



Comune di
Albano Laziale



Comune di
Castel Gandolfo

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

ai sensi dell'articolo 3 comma 34 del D. Lgs. n. 163/2006
Convenzione per l'esercizio in forma associata della Centrale Unica di Committenza tra i Comuni di Albano Laziale, Castel Gandolfo
ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs. 267/2000 D.C.C. n. 37 del 21.10.2015

Procedura aperta per la concessione del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale per le scuole dell'infanzia e primaria, mediante aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, da anno scolastico 2018/2019 ad anno scolastico 2022/2023 ed eventuale rinnovo biennale

CODICE CIG: 7312866FEA

Procedura aperta: ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016

Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa individuata, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016.

QUESITI

QUESITO n. 1 del 06 marzo 2018

In riferimento alla procedura emarginata in oggetto, siamo a richiedere ai sensi art.74, comma 4 D.Lgs.50/2016 che vengano cortesemente fornite ulteriori informazioni e chiarimenti sul disciplinare di gara e sul capitolato d'oneri, rispondendo ai seguenti quesiti:

Al Capitolo "Criteri di Ponderazione" del disciplinare di gara e precisamente dal punto 18.11.1 al punto 18.11.9 elencate criteri di gara con il relativo peso. Ma abbiamo rilevato che ogni criterio di gara è composto da sub criteri (esempio: al punto 18.11.6 criterio n° 6 Migliorie gestionali max 8punti.)

Chiedete:

- Un eventuale centro di cottura di riserva, per la gestione di imprevisti ed emergenza di lunga durata*
- Fornitura di arredi attrezzature, macchinari, strumenti aggiuntivi o migliorativi rispetto previsti dal Capitolato, con dichiarazione di appartenenza energetica*
- Descrizione della gestione della fornitura e dell'utilizzo delle stoviglie (piatti e posate): non monouso di plastica*

Pertanto riteniamo che non sono stati indicati i pesi di ponderazione dei sub criteri che compongono ogni criterio di gara, l'art. 83 comma quarto, obbliga la Stazione appaltante ad attribuire a ciascun sub-criterio, un sub-peso o un sub-punteggio. Ciò può essere ricavato, in via interpretativa, dal dato letterale della congiunzione <<e>> posta tra <<i sub-criteri>> e <<i sub-pesi>>, vi chiediamo di dettagliare il peso di ponderazione di ogni sub criterio. La definizione di tali elementi non può rientrare tra le scelte discrezionali dell'Amministrazione, essendo adempimento vincolato, in ragione della necessità di evitare che la commissione possa valutare <<a posteriori>> l'attribuzione determinante del punteggio, dopo aver esaminato le offerte tecniche. Invero, ogni previsione della <<lex specialis>> che renda possibile una patente elusione dei criteri di obiettività della valutazione, in danno della parità di trattamento dei concorrenti è censurabile, sotto il profilo dell'eccesso di potere e della violazione del principio della <<par condicio>> (cfr.: Cons. Stato VI, 14.9.2006 n. 5323; T.A.R. Lazio Roma III quater, 9.1.2009 n. 82; T.A.R. Piemonte I, 4.12.2009 n. 3255. La stazione appaltante, predeterminando i sub-criteri di valutazione, senza assegnare ad essi un peso e un punteggio, ha impedito ai concorrenti di presentare offerte consapevoli, ha reso la commissione aggiudicatrice arbitra di preferire un'offerta a un'altra senza una particolare motivazione tecnica, ha impedito ai concorrenti di valutare fino in fondo le ragioni delle scelte operate dalla commissione. Ciò, rendendo illegittimo il capitolato, travolge tutti gli atti della gara, compresa l'aggiudicazione.

Al punto 19.2..2 del disciplinare di gara Valutazione degli elementi di natura quantitativa, dite che l'assegnazione dei coefficienti da applicare agli elementi di natura quantitativa (quali prezzo, il tempo di esecuzione dei servizi, eccetera) sarà effettuata attraverso l'interpolazione lineare tra coefficiente pari ad

Direttore C.U.C. dei Comuni di Albano Laziale - Castel Gandolfo

Codice AUSA 0000547552 – C.F. fittizio CFAVCP-0000FB0

Piazza della Costituente n. 1, 00041 Albano Laziale (Rm) – tel. 06/93595278/283 – fax 06/93295282

dirigente.tecnico@comune.albanolaziale.rm.it – dirigente.tecnico@pec.comune.albanolaziale.rm.it

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Albano Laziale, Castel Gandolfo

"1" attribuito al concorrente che avrà offerto il valore dell'elemento più conveniente per la Stazione Appaltante, ed il coefficiente "0" attribuito al valore dell'elemento posto a base di gara (ossia, nessun miglioramento rispetto alle condizioni poste a base d'asta)

Il punteggio sarà determinato mediante la seguente formula:

$$V(a)_j = [R(a) / R_{max}]$$

Oppure, secondo la formula inversa s seconda dell'elemento da valutare:

$$V(a)_j = [R_{max} / R(a)]$$

Dove:

$R(a)$ = valore offerto dal concorrente (a) in relazione all'elemento j-esimo;

$R(max)$ = valore dell'offerta più conveniente

Vogliate indicarci quale è la formula che applicate per assegnare i 15 punti destinati al prezzo.

Vi chiediamo di chiarirci se per prodotti a Km. Zero intendete prodotti provenienti della Regione Lazio

Nell'allegato n° 2 inserite un menù invernale ed un menù estivo Redatto dal Dott. Enrico Taglione biologo Nutrizionista, vidimato dalla ASL Roma H in data 31/3/2017, poi inserite il ricettario delle varie pietanze con le relative grammature, in calce a tale allegato dite: " che i menù dovranno essere approvati e vidimati dalla ASL/SIAN a cura dell'impresa aggiudicataria" vogliate chiarirci se in caso di aggiudicazione bisogna usare il menù da Voi prodotto o bisogna produrre un ulteriore menù da sottoporre alla vidimazione della Asl.

Nell'allegato 4 Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari, alla voce Acqua minerale naturale, dite che deve provenire da fonte o stabilimento di imbottigliamento sito a non oltre 200 Km dal Comune di Grottaferrata, vogliate chiarirci se si tratta di mero errore di trascrizione o si deve effettivamente considerare tale distanza da tale Comune.

In attesa di un vostro cortese riscontro, ringraziamo anticipatamente e vi ricordiamo che le informazioni richieste, sono indispensabili per una corretta formulazione dell'offerta.

