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 3ª tranche

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

CHIARIMENTO n. 15 (Registro PI348264-26)

Domanda:

15.1 Con riferimento al criterio di gara "qualità alimenti KM 0 e filiera corta", è corretto intendere che dobbiamo fornire prodotti bio a km 0 e/o filiera corta?

Risposta:

15.1 Si conferma.

CHIARIMENTO n. 16 (Registro PI351249-26)

Domanda:

16.1 Con riferimento alla planimetria del Policlinico Universitario “D.Casula” di Monserrato già resa disponibile, si chiede cortesemente di poter ricevere una copia con una migliore definizione grafica, in quanto il documento attualmente disponibile non consente una chiara lettura degli spazi e delle relative caratteristiche. Tale documentazione risulta necessaria ai fini di una corretta valutazione degli ambienti e della predisposizione dell’offerta tecnica.

Risposta:

16.1 Si conferma la documentazione planimetrica già pubblicata.

CHIARIMENTO n. 17 (Registro PI351255-26)

Domanda:

17.1 Con riferimento alla redazione dell’offerta tecnica di cui all’Art. 18 del Disciplinare di Gara:

17.1.1 Si chiede conferma che grafici, immagini, tabelle e infografiche possano derogare ai limiti di font e interlinea mantenendo comunque l’assoluta leggibilità e nel rispetto complessivo del limite di pagine previsto.

17.1.2 Si chiede se gli operatori siano liberi di includere come “eventuali allegati” la documentazione che ritengano utile a comprova e supporto della Relazione Tecnica

17.2 In riferimento a quanto prescritto a pag. 44 del Capitolato Speciale d'Appalto, ove si stabilisce che "nel caso in cui nell’edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l’aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto", si chiede di confermare se l'obbligo di

installazione della lavastoviglie debba intendersi riferito esclusivamente ai Centri Cottura/Cucine centralizzate di produzione pasti (ovvero presso i locali adibiti alla preparazione ed al lavaggio centralizzato) e non anche alle singole cucinette di reparto, punti di porzionamento periferici o presidi sanitari privi di centro di cottura.

In subordine, qualora l'obbligo si estenda anche a locali diversi dalle cucine centrali di produzione, si prega di precisare quali siano gli specifici locali/presidi oggetto di tale prescrizione e se l'Azienda Sanitaria fornirà l'elenco dei punti idonei per spazi e predisposizioni impiantistiche (elettriche e idriche).

17.3 In riferimento alle modalità di gestione ed erogazione del servizio di prima colazione presso i presidi sanitari e ospedalieri oggetto dell'appalto, si chiede di confermare se, per la preparazione e distribuzione delle bevande calde (es. latte, caffè, orzo, té, ecc.) destinate alle colazioni dei degenti e/o della mensa, sia consentito l'utilizzo di erogatori / distributori professionali di bevande calde (tipo Bevosano) alimentati sia da matrici liquide che da prodotti solubili ad uso alimentare/sanitario (quali ad esempio latte in polvere solubile, orzo o cacao conformi ai requisiti nutrizionali di capitolato).

17.4 In riferimento al criterio Qualità degli alimenti- Km 0 e filiera corta, si chiede di specificare, per ogni categoria, la percentuale di biologico da considerare come base di partenza per i degenti adulti (>19 anni), indicando in particolare come vadano trattate le categorie per le quali né il Capitolato né il Disciplinare prevedono quote per gli adulti (ad esempio olio, pelati/passate, uova, derivati della carne, lattiero-caseari).

17.5 Si chiede di chiarire se, ai fini del criterio “Legame con il territorio: Chilometro zero e filiera corta”, l’offerta di prodotti a Km 0 e/o filiera corta venga valutata sia per i prodotti biologici sia per i prodotti convenzionali a Km 0 e/o filiera corta.

