

## FAQ AGGIORNATE AL 21/09/2016

**QUESITO 1:** organico attualmente impiegato

**RISPOSTA 1:** si allega tabella fornita dall'attuale gestore comprensiva di: luogo di lavoro, mansione, percentuale di part-time, data assunzione, ore settimanali di servizio, livello, CCNL applicato.

Si specifica che la suddivisione per plesso e l'indicazione del monte ore giornaliero non possono essere forniti in quanto afferiscono alla progettualità organizzativa di ogni azienda oltre al fatto che saranno oggetto di valutazione in sede di esame dell'offerta tecnica

**QUESITO 2:** stima importo spese contrattuali

**RISPOSTA 2:** tra €. 13.500,00 ed €.14.000,00

**QUESITO 3:** le attrezzature elencate nell'inventario sono di proprietà del gestore o del Comune?

**RISPOSTA 3:** tutte di proprietà del Comune

**QUESITO 4:** art.1 punto 8 Capitolato: fornitura materiale frangibile

**RISPOSTA 4:** la fornitura deve essere effettuata all'inizio del servizio

**QUESITO 5:** elenco indirizzi di recapito dei pasti a domicilio

**RISPOSTA 5:** si allega elenco con indicazione delle vie dove risiedono gli attuali fruitori del servizio. Si ricorda che il servizio partirà il 1° marzo 2018 e quindi il presente elenco è puramente indicativo

**QUESITO 6:** stima spese energetiche del Centro Cottura (luce/gas/acqua/telefono)

**RISPOSTA 6:** le spese energetiche sono a carico dell'appaltatore e come riferito dall'attuale gestore è ipotizzabile una stima annua delle stesse pari ad €. 90.000,00

**QUESITO 7:** sistema informatizzato delle rette

**RISPOSTA 7:** ad oggi il gestore del sistema informatizzato delle rette è l'attuale appaltatore Sodexo Italia spa e pertanto il sistema informatico dovrà essere fornito ex novo

**QUESITO 8:** stima spese di pubblicazione del bando di gara a carico dell'aggiudicatario

**RISPOSTA 8:** ad oggi sono stati spesi €. 1.212,70 per la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale a cui andranno aggiunte le spese per la pubblicazione degli esiti

**QUESITO 9:** importo TARI anno 2016

**RISPOSTA 9:** l'importo della TARI per l'anno 2016 è stato di €. 1.098,00

**QUESITO 10:** produzione schede tecniche prodotti

**RISPOSTA 10:** come previsto dall'art.32 del Capitolato le schede tecniche dovranno essere presentate in sede di gara per ogni derrata e non solo per i prodotti offerti come migliorativi

**QUESITO 11:** soluzioni migliorative del progetto informatizzato rilevazione presenze e gestione incassi

**RISPOSTA 11:** l'eventuale progetto oggetto di valutazione deve essere descritto all'interno dell'offerta tecnica (40 pagine), mentre eventuali schede illustrative potranno essere allegate in aggiunta

**QUESITO 12:** numero di automezzi attualmente utilizzati

**RISPOSTA 12:** non si ritiene opportuno indicare il numero degli automezzi utilizzati dall'attuale gestore in quanto tale indicazione afferisce alla progettualità organizzativa di ogni azienda oltre al fatto che sarà oggetto di valutazione in sede di esame dell'offerta tecnica

**QUESITO 13:** subappalto

**RISPOSTA 13:** in sede di gara deve essere indicata la terna degli eventuali subappaltatori oltre ai servizi che si intendono subappaltare

**QUESITO 14:** sottoscrizione modello A2

**RISPOSTA 14:** come già indicato in calce al modello A2 allegato al disciplinare, i dichiaranti non in possesso di dispositivo di firma digitale, possono firmare in modo autografo allegando valido documento di identità

**QUESITO 15:** costi sicurezza aziendale

**RISPOSTA 15:** nel modulo per l'offerta economica devono essere indicati i costi complessivi relativi alla sicurezza aziendale così come previsto dall'art. 95, comma 10 del D. Lgs. 50/2016

**QUESITO 16:** dimensione media utenza Comune di Giussano

**RISPOSTA 16:** la differenza tra 168.500 e 174.000 pasti è dovuta all'attivazione differita rispetto all'inizio dell'appalto del servizio di distribuzione pasti a domicilio

**QUESITO 17:** attivazione servizio pasti a domicilio

**RISPOSTA 17:** il servizio pasti a domicilio decorrerà dal 1° marzo 2018, al termine dell'appalto attualmente in essere

