



COMUNE DI CASTELCOVATI

Via Chiari, 60 - 25030 CASTELCOVATI (BS)

Tel. 030.7080319 - Fax: 030.7080304

Area Amministrativa Generale

pec: protocollo@pec.comune.castelcovati.bs.it

GARA PER L'ESPLETAMENTO DI PROCEDURA APERTA AI FINI DELL'AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER NUMERO CINQUE ANNI SCOLASTICI A DECORRERE DALL'ANNO SCOLASTICO 2019/2020 AI SENSI DEGLI ARTT. 60 E 164 E SEGG. DEL D. LGS. N. 50/2016 E S.M.I., A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI DI CUI AL D.M. 25/07/2011 (CIG: 78278935A7)

Quesiti

Le precisazioni, le specificazioni e i chiarimenti che seguono sono forniti e hanno efficacia nei limiti delle domande poste e non possono essere utilizzati per l'interpretazione o per l'applicazione di fattispecie diverse o parzialmente diverse da quelle contenute nelle domande stesse

Secondo quanto indicato dal disciplinare di gara, viene chiesta eventuale erogazione di pasti gratuiti in occasione di eventi promossi/organizzati dal Comune con un punteggio fisso secondo disponibilità o meno; al fine di valutare economicamente l'entità specifica ed equiparare la proposta, si chiede specifica organizzativa della Festa della terza età e della festa dei diciottenni; in particolare si chiede se per la Festa della terza età è prevista solo la fornitura del pasto? è prevista la pulizia e riassetto della sala? il menù è strutturato a discrezione del Concessionario (primo, secondo, contorno, dolce, acqua, vino)? è prevista la presenza di volontari ai quali deve essere garantito il pasto? durata oraria del servizio?

Nell'ambito della festa della terza età sono previsti l'approvvigionamento dei generi alimentari e delle bevande, la fornitura del pasto e, come attività accessoria, la pulizia ed il riassetto di cucina e ambienti annessi (spogliatoi, magazzino, bagni per il personale).

La preparazione del refettorio (anche con apparecchiatura dei tavoli) è effettuata a cura di volontari. La pulizia ed il riassetto finale del refettorio sono effettuati da volontari, alla presenza del personale del concessionario.

Il menù deve essere concordato con l'Amministrazione Comunale, e deve prevedere almeno n. 3 antipasti, n. 2 primi, n. 3 secondi, formaggi misti, acqua minerale (naturale e frizzante) e vino (bianco e rosso), n. 1 macedonia di frutta, n. 2 dolci (con vino moscato e brut) e caffè. A titolo esemplificativo, si riporta, di seguito, il menù della festa della terza età - anno 2018:

ANTIPASTI: Affettati misti; Olive e carciofi; Salatini

PRIMI: Canunsèi de Sant'Antone; Risotto ai funghi porcini

SECONDI E CONTORNI: Scaloppine al limone; Bollito; Polenta ed insalata mista

FORMAGGI MISTI

ACQUA

VINO

DOLCI: Macedonia di frutta; Meringata; Torta ai frutti di bosco

CAFFE'

La distribuzione del pasto ai tavoli è effettuata da volontari, ai quali deve essere garantito il pasto. Si fa presente che nel bando/disciplinare di gara è prevista la presenza STIMATA di circa n. 230 persone per ogni anno e in tale dato sono compresi sia gli anziani a cui viene offerto il pasto, che i volontari e le autorità.

La festa della terza età si svolge in una giornata di domenica del mese di ottobre. Pertanto, l'impegno lavorativo richiesto al personale del concessionario è presumibilmente il seguente:

- cuoche: nel pomeriggio del sabato antecedente, indicativamente dalle ore 13.30/14.00 alle ore 19.00 (qualora richiesto per la cucina di determinate pietanze ed in funzione dei relativi tempi di preparazione), e nella giornata di domenica, indicativamente dalle ore 08.00 alle ore 18/19.00.
- altro personale (ad es., inservienti) per servizi in cucina (ad es., lavaggio stoviglie, ...): domenica, indicativamente dalle ore 11.00/12.00 alle ore 19.00.

Resta fermo che il numero del personale impiegato ed i turni di servizio dovranno essere determinati dall'aggiudicatario in base alla propria organizzazione aziendale, sempre tenuto conto dell'efficiente esecuzione del servizio stesso.

Parimenti si chiede specifica di come deve essere strutturata la festa dei Diciottenni; nello specifico il menù è strutturato a discrezione del Concessionario (primo, secondo, contorno, dolce, acqua, vino), è previsto il servizio al tavolo a carico del concessionario? è previsto un buffet di antipasti e di dolci? La pulizia della sala è a carico del concessionario? durata oraria del servizio?

Il menù deve essere concordato con l'Amministrazione Comunale, e deve prevedere almeno: aperitivi analcolici e alcolici (v. di seguito), n. 2 primi, n. 1 secondo con contorno, tavolo dei dolci, acqua minerale (naturale e frizzante) e vino (bianco e rosso). A titolo esemplificativo, si riporta, di seguito, il menù della festa dei diciottenni - anno 2018:

APERITIVI ANALCOLICI E ALCOLICI (gli aperitivi alcolici devono essere in quantità inferiore); Salatini; Olive all'ascolana; Bocconcini di pasta sfoglia; Piccoli panini farciti

PRIMI: Canunsèi de Sant'Antone; Risotto ai funghi porcini

SECONDI E CONTORNI: Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana; Patate al forno

TAVOLO DEI DOLCI (a buffet)

ACQUA MINERALE NATURALE E FRIZZANTE

VINO BIANCO (sia da pasto che moscato/brut per dolci) **E ROSSO**. Si precisa che le bottiglie di vino non sono lasciate ai tavoli a disposizione dei commensali.

Il servizio al tavolo, la pulizia di cucina e ambienti annessi (spogliatoi, magazzino, bagni per il personale) e del refettorio sono a carico del concessionario, quali attività accessorie del servizio. La preparazione del refettorio (anche con apparecchiatura dei tavoli) ed il riassetto finale sono effettuati a cura di volontari.

La festa dei diciottenni si svolge durante il sabato sera. Pertanto, l'impegno lavorativo richiesto al personale del concessionario è presumibilmente il seguente:

- cuoche: sabato, indicativamente dalle ore 16.00 alle ore 23.00;
- altro personale (ad es., inservienti) per servizi in cucina (ad es., lavaggio stoviglie, ...) e per servizio al tavolo: sabato, indicativamente dalle ore 19.00 alle ore 23.00.

Solitamente, il lunedì mattina, prima dell'inizio delle attività necessarie per la refezione scolastica, viene effettuata la pulizia del refettorio.

Resta fermo che il numero del personale impiegato ed i turni di servizio dovranno essere determinati dall'aggiudicatario in base alla propria organizzazione aziendale, sempre tenuto conto dell'efficiente esecuzione del servizio stesso.