



## **GUARDIA DI FINANZA ACCADEMIA**

**Ufficio Amministrazione - Sezione Acquisti**

**Largo Giovanni Barozzi n. 1 - Bergamo - Tel. 035 404 3601**

**P.E.C.: bg0200000p@pec.gdf.it - Mail: bg0200217@gdf.it**

**Procedura aperta sopra soglia comunitaria, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016, in modalità Application Service Provider (ASP) di Consip S.p.A., per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva in forma di "catering completo" a mezzo self-service e del "servizio a tavola" riservato agli Allievi Ufficiali nella forma di ristorazione in loco, presso l'Accademia della Guardia di Finanza (e relative sedi dei "campi d'arma"). CIG 9237338C74. Numero gara attribuito dall'ANAC: 8570845**

### **QUESITO 6 DEL 16.06.2022**

In riferimento alla procedura di gara di cui in oggetto, con la presente si sottopongono alla Vs. attenzione i seguenti chiarimenti:

1. In riferimento all'articolo 2.1 "Menù" delle Condizioni Tecniche allegato alla documentazione di gara, si chiede di confermare che per primo piatto caldo di cui alla lett. b) denominato "dietetico" si intende un primo piatto caldo in bianco oppure con condimenti semplici a base di verdure. Altrimenti specificare cosa si intende per dietetico.
2. In riferimento all'allegato "Condizioni Tecniche ed annessi ZIP" si comunica che non può essere aperto; pertanto, si richiede la trasmissione dei file in formato PDF;
3. Si chiede l'elenco completo delle attrezzature presenti nei locali distribuzione dei pasti e nei centri cottura oggetto del servizio, con l'indicazione delle eventuali attrezzature in possesso dell'attuale gestore del servizio e stato di funzionalità;
4. Si chiede il nominativo dell'attuale gestore del servizio e il prezzo corrisposto a pasto;
5. Si chiede il numero dei pasti forniti giornalmente ai fruitori del servizio diviso per colazione, pranzo, cena.

### **RISPOSTA**

1. Si conferma che con primo piatto "dietetico" si intende un primo piatto caldo in bianco con la possibilità di aggiungere del sugo di pomodoro o altri condimenti semplici.
2. L'intera documentazione di gara è disponibile anche sulla seguente pagina del sito istituzionale in formato PDF: <https://www.gdf.gov.it/repository/re.t.l.a/accademia/bandi-di-gara-e-contratti/anno-2022/servizio-di-ristorazione-collettiva-in-forma-di-201ccatering-completo201d-a-mezzo-self-service-e-del-201cservizio-a-tavola201d> .
3. L'art. 11 del Disciplinare di gara prevede l'obbligatorietà del sopralluogo e afferma tra l'altro che "... *L'impresa dovrà, pertanto, prendere visione delle condizioni e circostanze generali e*

*particolari che possono influire sullo svolgimento dell'attività e sulla determinazione dell'offerta e accettarle senza riserve...".*

4. Le informazioni e dati sulla precedente aggiudicazione sul servizio in oggetto sono disponibili sulla seguente pagina del sito istituzionale:  
<https://www.gdf.gov.it/repository/re.t.l.a/accademia/bandi-di-gara-e-contratti/anno-2020/affidamento-del-servizio-di-ristorazione-collettiva-in-forma-di-201ccatering-completo201d-a-mezzo-self-service-e-del-201cservizio-a-tavola201d> .
5. Il numero dei pasti forniti giornalmente ai fruitori del servizio diviso per colazione, pranzo, cena è indicato sia nell'art. 5 dello Schema di Contratto sia nell'art. 3 delle Condizioni Tecniche.

*F.to digitalmente*  
IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO  
(Cap. Gabriele Hamel)