A titolo di esempio, per l’olio extravergine di oliva, per il quale il Capitolato (par. 5.1.1) prevede una quota di almeno il 40% in capacità di prodotto biologico per i degenti pediatrici e gli utenti fino a 19 anni, si chiede se un’offerta composta dal 40% di olio extravergine biologico a Km 0/filiera corta e dal 60% di olio extravergine convenzionale a Km 0/filiera corta sia valutata positivamente quindi offrendo una percentuale pari al 100% del peso/capacità complessivo dell’olio a km0/filiera corta.

17.6 Si chiede di chiarire se i requisiti di Km 0 e di filiera corta siano alternativi (basta il possesso di uno dei due) o debbano possedere entrambi i requisiti.

17.7 In riferimento al criterio di valutazione 13 "Qualità prodotto DOP, IGP", relativo all'impiego di prodotti recanti marchi di qualità (DOP, IGP), ed evidenziato che i menù costituisco parte integrante

dell'Offerta Tecnica a cura del concorrente, si chiede di confermare se verranno valutati esclusivamente le derrate e gli ingredienti DOP/IGP effettivamente previsti ed utilizzati nel menù offerto dal concorrente; inoltre essendo un criterio discrezionale si chiede di indicare quali saranno i parametri di valutazione. In subordine, qualora codesta Spettabile Stazione Appaltante adotti un'interpretazione differente si prega di chiarire.

Risposta:

17.1.1 Elementi grafici e tabelle possono utilizzare formati funzionali alla leggibilità soltanto nei limiti consentiti dall'art. 16; resta fermo il numero massimo di pagine e il divieto di eludere i limiti redazionali.

17.1.2 Gli eventuali allegati sono ammessi esclusivamente secondo le modalità e i limiti previsti dall'art. 16 del Disciplinare. Non è consentito utilizzare allegati ulteriori per aggirare i limiti dimensionali della relazione tecnica; resta ammessa la documentazione espressamente richiesta.

17.2 Si conferna l'esclusione dei locali diversi dai centri di cottura interni o periferici.

17.3 I dettagli in merito alla distribuzione delle bevande calde per le colazioni e nelle mense deve essere concordato con le singole aziende contraenti.

17.4 . Le valutazioni in merito alle possibili percentuali devono essere effettuate dal concorrente.

17.5 Ai fini della valutazione del criterio in oggetto saranno considerati i soli prodotti biologici.

17.6 Si conferma.

17.7 Saranno valutati i prodotti DOP/IGP aggiuntivi effettivamente individuati nell'offerta e coerenti con i menù proposti, sulla base degli elementi e delle modalità di valutazione già previsti dal pertinente criterio del Disciplinare.

CHIARIMENTO n. 18 (Registro PI352551-26)

Domanda:

18.1 Si chiede conferma che il Modello in pdf "Allegato 4_Schema di offerta economica" NON debba essere prodotto in quanto rappresenta una riproduzione dell'offerta economica che viene generata dal sistema dopo la compilazione dei relativi campi.

Risposta:

18.1 Si conferma.

CHIARIMENTO n. 19 (Registro PI352554-26)

Domanda:

19.1 Si chiede conferma che il CCNL indicato nell'ultima sezione dell'offerta economica (H05 - vigilanza privata e servizi fiduciari) non debba essere preso in considerazione, in quanto deriva esclusivamente dalla assenza nel menù di sistema del CCNL corretto: H05Y.

Risposta:

19.1 Si conferma il CCNL previsto negli atti di gara (H05Y).

CHIARIMENTO n. 20 (Registro PI353921-26)

Domanda:

20.1 Con la presente la società scrivente, interessata a partecipare ai Lotti 3, 4, 5 e 6, chiede la proroga del termine di presentazione delle offerte, attualmente fissato al [03/11/2026], per le seguenti ragioni:

a) Sopralluogo obbligatorio non completabile nei tempi residui. Il sopralluogo è prescritto a pena di inammissibilità su 35 strutture per i lotti di interesse (18 per il Lotto 3, 4 per il Lotto 4, 11 per il Lotto 5, 2 per il Lotto 6), distribuite in tutta la Regione e presso diverse Aziende. Con la nota prot. 11924 del 13/10/2026 codesta Centrale ha chiarito che il termine del 14/09 per la richiesta di sopralluogo ha natura ordinatoria e non perentoria, e ha invitato le Aziende ad accogliere le richieste tardive. Le richieste vanno quindi ancora inoltrate, concordate con i singoli referenti e calendarizzate, e i tempi residui non lo consentono con le dovute garanzie.

b) Dati essenziali per l'offerta non ancora disponibili. L'Allegato 14, relativo al personale attualmente impiegato e necessario per determinare il costo della manodopera e applicare la clausola sociale, non è tra gli atti pubblicati ed è disponibile solo su richiesta. Senza di esso non è possibile formulare un'offerta economica ponderata né dimostrare, ove necessario, la congruità del costo della manodopera.

c) Modifiche e integrazioni successive alla pubblicazione. Dopo la pubblicazione sono intervenuti l'aggiornamento dell'Allegato 12 (referenti per il sopralluogo, del 22/09/2026), due serie di chiarimenti (del 16/09 e del 05/10/2026) e la trasmissione di una planimetria aggiornata per il presidio di Nuoro San Francesco. Occorre tempo per recepirli nella progettazione.

d) Complessità dell'offerta. Per ciascun lotto è richiesto un progetto tecnico articolato (relazione, menù, piano dietetico, ricettario, due video, progetto di assorbimento del personale e di pari

opportunità) e un modello organizzativo che, per i lotti privi di cucine interne, prevede un centro cottura esterno e la veicolazione entro 60 minuti su un territorio esteso. La partecipazione a più lotti moltiplica l'impegno.

Per quanto sopra si chiede una proroga di almeno [30] giorni rispetto al termine in vigore, o in subordine il differimento del termine a una data successiva al completamento dei sopralluoghi e alla messa a disposizione dell'Allegato 14.

Risposta:

20.1 Si confermano i termini di gara, come prorogati con determinazione prot. n. 10685, Rep. n. 932 dell'11 settembre 2026.

CHIARIMENTO n. 21 (Registro PI353931-26)

Domanda:

21.1 In riferimento alla procedura in oggetto con la presente siamo a richiedere i seguenti chiarimenti.

21.1.1 Il Capitolato speciale richiama tra le norme di riferimento il Regolamento (UE) n. 1169/2011, la nota del Ministero della Salute n. 3674 del 06/02/2015 e le Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera (DM 28/10/2021), che indicano l'introduzione di tecnologie "in grado di assicurare tracciabilità delle materie prime, della ricetta e dei suoi ingredienti fino al momento del consumo" (art. 1.1, pp. 6-7). Ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011 gli ospedali sono collettività (art. 2, par. 2, lett. d); l'indicazione degli allergeni è obbligatoria anche per gli alimenti non preimballati (artt. 9, par. 1, lett. c, e 44); le informazioni devono essere precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore (art. 7, par. 2). Il D.Lgs. 231/2017, art. 19, richiede che tali informazioni siano rese su un supporto tenuto bene in vista. Nel servizio a vassoio personalizzato il momento del consumo è la consegna al letto, dove il degente e il personale che somministra il pasto devono poter disporre di queste informazioni. Ciò premesso, al fine di rendere immediatamente disponibili per il consumatore, al letto del paziente, le informazioni richieste dal Reg. (UE) n. 1169/2011 e dalla nota ministeriale richiamata, si chiede di confermare che:

a) le informazioni elencate all'art. 4.14 debbano essere riportate nel vassoio in forma leggibile senza l'ausilio di apparecchiature;

b) il cartellino cartaceo personalizzato, posto nel vassoio, sia di per se ritenuto idoneo e sufficiente a soddisfare l'art. 4.14 e gli obblighi informativi sopra richiamati e che debba

