



COMUNE DI SORA

Provincia di Frosinone

Via Deci, 1 – 03039 SORA (FR) – TEL/FAX. 0776/833458 – E-MAIL istruzione@comune.sora.fr.it

IV SETTORE SERVIZIO ISTRUZIONE E DIRITTO ALLO STUDIO

GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA – C.I.G.: 5772004860

RISPOSTA A QUESITI

QUESITO N. 1

Elenco aggiornato di tutto il personale impegnato nella gestione del servizio, specificando:

- la suddivisione per i vari Istituti/Plessi scolastici;
- indicazione degli orari di lavoro giornaliero o settimanale;
- livello occupazionale;
- mansione attualmente svolta;
- eventuali permessi di soggiorno per lavoratori extracomunitari;
- eventuale nulla osta per lavoratori disabili di cui alla legge 68/99;
- eventuali agevolazioni attualmente usufruibili (cassa integrazione, CIGS, mobilità o altro).

RISPOSTA

Elenco aggiornato del personale impiegato e dettaglio delle condizioni:

QUALIFICA	LIVELLO	MONTE ORE SETTIMANALE	LEGGE 68/99
AIUTO CUOCA	7	40	NO
ADDETTA MENSA	8	10	SI
RESP. C. GRUPPO MENSA	7	40	NO
CUOCA	4	40	NO
ADDETTO MENSA	8	5	NO
ADDETTA MENSA	8	5	NO
ADDETTA MENSA	8	5	NO
ADDETTA MENSA	8	6	NO
IMPIEGATO CONCETTO	5	40	NO
CUOCA	7	20	NO
ADDETTA MENSA	8	8	NO
ADDETTA MENSA	8	21	SI
ADDETTA MENSA	8	6	NO
ADDETTA MENSA	8	6	NO
ADDETTA MENSA	8	5	NO
ADDETTA MENSA	8	5	NO
ADDETTA MENSA	8	6	NO
ADDETTA MENSA	8	5	NO
ADDETTA MENSA	8	5	NO
ADDETTA MENSA	8	5	NO
ADDETTA MENSA	8	5	NO

ADDETTA MENSA	8	5	NO
ADDETTA MENSA	8	10	NO
CUOCO	7	20	NO
ADDETTA MENSA	8	20	NO
ADDETTA MENSA	8	10	NO
CUOCO	7	20	NO
ADDETTA MENSA	8	5	NO
ADDETTA MENSA	8	5	NO
ADDETTA MENSA	8	5	NO
ADDETTA MENSA	8	20	NO
ADDETTA MENSA	8	20	NO
ADDETTA MENSA	8	5	NO
ADDETTA MENSA	8	20	NO
ADDETTA MENSA	8	20	NO
RESP. MAGAZZINO	3	40	NO
IMPIEGATA CONCETTO	4	40	NO

Al personale suddetto è applicato il CCNL dell'industria alimentare e mense scolastiche; una parte di esso di cui n. 4 cuochi, n. 1 aiuto cuoco, n. 1 resp. di magazzino e n. 2 impiegati di concetto, è impiegata presso il centro di cottura e la restante parte del personale viene utilizzata per il trasporto e la distribuzione a rotazione su tutte le scuole. Non sono presenti lavoratori extracomunitari e l'azienda non usufruisce di nessuna agevolazione (cassa integrazione, CIGS, mobilità o altro).

QUESITO N. 2

Attuale fornitore del servizio.

RISPOSTA

Ditta Centro Ristorazione Collettiva di Alati F. s.r.l., con sede a Sora in via Carpine n. 2.

QUESITO N. 3

Attuale prezzo applicato.

RISPOSTA

€ 4,55 a pasto, oltre IVA al 4%.

QUESITO N. 4

Il Bando di gara prevede che "il soggetto aggiudicatario dovrà, entro 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva, rimborsare alla Stazione Appaltante, le spese di pubblicazione dell'appalto sulla GURI, ai sensi del D.Lgs. n. 66 del 24/04/2014", si richiede di conoscere a quanto ammontano detti costi.

RISPOSTA

La spesa di pubblicazione del bando di gara sulla GURI ammonta ad € 350,00 IVA compresa. La spesa per la pubblicazione dell'esito della gara sulla GURI, sarà comunicata all'aggiudicatario dell'appalto a conclusione delle procedure di gara.

