

PROCEDURA APERTA per l'affidamento del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, destinato alle utenze scolastiche del Comune di Verona in gestione ad AGECE dal 2022 al 2025. CIG 9258985422.

F.A.Q. – Aggiornamento del 15 luglio 2022

QUESITO n. 38

In riferimento alle risposte ai quesiti n.4 e n.33, si chiedono ulteriori delucidazioni in merito all'attribuzione del punteggio previsto al criterio 4.1.

Alla risposta al quesito n.4, è stato risposto che fosse corretto interpretare che verrà attribuito 0,2 punti per ogni ripetizione della giornata prescelta (es. lunedì della prima settimana invernale moltiplicata per tutte le volte che si ripete nel ciclo invernale (ottobre-aprile); alla risposta al quesito n.33, è stato risposto che per ottenere i 10 punti, tutte le giornate del menu (senza ripetizioni) devono essere locali. (25 giornate per stagionalità = 50 giornate)

RISPOSTA n. 38

Il menù invernale è formato da 25 giornate, il menù estivo è formato da 25 giornate. Ogni giornata di menù si ripeterà più volte all'interno della stagione. Se il concorrente propone il lunedì della prima settimana invernale a tema, tutti i lunedì della prima settimana invernale dovranno essere a tema sulla base di quanto stabilito dal subcriterio 4.1, e verranno assegnati 0,2 punti, se propone anche il lunedì della prima settimana estivo tema, tutti i lunedì della prima settimana estivi dovranno essere a tema sulla base di quanto stabilito dal subcriterio 4.1 e verranno assegnati altri 0,2 punti, e così via. Se tutte le 25 giornate del menù invernale e tutte le 25 giornate del menù estivo saranno offerte a tema allora il concorrente prenderà 10 punti e per tutte le giornate dell'anno verranno utilizzati prodotti locali sulla base di quanto previsto dal subcriterio 4.1

QUESITO n. 39

In considerazione della complessità dell'offerta da presentare, si chiede una proroga di 15 giorni.

RISPOSTA n. 39

Si veda risposta alla FAQ n.43

QUESITO n. 40

In riferimento ai seguenti centri cottura: Americana, Rosani, Solinas, Oca Bianca, Europa Unita, Vivaldi, Ariosto, Don Mercante, Simeone, Guarino si chiede quanto segue:

1) con riferimento agli impianti a gas, si chiede se sono provvisti di attestato conformità antincendio e di quale categoria e in caso di risposta affermativa se ne chiede copia.

2) con riferimento agli impianti elettrici, si chiede l'indicazione delle potenze degli attuali quadri elettrici che alimentano i centri cottura e le cucine, e quanta potenza è ancora incrementabile per ciascuno di essi.

RISPOSTA n. 40

1) Agec non è in possesso della documentazione richiesta, in quanto, essendo il Comune di Verona proprietario degli edifici scolastici, è direttamente responsabile del rinnovo dei certificati di Prevenzione Incendi. Pertanto la documentazione richiesta rimane in possesso dell'Ente Locale

2) Per quanto riguarda gli impianti elettrici, si specifica che non essendo tali cucine e Centri cottura dotati di contatori di energia elettrica autonomi, si possono fornire solo le potenze elettriche dell'intero edificio scolastico per le seguenti strutture:

| Tipo | Denominazione | Indirizzo | Potenza E.E. |
|----------------|----------------------|---------------------------|---------------------|
| MENSA CENTRALE | MENSA AMERICANA | LUNGADIGE ATTIRAGLIO, 48 | N.D. |
| PRIMARIA | ROSANI | VIA SANTINI, 74 | 67 kW |
| PRIMARIA | SOLINAS | VIA UMBERTO MADDALENA, 27 | 65 kW |
| PRIMARIA | DALL'OCA BIANCA | VIA SELINUNTE, 70 | 84 kW |
| PRIMARIA | EUROPA UNITA | VIA RODI, 15 | 43 kW |
| PRIMARIA | VIVALDI | VIA SCARABELLO, 18 | 82,5 kW |
| PRIMARIA | ARIOSTO | VIA IPPOGRIFO, 2 | 55 kW |
| MENSA CENTRALE | GUARINO DA VERONA | VIA S. FELICE EXTRA, 15 | N.D. |
| MENSA CENTRALE | MENSA SIMEONI | VIA DELLE MAGNOLIE 6 | N.D. |
| PRIMARIA | DON MERCANTE | VIA DOLOMITI, 59 | 47 kW |

Per quanto riguarda l'incremento di potenza per ogni cucina/Centro Cottura, non siamo in grado di fornire tale informazione in quanto, come detto sopra il contatore è unico per tutto il fabbricato scolastico

QUESITO n. 41

Si chiedono delucidazioni in merito all'Allegato 07 Dettaglio Numero Pasti Struttura.

