

Procedura aperta per l'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale, per le scuole dell'infanzia e primaria a tempo pieno del territorio del comune di Aprilia – LT. CIG 7416239A05

Risposte a domande di chiarimenti – Faq 2

Domanda n. 1

In **allegato VI** elenco del personale, viene pubblicato l'elenco del personale con indicazione del plesso scolastico, la mansione, ore settimanali e livello di inquadramento. Al fine di correttamente valutare l'incidenza della voce "costo del personale" per la commessa in oggetto, siamo a richiedere quanto segue:

- vi chiediamo di conoscere, per ciascun addetto, gli scatti di anzianità, la tipologia di contratto (tempo determinato o indeterminato), tipo di CCNL applicato;
- Applicando il costo orario da tabella ministeriale del CCNL di categoria a tutto il personale indicato nell'**allegato VI** (compreso il personale impiegato dall'attuale gestore presso il proprio centro cottura), la stima di costo risulta essere superiore ad € 2.320.000,00 (nel triennio), quindi superiore a quello stimato dalla stazione appaltante in € 1.871.013,00 (per il triennio). Siamo a richiedere quali figure professionali sono state considerate da codesta stazione appaltante per la determinazione del costo della manodopera indicata nel bando di gara sez. II 1.5);
- Sempre nell'elenco del personale **allegato VI**, vengono indicati operai ed impiegati dall'attuale gestore presso il proprio centro cottura (n. 20 addetti), che però produce pasti anche per altri contratti. Siamo a richiedere, al fine del corretto calcolo del costo del personale, quale dei suddetti 20 addetti sono ad oggi **effettivamente impiegati dall'attuale gestore in via esclusiva per la produzione dei pasti del Comune di Aprilia**, e quindi realmente interessati nel passaggio diretto tra la ditta uscente e quella subentrante;
- Nell'elenco dell'**allegato VI** viene indicato per il lavaggio e confezionamento personale "esternalizzato". Sono attività quelle del lavaggio e confezionamento che attualmente sono date in subappalto? Se così fosse, siamo a richiedere se tale personale non deve essere considerato nel passaggio diretto tra ditta uscente e ditta subentrante;
- Tra il personale indicato come operante presso il centro cottura dell'attuale gestore, esiste un operaio 20 ore 6S con livello inquadramento "6 ASM PROM". Siamo a richiedere cosa si intende con la dicitura **PROM**;

Risposta a domanda n. 1:

- Il Contratto nazionale applicato è quello del Turismo - ristorazione collettiva, la tipologia di contratto (tempo determinato / tempo indeterminato) del personale dipendente è la seguente:

PLESSO	MANSIONE	ORE SETTIMANALI	LIVELLO INQUADRAMENTO	TIPOLOGIA CONTRATTO'
Benedetto Lanza - Campo di Carne - Primaria Via Caruso	ASM	15	6°	Tempo Determinato
	ASM	10	6°	Tempo Indeterminato
	ASM	10	6°	Tempo Determinato
Campo di Carne - Plesso Piccolo Infanzia Via Callas	ASM	10	6°	Tempo Determinato
Campo di Carne - Plesso Grande Infanzia Via Callas	ASM	10	6°	Tempo Determinato
	ASM	15	6°	Tempo Indeterminato
Campo del Fico - Infanzia Via Apriliana	ASM	15	6° S	Tempo Indeterminato
	ASM	15	6°	Tempo Indeterminato
Campoleone Infanzia - Via Campoleone Scalo	ASM	10	6°	Tempo Determinato

