

1) DOMANDA: “Indicazione degli attuali gestori del servizio e prezzo agli stessi riconosciuto, per le prestazioni oggetto d’appalto”

RISPOSTA: Lotto A (scuole primarie) Euristorazione S.r.l. € 395 a pasto oltre Iva
Lotto B (scuole dell'infanzia) GMI Servizi S.r.l. € 3,89 a pasto oltre Iva

2) DOMANDA: “Si richiede di poter ricevere il dettaglio giornaliero dei pasti somministrati su due mesi campione quali ottobre 2016 e maggio 2017 se possibile, suddiviso per le scuole dell’infanzia, primarie, secondarie ed adulti”.

RISPOSTA:

SCUOLE PRIMARIE		
	Scuola Nino Costa	Scuola Alessandro Manzoni
Nr. pasti bambini ottobre 2016	5090	6563
Nr. pasti adulti ottobre 2016	260	401
Nr. pasti bambini maggio 2017	5580	7079
Nr. pasti adulti maggio 2017	286	453

SCUOLE DELL'INFANZIA				
	Scuola Rapelli	Scuola Rodari	Scuola Castagno	Scuola Calcutta
Nr. pasti bambini ottobre 2016	2337	1122	721	2684
Nr. pasti adulti ottobre 2016	143	92	55	211
Nr. pasti bambini maggio 2017	2499	1207	811	2971
Nr. pasti adulti maggio 2017	148	97	58	242

Attualmente non è previsto il servizio di refezione scolastica per la scuola secondaria di primo grado.

3) DOMANDA: In riferimento al disciplinare di gara, art. 13 lettera D): “proprietà o in piena disponibilità, con contratto stipulato anteriormente alla data di scadenza del disciplinare e regolarmente registrato, per tutta la durata dell’appalto, e dell’eventuale proroga, del centro di cottura individuato, posto ad una distanza non superiore a 20 Km dal plesso scolastico di scuola primaria Manzoni ubicato in via Cesare Pavese n. 20 - Pianezza, secondo il calcolo della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale Aci, per il quale sia stato rilasciato, dall’Ente competente per territorio, l’attestato di idoneità igienico-sanitaria. La disponibilità del centro di cottura deve essere attestata da idonea documentazione contrattuale che costituisca titolo per l’impresa partecipante;” si richiede di esplicitare la data di scadenza del disciplinare.

RISPOSTA: per data di scadenza del disciplinare è da intendersi il termine di ricezione delle offerte fissato dall'art. 15 del disciplinare alle ore 13 del 28 giugno 2017.

4) DOMANDA: “Stima delle spese contrattuali a carico dell’impresa aggiudicataria del servizio”

RISPOSTA: Si riporta di seguito la stima delle spese contrattuali riferite all'importo biennale posto a base di gara:

Diritti di rogito	€ 3.728,09
Valori bollati per originale contratto	€ 48,00 (unamarca da bollo ogni 4 pagine)
Imposta di registro	€ 200,00
Rimborso spese di pubblicazione avviso di gara (attualmente non è stimabile la spesa per la pubblicazione dell'esito di gara)	€ 1.690,00
Diritti di accesso	€ 20,00
Totale	€ 5.686,09

5) DOMANDA: “Cosa si intende per adeguamento strutturale del centro cottura? Dal momento che il Capitolato prevede la produzione dei pasti presso centro cottura nella disponibilità del proponente e che pertanto tale centro deve già essere adeguatamente strutturato e attrezzato per la produzione di pasti veicolati, si richiede quali siano i criteri che l’Ente adotterà per valutarne l’adeguamento.”

RISPOSTA: l'adeguatezza strutturale del centro di cottura dovrà essere dimostrata con una relazione tecnica da predisporre utilizzando il modello B allegato al disciplinare di gara, con la quale deve essere descritta la struttura del centro di cottura individuato con indicazione dettagliata dei locali, della loro destinazione d'uso (magazzino, gestione degli acquisti, accettazione materie prime, fasi di lavorazione ecc..) e di ogni altro elemento che possa consentire alla commissione di poter valutare la struttura sulla base delle dotazioni in attrezzature, delle modalità produttive e delle procedure operative attuate quotidianamente.

6) DOMANDA: “Come specificato al punto *D) Requisiti di capacità tecnico-professionale* poiché è in capo all’appaltatore l’assunzione del personale che ha operato alle dipendenze dell’operatore economico aggiudicatario del precedente appalto, si richiede di fornire indicazioni in merito all’entità del personale oggetto di assorbimento con anche CCNL di riferimento, livello contrattuale, monte ore lavorativo settimanale e scatti di anzianità”.

