



COMUNE DI SANT' ANGELO LE FRATTE

(Provincia di Potenza)

85050 – Largo S. Michele, 3 - Tel. 0975/38.65.02 – Fax 0975/38.67.86

Codice Fiscale 80002570762

www.comune.santangelolefratte.pz.it

BANDO DI GARA

APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER

IL PERIODO MARZO 2022 DICEMBRE 2023

CIG - 9064641A62

Pubblicazione FAQ pervenute a tutto il 24/02/2022

D.1 ... 19/02/2022 ... Con la presente siamo a richiedervi elenco completo del personale attualmente in carico alla ditta uscente per la gestione del servizio in oggetto, con indicazioni di:

- data di assunzione, livello occupazionale, monte ore giornaliero, monte ore settimanali, mansione, eventuale categoria protetta.

Si richiede inoltre di sapere se le attrezzature presente nei centri di cottura sono tutti di proprietà dell'ente, oppure dell'attuale gestore. In caso di attrezzature dell'attuale gestore. Vogliate gentilmente indicarci quali.

Si richiede un elenco completo delle attrezzature.

Si chiede di sapere come vengono comunicati attualmente i pasti da preparare, se avviene in modo telematico oppure in modo cartaceo, nel caso ultimo vogliate gentilmente illustrare da chi viene svolto tale servizio. Nel Ringraziare distinti saluti

R.1 *il personale attualmente impiegato è il seguente:*

- *n. 1 Cuoco – 3° livello CCNL – Turismo minori Confcom – 8 ore al giorno (anz. anni 6)*
- *n. 1 Cuoco – 3° livello CCNL – Turismo minori Confcom – 4 ore al giorno (anz. anni 2)*
- *n. 2 Cameriere di mensa 4° livello CCNL – Turismo minori Confcom – 4 ore al giorno (cad.) (anz. anni 3)*
- *n. 1 Cameriere di mensa 5° livello CCNL – Turismo minori Confcom – 4 ore al giorno (cad.) (anz. anni 3)*

Il suddetto personale è assunto a tempo indeterminato e il servizio viene reso su cinque giorni a settimana.

Le attrezzature presenti nei centri cottura sono tutte di proprietà dell'Ente, eccezion fatta per il frigo congelatore (a pozzetto dim. 1,80 x 1,00) ed è costituito da quanto segue:

Presso la scuola primaria e secondaria:



- n. 1 lavabo in acciaio ad una vasca;
- n. 1 lavabo in acciaio a due vasche;
- n. 1 armadio per piatti;
- n. 1 piano cottura a 4 fuochi;
- n. 2 carrelli porta piatti;
- n. 1 carrello svuota piatti;
- n. 1 banco dispensa;
- n. 1 banco preparazione;
- n. 1 cuoci pasta (non funzionante);
- n. 1 lavastoviglie;
- n. 1 tavolo per preparazioni;
- n. 1 frigo ad un'anta

Presso la scuola dell'infanzia:

- n. 1 frigo ad un'anta;
- n. 1 lavabo in acciaio a due vasche;
- n. 1 piano cottura a 4 fuochi;
- n. 1 lavastoviglie;
- n. 1 armadio per piatti

**LE CARATTERISTICHE LA FUNZIONALITÀ E IL GRADO DI MANUTENZIONE DELLE SUDETTE
ATTREZZATURE SONO RILEVABILI IN FASE DI SOPRALLUOGO**

La rilevazione dei pasti avviene in modo cartaceo, giornalmente gli insegnanti raccolgono il "biglietto del pasto" per ogni singolo alunno che poi viene trasferito tramite il personale ATA al personale della cucina, tutta l'operazione si volge all'arrivo degli alunni e si conclude per le ore 10:00 del mattino.

D.2 ... 21/02/2022 ... SI CHIEDE ELENCO DEL PERSONALE CON RELATIVA MANSIONE, LIVELLO, MONTE ORE SETTIMANALE, CONTRATTO APPLICATO E SE A TEMPO DETERMINATO O INDETERMINATO.

R.2 *Si rimanda al contenuto della risposta 1*

D.3 ... 24/02/2022 ... SI CHIEDONO I SEGUENTI CHIARIMENTI:

1. NUMERO DI PASTI GIORNALIERO DISTINTO TRA UTENTI DELL'INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA E PERSONALE SCOLASTICO ATTUALI E PRIMA DELL'EMERGENZA SANITARIA COVID 19;



2. IL CRITERIO 1 DELL'OFFERTA TECNICA VIENE VALUTATO IN BASE AGLI ANNI DI ESPERIENZA DELLA DITTA NEL SETTORE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA?
3. LA DURATA DEL SERVIZIO PREVISTO DALL'ART 11 DEL CSA TRATTASI DI REFUSO?
4. LE ATTUALI ATTREZZATURE PRESENTI NELLE CUCINE SONO TUTTE FUNZIONANTI?

R.3 *Si forniscono i seguenti chiarimenti*

IL numero dei pasti distinti per tipologia di utenza è il seguente:

INFANZIA: circa 70 a settimana

PRIMARIA: circa 230 a settimana

SECONDARIA: circa 70 a settimana

PERSONALE SCOLASTICO: circa 50 a settimana

Il numero dei pasti erogati è stato indicato su una media settimanale, calcolata sulla base delle erogazioni effettuate nell'annualità in corso, i numeri sono pressoché invariati rispetto alle annualità precedenti.

*Il criterio 1 dell'offerta tecnica non prevede una valutazione "matematica" dell'esperienza, basata solamente sugli anni di attività dell'impresa, ma una **valutazione più ampia** che riguarderà **sulla base delle indicazioni e delle descrizioni contenute nella relazione di offerta**, oltre agli anni di attività nel settore anche l'esperienza dell'impresa nella gestione del servizio, con riferimento a criteri più generali che possono riguardare ad esempio l'esperienza dei responsabili, il grado di specializzazione del personale, il numero delle commesse eseguite, la consistenza numerica del personale, le certificazioni di qualità e tutto quanto ritenuto valido ai fini della valutazione.*

La durata del servizio indicata nell'Art. 11 del C.S.A. è da ritenersi un mero rifiuto, il periodo di riferimento è quello specificato all'art. 3 del Disciplinare - da marzo 2022 a dicembre 2023.

Le attrezzature presenti in cucina così come elencate nella precedente Risposta 1, sono tutte funzionanti eccezion fatta per il cuoci pasta.

Il Responsabile del Procedimento

f.to Vincenzo OSTUNI