

Allegato

**PARAMETRI E CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE****FORNITURA DI PANE FRESCO, LATTE FRESCO, TROTE FRESCHE E DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI ALLE STRUTTURE DELL'AZIENDA PROVINCIALE PER I SERVIZI SANITARI DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO**

L'aggiudicazione è effettuata per singolo lotto, ai sensi degli artt. 16 e 17 della L.P. 2/2016 - in conformità alle norme contenute nel disciplinare di gara e nel presente elaborato - nei confronti del concorrente che ha presentato l'offerta risultata economicamente più vantaggiosa avendo ottenuto il punteggio complessivo più alto, a seguito della somma dei diversi punteggi parziali attribuiti ai parametri qualità - prezzo di seguito riportati e con le modalità indicate.

E' facoltà della Stazione Appaltante procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta validamente espressa ed appropriata.

Il prezzo offerto deve essere, a pena di esclusione dell'offerta, minore o quantomeno pari al valore posto a base d'asta ed indicato nel bando di gara e nel Capitolato Speciale.

		<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
<b>OFFERTA ECONOMICA</b>	<i>IMPORTO COMPLESSIVO ANNUALE OFFERTO calcolato sulla base della formula sotto riportata</i>	30
<b>OFFERTA TECNICA</b>	<i>CARATTERISTICHE QUALITATIVE E TECNICHE come di seguito dettagliate</i>	70
	<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>	100

**OFFERTA ECONOMICA:** (importo complessivo annuale del lotto come indicato in offerta secondo lo schema allegato) fino ad un massimo di 30 punti da assegnarsi secondo la seguente formula di tipo non lineare che si richiama a quanto disposto dal Decreto del Presidente della Provincia Autonoma di Trento 21 ottobre 2016, n. 16-50/Leg:

$$V_i = (R_i / R_{max})^a$$

dove:

$V_i$  = coefficiente compreso tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il peso assegnato all'elemento prezzo,

$R_i$  = ribasso percentuale offerto dal concorrente  $i$ -simo,

$R_{max}$  = ribasso percentuale massimo offerto in gara,

$\alpha$  = esponente applicato sulla base del peso dell'elemento prezzo discrezionalmente individuato dalla stazione appaltante,

$\alpha = 0,2$  (essendo il peso dell'elemento prezzo superiore a 20/100 e inferiore o pari a 30/100).

L'offerta economica, redatta secondo lo schema del fac simile, deve riportare le quantità ed i prezzi – IVA esclusa – dei singoli prodotti espressi al chilogrammo o litro distinti per tipologia offerta (es. pasta di semola di grano duro per minestre convenzionale, pasta di semola di grano duro per minestre biologico, pasta di semola di grano duro per minestre DOP/IGP), fino alla quantità totale presunta di ogni singolo prodotto, elencato sul modulo offerta economica. L'ultima colonna dell'allegato “modulo offerta economica”, deve riportare, per ogni prodotto elencato, l'offerta economica derivante dalla sommatoria dei prezzi unitari moltiplicati per le rispettive quantità indicate per tipologia. I prezzi unitari sono troncati al quarto decimale. L'offerta deve contenere la presentazione di un solo prezzo unitario per prodotto e sua tipologia (es. riso arborio biologico). Nel formulare l'offerta la ditta deve tener conto del costo implicito della distribuzione dei prodotti presso tutte le strutture di APSS (Rovereto, Arco, Tione, Pergine Valsugana, Borgo Valsugana, Trento “Casa del Sole”, Cavalese e Cles).

Ai fini dell'applicazione della formula sopra riportata, per ciascun lotto, è calcolato il Ribasso in percentuale, arrotondato alla terza cifra decimale, rapportando l'importo complessivo annuo offerto e l'importo complessivo annuo posto a base di gara dalla Stazione appaltante.

**OFFERTA TECNICA** fino ad un massimo di 70 punti da attribuirsi in base ai criteri indicati nel presente documento: trattandosi di criteri con attribuzione del punteggio con metodo tabellare o matematico all'attribuzione del punteggio provvede il Presidente di gara.

**Metodologia di attribuzione dei punteggi tecnici**: i punteggi relativi a ciascun criterio sono attribuiti dal Presidente di gara secondo le seguenti modalità:

- metodo “Tabellare” secondo cui il punteggio previsto sarà attribuito in relazione alla presenza della caratteristica tecnica indicata nella tabella.
- metodo dell’“Interpolazione lineare” in base al quale sarà attribuito un punteggio linearmente crescente secondo la formula:

$$P(a)_i = V(a)_i \times P_i$$

dove

$P(a)_i$  = punteggio assegnato al concorrente  $a$  rispetto al requisito  $i$

$V(a)_i$  = (% Kg/L di prodotti complessivamente offerti dalla concorrente in valutazione per la tipologia considerata - valore minimo richiesto dal capitolato per quella tipologia) / (% Kg/L di prodotti massima offribile (ossia 100%) - valore minimo richiesto dal capitolato)

$P_i$  = punti max attribuibili al requisito

- metodo “Proporzionale” utilizzato per l’attribuzione del punteggio del piano di campionamento annuale. Il punteggio massimo verrà assegnato all’impresa che totalizzerà la sommatoria più alta di analisi microbiologiche (es. impresa B) mentre a tutte le offerte delle altre imprese partecipanti il punteggio sarà determinato in maniera proporzionale secondo la seguente formula:

$$\text{sommatoria impresa B : punteggio max} = \text{sommatoria impresa A} : X$$

$$X = \text{sommatoria impresa A} \times \text{punteggio max} / \text{sommatoria impresa B}$$

Nel prosieguo sono dettagliate le modalità di attribuzione del punteggio per ogni elemento di valutazione cui si fa rinvio ad ogni effetto.

Al termine di dette operazioni, qualora nessuna offerta ammessa, a seguito della sommatoria dei punteggi dei singoli criteri, abbia conseguito il punteggio massimo previsto per il parametro qualità (70 punti), il punteggio complessivo ottenuto dall’offerta è riparametrato con la seguente formula:

$$X = 70 \text{ (punteggio massimo)} \times \text{punteggio considerato} / \text{punteggio migliore offerta}$$

Di tutte le operazioni svolte dal Presidente di gara è redatto apposito verbale.

#### CRITERI LOTTI DAL N. 1 AL N. 6 → PANE FRESCO

CARATTERISTICHE OGGETTO DI VALUTAZIONE		MODALITA' ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO	PUNTI ATTRIBUITI	PUNTI MAX
A) Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale	A1) Impegno ad utilizzare, nella misura del 100%, mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (veicoli di classe ecologica euro 6 o veicoli elettrici o ibridi oppure euro 5) per il trasporto dei prodotti alimentari.	<i>Tabellare</i>		
		<i>100% veicoli euro 6 o veicoli elettrici o ibridi</i>	4	4

		100% veicoli di classe ecologica euro 5 o superiore	2	
		nessuna proposta migliorativa	0	
B) Qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari	B1) Offerta aggiuntiva di <b>prodotti biologici</b> rispetto a quelli che dovranno essere forniti obbligatoriamente come biologici (nel rispetto delle percentuali minime previste nel capitolato speciale parte tecnica art. 3) espressa in percentuale di peso sul totale	Quantitativo (interpolazione lineare*)	da 0 a 4	4
	B2) Offerta di pane fresco <b>di produzione a "filiera interamente trentina" o "filiera trentina"</b> espressa in percentuale di peso sul totale. Per filiera trentina ai fini dell'attribuzione del presente punteggio, si intende farina prodotta ( <b>molinatura</b> ) in uno stabilimento situato in territorio provinciale.	Quantitativo (interpolazione lineare*)	Da 0 a 20	20
	B3) Offerta di pane fresco prodotto con l'utilizzo di <b>olio extravergine di oliva di produzione biologica o con marchio DOP/IGP</b> espressa in percentuale di peso sul totale.	Quantitativo (interpolazione lineare*)	da 0 a 2	2
	B4) Offerta di pane fresco prodotto con l'utilizzo di <b>olio extravergine di oliva "Garda DOP"</b> espressa in percentuale di peso sul totale.	Quantitativo (interpolazione lineare*)	da 0 a 3	3
	B5) Offerta di pane fresco 100 % " <b>a basso impatto ambientale</b> " ossia prodotto utilizzando farina prodotta (molinatura) in uno stabilimento situato ad una distanza massima di 70 km dal luogo di consegna/consumo	Tabellare		
		SI	2	2
NO		0		
C) Certificazioni	C1) Possesso della certificazione OHSAS 18001 (Certificazione del sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori) o della certificazione ISO 45001 (Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro) o equivalenti.	Tabellare		
		SI	2	2
		NO	0	
	C2) Possesso della certificazione UNI EN ISO 14001 (Certificazione del sistema di gestione ambientale) o la registrazione ambientale EMAS o equivalenti.	Tabellare		
		SI	2	2
		NO	0	
	C3) Possesso di certificazioni in materia di conciliazione famiglia/lavoro (Family Audit ® o Family Audit Executive ® o equivalenti).	Tabellare		
		Family Audit Executive	3	3
		Family Audit	1	
		NO	0	
C4) Possesso della certificazione SA8000:2014	Tabellare			

	(Certificazione del sistema di gestione della responsabilità sociale d'impresa) o equivalenti.	<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
	C5) Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare) o equivalente	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
	C6) Possesso della certificazione UNI EN ISO 22002 (Certificazione programmi di prerequisiti per la sicurezza alimentare) o equivalente	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
	C7) Possesso della certificazione UNI EN ISO 22005 (Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari) o equivalente	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
	C8) Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001 (Certificazione del sistema di gestione per la qualità) o equivalente.	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
D) Distanza tra punto di cottura e punto di consegna.	D1) Minor distanza tra punto di cottura e punto di consegna. Ai fini dell'attribuzione del punteggio, si considera come punto di consegna la sede di ogni singolo magazzino dell'ospedale del lotto di riferimento. Per il lotto n. 4 che ha più sedi di consegna viene considerata la media delle tre distanze.	<i>Tabellare</i>		
		<i>entro i 10 km</i>	15	15
		<i>entro i 20 km</i>	10	
		<i>entro i 30 km</i>	5	
		<i>oltre i 30 km</i>	0	
E) Gestione processi relativi alla sicurezza dei prodotti	E1) Piano di campionamento annuale relativo alle analisi microbiologiche e chimiche offerte da effettuarsi presso laboratori accreditati	<i>Quantitativo (proporzionale)</i>	3	3
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>				<b>70</b>

### A) Utilizzo mezzi di trasporto a basso impatto ambientale

Al fine di favorire la riduzione di consumi energetici e delle emissioni inquinanti legate al trasporto dei prodotti il punteggio è attribuito mediante la valutazione dell'utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale che l'offerente si impegna ad impiegare nelle consegne alle strutture per tutta la durata del contratto. Per mezzi a basso impatto ambientale si intende quelli Euro 6 o elettrici o ibridi oppure Euro 5.

