



comune di trieste
piazza Unità d'Italia 4
34121 Trieste

Tel. 040 6751

www.comune.trieste.it

partita IVA 00210240321

BANDO DI GARA PER L' AFFIDAMENTO DEI servizi presso la struttura protetta per disabili "Residenza Campanelle" con annesso Centro Diurno (lotto 1) via dei Modiano 1 (CIG 8634546CC2)- Trieste e per il "Centro Diurno Weiss" per disabili di via Weiss 3 (CIG 8634567E16) - Trieste (lotto 2)

CHIARIMENTI

Quesito n. 1

Con la presente si chiede se è possibile che il modello "Mod.A1 (Dichiarazione che deve essere resa da tutti i soggetti indicati all'art. 80, comma 3 del D.Lgs. 50/2016)" sia compilato solo dal Legale Rappresentante e sia reso anche in nome e per conto di tutti i soggetti dell'art. 3, comma 80 del D.Lgs. 50/2016.

Risposta

Si conferma, avendo cura di indicare i nominativi dei soggetti per i quali la dichiarazione viene resa.

Quesito n. 2

In merito a requisito di cui al Disciplinare "per ciascun lotto aver sviluppato un fatturato complessivo, negli ultimi tre esercizi e nel settore che comprenda le attività oggetto dell'appalto, pari ad almeno l'importo a base di gara", si chiede conferma che per "settore che comprenda le attività oggetto dell'appalto", considerando i servizi svolti e le finalità degli stessi, si intendano servizi socio assistenziali in genere svolti presso strutture residenziali e semi residenziali in generale, indipendentemente dall'utente finale (anziani/disabili).

Risposta

Secondo la giurisprudenza del consiglio di stato analoga è quell'attività pregressa che consente di sviluppare una professionalità idonea a svolgere anche le attività oggetto dello specifico appalto. Nel caso specifico, chi ha svolto le attività con soggetti psichiatrici e anziani è in grado di assistere anche i disabili. Diversa è invece la professionalità richiesta per l'assistenza ai minori che quindi non potrebbe ritenersi analoga.

Quesito n. 3

in mente alla gara oggettivata siamo a chiedere:

- Conferma che il piano di sicurezza da produrre contenente quanto espresso all'art. 16 del Capitolato comune ai due Lotti sia da intendersi come documento richiesto al solo Aggiudicatario del servizio e non come relazione da allegare all'offerta in fase di gara
- Di specificare se all'interno della traccia tecnica (Lotto 1/2) il sub criterio 2.6 attribuisca il punteggio sulla durata in ore dei corsi proposti espressa su base triennale, annuale o altro

- La possibilità di modificare nel modello economico del Lotto 1 la voce TOTALE MQ AREE in quanto la somma delle singole superfici risulta essere 2.628,50 mq e non 2.128,5 mq
- Conferma che all'interno del Disciplinare tecnico del Lotto 2 il servizio di ristorazione debba essere erogato solo a pranzo e non nella fascia oraria 18.00-19.30 (cfr. art. 3.1.1)
- Conferma che non debba essere allegato all'offerta tecnica il menu per i servizi di ristorazione di entrambi i lotti in quanto già definiti dai documenti allegati alla procedura di gara
- Di quantificare quanti mezzi di trasporto la Ditta attuale mette a disposizione nei due Lotti e i relativi Km mediamente percorsi all'anno per il servizio di accompagnamento da e per i CDD
- Di confermare che si tratti di un refuso la richiesta di predisporre una proposta gestionale della Comunità Alloggio Weiss (Lotto 2) in sede di gara, in quanto argomento non trattato nei criteri della traccia progettuale (Al. 5 bis)
- Di specificare a cosa corrispondono gli "incentivi alla produzione" citati nelle tabelle di pag. 6 e 7 del Capitolato comune ai due lotti
- Di specificare se il monte ore die degli Educatori per il Lotto 2 – CDD Weiss – sia da intendersi pari a 4 h/die oppure 105 h/die
- Di confermare che per il Lotto 2 non sia previsto il servizio di noleggio o lavaggio della biancheria piana
- Di confermare che all'interno del LOTTO 2 il servizio di supporto mensa sia erogato dagli Educatori
- Di confermare che al Lotto 2 sia richiesto un servizio amministrativo per 20 h/sett

