

Prot. NP/2017/21922

Oristano li, 10 marzo 2017

Al Direttore del Servizio Provveditorato
Oristano - Sede

Oggetto: Evento Formativo: "Programma operativo di formazione e comunicazione degli operatori della prevenzione" -
Servizio sistemazione alberghiera – catering e noleggio sale - Richiesta espletamento gara-
Relazione

Si comunica che con Determina della Direzione Generale della Sanità n. 1542 del 01/12/2016 la ASL di Oristano è stata individuata quale Azienda capofila per l'attuazione del Programma Operativo di formazione e comunicazione degli Operatori della Prevenzione, assegnando nel contempo le relative risorse finanziarie pari a € 320.000,00 per la realizzazione dello stesso.

Successivamente con Determina n. 1693 del 21/12/2016 la Direzione Generale della Sanità ha approvato il programma operativo di formazione e comunicazione degli operatori della prevenzione, declinando i compiti della ASL di Oristano in qualità di Capofila.

Occorre quindi provvedere alla realizzazione dell'evento formativo in oggetto, prevedendo: noleggio sale per le attività didattiche, servizio catering per pausa caffè e pausa pranzo per docenti e tutti i partecipanti, sistemazione alberghiera dei docenti e dei partecipanti provenienti da sedi distanti. Il corso si svolgerà a partire da maggio 2017 fino a marzo 2018, in otto edizioni di 80 ore ciascuna e coinvolgerà un numero di circa 280 persone.

Il calendario delle edizioni è il seguente:

EDIZIONE	I° SETTIMANA (5 gg.)	II° SETTIMANA (5 gg.)
1	15-19 MAGGIO	12-16 GIUGNO
2	16-20 MAGGIO	13-17 GIUGNO
3	11-15 SETTEMBRE	09-13 OTTOBRE
4	12-16 SETTEMBRE	10-14 OTTOBRE
5	06-10 NOVEMBRE	11-15 DICEMBRE
6	07-11 NOVEMBRE	12-16 DICEMBRE
7	Gennaio – febbraio (date ancora da definire)	Febbraio – marzo (date ancora da definire)
8	Gennaio – febbraio (date ancora da definire)	Febbraio – marzo (date ancora da definire)

a) Il noleggio delle sale didattiche, per singola edizione, deve essere così articolato:

- n. 1 aula per attività didattiche in plenaria (per almeno 40 persone) con un tavolo, 45 sedie, n.1 lavagna a fogli mobili, n.1 video proiettore con connessione a PC;
- n. 2 aule per lavori di gruppo provviste ciascuna di: n.1 lavagna a fogli mobili, un tavolo e 10-12 sedie;

- Le tre aule dei punti 1. e 2. devono essere situate nella stessa struttura (o a distanza non superiore a 100 metri) per garantire la contiguità delle attività e il rapido trasferimento, da un'aula all'altra, dei docenti e dei tutor.

Le aule per l'attività didattica devono essere provviste di un impianto di condizionamento e devono essere ben illuminate con luce naturale/artificiale.

Qualora la struttura alberghiera che presenta la propria candidatura non avesse disponibilità di aule per le attività didattiche, si ritiene che la stessa possa proporre un'altra struttura appropriata, garantendo a proprio carico, in caso di distanza superiore ad un chilometro, un servizio navetta per lo spostamento degli ospiti.

b) il servizio catering deve essere così articolato:

Edizione	date	pausa caffè e pasti richiesti
1 - 2	dal 15 al 20 Maggio	Lunedì e sabato: n. 40 Martedì – mercoledì – giovedì - venerdì: n. 75
1 - 2	dal 12 al 17 Giugno	Lunedì e sabato: n. 40 Martedì – mercoledì – giovedì - venerdì: n. 75
3 - 4	dal 11 al 16 Settembre	Lunedì e sabato: n. 40 Martedì – mercoledì – giovedì - venerdì: n. 75
3 - 4	dal 09 al 14 Ottobre	Lunedì e sabato: n. 40 Martedì – mercoledì – giovedì - venerdì: n. 75
5 - 6	dal 06 all'11 Novembre	Lunedì e sabato: n. 40 Martedì – mercoledì – giovedì - venerdì: n. 75
5 - 6	dall'11 al 16 Dicembre	Lunedì e sabato: n. 40 Martedì – mercoledì – giovedì - venerdì: n. 75
7 - 8	Gennaio/Febbraio 2018 (date ancora da definire)	Lunedì e sabato: n. 40 Martedì – mercoledì – giovedì - venerdì: n. 75
7 - 8	Febbraio/Marzo 2018 (date ancora da definire)	Lunedì e sabato: n. 40 Martedì – mercoledì – giovedì - venerdì: n. 75

Si precisa che

- I prodotti utilizzati per la realizzazione del catering dovranno essere freschi e non congelati;
- Il coffee break dovrà comprendere la fornitura di pasticceria secca, caffè, the, acqua naturale e frizzante;
- Il pranzo a buffet allestito con menù della tradizione sarda, dovrà comprendere pietanze a scelta tra: salumi misti, insalate vegetariane (fregola, orzo, pasta, insalata verde, etc.), frittatine vegetariane, pesce, arrosti freddi di bovino rustico sardo/suino/tacchino, formaggi sardi, pane, acqua, dolce, frutta (o macedonia di frutta) e caffè;
- Il menù deve essere variato giornalmente. La presenza delle diverse portate quotidianamente consentirà al partecipante di variare autonomamente il proprio menù.
- Il coffee break e il catering per la pausa pranzo dovranno essere somministrati nella sede di svolgimento del corso che dovrà prevedere spazi appositi affinché i partecipanti possano usufruire dei servizi.

