

New - Allegato 14**PARAMETRI E CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

Procedura aperta, suddivisa in due lotti, per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar interno del Presidio Ospedaliero S. Chiara di Trento (lotto 1) e del Presidio Ospedaliero di Arco (lotto 2, affidamento riservato ai sensi dell'art. 29 della legge provinciale 9 marzo 2016, n. 2)

Ai sensi degli artt. 16 e 17 della L.P. 2/2016, l'aggiudicazione sarà effettuata nei confronti del concorrente che avrà 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, secondo le modalità di seguito indicate.

Sarà facoltà di APSS procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta validamente espressa ed appropriata.

Nel caso in cui per uno o entrambi i lotti pervenga un'unica offerta, non si procederà alla valutazione dell'offerta tecnica (del lotto di riferimento nel primo caso, di entrambi i lotti nel secondo caso).

Il canone offerto dovrà essere, a pena di esclusione dell'offerta, maggiore o quantomeno pari al valore posto a base d'asta ed indicato nel bando di gara.

In caso di parità di punteggio complessivo, prevale il parametro del **prezzo**.

Il sistema di arrotondamento per i punteggi assegnati all'offerta tecnica e all'offerta economica è alla seconda cifra decimale.

		PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	CARATTERISTICHE QUALITATIVE	70
OFFERTA ECONOMICA	IMPORTO COMPLESSIVO OFFERTO	30
TOTALE COMPLESSIVO		100

PREZZO: canone annuale offerto per il lotto (maggiore o quantomeno pari al valore posto a base d'asta), fino ad un massimo di 30 punti da assegnarsi mediante la seguente formula:

$$X = 30 \text{ (punteggio massimo)} \times \text{valore offerto} / \text{valore massimo offerto}$$

QUALITÀ: fino ad un massimo di 70 punti da attribuirsi in base ai criteri indicati nel presente documento. Trattandosi di elementi di valutazione esclusivamente di natura quantitativa o tabellare, all'attribuzione del punteggio provvede il Presidente di gara.

METODOLOGIA DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI TECNICI

I punteggi relativi a ciascun elemento 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” (da applicare al sub criterio n. 5.1 di entrambi i lotti) in base al quale sarà attribuito un punteggio linearmente crescente secondo la formula:

$$(O_n / O_m) \times \text{maxpunti}$$

O_n = offerta presa in considerazione

O_m = offerta migliore (sconto più alto)

maxpunti = punteggio massimo attribuito al sub elemento in questione

RIPARAMETRAZIONE

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.

LOTTO 1 Servizio di gestione bar interno Presidio Ospedaliero di Trento

Voc e	LOTTO 1 Elementi di valutazione	Punti max	Modalità di attribuzione punteggio	Valore / risposta		Punti attribuibili
1	Criteri ambientali	22				
1.1	<p>Con riferimento alle categorie indicate, utilizzo di prodotti provenienti da:</p> <p>A) produzione biologica;</p> <p>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");</p> <p>C) circuito di produzione della "filiera trentina" o "interamente trentina".</p> <p><u>Le definizioni di prodotti provenienti dalle categorie sopra indicate sono riportate in calce alla seconda tabella.</u></p> <p><i>Nel caso di offerta di singoli prodotti che presentino cumulativamente più caratteristiche oggetto di valutazione, sarà attribuito un punto per ogni caratteristica (ad esempio, in caso di offerta di succo di frutta proveniente da produzione biologica e da circuito della produzione della "filiera trentina", verranno attribuiti 2 punti).</i></p>	18	Tabellare	A	produzione biologica	
				a1)	succhi di frutta: almeno sempre presente	no 0
						si 1
				a2)	verdura: almeno sempre presente	no 0
						si 1
				a3)	frutta: almeno un'alternativa sempre presente	no 0
						si 1
				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")	
				b1)	formaggi o latticini: almeno sempre presente	no 0
						si 1
				b2)	affettati: almeno sempre presente	no 0
						si 1
				b3)	verdura: almeno sempre presente	no 0
						si 1
				b4)	frutta: almeno un'alternativa	no 0

