

VERBALE CONSULTAZIONE PRELIMINARE DEL MERCATO

Oggetto: Verbale consultazione preliminare del mercato ai sensi dell'art. 66 del D.Lgs. n. 50/2016 relativo all'avvio di una gara per la conclusione di:

"SERVIZIO DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DEI MACCHINARI E DELLE ATTREZZATURE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL'AZIENDA USL DELLA ROMAGNA"

- con nota prot. n. 2019/0230273/A del 06/09/2019 questa stazione appaltante ha comunicato mediante avviso pubblicato sul profilo committente l'intenzione di effettuare una consultazione preliminare del mercato, finalizzata ad un confronto con gli operatori economici del mercato di riferimento su alcuni aspetti concernenti la procedura di gara specificata in oggetto.

Addì, 13 settembre 2019, alle ore 08,45 circa presso la sala C, edificio B, sede dell'U.O. Acquisti Aziendali - Cesena, V.le 1° Maggio, 280 – Pievesestina di Cesena.

Sono presenti per l'Azienda U.S.L. della Romagna alcuni componenti del gruppo tecnico deputato alla stesura del capitolato tecnico di gara, il Responsabile Unico del Procedimento ed il DEC dell'attuale contratto, così come di seguito elencati:

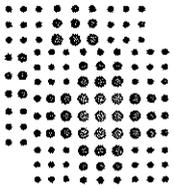
- Antonella Agnoletti - Direttore U.O. Gestione Inventario e Servizi Alberghieri (DEC del contratto);
- Antonio Cecchetti - Coordinatore cucina Ospedale Infermi di Rimini;
- Donatella Bellini - U.O. Gestione Inventario e Servizi Alberghieri
- Davide Pirone - Assistente Amministrativo - U.O. Acquisti Aziendali – Cesena (RUP di gara).

Il RUP precisa che la presente consultazione viene condotta, allo scopo di garantire una corretta ed imparziale selezione dei potenziali concorrenti nel rispetto dei principi di massima partecipazione, trasparenza, non discriminazione, sulla scorta dei principi fissati dal D.Lgs. n. 50/2016 e dalla linea guida ANAC n. 14, in particolare all'art. 66 del richiamato decreto, rubricato "**Consultazioni preliminari di mercato**", secondo il quale: "*prima dell'avvio di una procedura di appalto, le amministrazioni aggiudicatrici possono svolgere consultazioni di mercato ai fini della preparazione dell'appalto e per informare gli operatori economici degli appalti da essi programmati e dei requisiti relativi a questi ultimi*".

La finalità principale della consultazione è quella di approfondire alcuni aspetti salienti per l'AUSL della Romagna al fine di redarre un capitolato tecnico allineato con quanto proposto dal mercato che consenta di ottimizzare l'erogazione del servizio di manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari e delle attrezzature del servizio di ristorazione delle cucine ospedaliere degli ambiti territoriali di Forlì e di Rimini di codesta Azienda USL, nel pieno rispetto dei principi di economicità e di efficienza economica.

Si precisa altresì che la presente consultazione non verterà in modo diretto su alcun aspetto di carattere economico e che il confronto ottenuto deve essere propedeutico alla procedura senza in alcun modo avere l'effetto distorsivo di falsare la concorrenza né comportare violazione dei principi di discriminazione e di trasparenza.

Tali consultazioni dovranno, quindi, permettere una migliore definizione della tipologia di gestione operativa del servizio, preordinando questo all'acquisizione di un quadro conoscitivo completo delle specificità dell'appalto.



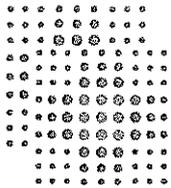
Di seguito si elencano, pertanto, i punti che saranno trattati nell'odierna giornata, con l'obiettivo di acquisire aspetti conoscitivi di carattere generale:

- 1) soluzioni eventualmente innovative e diversificate presenti nel mercato di riferimento, come, ad esempio, la gestione del servizio di manutenzione ordinaria (e straordinaria), a canone fisso, con la sola eventuale esclusione dei pezzi di ricambio per la manutenzione straordinaria;
- 2) soluzioni tecniche, organizzative ed operative effettivamente disponibili;
- 3) valutare eventuale suddivisione dell'appalto per tipologia di attrezzatura da mantenere, come ad esempio, "servizio di manutenzione e assistenza tecnica per frigoriferi e congelatori", "servizio di manutenzione e assistenza tecnica per forni e piani di cottura", ecc...

Il RUP illustra per grandi linee gli aspetti più importanti relativi alle suddette domande.

