

DOMANDE FREQUENTI RICHIESTE IN MERITO ALLA GARA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DIRISTORAZIONE SCOLASTICA E DI ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI – AA.SS. 2017/2018-2020/2021

1. Quale impresa gestisce ora il servizio?

Sodexo Italia s.p.a.

2. Costo pasto attuale?

€ 3,73 oltre iva

3. Personale attualmente impiegato:

| NR. PERSONE | LIVELLO | MANSIONE | MONTE ORE SETTIMAN. |
|-------------|---------|-----------------------|---------------------|
| 1 | 6 S | ADDETTA SERVIZI MENSA | 22,5 |
| 1 | 6 S | ADDETTA SERVIZI MENSA | 24 |
| 1 | 5 | SECONDO CUOCO | 26,5 |
| 1 | 6 S | ADDETTA SERVIZI MENSA | 20 |
| 1 | 6 S | ADDETTA SERVIZI MENSA | 22,5 |
| 1 | 4 | CUOCO CAPO PARTITA | 40 |
| 1 | 6 S | ADDETTA SERVIZI MENSA | 15 |
| 1 | 6 S | ADDETTA SERVIZI MENSA | 15 |
| 1 | 5 | SECONDO CUOCO | 28,5 |
| 1 | 6 S | ADDETTA SERVIZI MENSA | 15 |
| 1 | 6 S | ADDETTA SERVIZI MENSA | 15 |
| 1 | 6 S | ADDETTA SERVIZI MENSA | 14 |
| 1 | 6 S | ADDETTA SERVIZI MENSA | 15 |
| 1 | 6 | ADDETTA SERVIZI MENSA | 10,5 |
| 1 | 6 | ADDETTA SERVIZI MENSA | 12,5 |
| 1 | 6 | ADDETTA SERVIZI MENSA | 10 |
| 1 | 6 | ADDETTA SERVIZI MENSA | 10 |

4. A chi va intestata la fideiussione? Al Comune di Pregnana o alla Centrale Unica di Committenza di Vanzago-Pregnana?

La fideiussione va intestata al Comune di Pregnana Milanese a cui è in capo la concessione e il servizio; la C.U.C. è esclusivamente la centrale che gestisce la gara.

5. Il servizio di “sistema informatizzato” deve essere considerato una subfornitura e non un subappalto?

Si precisa che il sistema informatizzato per la rilevazione presenze mensa e relativo addebito all’utente è svolto dall’Amministrazione Comunale con contratto a parte rispetto alla concessione del servizio di ristorazione scolastica. Si rinvia al Capitolato d’Appalto Titolo III – in part. Art. 1.

6. Qual è il numero medio di pasti per ogni turno della scuola primaria?

- I turno: 180
- II turno: 80
- III turno: 140

7. Qual è il numero medio dei pasti per la scuola secondaria nei diversi giorni della settimana?
- Lunedì – mercoledì – giovedì: 275
 - Martedì – venerdì: 65
8. Entro quale orario deve essere effettuata la rilevazione delle presenze nelle scuole da parte del personale A.T.A.?
Entro le ore 9,30.
9. A chi spetta il recupero di eventuali insoluti?
In riferimento al Titolo III art. 5 si precisa che gli insoluti restano in carico all'Amministrazione Comunale, che provvede secondo le proprie modalità al loro recupero.
10. In relazione alle utenze (acqua, luce, gas e telefono) si chiede a chi competono gli oneri/pagamenti?
All'Amministrazione Comunale in quanto non si dispone di impianti separati rispetto agli edifici scolastici.
11. Le attrezzature presenti al Centro Cottura e nei punti cucina sono di proprietà comunale?
Tutte le attrezzature sono di proprietà comunale.
12. Quali attività verranno svolte presso il laboratorio del Fontanile Serbelloni?
Presso il Fontanile Serbelloni si svolgono attività di carattere educativo, ricreativo e formativo/laboratoriale di tipo agro alimentare, rivolte alla popolazione scolastica e alla generalità dei cittadini.
13. E' corretto nella parte tecnica inserire esclusivamente la descrizione dei progetti e nella sola offerta economica l'importo della spesa?
Sì è corretto. Non vanno inseriti valori economici nella parte tecnico-progettuale.
14. Per quanto riguarda il progetto tecnico si possono inserire allegati oltre le 40 pagine previste in capitolato/disciplinare?
No. Il progetto deve consistere complessivamente di un testo di 40 pagine.
15. Si tratta di refuso quanto richiesto all'art. 2 titolo VI, che prevede – contrariamente a quanto indicato al punto 14 delle presenti FAQ - di allegare un'offerta di menu per i dipendenti comunali?
Sicuramente il verbo "allegare" (Titolo VI art. 2) va inteso come refuso e sostituito con il termine corretto "da considerare nel progetto".
16. Si tratta di refuso quanto richiesto all'art. 2 titolo VI, che prevede di allegare lo sviluppo delle grammature a cotto per la refezione scolastica?
Per quanto riguarda le grammature a cotto si tratta di modificare/sviluppare il nostro allegato (Allegato B Menù tipo e Tabelle dietetiche), già inserito nella documentazione, inserendo le grammature a cotto rispetto a quelle a crudo già indicate. Il documento va inviato con il progetto ma non si tratta di un allegato vero e proprio, in quanto è già disponibile nei documenti di gara e va solo aggiornato.

