



Settore Personale, socio
educativo e appalti

Gara europea a procedura aperta telematica per l'affidamento della gestione globale del centro socio assistenziale "San Michele" di Entracque nonché di alcuni servizi integrativi [CIG 9529638A0C]

Chiarimento n. 2

A seguito di specifiche richieste da parte di operatori economici interessati a partecipare alla procedura in oggetto, sentita l'amministrazione comunale competente, si forniscono i seguenti chiarimenti, premettendo a ognuno il relativo quesito:

1. *Relativamente all'Art. 4 CSA di cui si riporta testualmente "...somministrazione e trasporto dei pasti da erogare agli utenti della mensa scolastica comunale e agli anziani utenti del servizio pasti a domicilio per cui si richiede l'offerta a misura, con riferimento al singolo pasto erogato" e ancora "...assistenza agli alunni frequentanti la mensa scolastica comunale e agli alunni trasportati sullo scuolabus comunale per cui si richiede l'offerta a misura, con riferimento alla tariffa oraria praticata.." alla luce di questo si chiede:*

- *conferma che i corrispettivi per l'azienda aggiudicataria saranno determinati a canone per la gestione del CSA e a misura per le altre prestazioni integrative.*

Si conferma quanto previsto all'art. 4.

2. *Si chiede inoltre in che modo poter indicare e/o determinare l'importo del singolo pasto erogato e/o la tariffa oraria di cui alle prestazioni integrative, si chiede dunque in questo senso conferma che l'importo (di aggiudicazione) del singolo pasto erogato a favore dell'utenza scolastica e/o degli anziani a domicilio verrà corrisposto attraverso il Vs spett.le ente al gestore.*

Relativamente al quesito posto è stato aggiornato il modello di offerta economica presente all'interno della documentazione di gara a cui si rimanda ai fini della formulazione dell'offerta. In merito alle modalità organizzative relative al pagamento, l'utente corrisponde il valore del buono pasto al Comune. All'operatore economico appaltatore del servizio sarà corrisposto dal Comune l'importo aggiudicato in sede di gara.

3. *Si chiede di chiarire nel dettaglio le differenziazioni del tipo di Utenza del Centro (Residenza Assistenziale, Assistenziale flessibile e assistenziale alberghiera).*

Residenza Assistenziale Ospiti ad intensità assistenziale medio alta o alta, Assistenziale flessibile Ospiti ad intensità assistenziale medio bassa o media e assistenziale alberghiera Ospiti autosufficienti o ad intensità assistenziale bassa.

4. *Si chiede di indicare l'attuale gestore del Servizio.*

L'operatore economico che gestisce attualmente il servizio in oggetto è il "Consorzio L'A.U.R.A. Soc. coop. Sociale".

5. *Si chiede se sia necessario individuare per il Servizio un medico di struttura o se la figura sia da prevedersi solo per eventuali prolungamenti dell'emergenza pandemica e se, quindi, sia previsto un monte ore minimo.*

Si rimanda a quanto previsto dall'art. 8 del capitolato.

6. *Si chiede inventario di attrezzature elettroniche, strumenti di pulizia etc. attualmente in uso presso la Struttura e se esse siano afferenti al centro o di proprietà dell'attuale gestore.*

In sede di sopralluogo potranno essere visionate le attrezzature elettroniche e strumenti di pulizia attualmente in uso. La proprietà di tutte le attrezzature è del Comune.

7. *Si chiede se il monte ore annuale minimo indicato nella Documentazione di Gara per le operazioni di manutenzione (n. 365 ore) rientri nel monte ore complessivo delle operazioni di pulizia oppure no.*

No. Come previsto dall'art. 8 del capitolato.

8. *Ai fini dell'applicazione della clausola sociale si richiedono i seguenti dati inerenti il Personale dell'attuale appaltatore:*

- *Eventuali condizioni di limitazione (non idoneità alla mansione, ovvero prescrizioni limitative dell'incarico)*
- *Presenza di eventuali Operatori in malattia, aspettativa o maternità o altro*
- *Stato di aggiornamento dei singoli operatori relativamente ai corsi di formazione cogente (d.lgs.81/08), Prevenzione incendi rischio elevato, primo soccorso.*

Si rimanda in proposito al documento pubblicato nella Documentazione Tecnica: "elenco dipendenti al 30_09_2022."

