

QUESITI E RISPOSTE relative alla gara per l'affidamento in appalto del “servizio ristorazione” presso le strutture gestite da Paolo Ricci Servizi srl (Casa di Riposo e Residenza Protetta per anziani – Residenza sanitaria per disabili – Nidi di infanzia per bambini 0-3 anni) (scad. 18/10/2016)

Quesito n. 1

Richieste chiarimenti gara:

a) Organico attualmente impiegato per il servizio con la distinta del numero di persone, livello contrattuale, monte ore settimanale, contratto a tempi indeterminato o determinato

b) Leggendo i vari punti del progetto tecnico sul disciplinare di gara al punto A.1. “organizzazione del lavoro” viene citato il piano trasporti, che però è anche tema centrale del punto B.1 “Piano di veicolazione dei pasti”. Occorre descrivere il piano dei trasporti anche al punto A.1. o trattasi di refuso?

Risposta al quesito n. 1

a) Elenco del personale attualmente impiegato

Reperto	mansione	ore settimana mediaemnte lavorate	Livello	Tipologia contratto	Data scad.tempo det.	Anzianità di servizio / data assunzione	DESCRIZIONE Contratto
CIVITANOVA MARCHE - APSP Ricci	asm	24	6 super	Tempo indeterminato		01/10/2014	PUBBLICI ESERCIZI
CIVITANOVA MARCHE - APSP Ricci	asm	32	6	Tempo indeterminato		01/10/2014	PUBBLICI ESERCIZI
CIVITANOVA MARCHE - APSP Ricci	dietista	29	5	Tempo indeterminato		09/04/2015	PUBBLICI ESERCIZI
CIVITANOVA MARCHE - APSP Ricci	asm	29	6	Tempo indeterminato		01/10/2014	PUBBLICI ESERCIZI
CIVITANOVA MARCHE - APSP Ricci	aiuto cuoco	20	5	Tempo indeterminato		01/01/2009	PUBBLICI ESERCIZI
CIVITANOVA MARCHE - APSP Ricci	aiuto cuoco	30	5	Tempo indeterminato		01/10/2014	PUBBLICI ESERCIZI
CIVITANOVA MARCHE - APSP Ricci	asm	19	6	Tempo indeterminato		01/10/2014	PUBBLICI ESERCIZI
CIVITANOVA MARCHE - APSP Ricci	asm	0		Tirocinio	31/07/2017	25/07/2016	
CIVITANOVA MARCHE - APSP Ricci	asm	27	6	Tempo indeterminato		01/10/2014	PUBBLICI ESERCIZI
CIVITANOVA MARCHE - APSP Ricci	asm	20	6	Tempo determinato	31/12/2016	25/08/2015	PUBBLICI ESERCIZI
CIVITANOVA MARCHE - APSP Ricci	cuoco	32	5	Tempo indeterminato		01/10/2014	PUBBLICI ESERCIZI
CIVITANOVA MARCHE - APSP Ricci	asm	19.5	5	Tempo indeterminato		01/10/2014	PUBBLICI ESERCIZI
CIVITANOVA MARCHE - APSP Ricci	cuoco	0	3	Tempo indeterminato		01/10/2014	Lavoratore distaccato
CIVITANOVA MARCHE - APSP Ricci	asm	18	6	Tempo indeterminato		17/11/2014	PUBBLICI ESERCIZI
CIVITANOVA MARCHE - APSP Ricci	asm	24	6	Tempo indeterminato	in maternità	03/10/2014	PUBBLICI ESERCIZI

b) al punto A.1 dell'Offerta tecnico-qualitativa è prevista la redazione di una relazione generica comprendente tutti gli aspetti del metodo e dell'organizzazione del lavoro quindi anche della distribuzione e del piano di trasporto dei pasti; al punto B.1 “Piano di veicolazione dei pasti” della stessa Offerta tecnico-qualitativa vanno date invece informazioni di dettaglio sui mezzi (numero, anno di immatricolazione, autorizzazione igienico sanitaria, ecc.) e le attrezzature per il trasporto dei pasti, il tutto corredato da apposito elenco analitico.

