

Egregio signor

sindaco della Citta di Iglesias

OGGETTO: INTERROGAZIONE SUL FUNZIONAMENTO E SERVIZIO DELLA MENSA SCOLASTICA

PREMESSO

- che con determinazione dirigenziale n° 466/3 del 23.04.2013, veniva indetta una procedura di gara aperta per l'appalto del "SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA CITTA' DI IGLESIAS PER ALUNNI E DOCENTI DELLA SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO INCLUSO IL RIPRISTINO DEL CENTRO COTTURA DI PROPRIETA' DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE – ANNI 2013/2014 – 2014/2015 – 2015/2016 per i seguenti importi a base di gara per ciascun pasto:

☐ scuola dell'infanzia € 5,71;

☐ scuola primaria € 6,23;

☐ scuola secondaria di primo grado € 6,70;

Per un importo complessivo a base di gara di € 1.377.376,00 I.V.A. esclusa;

- che con determinazione dirigenziale numero 1756 del 30.07.2013, l'appalto in oggetto veniva aggiudicato all'Impresa Markas S.r.l., con sede in Bolzano;

- che l'appalto aveva ad oggetto anche la realizzazione di tutti i lavori e forniture necessarie per la manutenzione straordinaria dei locali, l'adeguamento degli impianti e la messa a norma del centro cottura sito in Via Pacinotti, nonché la fornitura, montaggio e collaudo degli arredi e delle attrezzature necessarie per il funzionamento del centro di cottura e tutti gli oneri necessari per la sua manutenzione e adeguamento alle norme vigenti per tutta la durata dell'appalto;

- che nel progetto allegato all'offerta la Markas indicava una serie di lavori edili e di adeguamento da eseguirsi nei singoli istituti e nel centro di cottura, da ultimarsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione;

- che venivano altresì indicati i criteri di individuazione dei fornitori ed una lista di fornitori;

- che veniva indicato, per l'organico di lavoro, un numero di trenta addetti per complessive 337,50 di ore settimanali di lavoro effettivo e, per il servizio di distribuzione, un numero di venti addetti per 165 ore settimanali di lavoro effettivo. veniva altresì indicato l'inquadramento di figure basilari (nutrizionista, capo cuoco, aiuto cuoco etc);

- che nell'offerta delle attrezzature veniva previsto l'acquisto di LAVASTOVIGLIE A CAPOTE 1300 PIATTI/H ELETTRONICA;

CONSIDERATO CHE

in vista della nuova gara appare opportuno valutare l'operato della Ditta aggiudicataria e le ragioni della proroga del contratto fino ad oggi (a tre anni dalla scadenza del contratto);

SI INTERROGA URGENTEMENTE IL SINDACO O L'ASSESSORE COMPETENTE AL FINE DI CONOSCERE:

- 1. se la Ditta aggiudicataria abbia realizzato i lavori e le forniture necessarie per la manutenzione straordinaria dei locali, l'adeguamento degli impianti e la messa a norma del centro cottura sito in Via Pacinotti, Inonché la fornitura, montaggio e collaudo degli arredi e delle attrezzature necessarie per il funzionamento del centro di cottura e tutti gli oneri necessari per la sua manutenzione e adeguamento alle norme vigenti per tutta la durata dell'appalto;*
- 2. se la Ditta aggiudicataria abbia realizzato i lavori edili e di adeguamento da eseguirsi nei singoli istituti e nel centro di cottura (che sarebbero dovute essere ultimate entro 30 giorni dall'aggiudicazione);*
- 3. se la Ditta aggiudicataria abbia rispettato i criteri di individuazione dei fornitori e l'approvvigionamento presso i fornitori locali indicati nella sua lista;*
- 4. se la Ditta aggiudicataria abbia assunto e conservato nell'organico di lavoro, un numero di trenta addetti per complessive 337,50 ore settimanali di lavoro effettivo e, per il servizio di distribuzione, un numero di venti addetti per 165 ore settimanali di lavoro effettivo;*
- 5. dove siano state installate le LAVASTOVIGLIE A CAPOTE 1300 PIATTI/H ELETTRONICA e se il lavaggio avvenga in ciascun plesso o in un unico centro;*
- 6. se le figure professionali di nutrizionista, capo cuoco e responsabile previste nel progetto siano operative in pianta stabile;*
- 7. quale sia il piano dei costi degli investimenti proposti in gara in rapporto al singolo pasto.*

Iglesias, 24 giugno 2019

SIMONE SAIU
