



RISPOSTE AI QUESITI

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA (COMUNALI E STATALI), LE SCUOLE PRIMARIE, LE SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO E DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI PRESSO GLI ASILI NIDO COMUNALI
PERIODO DI RIFERIMENTO 1/09/2018 – 31/07/2024**

- 1) Il sopralluogo dei luoghi oggetto del servizio è obbligatorio? In caso affermativo indicare le modalità per l'effettuazione.**

Gli atti di gara non prevedono il sopralluogo obbligatorio.

- 2) La derattizzazione e disinfestazione dei refettori rimane a carico dell'ente?**

Si conferma che trattasi di prestazioni a carico della stazione appaltante.

- 3) In riferimento a quanto previsto all'art.37 del "Capitolato Prestazionale" si chiede conferma che gli utenti morosi sono a carico della Stazione Appaltante.**

Si conferma che, trattandosi di contratto d'appalto e non di concessione, il rischio connesso alla morosità degli utenti resta in capo alla stazione appaltante. L'art. 37 del capitolato prestazionale precisa che saranno a carico dell'aggiudicatario esclusivamente l'emissione e la gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi, prevedendo n. 1 invio di lettere generate dal sistema. Ciò in funzione della successiva attivazione delle procedure di recupero in via coattiva dei crediti da parte della stazione appaltante.

- 4) Indicazione dell'attuale gestore del servizio e prezzo allo stesso riconosciuto, per le prestazioni oggetto d'appalto.**

L'attuale gestore del servizio è ARISTOR S.r.l., con sede legale in via F. Turati n. 40 – 20121 MILANO e con sede operativa (quale sede del centro di cottura) in via Einaudi n. 36 – 15121 ALESSANDRIA.

Le somme complessive allo stesso liquidate, nell'anno solare 2017, ammontano a Euro 3.233.491,52 (Iva inclusa). Si segnala, peraltro, che non vi è perfetta corrispondenza tra le prestazioni attualmente eseguite sulla base del vigente contratto di servizio e quelle richieste nel capitolato prestazionale della procedura di gara in oggetto.

- 5) Dettaglio degli eventuali beni di proprietà dell'attuale gestore collocati presso la cucina nido e refettori comunali, che saranno oggetto di reintegro nel nuovo appalto.**

Non risultano beni di proprietà dell'attuale gestore presso la cucina nido ed i refettori comunali in quanto l'arredo e le attrezzature di supporto sono di proprietà del Comune di Alessandria.

- 6) Una stima delle spese contrattuali e di pubblicità a carico dell'impresa aggiudicataria del servizio.**

Le spese contrattuali presunte ammontano a circa € 26.395,25. Tale importo presuppone che la

stipulazione del contratto avvenga nella forma pubblica amministrativa, fatta salva variazione in aumento per effetto dei costi connessi alla presenza degli allegati tecnici da produrre con il contratto di appalto, che potranno essere resi noti solo in funzione della stipulazione.

A carico dell'impresa aggiudicataria del servizio non saranno posti oneri di pubblicità. Come precisato nelle determinazioni dirigenziali n. 991 del 24 aprile 2018 gli atti sono stati e saranno pubblicati tramite strumenti non onerosi (Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea, sulla piattaforma informatica del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, sull'Osservatorio Regionale dei Contratti Pubblici e sul profilo di committente) ma adeguati ai fini del rispetto del principio generale di pubblicità in considerazione della non applicabilità dell'art. 73 del d.lgs. 50/2016 alla procedura in parola.

- 7) Vista la complessità della gara.... si chiede la concessione di una proroga di 30 giorni del termine assegnato per la presentazione dell'offerta.**
- 8) Data la complessità della gara..... è possibile richiedere una proroga della scadenza fissata per il 30 maggio prossimo, anche di sole due settimane?**

Non è possibile concedere quanto richiesto. I contratti stipulati con l'attuale gestore dei servizi oggetto della presente procedura di gara andranno a scadere il 31/07/2018 e l'Amministrazione necessita l'attivazione dei servizi medesimi alla data del 1 settembre p.v. onde garantire l'espletamento di tali servizi essenziali in tempo utile all'inizio del periodo scolastico.