Quesito n. 2

Richieste chiarimenti gara:

a) A pagina 16 del Capitolato di precisa che la ditta dovrà utilizzare n. 1 cuoco dipendente dell'ASP Paolo Ricci per la produzione dei pasti. A pag. 19 del Capitolato viene esplicitato che la ditta dovrà pagare lo stipendio di tale cuoco all'ASP Paolo Ricci. E' possibile

conoscere il costo di tale cuoco, costo che verrà attribuito alla ditta, oltre al monte ore settimanale?

b) A pag. 16 del Capitolato si precisa che il personale minimo da impiegare per il servizio in oggetto prevede n. 3 cuochi e n. 8 aiuto cuochi: si chiede conferma che tale personale sia comprensivo degli addetti che saranno operativi presso le RSA e i nidi per le varie attività di preparazione colazioni, apparecchiature, distribuzioni e pulizia refettori, e del personale che effettuerà le attività di trasporto pasti

c) Le attività di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere svolte oltre che nelle 2 cucine anche nella sale mensa delle 2 RSA e in alcuni locali dei 4 Nidi?

Risposta al quesito n. 2

a) Costo del cuoco per 36 ore di lavoro settimanali

Cuoco – CONTRATTO COLLETTIVO NAZIONALE ENTI LOCALI					
Stipendio	18.808,80				
Ivc	141,12				
Ass. per	55,32				
Ind. Comp.	471,72				
Tredicesima	1.583,77				
Totale retribuzione	21.060,73				
CPDL	5.012,45				
Inadel	592,96				
Inail	421,21				
Totale Oneri	6.026,63				
Costo Annuale x 36 ore settimanali	27.087,36				
Nel 2015 pagate n.232 ore straordinario con un costo di 12,96 Euro oraria + oneri 23,80% CPDEL					

b) Il personale minimo da impiegare è quello indicato nel capitolato ed è comprensivo del personale impiegato nelle diverse strutture (la ditta deve assicurare la sostituzione dello stesso in caso di assenza)

c) La ditta è tenuta ad eseguire la derattizzazione e disinfestazione di tutti i locali in uso (quindi anche i nidi)

Quesito n. 3

Richieste chiarimenti gara:

a) Numero degli addetti, livelli, anzianità di servizio, ore giornaliere svolte, eventuali maternità, eventuali contratti a termine, profilo professionale

b) Di quali aziende siano i dipendenti e se in subappalto

c) Prezzo attuale del servizio

Risposta al quesito n. 3

a) Elenco del personale attualmente impiegato (si veda la risposta data al quesito n. 1)

b) Non vi sono subappalti in corso

c) Costo attuale del servizio

Descrizione	Prezzo attuale del servizio
Giornata alimentare utenti anziani Villa Letizia	€ 11,41 + iva 10%
Giornata alimentare ospiti struttura per diversamente abili	€ 12,97 + iva 10%
Giornata alimentare ospiti centro diurno	€ 5,99 + iva 10%
Giornata alimentare nidi di infanzia	€ 6,98 + iva 4%
Pasto personale dipendente	€ 5,49 + iva 4%
Giornata alimentare diurno anziani e/o mezza giornata alimentare ospite	€ 5,49 + iva 10%

Quesito n. 4

Chiarimenti in merito al punto **2) Modalità di acquisto degli alimenti** dell'Offerta tecnico-qualitativa:

a) Relativamente alla richiesta "Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale certificati a filiera corta, di qualità (DOP e IGP), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale oltre la percentuale già prevista del 40%" è corretta l'interpretazione secondo cui siano da inserire oltre ai prodotti di coltivazione e di allevamento anche quelli di produzione locale (ad esempio i formaggi)?

b) Relativamente alla richiesta "Fornitura di ulteriori prodotti biologici locali certificati, rispetto alla percentuale del 30% richiesti nel Capitolato" chiediamo se trattasi di refuso la parola "locali", dal momento che all'art.8 del Capitolato viene richiesto il 30% di prodotti biologici e non biologici locali ed i prodotti locali sono già richiesti nel punto precedente.

