PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE PER UN PERIODO DI SETTE ANNI DI SPAZI FINALIZZATI ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI BAR E POSTO DI RISTORO NEL P.O. "A. LANDOLFI" DI SOLOFRA (AV)

RISCONTRO AI CHIARIMENTI RICEVUTI

Registro di Sistema Quesito	***Quesito***	***Registro di Sistema risposta***	***Risposta***
PI073990-25	In riferimento alla documentazione di gara e al criterio di valutazione B3 relativo alla "Tipologia, marca e qualità dei prodotti oggetto di vendita con particolare attenzione per i prodotti biologici, senza glutine e salutari" (max 5 punti), si richiedono i seguenti chiarimenti: 1) Si chiede di specificare le modalità con cui verrà attribuito il punteggio previsto per questo criterio. 2) Si richiede conferma se l'attribuzione del punteggio avviene tramite un sistema tabellare o secondo altri parametri specifici. 3) Si richiedono eventuali dettagli o parametri di riferimento utilizzati per la valutazione della qualità e tipologia dei prodotti, in particolare per i prodotti biologici, senza glutine e salutari. Queste informazioni sono fondamentali per predisporre un'offerta tecnica conforme.	PI084806-25	Si forniscono le seguenti precisazioni. Il criterio B3 è di tipo "discrezionale". L'attribuzione del punteggio avverrà tramite una valutazione qualitativa da parte della Commissione Giudicatrice basata sull'analisi della documentazione tecnica presentata, tenendo conto della completezza, varietà e qualità dell'offerta di prodotti. La Commissione valuterà la proposta complessiva, premiando quelle che dimostreranno un'attenzione particolare verso l'innovazione e la diversificazione dell'offerta. In merito alla varietà e ampiezza dell'offerta, si precisa che verrà valutata la gamma di prodotti proposti all'interno di ciascuna categoria (es. bevande, prodotti da forno, snack, pasti veloci). Sarà data rilevanza alla qualità intrinseca dei prodotti, alle loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali, nonché alla trasparenza sulla provenienza delle materie prime. La Commissione valuterà positivamente l'introduzione di prodotti con ridotto contenuto di zuccheri, grassi saturi e sale, così come l'offerta di prodotti ricchi di fibre, frutta fresca, verdura, e opzioni vegetariane/vegane. Saranno apprezzate le proposte che evidenziano la presenza di tabelle

			nutrizionali chiare e accessibili per l'utenza. La presenza di marchi noti e apprezzati sul mercato, unitamente a eventuali certificazioni di qualità (es. ISO, HCCP specifiche per prodotti alimentari, certificazioni di sostenibilità), contribuirà positivamente alla valutazione.
PI074063-25	In riferimento alla documentazione di gara, si segnala che a pagina 8/49 del Disciplinare di Gara gli oneri per la sicurezza da interferenze risultano indicati pari a zero. Considerato che nel DUVRI allegato è chiaramente evidenziato che la gara è soggetta agli obblighi e oneri relativi alla sicurezza sul lavoro, in conformità alla normativa vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D. Lgs. 81/2008 e D. Lgs. 36/2023), si richiede cortesemente di confermare se si tratta di un refuso o di una corretta indicazione.	PI074087-25	Si conferma quanto indicato nel Disciplinare di Gara e nel documento DUVRI. Gli oneri stimati dalla Stazione Appaltante sono pari ad € 0,00. Il DUVRI costituisce, per l'appaltatore, informativa sui rischi lavorativi specifici presenti negli ambienti della Struttura Ospedaliera e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate.
PI073169-25	In riferimento al Disciplinare di Gara, art. 3 (pagina 8), dove si indica che "i costi della manodopera sono stati stimati per l'intera durata della concessione in € 769.639,00", desideriamo cortesemente richiedere chiarimenti in merito a come sia stato determinato tale importo, considerato che nel presente appalto non è previsto alcun passaggio di cantiere. In particolare, sarebbe utile conoscere i criteri, i parametri e le basi di calcolo adottati per la quantificazione di questo valore, al fine di comprendere appieno la composizione del costo della manodopera e poter formulare un'offerta corretta e conforme alla normativa vigente.	PI073226-25	Questa Stazione Appaltante ha proceduto ad effettuare una stima del costo della manodopera sulla base delle ore previste per l'erogazione del servizio di che trattasi (all'art. 6 del Capitolato Speciale è previsto che l'orario di apertura e vendita dovrà essere continuativo, salvo eventuali autorizzazioni dell'Azienda, ed è fissato dalle ore 7,00 alle ore 20,00 di tutti i giorni compreso i festivi) per il periodo di 7 anni, più gli eventuali ulteriori 3 anni. Al fine di quantificare in termini monetari detta stima, è stato preso come riferimento il CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Alberghi, indicato al par. 3 del Disciplinare di Gara.
PI073145-25	In riferimento alla documentazione di gara, desideriamo segnalare che il Codice Identificativo di Gara (CIG), indicato come visibile nell'Allegato A3 (Scheda CIG - Cauzione - Contributo ANAC), risulta riportato esclusivamente come "xxxxxxx" e non è leggibile o completo. Chiediamo cortesemente di fornirci il CIG corretto e completo, o di indicare dove poterlo reperire nella documentazione ufficiale, al fine di garantire la corretta compilazione e conformità della nostra offerta.	PI073153-25	Il codice CIG relativo alla presente iniziativa di gara è B6F1E4B149. Tale codice è visibile sulla Piattaforma di e - procurement.