RISPOSTA AL QUESITO N. 1 del 06 marzo 2018

In relazione ai singoli punti del quesito su indicato si forniscono le seguenti risposte:

Quesito n. 1

I criteri sulla base dei quali la Commissione Giudicatrice dovrà procedere alla valutazione delle offerte tecniche presentate dai concorrenti sono elencati nella Sezione 18 del Disciplinare di Gara e, in particolare, nel paragrafo 18.11.

I criteri di ponderazione previsti nel Disciplinare di Gara non prevedono sub-criteri: il contenuto del punto 18.11.6, relativo al Criterio (6) – Migliorie gestionali, è da intendere come elenco indicativo e non esaustivo delle possibili migliorie gestionali che il concorrente potrebbe proporre alla Stazione Appaltante al fine di migliorare la gestione del servizio.

Le migliorie proposte in relazione al Criterio (6) saranno valutate in coordinamento con i restanti contenuti dell'offerta tecnica che, come indicato nel Disciplinare di Gara, dovrà permettere di valutare sia la fattibilità delle proposte sia i vantaggi producibili dalle medesime.

Quesito n. 2

Le formule indicate nel punto 19.2.2. del Disciplinare di Gara hanno carattere generale e si riferiscono, sempre in via generale, a tutti i criteri di natura quantitativa in relazione a ciascuno dei quali va applicata la formula che, in modo proporzionale, consente di assegnare il maggior punteggio al concorrente che ha formulato l'offerta più vantaggiosa per la Stazione Appaltante.

La Sezione 17 del Disciplinare di Gara, letta in coordinamento con il Modello (6), prevede che nella propria offerta ciascun concorrente indichi l'importo offerto in relazione al singolo pasto: tale importo non può essere superiore all'importo posto a base d'asta ed indicato al punto II.2.1 del bando di gara (€/pasto 4,58, al netto degli oneri della sicurezza).

Ai sensi delle disposizioni del disciplinare di gara, i punteggi relativi all'elemento prezzo verranno assegnati nel seguente modo:

a) il concorrente che avrà offerto un prezzo per singolo pasto superiore ad €/pasto 4,58, al netto degli oneri della sicurezza, verrà escluso dalla gara;

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Albano Laziale, Castel Gandolfo

b) al concorrente che avrà offerto un prezzo per singolo pasto pari ad €/pasto 4,58, al netto degli oneri della sicurezza, verrà assegnato un coefficiente $V(a)$ pari a zero e, pertanto, zero punti;

c) al concorrente che avrà offerto il minor prezzo per singolo pasto, al netto degli oneri della sicurezza, verrà assegnato un coefficiente $V(a)$ pari ad 1 (uno) e, pertanto, 15 (quindici) punti;

d) al concorrente che avrà offerto un prezzo per singolo pasto, al netto degli oneri della sicurezza, intermedio tra quelli di cui alle precedenti lettere b) e c) verrà assegnato un punteggio determinato mediante proporzione lineare utilizzando la formula:

$$V(a)_j = [R(a) / R_{\max}]$$

dove, al fine della materiale applicazione della formula:

- R_{\max} , è la differenza tra il prezzo posto a base d'asta ed il miglior prezzo offerto;
- $R(a)$, è la differenza tra il prezzo posto a base d'asta ed il prezzo a pasto offerto dal concorrente (a).

A titolo meramente esemplificativo:

a) al concorrente (x) che ha offerto un prezzo a pasto pari a €/pasto 4,58 cui, aggiungendo l'importo degli oneri della sicurezza pari ad €/pasto 0,02, corrisponde un prezzo finale offerto pari ad €/pasto 4,60, verrà assegnato un coefficiente $V(a)_x$ uguale a zero e, pertanto, zero punti in relazione all'elemento prezzo in quanto non è stato offerto alcun miglioramento rispetto al prezzo unitario posto a base di gara;

c) al concorrente (y) che ha offerto il miglior prezzo a pasto pari a €/pasto 0,58 cui, aggiungendo l'importo degli oneri della sicurezza pari ad €/pasto 0,02, corrisponde un prezzo finale offerto pari ad €/pasto 0,60, verrà assegnato il coefficiente $V(a)_y$ pari a uno e, pertanto, quindici punti in relazione all'elemento prezzo in quanto sono state offerte le migliori condizioni economiche rispetto al prezzo unitario posto a base di gara;

c) al concorrente (z) che ha offerto un prezzo a pasto pari a €/pasto 0,98 cui, aggiungendo l'importo degli oneri della sicurezza pari ad €/pasto 0,02, corrisponde un prezzo finale offerto pari ad €/pasto 1,00, verrà assegnato il coefficiente $V(a)_z$ pari a 0,900 e, pertanto, un punteggio pari a 13,500 in relazione all'elemento prezzo.

Quesito n. 3

Per prodotti a Km. Zero si intendono prodotti provenienti dalla Regione Lazio.

Quesito n. 4

I menù riportati negli allegati del Capitolato Speciale d'Appalto, sia per quanto attiene il menù estivo che per quello invernale, sono quelli utilizzati nell'attuale servizio in via di svolgimento. L'indicazione dei suddetti menù nei documenti di gara ha il solo fine di fornire al concorrente un utile riferimento per la formulazione della propria offerta.

I menù che effettivamente saranno utilizzati dall'aggiudicatario dell'appalto nello svolgimento dei servizi affidati dovranno essere sottoposti, a cura del medesimo affidatario, alla preventiva approvazione e validazione della ASL/SIAN.

Quesito n. 5

Trattasi di un mero refuso. L'indicazione corretta è: Comune di Albano Laziale.

QUESITO n. 2 del 19 marzo 2018

Con riferimento alla procedura di gara in oggetto e nello specifico con riferimento a quanto richiesto dal Disciplinare di gara al punto 1.8.3 circa il possesso di almeno due idonee referenze bancarie, voglia codesta spettabile stazione appaltante confermare che in ipotesi di Costituendo Raggruppamento di Imprese ove è presente, come mandante, azienda neo-costituita, detto requisito possa ritenersi soddisfatto in mediante l'esibizione delle referenze da parte della sola Capogruppo Mandataria.

In alternativa considerato quanto previsto testualmente dall'art. 86 comma 4 del Dlgs.50/2016 4."L'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze chieste dall'amministrazione aggiudicatrice, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante", si chiede di confermare se una società neo costituita possa provare la capacità economica finanzia con polizza Responsabilità Civile verso terzi di massimale pari ad € 3.000.000 in luogo della referenza bancaria.