riportare anche, in forma leggibile, l'elenco delle pietanze che compongono il pasto e gli allergeni in esse presenti;

c) un sistema di identificazione del vassoio leggibile esclusivamente tramite apparecchiature (es. tag RFID), privo di tali informazioni in chiaro, non sia ritenuto idoneo a soddisfare l'art. 4.14 e gli obblighi informativi sopra richiamati. In alternativa, laddove vogliate confermare la richiesta del capitolato circa l'utilizzo di un'etichetta "elettronica" da apporre all'esterno del vassoio, non essendo altrimenti descritta nella documentazione di gara ed al fine di consentire a tutti gli operatori economici di disporre dei medesimi dettagli tecnici necessari per formulare la propria offerta economica, chiediamo che venga fornita una spiegazione dettagliata di cosa l'ente intenda riferendosi all'etichetta "elettronica" indicando la tecnologia utilizzata, il formato, il modello ed il produttore delle etichette "elettroniche" richieste a pena dell'applicazione delle penali.

21.2 Con riferimento all'art. 8.1 del Capitolato speciale ("Il sistema dovrà essere installato su un apposito server messo a disposizione dal fornitore"), si chiede di confermare che il requisito sia soddisfatto da una soluzione in modalità SaaS erogata da infrastruttura cloud messa a disposizione dal fornitore, qualificata secondo la normativa vigente per i servizi cloud alla Pubblica Amministrazione, senza necessità di installare server presso le strutture dell'Azienda sanitaria.

21.3 Con riferimento all'art. 8.1 del Capitolato speciale, che richiede la compatibilità con "Internet Explorer, Firefox, Chrome, etc.", si chiede di confermare che, essendo Internet Explorer non più supportato dal produttore, il requisito sia soddisfatto dalla compatibilità con i browser attualmente supportati (Microsoft Edge, Google Chrome, Mozilla Firefox).

21.4 Si chiede di precisare: a) se le Aziende sanitarie del Lotto 4 renderanno disponibile al fornitore, nel rispetto del GDPR, un flusso informatico dei ricoveri, dimissioni e trasferimenti (ADT) dal sistema in uso, con indicazione del sistema e dei formati/protocolli disponibili; b) in assenza di tale flusso, se il nosologico del ricovero o altro identificativo della degenza da riportare sull'etichetta del vassoio (art. 4.14) potrà essere inserito nel sistema dal personale di reparto o del fornitore, e quale identificativo alternativo la Direzione sanitaria intende concordare..

Risposta:

21.1 Non ci sono ulteriori prescrizioni rispetto a quanto contenuto nella documentazione di gara; il fornitore deve formulare la propria offerta nel rispetto di quanto in essa previsto.

21.2 La soluzione SaaS/cloud può essere proposta purché soddisfi tutti i requisiti funzionali, di sicurezza, continuità, protezione dati e interoperabilità previsti dal Capitolato e la disciplina

applicabile ai servizi cloud della PA. L'onere di predisporre e gestire l'infrastruttura resta in capo al fornitore.

21.3 Si conferma che la compatibilità con i browser attualmente supportati e aggiornati, quali Microsoft Edge, Chrome e Firefox, soddisfa la finalità del requisito; il riferimento a Internet Explorer è da intendersi un mero refuso.

21.4 Si conferma quanto riportato nella documentazione di gara.

CHIARIMENTO n. 22 (Registro PI354482-26)

Domanda:

22.1 Con riferimento al criterio di gara n. 7 relativo all'allestimento di locali e attrezzature, si chiede di chiarire quali siano gli spazi concessi in comodato d'uso interessati dal progetto di allestimento per i lotti 5 e 6, considerato che entrambi i lotti possiedono locali adibiti a mensa, per i quali è previsto uno specifico criterio di valutazione (n. 14) relativo al miglioramento del comfort e del decoro ambientale, con valutazione come indicato nel criterio di: preparazioni espresse, punti specifici per particolari linee di distribuzione, gli arredi, l'illuminazione, il layout complessivo, etc.).