Voc e	LOTTO 1 Elementi di valutazione	Punti max	Modalità di attribuzione punteggio	Valore / risposta			Punti attribuibili	
					sempre presente	si	1	
				C	dal circuito di produzione della "filiera trentina" o "interamente trentina"			
				c1)	latte: 100% sul totale	no	0	
						si	3	
				c2)	pane: 100% sul totale	no	0	
						si	3	
				c3)	succhi di frutta: almeno un'alternativa sempre presente	no	0	
						si	1	
				c4)	formaggi: almeno un'alternativa sempre presente	no	0	
						si	1	
				c5)	affettati: almeno un'alternativa sempre presente	no	0	
						si	1	
				c6)	verdure: almeno un'alternativa sempre presente	no	0	
si	1							
c7)	frutta: almeno un'alternativa sempre presente	no	0					
		si	1					
1.2	<p>Criteria migliorativi efficienza energetica delle apparecchiature meccaniche, elettriche ed elettroniche.</p> <p>L'offerta migliorativa indicata si riferisce sia alle apparecchiature introdotte ad avvio servizio che a quelle eventualmente sostituite nel corso dell'esecuzione del contratto.</p> <p><i>Nel caso in cui le apparecchiature di cui alle lettere a) e b) presentino esclusivamente la vecchia etichetta energetica, i punteggi saranno così ripartiti:</i></p> <p>a1) frigoriferi, frigocongelatori e congelatori: Classe A+ = 0 Classe A++ = 0,5 Classe A+++ = 1</p> <p>b1) lavastoviglie: Classe A = 0 Classe A+ = 0,25 Classe A++ = 0,5 Classe A+++ = 1</p> <p>NB a2) Qualora gli apparecchi offerti fossero frigoriferi e congelatori professionali immessi sul mercato comunitario dal 1</p>	3	Tabellare	a)	Classe energetica per frigoriferi, frigocongelatori e congelatori (come da classificazione definita dal Regolamento (UE) 2017/1369 in vigore dal 01.03.2021).	D	0	
						C	0,5	
						B	1	
				b)	Classe energetica per lavastoviglie (come da classificazione definita dal Regolamento (UE) 2017/1369 in vigore dal 01.03.2021).	E	0	
						D	0,25	
						C	0,5	
						B	1	
				c)	Classe energetica per forni (come da classificazione definita dalla Direttiva 2010/30/UE in vigore dal 01.01.2015)	A	0	
						A+	0,25	
						A++	0,5	
						A+++	1	

Voc e	LOTTO 1 Elementi di valutazione	Punti max	Modalità di attribuzione punteggio	Valore / risposta		Punti attribuibili
	<p>luglio 2016, i punteggi saranno così attribuiti: Classi E-F-G = 0 Classi C-D = 0,5 Classi A (o superiore) - B = 1</p> <p>NB b2) Qualora gli apparecchi offerti fossero lavastoviglie ad uso professionale, i punteggi saranno attribuiti in base alla potenza massima assorbita espressa in Kw, come di seguito indicato: $< 3 \text{ Kw} = 1$ $3 \leq x < 4 \text{ Kw} = 0,50$ $4 \leq x \leq 4,5 \text{ Kw} = 0,25$</p> <p>NB c1) Qualora gli apparecchi offerti fossero forni ad uso professionale, i punteggi saranno attribuiti in base alla potenza massima assorbita espressa in Kw, come di seguito indicato: $< 3 \text{ Kw} = 1$ $3 \leq x < 4 \text{ Kw} = 0,50$ $4 \leq x \leq 4,5 \text{ Kw} = 0,25$</p>					
1.3	Plastic free Vendita di acqua da asporto in bottiglie fabbricate con polietilene tereftalato come componente principale («bottiglie in PET») con almeno il 25% di plastica riciclata (ai sensi della direttiva UE 2019/904 del 21/05/2019).	1	Tabellare	a)	no	0
				b)	si	1
2	Organizzazione del servizio	23				
2.1	Approvvigionamenti: organizzazione delle consegne delle derrate e delle bevande (prodotti non freschi) e degli ulteriori articoli non alimentari (ad eccezione di giornali e quotidiani), da parte dei fornitori, durante le ore pomeridiane (<u>dopo le ore 14.00</u>).	5	Tabellare	a)	no	0
				b)	si	5
2.2	Esperienza del Responsabile coordinatore del servizio ulteriore rispetto a quella richiesta in capitolato, in attività di somministrazione di alimenti e bevande.	3	Tabellare	a)	< 3 anni	0
				b)	almeno 3 anni	1
				c)	almeno 4 anni	2
				d)	almeno 5 anni	3
2.3	Esperienza del Responsabile coordinatore del servizio in attività di <u>coordinamento</u> di servizi di somministrazione di alimenti e bevande.	3	Tabellare	a)	< 2 anni	0
				b)	almeno 2 anni	1
				c)	almeno 4 anni	2
				d)	almeno 6 anni	3