Risposta

- Sì, il piano di sicurezza è un documento da compilare prima della presa di servizio.
- Su base annuale.
- Si conferma che le aree messe a quotazione sono 2.128,5 mq, mentre le aree esterne 500 mq. saranno pulite con le ore straordinarie.
- Si conferma che il servizio di ristorazione viene erogato solo a pranzo e non a cena.
- Si conferma.
- Nel lotto 1 (2 pulmini dedicati accompagnamenti diurni, e un mezzo per eventuali necessità straordinarie); lotto 2 (4 furgoncini 9 posti).
- Sì; si tratta di un refuso, non c'è la necessità di presentare un progetto gestionale.
- Trattasi di margine operativo calcolato forfettariamente.
- Trattasi di 4h die dedicate all'attività; 1,25h die dedicato al trasporto (messe in quotazione 5,25Hdie X 20 ospiti, = totale fabbisogno stimato H 105/die.
- Si conferma che non è previsto.
- Non si conferma; il servizio è svolto da personale specifico, come da allegato 7.
- Si conferma.

Quesito n. 4

In mente alla gara oggettivata siamo a chiedere conferma che per il Lotto 1 il sub criterio B.8 della traccia progettuale debba essere sviluppato tenendo in considerazione il solo servizio infermieristico e non quello fisioterapico.

Risposta

La traccia progettuale dovrà comprendere anche il neo istituito servizio fisioterapico – riabilitativo, di h 12 settimanali.

Quesito n. 5

Con la presente siamo a chiedere un chiarimento in merito all'utilizzo dei CAM per il servizio di ristorazione. Il decreto 10 marzo 2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari in merito alle quote minime di prodotti biologici da utilizzare lascia la scelta alla stazione appaltante:

“... Prudenzialmente, in considerazione del fatto che i prodotti biologici vengono per lo più assorbiti dai mercati privati nazionali ed esteri, si è stabilita una quota di prodotti biologici complessivamente, inferiore rispetto a quanto previsto dai precedenti CAM adottati con decreto ministeriale del 25 luglio del 2011, che prevedevano il 40% in peso di prodotti biologici ed un ulteriore 20% in peso di ortofrutta da lotta integrata, indistintamente per tutti i comparti del servizio di ristorazione collettiva istituzionale. In ogni caso per tutti gli utenti in età pediatrica ed adolescenziale è stato previsto almeno il 50% dei prodotti biologici, mentre, ad esempio, nel settore assistenziale e sanitario, si è ritenuto più appropriato lasciare alla stazione appaltante la scelta delle quote minime di biologico da somministrare agli adulti.”

Con la presente siamo a chiedere di specificare quali siano le quote minime di prodotti biologici da offrire per le diverse categorie alimentari.

Risposta

Vedere allegati sub a – b – c dell'allegato 3 al Capitolato in cui il concorrente indicherà le percentuali delle quantità offerte, che saranno inserite in offerta tecnica.

Quesito n. 6

1) In riferimento al requisito di capacità economica e finanziaria di cui al par. 7.2 lett. b) del disciplinare di gara, si chiede conferma che per “ultimi tre esercizi” siano da intendersi gli ultimi tre esercizi finanziari approvati alla data di presentazione dell'offerta (2017/2018/2019);

2) Sempre in riferimento al requisito di capacità economica e finanziaria di cui al par. 7.2 lett. b) del disciplinare di gara, si chiede conferma che per “attività oggetto dell'appalto” siano da intendersi servizi socio assistenziali svolti presso strutture residenziali e semiresidenziali;

3) In caso di partecipazione ad entrambi i lotti, si chiede conferma che, per quanto compatibile, possa essere predisposta e presentata identica documentazione amministrativa opportunamente compilata;

4) Relativamente al mod.A.I (dichiarazione che deve essere resa da tutti i soggetti indicati dall'art. 80, comma 3 del d. lgs. n. 50/2016) si chiede conferma che tale dichiarazione potrà essere resa dal Legale Rappresentante dell'operatore economico, assumendone le relative responsabilità, in relazione alla propria posizione ed in relazione alla posizione di tutti i soggetti che ricoprono le cariche di cui all'art. 80 comma 3 del d. lgs. 50/2016, di cui si fornirà elenco completo di tutti i dati anagrafici, così come previsto dalla normativa vigente all'art. 47, comma 2 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i.;

5) Si rappresenta l'impossibilità di generare il PASSOE in quanto, una volta inserito il CIG relativo ai Lotti di gara, il sistema AVCPass gestito dal portale ANAC genera il seguente messaggio: “Il CIG indicato non esiste o non è ancora stato definito”;

6) Si chiede conferma che, in ottemperanza alle vigenti disposizioni normative volte al contenimento dell'emergenza sanitaria in atto, sarà possibile partecipare alle sedute pubbliche di gara mediante modalità telematica - videoconferenza. A tal fine si chiede di comunicare le modalità attraverso le quali gli operatori economici potranno assistere alle sedute.

