



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

PRESIDÈNTZIA
PRESIDENZA

Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

**PROCEDURA APERTA INFORMATIZZATA PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI
RISTORAZIONE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE, AI SENSI DEL DM n. 65
DEL 10 MARZO 2020, PER LE AZIENDE SANITARIE E OSPEDALIERE
DELLA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA – 2ª EDIZIONE**

ID Appalto ANAC bc15eb5a-1554-431e-b5ba-aa2c902d5d65

CHIARIMENTI 2ª tranche

Il Responsabile del settore dispositivi medici e assistenza territoriale: Davide Atzei (tel. 070 606 4182 – datzei@regione.sardegna.it)

L’istruttrice: Stefania Pani

viale Trento, 69 - 09123 Cagliari - PEC pres.crc.ras@pec.regione.sardegna.it



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

PRESIDÈNZIA
PRESIDENZA

Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

CHIARIMENTO n. 7 (Registro PI319311-26)

Domanda:

7.1 Con rif. all'art. 18.1 del Disciplinare di Gara: In merito al Criterio dell'Offerta Tecnica Qualità alimenti – Km Zero e filiera corta (indicato nelle griglie di valutazione dei Lotti 1, 2 e 4 al numero 14, del Lotto 3 al numero 16 e dei Lotti 5 e 6 al numero 17), si evidenzia come, per alcune categorie merceologiche, non risulti attualmente disponibile sul mercato regionale un'offerta sufficiente di prodotti biologici rispondenti alla definizione premiante di "Km Zero e Filiera Corta" prevista dalla lex specialis (ad esempio per alcuni prodotti lattiero-caseari).

Considerato che tale circostanza potrebbe rendere oggettivamente impossibile il raggiungimento del massimo punteggio attribuito al criterio, con conseguente alterazione della parità concorrenziale tra gli operatori economici, si chiede di confermare se:

7.1.1 per le categorie interessate dalla suddetta indisponibilità, possano essere considerati validi prodotti biologici provenienti da filiera corta ai sensi della normativa vigente, intendendo come requisito territoriale la localizzazione regionale dello stabilimento produttivo e/o del centro di distribuzione, indipendentemente dall'origine della materia prima;

7.1.2 In subordine, ai fini dell'attribuzione del punteggio massimo, possano essere escluse dal calcolo le categorie merceologiche per le quali sia oggettivamente dimostrabile l'assenza sul mercato regionale di prodotti conformi alle caratteristiche richieste dal criterio;

7.1.3 in ulteriore subordine, qualora non fossero accolte le precedenti opzioni, sia prevista una riparametrazione della fascia di attribuzione del punteggio, tale da neutralizzare l'incidenza delle categorie per le quali il requisito risulti oggettivamente non conseguibile e garantire una valutazione effettivamente equa e comparabile tra gli operatori economici.

Si chiede pertanto un cortese riscontro in merito all'interpretazione corretta del criterio e alle modalità con cui verrà assicurata la parità di trattamento nella relativa attribuzione del punteggio".

Risposta:

7.1.1 Non si conferma. Ai fini dell'attribuzione del punteggio trova applicazione quanto espressamente previsto dal criterio di valutazione indicato nel Disciplinare di gara.

7.1.2 Non si conferma. Il criterio trova applicazione secondo le modalità e le fasce percentuali espressamente stabilite nel Disciplinare di gara.

7.1.3 Non si conferma. Il punteggio sarà attribuito dalla Commissione giudicatrice sulla base delle percentuali e delle modalità stabilite dalla lex specialis.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

PRESIDÈNZIA
PRESIDENZA

Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

CHIARIMENTO n. 8 (Registro PI323058-26)

Domanda:

8.1 In riferimento alla procedura di gara in oggetto, si chiede di chiarire se, ai fini dell'esecuzione del servizio presso gli ospedali sprovvisti di cucina interna, sia consentito utilizzare i centri cottura delle Aziende Ospedaliere che ne siano provviste, qualora tali strutture risultino ubicate a una distanza tale da consentire il rispetto del requisito previsto dalla documentazione di gara relativo al tempo massimo di consegna di 60 minuti dalla fine della produzione. Si precisa, che l'eventuale utilizzo dei suddetti centri cottura, avverrebbe nel rispetto delle relative capacità produttive e dei requisiti previsti dalla documentazione di gara.