Il punteggio è attribuito in funzione alla tipologia di automezzi ecologici offerti destinati al servizio. E' assegnato il punteggio più alto in caso di solo utilizzo di automezzi "euro 6 o veicoli elettrici o ibridi", il punteggio intermedio nel caso di utilizzo di automezzi minimo "euro 5" e nessun punteggio nel caso di utilizzo di automezzi con caratteristiche inferiori (fermo il rispetto delle prescrizioni minime previste in Capitolato tecnico).

## B) Qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari

Nell'Allegato "Modulo offerta qualitativa", per le tipologie di prodotto individuate (biologico, DOP/IGO/STG/agroalimentare tradizionale e convenzionale) dovranno essere indicate le quantità di prodotti offerte; tali quantità dovranno corrispondere alle quantità indicate nell'Allegato "Modulo offerta economica".

B1) Per i **prodotti biologici** il punteggio sarà attribuito in base all'offerta aggiuntiva di prodotti biologici rispetto a quelli che dovranno essere forniti obbligatoriamente come biologici, espressa in percentuale di peso sul totale (nel rispetto delle percentuali minime previste nel capitolato speciale parte tecnica art. 3, per i lotti relativi al pane fresco è pari al 20% del peso totale espresso in Kg/L) utilizzando il metodo dell'interpolazione lineare.

Per prodotti biologici si intendono quelli certificati. La relativa certificazione deve essere presentata in fase di avvio del contratto.

B2) Per i prodotti a "**filiera trentina**" o "**filiera interamente trentina**" il punteggio sarà attribuito in base all'offerta di prodotti di produzione a "filiera trentina" o "filiera interamente trentina" espressa in percentuale di peso sul totale utilizzando il metodo dell'interpolazione lineare.

Per filiera trentina ai fini dell'attribuzione del presente punteggio, si intende farina prodotta (**molinatura**) in uno stabilimento situato in territorio provinciale.

B3) Per i prodotti con l'utilizzo di **olio extravergine di oliva di produzione biologica o con marchio DOP/IGP** il punteggio sarà attribuito in base all'offerta di prodotti con le caratteristiche indicate espressa in percentuale di peso sul totale utilizzando il metodo dell'interpolazione lineare.

Per olii biologici e DOP/IGP si intendono quelli certificati. La relativa certificazione deve essere presentata in fase di avvio del contratto.

B4) Per i prodotti con l'utilizzo di **olio extravergine di oliva "Garda DOP"** il punteggio sarà attribuito in base all'offerta di prodotti con le caratteristiche indicate espressa in percentuale di peso sul totale utilizzando il metodo dell'interpolazione lineare.

Per olii "Garda DOP" si intendono quelli certificati. La relativa certificazione deve essere presentata in fase di avvio del contratto.

B5) Offerta di **pane fresco 100 % "a basso impatto ambientale"** ossia prodotto utilizzando farina prodotta (molinatura) in uno stabilimento situato ad una distanza massima di 70 km dal luogo di consegna/consumo.

Se le varie tipologie di pane fresco sono offerte tutte utilizzando una farina "a basso impatto ambientale" verranno assegnati 2 punti.

## C) CERTIFICAZIONI

Deve essere dichiarato il possesso di tali certificazioni che dovranno risultare in corso di validità ed essere state rilasciate da un organismo accreditato in Italia da Accredia per il rilascio delle corrispondenti certificazioni o da organismi accreditati da altri Enti di accreditamento di altri stati membri.

È prevista la possibilità di presentazione di certificazioni equivalenti, premesso che l'equivalenza deve essere dimostrata dall'operatore economico offerente mediante la presentazione di una relazione che compari le due certificazioni (o, meglio, le norme che presidiano l'ottenimento delle due certificazioni di cui si afferma l'equivalenza). Il Presidente di gara per accertare l'effettiva equivalenza si avvale dei componenti del gruppo tecnico.

In caso di raggruppamento o di consorzio, il punteggio è attribuito solo se la certificazione è posseduta rispettivamente da tutte le Imprese aderenti la costituenda ATI e sia dal Consorzio che da tutte le Imprese indicate come esecutrici.

#### D) MINOR DISTANZA DAL PUNTO DI COTTURA

Deve essere dichiarato il punto di cottura e stoccaggio del pane fresco.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio, si considera come punto di consegna la sede di ogni singolo magazzino dell'ospedale del lotto di riferimento, come indicati all'articolo 1 del capitolato speciale. Per il lotto n. 4 che ha più sedi di consegna, ai fini dell'attribuzione del punteggio, viene considerata la media delle tre distanze.

Per la verifica del chilometraggio ci si avvale delle indicazioni desumibili da Google-maps riferimento a tragitto con automezzo.

Il punteggio è attribuito con “metodo tabellare” in base alla distanza tra i due luoghi secondo i parametri indicati in tabella.

Nel caso in cui l'aggiudicatario avesse a disposizione più punti di cottura, ai fini dell'attribuzione del punteggio è considerata la media delle distanze.

#### E) ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

Il punteggio a disposizione è attribuito in base al piano di campionamento redatto in formato tabellare come da esempio messo a disposizione degli offerenti ove sono indicati, per ciascuno dei prodotti alimentari richiesti in gara, la frequenza annuale dei prelievi ed il numero di parametri considerati. Nello specifico il punteggio sarà attribuito proporzionalmente in base al numero derivante dalla somma dei prodotti ottenuti moltiplicando il numero totale dei prelievi annuali per il numero totale dei parametri considerati per ciascun alimento analizzato.

A titolo esemplificativo, qualora per uno dei lotti pervenissero due offerte rispettivamente dall'Impresa A e dall'Impresa B il calcolo quantitativo complessivo delle analisi offerte dai rispettivi piani verrà fatto come illustrato nella seguente tabella:

	IMPRESA A			IMPRESA B		
	1	2	1x2	1	2	1x2
Lotto	Numero prelievi/anno	Numero parametri per prelievo	Prodotto totale	Numero prelievi/anno	Numero parametri per prelievo	Prodotto totale
Alimento 1	2	10	20	3	8	24
Alimento 2	3	8	24	3	10	30
Alimento 3	2	10	20	3	10	30
Alimento 4	1	10	10	3	8	24
<b>SOMMATORIA</b>			<b>74</b>			<b>108</b>

Per ogni lotto il punteggio massimo di “3” punti verrà poi assegnato all'impresa che totalizzerà la sommatoria più alta. Nell'esempio all'offerta dell'Impresa B verrà assegnato il massimo punteggio pari a 3 punti; a tutte le offerte delle altre imprese partecipanti il punteggio sarà determinato in maniera proporzionale nel modo seguente:

$$\text{sommatoria impresa B} : 3 = \text{sommatoria impresa A} : X$$

$$X = \text{sommatoria impresa A} \times 3 / \text{sommatoria impresa B}$$

**CRITERI LOTTO 7 → LATTE FRESCO E PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

CARATTERISTICHE OGGETTO DI VALUTAZIONE		MODALITA' ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO	PUNTI ATTRIBUITI	PUNTI MAX
A) Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale	A1) Impegno ad utilizzare, nella misura del 100%, mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (veicoli di classe ecologica euro 6 o veicoli elettrici o ibridi oppure euro 5) per il trasporto dei prodotti alimentari.	<i>Tabellare</i>		
		<i>100% veicoli euro 6 o veicoli elettrici o ibridi</i>	4	4
		<i>100% veicoli di classe ecologica euro 5 o superiore</i>	2	
		<i>nessuna proposta migliorativa</i>	0	
B) Qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari	B1) Offerta aggiuntiva di formaggi, latte Uht e yogurt provenienti da <b>produzione biologica</b> rispetto a quelli che dovranno essere forniti obbligatoriamente come biologici, espressa in percentuale di peso sul totale (nel rispetto delle percentuali minime previste nel capitolato speciale parte tecnica art. 3)	<i>Quantitativo (interpolazione lineare*)</i>	da 0 a 5	5
	B2) Offerta aggiuntiva di formaggi, latte Uht e yogurt, provenienti da <b>"sistemi di produzione integrata" e/o da prodotti IGP, DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino")</b> , rispetto a quelli che dovranno essere forniti obbligatoriamente come provenienti da "sistemi di produzione integrata" e/o da prodotti IGP, DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino"), espressa in percentuale di peso sul totale (nel rispetto delle percentuali minime previste nel capitolato speciale parte tecnica art. 3)	<i>Quantitativo (interpolazione lineare*)</i>	Da 0 a 5	5
	B3) Offerta di formaggi, latte Uht e yogurt, provenienti dal circuito di produzione della <b>"filiera trentina" o "interamente trentina"</b> rispetto al totale fornito, espressa in percentuale di peso sul totale.	<i>Quantitativo (interpolazione lineare*)</i>	da 0 a 25	25
	B4) Offerta 100% di formaggio grana "trentino" rispetto a quanto previsto nel capitolato speciale (allegato "caratteristiche merceologiche, qualitative e requisiti igienico-sanitari dei prodotti alimentari")	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	6	6
	<i>NO</i>	0		
B5) Offerta 100% di formaggio grana trentino o grana padano con stagionatura minima 24	<i>Tabellare</i>			