Tenuto conto dell'approssimarsi del periodo estivo, anche una piccola proroga risulterebbe dannosa e discriminatoria per quegli offerenti che, non disponendo di un cento cottura ad una distanza dai refettori scolastici non superiore a 45 minuti, si troverebbero poi, in caso di aggiudicazione, impossibilitati a renderlo disponibile in tutte le sue funzionalità produttive dal quindicesimo giorno antecedente a quello previsto per l'avvio dei servizi a norma dell'art. 10 del Capitolato Prestazionale.

- 9) In riferimento all'allegato 4 "Elenco Personale" siamo a chiedere specifiche in merito al personale dedicato al trasporto dei pasti (numero, ore giorno/ore settimanali) in quanto non risultante nel presente elenco.**

I dipendenti adibiti al servizio di trasporto dei pasti non sono stati ricompresi nell'elenco del personale di cui all'Allegato 4 perché tale servizio è gestito in regime di subappalto. Atterra alla libertà d'impresa, nonché alle strategie aziendali di colui che sarà il nuovo affidatario dei servizi oggetto della presente procedura di gara, la scelta delle modalità tecnico-organizzative di gestione del servizio di trasporto pasti.

A mero titolo informativo si precisa che il personale attualmente impiegato consta di n° 7 autisti, inquadrati nel V livello del C.C.N.L. TURISMO P.E., di cui:

N° 2 autisti, con n° 8 ore giornaliere e n° 40 ore settimanali ciascuno (con 5 anni di anzianità di servizio);

N° 2 autisti, con n° 5 ore giornaliere e n° 25 ore settimanali ciascuno;

N° 1 autista, con n° 7 ore giornaliere e n° 35 ore settimanali (con 6 anni di anzianità di servizio);

N° 1 autista, con n° 6 ore giornaliere e n° 30 ore settimanali (con 6 anni di anzianità di servizio);

N° 1 autista, con n° 6,50 ore giornaliere e n° 32,50 settimanali (con 3 anni di anzianità di servizio).

- 10) In riferimento a quanto previsto all'art.7.5 del "Capitolato Prestazionale" si chiede di precisare quali sono i plessi(infanzie, primarie, ecc) dove viene effettuato il doppio turno e relativo numero di pasti da distribuire per turno. Inoltre si chiede di indicare in quali plessi il servizio non viene erogato dal lunedì al venerdì ma solo uno o più giorni a settimana.**

Di seguito l'elenco delle scuole i cui refettori sono organizzati su due turni:

- SCUOLA DELL'INFANZIA G. GALILEI
- SCUOLA DELL'INFANZIA G. RODARI
- SCUOLA PRIMARIA G. CARDUCCI
- SCUOLA PRIMARIA E. DE AMICIS

- SCUOLA PRIMARIA U. RATTAZZI – SCLAVO
- SCUOLA PRIMARIA BOVIO
- SCUOLA PRIMARIA MORANDO
- SCUOLA PRIMARIA G. GALILEI
- SCUOLA PRIMARIA VILLAGGIO EUROPA
- SCUOLA PRIMARIA A. MORBELLI
- SCUOLA PRIMARIA CADUTI PER LA LIBERTA’
- SCUOLA PRIMARIA CARETTA – SPINETTA MARENGO
- SCUOLA PRIMARIA BRAVETTA – LITTA PARODI

Non è possibile quantificare il numero dei pasti distribuiti sui due turni, in quanto trattasi di dato giornaliero altamente variabile ed aleatorio.

Le scuole sono organizzate con rientri pomeridiani 5 su 5 giorni, cui corrisponde un servizio mensa 5 giorni su 5, ad eccezione delle seguenti scuole per le quali l’orario a tempo pieno (5 su 5), si affianca l’orario a modulo (cioè con rientri pomeridiani che variano da 2 a 3 giorni per alcune delle classi delle scuole sotto elencate):

- SCUOLA PRIMARIA G. GALILEI
- SCUOLA PRIMARIA E. DE AMICIS
- SCUOLA PRIMARIA A. MORBELLI
- SCUOLA PRIMARIA S. DI SANTAROSA
- SCUOLA PRIMARIA CARETTA – SPINETTA MARENGO
- SCUOLA PRIMARIA FERRERO
- SCUOLA PRIMARIA MORANDO
- SCUOLA PRIMARIA ZANZI
- SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO MANZONI
- SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO BOVIO

