



Prot. N. 30058 del 24 maggio 2011

OGGETTO: Chiarimenti e precisazioni in relazione alla procedura aperta per l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione scolastica, del servizio di ristorazione presso gli asili nido comunali, il centro diurno disabili, i centri ricreativi diurni e del servizio opzionale di pasti a domicilio - Periodo 1 agosto 2011 – 31 luglio 2014. C.I.G. 19099951BC.

In relazione alla procedura di gara di cui all'oggetto, a fronte delle richieste pervenute da diversi Operatori Economici del settore si pubblicano i chiarimenti e le precisazioni di seguito esposte.

1. Attuale gestore

Quesito: *si chiede di specificare l'attuale gestore del servizio*

Risposta: l'attuale gestore del servizio è Gemeaz Cusin S.p.A.

2. Prezzo attuale

Quesito: *si chiede di specificare il prezzo attuale del servizio*

Risposta:

€ 4,01 (i.v.a. di legge esclusa): prezzo unitario del pasto per i servizi di ristorazione rivolti ad alunni delle scuole, a utenti del C.D.D. e dei C.R.D., al personale scolastico ed educativo in servizio presso le scuole, a educatori/operatori in servizio presso asili nido comunali, CDD e CRD.

€ 5,48 (i.v.a. di legge esclusa): prezzo unitario del pasto per i servizi di ristorazione rivolti ai bambini che frequentano gli asili nido comunali.

3. Dislocazione attrezzature di nuovo inserimento (all. 14)

Nell'allegato n. 14, il frigorifero 700 Lt. indicato per la scuola dell'infanzia Buonarroti è in realtà destinato al centro refezionale della scuola dell'infanzia Don Milani. Restano confermate tutte le caratteristiche dell'attrezzatura ivi descritte.

4. Attrezzature

Quesito. *Le attrezzature richieste da capitolato come da allegato 14 sono in aggiunta o in sostituzione di quelle attualmente presenti?*

Risposta: Si fornisce risposta nel seguente riepilogo:

Plesso scolastico	Descrizione	Quantità	Note attrezzatura
CENTRO REFEZIONALE PRIMARIA DON MILANI	Forno convezione/vapore elettrico 20 teglie GN 2/1 completa di carrello portateglie	1	da inserire ex novo in aggiunta a dotazione in essere



	Armadi UV sterilizza coltelli	2	da inserire ex novo in aggiunta a dotazione in essere
	Affettatrici piatto inclinato	2	da inserire ex novo in aggiunta a dotazione in essere (attualmente è funzionante n. 1 affettatrice, che comunque rimarrà in dotazione)
CENTRO REFEZIONALE NIDO DON MILANI	Armadietto porta detersivi con chiave	1	da inserire ex novo in aggiunta a dotazione in essere (attualmente è utilizzato un armadio più piccolo, che comunque rimarrà in dotazione)
	Affettatrice piatto inclinato	1	da inserire in sostituzione dell'attrezzatura attualmente in essere
	Tavolo armadio chiuso ad ante scorrevoli, acciaio inox	1	da inserire in sostituzione dell'attrezzatura attualmente in essere
CENTRO REFEZIONALE INFANZIA BUONARROTI INFANZIA DON MILANI	Frigorifero 700 lt acciaio inox	1	da inserire in sostituzione dell'attrezzatura attualmente in essere
CENTRO REFEZIONALE INFANZIA DON MILANI	Lavastoviglie a cappottina con i relativi supporti 1000 piatti ora	1	da inserire in sostituzione dell'attrezzatura attualmente in essere
CENTRO REFEZIONALE MATERNA VIA DANTE	Lavastoviglie a cappottina con i relativi supporti 1000 piatti ora	1	da inserire in sostituzione dell'attrezzatura attualmente in essere
CENTRO REFEZIONALE PRIMARIA VIA MANZONI	Lavastoviglie a tunnel con i relativi supporti adeguata ad una utenza di 750 pasti/giorno	1	da inserire in sostituzione dell'attrezzatura attualmente in essere

5. Numero delle merende.

Quesito: si chiede di evidenziare il dato relativo numero di merende distribuite nelle scuole dell'infanzia.

Risposta: A titolo meramente indicativo e ai soli fini della formulazione dell'offerta si precisa che attualmente vengono distribuite agli alunni delle scuole dell'infanzia circa n. 400 merende al giorno (circa 135 c/o scuola infanzia Don Milani; circa 116 c/o Scuola infanzia Buonarroti; circa 149 c/o Scuola infanzia Dante)

6. Planimetrie in formato Dwg

Quesito: si chiede di poter disporre delle planimetrie dei locali in formato DWG.