Campoleone Primaria - Via di Campoleone Scalo	ASM	15	6° S	Tempo Indeterminato
	ASM	10	6°	Tempo Determinato
Campoverde Infanzia - Via Orazio	ASM	15	6° S	Tempo Indeterminato
Leonardo da Vinci - Infanzia Via Leonardo da Vinci	ASM	15	6°	Tempo Indeterminato
Zona Leda - Infanzia Via Carano	ASM	15	6° S	Tempo Indeterminato
Monti Ausoni - Infanzia Via Monti Ausoni	ASM	15	6° S	Tempo Indeterminato
Elsa Morante - Infanzia Via Monte Grappa	ASM	15	6°	Tempo Indeterminato
	ASM	15	6° S	Tempo Indeterminato
	ASM	10	6°	Tempo Determinato
Elsa Morante - Primaria Via Monte Grappa	ASM	15	6° S	Tempo Indeterminato
	ASM	15	6° S	Tempo Indeterminato
	ASM	15	6°	Tempo Indeterminato
	ASM	15	6° S	Tempo Indeterminato
	ASM	10	6°	Tempo Determinato
Montarelli - Infanzia Via di S. Giacomo	ASM	15	6° S	Tempo Indeterminato
	ASM	10	6°	Tempo Determinato
A. Toscanini - Infanzia e Primaria Via Amburgo	ASM	15	6° S	Tempo Indeterminato
	ASM	10	6°	Tempo Determinato
	ASM	15	6° S	Tempo Indeterminato
	ASM	10	6°	Tempo Determinato
	ASM	10	6°	Tempo Determinato
Arcobaleno - Infanzia Via dei Mille	ASM	15	6°	Tempo Indeterminato
	ASM	15	6° S	Tempo Indeterminato
	ASM	10	6°	Tempo Determinato
G. Pascoli - Infanzia Via dei Bersaglieri	ASM	15	6°	Tempo Indeterminato
Pirandello - Infanzia Via Lazio	ASM	10	6°	Tempo Determinato
	ASM	10	6°	Tempo Determinato
	ASM	15	6° S	Tempo Indeterminato
Selciatella - Infanzia Via Selciatella	ASM	15	6° S	Tempo Indeterminato
Centro di Cottura Pavona	OPERAIO	40	4° CUOCO	Tempo Indeterminato
	OPERAIO	40	4° CUOCO	Tempo Indeterminato
	OPERAIO	40	4° CUOCO	Tempo Indeterminato
	OPERAIO	40	4° CUOCO	Tempo Indeterminato
	OPERAIO	40	5° AUTISTA / MAGAZZINIERE	Tempo Indeterminato
	OPERAIO	40	5° AUTISTA / MAGAZZINIERE	Tempo Indeterminato
	OPERAIO	30	5° AUTISTA / ASM	Tempo Indeterminato
	OPERAIO	30	5° ASM / AUTISTA	Tempo Indeterminato
	OPERAIO	30	6°S ASM	Tempo Indeterminato
	OPERAIO	20	6° ASM Prom	Tempo Determinato
	OPERAIO	10	5° AUTISTA	Tempo Determinato
	CAPO GRUPPO MENZA	25	4°	Tempo Indeterminato
	IMPIEGATO	30	5° DIETISTA	Tempo Indeterminato
	OPERAIO	36	5°AIUTO CUOCO	Tempo Indeterminato

b) Si conferma il costo del lavoro stimato come da documentazione di gara in € 1.871.013,00 (per il triennio), precisando che lo stesso è stato determinato con riferimento:

- al personale attualmente impiegato per la gestione del servizio refezione scolastica indicato nell'allegato VI al Capitolato Speciale d'Appalto, ai livelli di inquadramento, al numero di ore di effettivo impiego, al costo del lavoro di cui alla tabella (Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali) del comparto pubblici esercizi "ristorazione collettiva" - Latina - pubblicata alla data di emanazione del bando di gara;

c) Il personale dipendente (14 unità) che opera presso il centro di cottura di proprietà dell'attuale gestore, svolge la propria attività per l'intero monte orario, esclusivamente per il servizio ristorazione scolastica del Comune di Aprilia;

d) per tale personale "esternalizzato" non si applica la clausola sociale;

e) con la dicitura "Prom" si intende "Promiscuo".

Domanda n. 2

Relativamente ai locali cucina dei plessi "Elsa Morante" e "Arturo Toscanini", dove da capitolato viene richiesta la preparazione dei primi piatti, si richiede di conoscere se gli stessi locali siano o meno dotati di tutte le autorizzazioni necessarie (Certificato Prevenzione Incendi, SCIA, conformità impianti gas/elettrico, allacci gas e rete idrica ed elettrica);

Risposta a domanda n. 2:

Le certificazioni di che trattasi, considerata l'evoluzione della normativa in materia, sono in corso di adeguamento.

Domanda n. 3

L'**allegato I** indica per ciascun plesso il numero dei bambini iscritti al servizio. Si chiede di conoscere il numero effettivo dei pasti somministrati nel corso dell'anno scolastico 2016/2017 e parte 2017/2018?

Risposta a domanda n. 3:

Il Numero dei pasti effettivamente erogato nell'anno scolastico 2016/17 ammonta a nr. 253.660.

Domanda n. 4

Si chiede di pubblicare l'elenco delle attrezzature di proprietà del Comune presenti nei vari plessi scolastici (refettori) e nelle due cucine "Elsa Morante" e "Arturo Toscanini", indicando nell'elenco se siano o meno a norma e loro stato di usura;

Risposta a domanda n. 4:

Il concorrente in fase di sopralluogo ha preso visione dello stato dei luoghi, avendo anche la possibilità di procedere a rilievi fotografici dei locali di sporzionamento, refettori, cucine e delle attrezzature ivi presenti.

Tali attrezzature sono funzionanti ed utilizzate (ad eccezione della nuova cucina in corso di installazione presso il plesso "A. Toscanini" che sarà comunque funzionante per l'utilizzo prima dell'avvio della nuova gestione contrattuale).

Domanda n. 5

Qual è l'attuale prezzo di gestione?

Risposta a domanda n. 5:

L'attuale prezzo (costo unitario del pasto) ammonta ad € 4,5520 (IVA esclusa);

Domanda n. 6

All'art. 7 del Capitolato, prima interlinea, viene indicato *“rilevazione del numero delle presenze giornaliere e gestione contabile del servizio mediante sistema informatizzato (determinazione del numero di pasti giornalieri, settimanali, mensili, annuali per le diverse categorie di utenti e determinazione del corrispettivo economico mensile) che si interfacci con il sistema informatico della Stazione appaltante.”*

Siamo a richiedere qual è il sistema informatico dell'Ente con il quale il sistema informatico fornito dalla I.A. deve interfacciarsi?

