


TRENTINO

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Servizio Appalti
Ufficio Gare

Via Dogana n. 8 – 38122 Trento

T +39 0461 496444

F +39 0461 496422

 pec serv.appalti@pec.provincia.tn.it

 @ serv.appalti@provincia.tn.it

 web www.appalti.provincia.tn.it
APAC
 AGENZIA PROVINCIALE PER
 GLI APPALTI E CONTRATTI

Sito internet

www.appalti.provincia.tn.it

 Trento, **16 NOV. 2018**

 Prot. n. S171/2018/ **688795** /3.5/676-2018

 Oggetto: Gara europea a procedura aperta per l'appalto di servizi di ristorazione universitaria presso i ristoranti universitari e servizio di bar interni. **Chiarimenti n. 4.**

Sentita per quanto di competenza la committente Opera universitaria, si forniscono i seguenti

CHIARIMENTI
QUESITO N. 15

Nel modello di presentazione dell'offerta tecnica gli elementi 1) allegato 1), e d elemento 9) allegato 7) non viene indicato, a differenza di altri elementi, il numero di facciate, formato, righe per facciata e pt. Si chiede se, di conseguenza, è da ritenersi che le descrizioni non hanno alcuna limitazione di pagine ecc. o se verranno date indicazioni specifiche anche per questi elementi.

RISPOSTA

Si conferma che l'offerta tecnica relativamente all'elemento 1) – allegato 1 (Modalità di organizzazione del personale e contenimento/eliminazione degli sprechi alimentari) e all'elemento 9) - allegato 7) (Progetto per l'organizzazione di iniziative informative e culturali) non ha limitazioni di facciate, righe o formato.

QUESITO N. 16

Si chiede se è possibile ad ogni elemento di valutazione allegare tabelle, immagini ecc.; in caso di risposta positiva, si chiede di indicare gli eventuali limiti.

Si chiede se sia possibile integrare quanto richiesto per l'offerta tecnica allegando, ad esempio, schede tecniche e tavole progettuali.

RISPOSTA

Si conferma che possono essere incluse, nelle pagine dell'offerta tecnica, tabelle, immagini ecc. ma nel rispetto del numero di facciate massime e formato riportati per ogni elemento di valutazione.

QUESITO N. 17

In considerazione del fatto che l'aggiudicatario, come previsto dall'art. 11 punto 4 lett. E) dovrà farsi carico di tutte le utenze, si chiede di indicare i metri cubi di gas e acqua, i Kilowatt di corrente consumati nel periodo intero anno 2017 – primo semestre anno 2018 suddivisi per struttura e relativi costi suddivisi per struttura.

RISPOSTA

Si riportano di seguito i dati richiesti relativi ai metri cubi di gas e acqua, kw di corrente consumati nell'anno 2017 e primo semestre 2018 suddivisi per struttura e costi suddivisi per struttura. Si precisa che i dati relativi ai due bar interni sono aggregati ai dati delle rispettive mense e quindi le utenze sono esposte, nella tabella che segue, in modo complessivo sulla rispettiva mensa. Inoltre il dato riferito alle mense di Povo 0 e Povo 1 viene fornito in forma aggregata.

ESERCIZIO 2017

struttura	mc gas	costo gas (in euro)	mc acqua	costo acqua (in euro)	kWh	costo en. Elettrica (in euro)
MENSA VIA 24 MAGGIO	3.452	2.273,36	1.219	2.505,93	65.514	12.680,34
MENSA VIA T. GAR	6.001	3.195,88	3.876	7.874,04	111.027	21.282,38
MENSA POVO 0, POVOI E BAR POVOI ^[1]	3.994	2.038,35	1.418	2.900,88	225.801	36.747,36
MENSA MESIANO E BAR MESIANO	41.554	15.410,75	2.140	4.376,06	245.800	41.070,37
TOTALI	55.001	22.918,34	8.653	17.656,91	648.142	111.780,45

PRIMO SEMESTRE 2018 (acconto)

struttura	mc gas	costo gas (in euro)	mc acqua	costo acqua (in euro)	kWh	costo en. Elettrica
MENSA VIA 24 MAGGIO	2.084	1.410,80	359	754,44	27.070	5.593,48
MENSA VIA T. GAR	1.624	773,77	2.375	4.900,89	59.970	11.770,15
MENSA POVO 0, POVOI E BAR POVOI ¹	2.210	868,75	864	1.789,74	118.507	22.466,87
MENSA MESIANO E BAR MESIANO	31.178	9.135,92	916	1.898,94	131.730	21.769,15
TOTALI	37.096	12.189,24	4.514	9.344,01	337.277	61.599,65