Per le sottostanti scuole primarie i rientri pomeridiani (e quindi il servizio mensa) dipendono dalla organizzazione annuale di servizi di doposcuola privati:

- SCUOLA PRIMARIA V. ALFIERI – VALLE SAN BARTOLOMEO
- SCUOLA PRIMARIA V. DA FELTRE – VALMADONNA
- SCUOLA PRIMARIA MALDINI – MANDROGNE
- SCUOLA PRIMARIA CASALEGGIO - BETTALE
- SCUOLA PRIMARIA PRATO - S. GIULIANO VECCHIO
- SCUOLA PRIMARIA MONTANARI – CASTELCERIOLO
- SCUOLA PRIMARIA BRAVETTA – LITTA PARODI

Tutte le informazioni sopra esposte riguardano l’organizzazione dell’orario scolastico del corrente anno, fatto salvo che, per il successivo A.S. 2018/ 2019, le Direzioni scolastiche potrebbero apportare variazioni sia sul doppio turno, sia sul tempo pieno (5 giorni su 5), sul modulo (con rientri pomeridiani inferiori a 5

giorni su 5), sia sul doposcuola privato.

11) In riferimento alla risposta al Quesito n° 10 e sulla base di quanto previsto all'art.7 del "Capitolato Prestazionale" si chiede di indicare, in presenza di doppi turni, gli orari di somministrazione dei pasti suddivisi per tipologia di utenza e per singolo turno. Inoltre, in presenza di doppio turno, come viene considerato il rapporto massimo addetto/alunni di cui al comma g) dell'art. 48 del "Capitolato Prestazionale" ? Si richiede di specificare quali sono le attività, oneri, ecc. a carico dell'Appaltatore presso gli Asili Nido, sezioni primavera e scuole infanzia comunali.

a) In presenza di doppi turni, gli orari di somministrazione indicativi sono i seguenti:

- SCUOLE DELL'INFANZIA (sia statali che comunali): 1° turno ore 11.30 – 2° turno ore 12.30;
- SCUOLE PRIMARIE: 1° turno fascia oraria dalle 12.00 alle 12.15 – 2° turno fascia oraria dalle 13.00 alle 13.15.

I dati forniti si riferiscono alle prassi consolidate durante il corrente anno scolastico 2017/2018.

E' fatto salvo quanto già precisato nell'art. 7 del capitolato in oggetto, che stabilisce gli orari di distribuzione, e sono fatte salve eventuali variazioni per il prossimo anno scolastico 2018/2019 sulla base dei calendari delle scuole statali e delle esigenze che verranno rappresentate dalle Direzioni scolastiche competenti, rispetto alle quali non è possibile fornire previsioni.

b) Il rapporto massimo addetto/alunni è di 1 addetto mensa su 40 alunni, così come previsto dall'art. 48 lett. g) del capitolato suddetto, e corrisponde al rapporto massimo tassativo. E' fatto salvo quanto precisato per le scuole comunali per l'infanzia e gli asili nido comunali dove il personale scolastico comunale provvederà alle operazioni di scodellamento ed altre attività collegate, come meglio specificate dal successivo punto, per le quali il rapporto può essere elevato di comune accordo con l'Amministrazione Comunale.

c) Come già specificato dall'art. 9, comma 1, lettere f), g), h), m) e comma 2 del capitolato in oggetto, le attività a carico dell'Appaltatore presso gli asili nido comunali, sezioni primavera comunali e scuole comunali dell'infanzia sono costituite dalla preparazione in centro cottura dei pasti, trasporto e conferimento nei locali di refettorio. Sono, pertanto, escluse le attività di apparecchiatura tavoli (lettera f), operazioni di scodellamento ed operazioni di rigoverno dei refettori (lettera h), che vengono eseguite da personale scolastico comunale.

Limitatamente agli asili nido comunali dove sono presenti i LATTANTI (cioè NIDO ARCOBALENO e NIDO P. TRUCCO), la fornitura della Ditta appaltatrice ha per oggetto i prodotti specifici per lo svezamento (lettera m), mentre la preparazione dei pasti quotidiani per i LATTANTI sarà eseguita da personale scolastico comunale (art. 9 comma 2), la preparazione dei pasti per divezzi e semi divezzi resta a carico dell'aggiudicataria presso il centro di cottura (lettera g).

