

## RISPOSTE A CHIARIMENTI

**QUESITO: Si segnala che l'allegato 1 al Capitolato è costituito da sole 2 pagine su 34 anziché 34. si prega verificare. Grazie.**

**RISPOSTA: L'allegato è stato sostituito.**

---

**QUESITO: Tenuto conto di quanto indicato all'art 3 del disciplinare con riferimento ai costi della manodopera determinati sulla base del CCNL per i dipendenti da aziende dei settori dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo indicati nel documento "TABELLA PERSONALE"; considerato che il CONTRATTO PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEI SETTORI DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO è stato appena rinnovato (con decorrenza giugno 2024) e sono state inviate al Ministero del Lavoro le nuove tabelle di calcolo del costo del lavoro; visto l'orientamento della giurisprudenza che stabilisce l'obbligo di valutare in sede di presentazione dell'offerta l'applicazione al personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto dei nuovi livelli retributivi previsti, in quanto sicuramente applicabili alla futura esecuzione del contratto; visto che sono state determinate le percentuali di incremento di costo anno su anno e complessiva per la durata del rinnovo, in base agli aumenti previsti dall'accordo, chiediamo di conoscere il meccanismo di adeguamento previsto – eventualmente ulteriore rispetto a quanto indicato nel csa all' Art. 8 bis – Clausola di revisione periodica del prezzo - ed in particolare siamo a chiedere conferma che verrà riconosciuto un adeguamento a compensazione degli aumenti del costo della manodopera che coprirà la progressiva variazione dei costi e che tale compensazione operi fin dal primo anno di contratto (essendo il costo della manodopera scorporato dall'importo assoggettato al ribasso)**

**RISPOSTA: I costi indicati nella "Tabella costi personale" sono stati calcolati sulla base del costo orario per livello lavorativo, individuato sulle tabelle allegato al D.D. Ministero del Lavoro n. 44/2019 (Torino). Pur essendo stato rinnovato il CCNL Turismo Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva e Commerciale con validità a partire dal giugno 2024, non risulta ancora pubblicato analogo decreto che individui i nuovi costi orari sui quali ricalcolare i costi complessivi.**

Tuttavia, applicando gli aumenti percentuali ricavati dal raffronto tra le tabelle retributive Dicembre 2021 (reperibili al link: [https://www.fipe.it/files/VARIE/TABELLE\\_RETRIBUTIVE\\_ccnl\\_fipe.pdf](https://www.fipe.it/files/VARIE/TABELLE_RETRIBUTIVE_ccnl_fipe.pdf)) e le nuove tabelle retributive (reperibili al link: <https://www.lexplain.it/tabelle-retributive-ccnl-pubblici-esercizi-ristorazione-e-turismo-2024-2027/>), per i livelli 6S e 3 in rapporto al numero di ore indicate nella menzionata "Tabella costi personale", la variazione del costo del servizio così determinata non risulta superiore al 5% dell'importo complessivo del servizio, così come richiesto dall'art. 60 D.Lgs 36/2023 in tema di revisione dei prezzi.

---

**QUESITO: 1. Riferimento Tabella costi del Personale: si riscontra che il costo orario utilizzato per la determinazione del costo del personale non tiene conto dell'adeguamento del rinnovo del CCNL di categoria intercorso a giugno 2024. Si chiede, pertanto, di considerare tale adeguamento e di rivedere il valore posto a base di gara**

**RISPOSTA: I costi indicati nella "Tabella costi personale" sono stati calcolati sulla base del costo orario per livello lavorativo, individuato sulle tabelle allegato al D.D. Ministero del Lavoro n. 44/2019 (Torino). Pur essendo stato rinnovato il CCNL Turismo Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva e Commerciale con validità a partire dal giugno 2024, non risulta ancora pubblicato analogo decreto che individui i nuovi costi orari sui quali ricalcolare i costi complessivi.**

