

CHIARIMENTO IN MERITO ALLA GARA CON PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CONTROLLO DELLA GESTIONE E DELLA QUALITA’ DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA – PERIODO 01/01/2014 – 31/12/2016. IMPORTO € 141.836,20 = IVA ESCLUSA – CIG 5272832E9A

In merito alla gara in oggetto, al fine di consentire la presentazione di un’offerta corretta, riguardo al capoverso inserito all’art. 5.1. Ispezioni, controlli ed analisi, pag 18 della Specifica Tecnica del Capitolato Speciale d’Appalto, di seguito riportato:

“Per ogni ispezione devono essere prelevati 3 campioni, presso il centro di cottura, le scuole e gli asili nido, da sottoporre ad analisi. I campioni devono essere prelevati da materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Le metodiche di analisi sono trattate al successivo punto 6”

si chiarisce che i **tre campioni che devono essere prelevati per ogni ispezione, sono da prelevare solo presso il centro cottura e gli asili nido e non presso le scuole, in quanto la parola “scuole” è stata inserita per mero errore materiale.**