



AZIENDA OSPEDALIERA “G. RUMMO”

Via dell'Angelo, 1 – 82100 BENEVENTO
Tel. 0824/57111 - P.IVA e C.F. 01009760628
Sito web www.ao-rummo.it

Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione in favore dei degenti e dei dipendenti dell'A.O. “G. Rummo”

CHIARIMENTI N.9

Ditte interessate a partecipare alla gara hanno chiesto i seguenti chiarimenti:

Domanda

1) *“L'art.4 del CSA prevede Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto la Committente pone a disposizione della Ditta aggiudicataria gli impianti, le apparecchiature e le attrezzature (ALLEGATO “D”) ubicate nei locali attualmente adibiti e/o destinati a cucina e mensa aziendale, nello stato in cui si trovano ed allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro funzionamento. Il citato allegato D contempla buona parte delle attrezzature secondarie, non prevedendo le attrezzature di base quali cucine, forni, abbattitori, nastro e carrelli per il confezionamento, lavastoviglie, carrelli per il confezionamento dei pasti ecc.. Siamo pertanto a chiedere se le attrezzature riscontrate all'atto del sopralluogo sono e restano di proprietà dell'attuale gestore.*

In caso affermativo, ci preme sottolineare che una siffatta articolazione, soprattutto quando reiterata nel tempo, viola i principi della par condicio. Ciò in quanto, essendo delle attrezzature già armottizzate dal gestore uscente, lo pone nella condizione di avere un vantaggio economico considerevole rispetto a qualunque altro partecipante alla procedura disattendendo il principio sopra enunciato e rendendo quindi illegittima la procedura”.

Risposta

1) Come già comunicato con i chiarimenti n.2, risposta n.1, le uniche attrezzature mobili presenti nei locali destinati alla ristorazione, che sono di proprietà dell'A.O. “G. Rummo”, sono quelle indicate nell'inventario di cui all'Allegato “D” della documentazione di gara. Pertanto, le attrezzature mobili non rientranti nel suddetto inventario sono e restano di proprietà dell'attuale gestore.

Inoltre, si ribadisce quanto comunicato con i chiarimenti n.5, risposta n.2, e che cioè l'art.4 del Capitolato Speciale di Appalto, all'ultimo comma, prevede che “La Ditta partecipante, in caso di aggiudicazione, a proprie spese, senza alcun rimborso da parte della Committente, è obbligata.....ad acquistare le attrezzature, i mobili e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio nell'osservanza del progetto di gara che sarà presentato”, e che analogo obbligo è previsto anche all'art.7 del Capitolato Speciale di Appalto nel-

la parte relativa agli oneri a carico del gestore, ed in particolare al numero 12, nonché quanto precisato, ad integrazione degli stessi chiarimenti n.5, risposta n.2, con i chiarimenti n.8, risposta n.1, e che cioè le attrezzature da acquistare, i mobili e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio nell'osservanza del progetto di gara che sarà presentato e della vigente normativa in materia”, devono essere “nuove di fabbrica”.

Domanda

2) “L'art.16 del CSA enuncia i criteri di aggiudicazione ed elementi di valutazione. In aderenza alla normativa, per quasi tutti i macro criteri, vengono espressi i relativi sottocriteri, cristallizzando, quindi, quali saranno gli aspetti che la commissione di valutazione andrà a analizzare per l'assegnazione degli stessi. Contrariamente a ciò al punto 4 Migliorie del servizio per un totale di punti 15, non vengono dettagliati i sotto criteri. Preme evidenziare quanto riportato dalla Determinazione n.4 del 10 ottobre 2012 dell'AVCP, con particolare riguardo al sub 10.1”

“10 Disposizioni in materia di presentazione e valutazione delle offerte

10.1 Varianti in sede di offerta

In linea generale, occorre osservare che l'offerta tecnica deve essere conforme alle prescrizioni in merito contenute nei documenti di gara.

La possibilità di presentare varianti in sede di offerta è ammessa nei limiti previsti dall'art. 76 del Codice, così come interpretato dalla giurisprudenza prevalente.