Risposta a domanda n. 6:

La rilevazione del numero delle presenze (giornaliere, settimanali, mensili, annuali....), la gestione contabile del servizio (contabilizzazione e verifica dei pagamenti effettuati dagli utenti a favore dell'Ente, ecc.) e le attività ulteriormente specificate dall'art. 13 del C.S.A. , dovranno essere implementate attraverso un autonomo sistema informatico di cui si dovrà dotare l'impresa aggiudicataria, per fornire all'Ente, le informazioni, i dati, i report, le statistiche e quant'altro necessario, mediante le modalità informatiche ritenute più congrue dall'impresa aggiudicataria.

Domanda n. 7

In fase di sopralluogo abbiamo verificato la presenza di sistemi di depurazione dell'acqua. Siamo a richiedere se gli stessi siano di proprietà del Comune oppure dovranno essere forniti dall'I.A.?

Risposta a domanda n. 7:

Sono di proprietà del Comune.

Domanda n. 8

"Chiediamo di sapere se i refettori attualmente in uso, sono provvisti di autorizzazione sanitaria rilasciata dall' ASL e se esiste una deroga autorizzativa sempre da parte della ASL in merito al fatto che in molte scuole i ragazzi mangiano nelle classi."

Risposta a domanda n. 8

In base alla vigente normativa l'autorizzazione sanitaria è sostituita dalla SCIA(notifica sanitaria) ai sensi del Regolamento CE 852/2004. La ditta aggiudicataria pertanto prima dell'avvio del servizio dovrà provvedere a tale adempimento.

Domanda n. 9

"In riferimento alla gara in epigrafe, si chiede di confermare che tutti i refettori sono provvisti di autorizzazione sanitaria."

Risposta a domanda n. 9

Si veda risposta a domanda n. 8

Domanda n. 10

In riferimento all'allegato 1 "Elenco Plessi Scolastici e Utenza", in fase di sopralluogo è stato riscontrato che non tutte le Scuole sono dotate di locale mensa e pertanto alcune scuole sono nella condizione di far consumare il pasto ai bambini nelle aule.

Per quanto sopra, siamo a richiedere che venga precisata la presenza delle autorizzazioni e/o deroghe rilasciate dagli Enti preposti al Comune di Aprilia e/o all'attuale gestore del servizio al fine dell'espletamento dello stesso

Risposta a domanda n. 10

L'attuale gestore ha presentato segnalazioni certificate (notifiche sanitarie) ex Reg. CE 852/2004. Analoghi adempimenti dovranno essere effettuati dall'impresa aggiudicataria prima dell'avvio del servizio.

Domanda n. 11

In merito alla redazione dell'offerta tecnica, poiché dai documenti di gara non si evincono particolari prescrizioni se non quanto previsto dall'art. 14 del Disciplinare il quale "raccomanda di utilizzare un linguaggio concreto, efficace, chiaro, sintetico e di utilizzare un carattere leggibile", si chiede di precisare se è previsto un numero predefinito di pagine, un particolare carattere e/o interlinea e se sono ammessi allegati.

Risposta a domanda n. 11

Si conferma che per la redazione dell'offerta tecnica, fermo restando la raccomandazione di "utilizzare un linguaggio concreto, efficace, chiaro, sintetico e di utilizzare un carattere leggibile", non è stato stabilito un numero massimo di pagine, o l'utilizzo di un particolare carattere o interlinea. Sono ammessi allegati.

Domanda n. 12

Poiché l'art 7 del Capitolato "Attività costituenti il servizio" viene richiesto l'utilizzo di un sistema di "rilevazione del numero delle presenze giornaliere e gestione contabile del servizio mediante sistema informatizzato (determinazione del numero di pasti giornalieri, settimanali, mensili, annuali per le diverse categorie di utenti e determinazione del corrispettivo economico mensile) che si interfacci con il sistema informatico della Stazione appaltante", allo scopo, siamo a richiedere a questa spett.le amministrazione che vengano forniti i dati e le informazioni utili alla realizzazione di quanto previsto dall'articolo citato.

Risposta a domanda n. 12

Si veda risposta a domanda n. 6

Domanda n. 13

Nel Csa ? indicato all'art. 3 che il numero dei pasti annuo stimato ? pari a 251.000 suddivisi su 160 gg di servizio circa, mentre nell'allegato 1 al CSA, dove ? descritta la suddivisione degli utenti per plessi ? indicato un totale pasti giornaliero presunto pari 1.869 ragazzi pi? 157 docenti giorno. E' chiaro che pur considerando un 10% di assenze il totale sarebbe superiore a 1.800 pasti al giorno, per un totale annuo di circa 294.000 pasti.

Si chiede di precisare il dato dei pasti da considerare anche in virtù del rapporto richiesto di 1 Addetto ogni 40 utenti.

Risposta a domanda n. 13

Si conferma che il numero dei pasti annuo stimato ammonta a 251.000.

Tale stima è suffragata dalle argomentazioni esposte in proposito a pag. 2 del "progetto di gara – relazione tecnica illustrativa" pubblicato per la gara di trattasi.