c) Per il calcolo di suddette % non essendoci un vero e proprio elenco merceologico è corretto utilizzare l'elenco delle materie prime alimentari riportato nell'art.8 del capitolato, aggiungendovi i

prodotti presenti nei menù in allegato e non elencati (ad esempio pane, fette biscottate, marmellata, farro, farina bianca, farina gialla, succhi di frutta, ecc.) ?

d) All'art.8 del Capitolato si specifica che la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare "frutta, verdura e ortaggi freschi di stagione di provenienza locale". Data l'alta probabilità che sul territorio locale non siano coltivati tutti i prodotti ortofrutticoli freschi (ad esempio pesche, albicocche, agrumi, ecc), siamo a chiedere la possibilità di inserirli da coltivazioni biologiche, come previsto dall'affermazione riportata alla fine della pag. 12 "I prodotti freschi dovranno essere a Km zero o prodotti biologici per almeno il 30%".

Risposta al quesito n. 4

a) E' corretto ricomprendere tra i prodotti di coltivazione e allevamento locale anche quelli di produzione locale (es. formaggi)

b) la parola "locali" è un refuso, trattasi di "prodotti biologici"

c) per il calcolo delle percentuali si può fare riferimento anche ai prodotti presenti nei menù

d) i prodotti ortofrutticoli freschi, se non di provenienza locale, devono essere biologici per almeno il 30%

Quesito n. 5

Si richiede la lista di tutte le attrezzature di proprietà della ditta che gestisce attualmente il servizio, attrezzature che a fine appalto resteranno della ditta stessa, e in quale delle due cucine ogni attrezzatura è attualmente utilizzata.

Risposta al quesito n. 5

Elenco attrezzature di proprietà della ditta attualmente gestore del servizio		
Articoli/Servizi	U.M	Q.Tà
ADDOLCITORE ACQUA AUTOAMNTICO COMBINAT	NR	1,00
AFFETTATRICE A GRAVITA' LAMA 300 MM	NR	1,00
ARMADIO FRIGORIFERO GN 2/1 LT. 700	NR	1,00
ARMADIO FRIGORIFERO GN 2/1 LT.1500	NR	1,00
ARTICOLO BIDONE -UTENSILI FOOD-	NR	1,00
BILANCIA ELETTRONICA DA BANCO 6KG	NR	1,00
BILANCIA ELETTRONICA DA BANCO 6KG	NR	1,00
CARRELLO TERMICO 2X1/1 VASCHE SEP.VANO	NR	2,00

LAVASTOVIGLIE A CARICA FRONTALE CE	NR	1,00
MIXER 400W COMBI VELOCITA' VARIABILE	NR	1,00
OMOGENEIZZATORE BLIXER TRIFASE VASCA 4LT	NR	1,00
OMOGENEIZZATORE BLIXER TRIFASE VASCA 4LT	NR	1,00
PELAPATATE A PAVIMENTO 10 KG TRIFASE	NR	1,00
UNITA' BASE FISSA C/4 RIPIANI - SCAFFALI	NR	5,00
BACINELLA GN 1/2 INOX H100 MM	NR	4,00
BACINELLA GN 1/3 INOX H100	NR	2,00
BACINELLA GN 1/3 INOX H150	NR	2,00
BACINELLA GN 1/6 INOX H65	NR	6,00
COPERCHIO GN 1/2 INOX	NR	4,00
COPERCHIO GN 1/3 INOX	NR	2,00
COPERCHIO GN 1/3 INOX C/GUARNI	NR	2,00