Ai sensi della disposizione citata – che riproduce la disciplina contenuta nell'art. 24 della direttiva 2004/18/CE e si applica indifferentemente ai contratti di lavori, servizi e forniture – la presentazione delle varianti può essere effettuata nel solo caso in cui il criterio di aggiudicazione sia quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 76, comma 1); inoltre, la stazione appaltante, in sede di redazione della lex specialis, deve esplicitamente indicare l'ammissibilità delle varianti (art. 76, comma 2), nonché specificare i requisiti minimi che le stesse devono rispettare e le relative modalità di presentazione (art. 76, comma 3).

Le stazioni appaltanti possono prendere in considerazione soltanto le varianti che rispondono ai requisiti stabiliti ex ante nella lex specialis (art. 76, comma 4) e, nel caso di gare relative a servizi e forniture, qualora sia stata autorizzata la presentazione di varianti, queste non possono essere respinte per il solo fatto che, se accolte, configurerebbero «o un appalto di servizi anziché un appalto pubblico di forniture o un appalto di forniture anziché un appalto pubblico di servizi » (art. 76, comma 5).

La giurisprudenza amministrativa ha elaborato alcuni criteri guida per l'applicazione della disciplina illustrata, che appare opportuno richiamare (cfr. Cons. St., sez. V, 20 febbraio 2009, n. 1019; sez. V, 11 luglio 2008, n. 3481; sez. V, 19 febbraio 2003, n. 923; sez. V, 9 febbraio 2001, n. 578):

- a) le varianti possono riguardare le modalità esecutive dell'opera o del servizio, purché non si traducano in una diversa ideazione dell'oggetto del contratto, che si ponga come del tutto alternativo rispetto a quello voluto dalla stazione appaltante;
- b) risulta essenziale che la proposta tecnica sia migliorativa rispetto al progetto base;
- c) l'offerente deve dare contezza delle ragioni che giustificano l'adattamento proposto e le variazioni alle singole prescrizioni progettuali;
- d) l'offerente deve fornire la prova che la variante garantisce l'efficienza del progetto e le esigenze della stazione appaltante sottese alla prescrizione variata;

e) la *lex specialis* deve dettagliare i criteri motivazionali in base ai quali vanno espresse le valutazioni dei vari aspetti che caratterizzano le varianti ai fini della determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Tali criteri guida (in particolare, Cons. St., sez. V, 16 maggio 2008, n. 3481), valgono a superare la questione dell'individuazione del discrimen tra variante al progetto posto a base di gara e proposta migliorativa del progetto posto a base di gara: la prima, sarebbe ammessa solo se prevista dalla *lex specialis* di gara, mentre la seconda sarebbe sempre ammessa. In realtà, una simile distinzione non pare avere effetti in concreto, in quanto la *lex specialis* deve specificare non solo se la variante è o non è ammessa, ma anche quali sono i limiti entro i quali, se ammessa nel bando di gara, essa deve essere offerta. Detti limiti, possono essere stabiliti in positivo o in negativo, nel senso che è ammissibile sia indicare quale migliorie sono possibili - perché d'interesse della stazione appaltante - sia stabilire quali migliorie non possono essere proposte - in quanto non di interesse della stazione appaltante (cfr., sul punto, determinazione n. 5 del 2011 e parere sulla normativa del 13 marzo 2012 – REG. 25/2011).”

“Alla luce dei suddetti principi e della consolidata ed autorevole giurisprudenza in materia, siamo a chiedere la indicazione dei sub criteri ed il relativo peso che la commissione andrà a valutare ed attribuire”.

Risposta

2) Si precisa che il punteggio di n.15 punti relativo alle migliorie del servizio sarà equamente distribuito in tre macroaree.

La prima macroarea sarà relativa a:

- descrizione procedure e sistemi di attuazione di politica ambientale a basso impatto;
- interventi diretti alla riduzione di rifiuti derivanti dalla lavorazione;
- interventi diretti al recupero dei rifiuti derivanti dalla lavorazione;
- interventi diretti al recupero dei prodotti inutilizzati.

