



## PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO



**Agenzia Provinciale  
per gli Appalti e Contratti**

**Servizio appalti**

Sito internet

Via Dogana, 8 - 38122 Trento

☎ 0461.496444 - ☎ 0461.496422

serv.appalti.lav.pubb@pec.provincia.tn.it

Trento,

26 MAG. 2014

Prot. n. S171/14/ 283380 /3.5/78-14

(da citare interamente nella risposta)

**Oggetto:** Gara d'appalto per l'affidamento dei servizi di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole primaria e secondaria di primo grado e istituti di formazione professionale nell'ambito delle Comunità Rotaliana – Königsberg, Valle di Cembra, Valle dei Laghi, Paganella e del Territorio della Valle dell'Adige. **Pubblicazione della nota di chiarimento n. 3.**

Con riferimento alla gara in oggetto, viste le note della competente Comunità della Valle dei Laghi acquisite al protocollo provinciale, si forniscono i seguenti

### CHIARIMENTI

#### 20) Offerta tecnica - formazione

Nel "criteri di valutazione" al punto 10. Formazione del personale viene chiesto di indicare le ore annuali di formazione destinate al personale distinti per gruppi e qualifiche. Si chiede se il numero delle ore annuali di formazione da indicare dovrà essere riferito al singolo operatore appartenente al gruppo, oppure se tale dato dovrà essere moltiplicato per tutto il personale previsto nel gruppo di appartenenza.

##### Risposta:

Il dato riguarda il totale delle ore annuali di formazione distinte per gruppi di qualifiche.

#### 21) Capitolato speciale – clausola sociale

All'art. 7 lettera 2, comma g) si prevede "che siano applicate nei confronti del personale impiegato... condizioni economiche-normative non inferiori a quelle previste dal CCNL per i dipendenti della categoria..." al comma 1) si prevede "che sia garantita prioritariamente l'assunzione di tutto il personale in precedenza impiegato nella gestione uscente... ferma restando la facoltà di armonizzare l'organizzazione del lavoro, previo confronto sindacale, con le esigenze dell'impresa subentrante". Rispetto a precedenti appalti non viene specificato che l'assunzione è obbligatoria e che dovrà avvenire a condizioni economiche di inquadramento, di anzianità e di orario non inferiori a quelle riconosciute nella precedente gestione. In sostanza si chiede se, potenzialmente a titolo esemplificativo (...in base all'organizzazione del lavoro e alle esigenze dell'impresa subentrante), un dipendente attualmente in forza potrà perdere, gli scatti anzianità, il livello acquisito, le ore di contratto, e non sarà garantita obbligatoriamente la sua assunzione.

##### Risposta:

Si rinvia alle indicazioni più volte fornite dall'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici (da ultimo, parere del 30 aprile 2014 n. AG 19/14).

#### 22) Personale dipendente

Si richiedono gentilmente i Livelli di inquadramento, anzianità di servizio e monte ore giornaliero/settimanale di tutto il personale assunto e iscritto sul libro matricola dell'attuale gestore, per lo svolgimento dell'attuale contratto.

##### Risposta:

Si pubblicano in forma anonima e aggregata i dati in possesso dell'Amministrazione committente.

#### 23) Costi attuali

Si richiede a quanto ammonta l'attuale prezzo di gestione del servizio.

##### Risposta:

Il costo unitario attuale è di 3,82 euro + IVA per le scuole primarie e secondarie di primo grado e di 5,84 euro + IVA per gli istituti professionali.

#### **24) Giorni di somministrazione**

Quali sono i giorni di somministrazione per le scuole secondarie?

**Risposta:**

Le giornate di apertura delle scuole sono indicate nel calendario scolastico 2014/2015 approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 440 del 28 marzo 2014, che si pubblica.

Con riferimento ai giorni di somministrazione dei pasti presso le strutture si rinvia a quanto previsto nell'Allegato A al capitolato speciale d'appalto.

#### **25) Menù**

Si richiedono le copie dei menù attualmente utilizzati.

**Risposta:**

Si pubblica il calendario 2013/2014 con il menù scolastico.

#### **26) Utenze**

All'articolo 7 del CSA al punto d) è previsto l'onere per l'aggiudicatario riferito alle utenze (acqua, gas, energia elettrica) è possibile avere la quantificazione economica delle utenze nel precedente anno di attività?

**Risposta:**

Tale dato non è a disposizione dell'Amministrazione committente.

#### **27) Imposte e tasse locali**

All'art. 7 del CSA al punto f) è previsto l'onere per l'aggiudicatario riferito delle spese di imposte e tasse comunali per il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti, è possibile avere una quantificazione economica di dette tasse e imposte nel precedente anno di attività?

**Risposta:**

Tale dato non è a disposizione dell'Amministrazione committente.

#### **28) Attrezzature**

Si richiede l'elenco completo delle attrezzature presenti nelle diverse cucine e nei diversi refettori di proprietà dell'ente appaltante.