RISPOSTA:

Lotto A (scuole primarie del territorio)

PERSONALE IMPIEGATO PRESSO I REFETTORI

QUALIFICA	LIVELLO	MANSIONI
Operaia	4°	Cuoco capo

Op. p.t. 37,5 %	6S	Addetto servizio mensa
Op. p.t. 37,5 %	6S	Addetto servizio mensa
Op. p.t. 41,25 %	6S	Addetto servizio mensa
Op. p.t. 40 %	6S	Addetto servizio mensa
Op. p.t. 50 %	5	Operaio qualificato
Op. p.t. 37,5 %	6S	Addetto servizio mensa
Op. p.t. 37,5 %	6S	Addetto servizio mensa
Op. p.t. 37,5 %	6S	Addetto servizio mensa
Op. p.t. 37,5 %	6S	Addetto servizio mensa
Op. p.t. 37,5 %	6S	Addetto servizio mensa
Op. p.t. 75 %	5	Operaio qualificato
Op. p.t. 37,5 %	6S	Addetto servizio mensa
Op. p.t. 50 %	6S	Addetto servizio mensa

Lotto B (scuole dell'infanzia del territorio)

PERSONALE IMPIEGATO PRESSO IL CENTRO DI COTTURA:

- N.° 01 aiuto cuoco 5° livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 75%;
- N.° 01 cuoco 4° livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 87.50%;
- N.° 01 cuoco 3° livello CCNL– assunto il 01.06.2011 – Full time;
- N.° 01 cuoco 3° livello CCNL– assunto il 09.09.2016 – P.T. 75%;
- N.° 01 aiuto cuoco 5° livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 50%.

PERSONALE IMPIEGATO PRESSO I REFETTORI DISLOCATI:

- N.° 01 ASM 6°S livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 37.50%;
- N.° 01 ASM 6°S livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 37.50%;
- N.° 01 ASM 6°S livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 37.50%;
- N. 01 ASM 6°S livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 37.50%;
- N.° 01 aiuto cuoco 5° livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 50%;
- N.° 01 ASM 6°S livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 37.50%;
- N.° 01 ASM 6°S livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 37.50%;
- N.° 01 ASM 6°S livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 37.50%;
- N.° 01 ASM 6°S livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 37.50%;
- N.° 01 ASM 6°S livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 43.75%;

7) DOMANDA: Palesata illegittimità di quanto previsto dall'art. 13, lettera d), 2° punto del disciplinare di gara nell'ambito dei requisiti di capacità tecnico-professionale nel testo di seguito riportato:

“proprietà o in piena disponibilità, con contratto stipulato anteriormente alla data di scadenza del disciplinare e regolarmente registrato, per tutta la durata dell'appalto, e dell'eventuale proroga, del centro di cottura individuato, posto ad una distanza non superiore a 20 Km dal plesso scolastico di scuola primaria Manzoni ubicato in via Cesare Pavese n. 20 - Pianezza, secondo il calcolo della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale Aci, per il quale sia stato rilasciato, dall'Ente competente per territorio, l'attestato di idoneità igienico-sanitaria. La disponibilità del centro di cottura deve essere attestata da idonea documentazione contrattuale che costituisca titolo per l'impresa partecipante”.

RISPOSTA:

il 2° punto dell'art. 13, lettera d) del disciplinare di gara deve intendersi con il testo come di seguito riportato:

“proprietà o piena disponibilità, per tutta la durata dell'appalto e dell'eventuale proroga, del centro di cottura individuato (posto ad una distanza non superiore a 20 Km dal plesso scolastico di scuola primaria Manzoni ubicato in via Cesare Pavese n. 20 - Pianezza, secondo il calcolo della distanza chilometrica risultante dal sito www.viamichelin.it), da attestarsi con l'indicazione del titolo di proprietà o di fruizione oppure con una dichiarazione di impegno a disporre, in caso di aggiudicazione, del suddetto centro idoneo, per il quale sia stato rilasciato (dall'Ente competente per territorio) l'attestato di idoneità igienico-sanitaria e attrezzato alla preparazione dei pasti giornalieri richiesti, da rendere pienamente funzionante ed operativo entro 20 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, pena la revoca della aggiudicazione eventualmente effettuata.”

A seguito di quanto sopra evidenziato, la disponibilità del centro di cottura posto ad una distanza non superiore a 20 km dal plesso scolastico di scuola primaria Manzoni ubicato in via Cesare Pavese n. 20 – Pianezza non è da considerarsi quale condizione di partecipazione alla gara ma condizione di aggiudicazione e stipulazione del contratto.

8) DOMANDA: in merito all'art. 18 del disciplinare di gara, punto b.5, viene richiesta certificazione ACI attestante distanza chilometrica, purtroppo il modello ACI non prevede il calcolo da via a via della stessa città. Si richiede di poter utilizzare, a comprova della distanza tra centro cottura e primaria Manzoni, altri modelli (google maps o similari).

RISPOSTA: come già specificato nell'ambito della risposta al precedente quesito n. 7, la certificazione attestante la distanza chilometrica deve essere quella risultante dal sito www.viamichelin.it.