Risposta:

22.1 Il criterio «Allestimento locali e attrezzature» riguarda gli spazi e le dotazioni concessi per l'esecuzione del servizio secondo gli allegati tecnici e le risultanze del sopralluogo; il distinto criterio relativo al comfort e decoro delle mense valorizza specificamente le proposte migliorative degli ambienti destinati alla fruizione da parte degli utenti.

CHIARIMENTO n. 23 (Registro PI354495-26)

Domanda:

23.1 In riferimento ai sopralluoghi obbligatori si chiede di fornire il seguente chiarimento.

Dal documento di gara denominato "Allegato B - Stima numero pasti per singola sede" risulta che presso il sito "Cal Tortolì- Dialisi" rientrante nel Lotto 3, NON sia previsto il sopralluogo obbligatorio.

Dal documento denominato "Allegato 12 - Sopralluogo_luoghi e referenti_agg.22set2026" pubblicato nella sezione Chiarimenti, tale sito risulta compreso.

Si chiede conferma che ai fini della partecipazione alla gara NON sia previsto il sopralluogo presso tale struttura.

Risposta:

23.1 Si conferma che come definito dall'allegato B, il sopralluogo presso il CAL Tortoli Dialisi non è previsto. Il riferimento riportato nell'allegato 12 deve essere considerato come un refuso.

CHIARIMENTO n. 24 (Registro PI354560-26)

Domanda:

24.1 Con riferimento alla procedura in oggetto, la scrivente Società, in qualità di operatore economico potenzialmente interessato alla partecipazione alla gara, sottopone alla Vostra attenzione alcune rilevanti criticità riscontrate nella documentazione di gara.

In particolare, si evidenzia che l'art. 57 del D.Lgs. n. 36/2023, recante il Codice dei contratti pubblici, prevede l'inserimento, nei bandi e negli avvisi di gara, delle specifiche clausole sociali previste dalla normativa, tra cui quelle finalizzate a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato nell'esecuzione dei contratti, secondo le modalità e nei limiti previsti dalla disciplina applicabile.

Tuttavia, dall'esame degli atti di gara non risulta disponibile un elenco analitico del personale attualmente impiegato nei servizi oggetto dell'affidamento e potenzialmente interessato dall'applicazione della clausola sociale, elemento indispensabile per consentire agli operatori economici una corretta e consapevole valutazione degli obblighi occupazionali e dei conseguenti oneri organizzativi ed economici.

La mancanza di tali informazioni determina una significativa asimmetria informativa tra gli attuali gestori dei servizi e gli operatori economici concorrenti che non gestiscono attualmente i lotti e le strutture interessate, con possibili ripercussioni sulla corretta formulazione delle offerte e sull'effettiva parità di condizioni di partecipazione alla procedura.

Tutto ciò premesso, si chiede formalmente:

a) Pubblicazione dell'elenco del personale interessato dalla clausola sociale;

b) Di voler provvedere, mediante pubblicazione sulla piattaforma telematica di gara, di un elenco aggiornato e completo del personale attualmente impiegato nei servizi oggetto dell'affidamento e potenzialmente interessato dall'applicazione della clausola sociale, suddiviso per singolo lotto e per struttura sanitaria, riportando, nel rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali, almeno le seguenti informazioni:

- numero degli addetti e relativa assegnazione al lotto e alla struttura di riferimento;
- tipologia di contratto applicato e relativa scadenza, ove prevista;
- qualifica professionale e livello di inquadramento contrattuale;
- anzianità di servizio rilevante ai fini dell'applicazione della clausola sociale;
- scatti di anzianità maturati e relativa decorrenza, ove pertinenti;
- eventuale appartenenza alle categorie protette o iscrizione alle liste previste dalla normativa vigente, nei limiti delle informazioni pertinenti e legittimamente comunicabili;
- ogni ulteriore elemento contrattuale ed economico necessario a consentire una corretta valutazione degli obblighi di riassorbimento e dei relativi costi.

