

## CHIARIMENTI

### Quesito

E' consentito ad una raggruppata di avvalersi del requisito in discorso, interamente posseduto dalla Capogruppo, nella misura del 20% ?

### Risposta

è ammissibile l'avvalimento anche per i soggetti parte di un costituendo raggruppamento temporaneo d'impresе, motivo per cui nella fattispecie è consentito a codesta ditta di avvalersi della capacità tecnica posseduta dalla Capogruppo.

### Quesito

- 1) A pagina 13 del Disciplinare di gara viene richiesto al punto a. 3 "... Piani di Autocontrollo per ogni unità", mentre alla successiva pag. 17 al punto C, non viene fatta menzione (nei punti da assegnare) a tali piani di autocontrollo.

Vengono infatti attribuiti:

n. 3 punti per il "Piano di campionamento e controllo qualità su campioni di derrate, alimenti e pietanze

e n. 1 punto per "Piano di campionamento e controllo qualità su attrezzature e ambienti".

Si prega di chiarire a quale tipologia di progetto di gestione si debba fare riferimento se a quello richiesto a pagina 13/14 o se a quello richiesto a pagina 17.

- 2) Alla pagina 14 del Disciplinare di gara al punto b. 2 appaiono come elementi valutativi "...Organizzazione del lavoro" e "...Informazione al personale sui criteri di gestione del capitolato d'appalto" mentre alla pagina 17 al punto E) tali voci non vengono menzionate nei punteggi, ma vengono altresì evidenziate altri due elementi di valutazione, che al contrario non sono presenti alle pagine 13 e 14, e più precisamente:

"E.2) c) presenza di un servizio dietetico interno – punti 1

d) miglior rapporto tra numero ore complessivo e numero persone impiegate – punti 2"

Si prega di chiarire a quale tipologia di progetto di gestione si debba fare riferimento se a quello richiesto a pagina 13/14 o se a quello richiesto a pagina 17.

- 3) Nell'allegato elenco delle attrezzature non compaiono vassoi sagomati, pentolame, mestoli, coltelli per preparazioni, caraffe per prime colazioni e stoviglie vario per le preparazioni e cotture. Si deve desumere che tali attrezzature siano di proprietà della attuale ditta

appaltatrice? Si deve dunque prevedere un acquisto ex novo di tali attrezzature a carico della ditta aggiudicataria?

Risposta

- in merito ai primi due quesiti sembra opportuno far rilevare che non sussiste alcuna divergenza di contenuto fra quanto indicato al punto a) progetto di gestione e quanto specificato in maniera dettagliata nella griglia di attribuzione del punteggio ( lotto 1), essendo i parametri individuati in quest'ultima espressione dei criteri di massima individuati ai fini della formulazione del progetto. Ciò premesso si precisa che l'attribuzione dei punteggi verrà effettuata utilizzando i sottocriteri previsti a pag 17.
- per quanto attiene l'altra richiesta si fa presente che le attrezzature non previste fra quelle di proprietà dell'Azienda e che saranno ritenute indispensabili ai fini della gestione del servizio dovranno essere fornite dalla ditta aggiudicataria. Per quanto riguarda l'utensileria da cucina, mestoli,coltelli, pentolame etc... sono di proprietà di questa Azienda e pertanto potranno essere utilizzati dalla ditta aggiudicataria sempre che siano in buone e idonee condizioni d'uso. Ovviamente eventuali integrazioni della stessa utensileria saranno a carico della ditta.