	mesi anziché minima 18 mesi rispetto a quanto previsto nel capitolato speciale (allegato "caratteristiche merceologiche, qualitative e requisiti igienico-sanitari dei prodotti alimentari")	<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
C) Certificazioni	C1) Possesso della certificazione OHSAS 18001 (Certificazione del sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori) o della certificazione ISO 45001 (Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro) o equivalenti.	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
	C2) Possesso della certificazione UNI EN ISO 14001 (Certificazione del sistema di gestione ambientale) o la registrazione ambientale EMAS o equivalenti.	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
	C3) Possesso di certificazioni in materia di conciliazione famiglia/lavoro (Family Audit ® o Family Audit Executive ® o equivalenti).	<i>Tabellare</i>		
		<i>Family Audit Executive</i>	3	3
		<i>Family Audit</i>	1	
	C4) Possesso della certificazione SA8000:2014 (Certificazione del sistema di gestione della responsabilità sociale d'impresa) o equivalenti.	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
	C5) Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare) o equivalente	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
	C6) Possesso della certificazione UNI EN ISO 22002 (Certificazione programmi di prerequisiti per la sicurezza alimentare) o equivalente	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
	C7) Possesso della certificazione UNI EN ISO 22005 (Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari) o equivalente	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
<i>NO</i>		0		
C8) Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001 (Certificazione del sistema di gestione per la qualità) o equivalente.	<i>Tabellare</i>			
	<i>SI</i>	2	2	
	<i>NO</i>	0		
D) Gestione processi relativi alla sicurezza dei prodotti	D1) Piano di campionamento annuale relativo alle analisi microbiologiche e chimiche offerte da effettuarsi presso laboratori accreditati	<i>Quantitativo (proporzionale)</i>	da 0 a 4	4
E) Proposte	E1) Offerta di un sistema informativo che	<i>Tabellare</i>		

migliorative	garantisca la tracciabilità degli alimenti e la rendicontazione dei consumi dei prodotti di qualità (biologico, DOP, IGP ecc.)	SI	2	2
		NO	0	
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>				<b>70</b>

### A) Utilizzo mezzi di trasporto a basso impatto ambientale

Al fine di favorire la riduzione di consumi energetici e delle emissioni inquinanti legate al trasporto dei prodotti il punteggio è attribuito mediante la valutazione dell'utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale che l'offerente si impegna ad impiegare nelle consegne alle strutture per tutta la durata del contratto. Per mezzi a basso impatto ambientale si intende quelli Euro 6 o elettrici o ibridi oppure Euro 5.

Il punteggio è attribuito in funzione alla tipologia di automezzi ecologici offerti destinati al servizio. E' assegnato il punteggio più alto in caso di solo utilizzo di automezzi "euro 6 o veicoli elettrici o ibridi", il punteggio intermedio nel caso di utilizzo di automezzi minimo "euro 5" e nessun punteggio nel caso di utilizzo di automezzi con caratteristiche inferiori (fermo il rispetto delle prescrizioni minime previste in Capitolato tecnico).

### B) Qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari

Nell'Allegato "Modulo offerta qualitativa", per le tipologie di prodotto individuate (biologico, DOP/IGP, STG, agroalimentari tradizionali o convenzionale) dovranno essere indicate le quantità di prodotti offerte; tali quantità dovranno corrispondere alle quantità indicate nell'Allegato "Modulo offerta economica".

B1) Per i **prodotti biologici** il punteggio sarà attribuito in base all'offerta aggiuntiva di prodotti biologici rispetto a quelli che dovranno essere forniti obbligatoriamente come biologici, espressa in percentuale di peso sul totale (nel rispetto delle percentuali minime previste nel capitolato speciale parte tecnica art. 3, per il lotto in esame è pari al 20% del peso totale espresso in Kg/L) utilizzando il metodo dell'interpolazione lineare.

L'APSS ha individuato alcuni prodotti che dovranno essere forniti obbligatoriamente come proveniente da prodotti biologici e le cui quantità sono già fissate nella colonna C dell'allegato "Modulo di offerta qualitativa".

Saranno considerati solo i prodotti la cui unità di misura è espressa in kg o litri. A tale unico effetto le unità di misura Kg e litri si considerano equivalenti (1 litro = 1 chilogrammo).

Per prodotti biologici si intendono quelli certificati. La relativa certificazione deve essere presentata in fase di avvio del contratto.

B2) Per i prodotti **provenienti da "sistemi di produzione integrata" e/o da prodotti IGP, DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino")** il punteggio sarà attribuito in base all'offerta aggiuntiva di prodotti rispetto a quelli che dovranno essere forniti obbligatoriamente come provenienti da sistemi di "produzione integrata" e/o da prodotti IGP, DOP e STG da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata, espressa in percentuale di peso sul totale (nel rispetto delle percentuali minime previste nel capitolato speciale parte tecnica art. 3, per il lotto in esame è pari al 10% del peso totale espresso in Kg/L) utilizzando il metodo dell'interpolazione lineare.

L'APSS ha individuato alcuni prodotti che dovranno essere forniti obbligatoriamente come proveniente da "sistemi di produzione integrata" e/o da prodotti IGP, DOP e STG da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità

Trentino”) e le cui quantità sono già fissate nella colonna D dell’allegato “Modulo di offerta qualitativa”.

Saranno considerati solo i prodotti la cui unità di misura è espressa in kg o litri. A tale unico effetto le unità di misura Kg e litri si considerano equivalenti (1 litro = 1 chilogrammo).

Per prodotti provenienti da "sistemi di produzione integrata" e/o da prodotti IGP DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio “Qualità Trentino”) si intendono quelli certificati. La relativa certificazione deve essere presentata in fase di avvio del contratto.

B3) Per i prodotti a "**filiera trentina**" o "**filiera interamente trentina**" il punteggio sarà attribuito in base all’offerta di prodotti di produzione a "filiera trentina" o "filiera interamente trentina" espressa in percentuale di peso sul totale utilizzando il metodo dell’interpolazione lineare.

I prodotti della "**filiera trentina**" sono tutti quei prodotti agricoli e/o agroalimentari i cui ingredienti principali sono stati coltivati, prodotti, lavorati e confezionati in Trentino (ad es. Marchio “Qualità Trentino”). I prodotti di "**filiera interamente trentina**" sono quei prodotti i cui ingredienti principali sono stati coltivati, prodotti, lavorati, confezionati e distribuiti da piattaforme interamente trentine e i cui disciplinari di produzione prevedano che la filiera sia interamente trentina.

B4) Offerta 100% di formaggio grana "trentino" rispetto a quanto previsto nel capitolato speciale allegato caratteristiche merceologiche, qualitative e requisiti igienico-sanitari dei prodotti alimentari.

Se le varie tipologie di formaggio grana e più precisamente i prodotti relativi agli articoli n. 16, 17, 18 e 19 del lotto 7 sono offerte con prodotto 100% grana trentino verranno assegnati 6 punti.

B5) Offerta 100% di formaggio grana trentino o grana padano con stagionatura minima 24 mesi anziché minima 18 mesi rispetto a quanto previsto nel capitolato speciale allegato caratteristiche merceologiche, qualitative e requisiti igienico-sanitari dei prodotti alimentari.

Se le varie tipologie di formaggio grana e più precisamente i prodotti relativi agli articoli n. 16, 17, 18 e 19 del lotto 7 sono offerte con prodotto di stagionatura minima di 24 mesi verranno assegnati 2 punti.

## **C) CERTIFICAZIONI**

Deve essere dichiarato il possesso di tali certificazioni che dovranno risultare in corso di validità ed essere state rilasciate da un organismo accreditato in Italia da Accredia per il rilascio delle corrispondenti certificazioni o da organismi accreditati da altri Enti di accreditamento di altri stati membri.

È prevista la possibilità di presentazione di certificazioni equivalenti, premesso che l’equivalenza deve essere dimostrata dall’operatore economico offerente mediante la presentazione di una relazione che compari le due certificazioni (o, meglio, le norme che presidiano l’ottenimento delle due certificazioni di cui si afferma l’equivalenza). Il Presidente di gara per accertare l’effettiva equivalenza si avvale dei componenti del gruppo tecnico.

In caso di raggruppamento o di consorzio, il punteggio è attribuito solo se la certificazione è posseduta rispettivamente da tutte le Imprese aderenti la costituenda ATI e sia dal Consorzio che da tutte le Imprese indicate come esecutrici.

## **D) ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE**

Il punteggio a disposizione è attribuito in base al piano di campionamento redatto in formato tabellare come da esempio messo a disposizione degli offerenti ove sono indicati, per ciascuno dei prodotti alimentari richiesti in gara, la frequenza annuale dei prelievi ed il numero di parametri considerati. Nello specifico il punteggio sarà attribuito proporzionalmente in base al numero

derivante dalla somma dei prodotti ottenuti moltiplicando il numero totale dei prelievi annuali per il numero totale dei parametri considerati per ciascun alimento analizzato.

A titolo esemplificativo, qualora per uno dei lotti pervenissero due offerte rispettivamente dall'Impresa A e dall'Impresa B il calcolo quantitativo complessivo delle analisi offerte dai rispettivi piani verrà fatto come illustrato nella seguente tabella:

	IMPRESA A			IMPRESA B		
	1	2	1x2	1	2	1x2
Lotto	Numero prelievi/anno	Numero parametri per prelievo	Prodotto totale	Numero prelievi/anno	Numero parametri per prelievo	Prodotto totale
Alimento 1	2	10	20	3	8	24
Alimento 2	3	8	24	3	10	30
Alimento 3	2	10	20	3	10	30
Alimento 4	1	10	10	3	8	24
<b>SOMMATORIA</b>			<b>74</b>			<b>108</b>

Per ogni lotto il punteggio massimo di 4 punti verrà poi assegnato all'impresa che totalizzerà la sommatoria più alta. Nell'esempio all'offerta dell'Impresa B verrà assegnato il massimo punteggio pari a 4 punti; a tutte le offerte delle altre imprese partecipanti il punteggio sarà determinato in maniera proporzionale nel modo seguente:

$$\text{sommatoria impresa B} : 4 = \text{sommatoria impresa A} : X$$

$$X = \text{sommatoria impresa A} \times 4 / \text{sommatoria impresa B}$$

## E) PROPOSTE MIGLIORATIVE

E1) messa a disposizione di APSS con l'inizio dell'esecuzione del contratto di un sistema informativo in grado di garantire la tracciabilità degli alimenti in tempo reale, e l'immediata rendicontazione dei consumi dei prodotti di qualità: biologico, DOP, IGP, STG, agroalimentari tradizionali, ecc..).