[1] Si precisa che i consumi e relativi costi del gas non includono la Mensa di Povo 1 e bar Povo 1 in quanto tali costi vengono addebitati dall'Università di Trento in misura proporzionale. I dati più recenti in possesso della stazione appaltante concernono quelli relativi ai costi addebitati per l'annualità 2016 pari a € 7.050,82 e € 4.615,22 (rispettivamente primo e secondo semestre) e per il secondo semestre 2015 pari a € 4.829,21.

QUESITO N. 18

In considerazione del fatto che l'aggiudicatario, come previsto dall'art. 11 punto 4 lett. G) dovrà farsi carico dell'onere relativo alla rimozione e al trasporto dei rifiuti, si chiede di indicare la metratura delle superfici di tutti i locali oggetto di appalto (cucine, sale, spogliatoi, bar, bagni, magazzini ecc.) e relativi costi sostenuti dall'attuale gestore relativamente alla tassa rifiuti nel periodo intero anno 2017 – primo semestre anno 2018, suddivisi per strutture; si chiede inoltre se in tale onere è compreso lo svuotamento dei pozzetti degrassatori e lo smaltimento dei grassi di risulta; in caso affermativo, chiediamo l'ubicazione e il volume dei pozzetti degrassatori e i costi sostenuti nel periodo intero anno 2017 – primo semestre anno 2018, suddivisi per struttura.

RISPOSTA

Si riportano di seguito i dati richiesti relativi alla metratura indicativa delle superfici di tutti i locali e costi sostenuti per la tassa rifiuti anno 2017 e primo semestre 2018 suddiviso per struttura. Si precisa che i dati relativi ai due bar interni sono aggregati ai dati delle rispettive mense e quindi le utenze sono esposte, nella tabella che segue, in modo complessivo sulla rispettiva mensa. Inoltre il dato riferito alle mense di Povo 0 e Povo 1 viene fornito in forma aggregata.

ESERCIZIO 2017

struttura	mq netti indicativi	costo rifiuti TARI (in euro)
MENSA VIA 24 MAGGIO	894	7.964,94
MENSA VIA T. GAR	1.050	12.267,99
MENSA POVO 0, POVO1 E BAR POVO1	1.566	4.525,55
MENSA MESIANO E BAR MESIANO	423	12.894,01
TOTALI	3.933	37.652,49

PRIMO SEMESTRE 2018 (acconto)

struttura	mq netti indicativi	costo rifiuti TARI (in euro)
MENSA VIA 24 MAGGIO	894	3.949,74
MENSA VIA T. GAR	1.050	6.044,30
MENSA POVO 0, POVO1 E BAR POVO1	1.566	2.244,17
MENSA MESIANO E BAR MESIANO	423	6.433,28
TOTALI	3.933	18.671,49

Lo svuotamento dei pozzetti degrassatori e lo smaltimento dei grassi di risulta non è compreso nel costo della rimozione e trasporto di rifiuti (TARI). Si conferma che lo svuotamento dei pozzetti degrassatori e lo smaltimento dei grassi di risulta è a carico dell'aggiudicatario ai sensi di quanto disposto nell'allegato C "manutenzioni" al capitolato speciale d'appalto ove si legge: *"L'elencazione che segue è da ritenersi di carattere meramente esemplificativa ma non esaustiva dei possibili interventi di manutenzione: (...)"*

- di tutti gli scarichi e loro revisione;
- dell'impianto di sgrassatura laddove presente "

Si conferma la presenza di un pozzetto nella sola struttura della mensa di Mesiano, localizzato all'esterno della porta del magazzino. Non si è in grado di fornire il dato relativo al volume dello stesso né i costi connessi.

QUESITO N. 19

Si chiede se i locali saranno consegnati con tinteggiatura a nuovo e se i pozzetti degrassatori saranno consegnati svuotati.

