

Stemmi dell'Ospedale di S. Maria della Misericordia di Perugia

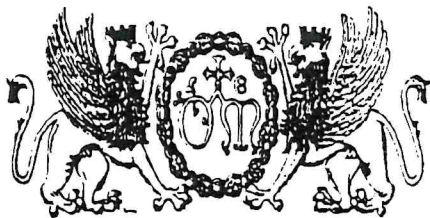
Azienda Ospedaliera di Perugia

Direzione Generale e Sede Ammin.va: Piazzale Menghini, 8/9 – 06129 PERUGIA
Sede Legale: Ospedale S. Maria della Misericordia – S. Andrea delle Fratte – 06129 PERUGIA
Part.IVA 02101050546 – tel.: 075/5781 fax: 075/5783531 PEC: aosp.perugia@postacert.umbria.it

Procedura aperta comunitaria, in applicazione analogica dell'art. 71 D.LGS. N. 36/2023, per l'affidamento della concessione – suddivisa in 3 lotti – del servizio gestione Bar interno alla Azienda Ospedaliera di Perugia e del servizio di somministrazione di alimenti e bevande calde e fredde e prodotti di igiene di prima necessità mediante distributori automatici (nuova indizione lotto di gara n. 1 – gestione bar/punto ristoro).

CHIARIMENTI

| N. | QUESITO | CHIARIMENTO |
|----|---|---|
| 20 | <p>Chiarimento n. 20: richiesta chiarimento Con la presente siamo a chiedere se gli importi (ricavi e costi) indicati nell'allegato A Piano Economico Finanziario siano comprensivi di Iva</p> | <p>I costi e ricavi sono sempre, per definizione, elementi al netto di IVA. Ciò posto i ricavi ed i costi indicati nel piano finanziario sono esposti al netto dell'IVA. In particolare i ricavi sono stati determinati sulla base dei dati storici. Questi ultimi sono quelli forniti dal gestore e che risultano al netto di IVA. Tale circostanza, espressamente dichiarata nel documento relativo al vending, per quanto attiene l'attività di bar ristorante è desumibile dal fatto che trattasi di dati relativi a conti economici mensili, che perciò non comprendono l'IVA.</p> |
| 21 | <p>Chiarimento n. 21: richiesta chiarimento Con la presente siamo a richiedere quanto segue: In merito ai criteri di Valutazione dell'allegato D, si chiede di specificare per ogni criterio Tabellare (T) in qual modo si ottengano i punteggi. Nello Specifico: Criterio A.3 "Organizzazione e gestione del servizio proposto, con particolare riferimento alla ottimizzazione della frequenza nella consegna dei prodotti ortofrutticoli". Visto che hanno natura tabellare si chiede di specificare in quale modo si ottengano i punti. Criterio A.5 "Ottimizzazione dei consumi energetici in modo particolare per le attrezzature lavatrici, lavastoviglie e forni classe energetica". Visto che hanno natura tabellare si chiede di specificare in quale modo si ottengano i punti. Criterio B.1 "Piano di formazione del personale con particolare riferimento al monte ore, contenuti, modalità di erogazione dei corsi" Visto che hanno natura tabellare si chiede di specificare in quale modo si ottengano i punti. Criterio D.1 "Qualità dei prodotti offerti, con particolare</p> | <p>A.3: Garantendo una consegna minima bisettimanale si ottengono 3 punti altrimenti 0. A.5: Garantendo la classe richiesta dal capitolato speciale prestazionale o migliorativa si ottengono 1 punti altrimenti 0. La proposta deve essere dettagliatamente descritta. In ogni caso in sede di presentazione dell'offerta (busta B) l'operatore economico dovrà produrre tutte le dichiarazioni di conformità delle attrezzature da installare e copia dei certificati comprovanti le caratteristiche dei materiali utilizzati. B.1: Garantendo un piano di formazione del personale secondo quanto previsto dall'art. 7.14 del capitolato tecnico prestazionale si ottengono 2 punti altrimenti 0. La proposta da produrre in allegato all'offerta tecnica deve essere dettagliatamente descritta con particolare</p> |