Si chiede pertanto di confermare se tale modalità organizzativa sia ammessa ai fini del soddisfacimento dei requisiti previsti dalla procedura.

Risposta:

8.1 Si conferma.

CHIARIMENTO n. 9 (Registro PI324241-26)

Domanda:

9.1 In relazione alla richiesta di chiarimento relativa alla disponibilità dell'Allegato 14, contenente le informazioni sul personale attualmente impiegato, trasmessa in data 18/08/2026 e riscontrata da parte vostra in data 31/08/2026, siamo a richiedere un ulteriore dettaglio in merito alla composizione del personale. Nello specifico, sarebbe necessario disporre della suddivisione del personale attualmente impiegato per ciascuna singola struttura sanitaria ricompresa nei diversi lotti, anziché della sola suddivisione per Azienda sanitaria. Tale dettaglio risulta necessario al fine di poter individuare con maggiore chiarezza i costi effettivamente sostenuti per la manodopera presso ciascuna struttura e consentire, conseguentemente, una valutazione economica puntuale e coerente con l'attuale organizzazione del servizio.

Risposta:

9.1 Si confermano le informazioni relative al personale già rese disponibili nella documentazione di gara.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

PRESIDÈNZIA
PRESIDENZA

Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

CHIARIMENTO n. 10 (Registro PI324915-26)

Domanda:

10.1 Si chiede gentilmente Planimetria aggiornata in DWG Riferita al Presidio Ospedaliero San Francesco di Nuoro.

Risposta:

10.1 Si allega planimetria aggiornata del PO San Francesco di Nuoro.

CHIARIMENTO n. 11 (Registro PI325882-26)

Domanda:

11.1 Rif. art. 18.1.6 Disciplinare di Gara: Con riferimento al criterio dell'offerta tecnica "Cibo non somministrato" (n. 22 della griglia di valutazione del Lotto 6), si chiede di confermare che l'indicazione premiante "Il servizio di trasporto deve essere a carico dell'offerente", sia riferita esclusivamente al trasporto delle eccedenze generate presso il centro di cottura utilizzato per la produzione dei pasti. Si rappresenta, infatti, che presso le strutture ospedaliere oggetto del Lotto non risultano disponibili spazi idonei all'installazione delle attrezzature necessarie per l'abbattimento e la corretta conservazione delle eccedenze alimentari; pertanto, non risulta possibile procedere presso tali sedi al recupero delle eccedenze derivanti dal cibo non somministrato ai degenti. Alla luce di quanto sopra, si chiede di confermare che l'obbligo di veicolazione delle eccedenze verso le organizzazioni non lucrative di utilità sociale destinatarie debba intendersi riferito alle sole eccedenze di cucina recuperabili presso il centro di cottura.

Risposta:

11.1 Non si conferma. Il criterio premiale riguarda il progetto complessivamente proposto dall'offerente per il recupero del cibo non somministrato e la relativa destinazione alle organizzazioni individuate, nel rispetto della Legge n. 166/2016 e delle disposizioni igienico-sanitarie applicabili. Il trasporto delle eccedenze oggetto del progetto è a carico dell'offerente.