### CRITERI LOTTO 8 → TROTE FRESCHE

CARATTERISTICHE OGGETTO DI VALUTAZIONE		MODALITA' ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO	PUNTI ATTRIBUITI	PUNTI MAX
A) Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale	A1) Impegno ad utilizzare, nella misura del 100%, mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (veicoli di classe ecologica euro 6 o veicoli elettrici o ibridi oppure euro 5) per il trasporto dei prodotti alimentari.	<i>Tabellare</i>		
		<i>100% veicoli euro 6 o veicoli elettrici o ibridi</i>	4	4
		<i>100% veicoli di classe ecologica euro 5 o superiore</i>	2	
		<i>nessuna proposta migliorativa</i>	0	

B) Qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari	B1) Offerta aggiuntiva di trote fresche provenienti <b>da prodotti IGP, DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio “Qualità Trentino”)</b> rispetto a quelle che dovranno essere forniti obbligatoriamente come provenienti da prodotti IGP, DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio “Qualità Trentino”), espressa in percentuale di peso sul totale (nel rispetto delle percentuali minime previste nel capitolato speciale parte tecnica art. 3)	<i>Quantitativo (interpolazione lineare*)</i>	da 0 a 3	3
	B2) Offerta di trote fresche provenienti dal circuito di produzione della " <b>filiera trentina</b> " o " <b>interamente trentina</b> " rispetto al totale fornito, espressa in percentuale di peso sul totale.	<i>Quantitativo (interpolazione lineare*)</i>	da 0 a 40	40
C) Certificazioni	C1) Possesso della certificazione OHSAS 18001 (Certificazione del sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori) o della certificazione ISO 45001 (Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro) o equivalenti.	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
	C2) Possesso della certificazione UNI EN ISO 14001 (Certificazione del sistema di gestione ambientale) o la registrazione ambientale EMAS o equivalenti.	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
	C3) Possesso di certificazioni in materia di conciliazione famiglia/lavoro (Family Audit ® o Family Audit Executive ® o equivalenti).	<i>Tabellare</i>		
		<i>Family Audit Executive</i>	3	3
		<i>Family Audit</i>	1	
	C4) Possesso della certificazione SA8000:2014 (Certificazione del sistema di gestione della responsabilità sociale d'impresa) o equivalenti.	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
	C5) Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare) o equivalente	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
<i>NO</i>		0		
C6) Possesso della certificazione UNI EN ISO 22002 (Certificazione programmi di prerequisiti per la sicurezza alimentare) o equivalente	<i>Tabellare</i>			
	<i>SI</i>	2	2	
	<i>NO</i>	0		
C7) Possesso della certificazione UNI EN ISO 22005 (Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari) o equivalente	<i>Tabellare</i>			
	<i>SI</i>	2	2	
	<i>NO</i>	0		

	C8) Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001 (Certificazione del sistema di gestione per la qualità) o equivalente.	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
D) Gestione processi relativi alla sicurezza dei prodotti	D1) Piano di campionamento annuale relativo alle analisi microbiologiche e chimiche offerte da effettuarsi presso laboratori accreditati	<i>Quantitativo (interpolazione lineare*)</i>	da 0 a 4	4
		<i>Tabellare</i>		
E) Proposte migliorative	E1) Offerta di un sistema informativo che garantisca la tracciabilità degli alimenti e la rendicontazione dei consumi dei prodotti di qualità (biologico, pesca sostenibile ecc.)	<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>				<b>70</b>

### A) Utilizzo mezzi di trasporto a basso impatto ambientale

Al fine di favorire la riduzione di consumi energetici e delle emissioni inquinanti legate al trasporto dei prodotti il punteggio è attribuito mediante la valutazione dell'utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale che l'offerente si impegna ad impiegare nelle consegne alle strutture per tutta la durata del contratto. Per mezzi a basso impatto ambientale si intende quelli Euro 6 o elettrici o ibridi oppure Euro 5.

Il punteggio è attribuito in funzione alla tipologia di automezzi ecologici offerti destinati al servizio. E' assegnato il punteggio più alto in caso di solo utilizzo di automezzi "euro 6 o veicoli elettrici o ibridi", il punteggio intermedio nel caso di utilizzo di automezzi minimo "euro 5" e nessun punteggio nel caso di utilizzo di automezzi con caratteristiche inferiori (fermo il rispetto delle prescrizioni minime previste in Capitolato tecnico).

### B) Qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari

Nell'Allegato "Modulo offerta qualitativa", per le tipologie di prodotto individuate (biologico o convenzionale) dovranno essere indicate le quantità di prodotti offerte; tali quantità dovranno corrispondere alle quantità indicate nell'Allegato "Modulo offerta economica".

B1) Offerta aggiuntiva di trote fresche provenienti da **prodotti IGP, DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino")** rispetto a quelle che dovranno essere forniti obbligatoriamente come provenienti da prodotti IGP, DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino"), espressa in percentuale di peso sul totale (nel rispetto delle percentuali minime previste nel capitolato speciale parte tecnica art. 3, per il lotto in esame è pari al 10% del peso totale espresso in Kg/L) utilizzando il metodo dell'interpolazione lineare.

Per prodotti provenienti da prodotti IGP DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino") si intendono quelli certificati. La relativa certificazione deve essere presentata in fase di avvio del contratto.

B2) Offerta di trote fresche provenienti dal circuito di produzione della "**filiera trentina**" o "**filiera interamente trentina**" il punteggio sarà attribuito in base all'offerta di prodotti di produzione a "filiera trentina" o "filiera interamente trentina" espressa in percentuale di peso sul totale utilizzando il metodo dell'interpolazione lineare.

I prodotti della "**filiera trentina**" sono tutti quei prodotti agricoli e/o agroalimentari i cui ingredienti principali sono stati coltivati, prodotti, lavorati e confezionati in Trentino (ad es. Marchio "Qualità Trentino"). I prodotti di "**filiera interamente trentina**" sono quei prodotti i cui ingredienti principali sono stati coltivati, prodotti, lavorati, confezionati e distribuiti da piattaforme interamente trentine e i cui disciplinari di produzione prevedano che la filiera sia interamente trentina.

### C) CERTIFICAZIONI

Deve essere dichiarato il possesso di tali certificazioni che dovranno risultare in corso di validità ed essere state rilasciate da un organismo accreditato in Italia da Accredia per il rilascio delle corrispondenti certificazioni o da organismi accreditati da altri Enti di accreditamento di altri stati membri.

È prevista la possibilità di presentazione di certificazioni equivalenti, premesso che l'equivalenza deve essere dimostrata dall'operatore economico offerente mediante la presentazione di una relazione che compari le due certificazioni (o, meglio, le norme che presidiano l'ottenimento delle due certificazioni di cui si afferma l'equivalenza). Il Presidente di gara per accertare l'effettiva equivalenza si avvale dei componenti del gruppo tecnico.

In caso di raggruppamento o di consorzio, il punteggio è attribuito solo se la certificazione è posseduta rispettivamente da tutte le Imprese aderenti la costituenda ATI e sia dal Consorzio che da tutte le Imprese indicate come esecutrici.

### D) ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

Il punteggio a disposizione è attribuito in base al piano di campionamento redatto in formato tabellare come da esempio messo a disposizione degli offerenti ove sono indicati, per ciascuno dei prodotti alimentari richiesti in gara, la frequenza annuale dei prelievi ed il numero di parametri considerati. Nello specifico il punteggio sarà attribuito proporzionalmente in base al numero derivante dalla somma dei prodotti ottenuti moltiplicando il numero totale dei prelievi annuali per il numero totale dei parametri considerati per ciascun alimento analizzato.

A titolo esemplificativo, qualora per uno dei lotti pervenissero due offerte rispettivamente dall'Impresa A e dall'Impresa B il calcolo quantitativo complessivo delle analisi offerte dai rispettivi piani verrà fatto come illustrato nella seguente tabella:

	IMPRESA A			IMPRESA B		
	1	2	1x2	1	2	1x2
Lotto	Numero prelievi/anno	Numero parametri per prelievo	Prodotto totale	Numero prelievi/anno	Numero parametri per prelievo	Prodotto totale
Alimento 1	2	10	20	3	8	24
Alimento 2	3	8	24	3	10	30
Alimento 3	2	10	20	3	10	30
Alimento 4	1	10	10	3	8	24
SOMMATORIA			<b>74</b>			<b>108</b>

Per ogni lotto il punteggio massimo di 4 punti verrà poi assegnato all'impresa che totalizzerà la sommatoria più alta. Nell'esempio all'offerta dell'Impresa B verrà assegnato il massimo punteggio

pari a 4 punti; a tutte le offerte delle altre imprese partecipanti il punteggio sarà determinato in maniera proporzionale nel modo seguente:

sommatoria impresa B : 4 = sommatoria impresa A : X

X = sommatoria impresa A x 4 / sommatoria impresa B

## E) PROPOSTE MIGLIORATIVE

E1) messa a disposizione di APSS con l'inizio dell'esecuzione del contratto di un sistema informativo in grado di garantire la tracciabilità degli alimenti in tempo reale, e l'immediata rendicontazione dei consumi dei prodotti di qualità: biologico, DOP, IGP, STG, agroalimentari tradizionali, ecc..).

