

PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE DEL COMUNE DI VERONA IN GESTIONE AD AGECE – CIG 8088753A21

F.A.Q. – Aggiornamento del 22 novembre 2019

QUESITO n. 11

Si fa riferimento alla risposta conferita da Codesta Azienda relativa al quesito n.2, in cui si esprime che "la percentuale può essere stimata solamente dal concorrente", ritenendola non esaustiva ai fini di una corretta ed univoca formulazione dell'offerta. La domanda che si pone è la seguente: poichè ai criteri di valutazione A.2.1 e A.2.2 vengono attribuiti punti (per tutti i sottocriteri ivi contenuti) sulla base della "quantità complessiva offerta di ciascun prodotto per l'intera durata contrattuale" e non vi è alcun criterio che valuti la qualità di ciascun prodotto offerto, SI CHIEDE di indicare in maniera univoca quali siano le percentuali di scarto da considerare (UGUALI PER TUTTE LE AZIENDE) per ciascuna merceologia interessata (verdure, carne e pesce su tutto). Tale richiesta viene formulata per non mettere in difficoltà la Commissione nel valutare la qualità per prodotto offerto dalla DITTA A rispetto a quello offerto dalla DITTA B, visto che non per tutte le tipologie di derrate devono essere allegati le schede merceologiche e visto che vengono valutate le quantità di prodotto. ESEMPIO: la DITTA A offre complessivi lordi 100kg di patate bio, la DITTA B offre complessivi lordi 150kg di patate bio. Supponendo che abbiate stimato la quantità netta complessiva di patate per l'appalto (pari a 80kg), secondo quanto da voi risposto al quesito n. 2 i punti maggiori dovrebbero essere attribuiti alla DITTA A in quanto si suppone che la DITTA B abbia considerato una percentuale di scarto maggiore e quindi dia all'utenza un prodotto di qualità nettamente inferiore).

RISPOSTA n. 11

Gli aspetti che concorrono alla determinazione della % di scarto dipende principalmente dalla modalità di lavorazione del prodotto, tenendo conto delle caratteristiche merceologiche prescrittive di cui all'allegato 01. Pertanto si conferma la risposta data al quesito n.2.

Nel caso in cui i prodotti offerti non fossero presenti nella "Specifica tecnica n.1 Tabelle merceologiche delle derrate alimentari," il concorrente, come richiesto dal Disciplinare di gara, per ogni prodotto offerto deve fornire la scheda merceologica del prodotto. Nel corso della vigenza contrattuale i prodotti offerti dall'aggiudicatario saranno sottoposte a verifiche di conformità come previsto dal capitolato.

QUESITO n. 12

E' corretto intendere che non possono essere offerti prodotti appartenenti a qualsiasi categoria (PAT, agricoltura sociale, DOP, IGP, etc.) che non siano presenti nel ricettario di cui all'allegato 4 alla documentazione di gara (ex. mortadella IGP invece di prosciutto cotto; verza al posto di bietola; gorgonzola invece di monte veronese), oppure sono considerabili anche i prodotti di cui all'allegato B alla documentazione di gara?

RISPOSTA n. 12

Come specificato nell'Allegato A al Disciplinare di gara punto A.2 **“I prodotti che si intende offrire, per poter essere valutati devono essere coerenti con i menu** ed essere individuati tra le tipologie di seguito indicate (...)”. Si conferma pertanto che non possono essere offerti prodotti che non siano coerenti con le preparazioni gastronomiche previste dal menu (Specificata tecnica n.3) e degli ingredienti previste per la sua realizzazione (Specificata tecnica n.4).

QUESITO n. 13

Riferimento all'allegato A criteri di valutazione comma A2: In merito a quanto richiesto nel presente criterio, al fine di effettuare un corretto e puntuale calcolo delle quantità complessive di ciascun prodotto che si intenderà offrire si richiede di indicare il numero di pasti annui o giornalieri, suddiviso per ogni utenza, ovvero scuola infanzia, primaria e secondaria di 1° grado, adulti aventi diritto, e CRE.

RISPOSTA n. 13

Per determinare il fabbisogno giornaliero è sufficiente dividere il numero medio di pasti, cestini e merende settimanali di ciascuna scuola (vedi allegato 7) per i giorni settimanali del servizio ovvero dal lunedì al venerdì (vedi art.17 del CSA).

Il numero di pasti da erogare nel periodo estivo è riportato nell'allegato 7 e per meglio distinguerli sono stati evidenziati in giallo.

Il numero di personale adulto avente diritto è di circa 70.460 unità. Detto personale è ricompreso nel numero complessivo di pasti presunti.