CHIARIMENTO n. 12 (Registro PI325978-26)

Domanda:

12.1 Rif. Capitolato speciale e agli Allegati A, B e F, si chiede di precisare quali attività siano ricomprese nella voce "Gestione delle colazioni", con particolare riferimento alla preparazione delle bevande,



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

PRESIDÈNTZIA
PRESIDENZA

Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

allestimento di vassoi/carrelli, trasporto, distribuzione al degente, ritiro e lavaggio/sanificazione. In particolare:

- Lotto 4 – Ospedale S. Barbara di Iglesias: l'Allegato B prevede 3.000 colazioni annue, mentre nell'Allegato A il campo relativo alla "Gestione delle colazioni" non risulta valorizzato. Si chiede pertanto di indicare il soggetto responsabile della gestione e le relative modalità operative.
- Lotto 5 – Ospedale di Comunità Binaghi 1 e Binaghi 2: sono previste rispettivamente 11.680 e 3.212 colazioni annue; nell'Allegato A la gestione delle colazioni non risulta indicata e la presenza di uno spazio dedicato alla preparazione è riportata come "NO". Si chiede di precisare dove e con quali modalità debbano essere preparate/allestite le colazioni e quale soggetto sia responsabile delle singole fasi del servizio.
- Lotto 5 – Ospedale S. Marcellino di Muravera e relativo Ospedale di Comunità: l'Allegato A indica "Cucina interna = NO", ma riporta contestualmente la dicitura "Solo per le colazioni preparata dagli operatori della Ditta", nonché la presenza di uno spazio dedicato. Si chiede di chiarire quali attività debbano essere effettuate in loco e quali locali e attrezzature siano effettivamente disponibili per tale preparazione.
- Lotto 6 – Policlinico Casula e San Giovanni di Dio: l'Allegato B prevede complessivamente 135.735 colazioni annue, ma nell'Allegato A non risultano presenti le informazioni relative alla gestione delle colazioni e agli spazi di preparazione; inoltre l'Allegato F precisa che tutta l'attrezzatura attualmente presente è di proprietà dell'attuale Fornitore. Si chiede pertanto di specificare il modello operativo previsto, gli spazi eventualmente disponibili e le attrezzature che saranno messe a disposizione.

Infine, per tutte le sedi in cui la gestione delle colazioni è attribuita al Fornitore ma non risulta disponibile uno spazio di preparazione, si chiede di confermare se la colazione debba essere integralmente preparata e allestita presso il centro di produzione e successivamente veicolata, oppure se siano previste attività di completamento presso le strutture sanitarie e, in tal caso, con quali locali e dotazioni.

Le informazioni richieste risultano necessarie ai fini del corretto dimensionamento del servizio, del personale e delle attrezzature da prevedere per la gestione delle colazioni.

12.2 Rif. disciplinare di gara – criterio di punteggio "Trasporto e distribuzione dei pasti", cui sono attribuiti 6 punti nei Lotti 3, 4 e 5 e 5 punti nel Lotto 6, si rileva che la documentazione di gara riporta i fabbisogni per singola struttura, ma non il dettaglio dei reparti destinatari, della relativa ubicazione e dei quantitativi medi di pasti per reparto. Tali informazioni risultano necessarie per definire in



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

PRESIDÈNZIA
PRESIDENZA

Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

modo puntuale percorsi, sequenze e tempi di distribuzione interna, anche in considerazione della richiesta di descrivere e monitorare la consegna presso i reparti nei tempi e negli orari previsti.

Si evidenzia inoltre che, nell'ambito dei sopralluoghi tecnici obbligatori, per le tempistiche disponibili e per il livello di approfondimento compatibile con le visite, tali dati di dettaglio non risultano agevolmente rilevabili in modo completo e omogeneo per tutte le strutture. Si chiede pertanto di rendere disponibili, per ciascun presidio dei Lotti 3, 4, 5 e 6:

- l'elenco dei reparti/Unità Operative destinatari del servizio;
- la relativa ubicazione, con indicazione di piano e, ove presente, padiglione/corpo di fabbrica;
- il numero medio indicativo di colazioni, pranzi e cene per reparto;
- eventuali principali vincoli logistici rilevanti ai fini della distribuzione interna.