17. A carico di chi rimangono i costi di gestione annui del sistema informatizzato della gestione della prenotazione e del pagamento pasti? Se a carico del concessionario, quali sono i canoni annui e ulteriori costi da sostenere (es. accordi con punti vendita accreditati, ecc.)?
I costi del sistema informatizzato sono a carico dell'Amministrazione Comunale. A carico del concessionario rimane esclusivamente, a seguito di firma di un protocollo d'intesa annuale (anno scolastico) con l'Amministrazione e singoli commercianti/gestori dei punti di ricarica, un compenso forfettario, che fino al presente anno scolastico ammonta ad € 380,00 a singolo commerciante. Attualmente i punti di ricarica sono tre.
18. Si richiedono le planimetrie in formato DWG del Centro Cottura e dei Plessi Scolastici.
Il file delle planimetrie è pubblicato con i documenti di gara sul sito del Comune.
19. Si richiede l'elenco del personale operante per il presente servizio con indicazione del numero, livello, qualifica, monte ore giornaliero e settimanale, sede di espletamento del servizio.
Per quanto riguarda l'elenco del personale si intende completo ed esaustivo quanto già riportato nelle presenti FAQ (punto 3). Per quanto riguarda ulteriori dettagli in merito si precisa che quanto scritto nel capitolato Titolo V art. 1 che si riporta di seguito **“E' richiesto che in sede di progetto sia inserito lo schema riassuntivo in cui si evidenzia il numero del personale, la qualifica le ore impiegate e l'organizzazione del servizio, riferito a ciascuna realtà operativa/plesso scolastico.”** è da intendersi quale oggetto del progetto di gara e di relativa valutazione. Inoltre, in capitolato sono già indicati i numeri minimi di personale e il rapporto personale/n. pasti da garantire sui singoli plessi.
20. Si richiede quanto incide il numero complessivo delle diete sul numero complessivo dei pasti.
Le diete richieste sia per motivi medici che religiosi/etici, per alunni e per insegnanti, sono così di seguito dettagliate:
scuola infanzia: 14 su 148;
scuola primaria: 29 su 400;
scuola secondaria: 22 su 193.
Risultano 65 diete su 741 pasti giornalieri, quindi in media l'incidenza è dell'8,77 %.
21. E' stata richiesta planimetria con indicate le attrezzature ora presenti al centro cottura e nei punti cucina dei plessi.
La planimetria disponibile non riporta la posizione delle attrezzature attuali; è stato infatti richiesto obbligatoriamente il sopralluogo per dar modo a tutti gli offerenti di prendere visione direttamente degli spazi attrezzati per il servizio.
22. In riferimento al punto 4.2.1. del Disciplinare di gara si richiede di sapere se l'indice è ricompreso nelle 40 pagine dell'offerta tecnica.
L'indice può non essere numerato e quindi non rientrare nelle 40 pagine.
23. In riferimento al punto 3.a della relazione tecnica si richiede di sapere se il numero ore settimanali oltre le 20 ore è riferito al singolo tirocinante.
Il punto sulle ore eccedenti le 20 settimanali è il punto 3.b dello schema relativo alla valutazione sulle migliorie del servizio e si intende, riferito al Titolo V art.3 Tirocini Formativi, ad ogni singolo tirocinio formativo.

24. Che cosa si intende con "fornire informazioni relative ai conti annuali dell'ultimo triennio (2014/2015/2016) con riguardo particolare ai rapporti tra attività e passività"?

Si rinvia al D. Lgs. 50/2017 art. 83 c.1 lett. b) e relativo Allegato XVII Parte I in cui sono citati tra i mezzi di prova gli estratti di bilancio, ma anche dichiarazioni sul fatturato e, a titolo esemplificativo, sul rapporto tra totali ricavi delle vendite e costi materie prime e servizi, valore patrimonio netto, totali componenti positivi e negativi della gestione (conto economico), disponibilità liquide al 31 dicembre ecc. a dimostrazione della solidità economico finanziaria dell'azienda.

-