

Sede di: TORTONA  
Area.: LOGISTICA ECONOMATO  
Dirigente Amm.vo: Dr. Claudio BONZANI

## CHIARIMENTI del 04.06.2009

**OGGETTO:** PROCEDURA APERTA PER IL CONFERIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER I DEGENTI DEI PRESIDI OSPEDALIERI DI CASALE MONFERRATO, TORTONA E VALENZA PO E PER I DIPENDENTI DELL'ASL AL - AREE TERRITORIALI DI CASALE MONFERRATO, TORTONA E VALENZA PO, COMPRENSIVO DEL RINNOVAMENTO ED ADEGUAMENTO TECNOLOGICO NECESSARIO ALLE DIVERSE STRUTTURE (C.I.G. n. **03043651F1**) APPROVATO CON DELIBERAZIONE n. 1094 del 30/04/2009.

D.: Si richiede se sia possibile effettuare i lavaggi dei vassoi e stoviglie degenti presso i plessi ospedalieri di Tortona e Valenza.

Si richiede se sia possibile produrre i pasti presso la Cucina dell'Ospedale di Casale Monferrato in legume refrigerato, trasportarli utilizzando contenitori multi porzione e successivamente confezionare i vassoi degenti nei plessi Ospedalieri di Tortona e Valenza.

**R.: Il Capitolato speciale di gara, all'art. 2, paragrafo P.O. Casale Monferrato, 5° punto, prevede:**

**...omissis...**

**- allestimento area lavorazione e stoccaggio pasti in legume refrigerato (per i PO di Tortona e Valenza)**

**- realizzazione zona confezionamento vassoi in legume refrigerato (per i PO di Tortona e Valenza);**

**... omissis ...**

**Considerato che all'art. 40 – Documentazione tecnica dello stesso capitolato speciale di gara viene evidenziato che "La ditta concorrente dovrà presentare un solo progetto - le offerte contenenti più soluzioni comporteranno l'esclusione dalla gara - è ammessa l'offerta che prevede la realizzazione della linea di confezionamento dei vassoi e delle zone lavaggio presso i Presidi Ospedalieri di Tortona e/o Valenza in deroga a quanto riportato all'art. 2 sopra richiamato.**

D.: Nel bando di gara punto II.1.1) è indicato "Deposito cauzionale provvisorio di Euro 550.000,00", mentre nell'art. 39 del capitolato Speciale d'Appalto è richiesto un deposito cauzionale provvisorio di Euro 500.000,00. Per quanto sopra Vi chiediamo l'esatto importo da indicare nella cauzione provvisoria.

**R.: L'importo della cauzione provvisoria da produrre è pari a € 500.000,00.= ovvero il 2% del valore dell'appalto.**

D.: All'art. 41 del Capitolato Speciale d'Appalto è indicato erroneamente "L'importo complessivo annuale offerto non potrà essere superiore, pena l'automatica esclusione dalla gara, all'importo fissato dall'ASL AL in € 25.066.213,00= (venticinquemilioni), oneri fiscali esclusi ..."

**R.: La parola "annuale" nella frase precedente è un mero errore materiale di trascrizione. La frase corretta è: "L'importo complessivo offerto non potrà essere superiore, pena l'automatica esclusione dalla gara, all'importo fissato dall'ASL AL in € 25.066.213,00= (venticinquemilioni), oneri fiscali esclusi ..."**

D.: Per la gestione delle diete particolari (es. celiaci) è consentito l'uso di prodotti congelati?

**R.: No, non è consentito l'uso di prodotti congelati.**

### **Cucina Centrale P.O. di Casale Monferrato**

D.: Si chiede la possibilità di utilizzare, per il servizio in oggetto, l'ascensore che dal piano seminterrato dell'Ospedale di Casale Monferrato porta al piano terreno nelle adiacenze dei locali mensa/cucina.

**R.: Sì, è ammesso l'utilizzo di tale ascensore. (dimensioni cm.90x201 – portata kg. 500)**

D.: L'ascensore presente arriva fino al piano interrato?