Tuttavia, applicando gli aumenti percentuali ricavati dal raffronto tra le tabelle retributive Dicembre 2021 (reperibili al link: [https://www.fipe.it/files/VARIE/TABELLE\\_RETRIBUTIVE\\_ccnl\\_fipe.pdf](https://www.fipe.it/files/VARIE/TABELLE_RETRIBUTIVE_ccnl_fipe.pdf)) e le nuove tabelle retributive (reperibili al link: <https://www.lexplain.it/tabelle-retributive-ccnl-pubblici-esercizi-ristorazione-e-turismo-2024-2027/>), per i livelli 6S e 3 in rapporto al numero di ore indicate nella menzionata "Tabella costi personale", la variazione del costo del servizio così determinata non risulta superiore al 5% dell'importo complessivo del servizio, così come richiesto dall'art. 60 D.Lgs 36/2023 in tema di revisione dei prezzi.

[ristorazione-e-turismo-2024-2027/](#) ), per i livelli 6S e 3 in rapporto al numero di ore indicate nella menzionata “Tabella costi personale”, la variazione del costo del servizio così determinata non risulta superiore al 5% dell’importo complessivo del servizio, così come richiesto dall’art. 60 D.Lgs 36/2023 in tema di revisione dei prezzi.

**QUESITO: Si chiede di indicare: - l’attuale fornitore del servizio e il prezzo a pasto attualmente in vigore**

RISPOSTA: DUSSMANN Service S.r.l.

I prezzi attuali di gestione sono:

Pasto: € 6,14 oltre Iva

Merenda: € 0,60 oltre Iva

**QUESITO: le spese di contratto a carico dell’affidatario**

RISPOSTA: Le spese di contratto possono essere esattamente calcolate soltanto in base all’effettivo valore del contratto dipendente dall’aggiudicazione. Indicativamente: per l’imposta di bollo dovuta all’aggiudicazione, si veda l’allegato I.4 al codice dei contratti, Tabella A, fascia di importo da € 150.000 a € 1.000.000.000 (€ 120,00). Tale importo assorbe l’imposta di bollo dovuta per la registrazione del contratto. L’imposta di registro è attualmente pari a € 200,00 e i diritti di rogito, in base alla normativa al momento vigente, sono all’incirca pari a € 1.400,00.

**QUESITO: Si chiede di integrare la Tabella con l’elenco del personale con le seguenti informazioni: - tipo contratto (ex. determinato, indeterminato etc.) - se soggetti a sospensione scolastica - sito d’appartenenza (ex. primaria, secondaria, centro cottura etc).**

RISPOSTA

Codice mansione	Liv.Repr.	Monte ore settimanale	Contratto	Sito di appartenenza
ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	25 ORE	Indeterminato	Primaria
ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	12,5 ORE	Indeterminato	Infanzia
CUOCO	3	12,5 ORE	Indeterminato	Centro di cottura
ADDETTO SERVIZI MENSA (trasporto pasti)	6S	2,5 ORE	Indeterminato	Centro di cottura

Gli addetti al servizio mensa alla scuola primaria e dell’infanzia sono soggetti a sospensione scolastica. Il restante personale, facendo capo al centro di cottura, dipende dall’organizzazione del medesimo.

---

**QUESITO: In riferimento al criterio di valutazione 1.5 Qualità del servizio: presenza del cuoco responsabile e 2.5 Qualità del servizio: valutazione dei mezzi di trasporto impiegati nella veicolazione dei pasti si chiede di confermare che trattasi di refuso l’indicazione “criterio discrezionale” e che lo stesso debba considerarsi tabellare.**

RISPOSTA: La dichiarazione della presenza di un cuoco responsabile nella cucina da cui sono veicolati i pasti e la dimostrazione dell’utilizzo di mezzi di trasporto EURO 6 danno luogo all’attribuzione del relativo punteggio (rispettivamente 2 e 6 punti).

**QUESITO: In riferimento al criterio di valutazione 2.1 e 2.2 Qualità del servizio: inserimento nei menù di nuovi prodotti “locali” si chiede di confermare che le schede tecniche e l’elenco fornitori richiesti al criterio 2 siano da produrre esclusivamente per i soli prodotti offerti ai sub criteri 2.1 e 2.2.**

**RISPOSTA:** Si conferma che le schede tecniche e l’elenco fornitori richiesti al criterio 2 sono da produrre esclusivamente per i soli prodotti offerti ai sub criteri 2.1 e 2.2.