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Albano Laziale, Castel Gandolfo

Detta interpretazione risulterebbe in linea con la ratio legis degli artt. 83, 86 e dell'allegato XVII del Codice degli Appalti, in quanto gli stessi costituiscono indicazioni poste anche a presidio della massima partecipazione alle gare in ossequio ai principi di proporzionalità e di concorrenza, in linea con il principio enucleato all'articolo 1, punto ccc) della legge delega n. 11/2016, concernente il miglioramento delle condizioni di accesso al mercato degli appalti pubblici e dei contratti di concessione per i piccoli e medi operatori economici, per i giovani professionisti, per le micro, piccole e medie imprese e per le imprese di nuova costituzione.

Del pari su punto si consideri che la giurisprudenza è pacifica nell'affermare che la presentazione di idonee referenze bancarie da parte di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati non può considerarsi quale requisito "rigido", stante la necessità di contemperare l'esigenza della dimostrazione dei requisiti partecipativi con il principio della massima partecipazione alle gare di appalto, con conseguente necessità di prevedere dei temperamenti rispetto a quelle imprese che non siano in grado, per giustificati motivi, di presentare le referenze indicate (Consiglio di Stato, se. 22 novembre 2013, n. 5542; TAR Calabria, Reggio Calabria, sez. I, 6 giugno 2014, n. 236).

In attesa di riscontro si porgono Cordiali saluti

RISPOSTA AL QUESITO N. 2 del 19 marzo 2018

In ordine al possesso del requisito di cui al punto III.2.2 – punto 1) del bando di gara (referenze bancarie), il punto 13.3.1 del disciplinare di gara prevede testualmente che *“Nell'ipotesi in cui concorrano alla gara operatori economici appositamente e temporaneamente raggruppati o consorzi ordinari di concorrenti questi dovranno singolarmente presentare le referenze bancarie di cui sopra....”*: ogni soggetto che costituirà il raggruppamento temporaneo è tenuto, pertanto, a dimostrare il possesso del richiesto requisito presentando idonee referenze nel numero minimo richiesto dalla *lex specialis* (due) e tale condizione, a meno che non si ricorra all'istituto dell'avvalimento nei limiti ed alle condizioni previste dalla legge, non può essere adempiuta per il tramite dell'impresa mandataria.

Al riguardo, tuttavia, si rappresenta che:

a) l'ANAC (rif. deliberazione n. 795 del 19 luglio 2017) ha ritenuto che l'espressione *idonee referenze bancarie* prevista nei bandi di gara non possa considerarsi quale requisito rigido, stante la necessità di contemperare l'esigenza della dimostrazione dei requisiti partecipativi con il principio della massima partecipazione alle gare di appalto, con conseguente necessità di prevedere dei temperamenti rispetto a quelle imprese che non siano in grado, **per giustificati motivi**, di presentare le referenze indicate (.....da ultimo, ANAC delibera 350 del 13 aprile 2017; delibera n. 518 del 21 aprile 2017);

b) il CS (n. 5542/2013) ha evidenziato che: *“...Siffatto temperamento va inteso nel senso che, al fine di avvalersi di tale opportunità, è fatto onere al concorrente di allegare il motivo dell'impedimento in modo da consentire alla stazione appaltante di apprezzarlo e valutarne la concreta “giustificatezza”. La possibilità di dimostrare a mezzo di documentazione alternativa il possesso dei requisiti deve intendersi normativamente e logicamente subordinata alla circostanza che il concorrente, il quale non abbia rispettato la clausola impositiva dell'allegazione di plurime ed idonee referenze, si avvalga dell'opportunità di dare, in concreto, adeguata giustificazione alla richiesta di fornire documentazione alternativa”*.

Precisato che le referenze bancarie richieste dalla legge di gara hanno lo scopo di dimostrare la capacità economica e finanziaria del concorrente, alla luce di quanto riportato si ritiene che, ai sensi dell'art. 86 – comma 4 – del D. Lgs. n. 50/2016 e sulla base di un fondato e giustificato motivo da dimostrare concretamente, i concorrenti possano provare la propria capacità economica e finanziaria mediante altri documenti considerati idonei dalla Stazione Appaltante, ma alle condizioni sopra riportate.

Ciò posto, non può essere considerato documento idoneo a dimostrare il possesso del requisito richiesto una polizza di responsabilità civile verso terzi.

QUESITO n. 3 del 19 marzo 2018

Buongiorno,

relativamente alla procedura in oggetto, al fine di una corretta formulazione del valore della manodopera, si chiede di indicare per ogni operatore, presente nell'elenco del personale riportato nel documento stima del piano economico previsionale, i rispettivi livelli di inquadramento.

Si chiede inoltre se nel calcolo del costo della manodopera, il cui costo è da riportare nell'offerta economica, è corretto fare riferimento alle tabelle ministeriali CCNL Turismo di Aprile 2013.

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
Albano Laziale, Castel Gandolfo

In attesa di riscontro si porgono Cordiali saluti

RISPOSTA AL QUESITO N. 3 del 19 marzo 2018

I livelli di inquadramento del personale attualmente impegnato nel servizio mensa sono i seguenti:

MANSIONE	LIVELLO INQUADRAMENTO
DIRETTORE TECNICO	QUADRO A
RESP. SISTEMA QUALITA' E SIC. ALIM.	IMPIEGATA 2° LIV.
BIOLOGO NUTRIZIONISTA	COLLABORATORE ESTERNO
IMPIEGATA SEGRETERIA	IMPIEGATA 3°LIV.
CAPOCUOCA	3° LIV.
CUOCA	4° LIV.
CUOCA - DIETE SPECIALI	4° LIV.
AIUTO CUCINA	6° S. LIV.
ADD. MENSA - PULIZIE	6° S. LIV.
ADD. RACCOLTA BUONI PASTO MENSA	5° LIV.
ADDETTE MENSA REFETTORI	6° S. LIV.
ADDETTI CONSEGNE - AUTISTI	4° LIV.

Il CCNL di riferimento è: TURISMO - CONF. COMMERCIO - Tabelle Aprile 2013

QUESITO n. 4 del 23 marzo 2018

Buongiorno,

con la presente per richiedere il seguente chiarimento inerente la procedura concorsuale indicata in oggetto:

Rif. Capitolato Speciale, art. 39, pag. 13 – Piano dei Trasporti

Con riferimento alla previsione del Capitolato Speciale secondo la quale l'intervallo di tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro cottura e l'arrivo dello stesso presso i plessi scolastici non debba superare i 20 minuti, si precisa che la consegna dei pasti in legume fresco – caldo (come il caso di specie) può avvenire, senza incorrere in alcun rischio ed al fine di preservare ogni funzione di sicurezza alimentare e di qualità organolettiche, entro un range massimo di 60 minuti intercorrente dal momento del termine della preparazione del pasto a quello della somministrazione. Ciò risulta essere in linea con la normativa vigente e con le previsioni di altri bandi di gara indetti per servizi similari.

