

FAQ - Chiarimenti

Domanda 1:

In riferimento alla gara in epigrafe, relativamente al punto A.4 (pag. 17 – Dichiarazioni Integrative) dell'Allegato B, non trovando corrispondenza nel disciplinare di gara siamo a chiedere quali documenti allegare ai punti A.7 – A.8, ultimo riquadro.

Risposta:

Si riscontra quanto richiesto, indicando nel punto A.4 (pag. 17 –Dichiarazioni integrative) dell'allegato B DGUE:

documentazione di cui al punto A.7;

A.8 ultimo riquadro;

un mero errore materiale.

Non è necessario pertanto fornire altra documentazione oltre quella indicata nei documenti di gara.

Domanda 2:

In merito alla domanda sugli organici impiegati dall'attuale gestore del servizio.

Risposta:

Si riscontra quanto richiesto, e in merito, su indicazione del Comune Committente che ha approvato il

progetto di gara, si esplicita quanto previsto dall'art. 21 del Capitolato:

l'art. 21 del Capitolato speciale d'Appalto prevede che il personale debba essere dichiarato in fase di offerta, esplicitato in tabelle allegate ad essa ed adeguato ad un servizio efficiente, razionale e rapido. Il successivo art. 21 bis promuove la stabilità occupazionale con applicazione della clausola sociale di cui all'art. 50 del D.lgs. n. 50/2016 senza ulteriori specificazioni in merito al personale impiegato dall'attuale operatore economico affidatario, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs. n. 81/2015.

Pertanto si ritiene che ogni operatore economico concorrente possa esprimere il proprio modello organizzativo attraverso la propria organizzazione del lavoro.

Si sottolinea altresì che rispetto all'organizzazione del lavoro degli anni scolastici precedenti, con il nuovo appalto muteranno significativamente le modalità di produzione, trasporto e distribuzione, in relazione all'utilizzo del centro di cottura – meglio descritto all'art. 4 del Capitolato d'oneri – messo a disposizione dalla Ditta.

Si fornisce comunque il dato meramente indicativo relativo all'attuale gestione: escludendo l'organico tecnico e di direzione, il monte ore settimanale complessivo del personale addetto a produzione, somministrazione e trasporto – preso come parametro per il calcolo dell'incidenza del costo della manodopera sul costo complessivo dell'appalto – è nell'ordine di 450 ore / settimana.

Domanda 3:

In merito alla richiesta di precisazione sull'art. 23 del Capitolato.

Risposta:

Si riscontra quanto richiesto, e in merito, su indicazione del Comune committente che ha approvato il progetto di gara, si esplicita quanto previsto dall'art. 23 del Capitolato.

Modalità di sostituzione

L'eventuale sostituzione delle cuoche comunali avviene dietro richiesta scritta (es.: per posta elettronica)

del Responsabile del Servizio.

Modalità di pagamento

L'art. 23 del capitolato recita: "L'incidenza di detto costo sul costo pasto sarà deciso in accordo col Comune": si ritiene che, salvo successivi accordi diversi, la remunerazione delle sostituzioni effettuate possa essere retribuita tenendo come parametro il costo orario del personale con mansioni analoghe.

Monte ore sostituito

Nei due anni scolastici precedenti una delle due cuoche comunali, in servizio presso la scuola dell'infanzia "Lalli", è stata adibita provvisoriamente ad altre mansioni (coadiutrice) a seguito del trasferimento delle attività didattiche in una sede provvisoria priva di cucina (si è quindi fatto ricorso alla fornitura di pasti veicolati): non vi sono quindi state ore sostituite; per quanto riguarda l'altra cuoca comunale, in servizio presso l'asilo nido, il numero effettivo di ore di sostituzione è stato irrisorio (meno di 10 ore nell'arco di 2 anni scolastici).

Numero pasti suddiviso per plessi

Premesso che il numero di pasti per ciascun plesso è suscettibile di variazioni notevoli non solo in ordine al numero dei fruitori ma anche in funzione dei diversi modelli orari adottati, e rammentando altresì che ciascun plesso effettua giornate di rientro settimanale diversificate si fornisce un dato approssimativo medio riferito all'a. s. 2017 – 2018:

Asilo nido "Tendola": 40 x 5 giorni/settimana

Scuola dell'infanzia:

"Lalli": 50 x 5 giorni/settimana

"Mattazzoni": 80 x 5 giorni/settimana

San Lazzaro: 25 x 5 giorni/settimana

Marinella: 25 x 5 giorni/settimana

Sarzanello: 80 x 5 giorni/settimana

Scuola primaria:

Capoluogo:

Capoluogo T. P.: 100 x 5 giorni settimanali

Capoluogo Modulo 30 h: 90 x 2 giorni/settimana

Bradia: 80 x 3 giorni/settimana

Ghiaia: 80 x 3 giorni/settimana

Santa Caterina: 80 x 2 giorni/settimana

Nave: 120 x 2 giorni/settimana

San Lazzaro: 75 x 4 giorni/settimana

Marinella: 80 x 5 giorni/settimana

Scuola media Sarzana: 20 x 4 giorni/settimana

Scuola media Marinella: 40 x 5 giorni/settimana

Domanda 4:

In merito all' attestazione, da parte del soggetto responsabile della preparazione dei pasti, di assoggettamento al controllo espletato da un Organismo di Controllo si chiede se l'autodichiarazione debba essere redatta con particolare riferimento al regolamento CE 834/2007.