9. *Si richiede l'indicazione dei mq suddivisi per aree.*

Si rimanda in proposito al documento allegato al presente chiarimento (Allegato 3).

10. *A quanto ammontano le spese di pubblicazione.*

Così come previsto dall'articolo 22 del disciplinare di gara, "...L'importo massimo presunto delle spese obbligatorie di pubblicazione è pari a € 4.000,00. Sono comunicati tempestivamente all'aggiudicatario eventuali scostamenti dall'importo indicato..."

11. *Come è stata composta la base d'asta? Si chiede di specificare il valore economico di ogni singola voce e i calcoli che hanno determinato tali valori.*

Il valore dell'importo a base d'asta è stato calcolato partendo dal base d'asta della precedente procedura di affidamento, adeguandone il valore con i nuovi prezzi intervenuti durante il periodo di svolgimento del contratto e con gli adeguamenti ISTAT.

Le singole voci che determinano il valore dell'appalto e della base d'asta sono riepilogate nel Q.T.E. approvato con il progetto di servizio, che è documento tecnico allegato al bando di gara oltre che nell'articolo 4 del capitolato prestazionale.

12. *Come viene gestito attualmente il servizio di lavanderia piana; se affidato a ditta esterna esso si configura come subappalto.*

Il servizio è gestito direttamente dall'attuale appaltatore.

13. *Si chiede una stima del quantitativo di biancheria piana utilizzato in struttura negli ultimi 3 anni.*

Viene effettuato numero 1 cambio di biancheria piana a settimana per ogni ospite e numero 1 cambio giornaliero delle traverse per ogni ospite.

14. *I prodotti per l'incontinenza sono a carico dell'aggiudicataria? In caso di risposta positiva si richiede media dei consumi annui e della spesa annua.*

Vengono forniti dall'ASL.

15. *Stima delle forniture (prodotti di igiene personale, presidi per l'incontinenza) negli ultimi 3 anni.*

Vengono effettuati numero 3 bagni al giorno. Gli ospiti sono 27.

16. *Si richiede Elenco delle attrezzature, degli ausili e dei presidi elettromedicali e degli elettrodomestici in dotazione.*

In sede di sopralluogo potranno essere visionate le attrezzature. La proprietà di tutte le attrezzature è del Comune.

17. *Se la fatturazione è a corpo o in base alle presenze effettive degli Ospiti.*

La fatturazione è a corpo.

18. *La mensa scolastica comunale è situata in un'unica struttura o le scuole sono divise?*

La mensa scolastica si trova all'interno dell'edificio scolastico, che dista circa 200 metri dal Centro Socio Assistenziale.

19. *Quanti sono gli utenti esterni che usufruiscono giornalmente del pranzo e della cena in struttura?*

Ad oggi non ci sono utenti esterni che usufruiscono giornalmente del pranzo o della cena in struttura.

20. *Quanti sono gli alunni che necessitano di supporto in mensa e/o nella gestione delle autonomie.*

Ad oggi non ci sono alunni che necessitano di supporto in mensa e/o nella gestione delle autonomie. Il servizio di assistenza delle autonomie non è previsto dal presente bando.

21. *Gli ambienti della struttura residenziale sono dotati di rilevatori anti fumo?*

Si conferma quanto richiesto.

22. *I locali della cucina sono dotati anch'essi di rilevatori antifumo e/o vapore e di quale sistema antincendio sono attrezzati (estintore a parete, a soffitto, a polvere o a CO2, ecc).*

Sì. Estintori a parete.

23. *Le finestre sono dotate di zanzariere?*

In cucina tutte le porte/finestre sono dotate di zanzariere. Non tutte le altre finestre sono dotate di zanzariere.

24. *I locali sono climatizzati.*

I locali non sono climatizzati.

25. *È presente una scala antincendio esterna?*

Si conferma quanto richiesto.

Il dirigente
Rinaldi Giorgio
Documento firmato digitalmente