



COMUNE DI CERANO

Provincia di Novara

Servizio Affari Generali

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, CENTRI ESTIVI ED ASILO NIDO COMUNALE – SETTEMBRE 2017/LUGLIO 2020 - PROCEDURA APERTA - DISCIPLINARE DI GARA - C.I.G. 69491750AO

QUESITI

D. Che il gestore attuale del Servizio?

R. L'attuale contraente è la Ditta Alessio srl Caresanablot (Vc)

D. Qual'è il prezzo attuale?

R. Gli attuali prezzi unitari sono i seguenti: Scuola d'Infanzia € 4,30; Scuola Primaria € 4,36; Asilo Nido € 8,29, al netto di iva.

D. La cucina è in loco o i pasti sono trasportati?

R. Presso i refettori scolastici (Infanzia e Primaria) non vi sono cucine, quindi il pranzo è veicolato da centro cottura; annesso all'Asilo Nido vi è una cucina attrezzata ove sono cucinati i pasti.

D. Non si riesce ad aprire il file del Disciplinare di gara.

R. Il file è firmato digitalmente, pertanto occorre aprirlo mediante un software di lettura della firma digitale. Ad ogni modo è stato pubblicato, accanto a questo file, un fine Pdf "semplice" non firmato digitalmente al fine di rendere più agevole lettura del documento.

D. Qual è l'attuale fornitore del sistema di rilevazione presenze?

R. Etica soluzioni srl, via dei Solteri, 73 – Trento

D. Al punto 11.10 del disciplinare di gara si richiede una relazione tecnica di 25 pagine, mentre al punto 12.2 si richiede una relazione tecnica di 20 pagine, qual è quella corretta?

R. Si tratta di un mero refuso. La lunghezza della relazione tecnica è una misura di massima, puramente orientativa. Pertanto gli offerenti potranno attenersi ad una delle due misure indicate non essendo di causa di esclusione.

D. Si richiede l'elenco del personale impiegato con specifica del monte ore e dell'inquadramento.

R.

| SCUOLA | TIPOLOGIA CONTRATTO ATTUALE | LIVELLO | MANSIONE | ORE SETT. | DATA ASSUNZIONE | ANZIANITA' CONVENZIONALE |
|----------|-----------------------------|---------|----------|-----------|-----------------|--------------------------|
| PRIMARIA | indeterminato ciclico | 6s | ASM | 10 | 10/01/2012 | 10/01/2012 |
| | indeterminato ciclico | 6s | ASM | 10 | 01/08/2011 | 15/09/2008 |
| | indeterminato ciclico | 6s | ASM | 15 | 01/08/2011 | 13/09/2005 |
| | indeterminato ciclico | 6s | ASM | 12,5 | 01/08/2011 | 13/09/2005 |
| INFANZIA | indeterminato ciclico | 6s | ASM | 12,5 | 01/08/2011 | 15/09/2008 |
| | indeterminato ciclico | 6s | ASM | 15 | 05/08/2011 | 13/09/2005 |
| | indeterminato ciclico | 6s | ASM | 10 | 01/08/2011 | 13/09/2010 |
| NIDO | indeterminato ciclico | 4 | CUOCO | 27,5 | 02/03/2003 | 02/04/2001 |

D. Si chiede a quanto ammontano indicativamente le spese contrattuali e di pubblicazione a carico della ditta aggiudicataria.

R. Le spese contrattuali sono stimate in € 2489,60. Le spese di pubblicazione sulla GURI sono determinate in € 428,54.

D. Si chiede quale sia la modalità di prenotazione dei pasti attualmente adottato e il sistema in uso per la trasmissione delle prenotazioni e delle diete speciali.

R. I pasti vengono prenotati giornalmente attraverso il personale scolastico che comunica al centro cottura i dati e, tra questi il numero delle diete speciali. Le prenotazioni vengono segnate su apposito elenco cartaceo sottraendo gli assenti. Entro le 24 successive i dati vengono caricati sul sistema informatico da parte del personale dell'attuale contraente.

D. Si chiede l'ammontare degli insoluti e se gli stessi resteranno a carico del Comune o saranno a carico dell'aggiudicatario.

R. Si tratta di contratto di appalto e non di contratto di concessione, conseguentemente gli incassi non sono effettuati dall'aggiudicatario mentre i pasti consumati sono liquidati e pagati dal Comune dopo l'effettuazione degli opportuni riscontri. Non ci sono quindi insoluti a carico dell'aggiudicatario.

D. Si chiede conferma che in fase di offerta basti presentare una terna di subappaltatori e solo successivamente, in fase di aggiudicazione, si debba produrre il DGUE relativo al subappalto.