**R.: Sì.**

D.: E' possibile immaginare che sia dedicato al solo uso della cucina?

**R.: No.**

D.: E' possibile concepire un'area destinata a magazzino nei locali presenti al piano interrato? Se sì, quali possono essere gli spazi utilizzabili? ( falegnameria, locale botti?) Una metratura congrua è di circa mq. 200.

**R.: Sì, i locali a disposizione sono quelli definiti locale botti, falegnameria e deposito detersivi, tutti e tre adiacenti l'uno all'altro.**

D.: Le cisterne esistenti al piano interrato presso i locali Centrale Idrica e deposito del P.O. di Casale Monferrato sono funzionanti o vanno dismessi? Se funzionanti, tutti o in parte, servono solo i locali cucina o anche locali posti ad altri piani?

**R.: Le cisterne sono autoclavi a tutt'oggi operative e servono tutto l'Ospedale.**

D.: Le tubazioni impiantistiche collocate al di sotto del solaio del P.O. di Casale Monferrato, da consolidare, sono dedicati unicamente ai locali cucina o anche ad altri locali? In caso servano solamente i locali cucina, possono essere interrotti/disalimentati durante le lavorazioni e successivamente ripristinati?

**R.: L'impiantistica serve tutto l'Ospedale, solo il 15% riguarda la Cucina, pertanto non saranno ammesse lunghe interruzioni, ma sospensioni momentanee previo accordo con l'amministrazione appaltante.**

D.: Siamo a formulare quesito per sapere gli attuali limiti di portata dei servizi oggi a disposizione per i locali destinati al servizio di ristorazione presso i 3 locali cucina e mensa. (energia elettrica, acqua, vapore, gas, etc)

**R.: Sono a disposizione per la fornitura di utenze i seguenti sistemi:**

- **Gas: contatore apposito con tubatura da 2 pollici;**
- **Acqua fredda: tubazione DN150 a 4 bar di pressione;**
- **Acqua calda: tubazione DN80 a 4 bar di pressione;**
- **Vapore: tubazione DN125 a 8 bar di pressione;**
- **Cabina elettrica (di fianco alla cucina): interruttori magnetotermici differenziali da 160 e 250 ampere.**

D.: L'Unità di Trattamento Aria posta al piano interrato produce solamente Aria trattata per il regime invernale (riscaldamento) o è predisposta per il funzionamento in regime estivo (raffrescamento)? Condiziona solamente i locali cucina o anche altri locali?

**R.: L'Unità di Trattamento Aria produce solo per il riscaldamento, non condiziona.**

D.: Esistono Tavole Tecniche relative agli impianti esistenti per i locali oggetto dell'appalto? E' possibile riceverne una copia cartacea e/o digitale?

**R.: Sono disponibili presso l'Economato a Tortona una Tavola cartacea per l'impianto metano e una per l'impianto fognario.**

D.: In quali anni risalgono gli ultimi adeguamenti rilevanti alle normative vigenti degli impianti tecnologici esistenti?

**R.: All'anno 1995.**

D.: In quale posizione è possibile collocare le Macchine Esterne per l'impianto di condizionamento dei locali mensa?

**R.: Esternamente, sul lato opposto alla cucina, entro 2 metri dal muro perimetrale.**

D.: Per la corretta fornitura dei locali cucina e per una migliore configurazione dei flussi operativi, siamo a chiedere se sia possibile utilizzare l'ingresso prodotti farmaceutici adiacente alla palazzina dedicata al centro di cottura, naturalmente nel pieno e totale rispetto delle norme igienico sanitarie e senza alcun intralcio operativo alle normali attività ospedaliere nei 2 corridoi interessati dai passaggi.

**R.: E' ammesso il passaggio come richiesto, salvo revisione del documento di valutazione rischio da interferenze. Un'ulteriore alternativa è il passaggio dal Servizio Trasfusionale.**

### **Cucina Centrale P.O. di Tortona**

D.: In quali anni risalgono gli ultimi adeguamenti rilevanti alle normative vigenti degli impianti tecnologici esistenti?

