

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
NIDO D'INFANZIA, SCUOLE DELL'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE E PERSONALE SCOLASTICO
AVENTE DIRITTO – Anni 3**

Codice C.I.G. n. 80252559EC

Informazioni e/o chiarimenti a seguito di quesiti posti dalle ditte partecipanti

Quesito 1 del 27/09/2019

“Si chiede l'elenco del personale attualmente in essere c/o l'appalto, completo di ore contrattuali, livello e luogo di svolgimento della rispettiva mansione”.

Risposta

Mansione	orario settimanale	Liv.Repr
AIUTO CUOCO	PART TIME 27 ORE	5
AIUTO CUOCO	PART TIME 27 ORE	4
ADDETTO SERVIZI	PART TIME 20 ORE	6S
AIUTO CUOCO	PART TIME 25 ORE	4
ADDETTO SERVIZI	PART TIME 20 ORE	6S
ADDETTO SERVIZI	PART TIME 25 ORE	6S
ADDETTO SERVIZI	PART TIME 15 ORE	6S
ADDETTO SERVIZI	PART TIME 18 ORE	6S
ADDETTO SERVIZI	PART TIME 10 ORE	6S
ADDETTO SERVIZI	PART TIME 15 ORE	6S
ADDETTO SERVIZI	PART TIME 20 ORE	6S
CUOCO	FULL TIME 40 ORE	3

Quesito 2 del 03/10/2019

“Si chiede di confermare che la presentazione dell'offerta e della documentazione di gara tramite PEC all'indirizzo aziendaspeciale.castelfranco.pi@pec.it sia una modalità alternativa rispetto alla spedizione a mezzo raccomandata o alla consegna a mano del plico, conformemente a quanto previsto all'art.13 del Disciplinare di Gara”.

Risposta

Ai sensi dell'art.13 del Disciplinare di gara, in particolare al comma 13.7 si stabilisce che “l'Offerta potrà essere inoltrata, nel rispetto dei termini, anche tramite PEC all'indirizzo aziendaspeciale.castelfranco.pi@pec.it; in questo caso tutta la documentazione dovrà essere controfirmata digitalmente, scansionata e allegata al messaggio di posta certificata. Per offerta si intende tutta la documentazione che costituisce offerta di gara, ovvero tutto quello che è contenuto nelle buste A, B, C.

Quesito 3 del 07/10/2019

“Si richiede la percentuale di assenteismo nell'ultimo triennio del personale ATA. Si chiede inoltre se la sostituzione è soltanto per lo sporzionamento o include altri servizi e se la sostituzione in caso di

pensionamento o licenziamento dell'addetto/degli addetti ATA sia a carico del Comune o della Ditta. Si chiede inoltre di sapere i costi delle utenze dell'ultimo triennio”.

Risposta

Dagli elementi in nostro possesso non è possibile desumere quanto da Voi richiesto, né in termini di assenteismo del personale ATA, né i costi per le utenze sostenuti dalla Ditta appaltatrice.

Viceversa, per quanto riguarda le sostituzioni, si ribadisce quanto esaustivamente è richiesto dal Capitolato Speciale d'Appalto all'art.2 punto 3, ovvero il “Servizio di sporzionamento dei pasti presso i singoli plessi scolastici, ove non risulta presente il personale ATA, ovvero quando questo è presente in misura insufficiente. Si precisa che allo stato attuale il personale ATA risulta presente al plesso scolastico di Piazza Garibaldi in numero sufficiente per la suddetta mansione. Nel caso in cui non risulti la disponibilità del personale ATA, la ditta aggiudicataria si obbliga ad assicurare il suddetto servizio con il proprio personale sulla base del prezzo offerto in sede di gara”.

Si precisa che in caso di pensionamento o licenziamento del personale ATA, questo sarà sostituito con dipendenti della Ditta appaltatrice a richiesta dell'Azienda Speciale con le stesse modalità del punto precedente.

Quesito 4 del 07/10/2019

“Si chiede il numero di utenti diviso per ciascun refettorio e se vengono effettuati e dove i doppi turni di distribuzione”.

Risposta

Si riporta il numero di utenti differenziato per ciascun plesso:

- refettorio via magenta ore 12:00 - 99 alunni (3 classi materna via solferino + 1A e 1B elementare)
- refettorio via magenta ore 13:00 - lunedì 136 alunni, martedì 129 alunni, mercoledì 136 alunni, giovedì 147 alunni, venerdì 153 alunni;
- refettorio piazza Garibaldi: 103 alunni
- refettorio materna Villa Campanile: 83 alunni
- refettorio scuola elementare Orentano: lunedì 71 alunni, martedì 77 alunni, mercoledì 36 alunni

Si precisa inoltre che non vengono effettuati i doppi turni.

Quesito 5 del 08/10/2019

“Considerato che alla pagina 20 del Disciplinare di Gara punto 18.3), e richiesto un centro di cottura alternativo, di cui all'art. 31 del CSA, da parte del concorrente, assume rilevanza esclusivamente in caso di emergenza, Visto che l'Amministrazione comunale ha già disponibili centri di cottura, visto la delibera dell'A.N.A.C. che non è più obbligatoria tale richiesta avendo già in possesso un centro essendo un requisito di esecuzione. In ogni caso, si chiede se tale richiesta può essere soddisfatta, da parte della scrivente dalla disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, di una cucina mobile, autonoma, dotata di tutte le autorizzazioni di legge, da ubicarsi nelle vicinanze dei plessi da servire. E' ben evidente che una risposta negativa, al quesito proposto, ridurrebbe, contro l'interesse comune, la platea dei partecipanti”.

Risposta

Si ribadisce il contenuto del CSP, ovvero l'art.31 "Fermo restando quanto disciplinato al precedente art. 13 sull'uso della cucina centralizzata, in caso di temporanea inagibilità della stessa o di altra causa che ne impedisca l'utilizzazione, l'Impresa Aggiudicataria è tenuta a garantire il servizio mediante un centro di cottura alternativo avente una distanza massima dalla cucina centralizzata di piazza Garibaldi in un raggio di Km 30. Distanze inferiori costituiscono criterio di valutazione in sede di offerta tecnica".

In questa sede non è possibile andare oltre alla constatazione che quanto richiesto dal CSP concerne una struttura avente i requisiti di "centro di cottura".

Quesito 6 del 08/10/2019

"Si chiede di confermare che la formula economica per il calcolo dell'offerta tenga in considerazione il valore d'appalto in euro che si offre e non il ribasso percentuale".

Risposta

Si conferma che la formula per l'attribuzione del punteggio per i criteri tecnici di natura quantitativa (prezzo) considera il valore dell'offerta e non il ribasso percentuale.