

Unione di Comuni Verona Est

Centrale Unica di Committenza

Piazzale Trento, 2-37030 - Colognola ai Colli – VR CF e P. IVA 03273550230 Tel.n 0456151272 (int. 5) – Fax 045 6170034

pec: protocollogenerale@pec.unionevrest.it mail: cuc@unionevrest.it

OGGETTO GARA:

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER CONTO DEI COMUNI DI CALDIERO, COLOGNOLA AI COLLI, ILLASI E MEZZANE DI SOTTO.

RISPOSTE A QUESITI FORMULATI

Aggiornate al 05/12/2016

Domanda 1)

Si chiede "-in caso di partecipazione a più lotti di gara, il disciplinare prevede che tutte le buste (amministrativa, tecnica ed economica) debbano essere prodotte per ciascun lotto cui si partecipa; è possibile produrre l'intera documentazione amministrativa per il lotto con numero più basso e i soli documenti diversi (es. pagamento contributo ANAC, Pass OE, attestazione sopralluogo etc.) per i lotti a seguire?

Ad es. il DGUE ed eventuali dichiarazioni integrative art. 80 possono essere prodotte una sola volta se non presentano differenze?

Risposta

No, come riportato nel disciplinare di gara, è necessario che il concorrente produca l'intera documentazione amministrativa per ogni singolo lotto, in quanto viene espletata una procedura di esame della documentazione distinta per ogni lotto; pertanto la documentazione richiesta deve essere inserita in ogni plico relativo al lotto per il quale si intende partecipare.

Domanda 2)

Si chiede "Relativamente ai parametri di assegnazione punteggio tecnico, in particolare per quanto concerne il possesso di certificazione ambientale si fa riferimento alla norma 14001:2015. In realtà fino al 2018, come verificabile dal sito Accredia (v. allegato), è ancora in vigore anche la norma UNI EN ISO 14001:2004, per cui chiediamo venga valutata, per l'attribuzione dei due punti qualitativi previsti, anche tale versione della norma.

Risposta

Per tutti i 3 anni successivi alla data di pubblicazione delle norme ISO 14001:2015 (fino al 2018), saranno valide sia le certificazioni emesse a fronte della certificazione ambientale ISO 14001:2004, sia le certificazioni emesse a fronte della nuova ISO 14001:2015 (*cfr. Circolare n. 13/2015 Accredia- Ente italiano di accreditamento*).

Domanda 3)

Le certificazioni ISO 14001 e ISO 22000 devono riferirsi al centro cottura utilizzato per l'espletamento del servizio e non genericamente all'azienda?

Risposta

Le certificazioni sopraindicate devono riferirsi al centro di cottura utilizzato per il servizio che deve risultare indicato nel certificato stesso.

Domanda 4)

In merito all'assegnazione del punteggio tecnico per il punto C) - Qualità dei prodotti (pag. 8 del disciplinare), a pag. 7 del capitolato è previsto che si debbano fornire CEREALI E DERIVATI (ad esclusione del pane) di provenienza biologica. Si chiede



Unione di Comuni Verona Est

Centrale Unica di Committenza

Piazzale Trento, 2 – 37030 - Colognola ai Colli – VR CF e P. IVA 03273550230 Tel.n 0456151272 (int. 5) – Fax 045 6170034

pec: protocollogenerale@pec.unionevrest.it mail: cuc@unionevrest.it

che vengano specificati quali prodotti facenti parte di questa categoria sono richiesti di provenienza biologica, onde evitare equivoci interpretativi

Risposta

Lo standard minimo di cui all'art.10 del Capitolato (pag.7) riferito ai prodotti biologici è rappresentato da Cereali e derivati (escluso pane) - frutta - verdura.

Nello specifico s'intendono tutti i cereali e derivati utilizzati e inseriti nel menù (unica eccezione per il pane - con cereali non biologici).

Domanda 5) Si richiedono i seguenti dati: prezzo attualmente praticato; nominativo gestore attuale; personale adibito alla somministrazione con indicazione del monte ore settimanale

Risposta

	Caldiero	Colognola	Illasi	Mezzane
Prezzo attualmente praticato	€ 3,65 + IVA (monoporzione)	€ 3,80 + IVA	Dati non disponibili in quanto primo affidamento tramite gara	€ 4,09 + IVA
Nominativo attuale gestore	Euroristorazione	Euroristorazione		
n. totale personale adibito alla somministrazione	3	5		3
Monte ore settimanale (effettuato da tutto il personale adibito al servizio)	20	102,15 (preparazione, somministrazion e, pulizia)		19,5

Domanda 6) In caso di sottoscrizione della documentazione di gara da un procuratore iscritto nel certificato della camera di commercio, si deve allegare copia conforme della procura? E' sufficiente inserirla nella sola busta amministrativa?

Risposta

In caso di sottoscrizione da parte di un procuratore, va allegata copia conforme della procura nella busta "A-documentazione amministrativa", fermo restando che tale copia andrà inserita nella busta "A" di ciascun lotto a cui la ditta intenderà partecipare

Domanda 7) Capitolato d'appalto pag. 6, punto l): il servizio prevede la distribuzione medianti piatti di plastica monouso oppure è necessario dotare i refettori di piatti in melanina lavabili



Unione di Comuni Verona Est

Centrale Unica di Committenza

Piazzale Trento, 2-37030 - Colognola ai Colli – VR CF e P. IVA 03273550230 Tel.n 0456151272 (int. 5) – Fax 045 6170034

pec: protocollogenerale@pec.unionevrest.it mail: cuc@unionevrest.it

come in uso ora? Le lavastoviglie presenti ora nei vari siti sono di proprietà del gestione o del comune?

Capitolato d'appalto pag. 6, punto o): cosa si intende per "gestione completa dei rifiuti"? Gli oneri di smaltimento o tasse comunali relativi ai rifiuti sono a carico del gestore? Se sì, a quanto ammontano?

Risposta

Riguardo alle stoviglie, l'art. 8 lettera 1) prevede la fornitura di quelle a perdere. Per il Comune di Colognola, la scheda tecnica ha previsto, tra gli adempimenti specifici, la raccolta ai tavoli, lavaggio (con lavastoviglie in dotazione alla scuola) ecc.. delle stoviglie durevoli in dotazione alla mensa della scuola infanzia. Ciò significa che la scuola dell'infanzia possiede già stoviglie durevoli (melamina) e la lavastoviglie, di proprietà del Comune. Invece la scuola primaria è sprovvista di entrambi e per questo viene chiesta la fornitura di stoviglie a perdere.

Tutto quanto non previsto nel capitolato come obbligatorio può essere considerato miglioria e valutato positivamente dalla commissione giudicatrice.

Per quanto riguarda la *gestione completa dei rifiuti*, si intende la gestione della raccolta e differenziazione degli stessi e il conferimento nei bidoni posti all'esterno delle aule mensa. Nessun ulteriore onere a carico della ditta.