RISPOSTA

I locali non saranno consegnati con tinteggiatura a nuovo. Si segnala peraltro che l'attuale gestore è tenuto ad effettuare una tinteggiatura all'anno dei locali. I pozzetti degrassatori saranno consegnati svuotati.

QUESITO N. 20

In considerazione dell'ubicazione di alcune strutture chiediamo di precisare se esistono dei costi per spese condominiali e se saranno eventualmente a carico dell'aggiudicatario. In caso di risposta positiva, si richiede di quantificare i costi sostenuti nel periodo intero anno 2017 primo semestre 2018 suddivisi per struttura.

RISPOSTA

Ai sensi di quanto disposto dal Capitolato speciale d'appalto all'art. 11 (Oneri a carico della ditta aggiudicataria), punto 4, lett. e) (in particolare "le ulteriori spese indispensabili al funzionamento dei singoli complessi") le spese condominiali per gli immobili siti in via 24 Maggio e T. Gar limitatamente alle spese riferibili direttamente ai locali adibiti a ristorante universitario sono a carico dell'aggiudicatario.

Si riportano di seguito le spese condominiali a carico del gestore suddivisi per struttura riferite all'ultimo esercizio condominiale:

- Mensa "24 Maggio" (esercizio 1 ottobre 2016 – 30 settembre 2017): € 7.851,11 (manutenzione, riscaldamento, acqua calda)
- Mensa-pizzeria "T. Gar" (esercizio 1 gennaio 2017 – 31 dicembre 2018): € 14.583,28 (manutenzione, riscaldamento, acqua calda)

Non è possibile fornire il dato relativo al primo semestre 2018 in quanto la quantificazione di dette spese viene effettuata a cadenza annuale dall'amministrazione condominiale.

QUESITO N. 21

In considerazione che nell'appalto in corso è prevista la gestione del bar "San Bartolomeo", si chiede se in riferimento alla tabella dell'all. D-personale i dipendenti di tale struttura sono compresi in tale elenco.

RISPOSTA

Il servizio di gestione del bar aperto al pubblico presso lo studentato S. Bartolameo, in via della Malensada n. 138 a Trento (denominato "Unibar") non è incluso nell'appalto in oggetto e pertanto si conferma che il personale ad oggi assegnato a tale struttura non è stato contemplato nell'allegato D "personale" al Capitolato speciale d'appalto.

QUESITO N. 22

Si chiede di specificare se nei costi che dovrà sostenere l'aggiudicatario sono compresi gli oneri per le verifiche strutturali e certificazioni di idoneità degli impianti ascensori-montacarichi a servizio delle strutture oggetto di appalto o, come indicato all'allegato "C Manutenzioni" pag. 3, sono a carico solo le verifiche oggettive e la vigilanza sull'adeguato uso e funzionamento del montacarichi ascensore. In caso affermativo, si chiede di indicare i costi sostenuti nel periodo intero anno 2017 primo semestre 2018 suddivisi per struttura.

RISPOSTA

Si segnala che è presente un solo montacarichi presso la Mensa di "Mesiano". I costi di manutenzione dello stesso sono a carico dell'aggiudicatario ai sensi di quanto disposto nell'allegato C "manutenzioni" al Capitolato speciale d'appalto ove si legge: *"L'elencazione che segue è da ritenersi di carattere meramente esemplificativa ma non esaustiva dei possibili interventi di manutenzione: (...)"*

- dei mobili, arredi, attrezzature anche informatiche e di tutto il materiale ricevuto in consegna, compresa la sostituzione delle parti danneggiate;

- (...)

- ulteriori specifiche di verifica alle seguenti attrezzature: (... montacarichi/ascensori)"

Considerato che per "verifiche strutturali e certificazioni di idoneità" e "verifiche oggettive" degli impianti non si intendono prestazioni riconducibili alle prestazioni previste dal DPR 162/1999, non si è in grado di rispondere con precisione al quesito. L'aggiudicatario è tenuto ad effettuare tutte le manutenzioni previste da detto DPR. I costi stimati ammontano a circa € 500,00 annui.

QUESITO N. 23

Si chiede di specificare se gli oneri e la gestione delle verifiche periodiche degli impianti e dei dispositivi antincendio saranno a carico dell'aggiudicatario; in caso positivo chiediamo di quantificare i costi sostenuti nel periodo intero anno 2017 primo semestre 2018 suddivisi per struttura.