Risposta

1) Si conferma.

- 2) Si conferma che l'oggetto dell'appalto riguarda le strutture residenziali e semiresidenziali. In merito all'utenza destinataria del servizio si rinvia alla risposta al precedente quesito n. 2
- 3) Si conferma.
- 4) Si conferma.
- 5) Il CIG è stato perfezionato e quindi il problema dovrebbe essere stato risolto.
- 6) Attraverso la piattaforma verrà comunicato il link dell'applicazione "go to meeting" attraverso il quale sarà possibile seguire lo svolgersi della seduta.

Quesito n. 7

Con la presenta siamo a chiedere a quali criteri di verifica previsti dai CAM ci si riferisce al punto 4.1 All_5_Punteggi_offerta_tecnica_lotto_1, stante il fatto che il DECRETO 10 marzo 2020 - Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, prevede, al punto "I. Requisiti degli alimenti", che "le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ" quindi nelle fasi attuative del contratto?

Risposta

Considerato che il D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 prevede alla lettera C. CRITERI AMBIENTALI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado) **lettera b. Criteri premianti**; che "... La stazione appaltante, laddove utilizzi il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, introduce uno o più dei seguenti criteri premianti nella documentazione di gara, attribuendovi una significativa quota del punteggio tecnico complessivo:Verifica: Sub criterio a) Presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei "produttori" vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da "Km 0", con le seguenti informazioni: le **categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti** da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i "produttori" che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. ...";
ciò premesso, **trattandosi di criteri premianti e non cogenti**, gli allegati I.6 sub C1, C2, C3, del disciplinare tecnico relativo al servizio ristorazione lotti 1 e 2 e le ulteriori indicazioni di cui all'allegato 5, lettera B.4, punto 4.1, hanno la finalità di agevolare la stazione appaltante nelle successive verifiche puntuali sul criterio premiante "Servizio di Ristorazione" in corso di esecuzione del contratto.

Quesito n. 8

- 1) Alla luce dell'attuale situazione dovuta alla pandemia da Covid-19, si chiede quali siano le limitazioni imposte alla Residenza e al Centro Diurno e quale sia la capienza massima di utenti;
- 2) Stante l'aggravio di costi per i DPI necessari a fronte dell'attuale situazione emergenziale derivante da COVID-19, si chiede se codesta Amministrazione preveda un rimborso, anche parziale, dei maggiori costi che l'aggiudicatario dovrà sostenere nella gestione delle attività oggetto di gara;
- 3) Si richiede gentilmente di indicare l'ammontare nell'ultimo triennio della manutenzione ordinaria;
- 4) Si richiede cortesemente la percentuale di occupazione della Residenza "Campanelle" nell'ultimo triennio, oltre alla occupazione attuale;

- 5) Si richiede cortesemente la percentuale di occupazione del Centro Diurno nell'ultimo triennio, oltre alla occupazione attuale;
- 6) Si richiede il numero medio giornaliero di utenti che usufruiscono del servizio di trasporto da e per il Centro Diurno;
- 7) Per quanto concerne la gestione del servizio di trasporto utenti da e per il Centro Diurno, si richiede se tale servizio sia esternalizzato. In caso di risposta affermativa, si richiede di conoscere il nome del fornitore attuale di tale servizio;
- 8) Si richiede il numero delle ore giornaliere necessarie per il trasporto degli utenti da e per il Centro Diurno, in quanto nella tabella riportata a pag. 8 del Disciplinare Tecnico Residenza e Centro Diurno "Campanelle" sono indicate 8 ore/die, ma alla nota 3 della stessa pagina e nel modello di offerta economica è riportato un minutaggio di 75 minuti/die/ospite, ossia 18,75 ore/die;
- 9) Si richiede numero e tipologia di automezzi che l'attuale gestore ha messo attualmente a disposizione del servizio;
- 10) Si chiede di conoscere se, oltre al personale dipendente presente nell'allegato da Voi pubblicato, sono impiegati nel servizio anche operatori in Libera Professione. In caso di risposta affermativa, si chiede di conoscerne la mansione e le ore settimanali prestate sul servizio;
- 11) Si chiede da cosa è composta la voce della base d'asta "incentivi alla produzione" e perché non sia presente nel modello di offerta economica Allegato I I;
- 12) In merito a quanto riportato all'art. 3.4 del Disciplinare Tecnico relativo alla Residenza e Centro Diurno Campanelle "Per quanto riguarda la scelta del gestionale software da utilizzare per il servizio socio assistenziale e amministrativo degli ospiti l'Appaltatore, a proprie spese, adotterà quello attualmente in uso dal Comune di Trieste, eventualmente implementando con altri pacchetti di servizio ad esso correlati", si richiede quali sono i pacchetti già attivati e il costo annuo di tale software;
- 13) Si chiede conferma che il ribasso dovrà essere applicato al valore complessivo a base d'asta e non alle singole tariffe unitarie indicate nelle tabelle presenti nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Risposta