Si richiede che tali informazioni siano rese disponibili in forma sufficientemente dettagliata e disaggregata per ciascun lotto e struttura.

24.2 Proroga dei termini di presentazione delle offerte

In considerazione dell'importanza e della complessità dei dati richiesti, nonché della rilevanza degli stessi ai fini della predisposizione del progetto organizzativo, del piano di riassorbimento del personale e della determinazione dei costi del servizio, si chiede una congrua proroga del termine di scadenza per la presentazione delle offerte.

Tale proroga si rende necessaria anche al fine di consentire agli operatori economici che non sono attualmente gestori dei servizi di disporre di un tempo adeguato per analizzare la situazione occupazionale di ciascun lotto e di ciascuna struttura, elaborare una proposta progettuale sostenibile e formulare un'offerta economica attendibile.

La pubblicazione delle informazioni richieste, infatti, costituisce un presupposto essenziale per permettere a tutti i concorrenti di operare sulla base di un quadro informativo omogeneo, evitando che gli attuali gestori possano beneficiare di una posizione di vantaggio derivante dalla conoscenza diretta e dettagliata del personale impiegato e delle relative condizioni contrattuali.

Si ritiene, pertanto, che la concessione di un termine aggiuntivo, decorrente dalla pubblicazione dei dati completi e delle eventuali rettifiche o integrazioni della documentazione di gara, sia necessaria per garantire un'effettiva parità di trattamento tra gli operatori economici, la trasparenza della procedura e la corretta formulazione delle offerte.

Alla luce di quanto sopra esposto, si invita codesta Stazione Appaltante a voler accogliere le presenti richieste, provvedendo alla pubblicazione della documentazione integrativa relativa al

personale interessato dalla clausola sociale e alla conseguente proroga dei termini di gara per un periodo congruo rispetto alla complessità degli adempimenti richiesti.

Risposta:

24.1 Come riportato nella documentazione di gara, l'Allegato è stato trasmesso a mezzo della PAD.

24.2 Si confermano i termini di gara, come prorogati con determinazione prot. n. 10685, Rep. n. 932 dell'11 settembre 2026.

CHIARIMENTO n. 25 (Registro PI355432-26)

Domanda:

25.1 In riferimento al criterio di valutazione "Qualità prodotto DOP, IGP", si chiede conferma che i relativi prodotti possano essere offerti a rotazione nei menù con una frequenza periodica (una o più volte), in luogo che soddisfacendo l'intero fabbisogno. Tale esigenza risulta necessaria al fine di una dovuta armonizzazione tra il criterio oggetto del presente quesito e il criterio "Qualità alimenti a km 0 e filiera corta". Al fine di soddisfare le percentuali migliorative e premianti previste dal criterio sui prodotti a km 0 e filiera corta, è auspicabile infatti l'offerta di un numero elevato di prodotti; possibilità che risulterebbe limitata dall'offerta dell'intero fabbisogno dei prodotti DOP e IGP provenienti dal di fuori dell'Isola.

Si valuti il seguente esempio: l'offerta della mela della Val di Non DOP in risposta al criterio 'Qualità prodotto DOP, IGP' (che prevede l'uso esclusivo di tale varietà) escluderebbe di fatto la possibilità di offrire le mele sarde (Km zero/Filiera corta) limitano quindi l'offerta relativa al criterio 'Qualità alimenti a km 0 e filiera corta' oltre che la complessiva varietà del menù.

25.2 Con riferimento al criterio "Qualità alimenti frutta e verdura biologica", si chiede conferma che la media da indicare per l'attribuzione del punteggio sia la media aritmetica semplice fra le percentuali delle quattro categorie merceologiche, offetto di valutazione come nell'esempio di seguito rappresentato:

Frutta biologica: 50% + Cereali biologici: 20% + Legumi biologici: 100% + Verdura (ortaggi) biologica: 35% = Percentuale media 51.25%.