**Risposta:**

Si rinvia all'inventario già pubblicato sul sito internet [www.appalti.provincia.tn.it](http://www.appalti.provincia.tn.it) – voce "stampe inventario".

#### **29) Diritti di segreteria**

Si chiede di conoscere, al lordo del ribasso, i costi dei diritti di segreteria da versare alla Comunità.

**Risposta:**

Per il quadriennio, circa 30.700,00 euro.

#### **30) Attuale gestione**

Si chiede copia delle ultime due/tre fatture emesse dall'attuale gestore per il servizio attualmente svolto come da oggetto dell'appalto.

**Risposta:**

Si ritiene che i documenti richiesti non siano necessari ai fini della presente procedura di gara; si forniscono tuttavia i seguenti dati statistici relativi all'ultimo anno scolastico completamente fatturato (2012/2013): i pasti pagati sono stati i seguenti:

- pagati 870.191 pasti per le scuole elementari;
- pagati 187.835 pasti per le scuole medie;
- pagati 91.110 pasti per le scuole professionali.

#### **31) Attrezzature**

Si richiede se vi sono, all'interno delle 27 cucine oggetto del servizio, attrezzature e casse termiche (tipo polibox per pasti veicolati) attrezzatura minuta (tipo gastronorm, padellame, utensili, coltelli, etc.) di proprietà dell'attuale gestore.

**Risposta:**

Trattandosi di attrezzature di proprietà dell'attuale gestore, il dato richiesto non è nella disponibilità dell'Amministrazione committente.

#### **32) Personale dipendente**

Si chiede cortesemente di fornire l'elenco del personale (numero di addetti, qualifica e livello contrattuale, ore contrattuali settimanali, anzianità di servizio) attualmente in carica per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto.

**Risposta:**

Si rinvia ai precedenti chiarimenti.

**33) Fidejussione**

Nel bando di gara al capitolo 4.2, punto 3 cita testualmente "si impegna a pagare quanto richiesto alla Provincia". Si chiede di confermare se nella Fidejussione deve essere riportato "si impegna a pagare quanto "richiesto dalla Provincia" oppure, se trattasi di refuso e conseguentemente deve essere richiamata la "Comunità della Valle dei Laghi" in sostituzione della "Provincia".

**Risposta:**

Si rinvia ai precedenti chiarimenti.

**34) Centri di cottura alternativi**

Si chiede se, in sede di offerta, si devono allegare copia dei contratti di affitto e/o di proprietà, se basta citare la natura e gli estremi della disponibilità, o se è sufficiente una dichiarazione generica di avere la disponibilità per tutta la durata dell'appalto dei centri di cottura alternativi presentati.

**Risposta:**

Come previsto dal paragrafo 4.1 del bando di gara al n. 5, ai fini dell'ammissione alla gara è sufficiente la dichiarazione di accettare tutte le clausole di capitolato senza eccezione alcuna; ai fini dell'assegnazione dei punteggi, è invece necessario che l'offerta tecnica illustri la dislocazione e le caratteristiche funzionali dei centri di cottura alternativi.

**35) diete speciali**

Nell'allegato D, parte "contenuti dell'offerta – elementi" al punto 2 diete speciali si cita: "il presente capitolo deve essere sviluppato in massimo di 50 facciate formato A4 con massimo 35 righe; non sono previste particolari modalità per la redazione della proposta di menù / menù standard da allegare alla relazione di cui al presente capitolo (estensione, tipo e dimensione del carattere ecc.). Eventuali pagine in eccesso non saranno valutate". Si chiede se nelle 50 facciate sono inclusi oppure esclusi i menù (ogni tipologia) da allegare alla relazione.

**Risposta:**

I menù sono esclusi.

**36) contenitori termici**

Nell'allegato D, "offerta – tecnica" al punto 3 contenitori termici, vengono assegnati massimo 2 punti, mentre nella parte "criteri di valutazione" al punto 3 si evince che il massimo punteggio attribuibile applicando la formula, risulta di 1 punto soltanto. Si chiede di precisare quale punteggio sarà attribuito all'offerta con il numero massimo di contenitori previsti (massimo 70).

**Risposta:**

Si rinvia ai precedenti chiarimenti.

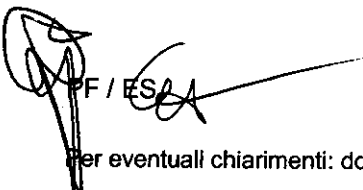
**37) importo base d'asta**

Nel bando di gara viene indicata una base d'asta riferita al periodo quadriennale di euro 19.574.710,00 (...) Si rileva peraltro che nell'allegato D viene riportato un diverso ed errato importo di euro 19.201.636,00. Si chiede la correzione di quest'ultimo importo.

**Risposta:**

Si rinvia ai precedenti chiarimenti.

IL DIRIGENTE  
- dott. Leonardo Caronna -



PF/ESA

Per eventuali chiarimenti: dott. Enrico Sartori tel 0461.496445 e.mail [enrico.sartori@provincia.tn.it](mailto:enrico.sartori@provincia.tn.it)