

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 8 luglio 2022

QUESITO n. 31

In ordine all'art. 18.1 del Disciplinare di gara è richiesto al Concorrente il possesso della certificazione UNI EN ISO 22000:2005.

Si chiede se tale certificazione è da intendere all'edizione più recente ovvero sia riferita all'anno 2018 (UNI EN ISO 22000:2018).

RISPOSTA n. 31

Sì.

QUESITO n. 32

In ordine all'art. 18.1 del Disciplinare di gara è richiesto al Concorrente il possesso della certificazione ISO 14000:2004.

Si chiede se tale certificazione è da intendere all'edizione più recente ovvero sia riferita all'anno 2015 (ISO 14001:2015).

RISPOSTA n. 32

Sì, in quanto la certificazione ambientale specifica è la n14001/2015. Il Disciplinare di gara riportava l'indicazione della famiglia delle certificazioni ambientali ovvero la 14000:2004

QUESITO n. 33

In riferimento al sub. Criterio 4.1 ed alle risposte ai chiarimenti finora pubblicati, si chiede conferma che per giornata a tema a base di prodotti locali ci si debba riferire esclusivamente alle giornate di menù presenti nelle tabelle dietetiche allegate (allegato 3 Menù) e non ad ulteriori altre giornate a tema prodotte dall'offerente (eventualmente proposte in sostituzione delle giornate del menù ordinario).

In caso di risposta affermativa è pertanto corretto intendere che, data la rotazione settimanale del menù ordinario su 5 settimane per stagionalità, per ottenere il massimo punteggio, tutte le giornate del menù estivo e del menù invernale allegate, siano da proporre a base di prodotti locali così da offrire 25 giornate complessive per stagionalità per un totale di 50 giornate.

RISPOSTA n. 33

Sì conferma che i menù da prendere a riferimento per l'offerta di cui al sub criterio 4.1 sono quelli indicati nell'allegato 3 al CSDP.

Sì, corretto.