RISPOSTA

Si conferma che gli oneri e la gestione delle verifiche periodiche degli impianti e dei dispositivi antincendio sono a carico dell'aggiudicatario, come previsto all'art. 5 del Capitolato speciale d'appalto (*"Spetta all'Impresa l'applicazione delle norme antincendio di cui al DM 10 marzo 1998 e successive modificazioni ed integrazioni"*)

Si riportano di seguito i costi per il controllo semestrale suddiviso per strutture:

STRUTTURA	MANICHETTE ANTINCENDIO	COSTO UNITARIO CONTROLLO SEMESTRALE (in euro)	ESTINTORI	COSTO UNITARIO CONTROLLO SEMESTRALE (in euro)	PORTE TAGLIAFUOCO	COSTO UNITARIO CONTROLLO SEMESTRALE (in euro)	TOTALE(in euro)
MENSA 24 MAGGIO	3	3,50	3	3,50	9	4,50	61,50
MENSA-PIZZERIA T. GAR			7	3,50	15	4,50	92,00
MENSA POVO			7	3,50			24,50
MENSA POVOI							-
MENSA MESIANO	1	3,50	6	3,50			24,50
BAR INTERNO MESIANO							-
BAR INTERNO POVOI							-
TOTALE (in euro)							202,50

QUESITO N. 24

In considerazione del sopralluogo effettuato e di quanto previsto dall'art. 4 ter del capitolato speciale di appalto "quanto preso in consegna dall'impresa s'intende funzionante a norma e in buono stato, pertanto Opera, a seguito della compilazione dell'inventario, resta sollevata da qualsiasi onere inerente le manutenzioni o i reintegri", constatato lo stato di obsolescenza e di indisponibilità per rottura/guasti di alcune attrezzature e macchinari, chiediamo se prima del subentro del nuovo gestore tutte le attrezzature saranno ripristinate o sostituite e rese quindi funzionanti e in buono stato. Si chiede inoltre se è possibile avere evidenza dell'inventario attrezzature e minuterie presenti nelle strutture.

RISPOSTA

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 4 ter del Capitolato speciale d'appalto. *"Quanto preso in consegna dall'impresa s'intende funzionante, a norma ed in buono stato, pertanto Opera, a seguito della compilazione dell'inventario, resta sollevata da qualsiasi onere inerente le manutenzioni o i reintegri dei beni indicati al comma precedente, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti salvo quanto diversamente disposto da Opera in sede di redazione dei verbali di consegna"*.

In base al contratto d'appalto in essere con l'attuale gestore, quest'ultimo è tenuto alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i mobili, di tutte le attrezzature sia quelle tecnologiche che informatiche, comprese le dotazioni minute, ricevute in consegna. Entro la fine dell'appalto in corso, pertanto, l'attuale gestore dovrà procedere al ripristino dei beni ricevuti in consegna. Si conferma pertanto che i beni saranno consegnati funzionanti e in buono stato. Resta salva la facoltà di Opera di valutare, in sede di redazione dei verbali di consegna, l'eventuale necessità di sostituire i beni che per obsolescenza siano non più idonei all'uso.

Si allegano alla presente **gli inventari** contabili dei beni mobili presenti alla data del 5 novembre 2018 suddivisi per struttura.

QUESITO N. 25

In relazione a quanto previsto all'art. 11 punto 4 lett. J) "l'aggiudicatario dovrà richiedere e ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio e sostenere le relative spese" e

poiché in occasione del sopralluogo effettuato sono state valutate e verificate delle possibili criticità di carattere normativa igienico sanitaria e sicurezza utili all'ottenimento delle autorizzazioni sanitarie e amministrative, si chiede se con il termine "spese" sono da intendersi compresi i costi di messa a norma di impianti e locali, nella fattispecie: impianti trattamento aria (aspirazione, emissioni, immissione), locali produzione, somministrazione ed accessori (spogliatoi, servizi igienici dedicati al personale, rapporti aeroilluminanti), percorsi di flusso (operativo, pulito sporco) accessi merci al magazzino e accessi del personale ai luoghi di lavoro secondo le normative. L'ottenimento delle autorizzazioni è oggi tassativamente vincolato alla regolarità di quanto detto sopra.