Risposta: Le planimetrie dei locali interessati dal servizio, già messe a disposizione sul sito del Comune di Cernusco sul Naviglio in formato PDF, saranno trasmesse anche in formato DWG alle Ditte che ne facciano espressa richiesta.

7. Dati del personale attualmente in servizio

Quesito: ai fini della garanzia dei livelli occupazionali prevista dal CCNL di settore, si chiede di specificare il numero delle persone attualmente impiegate dal Gestore nel servizio, le rispettive qualifiche e il monte ore settimanale.

Risposta. Ai fini degli obblighi connessi alla salvaguardia dei livelli occupazionali prevista dai vigenti CCNL di settore, si riportano i dati relativi al numero, al monte ore ed ai livelli di inquadramento del personale attualmente impiegato per la gestione dei servizi di ristorazione presso scuole, asili nido comunali e centro diurno disabili.

N° OPERATORI	QUALIFICA	LIVELLO	ORE SETTIMANALI
1	DIRETTORE SERVIZI MENSA	2	40
1	DIETISTA	4	40
1	CAPO CUOCO	2	40
1	CUOCO UNICO	3	40
1	CUOCO	4	40
1	CUOCO	5	35
2	CUOCO	5	30
1	CUOCO	5	20
2	AIUTO CUOCO	5	15
3	AIUTO CUOCO	5	25
1	AIUTO CUOCO	5	30
1	AUTISTA	5	40
1	AUTISTA	5	25
6	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	20
17	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	15
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	30
4	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	25
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	22.5
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	18
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	21
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	10
8	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	21

8. Formulazione offerta economica

Quesito: riferimento art. 13 quater disciplinare di gara – contenuto nella busta n. 3 Offerta economica; in detto articolo viene indicato che l'offerta economica dovrà indicare il prezzo unitario offerto per pasto e degli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso; mentre nell'allegato "D - offerta economica" non viene richiesto di indicare il prezzo degli oneri di sicurezza: si richiede di precisare come deve essere formulata l'offerta economica.



Risposta: l'art. 13 quater prevede testualmente che *"l'offerta economica dovrà indicare per ciascuna tipologia di servizio, in cifre ed in lettere, il prezzo unitario offerto per pasto, espresso al netto dell'IVA di legge e degli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso".* Pertanto, i prezzi unitari pasto offerti dovranno essere formulati al netto dell'I.V.A. di legge e al netto degli oneri di sicurezza per la realizzazione del DUVRI (gli oneri per la sicurezza, come precisato nell'art. 7 e ribadito nell'art. 13 quater del disciplinare, non sono difatti soggetti a ribasso). Coerentemente, l'allegato "D - Offerta economica" non richiede di indicare il prezzo degli oneri di sicurezza (in quanto già ampiamente specificati negli atti di gara e non soggetti a ribasso).

9. Relazione tecnica e allegati.

Quesito: *Nell'art. 15, punto A comma 1.1.2 del disciplinare viene indicato di inserire le schede tecniche dei prodotti offerti in allegato; quindi detto punto non deve essere menzionato nella Relazione Tecnica? Lo stesso vale per i commi 1.1.4 / 1.1.7 / 1.1.8 / 1.3.4 / 2.4 / 2.5 / 2.6?*

Risposta: Si richiama il disposto dell'art. 13 ter in materia di offerta tecnica: *"La relazione tecnica non dovrà superare le 40 cartelle formato A4 redatte in carattere arial 11, con margini di cm 2, esclusi gli allegati la cui produzione risulta espressamente richiamata e richiesta nel citato art. 15. Per cartella si intende una singola facciata di foglio A4 (nel caso in cui la pagina sia stampata in fronte/retro verranno conteggiate n. 2 cartelle). Si raccomanda il puntuale rispetto delle caratteristiche e dei limiti sopra stabiliti in quanto ulteriori facciate oltre le 40 non saranno considerate ai fini della valutazione e dell'attribuzione del punteggio, sia pure presentate sotto forma di allegati al progetto elaborato; gli allegati saranno considerati ai fini dell'attribuzione del punteggio solo limitatamente alle parti e ai documenti la cui produzione è richiesta espressamente dall'art. 15."*

Si raccomanda pertanto un'attenta lettura dell'art. 15 del disciplinare, in quanto tale articolo precisa in maniera esauriente quali parti dell'offerta tecnica devono obbligatoriamente essere sviluppate in sede di relazione tecnica e quali invece sono da sviluppare, in tutto o in parte, in sede di allegati da produrre a corredo della stessa. Limitatamente a queste ultime parti è possibile inserire nella relazione tecnica un rinvio espresso ai contenuti dei rispettivi allegati, sempre che rispetto alle parti in oggetto la produzione sotto forma di allegato sia esplicitamente prevista e autorizzata dal predetto art. 15.