QUESITO N. 5

Al punto 5.1 lettera o) del Disciplinare di gara è previsto quanto segue “di impegnarsi in caso di aggiudicazione, ad utilizzare un centro di cottura, di cui ne abbia la proprietà e la disponibilità o solo la disponibilità, ubicato entro una distanza di km 15 dalla sede del Comune di Sora, avente l’autorizzazione sanitaria alla produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all’alimentazione, corredata dalla planimetria dei locali, che abbia una capacità produttiva non inferiore a n. 1.000 pasti giornalieri”. Si richiede di sapere se è giusta interpretazione, in caso della disponibilità, presentare nella documentazione amministrativa un contratto di disponibilità o comodato d’uso, o basterebbe solo una dichiarazione di impegno dove si attesta che la Società è in possesso di un centro di preparazione dei pasti, e che in caso di aggiudicazione fornirà tutta la documentazione come per legge, ivi compresa l’autorizzazione sanitaria alla produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all’alimentazione.

RISPOSTA

Nella fase della partecipazione alla gara il concorrente, in ossequio al punto 5.2 del Disciplinare di gara, deve presentare **una dichiarazione sostitutiva**, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 in cui, tra l’altro, **si impegna**, in caso di aggiudicazione, ad utilizzare un **centro di cottura**, di cui **1)** ne abbia la proprietà e la disponibilità o solo la disponibilità, **2)** ubicato entro la distanza di Km 15 dalla sede del Comune di Sora (Corso Volsci 111), **3)** avente l’autorizzazione sanitaria alla produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all’alimentazione, corredata dalla planimetria dei locali e che **4)** abbia una capacità produttiva non inferiore a n. 1.000 pasti giornalieri.

Gli elementi suddetti attinenti il centro di cottura, saranno comprovati in seguito dall’aggiudicatario che dovrà presentare, su richiesta della stazione appaltante, la documentazione probatoria, a conferma di quanto dichiarato nella fase della partecipazione.

QUESITO N. 6

In riferimento alla capacità produttiva, ai fini della dimostrazione di una produzione non inferiore a n. 1.000 pasti giornalieri, è sufficiente una dichiarazione da parte di tecnici autorizzati ove si attesta in base alle attrezzature presenti nel laboratorio di cottura, circa la capacità produttiva?, in alternativa quale attestazione bisogna produrre.

RISPOSTA

La capacità produttiva di un centro di cottura è funzione di una serie di variabili quali: qualità e quantità delle attrezzature, ampiezza ed organizzazione degli spazi, entità del personale, tipologia di pasti da preparare, ecc. E’ prassi consolidata che la capacità produttiva, che attiene il vaglio della capacità imprenditoriale, venga certificata dall’azienda stessa.

QUESITO N. 7

Si richiede di sapere a quanto ammontano gli oneri sulla sicurezza come da DUVRI comunale.

RISPOSTA

Come previsto al punto 1.1.1) del Disciplinare, per la gara in oggetto non sono rilevabili rischi interferenti per i quali sia necessario adottare relative misure di sicurezza, per cui non è stato necessario redigere il DUVRI e non sussistono di conseguenze costi della sicurezza.

QUESITO N. 8

In merito al punto 5.2 lettera o) del Disciplinare di gara, di seguito riportato: “di impegnarsi in caso di aggiudicazione, ad utilizzare un centro di cottura, di cui ne abbia la proprietà e la disponibilità o solo la disponibilità, ubicato entro una distanza di km 15 dalla sede del Comune di Sora, avente l’autorizzazione sanitaria alla produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all’alimentazione, corredata dalla planimetria dei locali, che abbia una capacità produttiva non inferiore a n. 1.000 pasti giornalieri”. Si chiede di sapere quale sia il termine utile per avere la proprietà e/o disponibilità del centro di cottura completo dei requisiti richiesti dalla data della eventuale aggiudicazione.

RISPOSTA

Si rimanda alla risposta del quesito n. 5 e agli artt. 11 e 12 del D.Lgs.n.163/2006.

Si richiama inoltre l’attenzione di tutti i concorrente sul dettato del punto 5.2 lettera m) del disciplinare di gara inerente la dichiarazione del concorrente ad essere disponibile ad iniziare il servizio anche in pendenza della stipulazione del contratto e sul punto 8 dei Criteri di aggiudicazione del Disciplinare di gara, che stabilisce che la distanza chilometrica dal centro di cottura alla sede municipale, verrà verificata con quella pubblicata sul sito www.googlemaps.it.