

QUESITO N. 1

Salve la presente richiede n. 8 chiarimenti:

1. Si chiede di conoscere l'attuale gestore del servizio nonché la durata della gestione precedente con la media annuale del numero degli utenti iscritti e frequentanti.
2. Si chiede di conoscere, altresì, il ribasso percentuale con la quale codesta amministrazione ha proceduto ad affidare il servizio.
3. Si chiede di conoscere se codesta amministrazione, in funzione dell'emergenza COVID 19, provvederà al riconoscimento di eventuali somme aggiuntive in funzione della divisione dei servizi al fine della riduzione di eventuale contagio, come ad esempio la divisione del servizio in Bolle. Se sì, la scrivente richiede presumibilmente di quantificare l'ammontare complessivo delle somme.
4. Si chiede di conoscere se la procedura di gara in oggetto è di nuova attivazione. Nel caso in cui ci dovesse essere continuità tra il gestore precedente e il nuovo affidatario si richiede di conoscere i seguenti elementi al fine di computare il costo della manodopera nel pieno rispetto dell'art. 95 co. 10 nonché della congruità dell'offerta. Dunque:

1. Scatti di anzianità maturati e maturandi;
2. Livelli di inquadramento;
3. Mansione;
4. CCNL applicato;
5. Monte ore settimanale;
6. Tipologia di contratto (indeterminato o determinato);
7. Presenza di eventuali migliorie ad personam o superminimi assorbibili o non assorbibili;
8. Presenza di eventuali operatori in malattia, aspettativa, maternità o altro.

Inoltre si chiede di confermarci se sarà possibile applicare altre tipologie di CCNL che rientrano però nella sfera di applicazione contrattuale e di confermarci se la computazione degli scatti di anzianità in possesso del personale della Ditta uscente siano obbligatoriamente assorbibili dal nuovo aggiudicatario del servizio.

5. Si chiede di conoscere l'importo presunto delle spese di pubblicazione della procedura in oggetto.
6. Si chiede di conoscere l'ammontare presunto delle spese contrattuali.
7. Si chiede in merito alla relazione dell'offerta tecnica se è possibile produrre allegati alla stessa, oltre il compito delle pagine previsto e se gli stessi siano oggetto di valutazione.
8. Per quanto concerne le piantine della struttura le stesse vengono richieste in funzione di una corretta valutazione dei costi derivanti dalla redazione del DVR, nonché per una corretta computazione dei costi della sicurezza interna. Pertanto il dato richiesto risulta essere indispensabile. Pertanto le stesse dovranno riportare anche il piano di uscita di emergenza già, sicuramente, in vostro possesso.

L'occasione è lieta per porgere

Cordiali saluti

RISPOSTA N. 1

1. Il servizio completo è di nuova attivazione, mentre il servizio di ristorazione a servizi ausiliari era attivo ed appaltato alla Coop. Silvabella di Mortara. Il numero degli utenti iscritti è 35, con una media di frequenze pari a circa 28 utenti.
2. Nessun ribasso in quanto servizio di nuova attivazione.
3. Il riconoscimento di eventuali somme aggiuntive, in funzione dell'emergenza COVID 19, sarà valutato al momento della necessità, pertanto non si tenga conto di alcuna spesa aggiuntiva nell'offerta.
4. Il servizio è di nuova attivazione. In allegato all'appalto sono elencati gli inquadramenti del personale ausiliario per i servizi di ristorazione e ausiliari e pertanto per queste figure va rispettata la clausola del patto sociale.
5. Non vi sono spese di pubblicazione.
6. Le spese contrattuali saranno rese note all'aggiudicatario al momento della firma del contratto; indicativamente ammonteranno circa a € 2.500,00.=.
7. Si conferma che il numero totale delle pagine non deve superare, tra relazioni e allegati le 10 fogli, formato A4,

carattere TAHOMA, dimensione carattere 10, interlinea 1,5.

8. Si allegano le piantine della struttura, anche se il sopralluogo è obbligatorio.

QUESITO N. 2

Buongiorno,

Con riferimento alla gara in oggetto, Vi comunichiamo che avremo necessità di conoscere le seguenti informazioni relative al personale attualmente occupato al fine di poter effettuare una valutazione più realistica dei costi di nostra competenza secondo la normativa del CCNL per dipendenti da aziende del settore Turismo parte speciale Pubblici Esercizi del 20/02/2010 come da Capo XII – Norme per la ristorazione collettiva CAMBI DI GESTIONE art.332 e seguenti:

- numero degli addetti
- livelli
- anzianità di servizio
- ore giornaliere svolte
- eventuali maternità
- eventuali contratti a termine
- profilo professionale

Si richiede altresì, di quali aziende siano i dipendenti (nominativo attuale gestore) e se in subappalto.

Si richiede inoltre di conoscere il prezzo attuale del servizio.

Si segnala inoltre che il gestore dell'appalto è obbligato a tenere presso la propria sede il L.U.L –Libro unico del lavoro- (contenente i dati di tutti i lavoratori occupati presso lo stesso) da cui evincere il monte ore lavorativo e le informazioni da noi richieste.

In attesa di un Vostro sollecito riscontro Vi ringraziamo per la collaborazione e inviamo cordiali saluti.

RISPOSTA N. 2

Il personale attualmente occupato, come da elenco allegato alla documentazione di gara, è solo per i servizi di ristorazione e ausiliari, in quanto l'appalto è di nuova attivazione. Il contratto di riferimento è quello delle cooperative sociali. L'attuale gestore dei suddetti servizi è la Coop. Solidarietà Silvabella "B" di Mortara.

QUESITO N. 3

Buongiorno, con la presente siamo a chiedere il monte ore giornaliero e settimanale del personale ausiliario e di cucina indicato nell'Allegato B del disciplinare.

RIPOSTA N. 3

Il personale ausiliario dovrà svolgere la propria attività senza interferire nel lavoro educativo ed a supporto del personale educativo. Un operatore dovrà essere necessariamente presente dal lunedì al venerdì dalle ore 7.30 alle ore 10.00 e dalle ore 12,00 alle ore 14,30 e un secondo operatore dalle ore 14,30 alle ore 18,00. Le restanti 10 ore andranno inserite a supporto, in base a ciò che l'appaltatore riterrà necessario. (art. 7 del Capitolato allegato alla gara).

Per la figura del cuoco è stato previsto un monte ore minimo settimanale pari a 25.

06.07.2021