Per quanto riguarda la comprova dell'attribuzione del punteggio si chiede conferma che la compilazione della dichiarazione possa essere strutturata come segue (a titolo di esempio si riporta il solo il dettaglio relativo a frutta e legumi):

Categoria	Tipologia prodotto	% BIO
Frutta	Arance	100%
Frutta	Mele	100%
Frutta	Pesche	0%
Frutta	Meloni	0%
Frutta	Pere	0%
Frutta	Clementine	100%
% frutta bio offerta		50%

Categoria	Tipologia prodotto	% BIO
Legumi	Lenticchie	100%
Legumi	Ceci	100%
Legumi	Fagioli borlotti	100%
% legumi bio offerta		100%

Risposta:

25.1 Si conferma quanto previsto nella documentazione di gara

25.2 Come evidenziato nel criterio di valutazione, la percentuale da considerare sarà rapportata al peso totale dei prodotti offerti.

CHIARIMENTO n. 26 (Registro PI355093-26)

Domanda:

26.1 In riferimento alla presente procedura di gara, il cui termine per la presentazione delle offerte è attualmente fissato per il prossimo 3 novembre 2026, si formula formale istanza di differimento di tale scadenza per un periodo di 15 giorni.

La presente richiesta si rende necessaria in virtù dell'elevata complessità del progetto richiesto dal Disciplinare di gara e dal Capitolato Tecnico.

La strutturazione di un'offerta che risponda appieno agli alti standard prestazionali e di sostenibilità prefissati da codesta Amministrazione, richiede approfondimenti straordinari in merito a:

- Logistica e capillarità del servizio: La necessità di pianificare e coordinare l'erogazione del servizio su molteplici presidi ciascuno con specificità strutturali differenti;
- Progettazione dei menu e filiera: L'elaborazione di piani dietetici rispondenti ai Criteri Ambientali Minimi (CAM), all'integrazione di prodotti a filiera corta/biologici e alla gestione delle diete speciali per una platea così vasta; L'attività comporta altresì la necessità di acquisire dai fornitori e dai produttori idonea documentazione comprovante le dichiarazioni rese in sede di gara, quale, a titolo esemplificativo, contratti preliminari, progetti di filiera e documentazione attestante l'ubicazione dei terreni agricoli o dei siti produttivi interessati;
- Assorbimento del personale: Il tempo necessario a valutare correttamente i dati occupazionali del personale uscente per formulare un piano di assorbimento e una proposta economica che garantiscano la stabilità del lavoro e la sostenibilità finanziaria.

Al fine di garantire la massima partecipazione alla procedura e di consentire la formulazione di offerte tecniche ed economiche competitive, ponderate e pienamente rispondenti alle Vostre esigenze strutturali, confidiamo nell'accoglimento della presente istanza..

Risposta:

26.1 Si confermano i termini di gara, come prorogati con determinazione prot. n. 10685, Rep. n. 932 dell’11 settembre 2026.

CHIARIMENTO n. 27 (Registro PI355058-26)

Domanda:

27.1 Con riferimento alla documentazione di gara ed in particolare, all'allegato F relativo alle attrezzature presenti presso le strutture interessate dal servizio e nello specifico presso la Asl Gallura P.O. Giovanni Paolo II di Olbia e P.O. Paolo Dettori di Tempio P. , si è riscontrato che il suddetto elenco non ricomprende alcune attrezzature di proprietà dell'attuale gestore.

Al fine di garantire la completezza e la correttezza della documentazione di gara, si chiede una verifica dell'elenco pubblicato, con conseguente integrazione e rettifica dello stesso mediante l'inserimento delle attrezzature mancanti.

Risposta:

27.1 Si veda la risposta al chiarimento 14.

Il Responsabile unico del progetto

Davide Atzei

Davide Atzei
21.10.2026
13:40:53
GMT+01:00