RISPOSTA

L'attuale gestore è in possesso delle autorizzazioni previste dalla normativa necessarie per l'espletamento del servizio e gli impianti esistenti non hanno subito modificazioni nel corso della attuale gestione.

Inoltre, nel corso degli anni si sono susseguiti numerosi sopralluoghi degli operatori addetti ai vari controlli (NAS, APSS, ...) senza che sia stata rilevata difformità alcuna che possa pregiudicare la validità delle autorizzazioni in essere.

In relazione all'art. 11 punto 4 lett. j) del Capitolato speciale d'appalto ("*l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese*") si precisa che con il termine "spese" si intende quelle direttamente o indirettamente imputabili alla presentazione delle richieste di autorizzazione presso gli uffici competenti.

Ai sensi di quanto disposto dal Capitolato speciale d'appalto all'articolo 11 (Oneri a carico della ditta aggiudicataria), punto 4, lett. b) l'aggiudicatario si assume l'impegno "*a lasciare eseguire le migliorie e i lavori di ristrutturazione o messa a norma degli immobili che Opera riterrà, a suo insindacabile giudizio, di effettuare. È a carico dell'Impresa il ripristino delle condizioni igienico sanitarie e di sicurezza alimentare al termine dei lavori prima di riprendere il servizio*". La messa a norma degli immobili è pertanto a carico di Opera Universitaria.

QUESITO N. 26

in riferimento all'art. 11.4.E del C.S.A. "onere per l'intera spesa per le forniture delle utenze" si chiedono i consumi di gas - energia elettrica - acqua nei due anni precedenti alla gara.

RISPOSTA

Si rimanda alla risposta fornita al quesito 17 e si integra con i dati sotto riportati.

Costo consumi acqua (in euro)

struttura	2015	2016
MENSE DI POVO 0, POVO1, VIA T. GAR E VIA 24 MAGGIO	9.222,41	11.993,76
MENSA MESIANO E BAR MESIANO	3.930,82	4.293,58
TOTALI	13.153,23	16.287,34

Costo consumi energia elettrica (in euro)

struttura	2015	2016
MENSE DI POVO 0, POVO1, VIA T. GAR E VIA 24 MAGGIO	46.173,72	42.693,36
MENSA MESIANO E BAR MESIANO	60.599,34	38.293,05
TOTALI	106.773,06	80.986,41

Costo consumi gas (in euro)

struttura	2015	2016
MENSE DI POVO 0, VIA T. GAR E VIA 24 MAGGIO (vedasi precisazioni contenute nella risposta al quesito 3.3 in merito alla mensa Povo 1)	2.454,33	3.094,47
MENSA MESIANO E BAR MESIANO	20.421,30	14.930,70
TOTALI	22.875,63	18.025,17

QUESITO N. 27

Si richiede l'importo dello smaltimento dei rifiuti dell'ultimo triennio.

RISPOSTA

Si forniscono i seguenti dati:

struttura	TARI 2015	TARI 2016	TARI 2017	TARI 2018 (acconto)
MENSA VIA 24 MAGGIO	7.484,15	7.964,94	7.964,94	3.949,74
MENSA VIA T. GAR	12.541,03	12.151,00	12.267,99	6.044,30
MENSA POVO 0, POVO1 E BAR POVO1	4.647,03	4.525,53	4.525,55	2.244,17
MENSA MESIANO E BAR MESIANO	13.321,52	14.238,02	12.894,01	6.433,28
TOTALI	37.993,73	38.879,49	37.652,49	18.671,49

QUESITO N. 28

Si chiede l'IVA applicata sulla tariffa dei pasti.

RISPOSTA

Attualmente l'aliquota IVA è pari al 4%.

QUESITO N. 29

Si chiede la suddivisione in percentuale delle varie tipologie di pasto (intero, ridotto, snack, lesto).

RISPOSTA

Data la genericità del quesito, la stazione appaltante rimanda al concorrente il calcolo dell'incidenza percentuale delle varie tipologie di pasto prendendo a riferimento i dati riportati nell'allegato A ("Centri di cottura, sale mensa, bar interni, organico minimo e volumi di attività") al Capitolato speciale d'appalto. Si precisa che la tipologia di pasto lesto (attualmente erogato nei ristoranti) è una tipologia che nell'appalto in oggetto è stata fatta rientrare in una delle tipologie di pasto ridotto e pertanto non costituisce più una tipologia a sé stante.