PI073122-25	Con riferimento alla documentazione di gara in oggetto, desideriamo cortesemente richiedere la trasmissione delle planimetrie dei locali oggetto di appalto in formato editabile DWG, al fine di poter effettuare una corretta valutazione tecnica e progettuale.	PI083733-25	Si trasmette quanto richiesto.
PI073764-25	In riferimento alla documentazione di gara, segnaliamo che nel Disciplinare di Gara è indicato che il Patto di Integrità è allegato ai documenti di gara, tuttavia, nella documentazione disponibile sulla piattaforma, tale allegato non risulta presente. Vi chiediamo cortesemente di volerci trasmettere copia del Patto di Integrità, al fine di poter completare correttamente la nostra offerta nel rispetto di tutte le prescrizioni di gara.	PI073983-25	Si trasmette quanto richiesto.
PI073120-25	In riferimento al Capitolato Speciale di gara, desideriamo richiedere un chiarimento riguardo a quanto riportato all'articolo 8, lettera k (pagina 8), dove si fa riferimento all'installazione, relativamente al Lotto n. 2, di singoli contatori interni per la rilevazione, a cura dell'ufficio tecnico dell'Azienda, dei consumi di acqua e energia elettrica. Poiché la documentazione di gara prevede un unico lotto, chiediamo cortesemente di specificare a quale "Lotto 2" si riferisce tale indicazione, al fine di evitare equivoci nella corretta interpretazione e nell'esecuzione delle prestazioni richieste.	PI073161-25	Il riferimento al lotto n. 2 costituisce un mero refuso, in quanto la gara è articolata in un unico lotto.
PI073136-25	In riferimento al Capitolato Speciale di gara, desideriamo richiedere un chiarimento circa quanto previsto all'articolo 8, lettera l (pagina 8), relativo al "pagamento puntuale delle imposte e tasse di esercizio". In particolare, chiediamo cortesemente di fornirci: 1) Gli importi annuali stimati relativi a consumi di energia elettrica, acqua, TARI e altre eventuali imposte o tasse di esercizio connesse all'appalto; 2) La conferma che tali oneri siano interamente a carico dell'aggiudicatario.	PI083737-25	1) I consumi elettrici annui per il Bar sono pari a circa 80.000 kwh. La tariffa TARI per il locale Bar del P.O. di Solofra, 84,00 mq, è pari ad € 1.168,96. 2) Si conferma quanto richiesto.

PI073144-25	In relazione alla gara in oggetto e alla clausola sociale prevista per il passaggio di cantiere, chiediamo cortesemente di fornirci l'elenco completo del personale oggetto del passaggio, comprensivo di: - monte ore giornaliero e settimanale, - scatti di anzianità, - qualifica, - mansione, - livello contrattuale. Qualora la clausola sociale non fosse applicabile al presente appalto, vi chiediamo di indicarci invece il personale attualmente alle dipendenze dell'attuale gestore del servizio, specificando per ciascuno: - mansioni svolte, - ore giornaliere di impiego, - livello contrattuale.	PI073155-25	Non è prevista, per il presente appalto, clausola sociale, in quanto il servizio sarà avviato all'esito della presente procedura di gara da parte dell'O.E. che risulterà aggiudicatario.

