

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI**

RISPOSTE AI QUESITI PERVENUTI IN SEDE DI GARA

- 1) **D.** Chiediamo, in merito ai criteri di valutazione dell'offerta progettuale di cui all'art. 8 del Capitolato, cosa si intende per possesso di certificazioni di qualità e con quali criteri verranno attribuiti i 2 punti previsti.
R. Per possesso di certificazioni di qualità si intendono le certificazioni di qualità rilasciate all'Impresa da parte di competenti Enti/Organi certificatori terzi ed il relativo punteggio (ai sensi dell'art. 8.2.4 del capitolato) sarà assegnato in base al numero e alla tipologia di certificazione di qualità posseduta dall'Impresa.
- 2) **D.** Si chiede conferma del fatto che i pasti del micronido vengono preparati presso il centro cottura.
R. SI
- 3) **D.** La cucina di via Gelsi viene dismessa; potrebbe rimanere a disposizione il locale o parte del locale ed essere utilizzata per altri scopi? Le attrezzature attualmente presenti saranno tutte smantellate?
R. La cucina di Via dei Gelsi non viene dismessa in quanto rimane terminale di pasti veicolati. Verranno mantenute solo le attrezzature per il servizio di somministrazione pasti ai dipendenti comunale e ai bambini (ad es. piani di appoggio, armadio frigorifero, reparto lavaggio). Inoltre l'intenzione dell'Amministrazione Comunale è quella di mantenere attiva la cucina per eventi vari, mettendola a disposizione per feste ed iniziative diverse; per evitare promiscuità di servizi diversi sarebbe pertanto opportuno procedere ad una adeguata predisposizione degli spazi e delle attrezzature.
- 4) **D.** Per una migliore organizzazione del servizio e delle ore del personale chiediamo:
Il numero dei pasti previsti per ogni plesso (come da fax simile qui sotto)

SCUOLA/DIPENDENTI	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
...
...

- In quali scuole ci sono i doppi turni?
- Le scuole medie mangiano tutti i giorni?

R. Ai fini della predisposizione dell'offerta, quanto richiesto è contenuto nell'art. 18 del capitolato speciale. In tutte le Primarie e le Secondarie (vedi art. 20 del Capitolato Speciale) si effettuano doppi turni in refettorio. Nelle scuole medie il Servizio non viene effettuato tutti i giorni.

- 5) **D.** La frutta al mattino da chi viene distribuita in classe?
R. Si veda articolo 20 del capitolato speciale.

- 6) **D.** Il taglio della frutta al mattino deve essere svolta dal concessionario per le scuole materne, ma cosa intendete per taglio? Da chi deve essere sbucciata?
R. Al taglio (nel senso letterale del termine: ridurre in pezzetti) e alla sbucciatura deve provvedere il personale del Concessionario (si veda art. 20 del capitolato speciale).
- 7) **D.** Quanti sono i bambini che usufruiscono della merenda post-scuola?
R. n. 97 nell'anno scolastico 2009/2010 presso le tre scuole dell'infanzia statali.
- 8) **D.** Nella composizione del pasto rientra anche l'acqua per tutte le utenze?
R. SI
- 9) **D.** Attualmente nelle scuole che tipo di piatti utilizzano? (se ceramica, monouso ecc..)
R. Presso le scuole dell'infanzia vengono usati piatti in melanina. Presso le Scuole Primarie e Secondarie 1 grado vengono usati piatti monouso, eccetto plesso di Via del Gelsi dove i piatti sono in ceramica.
- 10) **D.** Nelle scuole materne prima dell'apparecchiatura, la pulizia e la sanificazione dei tavoli viene effettuata dal personale ATA?
R. SI
- 11) **D.** In riferimento alla gestione delle rette scolastiche, confermate che la quota insoluta dell'anno (dopo aver sollecitato gli utenti come prescritto da capitolato) rimane a carico dell'Amministrazione Comunale?
R. L'Amministrazione concedente collaborerà con il concessionario per il recupero dei crediti insoluti. Le modalità sono quelle indicate all'art. 25 del capitolato speciale.
- 12) **D.** Sulla base delle risposte pervenute siamo a chiedervi se devono essere annoverate tra le spese a carico del concessionario, anche quelle relative alla gestione del calore, in quanto l'art. 29 del Capitolato indica, tra le spese di gestione esclusivamente quelle relative a elettricità, gas, acqua, TIA e pulizia spazi esterni circostanti.
R: SI, vedi risposta quesito n. 7 del 03.03.2010.
- 13) **D.** L'art 4 del Capitolato riporta un numero di pasti complessivo, per tutta la durata contrattuale pari a 1.246.020 ovvero corrispondente a 311.505 pasti annui. Moltiplicando il numero di pasti medio giornaliero indicato all'art. 18 per il numero di giorni di servizio (calcolato sulla base di quanto indicato all'art. 19) ovvero 187 giorni per l'infanzia, 175 giorni per la primaria e la secondaria, 219 giorni per micronido, nido e dipendenti comunali, risulta un totale pasti annuo pari a 274.256. La differenza tra il numero di pasti stimato (art. 4) e il numero risultante è pari a 37.249 pasti all'anno. Si chiedono delucidazioni in merito.
R Si conferma l'esattezza dei dati numerici della tabella di cui all'art. 18 del capitolato speciale e quindi si tenga conto del numero di pasti giornalieri e dell'intero periodo di durata della concessione, così come indicato nel capitolato speciale d'appalto. Si tratta comunque di dati medi che risentono di variazioni in corso d'anno a seguito della diversa organizzazione scolastica oppure di eventi non dipendenti nè dalla Scuola nè dal Comune. Comunque nello specifico si indicano qui di seguito il n. dei gg. di scuola che sono il risultato dell'autonomia scolastica aresina anche in riferimento all'anno scolastico:

- 218 gg Scuola Infanzia
- 205 gg Scuola Primaria
- 173 gg Scuola Secondaria I grado
- 47 settimane Asilo Nido/Micronido/Dipendenti Comunali
- n. 9 settimane Centri Estivi Comunali.

14) **D.** Si richiede il numero di pasti annui erogati presso ciascuna struttura e per ciascun servizio oggetto di gara nel corso dell'anno scolastico 2008-2009.

R. I dati non sono disponibili. Ai fini dell'offerta, si faccia riferimento a quanto indicato all'art. 18.

15) **D.** L'art. 6 del Capitolato riporta che *“è inoltre a carico dell'Amministrazione Comunale il pagamento della quota sociale derivante dall'applicazione delle tariffe stabilite dalla Giunta Comunale, sulla base dell'indicatore ISEE e la quota a parte del pasto dei dipendenti comunali a carico dell'Ente concedente. Tali quote verranno corrisposte al Concessionario da parte del Comune trimestralmente sulla base di rendiconti forniti dalla Ditta stessa e a seguito di opportuna verifica sulla situazione contabile familiare e relativa al personale comunale. Il Comune liquiderà le fatture a 30 giorni dal loro ricevimento”*.

Sulla base di quanto sopra riportato sembrerebbe che l'Amministrazione provvederà alla liquidazione delle fatture emesse dal concessionario per il personale comunale dipendente e differenze su fasce ISEE a 120 giorni (90+30); se così fosse il presente articolo risulterebbe in contrasto con quanto previsto dal D.lgs. 231 /2002 riguardante i ritardi nei pagamenti delle Pubbliche Amministrazioni. Si richiede chiarimento in merito.

R. L'interpretazione operata nel presente quesito in ordine all'asserito mancato rispetto dei termini di pagamento delle P.A. non è corretta, in quanto il servizio di ristorazione scolastica oggetto della presente procedura concorsuale è una concessione di servizio e non un appalto.

Mentre nell'appalto l'obbligazione di compensare l'attività svolta dalla società appaltatrice grava sull'amministrazione committente, nella concessione di servizi il costo del servizio grava sugli utenti.

Il concessionario assume in proprio il servizio pubblico di ristorazione scolastica nei confronti dei cittadini-utenti, ed assume interamente la gestione economica e funzionale del servizio per un congruo numero di anni (nella fattispecie per anni 4, con diritto di opzione per il rinnovo per i successivi due anni); effettua gli investimenti con proprie risorse e li ammortizza nei periodi di gestione, ricevendo la sua remunerazione (tendenzialmente) dal solo gettito tariffario; ed in sintesi si fa carico del rischio imprenditoriale e gestionale dell'attività economica in concessione.

Mentre nell'appalto il corrispettivo per la prestazione del servizio viene corrisposto dal committente, dietro presentazione di regolari fatture da parte della Ditta appaltatrice, e previa verifica della diligente esecuzione del servizio, nella concessione la controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica e delle altre utenze direttamente dai fruitori del servizio, secondo le modalità indicate nell'art. 6 del Capitolato speciale di concessione.

In particolare la Ditta concessionaria si obbliga a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti per la fornitura dei pasti mediante l'applicazione a ciascuno di essi delle tariffe determinate dal Comune (comprehensive di Iva) in base alla situazione reddituale o sociale degli stessi.

