



## UNIONE DEI COMUNI NORD EST TORINO

**PROCEDURA TELEMATICA APERTA IN AMBITO NAZIONALE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CASA DI RIPOSO "EX INFERMERIA CAPIRONE" DEL COMUNE DI LEINI (TO), PER UNA DURATA DI 16 MESI, OLTRE EVENTUALE RIPETIZIONE (C.I.G. 871370265D)**

### RISPOSTE AI QUESITI

- A. Art. 13 CRITERI DI VALUTAZIONE del Disciplinare di gara: Al fine di garantire la par condicio tra i partecipanti si chiede di confermare che nell'attribuzione del punteggio di cui al punto C "Certificazioni all'ultimo aggiornamento ulteriori oltre a quelle richieste nei requisiti" sarà ritenuta valida documentazione attestante che l'aggiornamento all'ultima versione è in corso.

**Il Comune di Leini conferma che nell'attribuzione del punteggio di cui al punto C "Certificazioni all'ultimo aggiornamento ulteriori oltre a quelle richieste nei requisiti" sarà ritenuta valida solo la documentazione attestante che l'aggiornamento all'ultima versione è avvenuta entro la data di scadenza dei termini di presentazione delle offerte.**

- B. Art. 5 SOPRALLUOGO del Disciplinare di gara: viene specificato che "[...] causa delle prescrizioni derivanti dalla situazione di emergenza dovuta all'epidemia Covid-19, non è consentito agli operatori economici effettuare il sopralluogo della struttura coinvolta nell'appalto [...]."

Si chiede, a seguito delle mutate condizioni derivanti dalla situazione di emergenza Covid-19, di poter effettuare il sopralluogo della struttura per prendere visione dei locali e delle attrezzature messe a disposizione dalla Stazione Appaltante per la gestione del servizio

Tale richiesta è di fondamentale importanza per:

- una corretta valutazione dei costi da sostenere per l'esecuzione dell'appalto;
- per far fronte agli 11 punti previsti nell'Offerta Tecnica Qualitativa al punto E subcriterio E2 dove viene specificato "Acquisto di attrezzature che rimarranno in dotazione alla struttura e/o interventi di ripristino e abbellimento dei locali dedicati e/o proposte innovative (come ad esempio un impianto specifico per la depurazione e l'erogazione dell'acqua naturale e gasata per ridurre l'uso bottiglie di plastica) e/o altri progetti"

**Il Comune di Leini ribadisce che non è consentito agli operatori economici effettuare il sopralluogo della struttura coinvolta nell'appalto restando valido quanto stabilito dal Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 02/03/2021 che all'art. 11 comma 6) prevede: "l'accesso di parenti e visitatori a strutture di ospitalità e lungo degenza, residenze sanitarie assistite (RSA), hospice, strutture riabilitative e strutture residenziali per anziani, autosufficienti e non, è limitata ai soli casi indicati dalla direzione sanitaria della struttura, che è tenuta ad adottare le misure necessarie a prevenire possibili trasmissioni di infezioni".**

Si rimanda alla consultazione della documentazione fotografica al link <http://www.comune.leini.to.it/Home/Bandigare/Dettagli-Bandi?ID=49141-1> per presa visione dei locali e delle attrezzature messe a disposizione dalla Stazione Appaltante

C. Art. 5 SOPRALLUOGO del Disciplinare di gara: viene indicato che “[...] all’indirizzo <http://www.comune.leini.to.it/Home/Bandigare/>, il Comune di Leini renderà disponibili filmati e riprese fotografiche dei locali e delle attrezzature [...]. Si chiede di rendere disponibile la documentazione indicata.

**Si invita alla consultazione della documentazione fotografica nella sezione “Collegamenti” al link: <http://www.comune.leini.to.it/Home/Bandigare/Dettagli-Bandi?ID=49141-1>**

Settimo T.se, 05/05/2021

Il Responsabile del procedimento di gara  
dott.ssa Laura Rosso

D. Siamo a formulare la seguente richiesta di chiarimento, in riferimento al requisito di capacità tecnica organizzativa di cui al punto B) del disciplinare di gara:

Il concorrente deve aver eseguito, in ciascuno degli ultimi tre anni solari (2018 – 2019 – 2020), servizi identici o analoghi a quelli oggetto del presente appalto, che prevedano la produzione di **giornate alimentari per almeno 45 ospiti**. Tali servizi dovranno essere stati svolti in maniera consecutiva, regolarmente e con buon esito (senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate con provvedimenti definitivi, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori).