- 1) Alla Residenza è imposta una stanza dedicata alle emergenze COVID, mentre per i centri diurni, è previsto il distanziamento tra gli ospiti e l'uso di aree maggiori (10 ospiti CD Campanelle e 14 CD Wiess).
- 2) Attualmente è la Regione ha rimborsato nel 2020 i soggetti gestori dei maggiori costi sostenuti per DPI e Disinfezioni; non è ancora uscita alcun bando per il corrente anno 2021.-
- 3) Il dato relativo alla manutenzione ordinaria dell'edificio non è disponibile in quanto ricompreso nell'appalto di global service afferente ad un altro Servizio.
- 4) Per quanto riguarda la Residenza occupazione al 96% su 32 p.l. convenzionati;
- 5) Vedere risposta precedente.
- 6) Tutti gli utenti dei centri diurni dispongono del servizio di trasporto.
- 7) Attualmente il servizio non è esternalizzato, ed è svolto dall'Appaltatore attuale.
- 8) Si conferma che il servizio di trasporto è stato quantificato in 75 minuti die per ospite, per lasciare all'offerente la scelta della modalità di effettuazione del servizio, in proprio oppure con coinvolgimento di terzi.
- 9) Non disponiamo di tale dato, in quanto rientrante nell'autonomia gestionale dell'attuale Appaltatore.
- 10) Il personale impiegato dall'attuale Appaltatore è stato allegato al Bando, e non vi sono aggiunte di altre figure professionali.
- 11) Trattasi di margine operativo calcolato forfettariamente.

12) Attualmente il software gestionale è attivato solo in queste procedure: ACCETTAZIONE/PRESENTE E FATTURAZIONE/INCASSI. Costo annuo gestionale attuale € 1.345,00 (iva escl.) tutti e 2 i lotti).

13) Si conferma.

Quesito n. 9

Siamo a chiedere di specificare le modalità di compilazione del criterio C2 “Dichiarazione percentuali aggiuntive espresse in peso” per referenze biologiche Allegato I.6 sub C:

- Considerando che il Decreto ministeriale sui CAM del 10.3.20 non riporta le percentuali dei prodotti BIO per il settore sanitario ed assistenziale, quali sono le percentuali minime di prodotti BIO per le categorie dalla tabella C2?

- Qualora i CAM prevedano per una categoria dei prodotti elencati nella tabella C2 una percentuale minima del 100%, come dovrà essere compilata la tabella?

- La percentuale di prodotti BIO aggiuntivi da indicare è calcolata dal rapporto tra i chilogrammi forniti dalla ditta e i chilogrammi previsti dai CAM? Ad. esempio: Si ipotizzi un utilizzo annuo di 1.000 kg di carne bovina BIO. Se la richiesta minima CAM è del 20% biologica, ovvero 200 kg, qualora la ditta offra 400 kg di carne di bovino BIO, questo rappresenta un aumento del 100%?

