

**FORNITURA DI FORMAGGI A LUNGA CONSERVAZIONE PER LA RISTORAZIONE  
OSPEDALIERA PER UN PERIODO DI MESI 24.**

**DOMANDA 1:**

Art. 1 del Capitolato indica che i formati ammessi dei formaggi sono sia in quarti che in forma intera.

Dal momento che una forma di formaggio costa meno dei quarti, si chiede:

è possibile offrire la forma senza che poi venga ordinato il quarto allo stesso prezzo della forma?

**RISPOSTA 1:**

Sentita la nostra cucina il formaggio verrà ordinato a forma intera e non in quarti, pertanto, il prezzo al kg, è riferito alla forma intera.

**DOMANDA 2:**

A pag.1 del Capitolato speciale indicate per alcuni tipi di formaggio come pezzature ammesse sia il quarto che la forma intera.

Ovviamente queste due pezzature hanno prezzi di mercato differenti in quanto il quarto richiede una lavorazione e confezionamento in più che la forma intera non presenta.

Con "ammesse" si intende che il candidato è libero di quotare una pezzatura piuttosto che l'altra oppure con "ammesse" intendete che utilizzerete entrambe e quindi il prezzo unico deve tenere conto di entrambe le richieste?

Nel secondo caso vi chiediamo anche di quantificare in termini di consumo quanto dell'uno e quanto dell'altro per poter ponderare l'offerta.

**RISPOSTA 2:**

Si rimanda alla risposta a chiarimenti 1.