Le informazioni richieste risultano pertanto necessarie ai fini della corretta elaborazione dell'offerta tecnica e, in particolare, della risposta al criterio "Trasporto e distribuzione dei pasti", nonché del dimensionamento dei relativi flussi, tempi e risorse operative.:

12.3 Rif. disciplinare di gara – criteri di punteggio "Allestimento locali e attrezzature" e "Manutenzione", si rileva che le planimetrie rese disponibili presentano livelli di dettaglio non omogenei e, per alcune strutture, non consentono di individuare compiutamente dimensioni e quote utili degli spazi, punti e caratteristiche degli allacci impiantistici, nonché posizione e caratteristiche tecnico-dimensionali delle attrezzature e degli arredi di proprietà dell'Ente destinati a permanere nei locali.

La disponibilità di tali informazioni assume particolare rilievo ai fini della predisposizione dell'offerta tecnica, considerato che i suddetti criteri, entrambi discrezionali, incidono per:

- Lotto 3: 4 punti per "Allestimento locali e attrezzature" e 3 punti per "Manutenzione", per complessivi 7 punti;
- Lotto 5: 2 punti + 2 punti, per complessivi 4 punti;
- Lotto 6: 3 punti + 2 punti, per complessivi 5 punti.

Il criterio relativo all'allestimento richiede, tra l'altro, la predisposizione di un layout progettuale, con indicazione della destinazione d'uso dei locali, delle attrezzature, apparecchiature e arredi proposti e di quelli di proprietà dell'Ente che si intendono riutilizzare; il criterio relativo alla manutenzione valuta invece espressamente l'efficacia e la contestualizzazione del piano rispetto ai locali, alle attrezzature e agli arredi messi a disposizione dalle Aziende sanitarie.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

PRESIDÈNZIA
PRESIDENZA

Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

Si chiede pertanto di rendere disponibili, per le sedi interessate, planimetrie tecniche quotate/in scala, con indicazione dei principali punti di allaccio e delle relative disponibilità impiantistiche, nonché il dettaglio delle attrezzature e degli arredi di proprietà dell'Ente destinati a permanere in uso, con relativa ubicazione e caratteristiche tecniche disponibili.

Con specifico riferimento al Lotto 6, si chiede inoltre di precisare il perimetro delle attrezzature e degli arredi messi a disposizione dall'AOU e oggetto di manutenzione, considerato che l'Allegato F indica che tutta l'attrezzatura attualmente presente è di proprietà dell'attuale Fornitore.

Le informazioni richieste risultano necessarie ai fini della corretta e puntuale elaborazione delle proposte tecniche oggetto di valutazione e dell'attribuzione dei relativi punteggi, consentendo agli operatori economici di sviluppare soluzioni effettivamente contestualizzate rispetto agli spazi e alle dotazioni delle singole strutture.

Risposta:

12.1 Si chiarisce che la preparazione delle colazioni è sempre di responsabilità dell'aggiudicatario che dovrà fornire tutto il materiale, le derrate necessarie e svolgere le attività previste. Ove non diversamente indicato nell'allegato A la distribuzione delle colazioni rimane a carico dell'aggiudicatario

12.2 I fabbisogni stimati per ciascuna struttura sono quelli riportati nell'Allegato B. Non è disponibile un'ulteriore articolazione dei quantitativi per singolo reparto/Unità Operativa.

12.3 Si conferma la documentazione tecnica e planimetrica resa disponibile nell'ambito della procedura. Gli operatori economici sono tenuti a formulare la proposta di allestimento e il piano di manutenzione sulla base della documentazione di gara, delle dotazioni indicate negli allegati e delle condizioni riscontrabili in occasione del sopralluogo.

CHIARIMENTO n. 13 (Registro PI327178-26)

Domanda:

13.1 Si chiede di esplicitare il numero di pasti annuali dei degenti pediatrici suddivisi per singolo lotto.

Risposta:

13.1 Si conferma quanto riportato nella documentazione di gara.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

PRESIDÈNTZIA
PRESIDENZA

Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

CHIARIMENTO n. 14 (Registro PI334159-26)

Domanda:

14.1 Rif. Allegato F – Dettaglio delle attrezzature

A seguito dei sopralluoghi effettuati sono emerse alcune omissioni rispetto alle dotazioni effettivamente presenti presso le strutture e indicate negli elenchi attrezzature.