Risposta

- Considerato che il D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 prevede alla lettera E. CRITERI AMBIENTALI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER LE STRUTTURE OSPEDALIERE, ASSISTENZIALI, SOCIO-SANITARIE E DETENTIVE; lettera a. Clausole contrattuali; punto I. Menù e requisiti degli alimenti che “... I requisiti degli alimenti somministrati devono essere conformi a quanto nel seguito riportato: *Degenti di reparti ospedalieri di neonatologia e pediatria; assistiti in età neonatale, pediatrica, **adolescenziale presso altre strutture assistenziali socio-sanitarie e detentive: ...***”;

ciò premesso, si sottolinea che presso le strutture assistenziale oggetto del appalto possono essere accolti anche utenti con meno di 19 anni e per tale ragione, al fine di garantire l’applicazione puntuale dei CAM, **vanno utilizzati i requisiti degli alimenti dettagliati nella tabella di cui alla lettera E.** sopracitata, la quale rimanda ai criteri corrispondenti ai CAM per la ristorazione scolastica.

- Nel caso dei due prodotti **latte e uova**, che secondo i CAM per la ristorazione scolastica devono essere biologici (100%), non sarà necessario compilare le rispettive voci della tabella C2 “Dichiarazione percentuali aggiuntive espresse in peso per referenze biologiche.”, poiché non è possibile aggiungere ulteriori quote % in peso.

- Considerato che il D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 prevede alla lettera C. CRITERI AMBIENTALI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (asili nido, scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado); lettera a. Clausole contrattuali; punto I. Requisiti degli alimenti che “... I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, **sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti: ... biologici per almeno il 50% in peso...**”

Ciò premesso, visto ad esempio che i CAM prevedono “... **Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne** deve essere, se non biologica, ...”, l’offerta aggiuntiva si riferisce alle ulteriori percentuali in peso delle referenze proposte rispetto al totale consumo, nel caso la ditta offra **un ulteriore 20% di carne biologica** la tabella C2 allegati

1.6 del disciplinare tecnico relativo al servizio ristorazione lotti 1 e 2 sarà compilata nel seguente modo:

Materie prime	10%	20%	30%	40%	50%	60%	70%	80%	90%	100%
Carne bovina BIO										

Percentuali espresse in peso previste obbligatoriamente dai CAM per la ristorazione scolastica
Percentuali aggiuntive espresse in peso

Nel caso la ditta offra **tutto carne biologica** la tabella C2 sarà compilata nel seguente modo:

Materie prime	10%	20%	30%	40%	50%	60%	70%	80%	90%	100%
Carne bovina BIO										

Percentuali espresse in peso previste obbligatoriamente dai CAM per la ristorazione scolastica
Percentuali aggiuntive espresse in peso

Quesito n. 10

1. Si chiede di conoscere il nominativo dell'attuale gestore del servizio.
2. Si chiede di conoscere, a consuntivo, il dato relativo al tasso di saturazione della Residenza e del Centro Diurno nell'ultimo triennio.
3. Si chiede se, a fronte della pandemia in corso, il Centro Diurno sia attualmente in funzione.
4. Si chiede quanti automezzi e di che tipologia siano attualmente in uso all'attuale gestore presso la Residenza e il Centro Diurno.
5. Ai fini di una corretta pianificazione del servizio di pulizia, si chiede di poter disporre delle planimetrie quotate della struttura con indicazione del MQ di tutti gli spazi interessati dal servizio in capo alla ditta aggiudicataria.
6. Relativamente al servizio di accompagnamento da e per il Centro Diurno, si chiede di disporre del dato a consuntivo relativo ai chilometri percorsi annualmente.
7. Si chiede di dettagliare la tipologia di prodotti e materiali di consumo che la ditta aggiudicataria sarà tenuta ad assicurare per lo svolgimento di tutti i servizi (art. 3.7 del Disciplinare tecnico).
8. Si chiede di indicare il nominativo della ditta che attualmente fornisce i pasti per la struttura.
9. Si chiede di indicare il nominativo della ditta che attualmente gestisce il servizio di lavanoio della biancheria piana.
10. Si chiede di chiarire se attualmente il lavaggio delle divise degli operatori sia svolto presso i locali interni alla struttura o sia affidato ad una ditta esterna.
11. Si chiede di quantificare uno storico delle spese di manutenzione ordinaria degli immobili, dei beni mobili e della manutenzione dell'area verde nell'ultimo triennio non coperti dal contratto di Global Service messo a disposizione dal Comune.