COPERCHIO GN 1/6 INOX	NR	6,00
CARRELLO MOD. C6 SALDATO CON IMP.ELETTRI	NR	1,00
CARRELLO MOD. C6 SALDATO CON IMP.ELETTRI	NR	1,00
CONTENITORE TERMICO FLORIDA MARRONE	NR	12,00
BACINELLA GN 1/1 INOX H65	NR	4,00
BACINELLA GN 1/2 INOX H100 MM	NR	3,00
BACINELLA GN 1/2 INOX H65	NR	3,00
BACINELLA GN 1/3 INOX H100	NR	3,00
BACINELLA GN 1/3 INOX H65	NR	9,00
BACINELLA GN 1/4 INOX H65	NR	10,00
BACINELLA GN 1/6 INOX H100	NR	5,00
COPERCHIO GN 1/2 C/GUARNIZ	NR	6,00
COPERCHIO GN 1/3 INOX	NR	6,00

COPERCHIO GN 1/3 INOX C/GUARNI	NR	6,00
COPERCHIO GN 1/4 INOX	NR	10,00
COPERCHIO GN 1/6 C/GUARNIZIONE	NR	3,00
COPERCHIO GN 1/6 INOX	NR	4,00
ARMADIO RESINA PORTASCOPE 3 RIPIANI GRIG	NR	1,00
TAGLIAVERDURE "ROMAGNOLA" FIMAR	NR	1,00
BACINELLA GN 1/2 INOX H150	NR	2,00
BACINELLA GN 1/3 INOX H65	NR	3,00
BACINELLA GN 1/4 INOX H65	NR	2,00
BACINELLA GN 1/6 INOX H100	NR	3,00

BACINELLA GN 1/6 INOX H65	NR	6,00
COPERCHIO GN 1/2 C/GUARNIZ	NR	2,00
COPERCHIO GN 1/3 INOX C/GUARNI	NR	3,00
COPERCHIO GN 1/4 INOX	NR	2,00
COPERCHIO GN 1/6 C/GUARNIZIONE	NR	6,00
COPERCHIO GN 1/6 INOX	NR	3,00
CONTENITORE TERMICO FLORIDA MARRONE	PZ	2,00
BACINELLA GN 1/6 INOX H65	PZ	5,00
COPERCHIO GN 1/6 C/GUARNIZIONE	PZ	5,00
BACINELLA GN 1/6 INOX H100	PZ	3,00
COPERCHIO GN 1/6 C/GUARNIZIONE	PZ	3,00
BACINELLA GN 1/3 INOX H65	PZ	4,00
COPERCHIO 1/3 INOX	PZ	4,00
BACINELLA GN 1/2 INOX H65	PZ	3,00
COPERCHIO GN 1/2 INOX	PZ	3,00
BACINELLA GN 1/2 INOX H100	PZ	2,00

COPERCHIO GN 1/2 C/GUARNIZ	PZ	2,00
BACINELLA GN 1/2 INOX H150	PZ	1,00
COPERCHIO GN 1/2 C/GUARNIZ	PZ	1,00
BACINELLA GN 1/1 INOX H65	PZ	2,00
COPERCHIO GN 1/1 INOX	PZ	2,00
CARRELLI INOX A 2 PIANI PER SERVIZIO IN ACCIAIO	PZ	2,00
CONGELATORE A POZZETTO	PZ	1,00

FRIGORIFERO A COLONNA 1 ANTA	PZ	1,00
ARMADIETTI DEL PERSONALE DOPPI	PZ	2,00
BIDONI IMMONDIZIA CON PEDALE IN ACCIAIO	PZ	2,00
CARRELLI CON MANICO PER IL TRASPORTO DELLE CASSE TERMICHE	PZ	2,00
FRULLATORE AD IMMERSIONE	PZ	1,00
FRULLATORE A BICCHIERE	PZ	2,00
FURGONI PER TRASPORTI	PZ	2,00

Quesito n. 6

In riferimento a quanto richiesto dal Disciplinare – pag. 7- REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE, DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA E TECNICO-PROFESSIONALE ovvero: 2) Si richiede adeguata esperienza professionale da comprovarsi mediante un elenco dei principali servizi effettuati negli ultimi tre anni, con indicazione dei rispettivi importi, date e destinatari, pubblici o privati di cui almeno uno di ristorazione presso strutture per anziani ed uno di ristorazione per nidi di infanzia di almeno complessivi 300 pasti giornalieri, stante la specificità e complessità del servizio.