**QUESITO 18:** costi aggiuntivi per pagamenti rette

**RISPOSTA 18:** come indicato dal Capitolato eventuali costi aggiuntivi per pagamenti rette (commissioni, ecc.) saranno a carico dell'appaltatore e non potranno essere messi a carico degli utenti e/o dei comuni

**QUESITO 19:** prezzo attualmente in vigore

**RISPOSTA 19:** Giussano (refezione scolastica e dipendenti): € 4,26 oltre iva  
Giussano (pasti a domicilio): € 4,35 oltre iva (trasporto escluso)  
Mariano Comense: € 4,42 oltre iva

**QUESITO 20:** importo degli insoluti relativi agli ultimi due anni

**RISPOSTA 20:** Giussano: 2014/2015 € 76.518,60 (azione di sollecito già effettuata ora trasmessi a Equitalia)  
2015/2016 € 220.023,10 (azione di sollecito non ancora attivata)  
Mariano Comense: 2014/2015 € 12.119,69  
2015/2016 € 45.967,81

**QUESITO 21:** modalità distribuzione pasti scuole

**RISPOSTA 21:** Giussano: scuole dell'infanzia e primarie al tavolo, scuola secondaria linea self service ma con distribuzione a cura della società di ristorazione  
Mariano Comense: tutte le scuole con distribuzione al tavolo

**QUESITO 22:** specifiche su svolgimento servizio presso le scuole primarie IV Novembre e Don Milani di Mariano Comense

**RISPOSTA 22:** il Comune di Mariano Comense specifica quanto segue:

**Refettorio scuola primaria "IV Novembre" di via P. Trotti 10**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	n. alunni	n. alunni	n. alunni	n. alunni	n. alunni
refettorio grande	200	200	200	200	200
refettorio piccolo	69	69	138	69	138
Totale	269	269	338	269	338

refettorio piccolo n. 138 alunni tutti i mercoledì + n.7 venerdì

**Refettorio scuola primaria "Don Milani" di via Bellini 4**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	n. alunni	n. alunni	n. alunni	n. alunni	n. alunni
refettorio	176	120	176	120	120

n. 176 alunni tutti i lunedì + n.6 mercoledì

**QUESITO 23:** in quale punto del progetto vanno inserite le proposte di menù e le relative tabelle e relativa valutazione

**RISPOSTA 23:** tutte le proposte di menù e le relative tabelle da presentarsi in sede di gara potranno essere allegate all'offerta tecnica (in aggiunta alle 40 pagine) e non saranno oggetto di specifica valutazione

**QUESITO 24:** scuole dell'infanzia Mariano Comense - tipologia di stoviglie

**RISPOSTA 24:** il Comune di Mariano Comense chiede per le scuole dell'infanzia di piatti in ceramica o melamina e bicchieri in policarbonato o vetro

**QUESITO 25:** servizio pasti a domicilio - numero presunto pasti annui

**RISPOSTA 25:** si specifica che il dato riportato nella tabella all'art. 3 fa riferimento ai pasti effettivamente prodotti nel periodo luglio 2015/giugno 2016 mentre il dato riportato all'art. 13 (25 pasti al giorno per 310 giorni/anno) rappresenta una ipotetica proiezione futura

**QUESITO 26:** art. 22 paragrafo A4 del Disciplinare - indicazione valore economico migliorie proposte

**RISPOSTA 26:** nell'offerta tecnica dovranno essere indicate le migliorie proposte dall'offerente in via ulteriore a quelle indicate nel Capitolato non solo sotto il profilo del valore complessivo, ma anche dall'utilità aggiunta in termini di maggiore efficienza, efficacia ed economia complessiva del servizio

**QUESITO 27:** manutenzione ordinaria impianti tecnologici

**RISPOSTA 27:** oltre allo spurgo di sifoni e pozzetti di refettori e cucina centralizzata, indicata come attività cui prestare particolare attenzione, deve essere previsto ogni intervento necessario per un'adeguata manutenzione ordinaria degli impianti tecnologici

