



Centro Specialistico Ortopedico Traumatologico
Gaetano Pini-CTO

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ASST Gaetano Pini

Direzione Amministrativa
UOC Gestione Acquisti - Logistica
Direttore
Dr. Roberto Daffinà

ASST G. PINI-CTO
N. Protocollo: 0015656/20
del 21/07/2020
Classifica: 1.6.3 C. IPA=asstgp
C. AOO=asstgp
C. REG. PROT: RP01

Segreteria:
Tel. 02 58296294
approvvigionamenti@asst-pini-cto.it

Spett.le
OPERATORE ECONOMICO

OGGETTO: PROCEDURA APERTA, AI SENSI DEGLI ART. 35 E 60, COMMA 3, DEL D. LGS 18 APRILE 2016, N. 50 E SS.MM ED II, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA E CONSEGNA PASTI DEL P.O. GAETANO PINI DELL'ASST G. PINI-CTO PER UN PERIODO DI 6 MESI A DECORRERE DAL 01 SETTEMBRE 2020 – CIG N. 836481715C.– Risposta richiesta chiarimenti.

Preg.mo Operatore Economico,

di seguito si riportano le domande pervenute attraverso la funzione "comunicazioni della procedura" della piattaforma Sintel e **le relative risposte che costituiscono parte integrante e sostanziale della documentazione di gara:**

DOMANDA N.1:

In merito alla gara in oggetto, con la presente siamo a richiedere se vi è variazione di consistenze tra l'attuale appalto ed il nuovo appalto?

RISPOSTA N.1:

Il contratto vigente non ricomprende esclusivamente il servizio di assistenza ai pasti, ma diversi servizi necessari per le esigenze aziendali (cd. Global Service), nei quali attualmente confluiscono i servizi di pulizia e sanificazione, facchinaggio ed assistenza ai pasti. Gli appalti non sono sovrapponibili in quanto il personale impiegato nell'ambito dell'assistenza ai pasti svolge attività riconducibili sia al predetto servizio che a quello di pulizia.

DOMANDA N.2:

Si richiede, così come previsto dalla normativa di settore a quanto ammontano i costi della manodopera stimati dalla stazione appaltante, in quanto, il numero di ore mensili attualmente svolto 7485 ore moltiplicato per il solo costo del personale come da tabelle ministeriali € 16,00 (media oraria tra i vari livelli impiegati) si determina un importo pari ad € 119.760,00 senza considerare i costi per il dietista, costi di prodotti, attrezzature, gestione ed utile di impresa. Si resta in attesa di un chiarimento in merito

RISPOSTA N.2:

Come espressamente indicato all'art.1.2 del Documento Unico di Procedura la Stazione appaltante ha stimato un costo della manodopera, per l'intera durata del contratto pari al 94% del valore stimato dell'appalto, pari a circa € 540.000,00. Il numero di ore mensili di servizio indicate nel chiarimento non risulta desumibile dagli atti di gara e lo stesso appare sovrastimato.

DOMANDA N.3:

E' possibile effettuare un sopralluogo?



RISPOSTA N.3

Stante l'urgenza della procedura, si comunica che non è possibile effettuare un sopralluogo.

DOMANDA N.4:

A pagina 8 del Capitolato di Gara è richiesta "la fornitura di tutta la stoviglieria sia in ceramica che monouso" è possibile conoscere il volume numerico?

RISPOSTA N.4:

Con riferimento alla stoviglieria monouso si riporta di seguito sintesi del materiale ordinato nell'anno 2019.

BICCHIERE PLASTICA 200 CC	100000
VASCHETTA PLASTICA	77200
PIATTO PLASTICA FONDO 100PZ	35200
PIATTO PLASTICA PIANO 100PZ	13600
POSATE TRIS C/TOVAGLIOLO	156000
BICCH.P 350 CC.BIANCO (20x50 PZ.) CT	116
TOVAGLIOLO CATERING 27X30 CF12x400PZ Tovagliolo 27x30 cm bianco sfalsato, 1 velo in fibre vergini, piegato 1\4. Certificazioni: ECOLABEL, idoneità al contatto alimentare.. Cartone composto da 12 confezioni da 400 pezzi. CT	95
CUCCHIAINO BIANCO DA DESSERT SC. (10x100pz)	22
VASSOIO CARTONE 20x28,5 CF.10 KG. CIRCA 170PZ. CT	48
TOVAGLIETTA 35X50 BIANCA (Tovaglietta 35x50 cm bianca, 1 velo ovatta nature Cartone composto da 5 confezioni da 500 pezzi. CT).	19 cartoni da 01.01.2020 a 30.06.2020

Si precisa, inoltre, che la stoviglieria in ceramica di proprietà di questa ASST, attualmente in uso, è adeguata allo svolgimento del servizio e non necessita di integrazioni rilevanti ai fini dell'avvio del nuovo appalto. L'operatore economico dovrà farsi carico di eventuali sostituzioni/reintegri del materiale in caso di necessità.

DOMANDA N.5:

Nell'elenco del personale di Team Service sono riportati anche i dati relativi ad operatori impiegati presso il presidio di Via Isocrate. Si tratta di un refuso o effettivamente si tratta di personale in forza?

