



STAZIONE UNICA APPALTANTE (S.U.A)

Fax 0734/232288 – PEC: provincia.fermo@emarche.it

Viale Trento n. 113, 63900 Fermo (FM)

C.F. 90038780442 – PI 02004530446

| | |
|-----------------|--|
| | p/c del Comune di Loreto |
| OGGETTO: | Gara a Procedura Aperta per l'affidamento del: |
| | SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E ASILO NIDO Importo presunto dell'appalto principale € 1.753.752,00 , + Iva, di cui: € 1.745.752,00 per servizi; € ___ 8.000,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso. CIG: 6435198D5F |

Quesito n.12.

In merito al progetto tecnico e più precisamente per il punti E1 E2 del disciplinare non sono ben chiari i criteri di valutazione in quanto risultano molto simili. Le migliorie per la realizzazione della mensa centralizzata come richiesto al punto E2 (max 10 punti) comprendono l'installazione di nuove attrezzature e riorganizzazione degli spazi, che però vengono richiesti al punto E1 (max 5 punti). Dove vanno inserite? Le migliorie su le altre cucine vanno inserite nel punto E1 o E2?

Risposta al quesito n.12.

Si riproducono di seguito i punti del Disciplinare sopra richiamati:

| | |
|----|---|
| E1 | PROGETTO DI RIORGANIZZAZIONE DEGLI SPAZI ASSEGNATI (SOSTITUZIONE E/O INTEGRAZIONE DELLE ATTREZZATURE/ARREDI ESISTENTI, RIADATTAMENTO E/O RISTRUTTURAZIONE DEI LOCALI DEL CENTRO DI COTTURA E DEGLI SPAZI ANNESSI) |
| E2 | PROGETTO DI REALIZZAZIONE IN UN SITO GIA' PRESENTE DI UNA MENSA CENTRALIZZATA PER SUGHI, SECONDI PIATTI E CONTORNI ECC. E CON LA PRESENZA NEI VARI REFETTORI DI PUNTI COTTURA PER PRIMI PIATTI OVVERO PASTA/RISO/MINESTRA |

Come si nota, gli obiettivi a cui i due punti tendono sono ben distinti, sebbene "integrati": il primo è volto alla riorganizzazione degli spazi già esistenti ed il secondo tendente alla realizzazione di una mensa centralizzata per la preparazione di *sughi, secondi piatti e contorni ecc*, lasciando nei vari refettori solo i *punti cottura per primi piatti ovvero pasta/riso/minestra*. Pertanto la proposta di *installazione di nuove attrezzature e la riorganizzazione degli spazi* può trovare allocazione sia all'interno del PROGETTO DI RIORGANIZZAZIONE DEGLI SPAZI ASSEGNATI di cui al punto E1, sia all'interno del PROGETTO DI REALIZZAZIONE, IN UN SITO GIA' PRESENTE, DI UNA MENSA CENTRALIZZATA, stante i diversi obiettivi raggiungibili con i progetti di cui ai richiamati punti E1 ed E2 della relazione tecnico progettuale richiesta.

Il Dirigente

F.to Dott. Lucia Marinangeli