PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Agenzia provinciale per gli Appalti e Contratti

APAC
Servizio Appalti
Via Dogana, 8 – 38122 Trento
0461.496444 – 0461.496422
serv.appalti@pec.provincia.tn.it

Trento, 14 DIC. 2015

Prot. n. S171/15/ 640775 /3.5/646-2015
(da citare interamente nella risposta)

SITO INTERNET

Oggetto: Gara d'appalto prot. n. S171/15/536090/3.5/646-15 di data 21.10.2015 per il servizio di ristorazione a favore delle A.P.S.P. di Strigno, Castel Tesino, Pieve Tesino, Borgo Valsugana, Grigno e Transacqua.
Nota di chiarimento n. 2.

Con riferimento alla gara in oggetto, vista la nota prot. n. 4717 di data 11 dicembre 2015 della competente A.P.S.P. "Redenta Floriani", si forniscono i seguenti

CHIARIMENTI

4) requisiti di capacità tecnica e di esperienza.

Con riferimento ai requisiti necessari per la partecipazione alla gara in oggetto, relativamente al requisito di capacità tecnica e di esperienza previsto alla lettera B1) del Bando di gara di seguito riportato "aver svolto negli ultimi 3 antecedenti la data di pubblicazione del bando servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto svolti a favore di Amministrazioni pubbliche, Enti pubblici o Soggetti privati, per un importo complessivo non inferiore a Euro 4.900.000,00 (quattromilioninovecentomila), al netto degli oneri fiscali", si chiede conferma che nella definizione di servizi analoghi indicata nel bando, ossia "servizi di ristorazione collettiva in strutture semiresidenziali o residenziali sia pubbliche che private" rientrino i servizi svolti presso Asl e strutture ospedaliere.

Risposta:

Il requisito fa riferimento ai servizi analoghi svolti negli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando e pertanto al periodo 20 ottobre 2012 / 20 ottobre 2015.

5) art. 38 del capitolato – dipendenti distaccati.

In merito all'art 38 del Capitolato di di gara, relativamente ai 6 dipendenti delle A.P.S.P. che verranno distaccati all'aggiudicataria, si chiede di:

a) indicare le caratteristiche del contratto dei 6 dipendenti con distacco, quantificazione maturazione permessi, ferie, etc.;

b) confermare l'anzianità di servizio indicata nell'allegato COSTI_CUOCHI è riferita al ruolo di cuoco nella struttura indicata;

c) specificare gli obblighi di sostituzione e in caso di assenza prolungata da che giorno inizia la sospensione del ribaltamento dei costi

d) confermare che, data anche l'importanza e centralità dei ruoli del personale distaccato, le conseguenze di eventuali comportamenti colposi e/o dolosi, dei 6 dipendenti con distacco, non determino per l'appaltatore alcuna conseguenza né in termini di applicazione delle penali né di risoluzione del contratto

e) confermare che tali comportamenti potranno essere censurati dall'appaltatore, dandone comunicazione all'Ente affinchè intervenga nei loro confronti per porre fine a tali comportamenti

f) manlevare l'aggiudicataria da eventuali rivendicazioni sia durante, sia alla cessazione del rapporto di lavoro, di crediti di lavoro da parte del personale distaccato, derivanti dal loro rapporto di lavoro con l'Ente.

g) Confermare che se la formula del distacco del personale indicato non fosse pertinente o non si dovesse perfezionare per fatti non imputabili all'aggiudicataria, questo non comporterà alcuna responsabilità per l'aggiudicataria stessa.