PI073979-25	In riferimento al criterio di valutazione A2 (“Relazione concernente la soluzione proposta per la realizzazione di un eventuale punto di ristoro provvisorio, nelle more di realizzazione dello sgombero e riallestimento del nuovo prossimo bar/punto ristoro. Max 10 punti”), si richiedono i seguenti chiarimenti: 1) Modalità di valutazione: - Si chiede di specificare in che modo sarà valutato il presente criterio e quali aspetti saranno oggetto di valutazione da parte della commissione. - Informazioni tecniche e requisiti minimi: Si richiede di conoscere: - L’ubicazione prevista per l’allestimento del punto di ristoro provvisorio; - Le dimensioni minime/massime o la superficie disponibile; - Le attrezzature minime richieste e le caratteristiche tecniche che il punto di ristoro provvisorio dovrà possedere; - Eventuali vincoli o requisiti specifici da rispettare. 2) Ulteriori dettagli: - Si segnala che nel capitolato speciale non risultano riportate informazioni in merito al punto di ristoro provvisorio. Si chiede pertanto di fornire ogni ulteriore dettaglio utile per la corretta predisposizione della relazione richiesta e per la formulazione di una proposta tecnica conforme alle aspettative della Stazione Appaltante.	PI084811-25	1) Il presente criterio sarà valutato dalla Commissione Giudicatrice esaminando la qualità e l'efficacia della soluzione proposta per garantire la continuità del servizio di ristoro fino alla completa installazione. Ai fini dell’attribuzione del punteggio la Commissione esaminerà, in particolare, la coerenza e fattibilità della proposta, la funzionalità e completezza del servizio, la qualità e adeguatezza delle attrezzature impiegate, il Comfort e accoglienza, nonché gli aspetti igienico-sanitari legati al rispetto di tutte le normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare.2) Il punto di ristoro provvisorio, nell’eventualità, potrà essere allestito presso l'area Bar del P.O. di Solofra, utilizzando parte della superficie disponibile (indicativamente di circa 25-30 mq). Non sono previste dimensioni minime o massime rigide, ma la soluzione proposta dovrà ottimizzare lo spazio disponibile garantendo la funzionalità del servizio e il rispetto delle normative sulla sicurezza. Il punto di ristoro provvisorio, dovrà essere dotato delle attrezzature ritenute essenziali per l'erogazione del servizio. La Commissione valuterà positivamente l’immediata installazione di un punto di ristoro a servizio dell’utenza e del personale ospedaliero.

PI073984-25	In riferimento alla documentazione di gara e, in particolare, al criterio di valutazione A3 relativo alla "descrizione delle caratteristiche tecniche" (max 5 punti), si richiedono i seguenti chiarimenti: 1) Si chiede di specificare puntualmente a quali caratteristiche tecniche ci si riferisce nel criterio A3, considerando che la descrizione di macchine, attrezzature e layout è già prevista nel criterio A1. 2) Si richiede di fornire dettagli sulle modalità di attribuzione dei 5 punti previsti per questo criterio, indicando i parametri e gli elementi che saranno oggetto di valutazione. Queste informazioni sono fondamentali per una corretta predisposizione dell'offerta tecnica e per evitare sovrapposizioni tra i criteri A1 e A3.	PI084801-25	1) Il punteggio sarà attribuito tenendo conto delle informazioni e del grado di dettaglio delle schede tecniche fornite dal concorrente. 2)Come sopra esposto, il punteggio, di natura discrezionale, verrà attribuito tenendo conto dell'accuratezza delle informazioni riportate nelle schede tecniche.
PI082370-25	In riferimento all' allegato 9 presente nei documenti di gara, si richiede dove poter recuperare l'articolo e la descrizione del CCNL indicato dalla stazione appaltante per poter compilare la tabella riportata	PI082521-25	Il CCNL indicato dalla Stazione Appaltante è reperibile al seguente link: https://www.fipe.it/2025/03/10/ccnl-fipe-il-testo/
PI073117-25	Con riferimento alla documentazione di gara in oggetto, desideriamo segnalare che l'Allegato B1, relativo ai criteri di attribuzione dei punteggi, risulta illeggibile nella versione attualmente disponibile. Al fine di poter predisporre un'offerta conforme e completa, Vi chiediamo cortesemente di volerci trasmettere una copia leggibile e integrale di tale allegato.	PI073291-25	Si trasmette quanto richiesto.