

PROCEDURA APERTA PER L'AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER NIDI E SCUOLE D'INFANZIA, LE SCUOLE PRIMARIE E LE SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO, TRAMITE ACQUISTO DI RAMO D'AZIENDA E GESTIONE DEI CENTRI DI PRODUZIONE PASTI COMUNALI

Chiarimento n. 1

QUESITO:

In riferimento al modello di offerta economica " Modulo offerta economica.ods" presente tra la documentazione di gara si chiede cortesemente di poter rendere disponibile tra la documentazione di gara un altro modello di offerta economica in quanto quello presente attualmente sul portale risulta non apribile e compilabile.

RISPOSTA:

Il modello pubblicato è un file in formato aperto .ods, e non risulta corrotto o danneggiato. Si pubblica, in ogni caso, anche il formato .xlsx

La RUP

Veronica Ceruti

Chiarimento n. 2

QUESITI:

Si chiede conferma che un contratto stipulato con unico Ente avente oggetto "l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia statali e comunali, comprese le sezioni ponte e primavera, le scuole primarie e secondarie di primo grado di xxxxxxxxxxxx. Lotti n. xxxxxxxxxxxx e n. xxxxxxxxxxxx" con produzione pasti nel triennio scelto nell'intervallo degli anni dal 2015 al 2024 superiori a nr 9.000.000,00 sia ritenuto valido per la dimostrazione del requisito di capacità tecnica e professionale indicato nel disciplinare di gara all'art.6.3, 1).

RISPOSTE:

Si conferma, precisando che deve trattarsi di un unico servizio.

La RUP

Veronica Ceruti

Chiarimento n. 3

QUESITI:

Si chiede di ripubblicare il file "modulo offerta economica" in quanto quello presente risulta danneggiato.

RISPOSTA:

Si veda chiarimento PI175435-25.

Chiarimento n. 4

QUESITO:

In riferimento alla dichiarazione da rendere al fine di garantire le pari opportunità generazionali e di genere, si attenziona una discordanza tra le quote da garantire previste dal disciplinare di gara e quelle indicate nel modello di gara nominato "Modello - Modalità applicative clausola". Siamo pertanto a chiedere conferma che le quote previste per le assunzioni necessarie di occupazione giovanile e assunzioni necessarie di occupazione femminile siano quelle previste dal disciplinare di gare e cioè pari almeno al 30%.

RISPOSTA:

Si conferma che le quote previste per le assunzioni necessarie di occupazione giovanile e assunzioni necessarie di occupazione femminile sono pari almeno al 30% come indicato nel Disciplinare di gara. Le quote di cui al modello differiscono per mero errore materiale. Si allega il modello con le quote corrette.

Chiarimento n. 5**QUESITI:**

- 1) Si chiede di chiarire se le utenze sono a carico dell'appaltatore. In caso di risposta affermativa si chiede di quantificare la spesa annua delle stesse.
- 2) Si chiede conferma che le spese dei rifiuti restino a carico dell'amministrazione comunale.

RISPOSTE:

Si conferma che tutte le utenze dei Centri di Produzione Pasti (CPP) sono a carico dell'appaltatore, incluse le spese di gestione dei rifiuti e TARI.

Si riportano di seguito le spese sostenute nel 2024 per i Centri Pasti Fossolo ed Erbosa. Per il Centro Pasti Terracini le spese fanno riferimento al periodo aprile-dicembre 2024. Il dato sulla tassa rifiuti è stimato.

CPP Fossolo, sito in via Canali 19, Bologna	
Acqua	euro 28.524,00
Gas per produzione	euro 17.956,00
Energia elettrica	euro 86.195,00
Combustibile per riscaldamento	euro 39.350,00
Spese telefoniche e fax	euro 3.311,00
Spese tel mobile internet e linee dati	euro 96,00
Spese condominiali	euro 20.000,00
Tassa rifiuti (TARI)	euro 10.282,00

CPP Erbosa, sito in via Gobetti 61, Bologna	
Acqua	euro 23.777,00
Gas per produzione	euro 7.572,00
Energia elettrica	euro 23.457,00

Combustibile per riscaldamento	euro 37.783,00
Spese telefoniche e fax	euro 1.934,00
Spese tel mobile internet e linee dati	euro 1.446,00
Tassa rifiuti (TARI)	euro 6.964,00