10. Indicazione del costo singolo e del valore annuo dei prodotti biologici offerti.

Quesito. *Art. 15, punto A comma 2.1: per ogni singolo prodotto bisogna indicare il singolo costo e il relativo valore annuo?*

Risposta: l'articolo in oggetto, nel precisare i criteri di valutazione dell'offerta migliorativa di prodotti di cui alla legge n. 488/99, art. 59 (biologici) messi a disposizione dalle Ditte in aggiunta rispetto a quelli richiesti da capitolato, fa riferimento alla quantità e qualità di prodotti offerti, alla frequenza della/e fornitura/e (giornaliera settimanale o mensile), al costo al Kg o numerico ed al valore annuo della relativa fornitura. L'offerta di prodotti biologici aggiuntivi deve essere esplicitata in funzione di quanto richiesto, e quindi anche con espresso riferimento al costo unitario dei singoli prodotti, ai quantitativi offerti e al conseguente valore annuo della fornitura.

11. Indicazione del costo degli investimenti economici

Quesito. *Art. 15, punto A comma 2.4 del disciplinare di gara: i costi vanno inseriti in sede di gara? Gli stessi devono essere formulati a prezzo di listino, comprensivi o non degli oneri finanziari?*

Risposta: L'articolo in oggetto, in tema di valutazione del miglior investimento economico in termini di interventi migliorativi su strutture e impianti concessi in uso e in termini di fornitura di attrezzature di



nuova dotazione garantite nel corso della durata del contratto in via ulteriore a quelle menzionate nell'allegato 14 del capitolato speciale, fa espresso riferimento al valore complessivo e all'utilità aggiunta in termini di maggiore efficienza, efficacia ed economia complessiva del servizio. Pertanto, è necessario che il valore degli interventi proposti sia esplicitato in termini di costi complessivi. Tali costi dovranno essere formulati secondo prezzi di listino; ai fini della valutazione degli elementi in oggetto non rilevano gli oneri finanziari, in quanto non espressamente richiamati dall'articolo.

12. Farina biologica.

Quesito. *Art. 14 capitolato: in detto articolo viene richiesta farina biologica; deve intendersi tutti i tipi di farina?*

Risposta: la previsione dell'utilizzo di farina biologica deve intendersi riferita a tutti i tipi di farina utilizzati.

13. Tassa Igiene Ambientale.

Quesito. *La T.I.A. relativa ai centri cottura rimane a carico dell'I.A. o dell'A.C.?*

Risposta: l'onere del pagamento della Tassa di Igiene Ambientale non è posto a carico della Ditta di Ristorazione, ma resta a carico dell'A.C.

14. Prodotti biologici e caratteristiche merceologiche

Quesito. *Si chiede un chiarimento in merito all'allegato 2 - caratteristiche merceologiche delle derrate. Cosa si intende quando si scrive, ad esempio, che "Per gli utenti degli asili nido è prevista "crescenza" biologica."? È consigliata o è obbligatoria? In quest'ultimo caso ci sarebbe infatti differenza rispetto ai prodotti bio richiesti dall'art.14 del capitolato.*

Risposta: L'allegato 2 "caratteristiche merceologiche" rientra a tutti gli effetti tra gli atti che sono parte integrante e sostanziale del capitolato, contribuendo a disciplinare le specifiche tecniche del servizio (cfr. art. 7 capitolato). Pertanto, tutte le caratteristiche e le specifiche che disciplinano il servizio sono definite dal coordinato disposto delle norme del capitolato e degli allegati che lo compongono. Nel caso di specie, ad integrazione dell'elenco dei prodotti "biologici" previsti dall'art. 14 (elenco che non ha natura tassativa) occorrerà formulare l'offerta adeguandola agli standard previsti dall'allegato 2 in materia di caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari. Tale allegato, nel disciplinare le caratteristiche degli alimenti, prevede inequivocabilmente quali alimenti debbano essere biologici per ciascuna tipologia di utenza (tutta l'utenza o solo l'utenza dell'asilo nido); la previsione ha carattere di obbligatorietà, come si evince dal fatto che a fronte degli alimenti biologici previsti si specifica che gli stessi "dovranno essere prodotti in conformità a quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e 1804/99".



IL DIRIGENTE SERVIZI SCOLASTICI

Dott. Giovanni Cazzaniga