



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Agenzia provinciale per gli Appalti e Contratti



Servizio Appalti

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

Trento, **07 MAR. 2016**

Prot. n. S171/16/ **113822** /3.5/1018-2015
 (da citare interamente nella risposta)

SITO INTERNET

Oggetto: Gara per l'appalto del servizio di ristorazione a favore della A.P.S.P. San Giovanni di Mezzolombardo.
Nota di chiarimenti n. 1.

Vista la nota prot. n. 520 di data 22.02.2016 della competente A.P.S.P. San Giovanni di Mezzolombardo, si forniscono i seguenti

CHIARIMENTI

Quesito n. 1

Così come previsto all'art. 4 del C.C.N.L. Di categoria (cessazione di appalto e salvaguardia occupazione) è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria l'assunzione dei lavoratori occupati nei lavori oggetto dell'appalto, a parità di termini, modalità e prestazioni contrattuali, senza periodo di prova.

Considerato l'obbligo contrattuale che scaturirebbe da una eventuale aggiudicazione del presente appalto, si chiede di conoscere quanto di seguito riportato:

- *il nominativo della Ditta uscente, aggiudicataria del precedente appalto con l'indicazione della percentuale di ribasso con cui si è aggiudicata la gara;*
- *il numero di dipendenti impiegato per il servizio in oggetto indicato;*
- *le ore impiegate dai dipendenti giornalmente per effettuare il servizio in oggetto indicato dalle ore alle ore;*
- *il monte ore, suddiviso per ogni livello di inquadramento, che il personale di cui al punto precedente sviluppa sull'appalto.*

Risposta:

I dati inerenti la ditta uscente non sono rilevanti.

Le restanti informazioni sono reperibili nell'allegato n. 5 al capitolato speciale di appalto.

Quesito n. 2

Possiamo partecipare alla gara in oggetto indicata, indicando nella domanda di partecipazione nei modelli da voi forniti che partecipiamo: IN PROPRIO COME CONSORZIO STABILE, ma con i requisiti del fatturato, globale e specifico della nostra consorziata allegando atto costitutivo del consorzio dove si evince la presenza della consorziata, così come fatto in tante altre gare di servizi di pulizia a cui abbiamo partecipato precedentemente?

Risposta:

Sì.

Quesito n. 3

In merito al requisito di Capacità Tecnica e di Esperienza (vedi paragrafo 2.2 voce B.2 e B3) gli anni di riferimento dei servizi analoghi, sono 2012/13/14 oppure 2013/14/15?

Risposta:

Il periodo di riferimento è il triennio antecedente alla data di pubblicazione del bando e quindi 01.02.2013 – 01.02.2016.

Quesito n. 4

Dobbiamo inserire anche il bando e il capitolato e tutta la documentazione da voi fornita all'interno della busta amministrativa con timbro e firma per accettazione?

Risposta:

No.

Quesito n. 5

Per offerta tecnica, dobbiamo presentare una relazione in merito? Non abbiamo indicazione sul numero di pagine o altro, o dobbiamo solo timbrare e firmare gli allegati A e B? Chiediamo maggiori informazioni per l'offerta tecnica.

Risposta:

Come previsto dal paragrafo 3 del bando di gara, "Per quanto attiene i contenuti, le modalità di formulazione e di sottoscrizione dell'offerta economica e dell'offerta tecnica, nonché l'individuazione degli elementi di valutazione, dei relativi pesi ad assi attribuiti e delle modalità di attribuzione dei punteggi, si rinvia integralmente all'elaborato "Parametri e criteri di valutazione dell'offerta"".

Quesito n. 6

Siamo cortesemente a chiedere copia delle planimetrie in formato DWG con anche evidenza degli arredi.

Risposta:

Si pubblicano i file in formato DWG, non aggiornati allo stato attuale, relativi al piano interrato e piano terra; si evidenzia che la reale composizione e dislocazione degli arredi e attrezzature si deve verificare in sopralluogo.

Quesito n. 7

In merito all'elenco del personale fornito, al fine del corretto computo dei costi del personale e per la tutela di quanto già maturato dallo stesso, si chiede l'elenco degli scatti di anzianità (parte integrante della retribuzione) per ogni singolo addetto;

Risposta:

Si forniscono i dati richiesti:

MANSIONE	LIVELLO DI INQUADRAMENTO	ORE CONTRATTUALI SETTIMANALI (base)	nr SCATTI DI ANZIANITÀ
Impiegata di appalto	4	21	6
Addetta Servizio Mensa	6S	18	5
Addetta Servizio Mensa	6S	25	3
Addetta Servizio Mensa	6S	18	2
Secondo Cuoco Mense	5	33,33	2
Cuoco Unico	3	40	1
Add. Personale fatica/pulizia	7	18,67	1

Quesito n. 8

In merito all'elenco del personale dell'allegato 5 della documentazione di gara, si rileva che la somma di tutte le ore settimanali di questo organico (174) risulta notevolmente inferiore al monte ore di servizio indicato (221,5) per la ristorazione e le pulizie ordinarie; si chiede se sia corretto intendere il dato di 221,5 settimanale sia comprensivo di malattie, ferie, assenze e sostituzioni in genere. Si chiede inoltre se con il bando pubblicato vengano richiesti servizi in aggiunta o meno, rispetto al servizio attualmente svolto.

Risposta:

Come indicato nell'allegato 5 del bando, il valore di 221,5 è il monte ore di servizio effettivo totale del personale attualmente utilizzato per effettuare il servizio attuale.

Quesito n. 9

Dato che, come indicato nell'allegato D pag.8 - offerta economica, "non sono ammesse offerte in aumento, né sul totale complessivo della base d'asta indicato nella documentazione di gara, né sulle singole voci di cui è composta la base d'asta (giornata alimentare, pasto singolo, occasione alimentare, ..)", si chiede di conoscere le basi d'asta singole a cui fare riferimento.

Risposta:

Si riporta tabella con gli importi singoli:

Descrizione	Q.tà Totale	Base Asta Singola in Euro netto Iva
Giornata Alimentare Ospiti Residenti in struttura	230.680	10,00
Pasti singoli Utenti Istituzionali orario diurno	5.840	4,50
Pasti singoli Utenti Istituzionali residenti a domicilio	72.720	4,90
Pasti singoli Utenti Diversi	60.240	4,50
Occasioni Alimentari	120	200,00
Eventi Compleanno	96	150,00

Quesito n. 10

Si chiede di poter conoscere gli attuali prezzi praticati dal gestore

Risposta:

I dati richiesti non sono rilevanti ai fini della presentazione dell'offerta.

Quesito n. 11

All'Art 3 . 6. del CSA per gli eventi di compleanno si indicano 40 persone aggiuntive di media per le quali è prevista la preparazione indicata all'Art. 16; si chiede se è corretto intendere che per le ulteriori 15 persone (di media) sia prevista unicamente la preparazione della seconda fascia dei prodotti (Tartine, pane, affettati, scaglie di grana, vino, spumante e acqua).

Risposta:

La risposta è affermativa: per le ulteriori 15 persone (di media) è prevista unicamente la preparazione della seconda fascia dei prodotti (Tartine, pizzette, pane, affettati, scaglie di grana, vino, spumante e acqua).

IL DIRIGENTE
- dott. Leonardo Caronna -

PF/ES