### CRITERI LOTTO 9 → SURGELATI

CARATTERISTICHE OGGETTO DI VALUTAZIONE		MODALITA' ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO	PUNTI ATTRIBUITI	PUNTI MAX
A) Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale	A1) Impegno ad utilizzare, nella misura del 100%, mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (veicoli di classe ecologica euro 6 o veicoli elettrici o ibridi oppure euro 5) per il trasporto dei prodotti alimentari.	<i>Tabellare</i>		
		<i>100% veicoli euro 6 o veicoli elettrici o ibridi</i>	4	4
		<i>100% veicoli di classe ecologica euro 5 o superiore</i>	2	
		<i>nessuna proposta migliorativa</i>	0	
B) Qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari	B1) Offerta aggiuntiva di verdure e ortaggi, legumi, carne, prodotti ittici e prodotti trasformati surgelati provenienti da <b>produzione biologica</b> rispetto a quelli che dovranno essere forniti obbligatoriamente come biologici, espressa in percentuale di peso sul totale (nel rispetto delle percentuali minime previste nel capitolato speciale parte tecnica art. 3)	<i>Quantitativo (interpolazione lineare*)</i>	da 0 a 4	4
	B2) Offerta di pesce surgelato proveniente da <b>pesca sostenibile</b> rispetto al totale fornito, espressa in percentuale di peso sul totale.	<i>Quantitativo (interpolazione lineare*)</i>	Da 0 a 5	5
	B3) Offerta aggiuntiva di verdure e ortaggi, legumi, carne, prodotti ittici e prodotti trasformati surgelati provenienti da " <b>sistemi di produzione integrata</b> " e/o da <b>prodotti IGP DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino")</b> , rispetto a quelle che dovranno essere forniti obbligatoriamente come provenienti da prodotti IGP, DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché	<i>Quantitativo (interpolazione lineare*)</i>	Da 0 a 4	4



	da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino"), espressa in percentuale di peso sul totale (nel rispetto delle percentuali minime previste nel capitolato speciale parte tecnica art. 3)				
	B4) Offerta di verdure e ortaggi, legumi, carne, prodotti ittici e prodotti trasformati surgelati provenienti dal circuito di produzione della " <b>filiera trentina</b> " o " <b>interamente trentina</b> " rispetto al totale fornito , espressa in percentuale di peso sul totale.	<i>Quantitativo (interpolazione lineare*)</i>	da 0 a 30	30	
C) Certificazioni	C1) Possesso della certificazione OHSAS 18001 (Certificazione del sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori) o della certificazione ISO 45001 (Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro) o equivalenti.	<i>Tabellare</i>			
		<i>SI</i>	2	2	
		<i>NO</i>	0		
	C2) Possesso della certificazione UNI EN ISO 14001 (Certificazione del sistema di gestione ambientale) o la registrazione ambientale EMAS o equivalenti.	<i>Tabellare</i>			
		<i>SI</i>	2	2	
		<i>NO</i>	0		
	C3) Possesso di certificazioni in materia di conciliazione famiglia/lavoro (Family Audit ® o Family Audit Executive ® o equivalenti).	<i>Tabellare</i>			
		<i>Family Audit Executive</i>	3	3	
		<i>Family Audit</i>	1		
	C4) Possesso della certificazione SA8000:2014 (Certificazione del sistema di gestione della responsabilità sociale d'impresa) o equivalenti.	<i>Tabellare</i>			
		<i>SI</i>	2	2	
		<i>NO</i>	0		
	C5) Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare) o equivalente	<i>Tabellare</i>			
		<i>SI</i>	2	2	
		<i>NO</i>	0		
	C6) Possesso della certificazione UNI EN ISO 22002 (Certificazione programmi di prerequisiti per la sicurezza alimentare) o equivalente	<i>Tabellare</i>			
		<i>SI</i>	2	2	
		<i>NO</i>	0		
	C7) Possesso della certificazione UNI EN ISO 22005 (Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari) o equivalente	<i>Tabellare</i>			
		<i>SI</i>	2	2	
<i>NO</i>		0			
C8) Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001 (Certificazione del sistema di gestione per la qualità) o equivalente.	<i>Tabellare</i>				
	<i>SI</i>	2	2		
	<i>NO</i>	0			

D) Gestione processi relativi alla sicurezza dei prodotti	D1) Piano di campionamento annuale relativo alle analisi microbiologiche e chimiche offerte da effettuarsi presso laboratori accreditati	<i>Quantitativo (proporzionale)</i>	da 0 a 4	4
E) Proposte migliorative	E1) Offerta di un sistema informativo che garantisca la tracciabilità degli alimenti e la rendicontazione dei consumi dei prodotti di qualità (biologico, pesca sostenibile ecc.)	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>				<b>70</b>

### A) Utilizzo mezzi di trasporto a basso impatto ambientale

Al fine di favorire la riduzione di consumi energetici e delle emissioni inquinanti legate al trasporto dei prodotti il punteggio è attribuito mediante la valutazione dell'utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale che l'offerente si impegna ad impiegare nelle consegne alle strutture per tutta la durata del contratto. Per mezzi a basso impatto ambientale si intende quelli Euro 6 o elettrici o ibridi oppure Euro 5.

Il punteggio è attribuito in funzione alla tipologia di automezzi ecologici offerti destinati al servizio. E' assegnato il punteggio più alto in caso di solo utilizzo di automezzi "euro 6 o veicoli elettrici o ibridi", il punteggio intermedio nel caso di utilizzo di automezzi minimo "euro 5" e nessun punteggio nel caso di utilizzo di automezzi con caratteristiche inferiori (fermo il rispetto delle prescrizioni minime previste in Capitolato tecnico).

### B) Qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari

Nell'Allegato "Modulo offerta qualitativa", per le tipologie di prodotto individuate (biologico, pesca sostenibile, produzione integrata o convenzionale) dovranno essere indicate le quantità di prodotti offerte; tali quantità dovranno corrispondere alle quantità indicate nell'Allegato "Modulo offerta economica".

B1) Per i prodotti biologici il punteggio sarà attribuito in base all'offerta aggiuntiva di **prodotti biologici** rispetto a quelli che dovranno essere forniti obbligatoriamente come biologici, espressa in percentuale di peso sul totale (nel rispetto delle percentuali minime previste nel capitolato speciale parte tecnica art. 3, per il lotto in esame è pari al 10% del peso totale espresso in Kg/L per il pesce surgelato, al 7,5 % del peso totale espresso in Kg/L per la carne congelata e al 20% del peso totale espresso in Kg/L per le verdure e le altre tipologie di alimenti) utilizzando il metodo dell'interpolazione lineare.

Per prodotti biologici si intendono quelli certificati. La relativa certificazione deve essere presentata in fase di avvio del contratto.

Saranno considerati solo i prodotti la cui unità di misura è espressa in kg o litri. A tale unico effetto le unità di misura Kg e litri si considerano equivalenti (1 litro = 1 chilogrammo).

B2) Per i prodotti provenienti da **pesca sostenibile** il punteggio sarà attribuito in base all'offerta di prodotti da pesca sostenibile offerta, espressa in percentuale di peso sul totale utilizzando il metodo dell'interpolazione lineare.

Per prodotti provenienti da pesca sostenibile si intendono quelli con certificato di custodia MSC o equivalenti. La relativa certificazione deve essere presentata in fase di avvio del contratto.

B3) Per i prodotti provenienti da "**sistemi di produzione integrata**" e/o da **prodotti IGP DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata**

(ad es. Marchio “Qualità Trentino”) il punteggio sarà attribuito in base all’offerta aggiuntiva di prodotti con tali caratteristiche rispetto a quelli che dovranno essere forniti obbligatoriamente come provenienti da "sistemi di produzione integrata" e/o da prodotti IGP DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio “Qualità Trentino”), espressa in percentuale di peso sul totale utilizzando il metodo dell’interpolazione lineare (nel rispetto delle percentuali minime previste nel capitolato speciale parte tecnica art. 3, per il lotto in esame è pari al 10% del peso totale espresso in Kg/L per il pesce surgelato, al 12,5 % del peso totale espresso in Kg/L per la carne congelata e al 10% del peso totale espresso in Kg/L per le verdure e le altre tipologie di alimenti).

Per prodotti provenienti da "sistemi di produzione integrata" e/o da prodotti IGP DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio “Qualità Trentino”) si intendono quelli certificati. La relativa certificazione deve essere presentata in fase di avvio del contratto.

Saranno considerati solo i prodotti la cui unità di misura è espressa in kg o litri. A tale unico effetto le unità di misura Kg e litri si considerano equivalenti (1 litro = 1 chilogrammo).

B4) Per i prodotti a "**filiera trentina**" o "**filiera interamente trentina**" il punteggio sarà attribuito in base all’offerta di prodotti di produzione a "filiera trentina" o "filiera interamente trentina", espressa in percentuale di peso sul totale utilizzando il metodo dell’interpolazione lineare.

I prodotti della “**filiera trentina**” sono tutti quei prodotti agricoli e/o agroalimentari i cui ingredienti principali sono stati coltivati, prodotti, lavorati e confezionati in Trentino (ad es. Marchio “Qualità Trentino”). I prodotti di “**filiera interamente trentina**” sono quei prodotti i cui ingredienti principali sono stati coltivati, prodotti, lavorati, confezionati e distribuiti da piattaforme interamente trentine e i cui disciplinari di produzione prevedano che la filiera sia interamente trentina.

## C) CERTIFICAZIONI

Deve essere dichiarato il possesso di tali certificazioni che dovranno risultare in corso di validità ed essere state rilasciate da un organismo accreditato in Italia da Accredia per il rilascio delle corrispondenti certificazioni o da organismi accreditati da altri Enti di accreditamento di altri stati membri.

È prevista la possibilità di presentazione di certificazioni equivalenti, premesso che l’equivalenza deve essere dimostrata dall’operatore economico offerente mediante la presentazione di una relazione che compari le due certificazioni (o, meglio, le norme che presidiano l’ottenimento delle due certificazioni di cui si afferma l’equivalenza). Il Presidente di gara per accertare l’effettiva equivalenza si avvale dei componenti del gruppo tecnico.

In caso di raggruppamento o di consorzio, il punteggio è attribuito solo se la certificazione è posseduta rispettivamente da tutte le Imprese aderenti la costituenda ATI e sia dal Consorzio che da tutte le Imprese indicate come esecutrici.