Risposta

1. L'attuale appaltatore è un ATI la cui mandataria è la Coop. La Quercia.
2. Per quanto riguarda la Residenza occupazione al 96% su 32 p.l. convenzionati; Centro diurno Campanelle, attualmente 66,67% su 15 posti convenzionati, Centro Diurno di via Weiss: 100%.
3. Sì è in funzione, con le limitazioni date dai protocolli.
4. Non disponiamo di tale dato, in quanto rientrante nell'autonomia gestionale dell'attuale Appaltatore.
5. Purtroppo non disponiamo di questo dato.

6. Purtroppo non disponiamo di questo dato , precisando che tutti i trasporti sono svolti all'interno del territorio comunale.
7. L'articolo citato ricomprende una pluralità, volutamente non specificata, in quanto sarà cura dell'operatore fornire tutti i prodotti per l'esecuzione dei servizi.
8. Attualmente il servizio di ristorazione è fornito dalla ditta CIR FOOD s.c.
9. Attualmente il servizio di ristorazione è fornito dalla ditta Lavanderia Adritica srl di Torviscosa
10. E' affidato ad una struttura esterna.
11. E' un dato non in nostro possesso.

Quesito n. 11

Si chiede conferma che il requisito di capacità economica - finanziaria richiesto al punto 7.2 lett. b) del Disciplinare di Gara è da intendersi quale fatturato complessivo della Ditta desumibile dal conto economico alla riga A1 del conto economico stesso ossia "ricavi delle vendite e delle prestazioni";

Si chiede conferma che il documento denominato "piano della sicurezza" previsto all'art. 16 del Capitolato Speciale d'Appalto - allegato I - non è da produrre in fase di presentazione dell'offerta di gara non essendo infatti indicato in nessun allegato del Disciplinare di Gara.

Risposta

Si conferma.

Si conferma, che tale documento sarà presentato prima dell'avvio del servizio.

Quesito n. 12

La presente per formulare dei quesiti in merito ai seguenti punti della griglia degli elementi da valutare (Lotto 1 e Lotto2):

1) B.5 SERVIZI SOCIO EDUCATIVI: si chiede conferma che l' Articolazione, composizione e turnazione degli operatori impiegati e delle attività ordinarie e straordinarie sia da redigere solo per il Centro Diurno.

2) B.8 Servizio infermieristico e fisioterapico - Si chiede conferma che quanto richiesto in riferimento alla strumentazione e aspetti migliorativi e/o innovativi messi a disposizione del servizio: attrezzature, soluzioni innovative, tempistiche esecutive ecc...deve essere esposto solo in relazione al progetto organizzativo di gestione ordinaria del servizio infermieristico.

Risposta

Nel confermare che il punto B.5.5.1 richiamato, si riferisce al solo Centro diurno, purtuttavia si ritiene di precisare che l'articolazione, composizione e turnazione degli operatori della Residenza, potrà essere indicata al punto B.1.1.3

Si conferma che tali soluzioni/interventi dovranno riguardare la gestione ordinaria dei servizi.

Quesito n. 13

• Si chiede conferma che le attrezzature elencate nel file di gara denominato "attrezzature_lotto1" sono date in comodato d'uso alla Ditta che si aggiudicherà l'appalto e che la Ditta aggiudicataria deve garantire esclusivamente le manutenzioni;

• Si chiede conferma che tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie sull'attrezzatura "vasca ludica", ivi compreso la gestione del controllo cloro e la pulizia della vasca, rientrano nel capitolato del Global Service;

- Si chiede conferma che la struttura “Residenza Campanelle” rientra nelle strutture mantenute all’interno l’appalto “Global Service”, ivi compresa la manutenzione ordinaria e straordinaria delle aree verdi

Risposta

- Si conferma che le attrezzature saranno date in comodato d’uso, l’elenco allegato alla gara potrebbe subire variazioni in ragione di nuovi acquisti e dismissioni.
- La manutenzione della piscina ludica non rientra nell’appalto di Global Service , ma in quello della fornitura di calore; anch’esso a carico del Comune; mentre la manutenzione delle attrezzature di contorno (barelle, stipetti spogliatoi, ecc) sono di pertinenza dell’aggiudicatario.
- Si conferma che le pertinenze di aree esterne verdi è di competenza del Global Service come da allegati documenti di gara. Resta a carico dell’appaltatore le eventuali attività di cura stagionali (innaffiature , asporto fogliame ecc...)