È corretto intendere che il numero di pasti complessivi giornalieri richiesti (300) sia dato dalla somma dei due servizi richiesti (es. 200 pasti per il servizio di ristorazione per anziani e 100 per il servizio di ristorazione asili nido)?

Risposta al quesito n. 6

E' corretto intendere il numero dei pasti complessivi come la somma dei due servizi richiesti

Quesito n. 7

Richiesta chiarimenti gara:

a) elenco in essere del personale operante nel servizio in oggetto, distinto per cucine, completo di mansioni, livello, scatti di anzianità e ore settimanali/mensili da contratto applicato, per l'espletamento del servizio della gara d'appalto in oggetto

b) elenco per servizi sporzionamento:

- struttura residenziale e semiresidenziale disabili, per colazione pranzo e cena e pulizia ambienti
- il grillo, per preparazione pasti da distribuire ai bambini di età inferiore ai dodici mesi e pulizia ambienti;
- il pesciolino, per preparazione pasti da distribuire ai bambini di età inferiore ai dodici mesi e pulizia ambienti;
- il cavalluccio, per preparazione pasti da distribuire ai bambini di età inferiore ai dodici mesi e pulizia ambienti;

c) piantina cucina con legenda attrezzature villa letizia viale Matteotti

d) piantina cucina con legenda attrezzature "La Lumachina" via Quasimodo

e) se ci sono carrelli termici funzionanti per il trasporto veicolato

Risposta al quesito n. 7

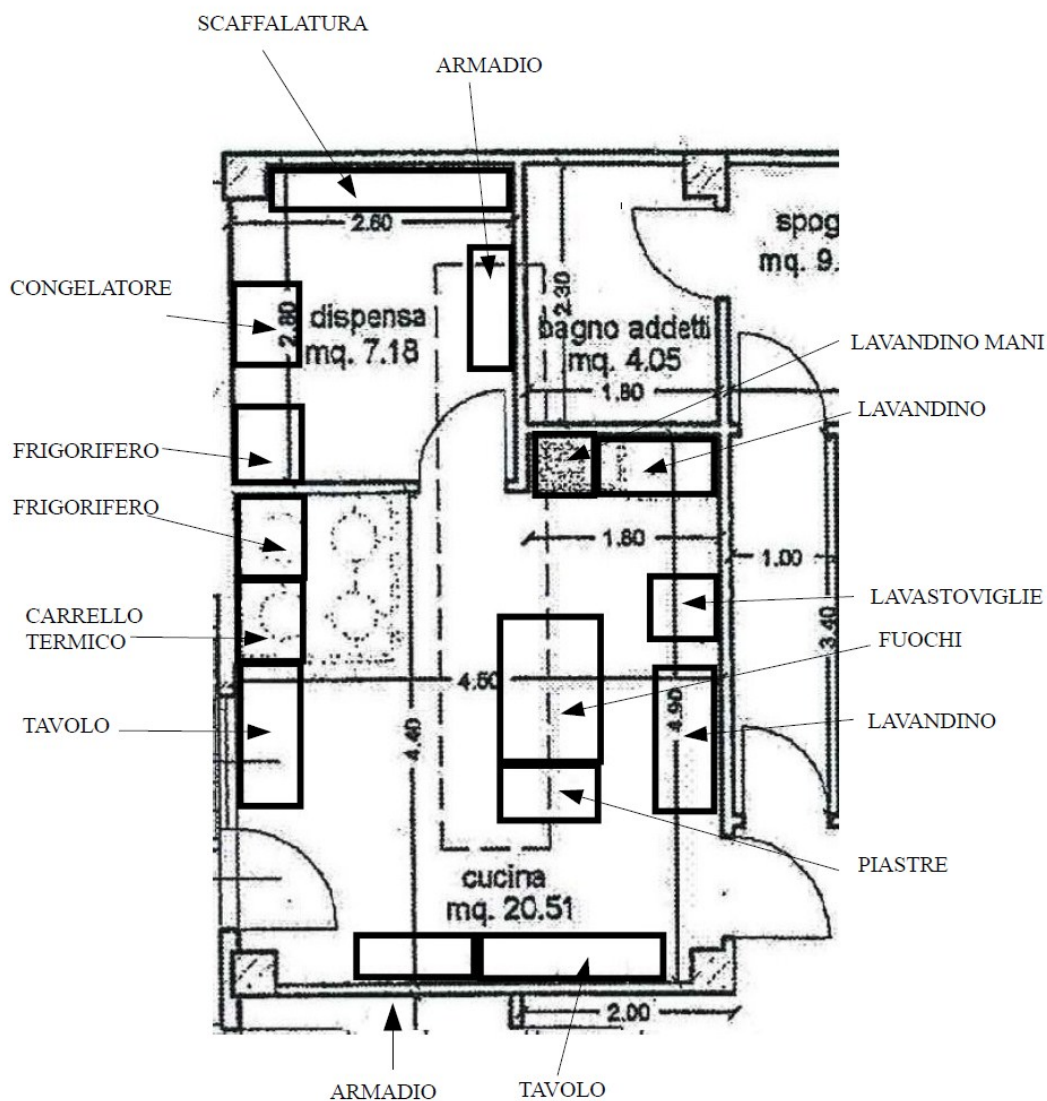
a) Elenco del personale attualmente impiegato (si veda la risposta data al quesito n. 1)