**QUESITO 28:** diete speciali - incidenza percentuale su totale pasti e n. alunni celiaci

**RISPOSTA 28:** Giussano: diete speciali (patologie, allergie, intolleranze): 4%

diete speciali a carattere etico/religioso: 5%

n. alunni celiaci: 11

Mariano Comense: diete speciali (patologie, allergie, intolleranze): 6,7%

diete speciali a carattere etico/religioso: 13,5%

n. alunni celiaci: 9

**QUESITO 29:** menù per diete

**RISPOSTA 29:** le proposte di menù e le relative tabelle per le diete speciali da presentarsi in sede di gara potranno essere allegate all'offerta tecnica (in aggiunta alle 40 pagine) e non saranno oggetto di specifica valutazione in quanto la valutazione della gestione delle diete speciali, come indicato nel Disciplinare di gara, avrà come oggetto la descrizione delle modalità operative con le quali le stesse vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate

**QUESITO 30:** TARI

**RISPOSTA 30:** si conferma che ad oggi (salvo novità normative dei prossimi anni) il pagamento della TARI è dovuto esclusivamente per il Centro Cottura. L'importo della suddetta TARI per l'anno 2016 è stato pari ad € 1.098,00.

**QUESITO 31:** presentazione "*breve relazione tecnica*" sul progetto relativo alle zone lavaggio

**RISPOSTA 31:** si conferma la possibilità di presentare la "*breve relazione tecnica*" in allegato all'offerta tecnica

**QUESITO 32:** importo canone annuo manutenzione software informatizzato gestione pagamenti e prenotazione

**RISPOSTA 32:** si ribadisce che attualmente il gestore del sistema informatizzato è l'appaltatore in essere e pertanto non è possibile indicare il canone annuo di manutenzione in quanto il software dovrà essere fornito ex-novo

**QUESITO 33:** punti di ricarica attuali

**RISPOSTA 33:** Giussano: Cartoleria Nespoli - Piazza S. Giacomo 1/3  
Ul Carte' - via IV Novembre 87

Mariano Comense: Cartoleria Brenna Ersilia - via Vittorio Veneto 1  
Cartoleria Anna snc - via Risorgimento 2  
Delia Cartoleria e Giornali - via Isonzo 12  
Chiosco Edicola di Meroni Danilo - Piazza Roma  
Cartoleria Il Trifoglio - via S. Ambrogio 32°  
Cartoleria Minotti - via Songia 18  
Cartoleria Panetta - via Santa Caterina 38C  
Cartoleria Marzorati - via Stoppani 6  
Giò Cartoleria - via S. Alessandro 22

**QUESITO 34:** proprietà attrezzature e dotazioni riportate nell'inventario

**RISPOSTA 34:** si conferma che tutte le attrezzature e dotazioni riportate nell'inventario sono di proprietà delle rispettive amministrazioni comunali

**QUESITO 35:** produzione pasti destinati ai centri estivi

**RISPOSTA 35:** i pasti destinati ai centri estivi potranno essere prodotti presso il Centro Cottura di via D'Azeglio

**QUESITO 36:** produzione pasti per utenti terzi

**RISPOSTA 36:** attualmente presso il centro Cottura di via D'Azeglio l'appaltatore in essere produce pasti destinati a utenti terzi diversi dai Comuni di Giussano e Mariano Comense

**QUESITO 37:** piano trasporti art. 22 lettera A1 del Disciplinare - Centro Cottura

**RISPOSTA 37:** si conferma che il Centro Cottura "*a disposizione dell'impresa*" citato all'art. 22 lettera A1 del Disciplinare è quello di via D'Azeglio

**QUESITO 38:** subappalto - documentazione

**RISPOSTA 38:** si conferma che in sede di gara dovrà essere indicata esclusivamente l'eventuale terna di subappaltatori senza produrre ulteriore documentazione

**QUESITO 39:** indice offerta tecnica

**RISPOSTA 39:** si precisa che l'indice dell'offerta tecnica è ricompreso nel n. di 40 pagine complessive

**QUESITO 40:** piano pulizia e sanificazione art. 22 lettera A1 del Disciplinare

**RISPOSTA 40:** si precisa che la descrizione delle modalità operative e l'introduzione di accorgimenti atti ad ottimizzare il servizio sono riferiti a tutte le voci indicate nel punto e non solo al piano di disinfezione e derattizzazione

**QUESITO 41:** locali e attrezzature - art. 22 lettera A4 del Disciplinare

**RISPOSTA 41:** si precisa che per "*valore complessivo*" si intende il valore economico

**QUESITO 42:** numero alunni scuole dell'infanzia attualmente iscritti al post-scuola

**RISPOSTA 42:** Giussano: n. 31  
Mariano Comense: n. 12

**QUESITO 43:** proprietà contenitori isotermici per trasporto pasti

**RISPOSTA 43:** i contenitori isotermici per il trasporto dei pasti sono di proprietà dell'attuale appaltatore

**QUESITO 44:** planimetrie in formato .dwg

**RISPOSTA 44:** si allegano le planimetrie in formato .dwg dei plessi scolastici attualmente in possesso delle Amministrazioni Comunali, ad eccezione della planimetria del refettorio della scuola primaria "Del Curto" di Mariano Comense ad oggi in fase di realizzazione.

