

PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO TUTELARE, ANIMAZIONE, SERVIZI ALBERGHIERI DELLA RSA DI PONT CANAVESE. CIG: 7461553C50

Q U E S I T I

1) Domanda:

Chi è l'attuale gestore dei servizi?

Risposta:

Nuova Assistenza Società Cooperativa Sociale Onlus (Novara).

2) Domanda:

Chi è l'attuale gestore che fornisce i pasti veicolati?

Risposta:

Nuova Assistenza Società Cooperativa Sociale Onlus (Novara).

3) Domanda:

In relazione alla gara in oggetto e nello specifico ai requisiti di capacità tecnica e professionale di cui al punto 8.4 del Disciplinare d'Appalto, si chiede vista la tipologia di servizi da svolgersi presso una Struttura per Anziani la richiesta in organico della figura di "Assistenti famigliari" è un refuso o se concorre a soddisfare il requisito la presenza in organico di addetti all'assistenza ovvero a personale con titolo di operatore socio sanitario?

Risposta:

E' un refuso.

4) Domanda:

In caso di partecipazione di un Consorzio di Cooperative di cui all'art. 45 comma 2 lett. b) del D.Lgs. 50/2016 i requisiti relativi all'organico e alle attrezzature possono essere posseduti e comprovati dalla/e consorziate/e indicate quali esecutrici materiali dei servizi in oggetto, nel rispetto di quanto previsto all'art. 47 del D. Lgs. 50/2016?

Risposta:

Sì, i requisiti si ritengono soddisfatti dalle consorziate quali esecutrici materiali dei servizi oggetto dell'appalto.

5) Domanda:

Ai fini del soddisfacimento del requisito di capacità tecnica e professionale di cui al paragrafo 8.4 del Disciplinare di gara è da considerarsi valido un servizio avente per oggetto “servizio di assistenza tutelare, infermieristico, fisioterapico, di animazione, di supporto psicologico, di ristorazione, di pulizia, di guardaroba e di barbiere/parrucchiere” svolto a favore di anziani autosufficienti, parzialmente autosufficienti e non autosufficienti?

Risposta:

Si, è da considerarsi valido.

6) Domanda:

Ai fini della valutazione del requisito della capacità tecnica e professionale di cui al paragrafo 8.4 del Disciplinare di gara, di precisare quali siano le mansioni a cui saranno adibiti gli assistenti famigliari?

Risposta:

La figura citata è un refuso, non è contemplata nel personale richiesto.

7) Domanda:

Chi deve essere contattato per il sopralluogo?

Risposta:

Contattare direttamente la Responsabile di Struttura: sig.ra TARRO LUCIA Patrizia ai seguenti numeri telefonici 0124.860513 – 14

8) Domanda:

I requisiti di capacità tecnica e professionale di cui al punto 8.4 del Disciplinare di gara, come devono essere soddisfatti?

Risposta:

Si conferma quanto indicato nel disciplinare di gara.

9) Domanda:

Stante l'obbligo di riassorbimento del personale sancito all'art. 37 del CCNL delle Cooperative Sociali, si chiede l'elenco non nominativo del personale attualmente impiegato corredato dai seguenti elementi:

- a. Scatti di anzianità maturati e maturandi**
- b. Livello di inquadramento**
- c. Mansione**
- d. CCNL applicato**

- e. Monte ore settimanale**
- f. Tipologia di contratto se a tempo determinato o indeterminato**
- g. Presenza di eventuali migliorie ad personam o superminimi assorbibili o non assorbibili**
- h. Presenza di eventuali operatori in malattia, aspettativa o maternità o altro.**

Risposta:

I dati non sono in Ns. possesso. Rivolgersi direttamente alla Cooperativa appaltatrice (n.1).

10) Domanda:

In riferimento al monte ore annuale del personale OSS indicato nel modulo offerta e nell'art. 6 del C.s.A. è pari a 11300 ore mentre nel dettaglio all'art. 9 sono indicate 27680 ore, quest'ultime comprendono anche le ore del personale in distacco?

Risposta:

Sì, comprendono il personale distaccato.

11) Domanda:

In riferimento al personale in distacco di cui all'art. 11 del C.s.A., in caso di loro assenza, il costo del personale che il soggetto aggiudicatario si impegna a sostituire con proprio personale rientra nell'appalto o è corrisposto a parte?

Risposta:

E' un costo non ricompreso nell'appalto e pertanto corrisposto a parte.

12) Domanda:

Perché il numero di giornate alimentari indicato all'art. 9.a.5 del C.s.A. è pari a 12.500, quando moltiplicando nr. 40 ospiti x 365 giorni il totale è 14.600?

