

Domanda : nel bando di gara, a pag. 9 punto b) del paragrafo Requisiti di capacità economico – finanziaria e tecnico – professionale viene richiesto di aver svolto servizi per in ristorazione scolastica nel triennio antecedente la gara per un numero di pasti di almeno 150.000 in cui vi sia anche la riscossione della quota pasti. Si chiede se nella ristorazione scolastica è ricompresa anche quella universitaria e se anche quanti servizi di questo tipo bisogna aver svolto

Risposta: l'articolo citato si riferisce genericamente a ristorazione scolastica; pertanto è ricompresa anche quella universitaria. Non rileva il numero di servizi analoghi svolti ma è sufficiente raggiungere i 150.000 pasti.

Domanda: All'art. 11 del Capitolato Speciale d'Oneri si fa riferimento all'Allegato B "schede prodotto", ma poi all'interno della documentazione fornita si trova solo un allegato B "Menù, grammature, ricette tipo". Trattasi di refuso? E' possibile avere le schede del prodotto?

Risposta: laddove nel Bando si rileva la dicitura Allegato B "scheda prodotto" si deve intendere allegato B "Menù, grammature, ricette tipo".

Domanda : premettendo che all'Art. 11 del Capitolato Speciale d'Oneri si riporta che tutti i prodotti di origine vegetale e animale (escluso il pesce) devono provenire da coltivazioni e da allevamenti biologici certificati e al punto 5 della griglia dei punteggi si valuta l'"Utilizzo di prodotti DOP e/o IGP", siamo a chiedervi se è giusta l'interpretazione secondo la quale i prodotti di cui al punto 5, possedendo già marchi di qualità, non debbano anche provenire da coltivazioni e allevamenti biologici.

Risposta: Devono essere biologici tutti i prodotti di origine vegetale e animale (escluso il pesce) è obbligatoria la provenienza da coltivazioni e da allevamenti biologici, se posseggono del marchi o certificazioni di qualità IGP o DOP, verranno valutati nell'offerta tecnica per un massimo di 15 punti.

Domanda: Elenco personale, monte ore inquadramenti - <elenco dei pasti prodotti per alcuni comuni dal centro di cottura di Toscolano.

Risposta: con mail di posta certificata (PEC) è stato richiesto alla ditta che attualmente gestisce il centro cottura, di poter acquisir quanto richiesto. Attualmente non è pervenuta nessuna risposta. In data odierna è stata mandata una seconda mail sempre tramite PEC.

Domanda: A pagina 3 del Capitolato si dice che l'impresa presenterà in sede di offerta una relazione sugli interventi e sulle attrezzature che intende presentare. Tale miglioria non viene valutata all'interno dei criteri di aggiudicazione; si chiede quindi se si debbano prevedere o meno delle migliorie.

Risposta: al fine dell'aggiudicazione verranno valutati solamente i requisiti elencati all'art. 14 alla voce "offerta tecnica" .