

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRE UTENZE A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE – PERIODO: 03/07/2023 – 02/07/2027
CIG: 9593856C6A**

FAQ

Cusano Milanino, 31 gennaio 2023

FAQ n. 1:

In riferimento al requisito di capacità economica-finanziaria "aver realizzato nel triennio di riferimento 2019-2020-2021 un fatturato globale d'impresa per attività analoghe a quelle oggetto di affidamento pari € 6.500.000,00" si chiede conferma che per "attività analoghe" si intendano i servizi di ristorazione collettiva.

RISPOSTA:

Per servizi analoghi sono intesi quelli attinenti allo stesso settore d'appalto da aggiudicare ma concernenti, in riferimento allo specifico oggetto della procedura, tipologie diverse ed eterogenee.

Si dettagliano di seguito i CPV entro i quali possono rientrare le “attività analoghe”:

Servizi di mensa e servizio di catering

Servizi di mensa

Servizi di mensa ed altri servizi di caffetteria per clientela ristretta

Servizi di gestione mensa

Servizi di catering

Servizi di ristorazione a domicilio

Servizi di fornitura pasti a domicilio

Servizi di fornitura pasti

Servizi di catering per imprese di trasporto

Servizi di catering per altre imprese o altre istituzioni

Servizi di mensa scolastica

Servizi di ristorazione scolastica

Responsabile del procedimento: dott. Andrea Pellegrino Istruttore: Francesca Benetazzo - Tel: 02-61903269

FAQ n. 2:

Si chiede la pubblicazione delle planimetrie in formato .dwg dei locali oggetto di gara. Si chiede altresì il prezzo del pasto applicato dall'attuale gestore.

RISPOSTA:

*Le planimetrie sono pubblicate unicamente in formato pdf.
L'attuale costo pasto applicato dall'attuale gestore è di € 3,80.*

Cusano Milanino, 7 febbraio 2023

FAQ n. 3:

Con riferimento ai criteri di valutazione del progetto tecnico indicati a pag. 22 del disciplinare di gara, si chiede se trattasi di refuso le certificazioni indicate al punto 10a ISO 14001 (in quanto già requisito di partecipazione) e punto 10e ISO 27001 (da intendersi come ISO 37001?).

RISPOSTA:

*La certificazione ISO 14001 è stata indicata sia come requisito di partecipazione sia come valutazione del progetto tecnico. Si conferma quanto indicato nel disciplinare. Essendo quindi un requisito di partecipazione darà in automatico 1 punto a tutti i concorrenti.
Si conferma la certificazione 27000 all'interno della valutazione del progetto tecnico.*

FAQ n. 4:

Siamo a chiedere il seguente chiarimento:

- nel disciplinare di gara - pag 18 - art 14 "busta telematica C - OFFERTA ECONOMICA", si evince che il modello offerta economica "ALLEGATO 10" debba essere, una volta compilato e firmato in tutte le sue parti, caricato sul portale Sintel - passaggio 3 "busta economica".

Si fa presente che la stringa, dove poter caricare il modello "ALLEGATO 10 OFFERTA ECONOMICA", non è presente.

RISPOSTA:

Per puro errore materiale non era stata inserita la stringa dell'offerta economica. La procedura è stata aggiornata ed ora è presente la stringa "Giustificativo offerta

Responsabile del procedimento: dott. Andrea Pellegrino Istruttore: Francesca Benetazzo - Tel: 02-61903269

economica". Per giustificativo offerta economica si intende il caricamento dell'offerta economica come da modello presente in procedura.

Si precisa che il caricamento della busta economica nella procedura Sintel non risulta come obbligatorio, si ribadisce tuttavia l'obbligatorietà della sua presentazione ai fini della partecipazione alla gara.

FAQ n. 5:

1) In riferimento all'articolo 4 del capitolato siamo a chiedere il calcolo effettuato per la determinazione dell'importo di 4.095.200€. Devono essere moltiplicati i 195.000 pasti scolastici + i 4.600 per 5,10 € a pasto x 4 anni? In tal caso, il calcolo indicato non fornisce tale risultato.