## D) ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

Il punteggio a disposizione è attribuito in base al piano di campionamento redatto in formato tabellare come da esempio messo a disposizione degli offerenti ove sono indicati, per ciascuno dei prodotti alimentari richiesti in gara, la frequenza annuale dei prelievi ed il numero di parametri considerati. Nello specifico il punteggio sarà attribuito proporzionalmente in base al numero derivante dalla somma dei prodotti ottenuti moltiplicando il numero totale dei prelievi annuali per il numero totale dei parametri considerati per ciascun alimento analizzato.

A titolo esemplificativo, qualora per uno dei lotti pervenissero due offerte rispettivamente dall’Impresa A e dall’Impresa B il calcolo quantitativo complessivo delle analisi offerte dai rispettivi piani verrà fatto come illustrato nella seguente tabella:

	IMPRESA A			IMPRESA B		
	1	2	1x2	1	2	1x2
Lotto	Numero prelievi/anno	Numero parametri per prelievo	Prodotto totale	Numero prelievi/anno	Numero parametri per prelievo	Prodotto totale
Alimento 1	2	10	20	3	8	24
Alimento 2	3	8	24	3	10	30
Alimento 3	2	10	20	3	10	30
Alimento 4	1	10	10	3	8	24
SOMMATORIA			<b>74</b>			<b>108</b>

Per ogni lotto il punteggio massimo di 4 punti verrà poi assegnato all'impresa che totalizzerà la sommatoria più alta. Nell'esempio all'offerta dell'Impresa B verrà assegnato il massimo punteggio pari a 4 punti; a tutte le offerte delle altre imprese partecipanti il punteggio sarà determinato in maniera proporzionale nel modo seguente:

sommatoria impresa B : 4 = sommatoria impresa A : X

X = sommatoria impresa A x 4 / sommatoria impresa B

## E) PROPOSTE MIGLIORATIVE

E1) messa a disposizione di APSS con l'inizio dell'esecuzione del contratto di un sistema informativo in grado di garantire la tracciabilità degli alimenti in tempo reale, e l'immediata rendicontazione dei consumi dei prodotti di qualità: biologico, pesca sostenibile, produzione integrata, ecc..).

### CRITERI LOTTO 10 → SALUMI, CARNE FRESCA E UOVA

CARATTERISTICHE OGGETTO DI VALUTAZIONE		MODALITA' ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO	PUNTI ATTRIBUITI	PUNTI MAX
A) Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale	A1) Impegno ad utilizzare, nella misura del 100%, mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (veicoli di classe ecologica euro 6 o veicoli elettrici o ibridi oppure euro 5) per il trasporto dei prodotti alimentari.	<i>Tabellare</i>		
		<i>100% veicoli euro 6 o veicoli elettrici o ibridi</i>	4	4
		<i>100% veicoli di classe ecologica euro 5 o superiore</i>	2	
		<i>nessuna proposta migliorativa</i>	0	

B) Qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari	B1) Offerta aggiuntiva di carne, salumi e uova provenienti da <b>produzione biologica</b> rispetto a quella che dovrà essere fornita obbligatoriamente come biologica, espressa in percentuale di peso sul totale (nel rispetto delle percentuali minime previste nel capitolato speciale parte tecnica art. 3)	<i>Quantitativo (interpolazione lineare*)</i>	da 0 a 3	3
	B2) Offerta aggiuntiva di carne, salumi e uova provenienti da " <b>sistemi di produzione integrata</b> " e/o da <b>prodotti IGP DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino")</b> , rispetto a quella che dovrà essere fornita obbligatoriamente come provenienti da prodotti IGP, DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino"), espressa in percentuale di peso sul totale (nel rispetto delle percentuali minime previste nel capitolato speciale parte tecnica art. 3)	<i>Quantitativo (interpolazione lineare*)</i>	Da 0 a 4	4
	B3) Offerta di carne, salumi e uova provenienti dal circuito di produzione della " <b>filiera trentina</b> " o " <b>interamente trentina</b> " rispetto al totale fornito, espressa in percentuale di peso sul totale	<i>Quantitativo (interpolazione lineare*)</i>	Da 0 a 20	20
	B4) Luogo di produzione delle diverse tipologie di carne fresca specificando: paese di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento	<i>Tabellare</i>	Da 0 a 10	
		<i>Carni fresche provenienti da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Trentino Alto Adige = 10 punti</i>		
		<i>Carni fresche provenienti da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia = 8 punti</i>		10
		<i>Carni fresche provenienti da animali allevati, macellati e sezionati in Italia = 6 punti</i>		

		<i>Carni fresche provenienti da animali macellati e sezionati in Italia = 2 punti</i>		
	B5) Offerta 100 % di carne di classe "U" anziché di classe "R" rispetto a quanto previsto nel capitolato speciale (allegato "caratteristiche merceologiche, qualitative e requisiti igienico-sanitari dei prodotti alimentari")	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	3	3
		<i>NO</i>	0	
	B6) Offerta 100 % di carne di bovino adulto di età di allevamento massimo 12 mesi anziché di massimo 18 mesi rispetto a quanto previsto nel capitolato speciale (allegato "caratteristiche merceologiche, qualitative e requisiti igienico-sanitari dei prodotti alimentari")	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	3	3
		<i>NO</i>	0	
C) Certificazioni	C1) Possesso della certificazione OHSAS 18001 (Certificazione del sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori) o della certificazione ISO 45001 (Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro) o equivalenti.	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
	C2) Possesso della certificazione UNI EN ISO 14001 (Certificazione del sistema di gestione ambientale) o la registrazione ambientale EMAS o equivalenti.	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
	C3) Possesso di certificazioni in materia di conciliazione famiglia/lavoro (Family Audit ® o Family Audit Executive ® o equivalenti).	<i>Tabellare</i>		
		<i>Family Audit Executive</i>	3	3
		<i>Family Audit</i>	1	
		<i>NO</i>	0	
	C4) Possesso della certificazione SA8000:2014 (Certificazione del sistema di gestione della responsabilità sociale d'impresa) o equivalenti.	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
	C5) Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare) o equivalente	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
	C6) Possesso della certificazione UNI EN ISO 22002 (Certificazione programmi di prerequisiti per la sicurezza alimentare) o equivalente	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
	<i>NO</i>	0		
C7) Possesso della certificazione UNI EN ISO 22005 (Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari) o equivalente	<i>Tabellare</i>			
	<i>SI</i>	2	2	

		<i>NO</i>	0	
		<i>Tabellare</i>		
	C8) Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001 (Certificazione del sistema di gestione per la qualità) o equivalente.	<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
D) Gestione processi relativi alla sicurezza dei prodotti	D1) Piano di campionamento annuale relativo alle analisi microbiologiche e chimiche offerte da effettuarsi presso laboratori accreditati	<i>Quantitativo (proporzionale)</i>	da 0 a 4	4
		<i>Tabellare</i>		
E) Proposte migliorative	E1) Offerta di un sistema informativo che garantisca la tracciabilità degli alimenti e la rendicontazione dei consumi dei prodotti di qualità (biologico, DOP/IGP ecc.)	<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>				<b>70</b>

### A) Utilizzo mezzi di trasporto a basso impatto ambientale

Al fine di favorire la riduzione di consumi energetici e delle emissioni inquinanti legate al trasporto dei prodotti il punteggio è attribuito mediante la valutazione dell'utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale che l'offerente si impegna ad impiegare nelle consegne alle strutture per tutta la durata del contratto. Per mezzi a basso impatto ambientale si intende quelli Euro 6 o elettrici o ibridi oppure Euro 5.

Il punteggio è attribuito in funzione alla tipologia di automezzi ecologici offerti destinati al servizio. E' assegnato il punteggio più alto in caso di solo utilizzo di automezzi "euro 6 o veicoli elettrici o ibridi", il punteggio intermedio nel caso di utilizzo di automezzi minimo "euro 5" e nessun punteggio nel caso di utilizzo di automezzi con caratteristiche inferiori (fermo il rispetto delle prescrizioni minime previste in Capitolato tecnico).

### B) Qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari

Nell'Allegato "Modulo offerta qualitativa", per le tipologie di prodotto individuate (biologico, DOP/IGP, STG, agroalimentari tradizionali o convenzionale) dovranno essere indicate le quantità di prodotti offerte; tali quantità dovranno corrispondere alle quantità indicate nell'Allegato "Modulo offerta economica".

B1) Per i **prodotti biologici** il punteggio sarà attribuito in base all'offerta aggiuntiva di prodotti biologici rispetto a quella che dovrà essere fornita obbligatoriamente come biologici, espressa in percentuale di peso sul totale (nel rispetto delle percentuali minime previste nel capitolato speciale parte tecnica art. 3, per il lotto in esame è pari al 7,5 % del peso totale espresso in Kg/L per la carne e al 20% del peso totale espresso in Kg/L per le uova) utilizzando il metodo dell'interpolazione lineare.

L'APSS ha individuato alcuni prodotti che dovranno essere forniti obbligatoriamente come provenienti da prodotti biologici e le cui quantità sono già fissate nella colonna C dell'allegato "Modulo di offerta qualitativa".

Per prodotti biologici si intendono quelli certificati. La relativa certificazione deve essere presentata in fase di avvio del contratto.

Saranno considerati solo i prodotti la cui unità di misura è espressa in kg o litri. A tale unico effetto le unità di misura Kg e litri si considerano equivalenti (1 litro = 1 chilogrammo).

B2) Per i prodotti **IGP, DOP e STG, prodotti tipici o tradizionali, nonché prodotti di qualità riconosciuta e certificata** (ad es. Marchio “Qualità Trentino”) il punteggio sarà attribuito in base all’offerta aggiuntiva di prodotti rispetto a quelli che dovranno essere forniti obbligatoriamente come prodotti IGP, DOP e STG, espressa in percentuale di peso sul totale (nel rispetto delle percentuali minime previste nel capitolato speciale parte tecnica art. 3, per il lotto in esame è pari al 12,5 % del peso totale espresso in Kg/L per la carne e al 10% del peso totale espresso in Kg/L per le uova) utilizzando il metodo dell’interpolazione lineare.

