



PROVINCIA DI VICENZA STAZIONE UNICA APPALTANTE

Contrà Gazzolle, 1 - 36100 VICENZA Tel. 0444.908111 C.F. e P. IVA 00496080243

RISPOSTA ALLE F.A.Q. - Quesiti aggiornati al 8/02/2019

**relative alla Procedura aperta svolta dalla S.U.A. della Provincia di Vicenza per conto del Comune di Vicenza avente ad oggetto il servizio di preparazione e consegna pasti a domicilio a favore di persone in condizioni di disagio sociale per il periodo 1.03.2019 – 28.02.2021.
CIG [7676011CA7]**

Quesito n.1: Si chiede se trattasi di refuso il punto 9) dell'art. 15 A.3.1) di pag. 21 del Disciplinare di Gara dove viene richiesto di inserire, nella documentazione amministrativa, la dichiarazione di presa visione dei luoghi e di allegare il certificato della Stazione Appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione.

Risposta: trattasi di refuso, **non è richiesto il sopralluogo obbligatorio.**

Quesito n.2: All'art. 12 e precisamente a pag. 11 del Disciplinare di Gara viene citato che *"la proposta relativa ai criteri soggetti a valutazione discrezionale (criterio 1), criterio 2c) e d) criterio 3) e criterio 5) dovrà essere sviluppata mediante una relazione di non più di 5 fogli (formato A4, fronte retro, numerate, font Arial, carattere 11, interlinea 1,5) e dovrà far riferimento ai singoli componenti degli elementi che saranno valutati con l'attribuzione del punteggio sotto riportato"*...

Si chiede se per 5 fogli s'intendono 10 facciate e se è corretto interpretare che il limite massimo dei 5 fogli sia da considerare per ciascun criterio precisato nel punto del disciplinare riportato sopra. Si chiede se possono essere fatti allegati alla relazione.

Risposta: la relazione dovrà avere una dimensione complessiva di max. 5 fogli fronte retro (10 facciate) e dovrà ricomprendere tutti i criteri soggetti a valutazione discrezionale. Alla relazione potranno essere allegati schede tecniche.

Quesito n.3: si chiede se le proposte di menù richieste al parametro 2.c) e 2.d) dei criteri di valutazione possono essere inserite in allegato alla relazione.

Risposta: Sì, possono essere messi in allegato

Quesito n. 4: Si chiede di chiarire se la consegna dei pasti debba partire direttamente dal centro cottura ovvero da un locale messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale.

Risposta: L'Amministrazione comunale non mette a disposizione locali per la preparazione/smistamento dei pasti, l'individuazione di tali locali è a carico della Ditta.

Quesito n. 5: Si chiede di conoscere, ai fini di una corretta quantificazione, l'ammontare complessivo dei chilometri per le consegne a domicilio percorsi nel corso di 1 anno.

Risposta: il dato non è nella disponibilità della stazione appaltante ma può essere indicativo il numero degli utenti (n. 318 nel 2018) e il numero dei pasti giornalieri (attualmente circa n. 200); gli utenti del servizio risiedono nel territorio comunale; si consideri che il chilometraggio è stimabile anche in relazione a dove è situato il centro cottura e alle modalità organizzative del servizio stabilite dall'appaltatore.

Quesito n. 6: Ai fini di soddisfare quanto previsto dall'art. 4 del CSA si chiede un'indicazione sulla percentuale di utenti non in possesso del forno a microonde.

Risposta: non si è al momento in grado di quantificare l'utenza priva di microonde.

Quesito n. 7: In riferimento all'art. 5.7 del CSA si chiede di chiarire se con "giorni feriali" si intenda lunedì-venerdì ovvero lunedì-sabato.

Risposta: per "giorni feriali" si intendono i giorni dal lunedì al sabato.

Quesito n. 8: In riferimento a quanto previsto all'art. 10 del CSA si chiede di chiarire se la comunicazione di attivazione, sospensione, interruzione del servizio da parte dell'utente debba essere mediata o meno dall'appaltatore.

Risposta: come indicato all'art. 10 del capitolato d'appalto l'attivazione e la cessazione del servizio sono a carico del committente. All'Appaltatore si chiede una comunicazione mensile dei nominativi degli utenti che hanno sospeso il servizio per un periodo superiore al mese o che non ne stanno più usufruendo.

Quesito n. 9: In riferimento a quanto previsto nel CSA all'art. 8 si chiede di conoscere l'elenco delle posizioni da assorbire con relativi trattamenti contrattuali (retribuzione lorda, CCNL applicato, inquadramento orario, livello), scatti di anzianità ed eventuali indennità. Si chiede inoltre se tutto il personale abbia effettuato sia la formazione in materia di sicurezza sul lavoro prevista dal D. Lgs 81/68 e dall'accordo stato Regioni del 21/12/2011 (generale e specifica) sia la formazione prevista per gli addetti alla manipolazione alimenti (HACCP).

Risposta: di seguito i dati messi a disposizione dalla cooperativa uscente:

Unità	Mansione	Livello	Ore settimanali	Ore giornaliere	giorni di servizio	Ore di lavoro	Costo orario	Totale Costo anno
2	Cuoco	4	30,00	5,00	300	1.500,00	19,79 €	29.682,42 €
2	aiuto cuoco	5	24,00	4,00	300	1.200,00	20,28 €	24.341,90 €
2	addetto lavaggio e sanificazione	7	9,00	1,50	300	450,00	16,58 €	7.460,78 €
3	confezionamento monoporzione	6s	40,00	6,67	300	2.000,00	17,93 €	35.859,07 €
3	addetto smistamento	6s	40,00	6,67	300	2.000,00	17,93 €	35.859,07 €
10	autista	5	180,00	30,00	300	9.000,00	18,61 €	167.454,48 €
						16.150,00		300.657,71 €