



**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 05 luglio 2022**

\*\*\*\*\*

### **QUESITO n. 24**

Si chiede quali sono le scuole aventi un unico turno e quali aventi il doppio turno.

### **RISPOSTA n. 24**

La risposta alla FAQ n.7 specifica in quali scuole durante l'a.s. 2021/2022 il servizio è stato effettuato con due turni o con tre turni e con quale frequenza. Per differenza tutte le altre scuole indicate nell'allegato 7 del CSDP durante l'anno 2021/2022 hanno effettuato un unico turno di mensa

Come già precisato nella risposta della FAQ n.7, i dati le informazioni di cui sopra devono intendersi indicative, in quanto ogni anno scolastico il suddetto dato potrebbe variare dal momento che tale gestione dipende dalle richieste annuali dei singoli Istituti Comprensivi

\*\*\*\*\*

### **QUESITO n. 25**

Al criterio 4.1 viene richiesto di proporre menù con prodotti locali il cui ciclo di produzione/trasformazione avvenga in uno stabilimento o azienda agricola entro un raggio di 200 km. dalla sede legale di AGECE: con riferimento al prodotto pasta di semola di grano duro (citato in esempio) si chiede se si intende che tale prodotto, per essere definito locale, dovrà essere prodotto e trasformato in uno stabilimento che abbia sede entro 200 km o che inoltre dovrà anche essere fatto con semola che viene prodotta e coltivata entro i 200 km.

Si fa notare che sia il merceologico che i criteri successivi 4.3-4.4 individuano e premiano il prodotto pasta e pane a filiera interamente nazionale (con richiesta di indicare l'origine del grano e la ragione sociale del mulino da cui si riforniscono il panificio e il pastificio).

### **RISPOSTA n. 25**

Per ingrediente principale di ogni piatto si intende solo la derrata principale (pasta, pelati, carne bovina, ecc.), e non tutta la filiera (farina, grano, pomodori da conserva, allevamento, ecc.). L'ingrediente BIO, DOP o IGP è "Locale" se lo stabilimento di produzione ed etichettatura è nel raggio di 200 km.

\*\*\*\*\*

### **QUESITO n. 26**

Si chiede, se il pesce pescato da utilizzare per la preparazione dei menu e previsto dal merceologico: filetti di nasello /platessa/ merluzzo, in quanto pescati nelle zone FAO 37 e 27, potranno essere considerati biologici, come si è osservato in altri procedimenti concorsuali. A noi risulta che soltanto il pesce allevato in allevamenti biologici secondo precisi disciplinari di produzione biologica possa marchiarsi di questo titolo (ed essere certificato come tale), per quanto ci risulta, non abbiamo contezza dell'esistenza di allevamenti né in Italia (né nel resto del Mondo) di questi tipi di pesce.



Tale decisione impatta notevolmente sulle possibilità di offrire giornate a tema prodotti locali come previsto dal criterio 4.1 quando è presente il pesce (7 giornate nel menù invernale).

**RISPOSTA n. 26**

Nelle giornate in cui è presente il pesce sarà possibile ottenere il punteggio per la “Giornata a tema prodotti locali” solo se tutte le altre pietanze saranno composte da Prodotti Locali, e il pesce sarà conforme alle caratteristiche minime riportate dai CAM per il pesce pescato o per il pesce di allevamento.

\*\*\*\*\*

**QUESITO n. 27**

Dai sopralluoghi effettuati abbiamo rilevato che in alcune strutture oggetto di miglioria CRIT 5.2 /5.3 sono già stati realizzati impianti elettrici nell’anno 2021.

Si chiede pertanto se nelle opere di riqualificazione come previsto ai criteri 5.2 5.3 tali impianti si intendono da rimuovere e sostituire con nuovi.

**RISPOSTA n. 27**

Si lascia all’Operatore Economico la scelta degli interventi che riterrà opportuno proporre quali migliorativi, motivando opportunamente le scelte effettuate.

\*\*\*\*\*