QUESITO n. 14

Riferimento all'allegato A criteri di valutazione comma A3 e A4: In merito a quanto richiesto in detti criteri (es. nel caso in cui le soluzioni migliorative riguardino strutture e impianti, per essere valutate devono essere corredate dal progetto esecutivo, redatto ai sensi del Dlgs n. 50/2016 e al D.P.R. 207/2010 (per quanto applicabile) e corredato da computo metrico, ecc), si richiedono le planimetrie delle cucine e dei refettori in formato DWG.

RISPOSTA n. 14

Le attrezzature presenti presso i centri cottura e cucine sono tutte di proprietà di AGECE e coincidono con quelle presenti in loco e visibili in sede di sopralluogo.

Le planimetrie dei centri cottura e delle cucine non sono disponibili.

Maggiori dettagli potranno essere acquisiti in fase di sopralluogo tecnico obbligatorio.

Sebbene il punto A.3 prevede anche la possibilità di presentare soluzioni migliorative che riguardino strutture e impianti, si richiama l'attenzione sul titolo del punto A.3 “Soluzioni migliorative inerenti alla implementazione delle attrezzature e dei macchinari di cucina esistenti” per le quali non sono previsti interventi strutturali e/o impiantistici.

QUESITO n. 15

Riferimento art. 53 del capitolato: Si richiede di specificare in quali scuole il servizio avviene al tavolo e in quali self-service.

RISPOSTA n. 15

Il servizio self-service è richiesto solo per le scuole secondarie. Per tutte le altre scuole la somministrazione avviene con servizio al tavolo.

QUESITO n. 16

Riferimento art.64/113B del capitolato: Nel presente articolo viene indicato che le spese per il servizio di trasporto e smaltimento rifiuti dei centri cottura e delle cucine sono a totale carico dell'OEA. Si richiede pertanto di precisare a quanto ammontano le spese di trasporto e smaltimento sostenute nell'ultimo anno presso i centri cottura e le cucine.

RISPOSTA n. 16

Trattandosi di spese a carico dell'OEA che attualmente gestisce il servizio, Agec non dispone del dato richiesto.

QUESITO n. 17

In riferimento agli Allegati 3 e 4 menu e ricettari, si richiedono le seguenti precisazioni:

- a) Nel Menu Primavera-Estate Infanzia, Primaria, Secondaria, mercoledì 2^a settimana, è presente la ricetta "Tocchetti di tacchino": corrisponde alla ricetta in tabella dietetica "Tocchetti di petti di tacchino"?
- b) Nel Menu Autunno-Inverno Infanzia, è presente la ricetta "Frittata": corrisponde alla ricetta in tabella dietetica "Frittata semplice"?
- c) Nel Menu Autunno-Inverno Infanzia, 4^a e 5^a settimana, è presente la ricetta "Insalata e radicchio": corrisponde alla ricetta in tabella dietetica "Insalata bicolore (insalata e radicchio)" oppure alla ricetta "Insalata mista (insalata e radicchio)"?
- d) Nel Menu Primavera-Estate Infanzia, Primaria, Secondaria, giovedì 1^a settimana, è presente la ricetta "Farifrittata di ceci con verdure": corrisponde alla ricetta in tabella dietetica "Frittata di ceci con verdure"?
- e) Nel Menu Primavera-Estate Infanzia, mercoledì 4^a settimana, sono presenti sia "Pane comune" sia "Pane integrale", si domanda se vadano previsti entrambi e in caso contrario quale dei due prevedere.
- f) Nel Menu Primavera-Estate Infanzia, lunedì 5^a settimana, è presente la ricetta "Petto di tacchino dorato", che non è riportata nella tabella grammature, si necessita pertanto integrazione.
- g) Nel Menu Primavera-Estate Infanzia, 2^a e 5^a settimana, è presente la ricetta "Filetti di salmone al limone", che non è riportata nella tabella grammature, si necessita pertanto integrazione.
- h) Nel Menu Primavera-Estate Infanzia, 1^a e 4^a settimana, è presente la ricetta "Hamburger di manzo", che non è riportata nella tabella grammature, si necessita pertanto integrazione.
- i) Nel Menu Primavera-Estate Infanzia, lunedì 2^a settimana, è presente la ricetta "Monte Veronese DOP", che non è riportata nella tabella grammature, si necessita pertanto integrazione.
- j) Si domanda se sia corretto considerare per gli adulti le medesime grammature riportate per la Scuola Secondaria di 1° grado, in caso contrario si necessitano tabelle dietetiche riferite agli adulti.
- k) Merende Centri Estivi Ricreativi: in Capitolato viene indicato che tale servizio è da prevedere per tutti gli utenti; se tale indicazione è corretta si richiede: -
 - se il menu merenda per primaria e secondaria corrisponda allo schema "Spuntino e merenda - Menu Estivo-Scuola dell'Infanzia"
 - si richiedono le tabelle dietetiche per primaria e secondaria
- l) Grammature Cestini freddi: si richiede di fornire la tabella grammature per tale tipologia di servizio riferita a ciascuna categoria di utenti, in quanto assenti nell'Allegato di riferimento indicato in Capitolato.