2) I centri estivi menzionati quale oggetto di gara sono compresi nei numeri sopra riportati? Se compresi nell'importo a base di gara, si chiede di specificare per grado di età il numero medio degli iscritti dell'ultimo anno.

3) Nell'articolo 14 del disciplinare a pagina 19, si chiede di ribassare l'importo di 5,10 al netto degli oneri per la sicurezza. Risulta corretto intendere che l'importo ribassabile è pari a € 5,08?

4) Siamo a chiedere se i tablet impiegati per la rilevazione delle presenze dal personale scolastico siano di proprietà dell'Amministrazione.

5) Si chiede l'ammontare delle spese di pubblicazione e spese di stipula del contratto menzionate all'articolo 43 del Capitolato.

6) Si chiede di conoscere l'orario di distribuzione della merenda presso la scuola Codazzi in carico all'appaltatore.

7) In riferimento alla scuola Luigi Buffoli siamo a chiedere il numero degli utenti della sezione che frequenta la mensa 5 giorni la settimana. Si chiede, inoltre, se gli stessi sono inclusi nei numeri indicati alla tabella di pagina 5 nell'articolo 2 del capitolato.

8) Si chiede di conoscere il numero degli utenti di Marconi e Zanelli suddivisi per i luoghi consumo indicati nella tabella di pagina 4 all'articolo 2 del Capitolato. I panini menzionati in tabella sono preparati dall'azienda di ristorazione con la medesima composizione del pasto gita? Come avviene la distribuzione dei suddetti panini in classe?

9) In riferimento ai contenitori (multi e monorazione) e gastronorm indicate all'articolo 14 messe a disposizione dall'Amministrazione si chiede di conoscerne il numero attuale presente a inventario.

RISPOSTA:

Responsabile del procedimento: dott. Andrea Pellegrino Istruttore: Francesca Benetazzo - Tel: 02-61903269

1) In riferimento all'art. 4, per il calcolo della base d'asta sono stati calcolati 195.000 pasti scolastici mentre per i pasti anziani è stato calcolato un numero maggiore di pasti (n. 5.745) sulla base dei pasti dell'anno 2022 (dato in aumento e non indicato nei numeri dei pasti medi). Si ricorda che, come indicato all'art. 4 del disciplinare di gara, il numero dei pasti indicati non è garanzia di un numero minimo di pasti da riconoscere all'aggiudicatario.

2) I centri estivi sono compresi nei numeri sopra indicati.

Gli iscritti al servizio dell'anno 2022 sono stati i seguenti:

<i>Primaria</i>	
<i>14-17 giugno</i>	<i>102</i>
<i>20-24 giugno</i>	<i>105</i>
<i>27 giugno-1 luglio</i>	<i>103</i>
<i>4-8 luglio</i>	<i>87</i>
<i>11-15 luglio</i>	<i>90</i>
<i>18-22 luglio</i>	<i>98</i>
<i>25-29 luglio</i>	<i>80</i>
<i>1-5 agosto</i>	<i>21</i>
<i>22-26 agosto</i>	<i>12</i>
<i>29 agosto-9 settembre</i>	<i>26</i>

<i>Infanzia presso scuola 1</i>	
<i>4-8 luglio</i>	<i>32</i>
<i>11-15 luglio</i>	<i>33</i>
<i>18-22 luglio</i>	<i>35</i>
<i>25-29 luglio</i>	<i>26</i>
<i>1-5 agosto</i>	<i>9</i>

<i>Infanzia presso scuola 2</i>	
<i>4-8 luglio</i>	<i>86</i>
<i>11-15 luglio</i>	<i>97</i>
<i>18-22 luglio</i>	<i>77</i>
<i>25-29 luglio</i>	<i>61</i>
<i>1-5 agosto</i>	<i>23</i>
<i>22-26 agosto</i>	<i>12</i>

3) L'importo ribassabile è pari a €5,08

Responsabile del procedimento: dott. Andrea Pellegrino Istruttore: Francesca Benetazzo - Tel: 02-61903269