**QUESITO 45:** art. 41 Capitolato - Tabelle dietetiche: modalità di presentazione

**RISPOSTA 45:** le offerenti dovranno presentare l'intero ricettario (specifico in relazione ai menù proposti) con la conversione crudo/cotto per ogni piatto/ricetta/pietanza.

Pertanto l'azienda dovrà predisporre i menù, tenendo conto delle regole per la composizione del pasto (da ATS per le scuole, da capitolato per gli altri utenti), delle grammature (idem come sopra per le regole applicabili), e per ogni menù definito e per ogni fascia di età dovrà presentare: ricetta, grammatura secondo le regole di ciascuna materia prima, conversione a cotto del totale del piatto (le ricette devono essere già articolate per porzione individuale, della grammatura adeguata, quindi: una per l'infanzia, una per la primaria, una per la secondaria, e una per gli adulti).

Il tutto potrà essere presentato in allegato all'offerta tecnica (in aggiunta alle 40 pagine) e non sarà oggetto di specifica valutazione.

**QUESITO 46:** presentazione progetto per esecuzione zona lavaggio nelle tre scuole primarie di Giussano

**RISPOSTA 46:** si conferma che il progetto può essere prodotto come allegato all'offerta tecnica

**QUESITO 47:** Art. 22 punto A4 Disciplinare di gara - indicazione "valore complessivo" interventi migliorativi.

**RISPOSTA 47:** Il "valore complessivo" indicato nel punto A4 dell'art. 22 del Disciplinare di gara rappresenta semplicemente un elemento che, insieme ad altri, potrà consentire alla Commissione una più adeguata e completa valutazione dell'eventuale offerta migliorativa formulata. Il "valore complessivo" citato non afferisce in alcun modo all'offerta economica oggetto della procedura di gara che è rappresentata

esclusivamente dalla quantificazione della quota pasto e quindi non incide in alcun modo nella formulazione della predetta offerta economica.

Si precisa che per “valore complessivo” si intende il valore economico degli interventi migliorativi proposti formulato con le modalità che permettano alla Commissione di apprezzare gli stessi nel miglior modo possibile.

**QUESITO 48:** Scuola secondaria di Giussano - vassoi

**RISPOSTA 48:** i vassoi attualmente in uso presso la scuola secondaria di Giussano rimarranno a disposizione del nuovo appaltatore

**QUESITO 49:** Calcolo base d'asta e numero pasti di riferimento

**RISPOSTA 49:** Si conferma la correttezza dei dati indicati nei documenti di gara (art. 3 capitolato e art. 5 disciplinare). Il numero complessivo dei pasti per il Comune di Mariano Comense è stato ottenuto nel seguente modo: 198.500 pasti/anno (dato storico arrotondato periodo luglio 2015 - giugno 2016 indicato nella tabella art. 3) diviso per 12 e moltiplicato per 56 mesi (durata dell'appalto); Il numero complessivo dei pasti per il Comune di Giussano è stato ottenuto nel seguente modo: 174.000 pasti/anno (dato storico arrotondato periodo luglio 2015 - giugno 2016 indicato nella tabella art. 3) meno 5.500 pasti/anno (dato riferito ai pasti a domicilio) diviso per 12 e moltiplicato per 24 mesi + 174.000 pasti/anno (con aggiunta pasti a domicilio) diviso per 12 e moltiplicato per 32 mesi.

Si coglie l'occasione per ribadire, come già specificato nel capitolato, che i dati numerici forniti nelle tabelle fanno riferimento all'attuale organizzazione e sono da intendersi a titolo indicativo e che eventuali variazioni nell'organizzazione scolastica influenzate da eventuali riforme del sistema scolastico o scaturenti da decisioni degli Istituti scolastici tali da modificare i suddetti dati non potranno costituire motivo di alcune pretese da parte dell'Appaltatore.