A titolo esemplificativo, per il P.O. Giovanni Paolo II di Olbia l'Allegato F riporta diverse attrezzature di proprietà dell'Azienda e dell'attuale Fornitore, ma non indica le cappe di aspirazione presenti presso la cucina che, secondo quanto riferito dal referente in sede di sopralluogo, risultano di proprietà dell'attuale gestore.

Si chiede pertanto di procedere a una revisione completa dell'Allegato F, previa verifica puntuale delle attrezzature presenti presso ciascuna struttura, con indicazione per ogni dotazione di tipologia, quantità e proprietà.

Il dato è necessario per individuare correttamente le attrezzature che resteranno disponibili, quelle da sostituire o integrare anche in relazione a quanto richiesto dalla griglia di valutazione e, conseguentemente, per una corretta valorizzazione degli investimenti da prevedere nell'offerta tecnica ed economica.

La completezza dell'inventario incide infatti direttamente sul dimensionamento degli investimenti, evitando sia di valorizzare come nuova fornitura attrezzature già presenti e disponibili, sia di non prevedere dotazioni necessarie facendo affidamento su attrezzature che non risulteranno effettivamente disponibili.

Risposta:

Si chiarisce che come definito nella documentazione di gara, l'Amministrazione metterà a disposizione del fornitore quanto indicato nell'allegato F nella colonna "Proprietà dell'Azienda". L'eventuale ulteriore attrezzatura necessaria all'aggiudicatario per l'esecuzione dell'appalto è a carico dello stesso aggiudicatario.

CHIARIMENTO n. 15 (Registro PI334153-26)

Domanda:

15.1 Rif. Allegato 14 – Personale attualmente impiegato per singola ASL/AO/AOU.

Si rileva che per ciascun lavoratore è indicata l'Azienda sanitaria di appartenenza, ma non il presidio/struttura presso cui la risorsa presta effettivamente servizio.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

PRESIDÈNZIA
PRESIDENZA

Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

Si chiede pertanto di integrare l'Allegato 14 indicando, per ciascun ID/codice dipendente, la relativa sede di effettivo impiego.

L'informazione è necessaria per la corretta predisposizione del Progetto di assorbimento richiesto in sede di offerta e, in particolare, per rappresentare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, considerata l'ampia dislocazione territoriale delle strutture ricomprese nella medesima ASL e la presenza di personale che, in alcuni casi, potrebbe risultare impiegato presso i centri cottura degli attuali gestori.

La sola indicazione dell'Azienda sanitaria non consente infatti di ricondurre la risorsa al proprio effettivo contesto operativo e può determinare abbinamenti a presidi anche molto distanti tra loro, con ricadute rispetto alla sede di lavoro abituale e alla possibile residenza o domicilio del lavoratore.

A titolo esemplificativo, nell'ASL Gallura una risorsa indicata genericamente come "ASL Gallura" potrebbe essere impiegata presso il P.O. Giovanni Paolo II di Olbia, il P.O. Paolo Dettori di Tempio o il P.O. Paolo Merlo di La Maddalena; analogamente, nell'ASL Cagliari potrebbe essere impiegata presso il P.O. S. Giuseppe di Isili, il P.O. S. Marcellino di Muravera o presso una delle strutture di Cagliari.

In assenza di tale dettaglio, il concorrente non è in condizione di ricondurre correttamente ciascuna risorsa al relativo presidio e di rappresentare in modo puntuale l'organizzazione del servizio e le modalità di applicazione della clausola sociale.

Risposta:

15.1 Si confermano le informazioni relative al personale già rese disponibili nella documentazione di gara.

Il Responsabile unico del progetto

Davide Atzei

Davide
Atzei
05.10.2026
10:13:10
GMT+01:00