Nello specifico, l'Allegato 07, evidenzia in colore arancione le (Scuole Ospitate c/o altre sedi), non indicando l'ubicazione della sede ospitante. A titolo esemplificativo la Primaria Collodi (inf. Croce Bianca) l'infanzia Croce Bianca non risulta menzionata, analoga situazione si rileva per infanzia Stat La Mongolfiera.

Si chiede di integrare l'Allegato 7 con l'indicazione dell'ubicazione della sede ospitante. Quanto sopra al fine di procedere alla formulazione e redazione di un'offerta tecnica ed economica rispondente alle necessità della commessa.

RISPOSTA n. 41

Ad integrazione dell'Allegato 07 si specifica che:

- Alcune classi dell'inf. Stat. Croce Bianca sono ospitate presso la Primaria Collodi di cui l'allegato 07 riporta l'indirizzo
- Alcune classi della primaria Maggi sono ospitate presso la Secondaria Fava di cui l'allegato 07 riporta l'indirizzo
- Alcune classi della Primaria Uberti sono ospitate presso la Secondaria Fedeli di cui l'allegato 7 riporta l'indirizzo
- Inf. Stat. La Mongolfiera e Primaria Salgari sono situate presso lo stesso fabbricato, di cui è indicato nell'Allegato 07 il relativo indirizzo

QUESITO n. 42

In riferimento alla categoria PTD indicata nel CSDP, si chiede se è corretto intendere che nelle scuole indicate con questa categoria la distribuzione dei pasti e la pulizia dei refettori è a carico del personale AGECE e che quindi compete all'OEA solo la produzione e il trasporto dei pasti.

RISPOSTA n. 42

No. La categoria PTD indicata sta a significare Prodotto, Trasportato Distribuito, quindi compete all'OEA sia la fase di produzione, che di trasporto che di distribuzione dei pasti. All'art.16 del CSDP vengono riportate le attività costituenti il servizio a carico dell'OEA

QUESITO n. 43

Si chiede una proroga del termine di presentazione delle offerte di almeno 15 giorni. La suddetta richiesta trova fondamento nel breve lasso di tempo intercorrente tra la data di pubblicazione della documentazione di gara e la scadenza della stessa vista la complessità dell'offerta richiesta. In particolare si ritiene opportuno evidenziarne le motivazioni: l'impossibilità durante il sopralluogo di fare fotografie e di reperire tutte le informazioni utili al fine di elaborare una relazione tecnica adeguata e di predisporre una corretta analisi dei costi per presentare una congrua offerta economica; non è stata consegnata documentazione circa lo stato di fatto degli impianti delle cucine da ristrutturare e non sono stati indicati esattamente i punti da cui dovranno essere effettuati i lavori delle cucine da ristrutturare. La rilevanza delle motivazioni sopra esposte si riflette anche nell'interesse della Stazione Appaltante a ricevere le migliori offerte.

RISPOSTA n. 43

Con riferimento alla richiesta di proroga del termine di scadenza fissato per la presentazione delle offerte, si comunica che la stessa non può essere accolta. Si fa peraltro presente che le tempistiche di gara per la presentazione delle offerte – determinate nel rispetto di quanto previsto dagli artt. 60, 74 e 79 del DLgs 50/2016 -, sono da ritenersi adeguate e congrue alla complessità della procedura. Inoltre, l'obbligatorietà del sopralluogo e la documentazione di gara messa a disposizione consentono agli operatori economici interessati alla partecipazione di avere l'esatta cognizione dello stato dei luoghi e tutte le informazioni necessarie per presentare le offerte nei termini già stabiliti nel disciplinare di gara.
