



# COMUNE di CAMPAGNANO di ROMA

Provincia di Roma

Tel. 06-9015601 Fax 06-9041991 P.zza C.Leonelli,15 c.a.p. 00063 www.comunecampagnano.it

Settore 4° - Servizio 2-3 - Politiche Sociali e Scolastiche

## SPECIFICHE PER LA GARA D'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

1. Si precisa che a pagina 9 del bando, al punto 2, la dizione “almeno 50 punti” deve essere intesa come “almeno il 50%” del punteggio del progetto gestionale tecnico – qualitativo , cioè almeno 35 punti su 70
2. modalità di consegna del plico: a mezzo del servizio postale, consegna a mano o tramite corriere
3. busta n. 1 “*Documentazione amministrativa*” e busta n. 1 “*Documentazione amministrativa gara di affidamento del servizio di mensa scolastica*” sono da interpretare e da considerare simili e pertanto entrambe valide
4. come previsto dall’art. 6 del Capitolato, il pagamento dei corrispettivi viene liquidato mensilmente a presentazione fattura.
5. con l’art.14 del Capitolato si è voluto garantire la formazione e l’aggiornamento del personale che, nel contesto di un particolare servizio rivolto a minori, assume un notevole valore. Pertanto la vasta normativa del settore deve ricondursi al reale svolgimento della attività di formazione, non inferiore alle 20 ore annuali, con *tutor* specializzati.
6. Personale attualmente in organico presso la nostra mensa scolastica:
  - n.1 Cuoco 4° livello 40/40 8 ore giornaliere
  - n.1 Aiuto cuoco 5° livello 30/40 6 ore giornaliere
  - n.1 Cgm 4° livello 20/40 4 ore al giorno
  - n.1 Dietista 4° livello 25/40 5 ore giornaliere
  - n.2 Asm, 6s° livello 18/40 3.50 ore giornaliere
  - n.7 Asm, 6s° livello 15/40 3 ore giornaliere

Le figure professionali hanno tutte il contratto di lavoro su 10 mesi l’anno.

7. Si chiarisce che l’art. 8 del Bando (*Modalità di presentazione dell’offerta*) definisce situazioni diverse, volendo indicare che:
  - “il progetto gestionale non dovrà contenere alcuna indicazione economica diretta o indiretta, pena l’esclusione del concorrente dalla gara” (*Busta n. 2 “progetto gestionale tecnico-qualitativo”*)
  - “la valutazione sarà effettuata individuando e il valore economico di quanto proposto e la reale necessità” (*Indicazioni per redigere il progetto gestionale – lettera D*)

L’eventuale esclusione è riferita solo a quelle indicazioni che non possono essere contenute nel progetto tecnico e che possono rivelare l’offerta economica contenuta nella busta 3, mentre la valutazione delle migliori deve

evidenziare il loro valore e la loro necessità per il servizio. Pertanto, quanto espresso nell'art. 8 lettera d), non inficia l'offerta progettuale né tanto meno la partecipazione.

8. fatturato globale minimo richiesto per la partecipazione alla gara (ai sensi dell'art. 41 del D.Lgs. n. 163/2006) € 1.118.138,00
9. planimetrie dei locali concessi in uso per lo svolgimento del servizio pubblicate sul sito del Comune di Campagnano di Roma
10. elenco delle attrezzature di proprietà del Comune presenti nel centro cottura pubblicato sul sito del Comune di Campagnano di Roma
11. per quanto riguarda la redazione del progetto gestionale tecnico qualitativo, così come indicato nel bando di gara alla pagina 7 art. 8, esso non dovrà superare le 30 cartelle (solo su una facciata, con battute a piacere)
12. Per quanto riguarda "l'eventuale gestione dell'emergenza in caso di impossibilitato funzionamento del Centro di Cottura" (pag. 6 del bando, *busta n. 2 punto b*) deve essere effettuata mediante struttura nella disponibilità dell'Impresa (proprietà, affitto, altro) e che abbia le caratteristiche di idoneità, le previste autorizzazioni e la piena capacità di preparazione di tutti i pasti aggiuntivi
13. Si precisa che, oltre le 30 cartelle massime di progetto, è possibile allegare, a parte, schede tecniche dei prodotti biologici, dei prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia e le attestazioni di servizio.
14. Si precisa che nell'allegato 3 del bando, al punto 8, si deve intendere la dichiarazione della polizza assicurativa INAIL e polizza civile verso terzi (RCT) , da presentare in caso di affidamento definitivo della gestione del servizio.