c) La sistemazione alberghiera deve essere offerta da strutture site nel territorio del comune di Oristano o della sua provincia per un raggio non superiore ai 10 km rispetto al centro della città di Oristano. Ciò è motivato dalla necessità di poter raggiungere facilmente ed entro breve tempo la sede di realizzazione del corso da parte degli Operatori dell'U.O. Formazione Continua per le attività di Segreteria organizzativa e di supporto alle attività d'aula; inoltre perchè è necessario provvedere ad un facile trasferimento dei docenti considerando la realizzazione di due edizioni per volta: tale scelta è stata intrapresa al fine di ridurre il numero dei viaggi dei relatori provenienti dalla penisola.

Le strutture alberghiere devono essere del tipo "a quattro stelle" o superiori.

la sistemazione alberghiera deve essere così articolata:

Edizione	date	Camere singole richieste
1 - 2	dal 15 al 20 Maggio	Lunedì e venerdì: n. 25 camere/die Martedì – mercoledì – giovedì n. 45 camere/die
1 - 2	dal 12 al 17 Giugno	Lunedì e venerdì: n. 25 camere/die Martedì – mercoledì – giovedì n. 45 camere/die
3 - 4	dal 11 al 16 Settembre	Lunedì e venerdì: n. 25 camere/die Martedì – mercoledì – giovedì n. 45 camere/die
3 - 4	dal 09 al 14 Ottobre	Lunedì e venerdì: n. 25 camere/die Martedì – mercoledì – giovedì n. 45 camere/die
5 - 6	dal 06 all'11 Novembre	Lunedì e venerdì: n. 25 camere/die Martedì – mercoledì – giovedì n. 45 camere/die
5 - 6	dall'11 al 16 Dicembre	Lunedì e venerdì: n. 25 camere/die Martedì – mercoledì – giovedì n. 45 camere/die
7 - 8	Gennaio/Febbraio 2018 (date ancora da definire)	Lunedì e venerdì: n. 25 camere/die Martedì – mercoledì – giovedì n. 45 camere/die
7 - 8	Febbraio/Marzo 2018 (date ancora da definire)	Lunedì e venerdì: n. 25 camere/die Martedì – mercoledì – giovedì n. 45 camere/die

Si precisa che la sistemazione alberghiera dovrà comprendere il pernottamento in camera singola con trattamento di mezza pensione e relativamente ai pasti compresi in tale trattamento:

colazione costituita:

- caffè/cappuccino;
- the/succo di frutta/yogurt;
- pasticceria secca e fresca - pane
- acqua;

cena costituita da:

- un primo piatto a base di pasta o riso, passato di verdura o minestrone;
- un secondo a base di carne o pesce o misto di formaggi;
- contorno di verdura cruda o cotta;
- frutta di stagione;
- pane
- caffè
- acqua.

Il menù della cena deve prevedere la variazione dei cibi quotidianamente.

Il numero complessivo dei pernottamenti è pari a circa 1.480. La spesa ammonta presuntivamente a € 103.000,00 calcolata ipotizzando una spesa procapite di circa € 70,00 (con trattamento mezza pensione).

La spesa delle sale viene stimata presuntivamente in € 20.000,00, prevedendo un costo giornaliero massimo per tre aule di € 250,00.

Il servizio catering (comprensivo della pausa caffè e pausa pranzo) può essere stimato presuntivamente in un numero di circa 3.000 colazioni e pranzi. Ipotizzando un costo di circa € 17,00 a persona, il costo totale ammonterebbe a circa € 51.000,00.

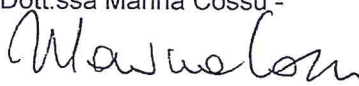
Si precisa altresì che:

il numero dei partecipanti suindicato potrebbe variare nella misura del 20%; il numero esatto per edizione verrà di volta in volta comunicato almeno una settimana prima dell'inizio dell'edizione medesima;

Il criterio di aggiudicazione al "prezzo più basso" può essere giustificato in quanto è insito nella richiesta dei servizi il criterio di qualificazione: l'alloggio in modalità mezza pensione in una struttura alberghiera a 4 stelle è un servizio con un livello di qualità ben definito; il menù previsto per cena è stato sufficientemente dettagliato ed è richiesta la variazione quotidiana delle proposte di cibi. Abbastanza dettagliati risultano inoltre il servizio di pausa caffè e il buffet per la pausa pranzo dove la necessità della presenza delle diverse portate quotidianamente favorirà la scelta delle pietanze da parte del partecipante, che deciderà cosa mangiare rispetto a quanto viene proposto.

In attesa di cortese riscontro, cordiali saluti,

Il Responsabile U.O. Formazione Continua
- Dott.ssa Marina Cossu -



Referente Istruttoria
M. A. Cadau

U.O. Formazione Continua
Tel. 0783/317827
E.mail formazione@asloristano.it