



Schio, 15.02.2022

Direzione

Prot. N° 525

OGGETTO: PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO ASSISTENZIALE SALE DA PRANZO PER IL PERIODO 01.03.2022 – 30.09.2022. CIG 90603472DF

Quesiti e risposte

Quesito n.1: In merito alla procedura, con la presente si chiede:- pubblicazione dell'elenco del personale attualmente adibito al servizio con indicazione dei livelli di inquadramento, delle qualifiche professionali possedute, degli scatti di anzianità maturati e di eventuali trattamenti di favore in essere;- Si chiede se i curricula del personale debbano essere allegati all'offerta tecnica e, in caso di risposta affermativa, se possano eccedere il limite massimo di pagine previste;- in relazione alla richiesta tecnica di specificare l'attività di formazione prevista per gli anni 2022 -2023 e all'indicazione che i costi della manodopera sono stati considerati per 23 mesi (art. 3 Disciplinare), con la presente si chiede se siano previste eventuali proroghe del servizio e di quale durata.

Risposta:

1. Per l'elenco del personale vedasi allegato.
2. Sono richiesti i curricula vitae almeno dello staff di gestione del servizio. Come indicato nel disciplinare di gara, brochure informative, schede tecniche, dépliant, curriculum vitae non sono considerati nel conteggio delle pagine.
3. Come riportato nella rettifica al Disciplinare di Gara del 07.02.2022:
 - L'importo dei costi della manodopera di € 172.500,00 si intende per il periodo 01.03.2022 – 30.09.2022 e non per 23 mesi come indicato all'art. 3 “Importo di gara”.
 - In merito alla relazione sul **progetto di gestione delle risorse umane** richiesta al paragrafo 2 del capitolo “Documentazione tecnica”, il punto B si ritiene rettificato come segue:

Attività di formazione ed aggiornamento professionale distinta per dipendente prevista **per il periodo 01.03.2022 – 30.09.2022.**

Quesito n.2: Si chiede di poter ricevere l'elenco del personale eventualmente riassorbibile completo di inquadramento, scatti di anzianità, tipologia di assunzione (tempo determinato/indeterminato), eventuale superminimo e indennità aggiuntive.

Risposta:

Per l'elenco del personale vedasi allegato.





Quesito n.3: Si chiede se la fornitura di guanti e mascherine siano a carico della ditta aggiudicataria.

Risposta:

Come previsto dal Capitolato del servizio i dispositivi di protezione individuale sono a carico della ditta aggiudicataria.

Quesito n.4: Con la presente siamo a chiedere se sia necessario allegare curricula vitae del personale destinato alla commessa, dal momento che a pag. 7 sono richiesti all'interno della relazione 1A, ma a fine pagina è indicato che gli stessi non saranno considerati. Nel caso in cui l'inserimento dei CV non sia obbligatorio, ma facoltativo, si chiede se siano oggetto di punteggio.

Risposta:

Sono richiesti i curricula almeno dello staff di gestione del servizio. Come indicato nel disciplinare di gara, brochure informative, schede tecniche, dépliant, curriculum vitae non sono considerati nel conteggio delle pagine. Si conferma che l'inserimento dei curricula vitae sarà oggetto di valutazione.

Quesito n.5: Con la presente si chiede:- cortese pubblicazione dell'elenco del personale attualmente adibito al servizio con indicazione dei livelli di inquadramento, delle qualifiche professionali possedute, degli scatti di anzianità maturati e di eventuali trattamenti di favore in essere;- Si chiede se i curricula del personale debbano essere allegati all'offerta tecnica e, in caso di risposta affermativa, se possano eccedere il limite massimo di pagine previste;- si chiede altresì il nominativo dell'attuale gestore del servizio.

Risposta:

1. Per l'elenco del personale vedasi allegato.
2. Sono richiesti i curricula almeno dello staff di gestione del servizio. Come indicato nel disciplinare di gara, brochure informative, schede tecniche, dépliant, curriculum vitae non sono considerati nel conteggio delle pagine.
3. L'attuale gestore del servizio è ManoAmica Società Cooperativa Sociale di Schio (VI).

Quesito n.6: Si chiedono i seguenti chiarimenti:-le derrate per la preparazione delle colazioni saranno fornite direttamente dal vs ente o comunque da altra ditta che ha in appalto il servizio di ristorazione?-la colazione è l'unico pasto che andrà preparato dalla ditta aggiudicataria?-pranzi e cene saranno fornite in monoporzioni termosigillate o comunque già sporzionati per i singoli ospiti o lo sporzionamento sarà effettuato dal personale della ditta aggiudicataria?-le stoviglie e tutte





quanto necessario per l'allestimento dei pasti sarà fornito direttamente dal vs ente o comunque da altra ditta che ha in appalto il servizio di ristorazione?-i prodotti e le attrezzature per le pulizie ambientali di sale da pranzo e cucine saranno messe a disposizione dal vs ente?-le pattumiere per la raccolta dei rifiuti saranno messe a disposizione dal vs ente?-si conferma che il personale OSS sia richiesto esclusivamente per 4 turni su 7 a settimana nel nucleo blu?

Risposta:

1. Le derrate per la preparazione delle colazioni sono fornite direttamente dall'Ente.
2. Nel servizio è compresa la distribuzione di colazione, pranzo e cena.
3. Lo sporzionamento dei pasti sarà effettuato dal personale della ditta aggiudicataria.
4. Le stoviglie e tutto il necessario per l'allestimento dei pasti sarà fornito dall'Ente.
5. I prodotti e le attrezzature per le pulizie delle stoviglie, tavoli ed attrezzature sono fornite dall'Ente. Le pulizie degli ambienti sono appaltati con servizio dedicato.
6. Le pattumiere per i rifiuti sono di proprietà dell'Ente.
7. Si conferma che i turni di personale O.S.S. richiesti al Nucleo Blu sono 4 su 7 per un totale di 24 h settimanali.

**IL SEGRETARIO DIRETTORE
RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**
F.to Dott. Marco Peruffo*

* ai sensi ex art. 3 c. 2 D.lgs. n. 39/1993