RISPOSTA n. 17

- a) Corrisponde alla ricetta "Tocchetti di petti di tacchino"
- b) corrisponde alla ricetta "Frittata semplice"
- c) Corrisponde alla ricetta Insalata bicolore (insalata e radicchio)
- d) A pag. 22 della Specifica tecnica n.4 è riportata la ricetta " Farifrittata di ceci con verdure"
- e) Trattasi di refuso. E' richiesto solo il pane integrale
- f) Corrisponde alla ricetta "bocconcini di tacchino dorato"
- g) Filetti di salmone al limone

Salmone Filetto surgelato	80 g
Pane grattugiato	12 g
Limone	6
Olio extravergine di Oliva	4 g

- h) Hamburger di manzo

Carne di bovino, tagli posteriori, fresca	50 g
Patata	30 g
Brodo vegetale	10
Olio extravergine di Oliva	2 g
Grana Padano senza lisozima	2
Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1 g

- i) Monte Veronese DOP: 40 g
- j) Si conferma che le grammature per la Scuola Secondaria di 1° grado sono uguali a quelle per gli adulti
- k) Le scuole secondarie generalmente non partecipano ai CER ad eccezione – fino al corrente anno scolastico – di una sola scuola secondaria. Le primarie hanno lo stesso menu merende infanzia, ma con le seguenti differenze: al posto del latte è richiesto il succo di frutta e una volta a settimana è previsto il gelato.
- l) Grammature cestini per gite:

Scuole dell'Infanzia	
n. 1 panino	50 g
prosciutto cotto	40 g
n. 1 panino	50 g
formaggio fresco	40 g
frutta fresca	150 g
n. 1 bottiglia PET di acqua minerale naturale	50 cl

Scuole Primarie, secondarie di primo grado e adulti	
n. 1 panino	60 g
prosciutto cotto	50 g
n. 1 panino	60 g
formaggio fresco	50 g
frutta fresca	150 g
n. 1 bottiglia PET di acqua minerale naturale	50 cl

QUESITO n. 18

Si richiede di indicare gli attuali prezzi pasto in essere.

RISPOSTA n. 18

Prezzo attuale per tutte le utenze € 4,22 oltre IVA

QUESITO n. 19

Non trovando uno specifico orario di consegna per le scuole secondarie con secondo turno, si chiede se è corretto intendere che per la formulazione del piano dei trasporti nei suddetti refettori sarà corretto utilizzare l'orario di consegna previsto per le scuole primarie riportato dall'art. 51 punto 3 del C.S.A.

RISPOSTA n. 19

L'orario di consegna per le scuole secondarie con secondo turno dovrà rispettare l'ora dell'inizio del pranzo del secondo turno che è 13:30 – 14:00.

QUESITO n. 20

Con riferimento all'Allegato 01 "Caratteristiche merceologiche derrate" e segnatamente alla tabella pag 8 "Elenco prodotti biologici richiesti" si chiede conferma che la provenienza da agricoltura biologica sia da considerarsi migliorativa rispetto alla provenienza da produzione integrata e che quindi il concorrente possa prevedere un implemento della % di prodotti BIO di un ulteriore 60% (sommando il 40% richiesto dal CSA e raggiungendo in tal modo 100% BIO).

RISPOSTA n. 20

Si conferma che il concorrente può presentare soluzioni migliorative alle derrate alimentari nel rispetto delle modalità previste nell'Allegato A – Criteri di valutazione punto A.2 "Soluzioni migliorative alle derrate alimentari" e a quanto previsto dall'art.21 del capitolato.

QUESITO n. 21

Si richiedono altresì le planimetrie relative ai Centri Cottura.

RISPOSTA n. 21

Le planimetrie dei centri cottura e delle cucine non sono disponibili.

Maggiori dettagli potranno essere acquisiti in fase di sopralluogo tecnico obbligatorio.

Sebbene il punto A.3 prevede anche la possibilità di presentare soluzioni migliorative che riguardino strutture e impianti, si richiama l'attenzione sul titolo del punto A.3 "Soluzioni migliorative inerenti alla implementazione delle attrezzature e dei macchinari di cucina esistenti" per le quali non sono previsti interventi strutturali e/o impiantistici.