Voc e	LOTTO 1 Elementi di valutazione	Punti max	Modalità di attribuzione punteggio	Valore / risposta			Punti attribuibili
2.4	Termine migliorativo per avvio servizio rispetto a quello massimo indicato in capitolato tecnico (art . 11 "avvio servizio")	12	Tabellare	a)	entro 60 giorni solari		0
				b)	entro 55 giorni solari		2
				c)	entro 50 giorni solari		4
				d)	entro 45 giorni solari		6
				e)	entro 40 giorni solari		8
				f)	entro 35 giorni solari		10
				g)	entro 30 giorni solari		12
3	Prodotti offerti	15					
3.1	Vendita di ulteriori articoli non alimentari, con riferimento alle categorie indicate.	6	Tabellare	a)	biglietti autobus	no	0
						si	1
				b)	ricariche telefoniche	no	0
						si	1
				c)	libri e riviste	no	0
						si	1
				d)	carica batteria cellulare	no	0
						si	1
				e)	giochi / articoli da svago	no	0
						si	1
				f)	articoli di cancelleria di base (penne, block notes, ecc.)	no	0
						si	1
3.2	Presenza di alternative vegetariane e vegane (sempre presenti), con riferimento alle categorie indicate.	4	Tabellare	a)	"latte vegetale"	no	0
						si	1
				b)	pasto veloce vegetariano (ad es. panino)	no	0
						si	1
				c)	pasto veloce vegano (ad es. panino)	no	0
						si	1
				d)	brioches vegana	no	0
						si	1
3.3	Offerta gelati migliorativa rispetto al periodo minimo indicato in capitolato (dal 1 maggio al 30 settembre)	2	Tabellare	a)	No, solo periodo minimo		0
				b)	offerta 12 mesi all'anno		2

Voc e	LOTTO 1 Elementi di valutazione	Punti max	Modalità di attribuzione punteggio	Valore / risposta		Punti attribuibili
3.4	Qualità dei caffè offerti, in aggiunta alle caratteristiche minime richieste all'art. 5.2 del Capitolato speciale parte tecnica, che presentino singolarmente o cumulativamente le caratteristiche di seguito indicate: caffè 100% qualità arabica caffè Biologico caffè Equo e Solidale	3	Tabellare	a)	almeno 1 caratteristica	1
				b)	almeno 2 caratteristiche	2
				c)	tutte le caratteristiche	3
4	Certificazioni <i>*Con riferimento a questo punto, si rimanda anche alla specifica riportata in calce alla seconda tabella</i>	6				
4.1	Possesso di almeno una certificazione in corso di validità inerente il sistema di gestione per la qualità dell'organizzazione (ISO 9001 o equivalenti).	1	Tabellare	a)	no	0
				b)	si	1
4.2	Possesso di almeno una certificazione in corso di validità inerente il sistema di gestione ambientale (certificazione UNI EN ISO 14001 o equivalenti) o la registrazione ambientale EMAS o equivalenti.	1	Tabellare	a)	no	0
				b)	si	1
4.3	Possesso di certificazioni in materia di conciliazione famiglia/lavoro (Family Audit® o Family Audit Executive® o equivalenti).	2	Tabellare	a)	no	0
				b)	Certificato Family Audit o equivalenti	1
				c)	Certificato Family Audit Executive o equivalenti	2
4.4	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.	1	Tabellare	a)	no	0
				b)	si	1
4.5	Possesso della certificazione SA8000:2014 (Certificazione del sistema di gestione della responsabilità sociale d'impresa) o equivalenti.	1	Tabellare	a)	no	0
				b)	si	1
5	Proposte migliorative	4				
5.1	Percentuale di sconto a favore del personale APSS sul Listino prezzi bar applicato dal Concessionario.	4	Matematico interpolazione e lineare	Si assegnerà il punteggio massimo all'offerta migliore (percentuale di sconto più alta) e, in via proporzionale, gli altri punteggi secondo il metodo dell'interpolazione lineare.		da 0 a 4
PUNTI TOTALI				70		