b) In merito all'elenco per servizi di sporzionamento, si sottolinea che la descrizione della sporzionatura e della distribuzione dei pasti è parte integrante del progetto che deve presentare la ditta concorrente al bando

c) Per quanto riguarda la piantina con legenda delle attrezzature della cucina di Villa Letizia è possibile consultare la documentazione di gara presente sul sito www.paoloricci.org.

c) Piantina della cucina con legenda attrezzature del nido "La Lumachina"

ASILO NIDO "LA LUMACHINA"



d) Relativamente alla richiesta di carrelli termici si comunica che per il trasporto vengono utilizzate esclusivamente cassette termiche

Quesito n. 8

A pag. 12, punto 13) del disciplinare di gara è richiesto di inserire nella busta "A – DOCUMENTI AMMINISTRATIVI" il Patto d'integrità sottoscritto dal legale rappresentante, ma tale documento non è presente tra la documentazione di gara pubblicata sul sito internet. Si chiede pertanto la pubblicazione di tale documento.

Risposta al quesito n. 8

Si comunica che quanto indicato al punto 13 del disciplinare della gara in oggetto, ovvero “Patto d’integrità”, si tratta di mero refuso; non è necessario pertanto produrre tale documento.

Quesito n. 9

In riferimento alla procedura per l’affidamento del servizio di ristorazione per la “Paolo Ricci Servizi Srl”, in particolare DISCIPLINARE DI GARA BUSTA A – DOC AMMINISTRATIVI. Si chiede copia del patto di integrità, come previsto al punto 13, in quanto non presente tra gli allegati pubblicati sul sito

Risposta al quesito n. 9

Si veda la risposta al quesito n. 8

Quesito n. 10

A seguito di lettura dei documenti di gara si la seguente specifica in merito alle certificazioni di qualità; in particolare: CERTIFICAZIONE ISO 22000:2005 e CERTIFICAZIONE HACCP: 10854:1999.

Le sopracitate certificazioni devono “pena esclusione” essere da noi possedute in una qualsiasi cucina centralizzata di nostra gestione?

Risposta al quesito n. 10

In riferimento a quanto richiesto si chiarisce che le certificazioni di qualità specificano i requisiti per un sistema di gestione della sicurezza alimentare in cui un’organizzazione della filiera alimentare necessita di dimostrare la propria capacità di controllo dei pericoli sulla sicurezza alimentare in modo da assicurare che gli alimenti siano sicuri al momento del consumo umano.

Pertanto le certificazioni di cui sopra devono essere possedute dall’azienda concorrente al bando di gara e non per una qualsiasi cucina centralizzata gestita.