



Torino, 18/04/2018

## CHIARIMENTO N. 15

**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:

In relazione al punto A.2 dei criteri di aggiudicazione, considerato che:

- il punteggio massimo viene attribuito alla quantità massima complessiva offerta per l'intera durata contrattuale;
- I menu riportati nell'Allegato 3 offrono differenti scelte (4 per i primi, 5 per i secondi, 3 per i contorni);

In accordo con la richiesta di chiarimenti n.4 del 09/04/18 si rileva l'impossibilità nel procedere al calcolo delle Quantità dovuto alla piena arbitrarietà ed imprevedibilità della scelta di uno studente che ha differenti possibilità nel suo menù giornaliero.

Si rileva, inoltre, che la Vs. risposta al chiarimento n.4 del 09/04/18 fornisce mere indicazioni numeriche solo circa le combinazioni delle varie offerte del menù (pasto intero: primo piatto, secondo, contorno, pane e frutta fresca) ma non evidenzia le ricette scelte (quale tra i 4 primi piatti?) utili all'individuazione delle quantità da offrire.

In sostanza si chiede che venga specificato su quale menu orientarsi per il calcolo delle derrate necessarie o fornire percentuali di scelta consone alle varie ricette (e non soltanto alle loro combinazioni), oppure variare le Vs. richieste.

### Risposta:

Per i sub-elementi dell'elemento A.2 i punteggi vengono attribuiti alla quantità di prodotti offerti e al relativo valore economico figurativo.

Nel settore della ristorazioni collettiva i menù a struttura multipla che prevedono diverse tipologie di pasto non rappresentano una rarità (es. ristorazione sanitaria e ristorazione aziendale). Le aziende, in base alla loro esperienza e capacità tecnico-professionale, valutano le percentuali più probabili di scelta da parte degli utenti e normalmente non incontrano particolari difficoltà a stimare le quantità di derrate necessarie nella durata contrattuale.

Ufficio Appalti