Stemmi dell'Ospedale di S. Maria della Misericordia di Perugia

Azienda Ospedaliera di Perugia

Direzione Generale e Sede Ammin.va: Piazzale Menghini, 8/9 - 06129 PERUGIA
Sede Legale: Ospedale S. Maria della Misericordia - S. Andrea delle Fratte - 06129 PERUGIA
Part.IVA 02101050546 - tel.: 075/5781 fax: 075/5783531 PEC: aosp.perugia@postacert.umbria.it

riferimento alla qualità? della pasticceria (percentuale della pasticceria surgelata)". Dopo aver letto il chiarimento sul quesito n° 10, si chiede se per ottenere i 6 punti del criterio di valutazione basti dichiarare che saranno offerti prodotti di pasticceria surgelati in misura % non superiore al 10%

Criterio D.2 "Qualità e varietà delle proposte dei menu?, con particolare riferimento alle proposte di menu? per intolleranze alimentari (celiaci, intolleranza al lattosio, ecc)". Dopo aver letto il chiarimento sul quesito n° 10, si chiede se per ottenere i 6 punti del criterio di valutazione basti dichiarare che nei menu giornalieri sia prevista la presenza di un menu per intolleranze alimentari. In caso contrario si chiede di specificare in quale modo si ottengano quei punteggi.

Criterio D.3 "Qualità e tipicità delle proposte dei menu?, con particolare riferimento alle proposte di menu? con piatti tipici locali". Dopo aver letto il chiarimento sul quesito n° 10, si chiede se per ottenere i 4 punti del criterio di valutazione basti dichiarare che nei menu giornalieri sia prevista la presenza di un menu con piatti tipici locali. In caso contrario si chiede di specificare in quale modo si ottengano quei punteggi.

Criterio D.4 "Presenza nei menu? proposti di prodotti integrali o semi integrali (pasta, pane..)". si chiede se per ottenere i 4 punti del criterio di valutazione basti dichiarare che nei menu giornalieri sia prevista la presenza di prodotti integrali o semi integrali (pasta, pane). In caso contrario si chiede di specificare in quale modo si ottengano quei punteggi.

Criterio D.5 "Presenza nei menu? di almeno un piatto vegetariano ovvero contenente prodotti di origine vegetale (legumi)". si chiede se per ottenere i 4 punti del criterio di valutazione basti dichiarare che nei menu giornalieri sia prevista la presenza di un piatto vegetariano. In caso contrario si chiede di specificare in quale modo si ottengano quei punteggi.

Criterio D.6 "Presenza nei menu? di prodotti di carne bovina e avicola di origine biologica superiore al 20%". si chiede se per ottenere i 4 punti del criterio di valutazione basti dichiarare che nei menu di prodotti di carne bovina e avicola sia prevista la quantità al 20% di carne Bio. In caso contrario si chiede di specificare in quale modo si ottengano quei punteggi.

Criterio D.7 "Qualità e varietà delle proposte dei menu?, introduzione di maggiore varietà?, a

riferimento al monte ore, contenuti e modalità di erogazione dei corsi.

D.1: In questa fase è sufficiente dichiararlo per ottenere 6 punti altrimenti 0. I contenuti di quanto dichiarato saranno successivamente oggetto di verifica nella fase di esecuzione della concessione.

D.2: In questa fase è sufficiente dichiararlo per ottenere 6 punti altrimenti 0. I contenuti di quanto dichiarato saranno successivamente oggetto di verifica nella fase di esecuzione della concessione

D.3: In questa fase è sufficiente dichiararlo per ottenere 4 punti altrimenti 0. I contenuti di quanto dichiarato saranno successivamente oggetto di verifica nella fase di esecuzione della concessione

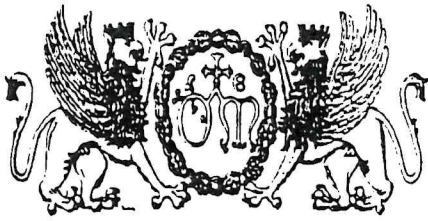
D.4: In questa fase è sufficiente dichiararlo per ottenere 4 punti altrimenti 0. I contenuti di quanto dichiarato saranno successivamente oggetto di verifica nella fase di esecuzione della concessione.

