



COMUNE DI PECETTO TORINESE

CAP 10020 - PROVINCIA DI TORINO

Sede Municipale di via Umberto I n. 3

Tel. 011 8609218/9- Fax 011 8609073

e mail: info@pec.comune.pecetto.to.it - info@comune.pecetto.to.it

Partita IVA 02085860019 - C.F. 90002610013

APPALTO PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER QUATTRO ANNI SCOLASTICI (Settembre 2013 – Agosto 2017) C.I.G.: 49771401DC

RISCONTRI A QUESITI PERVENUTI:

prot. 0002876 del 2.4.2013

1)

prot. n. 0002486 del 18.3.2013

- *Nominativo attuale gestore del servizio:* CAMST soc. coop. a r.l. – Via Tosarelli, 318 – Villanova di Castenaso – BO
- *Attuale prezzo di gestione:* € 5,50 a pasto più Iva al 4%
- *Numero di addetti destinati al servizio e monte ore settimanale presso la sede di Pecetto:*

N. ADDETTI	LIVELLO	QUALIFICA	ORE SETTIMANALI
3	6S	Addetto servizi mensa	15
1	6S	Addetto servizi mensa	12
1	6	Addetto servizi mensa	12

- *Numero di pasti totali serviti nell'anno scolastico 2011/2012:* n. 41.886

2)

prot. n. 0002620 del 22.3.2013

A) *in riferimento all'art. 12, punto 26, è necessario avere le seguenti informazioni rispetto al personale di ristorazione e vigilanza attualmente impiegato:*

- *Personale di ristorazione:* vedasi quesito 1)
- *Livello di inquadramento, monte ore e frequenza settimanale, anzianità maturata e se soggetto a sospensione estiva, tipologia di CCNL di riferimento per il personale di vigilanza:*

Il contratto applicato è quello delle Cooperative Sociali.

Il livello di inquadramento degli operatori è il D1, educatore senza titolo professionale.

Il monte ore settimanale è, nel corrente anno scolastico, il seguente:

- 2 operatori per 5 ore settimanali
- 1 operatore per 4 ore settimanali
- 7 operatori per 2 ore settimanali.

per un totale complessivo di servizio pari a 28 ore settimanali.

L'anzianità maturata è la seguente:

- 3 operatori 1 anno
- 2 operatori 2 anni
- 3 operatori 3 anni
- 1 operatore 4 anni
- 1 operatore 8 anni

Gli operatori in estate vengono normalmente impiegati dalla Cooperativa datore di lavoro per i centri estivi e per servizi di supporto estivi per i diversabili, in base a contratti con soggetti vari.

B) *In riferimento all'art 12, punto 27, ed essendo richiesta l'attuazione del servizio attraverso la strumentazione esistente, si richiede:*

- *Quale società fornisce attualmente il sistema* S.A. Servizi Associati & Project
- *A quanto ammontano i costi che sono a carico della società di ristorazione (canoni, contratti di manutenzione ed assistenza tecnica) fatto salvo gli eventuali interventi migliorativi* tali costi sono frutto di libera e riservata negoziazione tra ditta di ristorazione e ditta informatica
- *Se è possibile scegliere altro fornitore per tale servizio* E' possibile purché le prestazioni garantite siano superiori a quelle attuali (non a caso l'art. 12, punto 27), del capitolato dice "con tutte le migliorie utili al fine di facilitare ed incrementare diverse e molteplici modalità di pagamento") e con oneri **integralmente** a carico della ditta appaltatrice.

C) *In riferimento all'art. 24, dove si legge " I generi alimentari dovranno essere di origine biologica" ed alla precisazione all'allegato A, "DETTAGLIO QUALITA' PRODOTTI UTILIZZATI" dove si legge: "Il menù biologico deve prevedere che pane, pasta, cereali, legumi, frutta e verdura siano di origine biologica controllata da uno degli organismi riconosciuti dalla legge e che sia indicato l'organismo di controllo della coltivazione biologica" è corretto intendere come obbligatorio quanto precisato nell'allegato A?*

Quanto indicato nell'allegato A costituisce la soglia minima richiesta ma il progetto dovrà tendere, quanto più possibile, alla totale provenienza biologica dei generi alimentari. Questo aspetto verrà valorizzato con l'attribuzione dei relativi punteggi previsti per l'offerta tecnica.