LOTTO 2 Servizio di gestione bar interno Presidio Ospedaliero di Arco

Voce	LOTTO 2 - Elementi di valutazione	Punti max	Modalità di attribuzione punteggio	Valore / risposta		Punti attribuibili	
1	Criteri ambientali	22					
1.1	<p>Con riferimento alle categorie indicate, utilizzo di prodotti provenienti da:</p> <p>A) produzione biologica;</p> <p>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”);</p> <p>C) circuito di produzione della "filiera trentina" o "interamente trentina".</p> <p><u>Le definizioni di prodotti provenienti dalle categorie sopra indicate sono riportate in calce alla tabella.</u></p> <p><i>Nel caso di offerta di singoli prodotti che presentino cumulativamente più caratteristiche oggetto di valutazione, sarà attribuito un punto per ogni caratteristica (ad esempio, in caso di offerta di succo di frutta proveniente da produzione biologica e da circuito della produzione della "filiera trentina", verranno attribuiti 2 punti).</i></p>	18	Tabellare	A	produzione biologica		
				a1)	succhi di frutta: almeno un'alternativa sempre presente	no	0
						si	1
				a2)	verdura: almeno un'alternativa sempre presente	no	0
						si	1
				a3)	frutta: almeno un'alternativa sempre presente	no	0
						si	1
				B	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”)		
				b1)	formaggi o latticini: almeno un'alternativa sempre presente	no	0
						si	1
				b2)	affettati: almeno un'alternativa sempre presente	no	0
						si	1
				b3)	verdura: almeno un'alternativa sempre presente	no	0
						si	1
				b4)	frutta: almeno un'alternativa sempre presente	no	0
						si	1
				C	dal circuito di produzione della "filiera trentina" o "interamente trentina"		
				c1)	latte: 100% sul totale	no	0
						si	3
				c2)	pane: 100% sul totale	no	0
						si	3
				c3)	succhi di frutta: almeno	no	0

Voce	LOTTO 2 - Elementi di valutazione	Punti max	Modalità di attribuzione punteggio	Valore / risposta			Punti attribuibili
					un'alternativa sempre presente	si	1
				c4)	formaggi: un'alternativa sempre presente	no	0
						si	1
				c5)	affettati: un'alternativa sempre presente	no	0
						si	1
				c6)	verdure: un'alternativa sempre presente	no	0
						si	1
				c7)	frutta: un'alternativa sempre presente	no	0
						si	1
1.2	<p>Criteri migliorativi efficienza energetica delle apparecchiature meccaniche, elettriche ed elettroniche, con riferimento a lavastoviglie e forni.</p> <p>L'offerta migliorativa indicata si riferisce sia alle apparecchiature introdotte ad avvio servizio che a quelle eventualmente sostituite nel corso dell'esecuzione del contratto.</p> <p><i>Nel caso in cui le apparecchiature di cui alla lettera a) presentino esclusivamente la vecchia etichetta energetica, i punteggi saranno così ripartiti:</i></p> <p>a1) Lavastoviglie Classe A = 0 Classe A+ = 0,5 Classe A++ = 1 Classe A+++ = 1,5</p> <p>NB a2) Qualora gli apparecchi offerti fossero lavastoviglie ad uso professionale, i punteggi saranno attribuiti in base alla potenza massima assorbita espressa in Kw, come di seguito indicato:</p> <p style="padding-left: 40px;">$< 3 \text{ Kw} = 1,5$ $3 \leq x < 4 \text{ Kw} = 1$ $4 \leq x \leq 4,5 \text{ Kw} = 0,5$</p> <p>NB b1) Qualora gli apparecchi offerti fossero forni ad uso professionale, i punteggi saranno attribuiti in base alla potenza massima assorbita espressa in Kw, come di seguito indicato:</p> <p style="padding-left: 40px;">$< 3 \text{ Kw} = 1,5$ $3 \leq x < 4 \text{ Kw} = 1$ $4 \leq x \leq 4,5 \text{ Kw} = 0,5$</p>	3	Tabellare	a)	Classe energetica per lavastoviglie (come da classificazione definita dal Regolamento (UE) 2017/1369 in vigore dal 01.03.2021)	E	0
						D	0,5
						C	1
						B	1,5
				b)	Classe energetica per forni (come da classificazione definita dalla Direttiva 2010/30/UE in vigore dal 01.01.2015)	A	0
						A+	0,5
						A++	1
						A+++	1,5
1.3	Plastic free Vendita di acqua da asporto in bottiglie fabbricate con polietilene tereftalato come componente principale («bottiglie in PET») con almeno il 25% di plastica riciclata (ai sensi della direttiva UE 2019/904 del 21/05/2019).	1	Tabellare	a)	no		0
				b)	si		1