La seconda macroarea sarà relativa a:

- idee innovative sulla modalità di svolgimento del servizio;
- idee innovative sulla modalità di miglioramento del servizio;
- utilizzo di secondo centro di cottura.

La terza macroarea sarà relativa a:

- offerta di lavori strutturali di miglioramento;
- offerta di integrazione di arredi ed attrezzature di cucina;
- offerta di integrazione di attrezzature e arredi sala mensa.

Domanda

3) “Con riferimento alla gara in oggetto la scrivente chiede:

1. di chiarire, relativamente al punto 1.b indicato all'art.16 del Capitolato, con quale criterio saranno attribuiti i punteggi ed in particolare:

- quali saranno gli elementi valutati al punto: “Menù e ricettari per diete ordinarie e speciali, con specifica composizione bromatologica, in conformità alle linee guida ed alle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione?
- quali saranno gli elementi valutati al punto: “piano nutrizionale corredato da menù stagionali indicativi -per due settimane consecutive, dei prospetti di alcune diete standart e di alcune diete speciali?

In cosa si differenziano i due punti sopra descritti?

2. A pag. cinque del Capitolato, al punto relativo alla composizione della giornata alimentare, per quanto riguarda la colazione si riportano come componenti: marmellata o gelatina di frutta o miele, mentre nell'allegato "A", a pag. cinque al punto relativo alla dieta mista normo-energetica (routinaria) non sono riportate le quantità di marmellata o gelatina di frutta o miele. Pertanto si chiede di chiarire se tali componenti debbano essere inseriti nei menù e in quali quantità.

3. L'allegato "A" riporta le indicazioni quantitative relativamente alla carne ma non quelle relative al pesce. Si chiede di chiarire se è giusta l'interpretazione per la quale la quantità di pesce debba essere considerata equivalente a quella della carne.

4. Si chiede di chiarire le quantità previste per i formaggi freschi non riportate nell'allegato "A".

5. Si chiede di chiarire relativamente all'allegato "A" ed in particolare alla pasta, in caso di minestre quali debbano essere le quantità di pasta e quali di legumi".

Risposta

3) Punto 1. della richiesta: al punto 1.b del capitolato sono indicati i criteri, in particolare, 2 punti per la conformità alle linee guida ed alle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione, 2 punti per la indicazione del piano nutrizionale corredato da menù stagionali indicativi – per due settimane consecutive, dei prospetti di alcune diete standard e di alcune diete speciali, e punti 4 per il piano di autocontrollo HACCP completo e preciso. Per i punti 2., 3., 4. e 5. della richiesta e relativi alle quantità degli alimenti si ritiene che le quantità debbano essere indicate dalla Ditta in funzione dell'apporto calorico di quella dieta specifica della giornata alimentare.

Domanda

4) "Se è errore, omissione o scelta la mancata richiesta del requisito tecnico che preveda la disponibilità di un centro di cottura in città, ovvero nelle distanze di legge nel disciplinare di gara e/o capitolato. Ciò al fine di affrontare qualunque emergenza che inibisca il regolare funzionamento delle cucine ospedaliere. Se a deduzione di quanto previsto al punto precedente è stato omesso per scelta consequenziale tra i criteri di valutazione della qualità del servizio offerto un qualunque punteggio premiante la eventuale disponibilità di un centro di cottura come sopra ubicato e funzionante".

Risposta

4) Si veda quanto riportato alla suddetta risposta 2) del presente chiarimento n.9.

Domanda

5) "Nell'articolo 16, pagina 21 del Capitolato Speciale di Appalto, al punto 2 "Piano di Approvvigionamento delle derrate alimentari" si legge: Relazione dettagliata circa la gestione degli approvvigionamenti. I. Maggiori percentuali di fornitori certificati . II. Schede tecniche tipologia e caratteristica dei prodotti. III. Provenienza dei fornitori (maggiori percentuali di fornitori locali). La scrivente chiede di conoscere cosa la Spett.le Stazione appaltante intenda per: a. Maggiori percentuali: se, cioè, verrà effettuato fra le varie concorrenti un con-

fronto sul numero di fornitori offerti oppure se vi sono delle soglie percentuali minime da garantire di fornitori certificati e locali sul totale dei fornitori offerti per il raggiungimento dei punteggi specifici. b. Schede tecniche tipologia: se, cioè, è necessario allegare le schede tecniche di tutti i prodotti offerti oppure se è possibile allegare attestazioni relative alla certificazione delle tipologie dei prodotti offerti (ad esempio: tutte le schede tecniche dei prodotti biologici oppure la certificazione biologica del fornitore che attesti la provenienza bio di una determinata categoria merceologica)".