- 4) *I Tablet sono di proprietà dell'Amministrazione Comunale.*
- 5) *Spese di pubblicazione: € 809,00. Le spese relative alla stipula del contratto dipendono dall'importo emerso in sede di aggiudicazione.*
- 6) *Come indicato all'art. 1 del Capitolato d'appalto, la merenda della scuola Codazzi è alle ore 16.00.*
- 7) *Gli iscritti della sezione della Scuola Buffoli che frequentano la mensa 5 giorni la settimana sono 18. Essendo la sezione di nuova istituzione (a.s. 2022/23) la tabella non può comprendere i pasti di questa classe perché la tabella riporta i pasti dell'anno scolastico 2018/19.*
- 8) *In merito all'organizzazione del servizio nelle scuole medie si precisa che all'inizio di ogni anno scolastico, con il numero di iscritti al servizio, si procede ad una valutazione delle possibilità. Quanto indicato nel Capitolato d'appalto riguarda l'organizzazione degli ultimi due anni, anni che sono stati compromessi dalla Pandemia.*

Per quanto riguarda la scuola Zanelli, la suddivisione dei luoghi di consumo dipende dagli iscritti al servizio per ogni anno scolastico. La capienza del refettorio della scuola Zanelli è di circa 60 posti.

Per quanto riguarda la scuola Marconi, la suddivisione, qualora fosse ancora necessario mantenere l'organizzazione definiti in fase pandemica, sarebbe al 50% in base agli iscritti al servizio ovvero la metà delle classi in refettorio e la metà in classe nei giorni di lunedì e mercoledì.

La preparazione dei panini ha la stessa composizione del pasto gita.

La distribuzione avviene da parte del personale della ditta di ristorazione con carrelli.

- 9) *I contenitori presenti al centro cottura sono:*
 - *Gastronorm/placche: 213 varie dimensioni*
 - *Contenitori polistirolo per diete: 32*
 - *Contenitori per anziani: 32*
 - *Contenitori thermocap: 12*
 - *Contenitori con moschettoni: 58 varie dimensioni*

Cusano Milanino, 9 febbraio 2023

FAQ n. 6:

Si chiede conferma che l'indice e la copertina non sono ricomprese nelle 60 pagine dell'offerta tecnica;

Responsabile del procedimento: dott. Andrea Pellegrino Istruttore: Francesca Benetazzo - Tel: 02-61903269

Si chiede conferma che la documentazione richiesta relativa al centro di cottura alternativo prevista al criterio 9d del paragrafo 17 del disciplinare di gara non rientra nelle 10 pagine previste per le brochure, ma è un allegato a parte.

RISPOSTA:

Si conferma che l'indice e la copertina non sono ricomprese nelle 60 pagine dell'offerta tecnica.

Si conferma che la documentazione richiesta relativa al centro di cottura alternativo prevista al criterio 9d del paragrafo 17 del disciplinare di gara non rientra nelle 10 pagine previste per le brochure ma è un allegato a parte.

Cusano Milanino, 13 febbraio 2023

FAQ n. 7:

In riferimento al criterio di valutazione tecnica 4H a pag. 21 del Disciplinare di Gara, siamo a chiedere se con "quote di personale con contratto a tempo indeterminato" si intenda un valore % o numerico e se tale dato - all'atto della gara - dev'essere riferito all'intero organico aziendale del concorrente.

RISPOSTA:

Con "quote di personale con contratto a tempo indeterminato" si chiede di indicare il numero e anche la percentuale.

Si precisa inoltre che questo dato è relativo al personale impiegato nel servizio oggetto di gara e non nell'intero organico aziendale del concorrente.

FAQ n. 8:

-in riferimento al criterio di valutazione 10d che richiede il possesso della certificazione OHSAS 18000 siamo a comunicare che la stessa è stata sostituita con la norma UNI ISO 45001:2018, è pertanto da considerarsi che il punteggio venga assegnato per il possesso della 45001:2018?

-In riferimento al criterio 8c del disciplinare di gara, siamo chiedere se per la definizione di km0, sia corretto intendere che, come indicato nell'allegato "caratteristiche merceologiche delle derrate ci si debba riferire ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (DM n. 65 del 10 marzo 2020), in merito alla distanza rientrante nei 200km, se riferirsi alla La legge n. 61/2022 entrata in vigore a giugno 2022 con una distanza di 70km o in ambito provinciale.