Risposta:

Saranno ritenute utili ai fini di cui al punto 15.3.1 "Dichiarazioni integrative" sub. 5 del disciplinare di gara le attestazioni di assoggettamento al controllo espletato da un Organismo di Controllo autorizzato rese in conformità della normativa in materia al momento della pubblicazione del bando di gara.

Domanda 5:

Si richiede se il REQUISITO DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE:

c) Esecuzione negli ultimi 5 anni dei seguenti servizi analoghi: servizio di ristorazione scolastica di importo minimo annuale pari a €. 604.500,00=(€. seicentoquattromilacinquecento/00), oltre IVA come per legge va inteso cumulativamente in cinque anni oppure se per ogni singolo anno negli ultimi cinque.

Risposta:

Il requisito di cui al punto 7.1 lett. c) del disciplinare di gara va inteso letteralmente come importo annuale su servizi analoghi (ristorazione scolastica), nell'ultimo quinquennio da provare secondo mediante presentazione di apposita dichiarazione comprendente l'elenco dei servizi prestati, con l'indicazione dei rispettivi importi e dei relativi committenti pubblici o privati, come previsto dallo stesso disciplinare di gara;

Domanda 6:

Si richiede come sia stato quantificato il costo della manodopera.

Risposta:

Il disciplinare di gara al punto 3 "OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI" secondo capoverso prevede "ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che il Comune di Sarzana ha stimato pari ad €. 342.000,00 euro/anno per un totale sulla durata dell'appalto di €. 2.052.000,00, calcolati sulla base dei seguenti elementi: ore lavoro presunte a settimana".

Chiarimento relativo al Capitolato d'oneri – art. 9 "Gestione buoni pasto"

Si precisa che, per mero errore materiale, nel testo è citato "il sistema di Etica Soluzioni Software Srl".

Il nome corretto della software house fornitrice è invece Itcloud Software Srl di Milano.

Domanda 8

Si richiedono ulteriori chiarimenti su modalità del servizio erogato, determinazione del costo della manodopera e sopralluogo più approfondito delle strutture.

Risposta

- il numero di pasti - indicativo - per ciascun plesso è già stato indicato tra i vari chiarimenti;

- i plessi scolastici sono complessivamente 13; l'elenco scritto per esteso riporta 17 "plessi" per il fatto che in alcuni di essi coesistono sezioni di diversi ordini di scuola (es. scuola dell'infanzia e scuola primaria);
- le cucine messe a disposizione dal Comune sono 4, di cui 1 attualmente interessata da lavori di ristrutturazione (si prevede comunque l'ultimazione dei lavori e la conseguente piena operatività con l'avvio del nuovo anno scolastico);
- in sede di sopralluogo è stata effettuata la visita a 3 delle 4 cucine (escludendo la quarta per i motivi di cui sopra), ma è ovviamente possibile visitare anche i terminali serviti in asporto nonché - compatibilmente con le attività del cantiere in corso - la quarta cucina;
- il costo della manodopera è stato stimato pari ad € 342.000,00 per anno in base al seguente calcolo approssimativo: 450 ore per settimana per 38 settimane = 17.100 ore annue di manodopera x costo orario € 20,00;
- il personale comunale (n. 2 cuoche) non rientra, ovviamente, in tale calcolo.

Conseguentemente si ritiene di accogliere la richiesta di posticipazione della scadenza della procedura di gara per permettere ai potenziali concorrenti che eventualmente lo richiedano, di effettuare un più approfondito sopralluogo che comprenda anche i refettori delle scuole.

Si stabilisce pertanto la **nuova scadenza di presentazione delle offerte per il giorno 31 agosto 2018 ore 12:00**, ferme restando le modalità di cui al punto 13 del Disciplinare di gara già pubblicato, e la **prima seduta pubblica** per l'apertura della busta "A" – verifica documentazione amministrativa, per il **giorno 3 settembre 2018 ore 10:00**, secondo le modalità di cui al punto 19 del suddetto Disciplinare di gara.

Domanda 9

Si richiede in quale misura deve essere posseduto dai singoli Concorrenti partecipanti in ATI il seguente requisito:

7.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale

c) Esecuzione negli ultimi 5 anni dei seguenti servizi analoghi: servizio di ristorazione scolastica di importo minimo annuale pari a €. 604.500,00=(€. seicentoquattromilacinquecento/00), oltre IVA come per legge.

Risposta

Il requisito di cui al punto 7.3 lett. c), va inteso, in analogia con gli altri requisiti SPECIALI, come posseduto in quota maggioritaria dal mandatario, senza specifiche quote o misure, qualora l'offerente sia costituito in ATI.