D.5: In questa fase è sufficiente dichiararlo per ottenere 4 punti altrimenti 0. I contenuti di quanto dichiarato saranno successivamente oggetto di verifica nella fase di esecuzione della concessione.

D.6: In questa fase è sufficiente dichiararlo per ottenere 4 punti altrimenti 0. I contenuti di quanto dichiarato saranno successivamente oggetto di verifica nella fase di esecuzione della concessione.

D.7: In questa fase è sufficiente dichiararlo per ottenere 2 punti altrimenti 0. I contenuti di quanto dichiarato saranno successivamente oggetto di verifica nella fase di esecuzione della concessione.

G.1: No la proposta da produrre in allegato all'offerta tecnica deve essere dettagliatamente descritta per ottenere 2 punti altrimenti 0.



Stemma dell'Ospedale di S. Maria della Misericordia di Perugia

Azienda Ospedaliera di Perugia

Direzione Generale e Sede Ammin.va: Piazzale Menghini, 8/9 – 06129 PERUGIA
Sede Legale: Ospedale S. Maria della Misericordia – S. Andrea delle Fratte – 06129 PERUGIA
Part.IVA 02101050546 – tel.: 075/5781 fax: 075/5783531 PEC: aosp.perugia@postacert.umbria.it

| | | |
|----|---|--|
| | <p>seconda della stagionalità?”. Dopo aver letto il chiarimento sul quesito n° 10, si chiede se per ottenere i 2 punti del criterio di valutazione basti dichiarare che nei menù giornalieri sia prevista la presenza di un piatto con prodotti stagionali. In caso contrario si chiede di specificare in quale modo si ottengano quei punteggi.</p> <p>Criterio G.1 "Il concorrente deve proporre soluzioni ecologiche ovvero a ridotto impatto ambientale o che abbiano come obiettivo la sostenibilità energetica senza ulteriori costi per l'Amministrazione impegnandosi all'osservanza degli stessi per tutta la durata della fornitura. La proposta deve essere descritta e dettagliata". Si chiede se per ottenere i 2 punti del criterio di valutazione basti dichiarare l'impegno per ridurre l'impatto ambientale e di avere come obiettivo la sostenibilità energetica. In caso contrario si chiede di specificare in quale modo si ottengano quei punteggi.</p> | |
| 23 | <p>Chiarimento n. 23: Si chiede di confermare che la gara è un lotto unico e che il cig è il seguente B22F482C74; Per quanto indicato a pag 25 del disciplinare, la domanda di partecipazione deve assolvere all'imposta di bollo e viene indicato tra le modalità di pagamento, il bonifico bancario, si chiede se si può optare per l'applicazione direttamente sul modello della marca da bollo pari ad € 16,00; A seguito della richiesta dapprima informale in fase di sopralluogo, e poi formalizzata nella giornata del 09/07/2024, non essendo stati ancora resi disponibili i file in .dwg delle planimetrie dei locali oggetto del servizio, dovendo la scrivente adoperarsi per predisporre la proposta di restyling di detti locali, che richiede tempistiche adeguate, siamo con la presente a chiedere a Codesta Amministrazione una posticipazione dei termini di scadenza della procedura, considerando che dall'ultima risposta gli stessi file dovrebbero essere resi disponibili agli operatori solo nella giornata del 15/07/2024, si chiede il posticipo dei termini nella misura di almeno 20 giorni.</p> | <ul style="list-style-type: none">- Si conferma che la gara è a lotto unico ed il CIG è corretto.- Si può optare per l'applicazione direttamente sul modello della marca da bollo pari ad € 16,00 barrando la stessa marca da bollo.- Questa Stazione Appaltante ritiene sufficiente il periodo intercorrente tra il 15/07/2024 ed il 29/07/2024 per la presentazione della proposta di restyling dei locali del servizio Bar. Tuttavia si riserva la facoltà di posticipare la data di scadenza per la presentazione delle offerte qualora non sia possibile pubblicare la planimetria in formato DWG il giorno 15/07/2024. |

Il Responsabile Unico del Progetto
Dott. Ranieri Colarizi Graziani