QUESITO N. 30

Si chiede l'ammontare annuo delle utenze a carico dell'aggiudicatario (gas, energia elettrica, acqua, telefono).

RISPOSTA

Nel rinviare alla risposta fornita al quesito n. 17 e 26, si riportano le seguenti informazioni riguardanti l'ammontare annuo delle utenze telefoniche a carico dell'aggiudicatario:

struttura	COSTO 2017 (in euro)	COSTO PRIMO SEMESTRE 2018 (in euro)
TUTTE LE STRUTTURE	9.242,48	3.140,97

QUESITO N. 31

In relazione al "programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare" proposto dalla Provincia Autonoma di Trento e a quanto esplicitato nei CAM, siamo a chiedere al vostro rispettabile ente di voler chiarire quanto di seguito:

I prodotti veicolati da una piattaforma avente certificazione EPD (Dichiarazione Ambientale di prodotto per calcolo della Carbon Food Print) si possono considerare tutti a basso impatto ambientale?

RISPOSTA

No. EPD (Environmental Product Declaration) è una dichiarazione ambientale di un prodotto che mette in evidenza le prestazioni ambientali di prodotto/processo/servizio per migliorarne la sostenibilità, senza prevedere criteri di conformità o livelli minimi che la prestazione ambientale debba rispettare.

QUESITO N. 32

In relazione al "programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare" proposto dalla Provincia Autonoma di Trento e a quanto esplicitato nei CAM, siamo a chiedere al vostro rispettabile ente di voler chiarire quanto di seguito:

Rispetto al seguente punto riportato nel "modello offerta tecnica":

"Per quanto riguarda il requisito dei prodotti a basso impatto ambientale, per la verifica sia della percentuale minima richiesta (60%) sia dell'eventuale aggiuntiva proposta ai fini premianti, dovrà essere prodotta dalla ditta aggiudicataria la documentazione prevista al punto 5.4.2 "Carbon Footprint del citato DM 25/07/2011 Allegato 1, in GURI Serie Gen. 220 dd 21/9/2011"

La documentazione richiesta riguarda esclusivamente i prodotti che superano i 70 km di raggio?

La documentazione richiesta riguarda esclusivamente i prodotti che superano il 10% sul peso totale di tutte le derrate alimentari?

RISPOSTA

Il "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare della Provincia Autonoma di Trento", nel paragrafo dedicato alla definizione dei "prodotti a basso impatto ambientale" e calcolo della Carbon Footprint si legge:

"A seguito della novella legislativa di cui all'articolo 16 della legge provinciale 9/2014, nella definizione di prodotti a basso impatto ambientale è stato, dunque, valorizzato il riferimento ad una soglia di emissioni inquinanti legata al trasporto e superata la quale un prodotto o una bevanda non possono essere qualificati a basso impatto ambientale. In tal senso, la definizione normativa ricomprende i prodotti agricoli di cui all'Allegato 1 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea e i prodotti agroalimentari provenienti da luoghi di produzione della materia prima o delle materie prime o di prima trasformazione delle stesse posti ad una distanza, misurata su strada, non superiore a 70 km di raggio dal luogo di consumo o quei prodotti per i quali è dimostrato che la quantità di emissioni prodotte col trasporto, calcolate come media annua, è inferiore o equivalente alla quantità delle emissioni prodotte da un mezzo di trasporto su gomma che percorre 70 km di raggio.

In tal caso:

- il quantitativo di emissioni di CO2 derivanti dal trasporto (Carbon Footprint) dovrà essere attestato limitatamente ai prodotti il cui peso complessivo è superiore al 10% del totale della fornitura;

(...)

- il mezzo di trasporto su gomma da prendere come parametro di riferimento è l'autocarro 2 assi, almeno euro 4, a gasolio, di peso complessivo pieno carico in ordine di marcia 50 quintali".

La documentazione prevista al punto 5.4.2 Carbon Footprint del DM 25/07/2011 Allegato 1, non riguarda esclusivamente i prodotti che superano i 70 km di raggio; l'impresa dovrà valutare il mezzo di trasporto utilizzato per il trasporto dei prodotti.

La documentazione richiesta riguarda i prodotti che superano il 10% sul totale di quella categoria di derrata, non sul totale di tutte le derrate.