Risposta:

In merito a quanto indicato all'Art. 38 del Capitolato di gara si precisa:

a) I dipendenti che verranno distaccati presso la Ditta aggiudicataria sono inquadrati nella Categoria B, Livello Base o Livello Evoluto del Contratto Collettivo Provinciale di Lavoro del personale dell'area non dirigenziale del comparto Autonomie Locali, disponibile sul sito Internet: www.apran.provincia.tn.it;

b) Si conferma l'anzianità di servizio indicata nell'Allegato "Costi cuochi";

c) Si ribadisce e si conferma quanto indicato ai commi 6 e 7 dell'Art. 38 del Capitolato;

d) Si conferma che la conseguenza di eventuali comportamenti colposi e/o dolosi posti in essere dai dipendenti in distacco non determineranno conseguenze per l'appaltatore a condizione che detti atteggiamenti vengano accertati attraverso le forme e le procedure previste dal Contratto di Lavoro e dalle norme disciplinanti la contestazione di addebito e l'eventuale erogazione delle relative sanzioni nei confronti del personale;

e) Si conferma l'interpretazione proposta;

f) Si conferma l'interpretazione proposta;

g) Si conferma l'interpretazione proposta.

6) personale dipendente dell'attuale gestore.

In merito ai 4 dipendenti assunti con il contratto della Cooperativa Sociale dall'attuale gestore, risultanti dall'allegato relativo all'Organico impiegato nell'appalto del servizio di ristorazione, si chiede di quantificare le condizioni economiche applicate attualmente (comprensive di tutte le voci citate nel capitolato di gara art.35: minimi retributivi, mensilità aggiuntive, maggiorazione per lavoro straordinario, festivo, notturno, supplementare; eventuali premi di risultato previsti; trattamento economico per malattia, infortunio, maternità; Rol ed ex festività; modalità di cambio appalto) al fine di poterle stimare correttamente in relazione al CCNL Turismo.

Risposta:

Le informazioni richieste non sono rilevanti. Si rinvia all'art. 35 del Capitolato speciale di appalto e al CCNL settore Turismo ed integrativo provinciale ivi richiamati.

7) personale dipendente dell'attuale gestore.

In merito all'allegato relativo all'Organico del personale impiegato nell'appalto del servizio di ristorazione si chiede di dare conto dell'elenco del personale effettivo e non del personale indicato come "in sostituzione del personale assente" in quanto è solo il personale effettivo che rientra nel cambio d'appalto previsto dal CCNL Turismo; si chiede pertanto di aggiornare l'elenco dell'organico per le strutture di Strigno e di Borgo Valsugana, Pieve Tesino, Grigno.

Risposta:

Non si ritiene di dover aggiornare le tabelle in quanto il personale interessato dalle clausole "cambio appalto" di cui al CCNL Turismo è il solo il personale effettivo.

8) personale dipendente dell'attuale gestore.

In merito all'allegato relativo all'Organico del personale impiegato nell'appalto del servizio di ristorazione, si chiede di specificare gli scatti di anzianità anche del personale indicato per Castello Tesino.

Risposta:

Le informazioni richieste non sono rilevanti. Si rinvia all'art. 35 del Capitolato speciale di appalto e al CCNL settore Turismo ed integrativo provinciale ivi richiamati.

9) prezzi praticati dagli attuali gestori.

Si chiede evidenza dei prezzi praticati dall'attuale/i gestore/i per ogni struttura e tipologia di pasto richiesto.

Risposta:

Le informazioni richieste non sono rilevanti.

10) attuale gestore.

Si chiede evidenza del/degli attuale/i gestore/i per ogni struttura oggetto dell'appalto.

Risposta:

Le informazioni richieste non sono rilevanti.

11) responsabile supervisore.

In merito all'art. 39, punto 1 del Capitolato d'appalto, si chiede conferma se sia corretto intendere la persona designata con funzioni di "Responsabile Supervisore" possa essere designato per più di una struttura, al più unica per tutte.

Risposta:

Si conferma che la persona designata con funzioni di "Responsabile Supervisore" può essere designata per più di una struttura.

12) piano alimentare.

A pag. 3 del bando integrale di gara al punto "Documentazione disponibile per i concorrenti" si fa riferimento agli allegati 'piano alimentare' e 'tabelle merceologiche'. La documentazione allegata al capitolato è invece la seguente: Allegato 2 – grammature; Allegato 3 – Tabelle merceologiche.