Il coordinamento delle attività a carico della ditta aggiudicataria e delle attività a carico del personale comunale, come già specificato nel capitolato e richiamato con la presente nota, dovrà avvenire in sinergia e reciproca collaborazione.

12) In riferimento alla procedura in oggetto, si richiede se sono previsti doppi turni in distribuzione e presso quali scuole e se ci sono infanzie e primarie che hanno il refettorio in comune.

Vedasi la risposta al quesito n. 10.

Con riferimento alla richiesta di specificazione dei plessi scolastici che hanno la disponibilità di uno stesso locale di refettorio utilizzato sia per le scuole dell'infanzia che per le scuole primarie, si invita a prendere in visione del documento allegato riportante l'elenco richiesto distinto per Istituti comprensivi / Circolo e per plessi scolastici.

13) In riferimento all'Art. 10 del CSA, si chiede conferma che il limite massimo dei 45 minuti, intercorrente fra l'inizio del trasporto dei pasti e la consegna, debba essere rispettato per tutti i refettori indicati

nell'allegato 1 del Capitolato, inclusi i sobborghi.

Si conferma che il limite massimo dei 45 minuti, intercorrente fra l'inizio del trasporto dei pasti e la consegna, non possa essere superiore a 45 minuti con riferimento a tutti i refettori scolastici indicati all'allegato 1, inclusi i sobborghi.

- 14) In riferimento all'art. 9 del CSA, laddove viene indicato che "Solo per i bambini lattanti l'attività di preparazione dei pasti quotidiani sarà eseguita presso le cucine ed i refettori dell'asilo nido comunale "Arcobaleno" ubicato in spalto Marengo n. 48 e dell'asilo nido comunale "P. Trucco" ubicato in via Bramante n. 18, da personale comunale, si richiede quale tipologia di attività svolga la Cuoca silo nido indicata nell'allegato 4 "Elenco personale", e se nelle cucine dei nidi siano impiegate unità di personale del Comune. Si chiede inoltre se nel nido "il Girotondo" e nel nido "i Girasoli", sono presenti o meno cucine per la preparazione dei pasti dei lattanti.**

Come già specificato dall'art. 9 comma 1 lettere f), g), h), m) e comma 2 del capitolato in oggetto, le attività a carico dell'Appaltatore presso gli asili nido comunali, sezioni primavera comunali e scuole comunali dell'infanzia sono costituite dalla preparazione in centro cottura dei pasti, trasporto e conferimento nei locali di refettorio, sono pertanto escluse le attività di apparecchiatura tavoli (lettera f), operazioni di scodellamento ed operazioni di rigoverno dei refettori (lettera h), che vengono eseguite da personale scolastico comunale.

Limitatamente agli asili nido comunali dove sono presenti i LATTANTI (cioè NIDO ARCOBALENO e NIDO P. TRUCCO), la fornitura della Ditta appaltatrice ha per oggetto i prodotti specifici per lo svezzamento (lettera m), mentre la preparazione dei pasti quotidiani per i LATTANTI sarà eseguita da personale scolastico comunale (art. 9 comma 2), la preparazione dei pasti per divezzi e semi divezzi resta a carico dell'aggiudicataria presso il centro di cottura (lettera g).

Il coordinamento delle attività a carico della ditta aggiudicataria e delle attività a carico del personale comunale, come già specificato nel capitolato e richiamato con la presente nota, dovrà avvenire in sinergia e reciproca collaborazione.

Si specifica che presso gli asili nido comunali "IL GIROTONDO" e "I GIRASOLI" di Spinetta Marengo NON sono presenti bambini lattanti, pertanto i pasti si preparano presso il Centro di cottura della Ditta Aggiudicataria.

- 15) In riferimento alla distribuzione della merenda pomeridiana, si richiede se il personale della Ditta aggiudicataria provvederà alla distribuzione della merenda in ciascuna classe, oppure se sarà prevista la sola consegna della merenda presso il refettorio..**

Per quanto concerne la distribuzione della merenda pomeridiana, tale operazione dovrà essere effettuata dal personale della Ditta Aggiudicataria presso le scuole statali (sia dell'infanzia, sia primarie).

L'operazione può essere anticipata al termine della consumazione del pasto principale, precisando che per i prodotti (yogurt, latte ed altri la cui conservazione deve essere mantenuta in refrigerazione) la distribuzione dovrà avvenire alle 15.30 al fine di mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche.