RISPOSTA:

In riferimento al criterio di valutazione 10d, il punteggio verrà assegnato per il possesso della certificazione 45001:2018.

In riferimento al criterio 8c, per Km. 0, ai sensi della Legge 61/2022, si considera una distanza non superiore a 70 km. di raggio o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di consumo.

Cusano Milanino, 16 febbraio 2023

FAQ n. 9:

Ad integrazione della vs. risposta al quesito n. 7, chiediamo - in riferimento all'Allegato 12 - Elenco del personale attualmente in servizio, che venga integrato con la specifica del contratto attualmente in vigore (tempo determinato o indeterminato).

RISPOSTA:

Si ritiene esaustivo quanto allegato nei documenti di gara.

FAQ n. 10:

In merito al requisito di capacità tecnico professionale quale “Aver effettuato nel triennio 2017-2018-2019 almeno un servizio di refezione scolastica per un numero di pasti annuo non inferiore a 190.000”, si richiede se il periodo del suddetto servizio debba avere durata minima richiesta superiore a un anno.

RISPOSTA:

Si richiede di aver effettuato nel triennio 2017-2018-2019 almeno un servizio di refezione scolastica per un numero di pasti non inferiore a 190.000 in un anno e non necessariamente in tutti e tre gli anni.

Cusano Milanino, 20 febbraio 2023

FAQ n. 11:

Si domanda se la certificazione ISO27001 è corretto interpretare che sia in possesso della società di gestione del Software per la gestione delle presenze (e quindi del database) e non della società di ristorazione, atteso che in capo alla società di ristorazione incombe la necessità soltanto della gestione delle attività attinenti la

<i>Responsabile del procedimento: dott. Andrea Pellegrino Istruttore: Francesca Benetazzo - Tel: 02-61903269</i>
--

privacy e che i dati sensibili sono custoditi nei server della società informatica residenti sul web, ragion per cui il fornitore del “software as a service” resta il solo responsabile della sicurezza informatica dei dati stessi.

Alla luce della risposta poiché è vietato l’avalimento di una certificazione che mira esclusivamente al punteggio premiale (cfr. Cons. Stato n. 1881/2020), del divieto dell’avalimento (meramente) premiale, il cui scopo (che trasmoda in alterazione, piuttosto che di implementazione, della logica concorrenziale) sia, cioè, esclusivamente quello di conseguire (non sussistendo alcuna concreta necessità dell’incremento delle risorse) una migliore valutazione dell’offerta, si chiede di rivalutare l’attribuzione di questo punteggio con altro criterio o in alternativa di considerare valida la certificazione del partner informatico scelto dai concorrenti, tra l’altro già scelto dalla stazione appaltante identico per tutti i concorrenti.

RISPOSTA:

Verrà ritenuta valida la certificazione fornita dal partner informatico a tutti i concorrenti. In questo modo verrà attribuito, a tutti i concorrenti, il punteggio di 0,5 punti relativo alla certificazione ISO 27001.

FAQ n. 12:

Premesso che:

- la previsione di cui all’art. 6 “Caratteristiche del sistema informatizzato rilevazione pasti e bollettazione” del Capitolato prevede che l’aggiudicatario dovrà utilizzare il Sistema School E-Suite della società Progetti e Soluzioni;*
- il disciplinare a pag. 22 prevede l’attribuzione di 0,5 punti per il possesso della certificazione ISO 27001;*
- la norma standard ISO 27001:2005 stabilisce i requisiti per il Sistema di Gestione della Sicurezza delle Informazioni;*

considerato che le suddette previsioni – lette in combinato disposto - paiono restringere fortemente la concorrenza in considerazione del fatto che essendo stato indicato il fornitore da utilizzare ed essendo questo in possesso della suddetta certificazione, tale requisito potrà essere prestato ad un solo operatore economico partecipante alla procedura con la procedure dell’avalimento.

Si chiede di confermare che l’attribuzione del punteggio pari allo 0,5 riferito alla certificazione ISO 27001:2005 sia da considerarsi un refuso o riferito ad altra certificazione e pertanto di procedere con la ripubblicazione della griglia dei punteggi ”

Responsabile del procedimento: dott. Andrea Pellegrino Istruttore: Francesca Benetazzo - Tel: 02-61903269

RISPOSTA:

Vedi risposta alla faq 11.