Per tutto quanto sopra esposto, siamo pertanto a chiedere una rettifica degli atti di gara per l'inserimento della suddetta previsione.

Ciò risulta essere fondamentale al fine di preservare il principio di favor participationis, altrimenti compromesso.

Distinti Saluti.

RISPOSTA AL QUESITO N. 4 del 23 marzo 2018

In relazione al quesito si rappresenta quanto segue.

Le disposizioni dell'art. 39 del Capitolato Speciale d'Appalto attengono all'esecuzione del contratto e non ai requisiti richiesti ai concorrenti per partecipare alla gara d'appalto. Pur se l'indicazione dell'ubicazione del centro di cottura viene richiesta nei documenti da produrre per partecipare alla gara, la distanza di esso dal Comune di Albano Laziale e – quindi – i relativi prevedibili tempi di percorrenza necessari per raggiungere i refettori scolastici non sono compresi in nessun elemento di valutazione dell'offerta.

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
Albano Laziale, Castel Gandolfo

In ogni caso si rappresenta che le disposizioni contenute nel citato art. 39 circa i massimi intervalli di tempo che devono intercorrere tra la partenza dal centro di cottura e l'arrivo ai refettori (20 minuti) e tra la cottura e la somministrazione (30 minuti) sono stati definiti ai fini del perfetto rispetto sia del mantenimento di una giusta temperatura che delle qualità organolettiche del cibo distribuito, caratteristiche che sono sottoposte ad assidui controlli sia da parte del Comune che da parte dei comitati mensa.

In sede di svolgimento dell'appalto, pertanto, anche in funzione di quanto sarà indicato nell'offerta presentata dal concorrente affidatario - che sarà allegata al contratto d'appalto per formarne parte integrante e sostanziale - potranno essere consentiti intervalli di tempo maggiori a condizione, tuttavia, che vengano adottate le adeguate misure organizzative finalizzate a garantire che siano comunque indefettibilmente soddisfatti i requisiti di qualità previsti dal Capitolato Speciale d'Appalto.

QUESITO n. 5 del 23 marzo 2018

Spett. Le CUC,

in riferimento alla procedura aperta PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA del Comune di Albano Laziale, siamo a porVi il seguente quesito:

considerando che la gara in questione è una concessione e pertanto prevede la riscossione diretta del costo del pasto agli utenti, Vi chiediamo qual è ad oggi la percentuale di morosità riscontrata da questa rispettabile Amministrazione negli ultimi 2 anni scolastici. Tale richiesta vale anche al vostro dato di morosità nel caso in cui la precedente gestione non prevedesse la concessione.

Cordiali Saluti

RISPOSTA AL QUESITO N. 5 del 23 marzo 2018

Le percentuali di morosità riferite alle annualità 2014/2015, 2015/2016 e 2016/2017 sono già riportate nel documento "Stima del piano economico previsionale per la concessione del servizio di refezione scolastica" e, precisamente, nel paragrafo "Rischi in capo al concessionario" (settima pagina).

QUESITO n. 6 del 28 marzo 2018

Con riferimento alla previsione del Capitolato Speciale secondo cui l'appalto è soggetto all'obbligo di rispetto della clausola sociale di cui all'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., l'aggiudicatario sarà tenuto al riassorbimento del personale attualmente impiegato ed indicato nell'Allegato 7.

Non essendo il personale utilizzato nel centro cottura (es. cuochi, magazzinieri, autisti) a carico del fornitore subentrante, chiediamo sin da ora da ora di non ritenere esteso a quest'ultimo gli obblighi di riassorbimento.

Distinti Saluti,

RISPOSTA AL QUESITO N. 6 del 28 marzo 2018

In relazione al quesito si rappresenta quanto segue.

Ai sensi dell'art. 50 del D. Lgs. n. 50/2016 e nel rispetto dei principi dell'UE, negli affidamenti dei contratti di concessione di appalti di lavori e servizi diversi da quelli aventi natura intellettuale, con particolare riguardo a quelli relativi a contratti ad alta intensità di manodopera, i bandi di gara devono prevedere specifiche clausole sociali volte a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato (vedi ex multis TAR Napoli, sez. I, sentenza 1 marzo 2018, n.1334).

Ciò premesso, anche alla luce della Sentenza del Consiglio di Stato - Sezione V - n. 272/2018, si rappresenta che la cosiddetta "clausola sociale" persegue la prioritaria finalità di garantire la continuità dell'occupazione in favore dei medesimi lavoratori già impiegati dall'impresa uscente nell'esecuzione dell'appalto, quale forma di tutela occupazionale ed espressione del diritto al lavoro sancito dall'art. 35 della Costituzione, tuttavia l'obbligo di riassunzione del personale va temperato con l'organigramma dell'appaltatore subentrante e con le sue strategie aziendali frutto, a loro volta, della libertà di impresa tutelata dall'art. 41 della stessa Costituzione.

In tale ottica vanno applicate le disposizioni del Capitolato Speciale d'Appalto e dei documenti di gara.

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Albano Laziale, Castel Gandolfo

Non è ben chiara l'ultima parte del quesito. In ogni caso la clausola sociale, contemperata alla luce delle indicazioni di cui sopra, andrà applicata a tutto il personale indicato nell'Allegato 7 che, attualmente, svolge i medesimi servizi che sarà chiamato a svolgere l'aggiudicatario dell'appalto.

QUESITO n. 7 del 03 aprile 2018

Buongiorno,

con la presente per richiedere il seguente chiarimento inerente la procedura concorsuale indicata in oggetto:

In riferimento a quanto indicato nel Capitolato speciale d'Appalto – OFFERTA TECNICA QUALITATIVA - Criterio (2) - Programma di manutenzione ordinaria e straordinaria: Saranno favorevolmente valutate le proposte che prevedono un piano di manutenzione, sia ordinaria che straordinaria, costante durante tutto l'arco quinquennale e che migliorino la vivibilità degli ambienti adibiti a refettori e tali da garantire in ogni momento il rispetto della normativa vigente”.

Si richiede di specificare a quali norme debbano rispondere eventuali arredi o attrezzature che si vogliono proporre al fine di migliorare la vivibilità degli ambienti adibiti ai refettori (come ad esempio certificazione ignifuga tipo Classe 11M o altro).

Distinti Saluti.