Voce	LOTTO 2 - Elementi di valutazione	Punti max	Modalità di attribuzione punteggio	Valore / risposta		Punti attribuibili
2	Organizzazione del servizio	23				
2.1	Approvvigionamenti: organizzazione delle consegne delle derrate e delle bevande (prodotti non freschi) e degli ulteriori articoli non alimentari (ad eccezione di giornali e quotidiani) durante le ore pomeridiane (dopo le ore 14.00).	5	Tabellare	a)	no	0
				b)	si	5
2.2	Esperienza del Responsabile coordinatore del servizio ulteriore rispetto a quella richiesta in capitolato, in attività di somministrazione di alimenti e bevande.	3	Tabellare	a)	< 3 anni	0
				b)	almeno 3 anni	1
				c)	almeno 4 anni	2
				d)	almeno 5 anni	3
2.3	Esperienza del Responsabile coordinatore del servizio in attività di <u>coordinamento</u> di servizi di somministrazione di alimenti e bevande.	3	Tabellare	a)	< 2 anni	0
				b)	almeno 2 anni	1
				c)	almeno 4 anni	2
				d)	almeno 6 anni	3
2.4	Termine migliorativo per avvio servizio rispetto a quello massimi indicati in capitolato tecnico (art. 11 "avvio servizio")	12	Tabellare	a)	entro 45 giorni solari	0
				b)	entro 40 giorni solari	2
				c)	entro 35 giorni solari	4
				d)	entro 30 giorni solari	6
				e)	entro 25 giorni solari	8
				f)	entro 20 giorni solari	10
				g)	entro 15 giorni solari	12
3	Prodotti offerti	15				
3.1	Vendita di ulteriori articoli non alimentari, con riferimento alle categorie indicate.	6	Tabellare	a)	biglietti autobus	no si 0 1
				b)	ricariche telefoniche	no si 0 1
				c)	libri	no si 0 1
				d)	carica batteria cellulare	no si 0 1
				e)	giochi / articoli da svago	no si 0 1
				f)	articoli di cancelleria di	no 0

Voce	LOTTO 2 - Elementi di valutazione	Punti max	Modalità di attribuzione punteggio	Valore / risposta			Punti attribuibili
					base (penne, block notes, ecc.)	si	1
3.2	Presenza di alternative vegetariane e vegane (sempre presenti), con riferimento alle categorie indicate.	4	Tabellare	a)	latte vegetale	no	0
						si	1
				b)	pasto veloce vegetariano (ad es. panino)	no	0
						si	1
				c)	pasto veloce vegano (ad es. panino)	no	0
						si	1
				d)	brioches vegana	no	0
						si	1
3.3	Offerta gelati migliorativa rispetto al periodo minimo indicato in capitolato (dal 1 maggio al 30 settembre).	2	Tabellare	a)	No, solo periodo minimo		0
				b)	offerta 12 mesi all'anno		2
3.4	Qualità dei caffè offerti, in aggiunta alle caratteristiche minime richieste all'art. 5.2 del Capitolato speciale parte tecnica, che presentino singolarmente o cumulativamente le caratteristiche di seguito indicate: caffè 100% qualità arabica caffè Biologico caffè Equo e Solidale	3	Tabellare	a)	almeno 1 caratteristica		1
				b)	almeno 2 caratteristiche		2
				c)	tutte le caratteristiche		3
4	Certificazioni <i>*Con riferimento a questo punto, si rimanda anche alla specifica riportata in calce alla tabella</i>	6					
4.1	Possesso di almeno una certificazione in corso di validità inerente il sistema di gestione per la qualità dell'organizzazione (ISO 9001 o equivalenti).	1	Tabellare	a)	no		0
				b)	si		1
4.2	Possesso di almeno una certificazione in corso di validità inerente il sistema di gestione ambientale (certificazione UNI EN ISO 14001o equivalenti) o la registrazione ambientale EMAS o equivalenti.	1	Tabellare	a)	no		0
				b)	si		1
4.3	Possesso di certificazioni in materia di conciliazione famiglia/lavoro (Family Audit ® o Family Audit Executive® o equivalenti).	2	Tabellare	a)	no		0
				b)	Certificato Family Audit o equivalenti		1
				c)	Certificato Family Audit Executive o equivalenti		2
4.4	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.	1	Tabellare	a)	no		0
				b)	si		1