Si chiede conferma che per 'piano alimentare' si debba intendere quanto specificato nel Capitolato all'art. 2b relativamente alla composizione della giornata alimentare.

Risposta:

Si rinvia alla nota di rettifica prot. n. 607803 del 26 novembre 2015.

13) consegna e prelievo dei carrelli.

Con riferimento all'art. 2a del Capitolato si nota che al punto 8 è specificato che la consegna ed il prelievo dei carrelli da e per i piani sia effettuata da parta di personale della ditta. Al punto 14, nella parte dedicata al servizio nei reparti, si parla invece di servizio franco cucina. Si chiede quindi quale delle due modalità di servizio debba essere implementata.

Risposta:

La modalità corretta è quella definita all'Art. 2a del Capitolato Speciale d'Appalto laddove si specifica che la consegna ed il prelievo dei carrelli da e per i piani è da effettuarsi da parte di personale della ditta affidataria.

14) esempio di menù.

Si chiede se è possibile avere un esempio di menu attualmente in vigore presso ciascuna delle A.P.S.P.

Risposta:

Le informazioni richieste non sono rilevanti. L'elaborazione di proposte di menù particolarmente qualificati è infatti rimessa ai concorrenti.

15) turni di lavoro.

In riferimento alla gara in oggetto si chiede se il contratto collettivo per il personale a tempo pieno dipendente delle A.P.S.P. di Strigno, Castello Tesino, Grigno e Transacqua (art. 38 del Capitolato) prevede:

- *l'organizzazione di turni di lavoro su 6 giorni alla settimana;*
- *eventuali fasce orarie per i turni.*

Risposta:

- L'organizzazione dei turni di lavoro è, attualmente su 6 giorni alla settimana.
- Le fasce orarie giornaliere nelle quali si articoleranno i turni di lavoro per i singoli dipendenti sono, indicativamente, comprese tra le ore 06.00 e le ore 20.30.

16) gestione alternative ai piatti del giorno.

Con riferimento alla gara in oggetto e al punto al punto 4 "Gestione alternative ai piatti del giorno" degli elementi di valutazione siamo a richiedere quanto segue: è corretto intendere che il punteggio sarà attribuito in base alla numerosità e varietà delle alternative fisse proposte?.

Risposta:

È corretto ritenere che la valutazione del punto 4 dell'Allegato 18 "Parametri e criteri di valutazione" verrà effettuata tenendo conto del numero e della varietà delle alternative proposte.

17) percentuale dipendenti part-time.

In considerazione che il CCNL prevede la riassunzione di tutto il personale in forza nella gestione cessante, chiediamo di avere come nelle tabelle di Castel Tesino e di Transacqua la percentuale part-time e orario settimanale anche per le altre strutture oggetto di appalto.

Risposta:

Nell'Allegato 10 "Elenco del personale attualmente impiegato nelle APSP" è già presente la definizione il dato richiesto.

18) CCNL applicabile.

Chiediamo di specificare per ogni singola persona (come organico Strigno) il CCNL applicato al personale.

Risposta:

Le informazioni richieste non sono rilevanti.

19) ferie dei cuochi delle APSP.

Si chiede di specificare meglio il comma 7 dell'art. 38 e precisamente se le ferie del cuoco delle APSP sono contemplate tra l'assenteismo in genere.

Risposta:

Le ferie dei cuochi non possono essere assimilate all'assenteismo in genere e vengono regolate come previsto dal comma 6 dell'Art. 38.

20) ferie cuochi delle APSP.

In sede di sopralluogo, abbiamo constatato che le modalità di erogazione del servizio, sono difformi tra le varie case di riposo, chiediamo se in caso di aggiudicazione il servizio sarà uniformato come da indicazioni delle Norme di Carattere Generale.

Risposta:

Il quesito non risulta formulato in modo chiaro e puntuale. Non si comprende il riferimento alla possibilità di "uniformare il servizio", né a quali differenze di erogazione dello stesso si riferisca il quesito.

IL DIRIGENTE
– dott. Leonardo Caronna –

PF / ES