**QUESITO: In riferimento al criterio di valutazione 2.3 Qualità del servizio: proposta nuovi piatti stagionali nei menù (piatti diversi ogni anno) si chiede conferma che non sono da proporsi nuovi menù ma che l’introduzione di nuovi piatti stagionali sia da contestualizzare all’interno dei menù allegati ai documenti di gara (allegati n.A2-A3-A4 e A5), in ottemperanza all’articolo 39 del CSA che cita: “I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nei menù (allegati n.A2-A3-A4 e A5) “. Inoltre, si chiede conferma che la dicitura “piatti diversi ogni anno”, indicata nel suddetto criterio, sia da considerarsi un refuso tenuto conto che l’introduzione di piatti diversi prevederebbe la richiesta di vidimazione annuale da parte dell’ASL di competenza territoriale, come specificato nelle ‘Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte’ ultima revisione al 23/04/2024, art. 3.5.**

**RISPOSTA:** Si conferma che l’introduzione di nuovi piatti stagionali è da contestualizzare all’interno dei menù allegati ai documenti di gara. Quanto alla necessità di richiedere il parere dell’ASL competente (cosiddetta vidimazione del menù), nelle ‘Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte’ ultima revisione al 23/04/2024, art. 3.5, è previsto che *“Il parere all’ASL deve essere richiesto ogni volta che siano apportate variazioni sostanziali al menù”* secondo gli esempi ivi forniti, mentre sono possibili sostituzioni *“con una ricetta diversa che appartenga però alla stessa categoria di piatto indicata nella griglia guidata”*

**QUESITO: Si richiede infine quale sia il parametro che definisce il 100% di nuovi piatti stagionali sul quale verrà attribuito proporzionalmente il punteggio.**

**RISPOSTA:** Un maggior numero di nuovi piatti stagionali proposti darà luogo all’attribuzione di un maggior punteggio calcolato in modo proporzionale al numero dei piatti proposti.

**QUESITO: In riferimento al criterio di valutazione 2.4 Qualità del servizio: proposta menù specifici per le diete speciali e le diete religiose si chiede conferma che la richiesta di vidimazione di menù specifici per le diete speciali e le diete religiose da parte del Servizio Dietologico ASL della Regione Piemonte, indicato dal suddetto criterio, sia un refuso e che siano da fornire unicamente i menù standard per le diete speciali e religiose, senza vidimazione. Nelle ‘Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte’ ultima revisione al 23/04/2024, artt. 5.2, 5.4, 5.5, si afferma infatti che il SIAN dell’ASL territorialmente competente non è tenuto alla vidimazione delle diete speciali e religiose e che, qualora le risorse lo consentissero, può averne facoltà, limitatamente alle diete speciali sanitarie, prendendo in carico tutta la gestione delle medesime purché supportata da certificazione del medico pediatra. Le diete speciali a carattere etico religioso non necessitano invece di prescrizione medica e sono segnalate ad inizio anno al Comune/Scuole dal genitore/tutore. Queste vengono applicate dall’Ente responsabile senza inviarne comunicazione all’ASL competente per territorio. In ottemperanza alle ‘Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte’ ultima revisione al 23/04/2024, art5.2, si sottolinea che i menù per le diete speciali e religiose devono essere formulati quanto più similmente al menù base (allegati n.A2-A3-A4 e A5), con preparazioni sostitutive il più possibile sovrapponibili a quelle del menù base (allegati n.A2-A3-A4 e A5) e sostenibili per il servizio di ristorazione, così da garantire l’importante ruolo socializzante ed educativo della condivisione del pasto (evitando che i bambini si sentano “diversi”).**