Risposta:

Come già specificato allo stesso articolo, i numeri riportati sono da considerarsi indicativi, in quanto alcuni degli ospiti presenti in Struttura sono portatori di PEG, non sempre sono coperti tutti i 40 posti. Comunque si precisa che verranno corrisposte le giornate alimentari effettive, che siano in più o in meno rispetto al numero sopra ipotizzato.

13) Domanda:

Gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso pari ad €. 1.000,00 annui sono compresi nell'importo a base di gara?

Risposta:

Sì, sono compresi.

14) Domanda:

La sede operativa indicata nel modulo di offerta corrisponde alla Sede del servizio?

Risposta:

All'interno della struttura vi è un locale che può essere messo a disposizione quale sede del servizio a costo zero. E' comunque facoltà dell'offerente individuare altra sede, in tal caso è sottinteso che ogni spesa inerente alla stessa è a proprio carico.

15) Domanda:

In riferimento al servizio di ristorazione si chiede di indicare:

- a. **Mezzi messi a disposizione dell'attuale gestore**
- b. **Centro di cottura attualmente utilizzato per la preparazione dei pasti**
- c. **E' possibile preparare i pasti in loco?**

Risposta:

per a. e b. i dati non sono in Ns. possesso. Rivolgersi direttamente alla Cooperativa appaltatrice (n.1).

c. No, non è possibile preparare i pasti in loco.

16) Domanda:

Dal 18 aprile 2018 le stazioni appaltanti predisporranno ed accetteranno il DGUE in formato elettronico secondo le disposizioni del D.P.C.M. 13.11.2014?

Risposta:

Fino al 18 ottobre 2018 – data di entrata in vigore dell'obbligo delle comunicazioni elettroniche ex art. 40, comma 2, del Codice dei contratti pubblici – le stazioni appaltanti hanno facoltà di continuare a riceverlo nella modalità richiesta.

17) Domanda:

In riferimento alla risposta quesito n. 15 punto c) vi è la possibilità che il concorrente, a proprie spese, qualora in ambito progettuale lo preveda, predisponga quanto necessario alla messa in uso dei locali e delle attrezzature attualmente presenti per la produzione in loco dei servizi di ristorazione?

Risposta:

Il CISS 38 in quanto gestore della struttura è in possesso della sola autorizzazione per la somministrazione pasti veicolati.

18) Domanda:

In riferimento a quali mansioni specifiche vanno allocati i 2 dipendenti con qualifica di Operatore Tecnico e in caso di svolgimento di più ruoli indicare le ore per ognuno?

Risposta:

Attualmente vi è un addetto alla lavanderia e 1 addetto al servizio di pulizia

19) Domanda:

Sempre in riferimento all'art. 11 del C.s.A. "Distacco del personale del C.I.S.S. 38" si chiede:

- a) copia delle turnazioni di 1 mese con evidenziato degli OSS dipendenti del Consorzio, differenziando quelli inseriti nei turni e quelli con limitazioni in supporto al di fuori dei turni;**
- b) fasce orarie di servizio svolte dal personale del Consorzio differenziando quelli inseriti nei turni e quelli con limitazioni in supporto al di fuori dei turni;**
- c) conoscere oltre agli orari di servizio, quali sono le mansioni a cui sono adibiti i dipendenti del Consorzio con limitazioni e, pertanto in supporto al di fuori dei turni?**

Risposta:

Al fine di ricevere corrette informazioni rivolgersi direttamente alla Cooperativa appaltatrice (n.1) e alla Responsabile di Struttura: sig.ra TARRO LUCIA Patrizia ai seguenti numeri telefonici 0124.860513 – 14

20) Domanda:

Si richiede di esplicitare i criteri di valutazione della griglia progettuale, con particolare riferimento dal punto 3 al punto 8.

Risposta:

1. GESTIONE/FORMAZIONE DEL PERSONALE MODALITÀ ORGANIZZATIVE (modalità di selezione o sostituzione del personale – metodologie, attività, compiti, tempi e risorse –piano di formazione permanente del personale)
2. ACCOGLIENZA OSPITI (strategie di accoglienza – modalità di redazione del P.A.I. e gestione dello stesso)
3. ASSISTENZA TUTELARE DIURNA E NOTTURNA (organizzazione, turni, modalità di coordinamento, strumenti e procedure dedicati al servizio)
4. IGIENE AMBIENTALE (organizzazione, turni, modalità di coordinamento, strumenti e procedure dedicati al servizio)
5. LAVANDERIA/STIRERIA/GUARDAROBA, BIANCHERIA DEGLI OSPITI (organizzazione, turni, modalità di coordinamento, strumenti e procedure dedicati al servizio)
6. RISTORAZIONE (organizzazione, turni, modalità di coordinamento, strumenti e procedure dedicati al servizio)
7. ANIMAZIONE (organizzazione, turni, modalità di coordinamento, strumenti e procedure dedicati al servizio)
8. PARRUCCHIERE (organizzazione, turni, modalità di coordinamento, strumenti e procedure dedicati al servizio)
9. DOTAZIONI STRUMENTALI A DISPOSIZIONE DEL PERSONALE E DEGLI OSPITI
10. COINVOLGIMENTO DEL VOLONTARIATO E DELLE RISORSE

21) Domanda:

Qual è l'attuale livello di saturazione della struttura?