D) *E' possibile avere elenco delle attrezzature, arredi e stoviglie che saranno messe a disposizione dell'impresa?*

TIPOLOGIA	N.
LAVASTOVIGLIE DHR INTERNAZIONALE	1
CARRELLI TERMICI	2
FORNETTO MICROONDE	1
BANCONI D'ACCIAIO CON ANTE SCORREVOLI	2
PENSILE D'ACCIAIO CON ANTE SCORREVOLI	1
CARRELLI INOX	3
ARMADIETTI PERSONALE	5
ARMADIETTO PER PRODOTTI PULIZIA	1
SCAFFALI	2
TRESPOLI	5
SCOLAVASSOI	1
VASSOI	200
PIATTI PIANI	170
PIATTI FONDI	160

COLTELLI	270
FORCHETTE	350
BICCHIERI	150
CUCCHIAI	300
CARAFFE	20

3)

prot. n. 0002667 del 25.3.2013

Con riferimento al personale impiegato:

- *Dati anagrafici* non si fornisce riscontro in quanto si ritiene irrilevante ai fini della gara
- *Mansione* vedasi quesito 1)
- *Livello* vedasi quesito 1)
- *Sede di lavoro* vedasi quesito 1)
- *Scatti di anzianità* vedasi quesito 1)
- *Ore di lavoro giornaliera* vedasi quesito 1)

- *Nominativo dell'attuale gestore* vedasi quesito 1)
- *Attuale prezzo di gestione* vedasi quesito 1)

▪ *Modalità di gestione informatizzata della prenotazione e pagamento dei pasti*

Attualmente il servizio è gestito, per ciascun utente, attraverso un tesserino elettronico ricaricabile con codice personale, che registra tutti i dati circa l'alunno, la sua scuola e classe, l'eventuale dieta prevista, la sua fascia tariffaria. Esso contiene il numero dei buoni pasto corrispondente alla cifra con cui viene, di volta in volta, ricaricato. Avvicinandolo al lettore elettronico ogni giorno, prima di entrare in classe, fa partire automaticamente la prenotazione del pasto giornaliero e scarica il buono pasto corrispondente.

L'attuale sistema necessita però di migliorie (cfr. art. 12, punto 27) del capitolato), che devono essere oggetto dell'offerta tecnica, con particolare riguardo alla tipologia ed alle diverse possibili modalità di pagamento.

4)

prot. n. 0002702 del 26.3.2013

In base a quanto definito dall'art. 15 del Disciplinare di Gara relativa alla procedura di cui all'oggetto ("Modalità di presentazione e criteri di ammissibilità delle offerte") i Documenti afferenti la Busta B - Offerta tecnica non dovranno superare nei contenuti le 24 facciate, redatte in stile Arial, punti 10, pena l'esclusione. È per questo che, con la presente, chiediamo se e possibile l'inserzione di allegati esplicativi ed illustrativi, oltre il succitato numero di pagine.

Si ritiene di consentire la produzione di allegati entro il limite massimo complessivo di ulteriori 24 facciate.

5)

prot. n. 0002719 del 26.3.2013

1. Con riferimento all'art. 18 del disciplinare, si chiede di precisare l'ammontare delle spese di pubblicità legale.

€ 1.070,85 è la spesa sostenuta complessivamente per le pubblicazioni su due quotidiani a carattere nazionale (Gazzetta Aste e Appalti Pubblici e Avvenire) e due periodici a diffusione locale (Il Corriere di Chieri e Dintorni ed il Mercoledì)

2. *Con riferimento all'offerta economica, si chiede se sia necessario indicare anche i costi di sicurezza aziendali.*

Occorre utilizzare esclusivamente il modello allegato D, indicando il ribasso e facendo il conseguente calcolo scorporando € 0,03 (oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso)

Prot. 0003440 del 22.4.2013

6)

prot. n. 0003242 del 15.4.2013

1. *E' possibile avere una planimetria in scala dei locali a disposizione presso la scuola (refettorio, locali annessi)?*

Viene pubblicata sul sito, nello spazio bandi di gara, come **“Refezione scolastica – planimetria”**

2. *Qual è la potenza elettrica a disposizione per le attrezzature presso il refettorio (lavastoviglie, carrelli caldi, forni ecc) ed è eventualmente possibile incrementarla in caso di necessità?*

La potenza elettrica disponibile è di 20 kW. L'Amministrazione Comunale non è intenzionata ad attivare un incremento.