Si passa la parola agli OE presenti:

- **Costantini (TECNOALI):** nelle cucine ospedaliere della vostra Azienda USL sono presenti molte attrezzature diverse e la tipologia di servizio con la gestione a canone non può essere paragonata ad altri settori come ad esempio la manutenzione delle automobili e ambulanze considerando anche il grado di vetustà delle vostre attrezzature di cucina;
- **Brocchi (Forlì Grandi Impianti):** si devono tenere in considerazione anche altri aspetti molto importanti come la sicurezza e la funzionalità, concordando con quanto appena dichiarato dal collega Costantini; per il servizio ordinario potreste proseguire con l'impostazione utilizzata con l'attuale contratto di tipo sperimentale; con riferimento al quesito n. 3 l'eventuale manutenzione dei soli frigoriferi è l'unica tipologia di attrezzatura per la quale si può pensare di attivare un servizio specifico;
- **Fergola Marco (Manny Service di RN):** potrebbe essere utile predisporre un data base delle macchine per capire effettivamente il servizio di manutenzione che può servire ad ogni specifica macchina; sui manuali di uso e manutenzione sono specificati i punti di criticità che possono nascere in fase di utilizzo, cioè le componenti più sollecitate di ogni singola macchina;
- **Antonio Cecchetti (AUSL della Romagna):** alla luce di quanto emerso fino ad ora, considerando la complessità delle nostre cucine ospedaliere in termini di diversità di attrezzature presenti e del grado di vetustà delle attrezzature stesse potrebbe essere ipotizzabile che se si conoscono con maggiore dettaglio le specificità delle diverse attrezzature pensare di gestire il servizio con un canone di noleggio fisso senza prescindere dai controlli sulla sicurezza perché questo aspetto deve sempre essere garantito;
- **Brocchi (Forlì Grandi Impianti):** purtroppo pensare di arrivare alla definizione di un costo a canone fisso per la gestione del servizio richiesto è pressoché improponibile poiché gli utilizzatori/operatori sono molti e pertanto risulta essere molto diverso il loro modo di utilizzare le attrezzature con particolare riferimento anche alla pulizia delle stesse; solo in altri paesi sono riusciti a definire dei servizi full risk con rotazione delle macchine ogni 36 mesi, cioè ogni 3 anni le macchine vengono completamente sostituite;
- **Ronchi (Adriatica Assistenza Srl):** se si devono spendere soldi nella manutenzione di vecchi macchinari conviene ipotizzare per la vostra amministrazione di inserire in programma l'acquisto di nuove attrezzature da cucina;
- **Costantini (TECNOALI):** i fornitori garantiscono per non più di 15 anni la disponibilità dei pezzi di ricambio;
- **Dr.ssa Agnoletti Antonella (DEC del contratto):** forse è importante iniziare a pensare di rafforzare ulteriormente l'aspetto formativo degli operatori come servizio offerto dai manutentori nei programmi della manutenzione ordinaria; gli OE presenti in sala risultano essere tutti favorevoli in merito a questo aspetto; Brocchi risponde che questo servizio è già stato effettuato anche in passato dalla loro azienda;
- **Ronchi (Adriatica Assistenza):** noi saremo eventualmente disponibili a gestire il servizio con un pacchetto GLOBAL SERVICE omni comprensivo come quelli che abbiamo già attivato con altri utenti utilizzatori privati presenti sul mercato locale, con costi fissi a macchina da determinarsi a priori, ipotizzando un full-risk completo relativamente alla sola manutenzione delle attrezzature specificando che solo nel caso di interventi di ripristino con spesa presunta superiore ai 1.000 euro per il completo



ripristino della macchina sarà effettuata una valutazione con il cliente se risulta effettivamente opportuno riparare l'attrezzatura oppure sostituirla ex-novo. Nel caso il costo di riparazione dovesse essere superiore ai 1.000 euro (IVA esclusa) il costo di tale intervento non è compreso nel canone concordato.

Pirone illustra le modalità inerenti la registrazione degli OE sulla piattaforma SATER, trattandosi nello specifico di una procedura di gara telematica.

La seduta termina alle ore 11,00 circa

Per AUSL della Romagna:

Antonella Agnoletti *Antonella Agnoletti*

Antonio Cecchetti *Antonio Cecchetti*

Donatella Bellini *Donatella Bellini*

Davide Pirone *Davide Pirone*

per gli OE presenti:

ABRUZZICA ASSISTENZA SPA

FORNITORI GRANDI IMPIANTI

TECNOALI U&C

Moby Service Group