Risposta:

Attualmente la struttura risulta essere al completo.

22) Domanda:

Perché le 1500 ore dedicate al servizio di lavanderia non risultano nel modello dell'offerta economica e non rientrano nella determinazione del monte ore complessivo da erogare nella tabella all'art.6 del C.s.A?

Risposta:

Il servizio viene svolto dal personale distaccato.

23) Domanda:

A chi viene imputato il costo dell'acquisto dei parafarmaci?

Risposta:

Non è una spesa imputata all'offerente.

24) Domanda:

A chi fa capo l'onere relativo allo smaltimento dei rifiuti e delle utenze? (Luce, acqua, gas e telefono)

Risposta:

Sono a carico dell'Ente appaltante l'onere relativo allo smaltimento dei rifiuti, le utenze (luce, acqua, gas).

Come già indicato alla domanda nr.14) nell'eventualità che l'offerente utilizzi il locale all'interno della struttura, messo a disposizione quale sede del servizio, sono a suo carico le spese telefoniche, linea internet ecc.

25) Domanda:

La copertina del progetto tecnico è inclusa nelle 15 pagine previste?

Risposta:

No

26) Domanda:

Per l'espletamento dei servizi oggetto della gara, quanto del personale in distacco il Soggetto Aggiudicatario può impiegare in autonomia nei turni?

Risposta:

Come già specificato all'art. 11 del C.s.A. il personale in distacco che il Soggetto Aggiudicatario può impiegare in autonomia nei turni è composto da n. 9 OSS a tempo pieno (36 ore), 1 OSS a tempo parziale (18 ore), mentre al di fuori dei turni in supporto si può disporre di operatori con limitazioni: n. 2 OSS a tempo pieno (36 ore), 1 OSS a tempo parziale (18 ore) + n. 2 Operatori Tecnici a tempo pieno (36 ore).

27) Domanda:

Al fine di elaborare una corretta offerta economica, si chiede di conoscere lo storico (2016-2017) delle ore di assenza del personale in distacco (infortunio, ferie, malattie, ecc.)?

Risposta:

	anno 2016	anno 2017
malattia ore	1195	2203
ferie ore	4000	4313
permessi vari ore	626	849

28) Domanda:

Per quanto concerne i requisiti di capacità tecnica e professionale di cui all'art. 8.4 del disciplinare di gara, l'esperienza in servizi analoghi ovvero la gestione di un Hospice è da considerarsi ammissibile?

Risposta:

Può essere considerato ammissibile se di durata continuativa non inferiore a due anni (compreso eventuale proroga) e di importo non inferiore al valore stimato dell'appalto (le due condizioni – durata e importo - debbono riferirsi allo stesso contratto).

29) Domanda:

Il servizio di lavaggio e noleggio biancheria piana è da considerarsi subappalto (ed è quindi necessario presentare la terna di subappaltatori) oppure trattasi di fornitura?

Risposta:

Il Servizio succitato non rientra nell'appalto in quanto già appaltato.

30) Domanda:

In quale altra voce del modello economico sono state inserite le 1500 ore dedicate al servizio lavanderia?

Risposta:

Il servizio di lavanderia stireria guardaroba biancheria degli ospiti (1500 ore) è un servizio non indicato nel modello dell'offerta economica (All..B) in quanto dovrà essere espletato dal personale distaccato.

31) Domanda:

I carrelli termici lavastoviglie e gli armadi frigoriferi sono di proprietà della cooperativa o della RSA?

Risposta:

Sono di proprietà del C.I.S.S. 38

32) Domanda

La cauzione va intestata al CISS 38 oppure alla Csa di Riposo?

Risposta:

Al C.I.S.S. 38.

33) Domanda:

Quali sono gli oneri spettanti all'aggiudicatario riferiti al personale in distacco?

Risposta:

Gli oneri a carico dell'aggiudicatario riferibili al personale distaccato sono:
fornitura materiale per la prevenzione individuale
formazione aggiornamento

34) Domanda:

I costi relativi al materiale sanitario e all'igiene personale sono a carico dell'aggiudicatario?

Risposta:

Il materiale sanitario è a carico dell'ASL
I prodotti per l'igiene personale sono a carico dell'aggiudicatario

35) Domanda:

Si conferma che le 3800 ore riferite all'igiene ambientale/pulizia devono essere svolte dal personale tecnico?

