



PROCEDURA APERTA per l'affidamento dei servizi di controllo e di monitoraggio sulla conformità del servizio di ristorazione scolastica in gestione ad AGECE.

F.A.Q. – Aggiornamento del 05 aprile 2023

QUESITO n.6

Nei Criteri di valutazione dell'offerta tecnica – Macrocriero "Struttura tecnico organizzativa proposta per la gestione dei servizi" – SUB Criterio 1.1. è richiesto al concorrente di indicare le "ore di impiego stimate" del team proposto per lo svolgimento del servizio.

A tal proposito si chiede se si intende una previsione di ore necessarie per gli audit presso le diverse tipologie di strutture (es. 1 ora presso i refettori, 2 ore presso i centri cottura con pasto veicolato, ecc).

RISPOSTA n.6

Trattandosi di "struttura organizzativa proposta per la gestione dei servizi" oggetto di appalto, è richiesta al concorrente - fra l'altro - l'indicazione dell'organizzazione del team proposto dal punto di vista delle ore/persona stimate (settimanali-mensili) e offerte per ciascuna attività da svolgere oggetto del servizio.

QUESITO n.7

Relativamente agli Orari esecuzione attività si chiedono dettagli in merito agli orari di attività delle strutture: refettori con ricezione pasto veicolato, centri cottura con pasto espresso, centri cottura con pasti veicolati e centri cottura con pasti espresso + veicolati.

Inoltre, si richiede descrizione degli orari di inizio attività degli addetti, fascia oraria per somministrazione dei pasti e orario di fine attività degli addetti per le diverse tipologie di strutture: asilo nido, infanzia statale e comunale, primaria e secondaria.

RISPOSTA n.7

Gli orari di esecuzione delle attività dovranno essere verificati a ridosso di ogni Audit per accertarsi che non sussistano condizioni particolari nella giornata specifica (es: scioperi, gite o simili) che possano modificare gli orari.

Di norma gli orari di attività delle strutture esternalizzate richieste sono:

refettori con ricezione del pasto veicolato: il pasto di norma viene somministrato fra le ore 12:00 e le ore 14:00. L'orario per ciascuna struttura varia a seconda delle richieste dei tempi mensa presentate dal dirigente scolastico ad ogni inizio A.S. Il personale operativo è presente in loco anticipatamente all'orario di inizio turno mensa in base all'organizzazione decisa dall'operatore assegnatario del servizio.

Centri cottura pasto espresso: L'orario di presenza del personale operativo è basato sull'organizzazione dell'operatore assegnatario del servizio e di norma, trattandosi di centro produzione pasti, varia anche a seconda del menù da predisporre. Normalmente il sito è visitabile dalle ore 7:00/7:30 e il personale resta in servizio fino al completamento della somministrazione in base ai turni richiesti dal Dirigente scolastico.



Centri cottura pasti veicolati: L'orario di presenza del personale operativo è basato sull'organizzazione dell'operatore assegnatario del servizio e di norma, trattandosi di centro produzione pasti, varia a seconda del menù da predisporre. Normalmente il sito è visitabile dalle ore 7:00/7:30 e il personale resta in servizio fino al completamento delle operazioni giornaliere.

Centri cottura pasto espresso e veicolato: L'orario di presenza del personale operativo è basato sull'organizzazione dell'operatore assegnatario del servizio e di norma, trattandosi di centro produzione pasti, varia a seconda del menù da predisporre. Normalmente il sito è visitabile dalle ore 7:00/7:30 ed il personale resta in servizio fino al completamento della somministrazione in base ai turni richiesti dal Dirigente scolastico e al completamento delle operazioni giornaliere.

Gli orari di attività degli addetti nelle strutture richieste sono indicativamente i seguenti:

- ✓ asili nido: personale operativo (cucina e di reparto) dalle ore 7:30 alle ore 15:30 circa
- ✓ infanzia statale: personale operativo di cucina presente dalle ore 7:30 alle ore 15:30 circa
- ✓ infanzia comunale: personale operativo (cucina e di reparto) dalle ore 7:30 alle ore 15:30 circa
- ✓ primarie in gestione diretta: personale operativo di cucina presente dalle ore 7:30 alle ore 14:30 circa
- ✓ infanzia, primarie e secondarie in gestione esternalizzata: vedasi prima parte della risposta

QUESITO n.8

Per i LOTTI 1 e 2 nel CSDP al paragrafo 2.1 lett. c), fra l'altro, è richiesto all'appaltatore supporto all'applicazione dei menù in vigore con:

- verifiche di produzione, confezionamento, trasporto e gradimento;
- revisione e processi di validazione;
- controllo diete personalizzate;
- partecipazione alle commissioni mensa.

Relativamente alla "partecipazione alle commissioni mensa", si osserva che mentre per il lotto 1 sono definiti "indicativamente 2 incontri l'anno", non è presente tale indicazione per il lotto 2.

RISPOSTA n.8

Si conferma che - anche per il lotto 2 e relativamente alla "partecipazione alle commissioni mensa" - sono indicativamente previsti n. 2 incontri l'anno.

QUESITO n.9

Relativamente al LOTTO 2, nel CSDP al paragrafo 2.2 lettera c), viene, fra l'altro, indicato il numero di addetti (300) da formare, prevedendo per ogni risorsa 4 ore di formazione ogni 3 anni. E' indicato il numero massimo (40) di utenti per ogni sessione formativa.

A tal proposito, si chiede di specificare in merito il numero minimo di addetti da formare ad aula.

RISPOSTA n.9

Il numero massimo (40) è da intendersi "ove possibile" coincidente con il numero minimo.
