

Dipartimento Approvvigionamenti ed Affari economico finanziari
Servizio Procedure di Gara in Ambito Sanitario
Ufficio Gare europee (servizi e forniture)

Responsabile: dott. Massimiliano Possamai

Referente: dott.ssa Emmarosa Girardi

viale Verona n. 190/8 – 38123 Trento

tel. 0461- 906311

pec: spgas-apss@pec.apss.tn.it

Cod. 18.2.1.17-2021

Il numero e la data di protocollo sono generati automaticamente dal sistema (DPCM 3.12.2013, art. 20)

Oggetto: Procedura aperta per l'appalto della fornitura di latte, formaggi, surgelati, carne fresca e derrate alimentari occorrenti alle strutture dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari della Provincia Autonoma di Trento nel rispetto del "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare" di cui alla Delibera della Giunta Provinciale n. 27 di data 20 gennaio 2017- Suddivisa in n. 5 lotti - Gara telematica n.: 100787 – CIG prevalente: 8784438B8D

NOTA DI CHIARIMENTO N.2

A seguito delle richieste di chiarimento formulate dai concorrenti interessati a partecipare alla gara in oggetto si precisa quanto segue:

Quesito 1

L'olio extra vergine di oliva al peperoncino biologico è difficilmente reperibile sul mercato. E' possibile offrire olio extra vergine di oliva al peperoncino convenzionale?

Risposta:

Come indicato nell'allegato "Parametri e criteri di valutazione delle offerte" per i prodotti biologici il punteggio sarà attribuito utilizzando il metodo dell'interpolazione lineare in base all'offerta di prodotti provenienti da produzione biologica, espressa in percentuale di peso, sul totale fornito.

Quindi nell'Allegato "Modulo offerta qualitativa" sarà considerato il valore corrispondente alla riga "percentuale sul totale offerto" della colonna "C", per il lotto in esame, nel rispetto delle percentuali minime previste dai C.A.M. individuati con delibera della Giunta Provinciale n. 27/2017 e quindi al 20% del peso sul totale dei prodotti evidenziati e contrassegnati dal simbolo "*" nella colonna "articolo soggetto al rispetto dei C.A.M. individuati dalla delibera della G.P. 27/2017".

Pertanto NON è obbligatorio proporre olio extra vergine di oliva al peperoncino biologico.

I prodotti evidenziati con il simbolo "*" servono solo per calcolare la quantità minima obbligatoria (il 20% - percentuale di peso sul totale delle quantità dei prodotti contrassegnati con il simbolo "*") di produzione biologica, la quale può essere raggiunta con tutti i tipi di prodotti compresi nel singolo lotto ed anche non evidenziati con il simbolo "*": di conseguenza nessun prodotto viene richiesto necessariamente biologico.

Quesito 2

E' possibile offrire Pasta Aroteica di primaria marca commerciale, ma non biologica, in quanto di difficile reperibilità sul mercato? Se non fosse possibile, ci potete indicare la marca di pasta aroteica che state attualmente utilizzando?

Risposta:

Vedi risposta al quesito n. 2.



Quesito 3

I prezzi dello scatolame sono da formulare al kg nominale, al kg netto o al kg netto sgocciolato?

Risposta

KG netto sgocciolato

Quesito 4

La fornitura di olio extra vergine di oliva da lt.1 del Garda deve essere necessariamente provenienza Trentino oppure è sufficiente che sia olio del Garda Dop anche altre provenienze del comprensorio del Garda? Quanto richiesto in quanto nella regione Trentino abbiamo riscontrato solo piccole realtà produttive che difficilmente ci hanno confermato la possibilità costante di fornitura per i quantitativi richiesti e oltretutto nella confezione da lt.1 Se fosse possibile portare olio del Garda Dop di altre aziende produttive sempre del Consorzio ma anche al di fuori della Regione Trentino sarebbe più semplice dichiararne e garantirne la fornitura. In caso contrario si chiede di quale compagnia olearia lo state attualmente acquistando.

Risposta

Si conferma quanto indicato nei documenti di gara, facendo presente che trattasi di un criterio di valutazione e non di un requisito minimo a pena di esclusione.

Quesito 5

Si chiede conferma che il prezzo del pesce congelato debba essere formulato al kg netto sgocciolato, come da normativa vigente.

Risposta:

Confermato.

Quesito 6

In riferimento alla gara per la fornitura di generi alimentari per l'Azienda Sanitaria lotto nr. 5. Si chiede se per i prodotti: pomodoro pelati, polpa di pomodoro, frutta sciroppata, tonno, il prezzo da indicare si intende per peso netto o peso sgocciolato?

A titolo di esempio:

Pomodoro pelati latta da 3 kg. Nominali, peso netto 2.55, per sgocciolato 1.5 kg. Borlotti da 3 kg., peso netto 2.5 kg., peso sgocciolato 1.5 kg. Ananas sciroppate da 3.1 kg., peso netto 3.03, peso sgocciolato 1.79.

Risposta:

KG netti sgocciolati.

Quesito 7

I consumi richiesti sono da intendersi a netto o sgocciolato?

Risposta:

KG netti sgocciolati.

Quesito 8

in riferimento alla gara relativa alla fornitura di DERRATE ALIMENTARI per l'azienda sanitaria si richiede, relativamente all'art 3 punti 22 prodotti a basso impatto ambientale: per rispettare l'obbligo del 60 % di tali prodotti è sufficiente avere un luogo di stoccaggio destinato alla distribuzione ai vari ospedali ad una distanza inferiore 70 km di raggio dalla sede di viale Verona di Trento?

Risposta:

Si conferma quanto indicato in capitolato tecnico.

Quesito 9

Etichettatura, le schede tecniche e relative etichette vanno consegnate in fase di gara o solo se aggiudicatari?

Risposta

Si richiama quanto previsto nel Capitolato Tecnico (prot. n. APSS.18/06/2021.0116333), all'art. 3 punto 9 secondo cui: <<9. Per tutti i prodotti offerti, **prima dell'avvio del contratto**, dovranno essere presentate: la relativa **scheda tecnica** conforme a quanto disposto dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, l'**etichetta**, e **se richiesto per l'alimento, la scheda nutrizionale**, qualora non sia già presente l'etichettatura nutrizionale sulla confezione.>>

Distinti saluti

Trento, 12/07/2021

Il Responsabile del procedimento ai sensi della l.p. 23/92: dott.ssa Emmarosa Girardi

Il Responsabile dell'Ufficio Gare europee (servizi e forniture): dott. Massimiliano Possamai

LA DIRIGENTE DEL SERVIZIO
PROCEDURE DI GARA IN AMBITO SANITARIO
dott.ssa Sonia Pinamonti
(documento firmato digitalmente)

Questa nota, se trasmessa in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente, predisposto e conservato presso questa amministrazione in conformità alle regole tecniche (artt. 3 bis e 71 del CAD, D.Lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D.Lgs. 39/1993).
--