QUESITO N. 33

In relazione al "programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare" proposto dalla Provincia Autonoma di Trento e a quanto esplicitato nei CAM, siamo a chiedere al vostro rispettabile ente di voler chiarire quanto di seguito:

I prodotti provenienti da agricoltura biologica, in considerazione della natura stessa dello specifico processo produttivo (a basso impatto ambientale), possono essere considerati prodotti anche a basso impatto ambientale, come inteso nella normativa provinciale ecc, e quindi concorrere alla quota minima del 60% prevista?

RISPOSTA

Sì. La categoria dei prodotti a basso impatto ambientale è una macro categoria in cui rientrano non solo i prodotti provenienti da agricoltura biologica ma anche prodotti di altre tipologie di produzione (ad esempio igr e dop) che possono concorrere alla quota minima del 60% purché a basso impatto ambientale.

QUESITO N. 34

In merito all'elemento di valutazione E3 per il quale la commissione procederà ad attribuire massimo 10 punti, è corretta l'interpretazione per la quale si debba considerare produzione a

basso impatto ambientale tutti quei prodotti alimentari che provengono da aziende situate entro un raggio di 70 km dal punto di consumo?

Si chiede conferma che, per esempio, i prodotti di un laboratorio di panificazione situato entro la distanza sopracitata sono validi per il raggiungimento (o il superamento) della soglia del 60% di produzione a basso impatto ambientale.

RISPOSTA

Il "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare della Provincia Autonoma di Trento", nel paragrafo dedicato alla definizione dei "prodotti a basso impatto ambientale" e calcolo della Carbon Footprint si legge:

"A seguito della novella legislativa di cui all'articolo 16 della legge provinciale 9/2014, nella definizione di prodotti a basso impatto ambientale è stato, dunque, valorizzato il riferimento ad una soglia di emissioni inquinanti legata al trasporto e superata la quale un prodotto o una bevanda non possono essere qualificati a basso impatto ambientale. In tal senso, la definizione normativa ricomprende i prodotti agricoli di cui all'Allegato 1 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea e i prodotti agroalimentari provenienti da luoghi di produzione della materia prima o delle materie prime o di prima trasformazione delle stesse posti ad una distanza, misurata su strada, non superiore a 70 km di raggio dal luogo di consumo o quei prodotti per i quali è dimostrato che la quantità di emissioni prodotte col trasporto, calcolate come media annua, è inferiore o equivalente alla quantità delle emissioni prodotte da un mezzo di trasporto su gomma che percorre 70 km di raggio.

In tal caso:

- il quantitativo di emissioni di CO2 derivanti dal trasporto (Carbon Footprint) dovrà essere attestato limitatamente ai prodotti il cui peso complessivo è superiore al 10% del totale della fornitura;

- il calcolo delle emissioni di CO2 dovrà essere effettuato in base alle norme UNI in materia quali, ad esempio, UNI EN 16258:2013 e UNI ISO/TS 14067:2013;

- il mezzo di trasporto su gomma da prendere come parametro di riferimento è l'autocarro 2 assi, almeno euro 4, a gasolio, di peso complessivo pieno carico in ordine di marcia 50 quintali".

Per quanto attiene alla fattispecie esposta nel quesito (prodotti di un laboratorio di panificazione situato entro un raggio di 70 km dal punto di consumo), se la stessa rispetta quanto riportato nel "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare della Provincia Autonoma di Trento", può concorrere al raggiungimento (o il superamento) della soglia del 60% di produzione a basso impatto ambientale.

QUESITO N. 34

In merito all'elemento di valutazione E3 per il quale la commissione procederà ad attribuire massimo 10 punti, e specificatamente per quanto riguarda il pesce:

- considerato che l'allegato B piano alimentare prevede a pag. 11 gruppo 2: pesce surgelato / congelato richiede esclusivamente platessa, merluzzo, nasello e trota;

- considerato che l'unico prodotto reperibile entro 70 km è la trota;

come è possibile raggiungere ed eventualmente superare il 60% di produzione a basso impatto ambientale?

RISPOSTA

Si rinvia alla risposta al quesito n. 33.

