



# UNIONE DEI COMUNI DEL NORD SALENTO

Campi Salentina Guagnano Novoli Salice Salentino  
Squinzano Surbo Trepuzzi

**“AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA RIVOLTO AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA, ELEMENTARE E MEDIA STATALE E MENSA PER ANZIANI”.**

**Prot. 200 S.T./Unione**

**Campi Salentina 28 Febbraio 2017**

**Facendo seguito alla richiesta di chiarimenti inoltrata dalla Vs Società ..... si trasmettono le Risposte ai Quesiti formulati, verranno pubblicate sul sito dell’Unione dei Comuni del Nord Salento e del Comune di Trepuzzi (LE):**

1) L’art. 21 del CSA – Misure in materia di salvaguardia dell’occupazione (pag. 8) stabilisce che “l’Impresa si impegna a subentrare nei contratti di lavoro delle unità lavorative impegnate nel servizio di refezione scolastica nel precedente appalto, il cui numero, livello contrattuale e monte ore lavorative sono specificatamente indicati nell’elenco allegato al presente capitolato per farne parte integrante e contraddistinto con la lettera B (allegato B)”, in realtà l’allegato B è relativo all’Avvalimento, si chiede pertanto la lista del personale attualmente impegnato nel servizio comprensivo di numero, livello contrattuale e monte ore lavorativo

**SI COMUNICANO le informazioni del personale della Ditta uscente :**

- Mansioni e monte ore : **Cuoche n° 3** (n. 2 a 30 ore settimanali - n. 1 cuoca a 40 ore sett.)  
**Autisti n. 2** (20 ore settimanali)  
**Personale A.S.M.** (aiuto servizio mensa) : **n. 29 unità** ripartite nel seguente modo: n. 16 a 10 ore settimanali - n. 1 a 17:30 ore sett. - n. 2 a 15 ore sett. - n. 9 a 12:30 ore sett. - n. 9 a 7:30 ore settimanali

\*\*\*\*\*

2) A pag. 14 del CSA Sub A, ”3) *Autocontrolli analitici sul servizio - Laboratorio di analisi*”, Si Chiede se ai fini di attribuzione del punteggio massimo, il laboratorio debba necessariamente essere interno oppure verrà valutata l’efficacia complessiva del piano di autocontrollo comprensivo di controlli analitici effettuati presso un laboratorio analisi esterno e certificato

**SI PRECISA che l’intento dell’A.C. è di ottenere sulle ATTIVITA’ del SERVIZIO un’organizzazione del Sistema di Autocontrollo e del Piano di HACCP per tutto il ciclo produttivo (dall’accettazione delle derrate alimentari sino alla somministrazione del prodotto finito ecc.). Quindi per ottenere il massimo punteggio pari a 10 si auspica la presenza di un laboratorio interno aziendale. E’ possibile comunque avere un contratto con un laboratorio analisi esterno e certificato.**

\*\*\*\*\*

3) A pag. 15 del CSA Sub B, “1) Proposte migliorative, si chiede di chiarire: cosa si intende per “rapporto tra addetti e numero di pasti oltre all’unità lavorativa per ogni sede di mensa”

**SI PRECISA che oltre gli addetti presenti attualmente nel servizio in scadenza possono essere integrate con altre unità lavorative al fine una migliore efficienza e celerità del servizio, determinando quindi un diverso rapporto (per ogni singola mensa scolastica) tra gli addetti allo sporzionamento dei pasti ed il numero dei pasti serviti nel luogo di consumo.**

\*\*\*\*\*

- 4) A pag. 16 del CSA Sub D, "Disponibilità di una propria piattaforma alimentare", si chiede di capire:
- Cosa si intende "per piattaforma alimentare ambito regionale"
  - Cosa si intende per "procedure utilizzate in conformità al D.M. Ambiente 25/07/2011"

**SI PRECISA che per piattaforma alimentare ambito regionale si intende una Piattaforma Alimentare di proprietà ubicata in Puglia (o *Piattaforma Alimentare nella disponibilità giuridica dell'operatore economico partecipante dotata di regolare Autorizzazione Sanitaria intestata al medesimo operatore*).**

**SI PRECISA che per le procedure e per tutte le attività da svolgersi dovranno essere adottati i criteri minimi ambientali previsti nel D.M. 25/07/2011 (Gazzetta Ufficiale Serie Generale n. 220 del 21/09/2011) e precisamente: *"ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (rientranti nella categoria I ristorazione» di cui al punto 3.6 del PAN GPP) allegato 1 del D.M."***