



Comune di Avellino

IV Settore – Servizi Pubblici

Servizio Pubblica Istruzione

Prot. n° 2429/IST

Avellino, 16/01/2015

OGGETTO : Procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni, insegnanti e personale Ata delle Scuole dell'Infanzia e Primarie della Città di Avellino.- CIG : 5996083C36. **Risposta quesiti.**

In seguito alle richieste di chiarimenti pervenute allo scrivente Settore

SI RELAZIONA QUANTO SEGUE:

- **in merito alle richieste sul personale** impiegato per il servizio in appalto e alle dipendenze dell'attuale appaltatore (gestore uscente) si trasmette, in allegato, il relativo elenco non nominativo.
Si precisa che in merito alla richiesta sugli scatti di anzianità del personale e sui livelli di inquadramento questo Ente, in qualità di stazione appaltante, non è tenuto a conoscere quanto richiesto.
Nel contempo si ribadisce, ai sensi dell'art. 30 del C.S.A. punto 1, che l'organico del personale è suscettibile di variazioni al fine di essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per garantire il buon funzionamento del servizio in modo da poter servire il maggior numero di commensali nel più breve tempo possibile.
- **in merito alle richieste** di cui al punto 13.1 lett. g) del Disciplinare di gara ed all'art. 4 punto 4) del Capitolato Speciale d'Appalto, relativamente alla disponibilità di un **"centro per la preparazione dei pasti da utilizzare in caso di emergenze"**:
 - si intende la disponibilità di un centro per la preparazione dei pasti in caso di necessità per problematiche varie (quali ad esempio disservizi occasionali, guasti improvvisi, anomalie dell'acqua in distribuzione etc.). Infatti così come indicato all'art. 4 punto 4 del Capitolato Speciale d'Appalto, la ditta è tenuta ad assicurare comunque la somministrazione degli stessi, nel rispetto delle prescrizioni relative alla tempistica di produzione e consegna dei pasti previsti nel menù;
 - le caratteristiche dimensionali ed autorizzative, nonché la capacità produttiva e le attrezzature del centro di cottura "alternativo" dovranno essere quelle idonee per legge per poter preparare un numero di pasti giornalieri presumibilmente pari ad almeno 1000 pasti (cifra desumibile dal numero complessivo dei pasti per anno scolastico) e tale condizione dev'essere certificata da tecnico abilitato;

– al fine di dimostrare la disponibilità per l'intera durata dell'appalto del suddetto centro è sufficiente esibire una lettera d'intenti tra il proprietario del centro di cottura e la ditta partecipante alla gara, sottoscritta da entrambi, con l'impegno che in caso di aggiudicazione, si procederà alla stipula di regolare contratto di fitto;

– il proprietario del centro di cottura "alternativo" può dare disponibilità del suddetto a più concorrenti partecipanti alla gara, al fine di agevolare la massima partecipazione tra le imprese interessate, evitando un favoritismo per pochi soggetti e a tutela della massima concorrenza;

– per la capacità produttiva che il centro deve avere e, quindi, per le attrezzature che dovrà essere installata nello stesso per soddisfare la produzione in caso di emergenze è indispensabile che lo stesso sia dotato di C.P.I. / Scia come previsto dal DPR 151 del 01/agosto 2011;

– l'autorizzazione sanitaria (DIA Sanitaria) dovrà essere registrata a nome dell'aggiudicatario;

- **in merito alla richiesta di conoscere la suddivisione giornaliera dei pasti** per ogni singola scuola, si allega, il prospetto relativo alla media dei pasti giornalieri prodotti e somministrati divisa per plessi.

Si fa presente che il numero dei pasti corrispondente alla media di quelli forniti ha valore puramente indicativo, pertanto è presunto e suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni che beneficiano del servizio, in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva ed alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero verificarsi nel corso dell'appalto.

- **in merito alla richiesta di conoscere l'orario di ogni turno di refezione** si ribadisce quanto contenuto all'art. 10 del Capitolato Speciale d'Appalto e precisamente che *"gli orari previsti per la somministrazione dei pasti sono*
 - *per le Scuole dell'Infanzia alle ore 12:30,*
 - *per le Scuole Primarie alle ore 13:30**salvo eventuali esigenze che dovranno essere concordate ad inizio di ogni anno scolastico, direttamente tra i Dirigenti scolastici e l'Appaltatore, ivi compresi eventuali doppi turni.*

Si precisa che attualmente presso tutti i plessi, di cui all'art. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto, i giorni in cui si effettua il servizio sono 5 gg settimanali dal lunedì al venerdì, fatta eccezione per la Scuola Primaria dell'I.C. "Regina Margherita- L. da Vinci " che ne usufruisce per 4 gg settimanali dal lunedì al giovedì.

Si fa presente, comunque, che le indicazioni fornite sono suscettibili di variazioni, in quanto ad inizio di ogni anno scolastico l'appaltatore dovrà concordarsi con i Dirigenti scolastici, per particolari esigenze.

- **In merito** alla possibilità di reperire gli **allegati "Menù" e "Tabelle dietetiche"** citati nel Capitolato, si comunica che a causa di un refuso di stampa non sono stati inseriti all'atto della pubblicazione, pertanto, si trasmettono in allegato.
- **In merito al chiarimento del requisito indicato al punto 13.1 lettera d) del Disciplinare di gara** " *aver svolto nell'ultimo triennio, o avere in*

corso, almeno 2 (due) servizi identici o analoghi a quello previsto dal presente appalto della durata non inferiore ad anni (due) ciascuno che prevedono la preparazione e la erogazione di non meno di 1000 (mille) pasti giornalieri ciascuno) " si chiarisce che sia il requisito di cui al punto 13.1 lettera b) che quello di cui al punto 13.1 lett. d) devono essere soddisfatti dal raggruppamento nel suo complesso, così come previsto nel Disciplinare e posseduti in misura maggioritaria dall'impresa mandataria.

Per le ulteriori richieste già acquisite dallo scrivente ufficio si rimanda a successivi chiarimenti.

Allegati:

- elenco personale alle dipendenze dell'attuale gestore
- suddivisione dei pasti giornalieri per plesso scolastico
- menù e tabelle dietetiche

Il Responsabile del Procedimento
- F.to dott.ssa Carmela Cortese -