RISPOSTA N.5:

Come espressamente indicato all'art.13 del DUP nell'allegato 6b) deve essere preso in considerazione solo il personale impiegato nel servizio di ristorazione (colonna ambiente).

DOMANDA N.6:

Il personale presente negli elenchi forniti è in possesso di tutti i corsi di formazione necessari? Nel caso positivo quali sono le scadenze di validità di detti corsi?

RISPOSTA N.6:

Il Corso per Alimentaristi può avere una validità di un minimo di 3 anni ed un massimo di 5 anni; la Regione Lombardia lascia autonomia nel decidere quale scadenza applicare (3 o 5 anni) purchè si proceda all'aggiornamento. La società che ha l'appalto presso questa ASST ha considerato una validità di 5 anni.



Tipologia corso	n. formati	scadenza	n. persone	scadenza	n. persone	scadenza	n. persone	scadenza	n. persone	data corso
CORSO PER ALIMENTARISTI	5	10/01/2021	/	/	/	/	/	/	/	11/01/2016
FORMAZIONE PREPOSTI	4	27/12/2020	2	16/02/2022	2	/	/	/	/	/
Formazione risonanza magnetica	1	Senza scadenza	/	/	/	/	/	/	/	/
PRIMO SOCCORSO A 16H	1	23/05/2022	/	/	/	/	/	/	/	/
servizio pulizia e sanificazione	1	Senza scadenza	/	/	/	/	/	/	/	/
SICUREZZA SUL LAVORO 81/08 GENERALE	46	Credito permanente	/	/	/	/	/	/	/	/
SICUREZZA SUL LAVORO 81/08 SPECIFICA	46	27/01/2020	1	24/03/2020	23	26/04/2020	18	22/11/2020	4	/

DOMANDA N.7:

Il secondo allegato relativo al personale riporta 47 operatori (elenco 6A) che risulterebbero impiegati anche su altri servizi non oggetto della presente procedura. Si richiede una precisazione in tal senso.

RISPOSTA N.7:

Il prospetto allegato 6a) riporta espressamente l'indicazione delle ore mensili del personale per la quota parte del servizio di assistenza pasti.

DOMANDA N.8:

Si richiedono maggiori delucidazioni sul sistema informatico. Che tipo di sistema è attualmente in uso? Quali sono le device utilizzate?

RISPOSTA N.8:

Sistema informatizzato di rilevamento prenotazione pasti Software

Il software per il servizio informatizzato di prenotazione pasti è così configurato:

Il programma di prenotazione pasti è costituito dai seguenti quattro moduli: supervisore, dietista, cucina e reparti che comprendono la gestione delle diete, dei back-up, dei nutrienti, e delle prenotazioni effettuate.

L'interfaccia del software è necessaria per il collegamento al programma di gestione di prenotazione pasti

Le Apparecchiature Hardware sono le seguenti:

- Server;
- Monitor, tastiera, mouse;
- Stampante laser per la produzione di reports riepilogativi;
- Tablet per la prenotazione dei pasti.

La Funzionalità è così composta:



Utente supervisore:

- Definisce la struttura dell'Azienda Ospedaliera;
- Definisce l'associazione reparto-cucina di riferimento;
- Definisce le date di attivazione dei menù per i vari reparti.

Utente Dietista:

Il compito principale del modulo dietista è la definizione dei menu standard e di quelli personalizzati in base alle differenti esigenze e/o patologie riscontrate. A partire dalla definizione dei singoli alimenti, comprensivi dei valori nutrizionali, il dietista ha la capacità di gestire i singoli piatti e di comporre i differenti menu e le loro rotazioni. In sintesi le principali funzionalità definite per il dietista sono:

- gestione della banca dati degli alimenti;
- definizione dei piatti e dei menu;
- definizione delle rotazioni.

Utente Cucina

Il modulo Cucina è fondamentalmente un modulo di stampa utilizzato per avere dei resoconti sui piatti (e sulla loro quantità) da preparare. Le funzioni di consultazione e stampa a disposizione si riferiscono alla cucina per le quali queste sono messe a disposizione. Le consultazioni e stampe possibili sono:

- funzioni di verifica della validazione delle prenotazioni;
- stampa riepilogativa degli ingredienti necessari per la produzione dei piatti;
- stampa riepilogativa dei piatti da produrre suddivisi per portata;
- stampa dei talloncini da applicare su ciascun vassoio personalizzato;
- stampa riepilogativa temporale del numero di vassoi forniti;
- stampa riepilogativa temporale del numero di materiali extra;
- funzionalità di verifica.

Utente Reparti

Le funzionalità messe a disposizione da questo modulo sono la gestione delle prenotazioni dei pasti per il reparto per singolo paziente.

Distinti saluti.

IL DIRETTORE
UOC GESTIONE ACQUISTI - LOGISTICA
(Dott. Roberto Daffinà)

Responsabile del procedimento: Dr. Roberto Daffinà
Pratica trattata da: Manuela Chioventa

Per comunicazioni istituzionali si chiede di utilizzare uno dei seguenti indirizzi e-mail: protocollo@pec.asst-pini-cto.it
oppure ufficio.protocollo@asst-pini-cto.it