L’APSS ha individuato alcuni prodotti che dovranno essere forniti obbligatoriamente come proveniente da prodotti biologici e le cui quantità sono già fissate nella colonna D dell’allegato “Modulo di offerta qualitativa”.

Per prodotti IGP DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio “Qualità Trentino”) si intendono quelli certificati. La relativa certificazione deve essere presentata in fase di avvio del contratto.

Saranno considerati solo i prodotti la cui unità di misura è espressa in kg o litri. A tale unico effetto le unità di misura Kg e litri si considerano equivalenti (1 litro = 1 chilogrammo).

B3) Per i prodotti a "**filiera trentina**" o "**filiera interamente trentina**" il punteggio sarà attribuito in base all’offerta di prodotti di produzione a "filiera trentina" o "filiera interamente trentina" offerti, espressa in percentuale di peso sul totale utilizzando il metodo dell’interpolazione lineare.

I prodotti della "**filiera trentina**" sono tutti quei prodotti agricoli e/o agroalimentari i cui ingredienti principali sono stati coltivati, prodotti, lavorati e confezionati in Trentino (ad es. Marchio “Qualità Trentino”). I prodotti di "**filiera interamente trentina**" sono quei prodotti i cui ingredienti principali sono stati coltivati, prodotti, lavorati, confezionati e distribuiti da piattaforme interamente trentine e i cui disciplinari di produzione prevedano che la filiera sia interamente trentina.

B4) Dovranno essere dichiarate le tipologie e relative quantità di carni offerte, specificando Paese di nascita, di allevamento e di macellazione e sezionamento.

In base alla corrispondenza di quanto dichiarato con le tipizzazioni sotto elencate il relativo punteggio sarà attribuito in maniera proporzionale alle quantità offerte rispetto alla quantità totale presunta di tutti i prodotti di questo lotto.

Tipo 1) carni fresche provenienti da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Trentino Alto Adige - punti 10

Tipo 2) carni fresche provenienti da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia - punti 8

Tipo 3) carni fresche provenienti da animali allevati, macellati e sezionati in Italia - punti 6

Tipo 4) carni fresche provenienti da animali macellati e sezionati in Italia - punti 2

Il punteggio da attribuire sarà calcolato nel seguente modo:

La quantità offerta per ogni singolo Tipo, sopra elencato, verrà calcolata in termini percentuali rispetto alla quantità totale di tutti i prodotti di questo lotto secondo la seguente formula:

$$Q1 : X = QT : 100 \qquad X = Q1 \times 100 / QT$$

Dove

QT= quantità totale di tutti i prodotti del Lotto

Q1= quantità di carne corrispondente al Tipo 1)

Q2= quantità di carne corrispondente al Tipo 2)

Q3= quantità di carne corrispondente al Tipo 3)

Q4= quantità di carne corrispondente al Tipo 4)



La quantità percentuale di ciascun Tipo, così calcolata, verrà moltiplicata per il relativo punteggio massimo. La somma di tutti i prodotti determinerà il punteggio totale da attribuire.

$$\text{Punteggio totale} = (\%Q1 \times 10) + (\%Q2 \times 8) + (\%Q3 \times 6) + (\%Q4 \times 2)$$

B5) Offerta di carne di classe "U" anziché di classe "R" rispetto a quanto previsto nel capitolato speciale allegato "caratteristiche merceologiche, qualitative e requisiti igienico-sanitari dei prodotti alimentari".

Se le varie tipologie di carne fresca sono offerte tutte di classe "U" verranno assegnati 3 punti.

B6) Offerta di carne di bovino adulto di età di allevamento massimo 12 mesi anziché di massimo 18 mesi rispetto a quanto previsto nel capitolato speciale allegato "caratteristiche merceologiche, qualitative e requisiti igienico-sanitari dei prodotti alimentari".

Se le varie tipologie di carne di bovino adulto sono offerte con un'età di allevamento massimo di 12 mesi anziché di 18 mesi verranno assegnati 3 punti.

### C) CERTIFICAZIONI

Deve essere dichiarato il possesso di tali certificazioni che dovranno risultare in corso di validità ed essere state rilasciate da un organismo accreditato in Italia da Accredia per il rilascio delle corrispondenti certificazioni o da organismi accreditati da altri Enti di accreditamento di altri stati membri.

È prevista la possibilità di presentazione di certificazioni equivalenti, premesso che l'equivalenza deve essere dimostrata dall'operatore economico offerente mediante la presentazione di una relazione che compari le due certificazioni (o, meglio, le norme che presidiano l'ottenimento delle due certificazioni di cui si afferma l'equivalenza). Il Presidente di gara per accertare l'effettiva equivalenza si avvale dei componenti del gruppo tecnico.

In caso di raggruppamento o di consorzio, il punteggio è attribuito solo se la certificazione è posseduta rispettivamente da tutte le Imprese aderenti la costituenda ATI e sia dal Consorzio che da tutte le Imprese indicate come esecutrici.

### D) ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

Il punteggio a disposizione è attribuito in base al piano di campionamento redatto in formato tabellare come da esempio messo a disposizione degli offerenti ove sono indicati, per ciascuno dei prodotti alimentari richiesti in gara, la frequenza annuale dei prelievi ed il numero di parametri considerati. Nello specifico il punteggio sarà attribuito proporzionalmente in base al numero derivante dalla somma dei prodotti ottenuti moltiplicando il numero totale dei prelievi annuali per il numero totale dei parametri considerati per ciascun alimento analizzato.

A titolo esemplificativo, qualora per uno dei lotti pervenissero due offerte rispettivamente dall'Impresa A e dall'Impresa B il calcolo quantitativo complessivo delle analisi offerte dai rispettivi piani verrà fatto come illustrato nella seguente tabella:

	IMPRESA A			IMPRESA B		
	1	2	1x2	1	2	1x2
Lotto	Numero prelievi/anno	Numero parametri per prelievo	Prodotto totale	Numero prelievi/anno	Numero parametri per prelievo	Prodotto totale
Alimento 1	2	10	20	3	8	24
Alimento 2	3	8	24	3	10	30
Alimento 3	2	10	20	3	10	30

Alimento 4	1	10	10	3	8	24
SOMMATORIA			<b>74</b>			<b>108</b>

Per ogni lotto il punteggio massimo di 4 punti verrà poi assegnato all'impresa che totalizzerà la sommatoria più alta. Nell'esempio all'offerta dell'Impresa B verrà assegnato il massimo punteggio pari a 4 punti; a tutte le offerte delle altre imprese partecipanti il punteggio sarà determinato in maniera proporzionale nel modo seguente:

sommatoria impresa B : 4 = sommatoria impresa A : X

$X = \text{sommatoria impresa A} \times 4 / \text{sommatoria impresa B}$

## E) PROPOSTE MIGLIORATIVE

E1) messa a disposizione di APSS con l'inizio dell'esecuzione del contratto di un sistema informativo in grado di garantire la tracciabilità degli alimenti in tempo reale, e l'immediata rendicontazione dei consumi dei prodotti di qualità: biologico, DOP, IGP, STG, agroalimentari tradizionali, ecc..).

### CRITERI LOTTO 11 → DERRATE SECCHHE

CARATTERISTICHE OGGETTO DI VALUTAZIONE		MODALITA' ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO	PUNTI ATTRIBUITI	PUNTI MAX
A) Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale	A1) Impegno ad utilizzare, nella misura del 100%, mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (veicoli di classe ecologica euro 6 o veicoli elettrici o ibridi oppure euro 5) per il trasporto dei prodotti alimentari.	<i>Tabellare</i>		
		<i>100% veicoli euro 6 o veicoli elettrici o ibridi</i>	4	4
		<i>100% veicoli di classe ecologica euro 5 o superiore</i>	2	
		<i>nessuna proposta migliorativa</i>	0	
B) Qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari	B1) Offerta aggiuntiva di cereali, frutta secca, prodotti da forno, pasta, riso, farina, biscotti e preparati per dolci, olio extravergine, caffè, tè e infusi provenienti da <b>produzione biologica</b> rispetto a quella che dovrà essere forniti obbligatoriamente come biologica, espressa in percentuale di peso sul totale (nel rispetto delle percentuali minime previste nel capitolato speciale parte tecnica art. 3)	<i>Quantitativo (interpolazione lineare*)</i>	da 0 a 4	4

	B2) Offerta aggiuntiva di cereali, frutta secca, prodotti da forno, pasta, riso, farina, biscotti e preparati per dolci, olio extravergine, caffè, tè e infusi provenienti da <b>"sistemi di produzione integrata" e/o da prodotti IGP, DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino")</b> , rispetto a quella che dovrà essere fornita obbligatoriamente come provenienti da prodotti IGP, DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino"), espressa in percentuale di peso sul totale (nel rispetto delle percentuali minime previste nel capitolato speciale parte tecnica art. 3)	<i>Quantitativo (interpolazione lineare*)</i>	Da 0 a 4	4
	B3) Offerta di cereali, frutta secca, prodotti da forno, pasta, riso, farina, biscotti e preparati per dolci, olio extravergine, caffè, tè e infusi provenienti dal circuito di produzione della <b>"filiera trentina" o "interamente trentina"</b> rispetto al totale fornito, espressa in percentuale di peso sul totale	<i>Quantitativo (interpolazione lineare*)</i>	da 0 a 30	30
	B4) Offerta 100% olio extravergine di oliva di provenienza del Garda Trentino rispetto a quanto previsto nel capitolato speciale (allegato "caratteristiche merceologiche, qualitative e requisiti igienico-sanitari dei prodotti alimentari")	<i>Tabellare</i>		
<i>SI</i>		5	5	
<i>NO</i>		0		
C) Certificazioni	C1) Possesso della certificazione OHSAS 18001 (Certificazione del sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori) o della certificazione ISO 45001 (Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro) o equivalenti.	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
	C2) Possesso della certificazione UNI EN ISO 14001 (Certificazione del sistema di gestione ambientale) o la registrazione ambientale EMAS o equivalenti.	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
	C3) Possesso di certificazioni in materia di conciliazione famiglia/lavoro (Family Audit ® o Family Audit Executive ® o equivalenti).	<i>Tabellare</i>		
		<i>Family Audit Executive</i>	3	3
		<i>Family Audit</i>	1	
	C4) Possesso della certificazione SA8000:2014 (Certificazione del sistema di gestione della responsabilità sociale d'impresa) o equivalenti.	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	