RISPOSTA AL QUESITO N. 7 del 03 aprile 2018

Si richiamano le disposizioni della Sezione 18 del Disciplinare di Gara e, in particolare, i contenuti dei punti 18.5, 18.6, 18.10.6. L'offerta tecnica contiene una proposta, formulata in maniera autonoma dal concorrente, che deve consentire di valutare quali migliori soluzioni tecnico-organizzative, quali risorse e metodologie, quali soluzioni tecnologiche, quali materiali, quali prodotti, quali accorgimenti il concorrente stesso intende attivare per migliorare le finalità ed i livelli prestazionali stabiliti nel progetto del servizio posto a base di gara.

Considerato che l'offerta tecnica può contenere svariate tipologie di ipotesi migliorative, non può che essere cura del concorrente verificare – in funzione dei contenuti della propria offerta – quali siano le normative applicabili alla propria specifica proposta, ricordando che essa dovrà essere sviluppata nel completo rispetto della normativa vigente in materia comunque applicabile ai servizi in appalto.

QUESITO n. 8 del 03 aprile 2018

Con la presente si richiedono i seguenti chiarimenti, in merito alla procedura di gara in oggetto:

1. Con riferimento alla procedura di gara si consideri che, dal rapporto tra il numero dei pasti annui indicato negli atti di gara pari a n. 248.000 e il numero dei pasti medi giornalieri pari a n.1378, si ricava una durata del servizio di circa 190 giorni di refezione (pasti annui/pasti medi giornalieri).

È evidente che tale dato è ben al di sopra delle giornate di servizio derivanti dal calendario scolastico.

Voglia, pertanto, codesta stazione appaltante chiarire i valori riportati nel documento “Stima del piano economico previsionale per la concessione del servizio di refezione scolastica”, in coerenza con l'effettiva durata del periodo scolastico.

2. Con riferimento alla quantificazione del costo della manodopera indicato negli atti di gara e pari ad € 2.200.000 nel periodo di 5 anni, ovvero 1,77 a pasto, si rileva che applicando i costi medi orari fissati dalle Tabelle Ministeriali del CCNL di settore (senza considerare l'aumento dovuto al rinnovo contrattuale intervenuto a Marzo 2018) ai valori indicati da codesta amministrazione ne deriva un costo della sola manodopera pari ad € 3.984.229,20 con un'incidenza a pasto pari ad € 3,21 come si evince dai calcoli sotto riportanti.

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Albano Laziale, Castel Gandolfo

TABELLA CALCOLO COSTO DELLA MANODOPERA						
mansione	n.operatori	h/giorno	Tot h/giorno	Livello	Paga oraria*	Totale Costo giorno
Direttore tecnico	1	8,00	8,00	QA	30,32	242,56
Resp.qualità	1	8,00	8,00	2	23,34	186,72
Biologo	1	6,00	6,00	ESTERNO	23,34	140,04 (ipotizzata un livello 2)
Impiegata	1	8,00	8,00	3	22,02	176,16
Capocuoca	1	8,00	8,00	3	22,02	176,16
Cuoca	1	8,00	8,00	4	20,83	166,64
Cuoca diete speciali	1	7,00	7,00	4	20,83	145,81
Aiuto cuoca	6	6,00	36,00	6S	18,94	681,84
Aiuto cuoca	1	5,00	5,00	6S	18,94	94,70
asm	2	7,00	14,00	6S	18,94	265,16
asm	2	4,00	8,00	6S	18,94	151,52
add raccolta buoni pasto	1	6,00	6,00	5	19,65	117,90
add raccolta buoni pasto	3	4,00	12,00	5	19,65	235,80
asm	13	4,00	52,00	6S	18,94	984,88
asm	9	3,00	27,00	6S	18,94	511,38
asm	2	3,50	7,00	6S	18,94	132,58
autisti	4	4,00	16,00	4	20,83	333,28
Totale	50		236,00			4.743,13
giorni medi di refezione scolastica ogni anno						168,00
costo annuo della manodopera						796.845,84
Costo della manodopera nei 5 anni di servizio						3.984.229,20

* la paga oraria è desunta dal CCNL Turismo e pubblici esercizi - Tabelle Aprile 2014

Voglia pertanto codesta amministrazione chiarire quanto sopra, anche alla luce del disposto di cui all'art 97 del Dlgs.50/2016 che impone l'esclusione delle offerte che violino i trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge come indicate nelle apposite tabelle di cui all'articolo 23, comma 16 del richiamato Dlgs.50/2016.

RISPOSTA AL QUESITO N. 8 del 03 aprile 2018

Risposta al punto 1:

La media annua dei pasti indicata nel documenti di gara è pari a n. 248.000; dividendo tale numero per il numero dei giorni di calendario di durata dell'anno scolastico, pari a n. 180, si ricava il numero medio di pasti al giorno:

$$N = \text{pasti } 248.000 : \text{giorni } 180 = \text{pasti/giorno } 1.377,78 \cong \text{pasti/giorno } 1.378$$

come indicato nei documenti di gara.

È evidente che nel quesito non è stata correttamente eseguita l'operazione di divisione.

Risposta al punto 2:

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del D. Lgs. n. 50/2016 nei documenti di gara il costo della manodopera è stato quantificato in misura pari ad € 2.200.000,00 (pari al 39% circa dell'importo dei servizi posto a base d'asta): tale importo è in linea con i costi della manodopera relativi all'appalto in corso.

Il reale costo del personale, per ciascun concorrente, non può che determinarsi in base alla reale capacità organizzativa d'impresa che è funzione della libera iniziativa economica ed imprenditoriale (art. 41 Costituzione): in tal senso l'importo di € 2.200.000 indicato nei documenti di gara è da intendersi quale valore di soglia, così come rappresentato nella Sezione 20.3 del disciplinare di gara.

In ogni caso, in relazione alla tabella di calcolo riportata nel quesito, si rileva che – probabilmente – non tutte le figure professionali ivi indicate saranno impegnate in via esclusiva per l'appalto in oggetto ed è ragionevole ipotizzare, pertanto, che il loro costo sia "spalmato" su più appalti/attività con conseguente riduzione del costo complessivo ivi calcolato (vedasi, ad esempio, figure apicali di controllo e direzione).

QUESITO n. 9 del 04 aprile 2018

Al fine di meglio interpretare quanto indicato nella documentazione della procedura in oggetto si chiede di dare riscontro al seguente quesito:

In riferimento all'Art. 76 del Capitolato Speciale d'Appalto, comma A) OFFERTA TECNICA QUALITATIVA, - Criterio (7) Prodotti offerti nella refezione scolastica si chiede quanto segue:

saranno oggetto di valutazione, oltre i prodotti provenienti dal mercato equo-solidale, prodotti aggiuntivi Dop e/o Igp che siano anche a filiera corta Km 0, o ulteriori prodotti dop, Igp, a filiera corta, a km 0?

