



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
10	<p>In riferimento ai criteri di valutazione D.1 "Qualità dei prodotti offerti, con particolare riferimento alla qualità della pasticceria (percentuale della pasticceria surgelata)", 9.2 "Qualità e varietà delle proposte dei menù, con particolare riferimento alle proposte di menù per intolleranze alimentari (celiaci, intolleranza al lattosio, ecc)", D.3 "Qualità e tipicità delle proposte dei menù, con particolare riferimento alle proposte di menù con piatti tipici locali" e D.7 "Qualità e varietà delle proposte dei menù, introduzione di maggiore varietà, a seconda della stagionalità" dell'offerta tecnica, si è a chiedere se trattasi di refuso il metodo di attribuzione del punteggio in formato "Tabellare", in quanto tali criteri sono chiaramente di natura qualitativa e, pertanto, valutati discrezionalmente dalla Commissione di gara in base alle caratteristiche dei menù e dei prodotti offerti.</p> <p>Si chiede pertanto se è corretto intendere che il metodo di attribuzione del punteggio debba essere in formato Discrezionale.</p>	<p>Si conferma che i punteggi individuati nei "criteri di valutazione" sez. "D" sono Tabellari. Nel dettaglio:</p> <p>D1: affinché sia assegnato il punteggio previsto (6 punti) l'operatore economico concorrente dovrà offrire prodotti di pasticceria surgelati in misura % non superiore al 10% (rif. Pag. 24 del capitolato speciale prestazionale). In caso contrario otterrà punteggio pari a 0 (zero).</p> <p>D2, D3 e D7: affinché sia assegnato il punteggio previsto (6 punti) l'operatore economico concorrente dovrà offrire nel menù giornaliero almeno un piatto per intolleranze alimentari per il criterio D2, almeno un piatto con prodotti tipici locali per il criterio D3, almeno un piatto che presenti maggiore varietà secondo la stagionalità per il criterio D7 (art. 7.9 del capitolato speciale prestazionale). In caso contrario otterrà punteggio pari a 0 (zero).</p>
11	<p>Con riferimento al nuovo elenco del personale – Allegato B – siamo a richiedere l'integrazione del medesimo allegato prevedendo l'orario contrattuale dei singoli operatori affinché si possa evincere da un'unica tabella – data assunzione, scadenza contratto, livello, mansione e nr. scatti di anzianità.</p>	<p>Nella tabella trasmessavi sono presenti tutti i dati utili a valutare l'eventuale riassunzione del personale attualmente impiegato nello svolgimento dell'appalto. L'orario contrattuale dei singoli operatori alla luce della tipologia di contratto in essere relativa agli stessi, appare di nessuna rilevanza.</p>

Il Responsabile Unico del Progetto

Dott. Ranieri Colanizi Graziani