CPP Terracini, sito in via Manzi 15, Bologna	
Acqua	euro 19.147,00
Gas per produzione	euro 15.090,00
Energia elettrica	euro 79.028,00
Combustibile per riscaldamento	euro 14.710,00
Spese telefoniche e fax	euro 1.997,00
Spese tel mobile internet e linee dati	euro 628,00
<i>Tassa rifiuti (stima)</i>	<i>euro 14.000,00</i>

La RUP
Veronica Ceruti

Chiarimento n. 6

QUESITO:

Relativamente all'Allegato A.2 Elenco non nominativo del personale delle attività in subappalto, punto B) Soci, si chiede di chiarire cosa prevede l'attività dei 41 soci dedicati al servizio e cosa comprende la voce Fatturato Medio Mensile di € 2.374,00 (ad. Esempio furgone, carburante e autista).

RISPOSTA:

Con la qualifica di "soci" si intende soci autotrasportatori in forma di impresa (con partita IVA) con vincolo di esclusività di servizio per l'impresa cooperativa di trasporti.

Le attività ricomprese nel fatturato medio mensile includono il servizio di trasporto omnicomprendivo (mediamente 4 ore al giorno): autista, mezzo, carburante.

La RUP
Veronica Ceruti

Chiarimento n. 7

QUESITO:

Si chiede conferma che siano subappaltabili le attività di cui alla sezione VI del CSA (TRASPORTO E DISTRIBUZIONE PASTI) e relativo allegato B9 (Modalità di distribuzione pasti e rigovernatura). Nello specifico:

SEZIONE VI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE PASTI

- Art.B. 32 CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEI PASTI
- Art.B.33 APPARECCHIATURA DEI TAVOLI E DOTAZIONE DI STOVIGLIERIA
- Art.B.34 SOMMINISTRAZIONE E CONSUMO DEI PASTI

RISPOSTA:

Come indicato all'art A.12 SUBAPPALTO del capitolato, la stazione appaltante intende riservare in via esclusiva all'appaltatore la preparazione dei pasti presso i centri di cottura del Comune di Bologna, compresi i processi di approvvigionamento, stoccaggio, confezionamento e somministrazione dei pasti a scuola, includendo in tal modo anche le attività descritte negli artt. B.33 e B.34.

Restano subappaltabili le attività relative ai servizi ausiliari alla refezione quali pulizie, trasporto e distribuzione delle confezioni sino ai singoli plessi scolastici (art B.32), ritiro confezioni, manutenzioni, comunicazione e gestione del sito web. Si specifica che queste attività pur subappaltabili non possono formare oggetto di ulteriore subappalto, in ragione delle specifiche caratteristiche del servizio, della natura e della complessità delle prestazioni, e al fine di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della sicurezza dei lavoratori.

Chiarimento n. 8

QUESITI:

A seguito dei sopralluoghi effettuati e nell'ottica poter presentare dei progetti che prevedano miglioramenti di prestazione, consumi e condizioni di lavoro, con interventi su immobili e attrezzature così come richiesti al criterio punto 6.2 (D), si chiede la pubblicazione per i tre centri cottura delle planimetrie in formato .dwg di:

1. Degli impianti di ventilazione
2. Degli impianti di illuminazione e sicurezza
3. Degli impianti termomeccanici
4. Delle centrali termiche e trattamento Acqua.
5. Lay-out con attrezzature

Tale documentazione è indispensabile per poter elaborare un "progetto strutturato, correttamente dimensionato e con obiettivi reali.

- Si richiede gentilmente di indicare anche per i nidi d'infanzia i centri di produzione pasti di riferimento e, per le altre scuole, di confermare i centri di produzione riportati nell'allegato B.2
- Si richiede il numero medio di bambini al giorno in riferimento al servizio per i nidi d'infanzia (prima 3 settimane di luglio), in quanto non riportato nell'allegato B.2
- Si richiede In quale modalità e tempi saranno trasferiti a noi il portale e sistemi utilizzati nell'ambito dell'attuale appalto, coerentemente con quanto richiesto nel capitolato tecnico a pag 88: "Alla scadenza del contratto la piattaforma web, il portale, e tutti i suoi dati dovranno essere ceduti con il ramo d'azienda, con tutta la relativa documentazione tecnica di dettaglio, compreso il data base storico collegato e il codice sorgente". In particolare, siamo a richiedere se, oltre al portale, avremo accesso ai dati, agli eseguibili e ai sorgenti di: sistema gestionale delle cucine, sistema di reporting, sistema di tracciabilità dei trasporti, sistema qualità.