**RISPOSTA:** Alla luce di quanto enunciato nelle nuove “Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte’ ultima revisione al 23/04/2024” si conferma che sono da fornire i menù standard per le diete speciali derivanti da patologie alimentari (quanto meno le più diffuse) e

per quelle etico - religiose così come definiti al punto 4.2 delle Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte' ultima revisione al 23/04/2024, tenendo presente che *“Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello del menù base”* e che pur essendo *“le preparazioni sostitutive il più possibile simili al menù giornaliero”* base, tuttavia *“i principi adottati per la formulazione delle diete speciali devono essere identici a quelli utilizzati per i menù vitto comune al fine di promuovere una corretta alimentazione (varietà, rispetto della stagionalità, somministrazione di alimenti protettivi quali frutta, verdura, legumi, pesce, ecc.)”*.

---

**QUESITO: In riferimento alla fidejussione si chiede: 1) esatta intestazione della stessa (COMUNE DI ALBIANO D'IVREA? 2) se sono previste le riduzioni del 30% e del 20% previste dall'art. 106 comma 8 (nel disciplinare è richiamato il comma 1 che non contiene questa previsione) 3) conferma che deve contenere la dichiarazione di impegno al rilascio della fidejussione definitiva in caso di aggiudicazione, visto che il nuovo codice non contiene più detta richiesta.**

- 1) COMUNE DI ALBIANO D'IVREA
- 2) Si riportano i commi 6 e 7 dell'art “9. GARANZIA PROVVISORIA” del disciplinare:

*“Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso dei relativi requisiti.*

*In caso di partecipazione in forma associata, le riduzioni per il possesso della certificazione del sistema di qualità sono previste dall'articolo 106, comma 8.”*

- 3) Si conferma che deve contenere la dichiarazione di impegno al rilascio della fidejussione definitiva in caso di aggiudicazione.
- 

**QUESITO Attuale gestore e prezzi attuali di gestione**

RISPOSTA: DUSSMANN Service S.r.l.

I prezzi attuali di gestione sono:

Pasto: € 6,14 oltre Iva

Merenda: € 0,60 oltre Iva

**QUESITO: Elenco delle attrezzature attualmente presenti presso i refettori di proprietà dell'attuale gestore che dovranno essere integrate in caso di subentro in appalto:**

RISPOSTA: Forno microonde per scuola primaria

**QUESITO: Polizza provvisoria: si richiede se debba essere intestata alla CUC Consortile Canavese e Valli di Lanzo o al Comune di Albiano d'Ivrea**

COMUNE DI ALBIANO D'IVREA

**QUESITO: Relazione tecnica: si richiede se debba avere una lunghezza predefinita in quanto a numero di pagine e se alla stessa si possano allegare allegati tecnici.**

RISPOSTA: Non ha una lunghezza predefinita. Alla relazione tecnica andrà allegata tutta la documentazione richiesta a corredo dell'offerta tecnica di cui al punto 17.1 del disciplinare.

**QUESITO: Utenze refettori: si richiede conferma che le fonti energetiche (acqua, energia elettrica e riscaldamento) siano a carico dell'AC.**

**RISPOSTA:** Si conferma che tutte le utenze dei locali oggetto di affidamento sono in capo al Comune di Albiano d'Ivrea.

**QUESITO: Piano di riassorbimento del personale art. 18 capitolato, si richiede all'interno di quale busta debba essere inserito (A- Documentazione amministrativa o B- Offerta Tecnica)**

**RISPOSTA:** B- Offerta tecnica

---

**QUESITO: Con riferimento al punto 2.3 dell'offerta tecnica siamo a chiedere se ci sia un numero massimo di piatti stagionali da proporre o se debbano essere proposti il 100% di nuovi piatti stagionali (quindi potenzialmente l'intero menu) per il raggiungimento dei 5 punti**

**RISPOSTA:** Un maggior numero di nuovi piatti stagionali proposti darà luogo all'attribuzione di un maggior punteggio calcolato in modo proporzionale al numero dei piatti proposti. Tuttavia, l'introduzione di nuovi piatti stagionali è da contestualizzare all'interno dei menù allegati ai documenti di gara, dei quali occorre tenere conto per formulare la proposta.