Risposta

5) Per il quesito di cui alla lettera a.: verrà effettuato fra le varie concorrenti un confronto sul numero di fornitori offerti certificati;

Per il quesito di cui alla lettera b. : è possibile allegare attestazioni relative alla certificazione delle tipologie dei prodotti offerti; le schede tecniche potranno essere richieste successivamente.

Domanda

6) "In data 12.06.2014 codesto Spett.le Ente ha pubblicato un chiarimento che, sulla scorta dei dati forniti dal gestore uscente, quantifica in 182,52 il monte ore giornaliero. Ciò premesso, al fine di chiarire la fattispecie che qui ci occupa, bisogna rammentare che il disciplinare di gara, a pag.12, prevede quanto segue: ..."all'interno della busta "C - Offerta economica", il concorrente può inserire, in separata busta chiusa e sigillata, le giustificazioni di cui all'art.87, comma 2, del Codice...". Da tale previsione si evince che, in corso di gara, sarà attivata la procedura di verifica dell'anomalia dell'offerta ex art.86 D.Lgs. 163/06. A ciò si aggiunga che, come è noto, l'importo a base di gara è di € 4.300.000,00 oltre iva per l'intera durata dell'appalto (3 anni). Dalla semplice lettura dei dati sopra menzionati e delle disposizioni del disciplinare di gara, appare evidente l'incapienza della base d'asta. A tal proposito pare opportuno rammentare che, a monte dell'art.29 D.Lgs. "...il calcolo del valore stimato degli appalti pubblici e delle concessioni di lavori o servizi pubblici è basato sull'importo totale pagabile al netto dell'IVA valutato dalle stazioni appaltanti. Questo calcolo tiene conto dell'importo massimo stimato, ivi compresa qualsiasi forma di opzione o rinnovo del contratto (...)3. La stima deve essere valida al momento dell'invio del bando di gara quale previsto dall'art.66, comma 1, o, nei casi in cui siffatto bando non è richiesto, al momento in cui la stazione appaltante avvia le procedure di affidamento del contratto...". Tale disposizione va letta in combinato disposto con il comma 3-bis dell'art.86 D.Lgs. 163/06 il quale così recita..." Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità' e alle caratteristiche dei lavori, dei `servizi o delle forniture...". Nel caso di specie, posto che in base ai dati forniti il costo del lavoro si attesta sul milione di euro/anno, è evidente come la base d'asta sia inadeguata con particolare riferimento al costo del personale. In ragione di quanto sopra, si chiede la rettifica delle lex specialis di gara e la rimodulazione della base d'asta con conseguente posticipazione del termine ultimo di presentazione delle offerte. Quanto sopra in quanto è pacifico che l'amministrazione non possa determinare arbitrariamente il prezzo di riferimento della gara, dovendo verificare che le offerte che conseguono alla pubblicazione del bando non siano manifestamente inadeguate rispetto alla prestazione richiesta."

Risposta

6) Si fa presente che l'importo a base di gara di € 4.300.000,00 oltre IVA per l'intera durata dell'appalto (3 anni) non è a base d'asta, ma è esclusivamente un importo presunto, come risulta chiaramente dalla lettura della lex specialis di gara ed, in quanto tale, deve essere considerato dalle Ditte partecipanti al momento delle predisposizione delle offerte economiche.

Inoltre, si precisa che l'importo presunto è stato determinato dalla stazione appaltante sulla base della media del fatturato rilevato negli ultimi tre anni relativamente al servizio di ristorazione in corso di svolgimento.