La caratteristica della filiera corta e del Km 0 deve cioè riguardare solo ulteriori prodotti Dop/Igp oppure no?

Nell'attesa di gradito riscontro, porgiamo distinti saluti.

RISPOSTA AL QUESITO N. 9 del 04 aprile 2018

Si premette che l'offerta tecnica, in relazione ad ogni singolo criterio di ponderazione, dovrà indicare le soluzioni tecnico-organizzative, le risorse e metodologie, le soluzioni tecnologiche, i materiali, i prodotti, gli accorgimenti ed ogni altro elemento che il concorrente intende offrire per migliorare il servizio posto in appalto: i contenuti dell'offerta tecnica saranno valutati dalla Commissione Giudicatrice che, in relazione ad ogni singolo criterio di ponderazione, attribuirà un punteggio variabile da zero (nessuna miglioria proposta) al valore massimo previsto per lo specifico criterio. L'attribuzione del punteggio massimo, per ciascun elemento di valutazione, è prevista solo in caso di adeguato soddisfacimento delle finalità e degli obiettivi relativi a ciascun criterio come dettagliatamente illustrati nel disciplinare di gara.

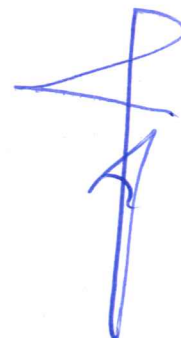
In relazione al Criterio di ponderazione n. 7 (Prodotti offerti nella refezione scolastica), le disposizioni del punto 18.11.7 del Disciplinare di gara, che peraltro corrispondono a quelle dell'art. 76 del Capitolato Speciale d'Appalto, indicano che l'inserimento di prodotti del mercato equo-solidale nonché, in aggiunta, di prodotti D.O.P. e/o I.G.P. con filiera corta ed a Km zero (dove per prodotti a Km. zero si intendono prodotti provenienti dalla Regione Lazio, come indicato nella risposta al precedente Quesito n. 1 - domanda n. 3) dovrà essere oggetto di favorevole valutazione da parte della Commissione Giudicatrice a condizione che la documentazione prodotta nell'offerta tecnica permetta la valutazione della fattibilità della proposta migliorativa nonché il riconoscimento dei vantaggi da questa derivanti.

QUESITO n. 10 del 05 aprile 2018

La scrivente, facendo riferimento alla procedura in oggetto, esaminata nella sua interezza la documentazione relativa alla gara, al fine di poter valutare in maniera corretta i termini di gara, è a richiedere necessariamente a questo spettabile Ente i seguenti chiarimenti:

1) Visto l'elenco del personale pubblicato si richiedono ulteriori informazioni in riferimento al livello di inquadramento del personale, la data di assunzione e i relativi scatti di anzianità del personale attualmente impiegato nell'appalto.

2) In riferimento all'allegato "STIMA DEL PIANO ECONOMICO PREVISIONALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA" a pag.6 viene elencato l'attuale personale presente, ed in seguito questa spett. le Ente Appaltante dichiara un costo del lavoro Globale approssimabile a € 2.200.000,00. Rispetto l'elenco del personale pubblicato, applicando le tabelle ministeriali ad oggi reperibili sul sito istituzionale di competenza, il costo del lavoro stimato di tutte le figure professionali indicate, supera € 4.000.000,00 come meglio calcolato nella tabella seguente. Si richiedono chiarimenti in merito.



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Albano Laziale, Castel Gandolfo

N.	Mansione	Ore giornaliere per qualifica	Livello	Costo orario	Costo giornaliero
1	Direttore	8	A	29,34	€ 234,72
1	Impiegata	8	2	22,37	€ 178,96
1	Biologo Consulente esterno	6	3	21,13	€ 126,78
1	Segreteria	8	3	21,13	€ 169,04
1	Capocuoca	8	3	21,13	€ 169,04
1	Cuoca	8	4	19,94	€ 159,52
1	Cuoco ds	7	4	19,94	€ 139,58
7	Aiuto cuoca	41	6s	18,03	€ 739,23
4	Add.Mensa Pulizie	22	6s	18,03	€ 396,66
4	Add.Raccolta Buoni	18	5	18,75	€ 337,50
24	Add.Mensa Refettori	86	6s	18,03	€ 1.550,58
4	Add.Consegne/Autisti	16	4	19,94	€ 319,04
Tot. Ore giornaliere		236	Costo giornaliero		€ 4.520,65
			Giorni annui		180
Costo annuo (costo giornaliero x giorni annui)					€ 813.717,00
Costo 5 anni (costo annuo x 5)					€ 4.068.585,00

3) In merito al Disciplinare di Gara, pag. 37 punto 18.11.6 – “Criterio (6) Migliorie gestionali (Massimo punti 8)” che recita: “Dichiarazione di un eventuale centro di cottura di riserva, per la gestione di imprevisti ed emergenze di lunga durata. Fornitura di arredi, attrezzature, macchinari, strumenti aggiuntivi o migliorativi rispetto a quelli previsti nel capitolato, con dichiarazione di appartenenza energetica (Direttiva 92/75/CEE). Descrizione della gestione della fornitura e dell'utilizzo delle stoviglie (piatti, posate...) non monouso di plastica.”

La direttiva europea sopracitata fa riferimento esclusivamente all'applicazione dell'etichettatura di informazioni uniformi relative ad apparecchi uso domestico. Si chiede conferma si tratti di un riferimento estrapolato dai CAM e si possa fare riferimento al testo integrale presente nelle linee guida dei “CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI”, che al punto 5.3.4 “Consumi energetici” recita nello specifico: “Qualora gli apparecchi in questione fossero “ad uso professionale”, e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.”

4) In riferimento al “Modello (6) – offerta_economica” che recita a pag.2 “IMPORTO DEL SINGOLO PASTO, RELATIVO ALL'INTERA DURATA DEL CONTRATTO, PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA:” ed in riferimento al Disciplinare di gara, nello specifico a pag.40 punto “19.2.2 – Valutazione degli elementi di natura quantitativa, che prevede due formule diverse per la valutazione, si chiede conferma che la formula di riferimento con la quale sarà valutata l'offerta economica, sia la prima ($V(a)J=[R(a)/Rmax]$).