Per le scuole dell'infanzia COMUNALI, SEZIONI PRIMAVERA ed ASILI NIDO COMUNALI, la distribuzione delle merende avverrà a cura del personale scolastico comunale.

- 16) Con riferimento all'art. 18 del disciplinare, ed in particolare al criterio di valutazione delle offerte tecniche B2) si richiede se la proposta di inserimento i prodotti preveda anche sistemi di produzione integrata, così come previsto dai Criteri Minimi Ambientali 5.3.1..**

Fermo restando l'obbligo per l'aggiudicatario di attenersi alle specifiche tecniche di base previste dei criteri minimi ambientali, i criteri premiali, che verranno valutati in sede di offerta, sono esclusivamente quelli esplicitamente indicati dall'art. 18 del disciplinare di gara.

- 17) Con riferimento all'art. 18 del disciplinare, si richiede se all'interno dell'offerta tecnica debbano essere illustrate le diverse fasi in cui è articolato il servizio, ovvero, approvvigionamento, ricevimento,**

stoccaggio, cottura, confezionamento, allestimento refettori, distribuzione dei pasti. In caso affermativo, si chiede in quale criterio di valutazione debbano essere descritte.

Gli offerenti devono attenersi alle richieste della stazione appaltante, così come chiaramente indicate dall'art. 18 del disciplinare di gara.

18) In riferimento quesito n° 11 si chiede se, in presenza di doppio turno, il rapporto massimo addetto/alunni (1 addetto su 40 alunni) va considerato per il numero dei pasti da erogare per singolo turno.

Il rapporto deve essere mantenuto per ciascun singolo turno, laddove il refettorio è organizzato su 2 turni. Nel caso in cui il numero totale di alunni presenti in mensa, su due turni, sia tale da essere inferiore a 40 alunni e multipli di 40, sarà cura della Ditta Aggiudicataria garantire il rapporto anzidetto distribuendo il proprio personale tra i due turni in modo tale da assegnare il numero di operatori sufficiente a mantenere tale copertura per ogni turno.

19) In riferimento all'Art. 37 del capitolato chiediamo conferma che, nel caso in cui la Ditta partecipante proponga un nuovo software per la gestione informatizzata, la Stazione Appaltante continuerà ad utilizzare, per le proprie esigenze, la software house EAT SCHOOL. In tal caso, chiediamo di quantificare i costi che rimarranno a carico dell'aggiudicatario.

Secondo quanto prescritto dal succitato articolo, la Ditta Aggiudicataria non ha alcun obbligo di utilizzare il sistema "Eat at School" attualmente in uso.

È precipuo obbligo dell'Aggiudicataria dotarsi di un sistema operativo completo, con costi interamente a suo carico secondo quanto prescritto nel citato art. 37, che dovrà, però, essere idoneo per l'importazione dei data base oggi esistenti e con funzionalità analoghe a quelle già in essere al fine di offrire agli utenti (famiglie degli alunni), alle scuole, al Comune ed ai soggetti deputati alla riscossione delle rette e dei buoni pasto gli stessi servizi di consultazione e gestione, e che, in proiezione, sia compatibile con le caratteristiche di adeguamento alla recente normativa in materia di pagamenti on line, come prefigurato sempre dal medesimo art. 37 (penultimo ed ultimo comma).

E' ammesso ogni ulteriore miglioramento rispetto alle funzionalità base dell'attuale software house.

Nel caso in cui la ditta Aggiudicataria optasse per un sistema operativo diverso da "Eat at school", fermo restando quanto già detto, il gestionale che resterà in uso per la Ditta Aggiudicataria, il Comune appaltante e tutti i soggetti interessati sarà solo ed esclusivamente quello dotato dalla Ditta Aggiudicataria.

L'applicativo esistente "Eat at school", terminate le operazioni di emigrazione dati e di consultazione delle funzionalità, non sarà più nella disponibilità e non potrà più essere utilizzato dal Comune né da altro soggetto interessato dal servizio di refezione scolastica.

**IL DIRETTORE
(Responsabile del Procedimento)
Dott.ssa Orietta Bocchio**

documento informatico sottoscritto con firma digitale
(art. 24, D.Lgs. 82/2005 – D.P.C.M. 22 febbraio 2013)