Il Comune interverrà esclusivamente nelle seguenti ipotesi:

- per la corresponsione della differenza fra il costo dei pasti erogati e gli introiti effettuati direttamente dalla Concessionaria solo nei casi in cui gli importi delle tariffe, così come determinate dall'Ente, siano inferiori al prezzo unitario a pasto di aggiudicazione (Iva inclusa);
- per il pagamento della quota sociale derivante dall'applicazione delle tariffe stabilite dalla Giunta Comunale, sulla base dell'Indicatore della Situazione Economica Equivalente (ISEE) e la quota parte del pasto dei dipendenti comunali a carico dell'Ente concedente (definita con Delibera di G.C.).

Tali quote verranno corrisposte al Concessionario da parte del Comune trimestralmente sulla base di rendiconti forniti dalla Ditta stessa e a seguito di opportuna verifica sulla situazione contabile familiare e relativa al personale comunale. Il Comune liquiderà le fatture entro 30 (trenta) giorni dal loro ricevimento. Tale modalità organizzativa e gestionale fa parte del modello concessorio. Non si ravvisa pertanto alcuna violazione delle norme sui termini di pagamento delle P.A.

- 16) **D.** Nell'art. 1 del Capitolato Speciale viene indicato che rimarranno a carico della ditta concessionaria tutte le spese di gestione relative al centro cottura di Via Varzi (elettricità, gas, acqua pulizia spazi esterni circostanti, TIA). Si richiede di indicare a quanto ammonta la TIA.

R. La TIA del nuovo Centro di Cottura ammonta ad Euro 3.244,00 annui (Tariffe 2010).

- 17) **D.** All'art. 4 del Capitolato Speciale viene indicato come numero di pasti medio complessivi stimato n. 1.246.020; all'art 18 del capitolato vengono indicati i pasti medio giornalieri per singola scuola/utenza e all'art. 20 giorni di somministrazioni: per tutte le utenze viene indicato dal lunedì al venerdì; in sede di sopralluogo si è rilevato che allo stato attuale sia le scuole secondarie che i dipendenti comunali mangiano 3 giorni alla settimana. Si richiede di indicare se con la concessione del servizio verranno mantenuti 3 giorni alla settimana di servizio oppure 5.

A tal fine si richiede di indicare se il servizio per le secondarie e dipendenti sarà su 3 o 5 giorni e nel caso fosse su 3 gironi, rivedere il conteggio dei pasti medio annui calcolati per le secondarie e dipendenti in quanto nel prospetto di cui all'art. 18 il calcolo è stato effettuato su 5 giorni.

R. I dati indicati all'art. 18 sono valori medi in quanto risentono delle variazioni (es. n. effettivo di giorni di scuola) che durante l'anno scolastico interferiscono nell'organizzazione del servizio. Ai fini della predisposizione dell'offerta, si faccia comunque riferimento ai suddetti dati medi settimanali, così come definiti agli artt. 18 e 19 del capitolato.

- 18) **D.** Riferimento art. 8 comma 2.2. Offerta progettuale "interventi migliorativi" del Capitolato Speciale. In detto punto al comma i) e ii) per ogni miglioria viene richiesto "specificare importo e documentare"; si richiede di indicare quale tipologia di documento possa evadere tale richiesta (es: preventivo di un fornitore, depliant, ecc?). Inoltre, l'importo relativo ad attrezzature, ecc. da inserire in sede di gara deve intendersi da listino o al netto dello sconto preventivato dall'azienda fornitrice?

R. Sono ammessi e quindi ritenuti validi i seguenti documenti che attestino la qualità e fondatezza/fattibilità delle migliorie proposte:

- preventivi di fornitori, depliant con prezzi, prezzari e con l'indicazione di specifiche tecniche, e qualsiasi ulteriore documentazione oggettiva ed attendibile.

L'importo delle attrezzature può essere da listino o al netto dello sconto preventivato

dall'azienda fornitrice, purchè documentato.

19) **D.** Riferimento art. 11 punto 7 del Capitolato Speciale. Viene indicato che il progetto di gestione dovrà essere composto da massimo 150 pagine formato A4; le 150 pagine sono quindi da considerare 300 facciate? Inoltre si richiede di indicare se eventuali allegati (foto, depliant, ecc) vanno compresi nelle 150 pagine o ne sono esclusi.

R. Si veda risposta al quesito n. 10 di data 03.03.2010.

20) **D.** Riferimento art. 22 del Capitolato Speciale. La ditta concessionaria, dovendo procedere alla riscossione diretta dei corrispettivi ed al servizio di rilevazione delle presenze è consentito che utilizzi un sistema informatico diverso da quello attualmente in uso presso il comune, fermo restando che il sistema informatico proposto, interamente web based, fornisce le stesse funzionalità di quello esistente?

R. E' consentito l'utilizzo di un sistema informatico diverso, purchè garantisca funzionalità ed efficienza dell'intero sistema e del servizio.