5) In riferimento al Disciplinare di Gara, pag.37 punto 18.11.4 Criterio (4) – Piano del personale (Massimo punti 10) che recita nello specifico: “Corsi di aggiornamento/formazione svolti nell'ultimo triennio scolastico (settembre 2014/giugno 2017) per il personale che si intende impiegare nel presente servizio, indicando titolo, corso, data e durata...” Essendo l'attuale gestore ad avere in carico il personale che sarà impiegato per il nuovo appalto, si chiedono chiarimenti per la dicitura sopradescritta.

6) In riferimento al Disciplinare di Gara, pag.37 punto 18.11.2 Criterio (2) – Programma di manutenzione ordinaria e straordinaria (Massimo 15 punti) che recita testualmente: “Saranno favorevolmente valutate le proposte che prevedono un piano di manutenzione, sia ordinaria che straordinaria, costante durante tutto l'arco quinquennale e che migliorino la vivibilità degli ambienti adibiti a refettori e tali da garantire in ogni momento il rispetto della normativa vigente”.

In riferimento al Capitolato Speciale d'Appalto Articolo 20 Spese inerenti il servizio che recita nello specifico: “E' a totale carico dell'I.A. l'onere della manutenzione sia ordinaria che straordinaria delle attrezzature, degli impianti e del locale in cui l'I.A. eroga il servizio, senza diritto ad alcun rimborso o indennizzo di sorta, come specificato nel successivo articolo”. Per garantire la par condicio essendo già

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Albano Laziale, Castel Gandolfo

previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto l'onere della manutenzione straordinaria dell' I.A. si chiedono chiarimenti sulla natura dell'offerta tecnica migliorativa prevista dal Criterio 2.

7) Si chiede sapere se in merito all'art. 1.8.8) del Disciplinare di Gara, il quale prevede che i concorrenti debbano "avere a disposizione , per tutta la durata dell'affidamento, un centro di cottura con indirizzo, configurazione giuridica della disponibilità (proprietà, affitto, comodato...) e tutte le autorizzazioni di legge, con particolare riferimento a quelle sanitarie", sia sufficiente presentare in sede di gara una semplice dichiarazione di impegno ad avere la disponibilità del centro cottura laddove si risultasse aggiudicatari, oppure se sia necessario già al momento della presentazione dell'offerta avere la disponibilità giuridica del locale. In termini pratici, quello che si richiede a codesto spett.le Ente Appaltante è se il contratto di proprietà, o di comodato, o di affitto dell'immobile, debba essere stato sottoscritto prima della partecipazione alla procedura di gara oppure se possa essere sottoscritto anche successivamente all'aggiudicazione.

In attesa di un Vostro cortese riscontro, l'occasione è gradita per porgere cordiali saluti

RISPOSTA AL QUESITO N. 10 del 05 aprile 2018

Risposta al punto 1:

Le informazioni richieste sono riportate nelle tabelle allegate in calce, trasmesse dalla attuale società che gestisce il servizio.

Risposta al punto 2:

Vedi risposta n. 2 al Quesito n. 8 del 03 aprile 2018

Risposta al punto 3:

Nella formulazione dell'offerta tecnica si può fare riferimento al testo integrale presente nelle linee guida dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari".

Risposta al punto 4:

Si veda la risposta n. 2 al Quesito n. 1 del 06 marzo 2018.

Risposta al punto 5:

In relazione al Criterio di ponderazione n. 4 (Piano del Personale) i corsi di aggiornamento/formazione da indicare nell'offerta tecnica sono quelli relativi al personale in forza al concorrente e non quelli relativi al personale attualmente impiegato nel servizio. Il Criterio ha l'obiettivo di accertare quale iniziative, nell'ambito della propria organizzazione di impresa e del proprio *modus operandi*, il concorrente abbia adottato, nell'ultimo triennio scolastico, per garantire che i servizi svolti in appalto ed indicati in relazione al criterio di cui al punto III.2.3 – 2) del bando di gara siano stati espletati da personale adeguatamente formato e periodicamente aggiornato.

Risposta al punto 6:

Il Capitolato Speciale d'Appalto pone a carico dell'appaltatore gli oneri relativi agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli impianti e del locale in cui Egli eroga il servizio affidato.

In relazione al Criterio di ponderazione n. 2 (Programma di manutenzione ordinaria e straordinaria) si chiede al concorrente di presentare un "Programma di Manutenzione" ossia un piano operativo che descriva in dettaglio come l'appaltatore intenderà procedere per adempiere a tali oneri anche al fine di garantire che si riduca al minimo la probabilità di disservizi nel corso dell'appalto.

Si chiede, inoltre, all'appaltatore di indicare quali eventuali ulteriori interventi Egli intenda eseguire per migliorare, in senso lato, la vivibilità degli ambienti adibiti a refettori.

Si ricorda che l'offerta tecnica, in relazione ad ogni singolo criterio di ponderazione, deve indicare le soluzioni tecnico-organizzative, le risorse e metodologie, le soluzioni tecnologiche, i materiali, i prodotti, gli accorgimenti ed ogni altro elemento che il concorrente intende offrire per migliorare il servizio posto in appalto: i contenuti dell'offerta tecnica saranno valutati dalla Commissione Giudicatrice che, in relazione ad ogni singolo criterio di ponderazione, attribuirà un punteggio variabile da zero (nessuna miglioria proposta) al valore massimo previsto per lo specifico criterio

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Albano Laziale, Castel Gandolfo

Risposta al punto 7:

La disponibilità di un Centro di Cottura rappresenta uno dei requisiti di partecipazione alla gara d'appalto e, in particolare, uno dei requisiti necessari a valutare la capacità tecnico-organizzativa del concorrente in conformità alle disposizioni dell'art. 83, comma 1 – lettera c), del D. Lgs. n. 50/2016.

Tale requisito, pertanto, deve essere posseduto fin dal momento della presentazione dell'offerta e deve essere conservato per tutta la durata dell'appalto: il possesso di tale requisito garantisce a questa Stazione Appaltante che il servizio di refezione scolastica possa effettivamente iniziare con certezza e regolarità e senza ritardi.

QUESITO n. 11 del 05 aprile 2018

Nel disciplinare al punto 5.2 (pagina 8 terzultima riga) risulta scritto << Nel caso di raggruppamenti o consorzi non ancora costituiti la suddetta documentazione andrà prodotta dalla sola impresa mandataria>> mentre al successivo punto 5.4 (pagina 9) si legge <<In caso di raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, il sopralluogo può essere effettuato da un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati purchè munito delle deleghe di tutti i suddetti operatori>>

Avendo la(omissis)..... effettuato il sopralluogo con delega del legale rappresentante della(omissis)..... e volendo valutare l'opportunità di partecipare attraverso un Raggruppamento Temporaneo di Imprese da costituirsi in caso di affidamento del servizio, vorremmo capire se sarebbe sufficiente in tal caso la presentazione dell'attestato di sopralluogo ora in possesso della sola(omissis)..... in qualità di mandataria o occorre anche la attestazione di sopralluogo per l'altra ditta eventualmente mandante nel raggruppamento.