**R.: All'anno 1998.**

D.: Esistono Tavole Tecniche relative agli impianti esistenti per i locali oggetto dell'appalto? E' possibile riceverne una copia cartacea e/o digitale?

**R.: No.**

D.: In quale posizione è possibile collocare le Macchine Esterne per l'impianto di condizionamento dei locali mensa?

**R.: Essendo i locali destinati al servizio mensa in affitto, l'installazione sarà da valutare, da parte della Ditta, a seconda degli spazi e del tipo di impianto previsto, a seguito del sopralluogo effettuato durante il quale sono stati evidenziati gli spazi a disposizione.**

D.: L'attuale Unità di Trattamento Aria dei locali mensa e cucina funziona solo in regime invernale o anche in regime estivo?

**R.: I locali della Cucina sono serviti dall'Unità di Trattamento Aria che funziona sia in regime invernale che in regime estivo. Gli attuali locali della mensa attigui alla cucina sono serviti da split per l'aria condizionata, ma tali locali dovranno essere lasciati a disposizione dell'ASL al termine della ristrutturazione, come evidenziato sia nel capitolato che durante il sopralluogo.**

D.: Quali sono le caratteristiche/potenza dell'Unità di Trattamento Aria dei locali mensa e cucina?

**R.: L'Unità di Trattamento Aria del locale cucina ha una potenza di trattamento aria di 12.000 mc/ora con filtri normali e a tasca.**

D.: Le opere relative alla ristrutturazione blocco operatorio sono state eseguite? Se sì, è possibile l'utilizzo dell'ascensore posto a fianco della dispensa?

**R.: I lavori del Blocco operatorio sono terminati. L'ascensore non è disponibile perché è dedicato al Blocco operatorio.**

D.: Relativamente alla struttura esterna identificata come mensa per dipendenti, è consentito l'utilizzo dell'accesso posteriore al piano strada?

**R.: Se si intende dal cortile interno, quello accessibile passando davanti all'ingresso del Teatro, no.**

D.: L'operatività della mensa dipendenti, prevede l'apertura al pubblico esterno? (in convenzione, dipendenti pubblici, ecc,) o esterni paganti?

**R.: L'art. 4.12 del capitolato speciale di gara prevede: "Eventuali variazioni per servizi non contemplati nel presente capitolato, ma ad esso riconducibili, potranno essere concordati tra la ditta aggiudicataria e l'ASL AL".**

D.: Da comunicazioni intercorse durante il sopralluogo è emerso che il locale destinato alla nuova mensa dipendenti del PO di Tortona sia gestito dalla ASL AL con un contratto di affitto di 6 anni. Vista la durata contrattuale del presente bando di gara, siamo a chiedere se esistano implicazioni progettuali o gestionali in riferimento ai 2 diversi periodi contrattuali.

**R.: Il contratto di locazione prevede una durata di sei anni, rinnovabile tacitamente per altri sei anni.**

### **Cucina Centrale P.O. di Valenza**

D.: Esistono Tavole Tecniche relative agli impianti esistenti per i locali oggetto dell'appalto? E' possibile riceverne una copia cartacea e/o digitale?

**R.: No.**

D.: In quale posizione è possibile collocare le Macchine Esterne per l'impianto di condizionamento dei locali mensa?

**R.: Sopra la cucina, dove il tetto è piatto.**

D.: In quali anni risalgono gli ultimi adeguamenti rilevanti alle normative vigenti degli impianti tecnologici esistenti?

**R.: Non è stato possibile reperire il dato, comunque a prima dell'anno 2000, anno dell'accorpamento tra l'ex ASL 21 di Casale Monferrato e l'ex Ospedale Mauriziano di Valenza.**

La presente comunicazione deve essere inserita, debitamente sottoscritta in ogni pagina, nella busta della documentazione amministrativa insieme al capitolato speciale di gara

Restando a disposizione per ogni ulteriore chiarimento, si porgono distinti saluti.

Il Responsabile del Procedimento s.o.c. Logistica Economato, (dr. Claudio Bonzani)  
firmato in originale