R. Il disciplinare di gara non richiede espressamente la produzione del DGUE di eventuali subappaltatori nella fase di presentazione dell'offerta. Anche secondo le linee guida MIT la presentazione in fase di gara della predetta documentazione è obbligatoria solo prevista in via espressa dal bando.

D. Si chiede, nel caso di possesso di certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee UNI EN ISO 9001 nonché di certificazione del sistema ambientale conforme alle norme europee UNI EN ISO 14001 quale dei seguenti due metodi di calcolo occorre applicare per le riduzioni previste negli artt. 93 e 103 del Codice dei Contratti:

- 1) 70% sull'importo di € 12.000,00;
- 2) 50% + 20% sull'importo di € 12.000,00

R. E' applicabile direttamente la riduzione del 70% sull'importo di € 12.000,00 in quanto l'art. 93, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016 prevede che le riduzioni siano "cumulabili".

D. Si chiede quale debba essere la distanza massima (espressa in Km e/o in minuti) dal centro di cottura di proprietà dell'azienda partecipante e i refettori siti in via Bellotti e Piazza San Gervasio.

R. Il bando non prevede limitazioni territoriali o geografiche, ma tempi di veicolazione, da prevedersi nel piano dei trasporti, con riferimento a quanto previsto dall'art. 30 del CSA.

D. Si chiede che la foliazione del progetto, non superiore a 25 pagine, debba intendersi riferita a fogli fronte e retro.

R. In quanto il bando non specifica se la foliazione debba essere intesa a singola facciata, anche se si ritiene che 25 facciate oltre agli allegati possa essere uno spazio sufficientemente descrittivo, al fine di non limitare la capacità espressiva degli offerenti, si ritiene che la foliazione possa essere intesa anche a doppia facciata.

D. In riferimento agli artt. 1 e 10.11 del Capitolato, si chiede conferma di quanto segue:

- le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature sono a carico del gestore;
- le manutenzioni straordinarie delle attrezzature sono a carico del Comune;
- le manutenzioni ordinarie e straordinarie di locali ed impianti sono a carico del Comune

R. Sono a carico del Comune le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle strutture e degli impianti (idrico-sanitario, idrico ed elettrico) riferiti ai locali di porzionamento, refettori e loro pertinenze (es. bagni) mentre sono a carico del gestore del servizio le manutenzioni delle attrezzature ed arredi che verranno installati.

D. Si chiede di fornire il numero medio giornaliero di diete speciali richieste per Scuola Infanzia e Scuola Primaria.

R. Per l'A.S. 206/17 risultano 3 bambini con dieta speciale presso la Scuola d'Infanzia e 5 presso la Scuola Primaria.

D. Si chiede conferma di avere correttamente inteso che per l'Asilo Nido:

- le manutenzioni ordinarie di attrezzature e arredi presso l'Asilo Nido sono a carico del gestore fino ad un tetto massimo annuale pari ad € 500,00, le eventuali spese di manutenzione che dovessero rendersi necessarie sono a carico del Comune;
- le manutenzioni straordinarie di attrezzature e arredi sono a carico del Comune;
- le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali e impianti sono a carico del Comune.

R. Le manutenzioni si riferiscono al locale Cucina, attrezzi, stoviglie, posate, pentolame ecc. occorrenti per la preparazione dei consumi di pasti, come anche individuati dal successivo comma 5.

D. Si chiede se a carico dell'Impresa aggiudicataria è anche prevista la fornitura dei materiali igienici per i servizi igienici degli utenti presso i refettori.

R. Nel caso di servizi igienici annessi ai refettori il CSA prevede la fornitura del materiale igienico e pulizia.

D. Si chiede se vi sia discordanza tra l'art. 45.2 del Capitolato, ove è richiesta l'allegazione del curriculum di cuoco/a dell'Asilo Nido, e l'art. 59.4 che recita "L'Impresa, qualora il CCNL di categoria lo preveda, ha l'obbligo di assumere il personale attualmente addetto ai refettori mantenendo i livelli contrattuali applicati, salvo diversi accordi che devono essere accettati da entrambe le parti."

R. L'art. 59.4 tende a promuovere la stabilità occupazionale del personale, bilanciando le esigenze di solidarietà sociale con quelle di libertà economica in quanto, il rimando al CCNL di categoria applicato, non vincola in modo assoluto l'assunzione del personale attualmente impiegato. Il Bando è infatti aperto all'universo degli operatori economici. L'art. 45.2 pone invece un minimo qualitativo da porre in essere nell'esecuzione del servizio in modo costante, quindi anche nel caso di sostituzione, assenze lunghe/brevi.

D. Si chiede se l'offerta economica debba essere corredata da documenti che giustificano le componenti del prezzo.

R. Non è prevista, in fase di presentazione dell'offerta, l'allegazione all'offerta economica delle voci di cui all'art. 11.3 del Disciplinare di gara.