Si chiede conferma che per inadempienze gravi si intendano risoluzioni o penali rilevanti secondo la quantificazione fattane dalle Linee Guida dell’ANAC n. 6 entrate in vigore il 22 Novembre 2017 ovvero penali che abbiano superato cumulativamente l’1% del valore del contratto.

**Il Comune di Leini ribadisce che per quanto concerne il requisito di capacità tecnico organizzativa di cui al punto B) del Disciplinare di gara, saranno valutati i servizi svolti nel triennio 2018-2019-2020 in maniera consecutiva, regolarmente e con buon esito. Si specifica inoltre che non saranno valutati i servizi dai quali risultino inadempienze gravi formalizzate con provvedimenti definitivi, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori, tali da rendere dubbia l'integrità o l'affidabilità del concorrente in riferimento a quanto previsto all'art. 80, comma 5, lett. c) del Codice dei Contratti pubblici D.Lgs. 50/2016).**

Settimo T.se, 11/05/2021

Il Responsabile del procedimento di gara  
dott.ssa Laura Rosso

E. Chiediamo di indicarci il riferimento del fornitore che attualmente fornisce il servizio di ristorazione.

**Il Comune di Leini comunica che l'operatore uscente è EURORISTORAZIONE S.r.l.**

F. Come avviene attualmente la prenotazione dei pasti? È manuale o su sistema informatico?

**Il Comune di Leini precisa che la prenotazione dei pasti avviene manualmente.**

- G. La TARSU a carico di chi è?  
**Il Comune di Leini precisa che la TARSU è stata sostituita assieme a TIA e TARES dalla TARI con la Legge 27 dicembre 2013, n. 147 (Finanziaria 2014). Per quanto attiene alla TARI, l'ammontare della tassa è determinato dalla superficie dell'immobile oggetto d'imposizione. In qualità di Ente impositore, il Comune di Leini comunica che la TARI viene a determinarsi in presunti € 2.300,00 annuali a carico dell'operatore economico.**
- H. A quanto ammontano le spese di pubblicazione?  
**Come risulta dalla Determinazione a contrarre n. 112 del 15/04/2021, le spese di pubblicazione del Bando, a carico dell'aggiudicatario, ammontano ad € 359,36.**
- I. Vi chiediamo cortesemente di inviarci foto delle celle frigo, delle sedie, del carrello per la consegna dei vassoi degli allettati, dei vassoi degli allettati, della saletta esterna?  
**Il Comune di Leini ha provveduto ad inserire le foto richieste al link: <http://www.comune.leini.to.it/Home/Bandigare/Dettagli-Bandi?ID=49141-1> nella sezione collegamenti: Fotogallery locali Ex Infermeria Capirone.**
- J. Chiediamo se sia possibile aumentare il numero di pagine (nr. 15 pagine solo fronte) che compongono il progetto? E degli allegati (nr. 30 pagine solo fronte)?  
**Il numero massimo di pagine del progetto e degli eventuali allegati resta quello definito dall'art. 17 del Disciplinare di gara.**
- K. Ad ogni pranzo/cena quante persone solitamente mangiano sedute nei due diversi refettori?  
**Il Comune di Leini precisa che la capienza dei locali Refettorio è la seguente:  
Refettorio primo piano = n. 16 posti  
Refettorio piano terra = n. 29 posti**
- L. Quante persone possono mangiare nella saletta esterna?  
**Il Comune di Leini precisa che normalmente gli ospiti mangiano nei locali del refettorio e nella saletta esterna situata al piano terra (per n. 4 posti); solo in questo periodo emergenziale, dovuto al Covid-19, per mantenere un adeguato distanziamento tra gli ospiti, viene utilizzata anche la saletta esterna situata al primo piano**
- M. È corretto ipotizzare che la distribuzione dei pasti nei refettori venga fatta dal personale della ditta aggiudicataria coadiuvato dal personale OSS? Se non è così potete dirci come avviene?  
**Il Comune di Leini precisa che lo sporzionamento è a cura del personale del servizio di Ristorazione coadiuvato dal personale O.s.s. che si occupa della distribuzione.**

Settimo T.se, 13/05/2021

Il Responsabile del procedimento di gara  
dott.ssa Laura Rosso