21) **D.** Riferimento art. 23 del Capitolato Speciale. In detto punto viene indicato che il Concessionario dovrà garantire "il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole, *avvalendosi della collaborazione del personale ATA o proprio personale*"; si richiede di precisare, per ovvi motivi di costo, da chi dovrà essere effettuata la rilevazione dei pasti, ovvero se da personale ATA o personale del Concessionario.

R. Attualmente presso le scuole dell'Infanzia e Primarie è attivo il personale della Ditta di ristorazione, mentre presso le scuole Secondarie I Grado il personale ATA. Trattandosi di accordi annuali all'interno dei protocolli di intesa con le Scuole, le Ditte concorrenti dovranno prevedere entrambe le possibilità con propri oneri a carico. E' comunque escluso il personale comunale.

22) **D.** Riferimento art. 29 comma 13 del Capitolato Speciale. In detto comma viene indicato che la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presso i centri cottura e refettori rimane a carico della ditta concessionaria, mentre agli artt. 51/52 viene citata a carico della ditta concessionaria la sola manutenzione ordinaria. A carico di chi rimane la manutenzione straordinaria delle attrezzature?

R. La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presso i centri cottura e refettori è a carico della ditta concessionaria, mentre la manutenzione straordinaria delle strutture è a carico dell'Ente concedente. Gli interventi di manutenzione straordinaria sono quelli specificati nell'art. 53 del Capitolato speciale di concessione.

23) **D.** Riferimento art. 38 del Capitolato Speciale:

1) Le tabelle a cotto che andranno inserite nel progetto tecnico sono da considerare all'interno o extra le 150 pagine?

R. Si veda risposta al quesito n. 10 di data 03.03.2010.

2) In detto articolo viene indicato che la ditta concessionaria dovrà essere disponibile a fornire cestini freddi o pranzi e buffet in altre occasioni; tali servizi saranno quantificati stesso costo pasto o verranno quantificati, valutati e fatturati a parte?

R. La disponibilità da parte del concessionario a fornire cestini è richiesta in caso di gite scolastiche, pranzi scolastici fuori sede, gite dei centri estivi. Il costo sarà compreso nell'offerta economica che verrà aggiudicata.

Relativamente ad eventuali eventi extrascolastici (es. pranzi, buffet, etc.), l'Amministrazione Comunale richiederà al concessionario la disponibilità previo

preventivi e fatturazioni distinte.

- 24) **D.** Riferimento art. 44 comma a. del Capitolato Speciale. Si richiede di indicare i mq. di vetrate interne ed esterne dei centri cottura/cucine e refettori da pulire.
R. Il dato non è disponibile. Durante i sopralluoghi ogni ditta interessata potrà direttamente rilevare tali dati.
- 25) **D.** Si richiede se possibile fornire i moduli/dichiarazioni/offerta economica (allegati D/E).
R. Tali moduli sono scaricabili dal sito.
- 26) **D.** Riferimento art. 25 del Capitolato Speciale. Si richiede di indicare l'ammontare degli insoluti nell'ultimo anno scolastico e a carico di chi rimarrà il recupero delle insolvenze tramite esazione coattiva.
R. L'ammontare annuo degli insoluti relativamente al servizio di ristorazione scolastica è pari a circa € 10.000,00. All'art. 25 del Capitolato sono definite le modalità di gestione dei corrispettivi/insoluti. Si specifica che l'esazione coattiva rimarrà in capo all'Amministrazione Comunale.
- 27) **D.** Riferimento art. 29 comma 25 del Capitolato Speciale. In detto articolo viene indicato che rimarranno a carico della ditta concessionaria tutte le spese di gestione relative al centro cottura di Via Varzi nonché rimborso annuale all'Amministrazione Comunale per spese di elettricità, gas, acqua, pulizia spazi esterni circostanti, TIA . Si richiede di indicare a quanto ammontano le spese di gestione relative alla pulizia degli spazi esterni circostanti (C.C. Via Varzi e cucine Col di Lana / Matteotti).
R. Le spese di gestione relative alla pulizia degli spazi circostanti non sono quantificabili, in quanto attualmente rientranti nei compiti svolti dal personale afferente alla Ditta affidataria (appaltatrice) del servizio.

AVVISO IMPORTANTE PER TUTTI I CONCORRENTI

Ai fini della predisposizione dell'offerta, per quanto attiene le grammature sia del menù invernale che di quello estivo, si faccia riferimento alle grammature proposte dall'ASL Milano 1, di cui all'Allegato B del Capitolato Speciale di Concessione.
Per eventuali preparazioni non contemplate nelle proposte dell'ASL MI 1, si faccia riferimento a quelle riferibili al documento ASL per preparazioni similari.

Arese, 25.03.2010