7)

prot. n. 0003366 del 18.4.2013

- *In riferimento alla gara in oggetto e nello specifico al Disciplinare di Gara Art. 13 "REQUISITI RICHIESTI" lett. c) Punto 2 laddove si richiede:*

“disponibilità di un proprio centro di cottura munito delle prescritte autorizzazioni situato entro un raggio di 20 km dalla Scuola Primaria di Pecetto Torinese”

SI CHIEDE

Quale sia il metodo da utilizzare per il calcolo ufficiale di tale distanza. (es.: ACI – Via Michelin, Tuttocittà o altro)

Si ritiene di utilizzare il metodo di calcolo della distanza ricorrendo ad ACI

- *Inoltre in riferimento al Capitolato Speciale d'appalto relativamente al TITOLO III ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA - Art. 12 - Obblighi a carico dell'appaltatore - Punto 28 che cita testualmente:*

L'impresa provvederà nello specifico:

.....

28) alla vigilanza ed assistenza delle scolaresche prive di insegnante di riferimento, con un operatore socio-educativo o similare "

SI CHIEDE

di specificare cosa si intende per "similare"

Deve intendersi una figura professionale equiparabile a quella che ha svolto fino ad oggi il servizio (cfr. quesito 2), ossia educatore senza titolo professionale, categoria D1, di cui al CCNL delle cooperative sociali

8)

prot. n. 0003747 del 10.5.2013

- *In riferimento alla gara in oggetto e nello specifico al Disciplinare di Gara Art. 14 "CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE" lett. B.2 Progetto relativo alla qualità del sistema di produzione (massimo punti 25), al secondo punto, laddove si chiede di fornire quanto segue:*

"i criteri di rintracciabilità del prodotto, di selezione e controllo dei fornitori, nonché il piano di autocontrollo e risoluzione delle emergenze, con riguardo anche a numero, tipologia e distanza dei centri di emergenza"

SI CHIEDE

Se il piano di autocontrollo può essere considerato come allegato e quindi inserito oltre alle 10 facciate richieste

- Si rinvia al quesito n. 4, nel senso che si consente la produzione di allegati entro il limite massimo complessivo di ulteriori 24 facciate.

9)

prot. n. 0003920 del 14.5.2013

- *In riferimento alla risposta relativa al quesito C contenuto nel documento "Riscontri a quesiti pervenuti" Vostro prot. 0002876 del 2.4.2013, che cita:
Quanto indicato nell'allegato A costituisce la soglia minima richiesta ma il progetto dovrà tendere, quanto più possibile, alla totale provenienza biologica dei generi alimentari. Questo aspetto verrà valorizzato con l'attribuzione dei relativi punteggi previsti per l'offerta tecnica.*

SI CHIEDE

di meglio specificare i criteri di assegnazione dei punteggi attribuiti per l'introduzione di ulteriori prodotti biologici in aggiunta a quelli minimi previsti dall'Allegato A.

Si fa presente che, nel disciplinare di gara, al punto b.2 dell'art. 14, relativo ai criteri di aggiudicazione, si stabilisce l'attribuzione fino a punti 7 unicamente nel caso di introduzione di prodotti tradizionali piemontesi, DOP, IGP e filiera corta, senza che vi sia riferimento alcuno a prodotti biologici.

La maggiore provenienza biologica troverà valorizzazione nell'ambito del punto b.2 dell'art. 14 (fino a punti 10) dove si parla di "modalità organizzative del processo di produzione....al fine di perseguire il contenimento dei consumi energetici, delle risorse ambientali...".

10)

prot. n. 0004319 del 21.5.2013

Un concorrente, avendo in itinere l'allestimento di un centro di cottura che dichiara che sarà conforme rispetto ai parametri previsti dagli atti di gara, chiede se sia possibile la sua partecipazione alla procedura.

Nel ribadire l'importanza del requisito della distanza del centro di cottura dalle scuole al fine di consentire tempi ragionevoli di trasporto e, conseguentemente, adeguati livelli qualitativi dei pasti, si ritiene ammissibile, con finalità di massima tutela della concorrenza e dei principi comunitari, la partecipazione a condizione che il centro di cottura sia regolarmente allestito prima dell'avvio dell'anno scolastico 2013/2014.