

PROCEDURA APERTA per l'affidamento dei servizi di controllo e di monitoraggio sulla conformità del servizio di ristorazione scolastica in gestione ad AGECE.

F.A.Q. – Aggiornamento del 30 marzo 2023

QUESITO n.4

In riferimento all'art. 7.5 del Disciplinare di gara e in riferimento al chiarimento pubblicato da codesta Spett.le Amministrazione in data 22/03/2023 si evidenzia quanto segue.

Alcuni dei parametri elencati per il lotto 1 nell'Allegato 1 - elenco determinazioni chimico fisiche e microbiologiche - sono accreditati da così pochi laboratori in tutta Italia da limitare in modo molto stringente la concorrenza, in particolare poi il parametro "clostridi produttori tossine" è accreditato solo dall'istituto zooprofilattico sperimentale, e addirittura il parametro "durezza polpa" su frutta e verdura non è accreditato da alcun laboratorio in tutta Italia; ciò non permette l'equa partecipazione e si chiedono quindi chiarimenti in merito e indicazioni su come procedere; situazione analoga si verifica per i parametri richiesti nel lotto 2.

RISPOSTA n.4

Preso atto delle difficoltà di rinvenire sul mercato laboratori in grado di svolgere alcune analisi oggetto di affidamento con accreditamento ACCREDIA e nel rispetto del principio del *favor participationis*, si procede con la pubblicazione di apposito "Avviso di errata-corrigere" a cui si rimanda integralmente.

QUESITO n.5

Con particolare riguardo alle caratteristiche del Responsabile Tecnico il Capitolato recita: *"È richiesto che tale coordinatore sia in possesso le seguenti caratteristiche: Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e iscrizione all'Albo dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari"*.

Ebbene, si chiede se avvalersi, per l'esecuzione di quanto richiesto da capitolato, di un proprio collaboratore Veterinario specializzato in Ispezione degli alimenti di origine animale di comprovata e pluriennale esperienza come Auditor sempre nell'ambito della ristorazione collettiva può essere un ostacolo alla partecipazione.

RISPOSTA n.5

No. Per l'esecuzione del contratto il Responsabile Tecnico, come previsto alla lett. c) dell'art. 2.1 del CSDP, dovrà essere in possesso di:

- ✓ Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari
- ✓ iscrizione all'Albo dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari
- ✓ esperienza lavorativa di almeno 10 anni maturata nell'ambito della ristorazione scolastica e/o collettiva.