QUESITO N. 35

È stato segnalato che l'art. 13 del capitolato speciale di appalto non è aggiornato alle modificazioni apportate all'art. 32 della L.P. 2/2016 avutasi ad opera della L.P. 15/2018.

RISPOSTA

Si procede a **sostituire** l'art. 13 (Clausola sociale – imposizione di manodopera in caso di cambio appalto) del Capitolato speciale d'appalto per aggiornarlo alle modifiche introdotte dalla legge provinciale 15/2018 come segue:

"Avendo riguardo alle disposizioni recate dall'art. 32, comma 2, della legge provinciale n. 2/2016, che richiama l'art. 70 della direttiva 2014/24/UE, in tema di condizioni particolari di esecuzione del contratto per esigenze sociali, esclusivamente qualora nulla sia previsto in materia dal CCNL citato al precedente art.12, in caso di cambio di gestione nell'appalto di servizi, si stabilisce per

l'appaltatore l'obbligo di effettuare, con le modalità di cui al comma 2 dell'art. 32 della legge provinciale n. 2/2016, un esame congiunto con le organizzazioni sindacali provinciali comparativamente più rappresentative sul piano nazionale, con le rappresentanze sindacali aziendali e le rappresentanze sindacali unitarie, se presenti, almeno quindici giorni prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto, per permettere di attuare un percorso finalizzato alla promozione della stabilità occupazionale e del livello retributivo complessivo del personale impiegato nella gestione uscente, a qualsiasi titolo, anche come socio lavoratore o collaboratore. Fermo restando quanto stabilito dal comma 1, e se sono previste cessazioni connesse al cambio appalto, il confronto assume a oggetto le esigenze tecnico-organizzative dell'impresa subentrante in relazione all'appalto da gestire, contemperando le esigenze di stabilità occupazionale del personale impiegato nella gestione uscente e le condizioni contrattuali da applicare ai lavoratori assunti, fermo restando che è garantita ai soli fini economici la conservazione della anzianità maturata. Se il confronto produce accordo tra le parti esse sottoscrivono il relativo verbale. In caso di dissenso le parti redigono un verbale di mancato accordo dove, tra l'altro, l'aggiudicatario indica i motivi organizzativi ed economici in virtù dei quali non assume il personale precedentemente impiegato nell'appalto. In entrambi i casi copia del verbale è inviato dall'aggiudicatario all'amministrazione aggiudicatrice prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto.

Al fine di garantire il rispetto di queste prescrizioni, si rende disponibile la documentazione relativa al personale in forza, impiegato nel presente appalto tre mesi prima della scadenza naturale del contratto, nell'Allegato D – personale, ove è recato l'elenco dei dipendenti e/o dei soci lavoratori, distinto per addetti a tempo pieno e addetti a tempo parziale e relativa misura percentuale, inquadramento, mansioni e/o qualifica.

La Ditta Aggiudicataria, al fine di consentire il rispetto di queste prescrizioni anche nel prossimo affidamento, è tenuta a trasmettere all'Ente, a mezzo di posta elettronica certificata, la documentazione relativa al personale impiegato in questo appalto che risulti in forza tre mesi prima della scadenza naturale del contratto”.

Si rimanda alla nota di rettifica agli atti di gara pubblicata in data odierna nonché al testo coordinato del capitolato speciale.

QUESITO N. 36

Si richiede su quale “prezzo base”, espresso in €, è stato calcolato l'importo della garanzia provvisoria citato all'art. 10 (pag. 13 di 42) del Disciplinare di Gara.

In tale capitolo, non è espressamente citato l'importo complessivo dal quale si ottiene, eseguendo i calcoli previsti dall'art. 93 D.Lgs 50/2016, la cifra di € 161.000,00.

La compagnia assicurativa incaricata, al fine di emettere correttamente la polizza provvisoria secondo lo schema tipo di cui all'articolo 103, comma 9, necessita di conoscere espressamente il valore a base d'asta espresso in € dal quale ricavare l'importo della garanzia di € 161.000,00 richiesto.

RISPOSTA

Si rimanda alla nota di rettifica agli atti di gara che ha rideterminato a euro 162.500,00 l'importo della cauzione nonché al testo coordinato del disciplinare di gara pubblicati in data odierna.

all.: inventari



IL DIRIGENTE
- dott. Paolo Fontana -

RES

Responsabile del procedimento: dott. Enrico Sartori