Voce	LOTTO 2 - Elementi di valutazione	Punti max	Modalità di attribuzione punteggio	Valore / risposta		Punti attribuibili
4.5	Possesso della certificazione SA8000:2014 (Certificazione del sistema di gestione della responsabilità sociale d'impresa) o equivalenti.	1	Tabellare	a)	no	0
				b)	si	1
5	Proposte migliorative	4				
5.1	Percentuale di sconto a favore del personale APSS sul Listino prezzi bar applicato dal Concessionario.	4	Matematico interpolazione lineare	Si assegnerà il punteggio massimo all'offerta migliore (percentuale di sconto più alta) e, in via proporzionale, gli altri punteggi secondo il metodo dell'interpolazione lineare.		da 0 a 4
PUNTI TOTALI				70		

*** CERTIFICAZIONI (lotto 1 e lotto 2)**

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 di personale di APSS appositamente individuato dal RUP.

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.

**** DEFINIZIONI (lotto 1 e lotto 2)**

«**Prodotti biologici**»: si intendono quei prodotti provenienti da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N. 834/2007 del Consiglio e (CE) N. 889/2008 della Commissione e che devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Il prodotto deve essere munito di idonea certificazione che attesta la conformità del metodo produttivo al Regolamento CE e di etichettatura rispondente oltre che ai requisiti di legge in tema di etichettatura per i prodotti alimentari anche ai requisiti di etichettatura specifici per i prodotti biologici: nome del produttore preparatore o venditore, nome o numero di codice dell'organismo di controllo, codice di autorizzazione specifico per il prodotto, presenza del logo 13 della UE che individua i prodotti biologici e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto ("agricoltura UE" se di provenienza unitaria, "agricoltura NON UE" se di provenienza da paesi terzi).

«**Prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta)**»: i prodotti DOP (marchio applicato ai prodotti per i quali tutto il processo produttivo, avviene in un'area geografica delimitata e nella quale si determina un legame univoco e specifico tra prodotto e territorio) e IGP (prodotti unici per gusto e tradizione che per loro caratteristiche inimitabili e inscindibili dal territorio hanno ottenuto dall'Unione europea la registrazione come Indicazione Geografica Protetta) devono provenire da

fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 09/2006 con successive modificazioni e devono quindi essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

«**Prodotti STG (Specialità Tradizionale Garantita)** »: sono quei prodotti contraddistinti da un apposito marchio di origine introdotto all'Unione europea e volto a tutelare le produzioni specifiche che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali. La certificazione STG è disciplinata dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

«**Prodotti da produzione agroalimentare tradizionale**»: sono quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e sono presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole previsti dagli art. 2 e 3 del Decreto del Ministero per le Ministero delle Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

«**Prodotti da produzione integrata**»: è un sistema di coltivazione che privilegia l'uso di tecniche che garantiscono un minor impatto ambientale, una riduzione dell'immissione nell'ambiente di sostanze chimiche, assicurando così una maggiore sostenibilità dell'agricoltura; sono quei prodotti che devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009 o equivalenti.

«**Prodotti di qualità riconosciuta e certificata**» (ad es. Marchio “Qualità Trentino”): si intendono quelli contraddistinti da un apposito marchio di qualità con indicazione di origine che consenta di contraddistinguere quelle produzioni agricole e alimentari in grado di garantire, tramite il controllo da parte di un organismo indipendente ed accreditato, i seguenti parametri: elevati livelli qualitativi a tutela della salute del consumatore; l'origine dei prodotti stessi.

«**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”).

«**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.

Trento, 07/06/2021

Il Gruppo di lavoro:

f.to dott. Fabio Ghersini
Dipartimento amministrativo ospedaliero territoriale

f.to inf. Cristina Michelotti
Direzione medica Ospedale di Arco

f.to dott.ssa Giuseppina Pezzarossi
Dipartimento di prevenzione

f.to dott.ssa Margherita Rodler
Servizio Ospedaliero Provinciale

f.to dott. Alessio Slomp
Dipartimento infrastrutture

f.to dott. Andrea Tabarelli De Fatis
Servizio gestione servizi generali

f.to *dott.ssa Isabel Abram*
Servizio acquisti e gestione contratti