



COMUNE DI GENOVA

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

QUESITO 1

Al fine di poter rispondere in maniera adeguata al punto B.8 <Miglioramento nella gestione delle attrezzature – Saranno apprezzate le soluzioni volte a favorire una maggiore varietà nella preparazione e cottura degli alimenti>, si richiede di conoscere se, come “Miglioramento nella gestione delle attrezzature”, debba intendersi il miglioramento tecnico (e quindi l’adeguatezza funzionale e l’integrazione di ulteriori attrezzature) o la descrizione di nuove tecniche di cottura con indicazione della relativa organizzazione del servizio e della attività svolte dal personale.

RISPOSTA 1

Il criterio di valutazione si riferisce alle attrezzature, l’apprezzamento è orientato verso una maggiore varietà nella preparazione e cottura degli alimenti.

Genova, 26 febbraio 2016

IL DIRIGENTE
Dott.ssa Cinzia MARINO
(sottoscritto digitalmente)