Risposta:

Si

36) Domanda:

Quali sono le tariffe attualmente applicate ai servizi richiesti?

Risposta:

Assistenza Tutelare € 21.70

Responsabile coordinatore OSS € 22.77

Servizio Ausiliario/Operatori tecnici € 15.27

Servizio Animazione € 19.27

Giornata alimentare € 6.77

Pasti dipendenti € 3.27

37) Domanda:

Si può prendere visione del menù?

Risposta:

Vedere allegati: menù estivo e invernale

38) Domanda:

In riferimento alle Faq 9 di cui sopra si può avere dall'Ente appaltante quanto richiesto?

Risposta:

Si inoltra quanto ricevuto dall'ente gestore.

39) Domanda:

Come può essere ottemperata per l'assistenza tutelare la compresenza di 2 operatori per piano per i turni di mattino e pomeriggio e di un operatore per il turno notturno?

Risposta:

Utilizzando il personale in distacco e si ricorda che il monte ore annuo indicato nel capitolato d'appalto di assistenza tutelare è il minutaggio massimo indicato dalla DGR 45/2012.

40) Domanda

Il servizio di veicolazioni pasti, così come previsto dall'art. 9.a.5 del capitolato di gara, è da considerarsi un subcontratto se nei limiti previsti dall'art.105 del D.Lgs 50/2016?

Risposta:

Il subappalto è vietato dal Capitolato speciale d'Appalto, il servizio di ristorazione è da considerarsi come mera fornitura di pasti veicolati e non come subappalto.

La struttura è autorizzata solamente alla veicolazione.

41) Domanda:

Si chiede se ai sensi dell'art.105 del D.Lgs. 50/2016 il “servizio di trasporto/veicolazione dei pasti e ritiro vuoti” possa essere subappaltato nei limiti del 30%, in quanto prestazione secondaria e non principale?

Risposta:

Il subappalto è vietato dal Capitolato speciale d'Appalto (art. 21), la veicolazione dei pasti è da considerarsi come mera fornitura. Le prestazioni oggetto del presente appalto non sono suscettibili di distinzione fra attività principale e attività secondarie, tenuto conto della particolare correlazione tra esse esistenti.

42) Domanda:

Come si possono indicare all'interno del modello di offerta economica le differenti aliquote IVA essendo previsto un solo campo?

Risposta:

Essendo appaltata la gestione della RSA di Pont C.se e non singoli servizi, si deve considerare gestione unica e di conseguenza deve essere applicata un'unica aliquota.

43) Domanda:

Il soddisfacimento del requisito di capacità tecnico - professionale può essere soddisfatto se la gestione globale di una stessa residenza per anziani per un tempo superiore a due anni, attraverso uno stesso committente che però, in una prima parte della gestione ha affidato i servizi ad una cooperativa attraverso una società consortile (che fatturava alla committente per conto della stessa) per poi passare a un rapporto diretto?

Risposta:

Può essere ammesso a condizione che, in caso di aggiudicazione, la società consortile certifichi che il servizio era stato effettivamente prestato nei confronti della struttura con cui in un secondo momento si è instaurato un rapporto diretto.

44) Domanda:

Si conferma che nell' "All.B offerta economica" nel dettaglio del prezzo complessivo offerto si debbano inserire i valori offerti su base annua oppure sull'intero biennio?

Risposta:

Si conferma che per quanto riguarda la parte del dettaglio del prezzo nell' "Allegato B - Offerta Economica" si devono inserire i valori offerti su base annua.

47) Domanda:

All'art.9 punto 3 del Disciplinare di gara "Cauzione Provvisoria" (ai sensi dell'art.93 c.8 del D.Lgs. 50/2016.....art. 103- 105 D.Lgs 50/2016....), l'art.105 trattasi di un refuso?

Risposta:

Si

48) Domanda:

Qual è il livello di intensità assistenziale di ciascun ospite? Sono inseriti in convenzione con l'ASL o in regime privato? Esiste una lista d'attesa ed è possibile quantificarla? Quali sono le rette applicate agli ospiti?

Risposta:

Le richieste non sono attinenti alla procedura in oggetto.

49) Domanda:

In riferimento al servizio di ristorazione quanti e quali mezzi sono messi a disposizione dell'attuale gestore?

Risposta:

Trattandosi di dati attinenti scelte organizzative dell'attuale gestore e dunque non caratteristiche oggettive riguardanti l'appalto, non si ritiene di esplicitare qualità e quantità degli automezzi utilizzati, in quanto le soluzioni che ciascun concorrente proporrà in fase progettuale sarà oggetto di specifica valutazione.