RISPOSTE:

In ordine al contenuto dell'offerta tecnica relativamente al criterio 6.2 non è necessario redigere un progetto tecnico impiantistico e/o edile, ma è sufficiente predisporre una proposta progettuale in grado di descrivere e quantificare brevemente l'ipotesi di intervento. Sarà sufficiente riportare obiettivi e azioni descrivendo sommariamente le proposte di interventi che migliorano l'efficientamento dei processi produttivi e degli standard prestazionali, il comfort ambientale per i lavoratori, i livelli di garanzie, lo stato energetico, il sistema di valutazione dell'efficacia dell'intervento, accompagnando la proposta da un timing e un cronoprogramma delle principali fasi di realizzazione degli interventi previsti (riportati in modo descrittivo, tenuto conto anche delle autorizzazioni necessarie). Pertanto, si ritiene non necessario pubblicare le planimetrie dei tre siti in formato DWG, e di altri impianti specialistici. Si ritengono sufficienti le planimetrie già presenti in allegato al bando in oggetto accompagnate dai rilievi effettuati durante i sopralluoghi, in occasione dei quali è stato consentito l'accesso a tutti gli spazi e a tutti gli impianti dei Centri Pasti, autorizzando anche la contestuale raccolta di documentazione fotografica e video.

Per quanto attiene l'attribuzione dei nidi d'infanzia ai Centri di Produzione pasti il gestore del servizio potrà valutare l'assegnazione che riterrà più opportuna, anche in ordine alle coordinate geografiche riportate nell'allegato B.2 del capitolato di gara. In tale allegato, le informazioni disponibili relative all'organizzazione, alle dotazioni, al numero di iscritti (ovvero, per le scuole attualmente servite, anche l'attribuzione al Centro Pasti di riferimento) registrano la situazione

a Febbraio 2025, sostanzialmente confermata ad oggi. Anche in questo caso rimane in capo all'Appaltatore la valutazione di quali plessi assegnare a ciascun sito produttivo.

In riferimento al periodo indispensabile dei nidi d'infanzia (prime 3 settimane di luglio) si riporta di seguito il dato medio di iscritti al giorno e di adulti presenti al pasto, relativamente alle prime 3 settimane di Luglio 2024, con 47 strutture aperte.

Dati Luglio 2024	Media presenze giornaliere bambine/i	Media presenze giornaliere adulti
I° settimana	1.464	694
II° settimana	1.369	694
III° settimana	1.228	694

Per quanto concerne il sito web della refezione scolastica, facendo parte del ramo d'azienda (come indicato all'art. A.2 del capitolato di gara), dovrà essere trasferito secondo le modalità previste dai successivi artt. A.3 e A.4, nei tempi consoni all'avvio del servizio. Il gestore del servizio è chiamato, a contratto vigente, a garantire le fasi di migrazione necessarie ad assicurare la continuità delle funzionalità dello strumento.

Tutti gli altri sistemi gestionali non indicati nel capitolato come parte integrante del ramo d'azienda devono essere forniti dall'Appaltatore (ad esempio i sistemi gestionali delle cucine, il sistema di tracciabilità dei trasporti, il sistema qualità). Per quanto attiene il sistema di reporting, il portale web prevede una struttura di condivisione e pubblicazione di dati, così come indicato all'art. B.45 e specificato nella tabella 3 (con *) del capitolato di gara. Tale struttura dovrà essere comunque condivisa con l'Amministrazione Comunale, aggiornata e alimentata dai dati di gestione prodotti dall'Appaltatore. Anche l'interfaccia gestionale per la ricezione dei dati degli ordini dei pasti è in carico all'Appaltatore. Come previsto dall'art. B.51 del capitolato di gara l'Appaltatore, prima dell'avvio dell'anno scolastico ed educativo 2025/26, dovrà adattare i propri sistemi gestionali, in modo da recepire, per la produzione, i dati relativi all'ordine pasti del giorno inviati dal sistema informatico del Comune di Bologna (si vedano i dettagli nell'Allegato B.11 "Rilevazione presenze: specifiche tecniche").

La RUP
Veronica Ceruti