**QUESITO 50:** art. 13 Capitolato - numero iscritti al servizio refezione

**RISPOSTA 50:** si conferma che i dati riportati nelle tabelle dell'art.13 del Capitolato corrispondono agli alunni attualmente iscritti al servizio refezione. L'importo a base d'asta è stato invece calcolato tenendo conto dei dati reali relativi all'ultimo periodo disponibile (luglio 2015/giugno 2016). È pacifico che gli iscritti al servizio non sono sempre tutti presenti per via delle assenze giornaliere (malattia/uscite didattiche/etc.).

Si coglie l'occasione per ribadire, come già specificato nel capitolato, che i dati numerici forniti nelle tabelle fanno riferimento all'attuale organizzazione e sono da intendersi a titolo indicativo e che eventuali variazioni nell'organizzazione scolastica influenzate da eventuali riforme del sistema scolastico o scaturenti da decisioni degli Istituti scolastici tali da modificare i suddetti dati non potranno costituire motivo di alcune pretese da parte dell'Appaltatore.

**QUESITO 51:** modalità di consegna dei menù e relative tabelle dietetiche

**RISPOSTA 51:** si conferma che tutte le tipologie di menù e le relative tabelle dietetiche potranno essere consegnate su dispositivo elettronico ( CD-ROM o chiavetta USB) presso la sede della Centrale Unica di Committenza della Provincia di Monza e della Brianza in busta chiusa e siglata tassativamente entro il termine di scadenza per la presentazione delle offerte.

**QUESITO 52:** fornitura stoviglie plessi scolastici

**RISPOSTA 52:** si conferma che l'art. 1.8 del Capitolato prevede espressamente la sostituzione per il Comune di Giussano di tutti i piatti e i bicchieri in melamina ora presenti con altrettanti sempre in melamina, mentre per il Comune di Mariano Comense la sostituzione di tutti i piatti e bicchieri in melamina ora presenti con piatti in ceramica e bicchieri in vetro.

**QUESITO 53:** stima spese annue per manutenzione ordinaria e straordinaria Centro Cottura

**RISPOSTA 53:** la stima annua della spesa sostenuta per la manutenzione ordinaria e straordinaria, comunicata dall'attuale appaltatore, è pari ad €. 45.000,00.=

**QUESITO 54:** plessi Mariano Comense - articolazione oraria e indicazione del numero dei pasti per ogni turno di distribuzione

**RISPOSTA 54:** si allega nuova tabella relativa ai plessi del Comune di Mariano Comense riportante i dati degli iscritti al servizio suddivisi per turno di refezione con indicazione dei relativi orari

**QUESITO 55:** terminale di distribuzione scuola primaria Del Curto - ultimazione lavori e arredi

**RISPOSTA 55:** il Comune di Mariano Comense fa presente che i lavori presso la scuola primaria Del Curto termineranno per metà novembre e l'attivazione del servizio, fatto salvo il recupero delle attrezzature e arredi necessari, avverrà alla ripresa delle lezioni dopo le festività natalizie. Specifica inoltre che all'interno dei locali sono previste i seguenti arredi/attrezzature: tavole e sedie per n.80 alunni + insegnanti, lavello in acciaio, lavastoviglie, frigorifero, scaldavivande, carrello termico (1 o2) e piano di lavoro

**QUESITO 56:** sostituzione lavastoviglie Comune di Mariano Comense

**RISPOSTA 56:** il Comune di Mariano Comense fa presente che la lavastoviglie attualmente non funzionante presso la scuola primaria Dante Alighieri sarà sostituita dall'Amministrazione Comunale

**QUESITO 57:** scuola primaria Del Curto - progetto locali

**RISPOSTA 57:** si allega il progetto approvato relativo ai locali della scuola primaria Del Curto

**QUESITO 58:** art. 10 lett. d) punto 2 Disciplinare di gara - distanza Centro cottura di emergenza

**RISPOSTA 58:** si precisa che i documenti di gara specificano che i concorrenti debbono avere la disponibilità di un Centro cottura di emergenza dislocato ad una distanza tale che consenta la veicolazione dei pasti in un tempo massimo che non superi i 45 minuti dall'orario previsto per la distribuzione all'utenza e quindi dai singoli terminali di distribuzione (plessi scolastici) e non dal Centro cottura di Via D'Azeglio a Giussano

**QUESITO 59:** compilazione modello A.3 per i soggetti cessati dalla carica

**RISPOSTA 59:** si conferma, per i soggetti cessati dalla carica, l'obbligatorietà della compilazione del modello A.2 e del modello A.3 (Documento di Gara Unico Europeo), parte III lettera D)