FAQ n. 13:

Si chiede:

- Si chiede l'elenco delle attrezzature di proprietà del comune e quelle di proprietà del gestore attuale.

RISPOSTA:

Tutte le attrezzature presenti nel centro cottura e nei refettori delle scuole sono di proprietà del Comune, come da inventario allegato ai documenti di gara.

Cusano Milanino, 27 febbraio 2023

FAQ n. 14:

In riferimento al criterio 4f siamo a chiedere come debba essere calcolato l'indice di produttività per le scuole secondarie Marconi alla luce del fatto che la metà dell'utenza consuma il pasto in refettorio e l'altra metà con i panini in classe. Si chiede conferma che l'indice di produttività vada considerato solo per chi consuma il pranzo in mensa (circa il 50% del totale).

RISPOSTA:

L'indice di produttività di tutte le scuole deve essere calcolato secondo l'organizzazione pre-covid. Si indica di seguito la tabella corretta sulla quale effettuare il calcolo:

SCUOLE	Numero medio di pasti al giorno bambini+adulti	Orario di distribuzione
Bigatti	78+8	12,00
Codazzi	110+16	11,30
Montessori	90+15	12,00
Luigi Buffoli (scuola a modulo, ogni classe mangia 2 volte a settimana – 1 classe a tempo pieno che mangia 5 volte)	90+6 (lunedì e mercoledì – 4 [^] e 5 [^]) 90+6 (martedì e giovedì – 1 [^] 2 [^] 3 [^] 18-1 – 1 [^] B classe tempo pieno	12,50
Giovanni XXIII (classi 1 [^] -2 [^] -3 [^] -4 [^])	230+12	12,20
Giovanni XXIII (classi 5 [^]) presso la scuola Zanelli	60+3	12,20
Enrico Fermi	350+17	12,30

Responsabile del procedimento: dott. Andrea Pellegrino Istruttore: Francesca Benetazzo - Tel: 02-61903269

Marconi	160+8	13,35
Zanelli	70+6	13,35

FAQ n. 15:

-In riferimento all'art 2 del CSA ove vengono riportate le tabelle con indicati gli orari/turni di somministrazione dei pasti e i conseguenti criteri di valutazione (punto 4 della tabella dei punteggi e più precisamente comma 4.c 4f) si chiede conferma se l'organizzazione del personale ai fini dell'attribuzione dei punteggi deve essere presentata tenendo in considerazione gli orari/turni di distribuzione pre covid (cioè fino all'a.s. 2019/2020).

-In riferimento all'art 13 del CSA si chiede se i costi del materiale compostabile triscomparto, del bicchiere di plastica e delle posate monouso a perdere compostabili utilizzati per il doppio turno a partire dall'as 2020/21 sono inclusi nell'attuale costo pasto da voi dichiarato pari a 3,80€

-In riferimento all'art. 27 del CSA si chiede conferma se il costo della TARI sarà ancora a carico del gestore; in qualità di gestore SIR nell'anno 2022 ha corrisposto un importo totale euro 13.641.

RISPOSTA:

In riferimento all'art. 2 del Capitolato, fare riferimento alla faq 14.

Il materiale compostabile non è compreso nella quota pasto di € 3,80.

La TARI è a carico del gestore.

FAQ n. 16:

Al fine di definire un corretto calcolo del costo della manodopera, siamo a chiedere conferma che gli orari prescritti all'articolo 36 e 37 del disciplinare per Direttore e Dietista siano da considerarsi solo per il periodo di calendario scolastico con presenze a pieno regime. E che quindi l'orario per i periodi estivi possa essere rimodulato, così come quello del centro cottura, in base alle effettive necessità del numero degli utenti, e che con la stessa logica debbano essere ridefiniti gli organici delle scuole nel periodo estivo mantenendo gli indici di produttività riportati in offerta tecnica al criterio 4 f.

RISPOSTA:

Si conferma.

La rimodulazione degli orari del Direttore, del Dietista e del personale al di fuori dell'orario scolastico dovrà essere concordata con l'Amministrazione Comunale.