Quesito n. 14

- Allegato punteggi offerta tecnica al punto B.4 Servizio di ristorazione

- [...] impiego di prodotti alimentari da agricoltura biologica da utilizzare per soddisfare l’intero fabbisogno per la preparazione di tutti i pasti/anno e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel Capitolato Tecnico, indicando negli schemi (sub allegati C1;C2;C3) la quantità in peso ed in percentuale , le giornate di utilizzo nelle settimane del menù e il n. volte/anno di somministrazione, incluso l’impegno di comunicare preventivamente le giornate di effettiva fornitura [...]

- In cui si richiede di indicare le giornate di utilizzo dei prodotti alimentari da agricoltura biologica nelle settimane del menù indicando tale informazione nell’allegato C1

Considerato

- Allegato C1 Dichiarazione Menù: impiego prodotti alimentari da agricoltura biologica

- Il quale prevede frequenze di alimenti diverse rispetto ai menù nei paragrafi 1.5.16 MENÙ INVERNO, 1.5.17 MENÙ PRIMAVERA, 1.5.18 MENÙ ESTATE, 1.5.19 MENÙ AUTUNNO (esempio nello schema C1 presenti uova 1 volta a pranzo mentre nella prima settimana del menù inverno non sono mai presenti, oppure nello schema C1 presenti legumi 1 volta a pranzo mentre nella prima settimana del menù primavera non sono mai presenti, pesce 2 volte a pranzo mentre nella prima settimana del menù autunno a pranzo è presente una sola volta).

Si chiede se l’indicazione dei prodotti biologici vada compilata considerando lo schema C1 declinato per le 52 settimane l’anno oppure compilata rispetto ai menù allegati al capitolato sopra citati.

Si chiede se il sub-allegato C3 vada compilato tenendo conto della frequenza degli alimenti dei menù allegati al capitolato sopracitati oppure tenendo conto del sub allegato C1 declinato per le 52 settimane l’anno.

Risposta

Si conferma che lo schema C1 è declinato su 52 settimane dell’anno.

Si conferma che bisogna tener conto del sub allegato C1 per tutto l’anno.-

Quesito n. 15

con riferimento allo “Scheda economica dettaglio prezzi” allegata alla documentazione di gara “All_11_off_economica_editabile_lotto I_campanelle_2021” si avanza cortese richiesta di chiarimenti:

1. si chiede conferma che il modello sia modificabile rispetto alle voci indicate ed ai valori quantitativi indicati;

2. si chiede conferma che il valore da indicare alla voce “ONERI PER LA SICUREZZA” per il valore “Subtotale I” si riferisce agli Oneri della sicurezza interferenziali non soggetti a ribasso, che possono essere identificati con un costo forfettario mensile, e non ai Costi della sicurezza aziendali che sono inseriti all’interno del costo del lavoro come da Tabella Ministeriale CCNL Coop Sociali e quindi già compresi nei prezzi unitari delle singole prestazioni.

Risposta

Si esclude la possibilità di modificare le quantità offerte, in quanto la scheda prevede solamente l’inserimento di valori economici (celle editabili colorate in azzurro).

Non si conferma; in quanto gli oneri intrinseci non sono soggetti a ribasso d’asta; andranno indicati quelli di cui ex art. 95 comma 10 Dlgs 50/18.04.2016

Quesito n. 16

Si chiede conferma che i costi relativi al vitto e alloggio degli utenti per i soggiorni climatici siano a carico degli utenti stessi.

Risposta

Nell’offerta economica si richiede solamente il costo giornaliero per operatore partecipante; mentre l’eventuale ripartizione dell’onere complessivo del soggiorno sarà oggetto di successiva valutazione.

Quesito n. 17

Nel Disciplinare Tecnico relativo alla residenza e centro diurno Campanelle - Lotto I, a pagina 8 (paragrafo 2.3 Compiti ed oneri dell'Appaltatore) è riportata una tabella riepilogativa delle ore/lavoro per turno settimanale che devono essere assicurate dal personale per l'erogazione dei servizi richiesti. Il penultimo rigo della tabella (centro diurno) riporta nella descrizione (Ore die per OSS (diurne: 08:00 – 17:30 = 8 x 4 operatori)) uno sviluppo di ore che alla scrivente appare incongruo rispetto alle 4.000 ore annue complessive, in quanto al rigo precedente una descrizione identica sviluppa un monte ore annuo di 8.000 ore. Pertanto si chiede di precisare la corretta interpretazione del dato al fine di poter elaborare l'offerta in modo appropriato.

