



Comune di Campagnano di Roma

Città metropolitana di Roma Capitale

.....
Piazza Cesare Leonelli, 15 - 00063 Campagnano di Roma
Tel: 06 90156040-51-52 - Fax: 06 9041991 - C.F. 0305680058

Settore V

Servizi 3 e 4 - Politiche sociali e scolastiche
06.90156076-06.90156040-0690156051-06.90156052

quesito 1

a pagina 3 del disciplinare di gara. nell'articolo 7 punto c) requisiti di capacità econ finanz tecnica, numero 5 codesta amministrazione richiede che l'Impresa dichiari la "disponibilità in organico di personale dietista dedicato all'appalto con capacità professionali che dovrà essere documentata attraverso curriculum ed esperienza trienna/e (utilizzare facsimile allegato 2)"

a pagina 10 del medesimo disciplinare l'art 9 prevede che "l'appaltatore si obbliga all'assunzione del personale attualmente operante". il successivo art 11 fornisce tra "organico attualmente operante la figura di dietista IV"

Livello 30 ore

Ne consegue che l'azienda aggiudicataria dovrà assumere, oltre alla dietista dedicata all'appalto di cui all'articolo 7 del disciplinare, tre dietisti di IV livello di cui all'articolo 11 del Capitolato, che evidentemente non possono essere la stessa persona.

si richiede pertanto

a l'azienda dovrà dedicare all'appalto una o due figure di dietisti?

b .. in caso che sia da utilizzare solo una, quale delle due, quella prevista dall'art 7 del disciplinare o quella prevista dall'art 11 del capitolato?

c. nel caso che sia da utilizzare solamente la dietista attualmente impiegata di cui all'art 11 del capitolato, si può ragionevolmente omettere la designazione della dietista prevista dall'art 7 del disciplinare?

quesito 2

l'articolo 10 del disciplinare prevede l'uso di un centro di cottura di emergenza ubicato a una distanza non superiore a 50 km dalla casa comunale di Campagnano secondo il percorso più rapido di via Michelin. Domandiamo

se il centro di cottura è situato effettivamente a 50 km di distanza calcolati secondo la via più corta, quale tipo di punteggio conseguirà, relativamente ai 10 punti max assegnati a questo elemento di valutazione?

CHIARIMENTO N. 2 "DIETISTA" - quesito assunto al n. prot. 22838 del 10/9/2015

Con riferimento al quesito n 1 si evidenzia che il Capitolato Speciale d'Appalto - Art. 9 - *Personale dell'appaltatore cessante*, afferma quanto segue:

L'appaltatore si obbliga, prioritariamente, all'assunzione del personale attualmente operante nel servizio di cui al presente appalto, con i medesimi livelli occupazionali, nel rispetto delle norme contenute nel C.C.N.L., previo accertamento dell'effettivo utilizzo dei lavoratori da parte dell'appaltatore cessante attraverso il libro paga e contributi, ovvero altra idonea documentazione

Inoltre, il Capitolato Speciale d'Appalto - Art. 11 - *Organico*, afferma quanto segue:

L'organico deve essere quello indicato nelle tabelle che l'appaltatore alleggerà all'offerta, sia come numero, mansioni, livello e monte ore settimanali.

La tabella successiva indica l'organigramma da cedere all'aggiudicatario, fra i quali risulta n. 1 dietista.

Il penultimo comma dell'art. 11 del capitolato speciale d'appalto richiede che "in caso di assenza o inadempimento del dietista (ferie, malattie, etc.) l'appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione.

Per quanto precede, tenuto conto che nell'attuale organico della mensa, da ricevere dal gestore uscente dall'appalto, è presente solo n. 1 figura professionale "dietista", e il citato art. 11, penultimo comma, richiede la capacità dell'appaltatore di sostituire, tra l'altro, il dietista assente o impedito a prestare servizio, né consegue che la figura professionale richiesta dall'art. 7 lett. C, punto 5, riguarda un'ulteriore unità di personale con la qualifica "dietista" da dedicare all'appalto, ancorché non in modo esclusivo, al fine di garantire la presenza costante di detta preziosa professionalità durante il servizio, nell'ipotesi in cui il dietista già presente in organigramma risulti assente.

Con riferimento al punto B del quesito n. 1, nel rispetto della clausola sociale e con riguardo all'autonomia organizzativa di ciascuna impresa, non è possibile dare aprioristicamente e a carattere generale una risposta unica ed esaustiva al quesito, stanti le innumerevoli soluzioni organizzative che possono essere messe in atto dall'impresa nel rispetto dei vincoli normativi, contrattuali e di carattere sindacale che disciplinano il rapporto di lavoro di diritto privato.

Con riferimento al punto C del quesito n. 1 si richiama quanto sopra riportato.

Con riferimento al quesito n. 2, nel richiamare quanto indicato nel "CHIARIMENTO N. 1 CENTRO DI COTTURA", pubblicato sul sito www.comunecampagnano.it, si evidenzia che la "distanza" del centro di cottura dalla casa comunale di Campagnano di Roma, è una caratteristica qualificante dell'intero progetto di "gestione dell'emergenza", al pari di proprietà della struttura, titolarità dell'autorizzazione sanitaria, certificazioni ISO22000 e presenza della planimetria,

che contribuiscono al raggiungimento dei 10 punti da assegnare col citato parametro n. 9 "gestione dell'emergenza".

La presenza o meno del requisito della distanza inferiore a 50 km la discriminante circa il soddisfacimento o meno della richiesta di disponibilità del centro di cottura.

Null'altro è indicato e, pertanto, non si ravvisano margini per premiare ulteriormente distanze inferiori.