FAQ n. 17:

con la presente siamo a chiedere quanto segue:

- l'orario di consumo della frutta di metà mattina nelle scuole,*
- se il valore del sistema informatizzato indicato all'articolo 6 del capitolato debba essere riconosciuto dall'aggiudicatario direttamente al fornitore o al Comune di Cusano Milanino.*

RISPOSTA:

La frutta di metà mattina viene consumata indicativamente tra le 10.30 e le 11.00.

L'aggiudicatario avrà un rapporto diretto con il fornitore del programma informatizzato indicato all'art. 6 del Capitolato d'appalto.

FAQ n. 18:

in riferimento al sopralluogo effettuato siamo a chiedere se rispetto all'allegato al Capitolato n.13 "inventario" i due carrelli termici presenti presso la Scuola Giovanni XXIII siano effettivamente di proprietà dell'Amministrazione come definito all'articolo 28 del Capitolato in quanto non presenti nell'allegato 13.

RISPOSTA:

I due carrelli termici presenti presso la scuola Giovanni XXIII sono di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Cusano Milanino, 28 febbraio 2023

FAQ n. 19:

In sede di sopralluogo abbiamo notato la presenza di contenitori termici destinati ad altra utenza.

Si richiede pertanto di sapere:

- 1) se l'attuale gestore produce presso il centro di cottura di Cusano Milanino pasti per utenze esterne*
- 2) Il numero di pasti/giorni che vengono veicolati per utenze esterne*
- 3) Si chiede conferma che il personale dichiarato nell'allegato 12 includa anche il personale impiegato per la produzione di pasti per utenze esterne. In caso affermativo si chiede la pubblicazione al netto del personale impiegato per la produzione di pasti per utenze esterne.*

RISPOSTA:

Il personale indicato nell'allegato presente nei documenti di gara non comprende il personale destinato alla produzione di pasti per altre utenze.

La produzione di pasti per altre utenze è una facoltà e non un obbligo dell'aggiudicatario.

FAQ n. 20:

1) nel disciplinare di gara, in merito alla compilazione Dgue, si evince che si debba indicare i dati, oltre che del soggetto che sottoscrive l'offerta, anche dei soggetti ai sensi dell'art 80 comma 3 in carica e di tutti i cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del bando sulla G.U.R.I. compresi quelli derivanti da una eventuale cessione di ramo di azienda o di ramo di azienda, di fusione o incorporazione di società.

E' possibile allegare al Dgue una dichiarazione, a firma del Legale Rapp.te, riportando tutti i dati richiesti?

2) Nella domanda di partecipazione si evince che l'imposta di bollo possa essere assolta attraverso due modalità:

- copia del modello F23

- applicazione della marca da bollo su dichiarazione, conforme all'originale, con l'indicazione del codice numerico (tale dichiarazione verrà conservata per accertamento da parte dell'Amministrazione finanziaria).

Si chiede se la marca da bollo, nella seconda modalità, debba essere anche annullata.

RISPOSTA:

Si chiede di indicare i dati richiesti all'interno del DGUE.

L'imposta di bollo deve essere annullata.

Cusano Milanino, 10 marzo 2023

FAQ n. 21:

1) *In riferimento all'art 1 punto g) del CSAALUNNI DELLE ALTRE SCUOLE CHE NON UTILIZZANO IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.... si richiede di precisare, quali siano le scuole e il relativo numero di utenti ai quali fornire la frutta anticipata alla mattina*

2) *In riferimento alla vostra risposta alla faq n. 19, pur essendo consapevoli che la produzione di pasti per esterni debba essere autorizzata dall'Ente (vedi art 7 del CSA) e non sia un obbligo dell'aggiudicatario, con la presente siamo a richiedere di nuovo la seguente precisazione :*

- se l'attuale gestore produce attualmente presso il centro di cottura di Cusano Milanino pasti per utenze esterne con regolare autorizzazione dell'A.C.

- il numero di pasti/giorni che vengono veicolati per utenze esterne

3) *Si richiede di conoscere gentilmente quali sono i 2 giorni di funzionamento delle scuole Marconi e Zanelli.*

RISPOSTA:

La frutta somministrata a metà mattina è l'anticipo della frutta del pranzo, quindi rientra nel costo pasto.

