

Torino, 09/04/ 2018

## CHIARIMENTO N. 4

**OGGETTO: Procedura aperta ai sensi dell'art. 60, D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. per l'affidamento, in concessione, della gestione di servizi di ristorazione a basso impatto ambientale, servizi bar tavola fredda e tavola calda, per il periodo 01.08.2018 – 31.07.2023**

### Quesito:

al fine di rendere omogenei e comparabili le valutazioni della spettabile Vostra, si richiede di meglio specificare quanto segue:

### RIF. Punto A.2 criteri di aggiudicazione.

Poiché, come evidenziato nel punto A2: Soluzioni migliorative alle derrate alimentari, il punteggio massimo viene attribuito alla quantità massima complessiva (espressa in peso o in numero litri) per l'intera durata contrattuale, si pone un problema nel calcolo delle quantità. I menù riportati nell'allegato 3, pongono a disposizione del commensale la scelta tra 4 primi, 5 secondi e 3 contorni (declinati nelle varie tipologie).

Dal momento che i commensali sceglieranno ogni giorno solo una delle opzioni previste, ed è impossibile, a priori, prevedere quale, risulta inattuabile il calcolo preciso delle quantità offerte dei singoli prodotti.

Per dare uniformità alle Vostre valutazioni e rendere le offerte comparabili tra loro, si rende necessario che venga specificato su quale scelta dei menù orientarsi per il calcolo (1 primo 1 secondo e 1 contorno) o in alternativa indicare le ipotesi di consumo per le diverse opzioni (esempio 20% 1^ alternativa del giorno, 30% 2^ alternativa del giorno, 10% 3^ alternativa del giorno, 30% 4^alternativa del giorno, 10% 5^ alternativa del giorno per primi piatti, secondi piatti, contorni).

### Risposta:

Le percentuali di scelta dei menù possono, in linea di massima, essere desunte dal PEF ed in particolare dalla tabella di cui al punto 2.1.1. riguardante il Lotto 1 - Ristorante interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria di Corso Castelfidardo 30/A, nella quale sono riportati il numero, i flussi e la tipologia di pasti erogati nel corso dell'anno 2017. Considerato che i menu sono uguali per entrambi i lotti, si ritiene che i flussi e la tipologia di pasti riportati in tabella siano utile riferimento per determinare la quantità e la tipologia di prodotti che il concorrente intende offrire.

Ufficio Appalti