	C5) Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare) o equivalente	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
	C6) Possesso della certificazione UNI EN ISO 22002 (Certificazione programmi di prerequisiti per la sicurezza alimentare) o equivalente	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
	C7) Possesso della certificazione UNI EN ISO 22005 (Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari) o equivalente	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
	C8) Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001 (Certificazione del sistema di gestione per la qualità) o equivalente.	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
D) Gestione processi relativi alla sicurezza dei prodotti	D1) Piano di campionamento annuale relativo alle analisi microbiologiche e chimiche offerte da effettuarsi presso laboratori accreditati	<i>Quantitativo (proporzionale)</i>	da 0 a 4	4
E) Proposte migliorative	E1) Offerta di un sistema informativo che garantisca la tracciabilità degli alimenti e la rendicontazione dei consumi dei prodotti di qualità (biologico, DOP, IGP ecc.)	<i>Tabellare</i>		
		<i>SI</i>	2	2
		<i>NO</i>	0	
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>				<b>70</b>

### A) Utilizzo mezzi di trasporto a basso impatto ambientale

Al fine di favorire la riduzione di consumi energetici e delle emissioni inquinanti legate al trasporto dei prodotti il punteggio è attribuito mediante la valutazione dell'utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale che l'offerente si impegna ad impiegare nelle consegne alle strutture per tutta la durata del contratto. Per mezzi a basso impatto ambientale si intende quelli Euro 6 o elettrici o ibridi oppure Euro 5.

Il punteggio è attribuito in funzione alla tipologia di automezzi ecologici offerti destinati al servizio. E' assegnato il punteggio più alto in caso di solo utilizzo di automezzi "euro 6 o veicoli elettrici o ibridi", il punteggio intermedio nel caso di utilizzo di automezzi minimo "euro 5" e nessun punteggio nel caso di utilizzo di automezzi con caratteristiche inferiori (fermo il rispetto delle prescrizioni minime previste in Capitolato tecnico).

### B) Qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari

Nell'Allegato "Modulo offerta qualitativa", per le tipologie di prodotto individuate (biologico, DOP/IGP, STG, agroalimentari tradizionali o convenzionale) dovranno essere indicate le quantità di prodotti offerte; tali quantità dovranno corrispondere alle quantità indicate nell'Allegato "Modulo offerta economica".

B1) Per i **prodotti biologici** il punteggio sarà attribuito in base all'offerta aggiuntiva di prodotti biologici rispetto a quelli che dovranno essere forniti obbligatoriamente come biologici, espressa in percentuale di peso sul totale (nel rispetto delle percentuali minime previste nel capitolato speciale parte tecnica art. 3, per il lotto in esame è pari al 20% del peso totale espresso in Kg/L), utilizzando il metodo dell'interpolazione lineare.

L'APSS ha individuato alcuni prodotti che dovranno essere forniti obbligatoriamente come provenienti da prodotti biologici e le cui quantità sono già fissate nella colonna C dell'allegato "Modulo di offerta qualitativa".

Per prodotti biologici si intendono quelli certificati. La relativa certificazione deve essere presentata in fase di avvio del contratto.

Saranno considerati solo i prodotti la cui unità di misura è espressa in kg o litri. A tale unico effetto le unità di misura Kg e litri si considerano equivalenti (1 litro = 1 chilogrammo).

B2) Per i prodotti provenienti da "**sistemi di produzione integrata**" e/o da **prodotti IGP, DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino")** il punteggio sarà attribuito in base all'offerta aggiuntiva di prodotti con tali caratteristiche rispetto a quelli che dovranno essere forniti obbligatoriamente come provenienti da sistemi di "produzione integrata" e/o da prodotti IGP, DOP e STG da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata, espressa in percentuale di peso sul totale (nel rispetto delle percentuali minime previste nel capitolato speciale parte tecnica art. 3, per il lotto in esame è pari al 10% del peso totale espresso in Kg/L), utilizzando il metodo dell'interpolazione lineare..

L'APSS ha individuato alcuni prodotti che dovranno essere forniti obbligatoriamente come provenienti da "sistemi di produzione integrata" e/o da prodotti IGP, DOP e STG da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino") e le cui quantità sono già fissate nella colonna D dell'allegato "Modulo di offerta qualitativa".

Per prodotti provenienti da "sistemi di produzione integrata" e/o da prodotti IGP DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino") si intendono quelli certificati. La relativa certificazione deve essere presentata in fase di avvio del contratto.

Saranno considerati solo i prodotti la cui unità di misura è espressa in kg o litri. A tale unico effetto le unità di misura Kg e litri si considerano equivalenti (1 litro = 1 chilogrammo).

B3) Per i prodotti a "**filiera trentina**" o "**filiera interamente trentina**" il punteggio sarà attribuito in base all'offerta di prodotti di produzione a "filiera trentina" o "filiera interamente trentina" offerti, espressa in percentuale di peso sul totale.

I prodotti della "**filiera trentina**" sono tutti quei prodotti agricoli e/o agroalimentari i cui ingredienti principali sono stati coltivati, prodotti, lavorati e confezionati in Trentino (ad es. Marchio "Qualità Trentino"). I prodotti di "**filiera interamente trentina**" sono quei prodotti i cui ingredienti principali sono stati coltivati, prodotti, lavorati, confezionati e distribuiti da piattaforme interamente trentine e i cui disciplinari di produzione prevedano che la filiera sia interamente trentina.

B4) Offerta di olio extravergine di oliva di provenienza del "Garda Trentino" rispetto a quanto previsto nel capitolato speciale allegato caratteristiche merceologiche, qualitative e requisiti igienico-sanitari dei prodotti alimentari.

Se l'olio extravergine di oliva offerto è di provenienza 100% del "Garda Trentino" verranno assegnati 5 punti.

## C) CERTIFICAZIONI

Deve essere dichiarato il possesso di tali certificazioni che dovranno risultare in corso di validità ed essere state rilasciate da un organismo accreditato in Italia da Accredia per il rilascio delle corrispondenti certificazioni o da organismi accreditati da altri Enti di accreditamento di altri stati membri.

È prevista la possibilità di presentazione di certificazioni equivalenti, premesso che l'equivalenza deve essere dimostrata dall'operatore economico offerente mediante la presentazione di una relazione che compari le due certificazioni (o, meglio, le norme che presidiano l'ottenimento delle due certificazioni di cui si afferma l'equivalenza). Il Presidente di gara per accertare l'effettiva equivalenza si avvale dei componenti del gruppo tecnico.

In caso di raggruppamento o di consorzio, il punteggio è attribuito solo se la certificazione è posseduta rispettivamente da tutte le Imprese aderenti la costituenda ATI e sia dal Consorzio che da tutte le Imprese indicate come esecutrici.

#### **D) ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE**

Il punteggio a disposizione è attribuito in base al piano di campionamento redatto in formato tabellare come da esempio messo a disposizione degli offerenti ove sono indicati, per ciascuno dei prodotti alimentari richiesti in gara, la frequenza annuale dei prelievi ed il numero di parametri considerati. Nello specifico il punteggio sarà attribuito proporzionalmente in base al numero derivante dalla somma dei prodotti ottenuti moltiplicando il numero totale dei prelievi annuali per il numero totale dei parametri considerati per ciascun alimento analizzato.

A titolo esemplificativo, qualora per uno dei lotti pervenissero due offerte rispettivamente dall'Impresa A e dall'Impresa B il calcolo quantitativo complessivo delle analisi offerte dai rispettivi piani verrà fatto come illustrato nella seguente tabella:

	IMPRESA A			IMPRESA B		
	1	2	1x2	1	2	1x2
Lotto	Numero prelievi/anno	Numero parametri per prelievo	Prodotto totale	Numero prelievi/anno	Numero parametri per prelievo	Prodotto totale
Alimento 1	2	10	20	3	8	24
Alimento 2	3	8	24	3	10	30
Alimento 3	2	10	20	3	10	30
Alimento 4	1	10	10	3	8	24
<b>SOMMATORIA</b>			<b>74</b>			<b>108</b>

Per ogni lotto il punteggio massimo di 4 punti verrà poi assegnato all'impresa che totalizzerà la sommatoria più alta. Nell'esempio all'offerta dell'Impresa B verrà assegnato il massimo punteggio pari a 4 punti; a tutte le offerte delle altre imprese partecipanti il punteggio sarà determinato in maniera proporzionale nel modo seguente:

$$\text{Sommatoria impresa B} : 4 = \text{sommatoria impresa A} : X$$

$$X = \text{sommatoria impresa A} \times 4 / \text{sommatoria impresa B}$$

#### **E) PROPOSTE MIGLIORATIVE**

E1) messa a disposizione di APSS con l'inizio dell'esecuzione del contratto di un sistema informativo in grado di garantire la tracciabilità degli alimenti in tempo reale, e l'immediata rendicontazione dei consumi dei prodotti di qualità: biologico, DOP, IGP, STG, agroalimentari tradizionali, ecc...).

Trento, \_\_\_\_\_

Il gruppo tecnico:

Firmato dal dott. Armando Borghesi,  
Direttore Direzione Medica di Cles,

Firmato dal dott. Alessandro Degasperi,  
UO Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria,

Firmato dalla dott.ssa Rosanna Santoni,  
Responsabile Ufficio Gestione Servizi Generali Rovereto,

Firmato dal dott. Fabio Ghersini,  
Funzionario Direzione Dipartimento Infrastrutture,

Firmato dalla dott.ssa Marisa Giovannini,  
Funzionario Ufficio Gestione Servizi Generali Borgo / Pergine Valsugana,

Firmato dal sig. Walter Dalvai,  
Responsabile Servizio Cucina – Ospedale di Borgo Valsugana.