In riferimento all'art. 1 punto g) del Capitolato d'appalto, si precisa quanto segue:

- Considerato che le classi della scuola Luigi Buffoli utilizzano il servizio mensa 2 volte alla settimana, come da tabella a pagina 6, gli alunni che non effettuano il rientro pomeridiano sono quelli che quel giorno non utilizzano il servizio, come da tabella pagina 6. Solo 1 classe utilizza il servizio 5 giorni alla settimana.*
- Gli altri alunni che non utilizzano il servizio di refezione scolastica sono gli alunni frequentanti le scuole a tempo pieno che sono autorizzati a non fermarsi in mensa (alunni disabili e altri alunni in difficoltà). A titolo puramente indicativo si stima un numero pari a 10 utenti per scuola Fermi, Giovanni XXIII e Montessori, scuole dove attualmente è attivo il servizio (esclusa scuola Luigi Buffoli meglio descritta al punto precedente)*

L'attuale gestore produce attualmente dei pasti per utenze esterne con regolare autorizzazione dell'A.C.

Ai fini della partecipazione alla gara non si ritiene necessario comunicare il numero di pasti relativo alle utenze esterne.

I giorni di funzionamento delle scuole Marconi e Zanelli sono il lunedì e il mercoledì.

Responsabile del procedimento: dott. Andrea Pellegrino Istruttore: Francesca Benetazzo - Tel: 02-61903269

FAQ n. 22:

In merito al Criterio di valutazione 4.f "Indice di produttività settimanali presso i terminali di somministrazione (inteso come N.ro pasti/monte ore del personale in servizio)" si richiede se sia sufficiente la semplice indicazione numerica del suddetto indice di produttività, o se sia necessaria un'indicazione della organizzazione del personale nei differenti terminali.

RISPOSTA:

L'indice di produttività indicato in sede di offerta verrà valutato con una formula matematica. Pertanto è sufficiente la semplice indicazione numerica.

FAQ n. 23:

In merito al criterio di valutazione 4f Indice di produttività settimanale, si richiede:

- chiarimento sul numero di giorni settimanali in cui viene effettuato servizio di ristorazione nelle scuole secondarie di 1° grado, poichè dal numero totale annuo, risulterebbe che avvenga solo 2 giorni a settimana.*
- poichè nel criterio di valutazione dell'Indice vengono citati i terminali di somministrazione, ma poi si suddivide il criterio per ordine scolastico, si chiede se bisogna considerare i pasti destinati agli utenti della Giovanni XXIII che consumano presso la Zanelli, nel calcolo dell'indice delle scuole primarie oppure di quelle secondarie di 1° grado.*

RISPOSTA:

*Nella tabella a pagina 4 sono indicati i giorni in cui viene effettuato il servizio nelle scuole secondarie. Il servizio viene svolto il lunedì e il mercoledì.
Come indicato nella faq 14, si chiede di indicare un indice di produttività specifico per le classi 5^ che mangiano presso la scuola Zanelli.*

FAQ n. 24:

La presente per chiedere, del personale riportato all'interno dell'Allegato 12) "ELENCO PERSONALE ATTUALMENTE IN FORZA PRESSO IL COMUNE DI CUSANO MILANINO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA", quante e quali risorse attualmente hanno un contratto su n°12 mesi e quante e quali hanno un contratto con la sospensione estiva o in alternativa su n° 10 mesi.

RISPOSTA:

Il personale con contratto su 10 mesi corrisponde indicativamente al 90% del personale in servizio.

Cusano Milanino, 14 marzo 2023

FAQ n. 25:

Al fine di effettuare una giusta quantificazione economica del costo del personale siamo a richiedere, in merito al riscontro alla FAQ n.24, di meglio specificare quali siano le figure e quale sia il monte ore, del personale indicato all'interno dell'allegato n°12, che fa parte del 10% indicativo inquadrato a 12 mesi.

RISPOSTA:

Di seguito il personale inquadrato a 12 mesi:

- *1 Capo Unico – livello 3 – 40 ore*
- *1 Cuoco – livello 4 – 30 ore*
- *1 Aiuto cuoso – livello 5 – 40 ore*
- *1 Dietista – livello 4 – 30 ore*