

PROCEDURA APERTA IN MODALITA' TELEMATICA SOPRA SOGLIA EUROPEA, DI DURATA QUINQUENNALE CON AGGIUDICAZIONE ALL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA SULLA BASE DEL MIGLIOR RAPPORTO QUALITA'/PREZZO, PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEGLI SPAZI AZIENDALI, UBICATI PRESSO L'OSPEDALE SAN FRANCESCO DI NUORO DA DESTINARE AI SERVIZI DI MENSA, BAR E EDICOLA/MERCERIA RIVOLTI AI DIPENDENTI, VISITATORI E UTENTI DEGENTI E NON .

Chiarimento n. 2

1 - Domanda

Si riscontra dal Disciplinare di Gara, che i criteri valutativi delle offerte tecniche sono gli stessi per tutti e tre i lotti, nonostante le relative caratteristiche di prodotto/servizio siano differenti. Ad esempio, per il lotto n.3 (edicola/merceria) come viene valutato il criterio 3.2 "Sana Alimentazione", che ha valore di 8 punti? Si chiede, in considerazione dei tempi di gara, di chiarire il prima possibile codesti aspetti, per tutti i lotti e prodotti/servizi oggetto di gara.

1 – Risposta

Per mero errore di pubblicazione è saltata la descrizione 3.2 "qualità dei prodotti offerti" descritti al punto 6.3.1 del Capitolato Speciale di gara. Il sub-criterio 3.2 è pertanto da intendersi come segue:

3.PRODOTTI	3.1 Articoli	La Commissione valuterà la tipologia e varietà degli articoli offerti	6
	3.2 Sana Alimentazione 3.2 Qualità prodotti	La Commissione valuterà: - per mensa e bar: gli elementi di attenzione alla sana e corretta alimentazione ed elementi di attenzione nella fornitura di prodotti a c.d. Km.0, il rispetto dei CAM e le attività volte a ridurre lo spreco alimentare. - per edicola/merceria: la commissione valuterà gli elementi di attenzione alla qualità dei prodotti offerti (es. prodotti anallergici, ecc)	8

2- Domanda

In merito all'art.17 Disciplinare di Gara, si chiede conferma se la relazione di un massimo 10 fogli A4, prevista per il criterio 2.2 Organizzazione del personale, sia riferito esclusivamente allo stesso e non all'intero criterio n.2 "ELEMENTI GESTIONALI TIPICI DEL SERVIZIO".

2 – Risposta

La relazione è da intendersi come descrittiva della proposta tecnico organizzativa del servizio offerto, di cui al punto 2 "ELEMENTI GESTIONALI TIPICI DEL SERVIZIO", comprensiva quindi dei punti 2.1 "Organizzazione del servizio" e 2.2 "Organizzazione del personale". Solo per mero errore di formattazione detto capoverso appariva inserito nel solo punto 2.2.

3 – Domanda

All'art.17 Disciplinare di Gara, al criterio valutativo n.3 “PRODOTTI”, si chiede di allegare le schede tecniche dei prodotti utilizzati. Considerando che nei soli servizi di bar e mensa sono centinaia le referenze inserite, e considerato che ogni scheda tecnica può essere composta da 2 ad oltre 10 pagine, si tratterebbe di allegare migliaia di pagine relative alle solo schede tecniche relative ai lotti 1 e 2.

Ulteriormente, per il servizio edicola/merceria (lotto 3) andranno allegate le schede tecniche dei quotidiani, riviste, etc.? Pertanto, si chiede se tale richiesta è un mero refuso di scrittura.

3 – Risposta

Le schede tecniche dei prodotti dovranno essere allegate alla relazione e, pertanto, non saranno considerate nel conteggio delle pagine.

Dovranno essere allegate le schede tecniche dei 50 prodotti più rappresentativi riferiti a tutti e 3 i lotti.

Per il lotto 3 “Edicola/Merceria” dovranno essere allegate le schede tecniche dei prodotti offerti, di cui all’art. 6.3.1 del Capitolato speciale di gara.

4 - Domanda

Dalla planimetria si evince che c'è una pertinenza bar, si chiede se sia una struttura chiusa o aperta.

4 – Risposta

La “pertinenza Bar” è localizzata in area interna chiusa. Si ribadisce l’obbligatorietà del sopralluogo, come definito all’art. 12 del Capitolato Speciale di gara.

5 - Domanda

Nell’area bar è presente una porta finestra, avrà la funzione di uscita di emergenza?

5 – Risposta

Si ribadisce l’obbligatorietà del sopralluogo, come definito all’art. 12 del Capitolato Speciale di gara, per comprendere esattamente lo stato dei luoghi.

La porta rappresentata in planimetria come collegamento tra il bar e la pertinenza dello stesso non è un’uscita di emergenza.