

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 23 giugno 2022

QUESITO n. 8

In riferimento al criterio 4.1 è corretto interpretare che il prodotto sarà “*PRODOTTO LOCALE*” quando lo stesso subirà o il ciclo di produzione o il ciclo di trasformazione entro il raggio di 200 km e non quando il prodotto subirà sia la produzione che la trasformazione entro il raggio di 200 km.

RISPOSTA n. 8

Il prodotto sarà “*PRODOTTO LOCALE*” se il ciclo di produzione degli ingredienti principali e la trasformazione del prodotto finito ed etichettato avvengono nel raggio di 200 km.

QUESITO n. 9

In riferimento al criterio 4.2 considerando quanto riportato nel disciplinare si chiede:

- se per produttore si intende l'azienda o lo stabilimento in cui il prodotto viene confezionato ed etichettato;
- di confermare che il prodotto offerto non dovrà necessariamente anche essere allevato o coltivato all'interno dei 50 km.

ES: produttore x di passata di pomodoro il cui stabilimento è entro i 50 km dalla sede di AGECE ma la materia prima viene coltivata a oltre i 50 km.

RISPOSTA n. 9

Verrà considerato il numero di produttori con stabilimento di confezionamento ed etichettatura entro 50 km, non la provenienza degli ingredienti, che dovranno comunque essere bio, DOP e IGP.

QUESITO n. 10

In riferimento al punto 4.2 si chiede se è corretto interpretare che offrendo 2 produttori del medesimo prodotto (che garantiscano ognuno almeno il 10% del quantitativo necessario per lo svolgimento del servizio) verrà attribuito 1 punto (0,5+0,5).

Es: per prendere 1 punto: produttore di pane, pane necessario 10.000 kg. per anno di servizio; l'offerta prevede fornaio A che produce 1000 kg. di pane per anno (0,5 punti) e fornaio B che produce 1000 kg. di pane per anno (0,5 punti).

RISPOSTA n. 10

E' corretto.
