



COMUNE DI GENOVA

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di mensa aziendale, per conto di AMT SpA

QUESITO 1

In relazione al punto B.1 pag. 12 del disciplinare di gara, si richiede una delucidazione riguardo il centro di cottura a cui si fa riferimento. E' da intendersi il centro di cottura presente nella sede direzionale di AMT oppure il centro di cottura che il fornitore dovrà mettere a disposizione per l'espletamento del servizio?

RISPOSTA 1

Il concorrente dovrà descrivere il piano del ciclo produttivo presso la cucina interna alla mensa Direzione Aziendale AMT e in altro centro cottura/struttura nella propria disponibilità per l'espletamento del servizio.

QUESITO 2

E' possibile conoscere il numero esatto dei pasti per celiaci? In che modo attualmente sono serviti? Esiste uno spazio per la distribuzione riservato? In che legame sono proposti fresco o refrigerato? Avvengono su prenotazione? Esiste possibilità di scegliere il menù o c'è una gamma fissa? (in merito a questo lo si chiede anche per i diabetici).

RISPOSTA 2

Con riferimento al quesito, si invita a prendere visione della risposta 3 ai "quesiti 12_02_2016 – seconda parte", disponibile sul sito internet del Comune di Genova nella sezione dedicata alla procedura di gara.

Si precisa, inoltre, che trattasi di servizio aggiuntivo ex novo che sarà oggetto di offerta, fatte salve le obbligazioni contrattuali di cui al Capitolato d'Oneri.

Genova, 01 marzo 2016

IL DIRIGENTE
Dott.ssa Cinzia MARINO
(sottoscritto digitalmente)