Risposta

Si rettifica che il dato del penultimo rigo si riferisce agli operatori educativi e non di assistenza; Mentre il valore orario è corretto in quanto le giornate di apertura del Centro diurno sono stabilite in 250 annue.

Quesito n. 18

Si richiede cortesemente di fornire l'elenco degli arredi e delle attrezzature.

Risposta

L'allegato 10 al Capitolato speciale d'Appalto, riporta quanto richiesto; analogo documento per il lotto 2 non è disponibile.

Quesito n. 19

Si chiede solo conferma che l'allegato 11 off. economica, ai fini del caricamento a portale, debba essere successivamente salvato in formato pdf e firmato digitalmente.

Risposta

Il formato ed il tipo di invio sono dettate dalla piattaforma "E-Appalti".-

Quesito n. 20

Considerato

- Allegato punteggi offerta tecnica al punto B.4 Servizio di ristorazione
- [...] impiego di prodotti alimentari da agricoltura biologica da utilizzare per soddisfare l'intero fabbisogno per la preparazione di tutti i pasti/anno e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel Capitolato Tecnico, indicando negli schemi (sub allegati C1;C2;C3) la quantità in peso ed in percentuale, le giornate di utilizzo nelle settimane del menù e il n. volte/anno di somministrazione, incluso l'impegno di comunicare preventivamente le giornate di effettiva fornitura [...]
- In cui si richiede di indicare le giornate di utilizzo dei prodotti alimentari da agricoltura biologica nelle settimane del menù indicando tale informazione nell'allegato C1

Considerato

- Allegato C1 Dichiarazione Menù: impiego prodotti alimentari da agricoltura biologica
 - Il quale prevede frequenze di alimenti diverse rispetto ai menù nei paragrafi 1.5.16 MENÙ INVERNO, 1.5.17 MENÙ PRIMAVERA, 1.5.18 MENÙ ESTATE, 1.5.19 MENÙ AUTUNNO (esempio nello schema C1 presenti uova 1 volta a pranzo mentre nella prima settimana del menù inverno non sono mai presenti, oppure nello schema C1 presenti legumi 1 volta a pranzo mentre nella prima settimana del menù primavera non sono mai presenti, pesce 2 volte a pranzo mentre nella prima settimana del menù autunno a pranzo è presente una sola volta)
- Si chiede se l'indicazione dei prodotti biologici vada compilata considerando lo schema C1 declinato per le 52 settimane l'anno oppure compilata rispetto ai menù allegati al capitolato sopra citati.

Si chiede se il sub-allegato C3 vada compilato tenendo conto della frequenza degli alimenti dei menù allegati al capitolato sopracitati oppure tenendo conto del sub allegato C1 declinato per le 52 settimane l'anno.

Risposta

Si conferma che lo schema C1 è declinato su 52 settimane dell'anno.

Si conferma che bisogna tener conto del sub allegato C1 per tutto l'anno.-

Quesito n. 21

con riferimento allo "Scheda economica dettaglio prezzi" allegata alla documentazione di gara "All_12 off_economica_editabile_lotto_2_weiss_2021" (che alleghiamo) si avanza cortese richiesta di chiarimenti:

1. si chiede conferma che il modello sia modificabile rispetto alle voci indicate ed ai valori quantitativi indicati;

2. si chiede conferma che il valore da indicare alla voce “ONERI PER LA SICUREZZA” per il valore “Subtotale G” si riferisce agli Oneri della sicurezza interferenziali non soggetti a ribasso, che possono essere identificati con un costo forfettario mensile, e non ai Costi della sicurezza aziendali che sono inseriti all’interno del costo del lavoro come da Tabella Ministeriale CCNL Coop Sociali e quindi già compresi nei prezzi unitari delle singole prestazioni.

Risposta

Si esclude la possibilità di modificare le quantità offerte, In quanto la scheda prevede solamente l’inserimento di valori economici (celle editabili colorate in azzurro).

Non si conferma; in quanto gli oneri intrerferenziali non sono soggetti a ribasso d’asta;
Andranno indicati quelli di cui ex art. 95 comma 10 Dlgs 50/18.04.2016

Quesito n. 22

Si richiede cortesemente di fornire l'elenco degli arredi e delle attrezzature.

Risposta

L’allegato 10 al Capitolato speciale d’Appalto, riporta quanto richiesto; analogo documento per il lotto 2 non è disponibile.

Il Direttore del Servizio Appalti e Contratti
Riccardo Vatta