Chiediamo inoltre se nell'attestato era necessario indicare(omissis)..... come impresa singola o come mandataria.

A necessità siamo a chiedere immediata disponibilità al sopralluogo dati i tempi di scadenza.

Certi di un vostro cortese riscontro porgiamo distinti saluti.

RISPOSTA AL QUESITO N. 11 del 05 aprile 2018

La disposizione del punto 5.4 del Disciplinare di Gara è abbastanza chiara e non ammette deroghe: in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, il sopralluogo può essere anche effettuato da un'unica persona, ma questa deve essere espressamente e formalmente delegata da ciascun operatore economico raggruppatto, aggregato in rete o consorziato.

Quindi, nel caso di specie e nel rispetto delle disposizioni del disciplinare di gara, è possibile integrare la documentazione presentata al Comune in occasione del sopralluogo già effettuato dalla mandataria mediante formale delega rilasciata, a favore della medesima persona che ha già effettuato il sopralluogo, da tutti gli eventuali ulteriori operatori economici mandanti.

Per quanto riguarda la dichiarazione di presa visione dei luoghi già rilasciata si rappresenta che nei modelli predisposti da questa Stazione Appaltante non vengono richieste indicazioni in ordine alle modalità di partecipazione (se come impresa singola o altro).

QUESITO n. 12 del 06 aprile 2018

Buongiorno,

Vi facciamo presente che sul portale ANAC, in fase di generazione del PASSOE, (come richiesto al punto 16.10 del Disciplinare della gara in oggetto), non è possibile produrlo per l'operatore economico che chiede l'Avvalimento.

Il concorrente può ricorrere all'istituto dell'avvalimento, come indicato nel Punto 9, pag. 13 del Disciplinare, ma non è possibile generare il PASSOE.

Vi chiediamo, se è possibile allegare in gara il PASSOE economico mono soggettivo, come da Art. 31 comma 1 lettera a, del D.Lgs. 163/06, anche se si ricorre all'avvalimento di un'impresa ausiliaria.

Distinti saluti.

RISPOSTA AL QUESITO N. 12 del 06 aprile 2018

Gli inconvenienti riscontrati sul portale ANAC sono stati risolti in data 09.04.2018.

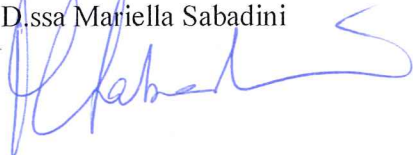
INFORMAZIONE

A norma del punto 6.3 del Disciplinare di Gara, alle ore 12:00 del 09 aprile 2018 è scaduto il termine per presentare quesiti.


Questa Stazione Appaltante, pertanto, non fornirà alcuna risposta ad ulteriori quesiti che perverranno da parte di operatori economici

Albano Laziale, lì 09 aprile 2018

Il Responsabile Unico del Procedimento
D.ssa Mariella Sabadini



Il Direttore della C.U.C.
Ing. Filippo Vittori



ELENCO DIPENDENTI REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI ALBANO LAZIALE

NUM. PROGR.	MANSIONE	DATA ASSUNZIONE	SCATTI ANZIANITA'
1	DIRETTORE TECNICO	01/01/2016	0
2	RESP. SISTEMA QUALITA' E SIC. ALIM.	01/09/2007	3
3	IMPIEGATA	27/09/2016	0
4	CAPOCUOCA	01/01/2012	3
5	CUOCA	01/01/2012	3
6	CUOCA - DIETE SPECIALI	01/01/2012	3
7	AIUTO CUCINA	01/09/2007	3
8	AIUTO CUCINA	01/01/2012	3
9	AIUTO CUCINA	26/09/2008	3
10	AIUTO CUCINA	28/09/2009	2
11	AIUTO CUCINA	23/09/2013	1
12	AIUTO CUCINA	13/10/2009	2
13	AIUTO CUCINA	01/01/2012	2
14	A.S.M. - PULIZIE	01/01/2012	3
15	A.S.M. - PULIZIE	01/03/2012	3
16	A.S.M. - PULIZIE	15/10/2012	1
17	A.S.M. - PULIZIE	13/09/2011	2
18	IMP. - BUONI PASTO	12/09/2011	2
19	A.S.M. - BUONI PASTO	12/09/2011	2
20	A.S.M. - BUONI PASTO	12/09/2011	2
21	A.S.M. - BUONI PASTO	20/09/2011	2
22	A.S.M.	01/09/2007	3
23	A.S.M	01/09/2007	3
24	A.S.M	24/10/2012	1
25	A.S.M	19/09/2011	1
26	A.S.M	18/09/2012	1
27	A.S.M	12/09/2011	2
28	A.S.M	03/11/2009	1
29	A.S.M	19/09/2011	2
30	A.S.M	01/11/2008	2
31	A.S.M	19/09/2011	2

32	A.S.M	12/01/2007	3
33	A.S.M	21/11/2017	0
34	A.S.M	12/09/2011	2
35	A.S.M	26/09/2011	2
36	A.S.M	29/09/2009	2
37	A.S.M	28/09/2015	0
38	A.S.M	26/09/2011	2
39	A.S.M	21/11/2017	0
40	A.S.M	26/09/2011	2
41	A.S.M	26/09/2011	2
42	A.S.M	18/09/2012	1
43	A.S.M	01/09/2007	3
44	A.S.M	21/11/2017	0
45	A.S.M	01/02/2018	0
46	ADDETTO CONSEGNE - AUTISTA	22/12/2008	3
47	ADDETTO CONSEGNE - AUTISTA	16/06/1999	6
48	ADDETTO CONSEGNE - AUTISTA	27/09/2012	1
49	ADDETTO CONSEGNE - AUTISTA	28/01/2009	3

N.B. IL BIOLOGO NUTRIZIONISTA NON E' INSERITO NELLA TABELLA, PERCHE' COLLABORATORE ESTERNO A PARTITA IVA.

Coop. Soc. Integrata SIRIO
 Sede Leg.: Via Fontana della Rosa,
 86 - 00101 Velletri (RM)
 Sede Op.: Via Vivaldi, 39
 00041 Albano Laziale RM
 P. IVA 05202061007