



Comune di Trieste
Dipartimento Servizi e Politiche sociali

Servizi socio-assistenziali, sociosanitari e complementari a favore degli utenti delle strutture per anziani gestite dal Comune di Trieste. - CIG 97393047E8. FAQ_3.

1) Nell'art. 7 lettera C1 dei criteri di valutazione vengono richiamati gli allegati C1; C2; C3. Si chiede di poter disporre di tali documenti;

La SA allega alla pubblicazione delle presenti FAQ gli allegati richiesti.

2) Nell'art. 7 lettera C1 dei criteri di valutazione viene richiamata la tabella presente al punto 6.5.8.2 delle Linee Guida FVG. Si evidenzia che tale tabella si riferisce espressamente alla ristorazione scolastica.

La SA ha fatto riferimento alla lett. B "Criteri premianti" del capoverso F CRITERI PREMIANTI AMBIENTALI PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI (pag. 28) dell'All.I (Art. 1) "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione dei CAM PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA – CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI", che richiama in più punti i criteri previsti per la ristorazione scolastica. (cfr. anche "Linee Guida della regione Friuli Venezia Giulia per l'esternalizzazione del servizio di ristorazione collettiva 2021" pag. 80)

Inoltre, a pag. 23 del CSA art. 27 è previsto che la ditta debba fornire le seguenti categorie merceologiche con prodotti BIO: pasta, riso, orzo, sfarinati, passata di pomodoro o pelati, uova.

Si chiede quindi quali siano i prodotti che dovranno essere biologici e le percentuali minime di riferimento.

La SA provvede all'integrazione dell'elenco recato all'art. 28 del CSA. Detti prodotti vanno forniti biologici secondo le seguenti percentuali obbligatorie previste secondo i CAM: pane 50%, pasta 50%, riso 50%, orzo 50%, sfarinati 50%, farina 50%, frutta 50%, verdura 50%, passata di pomodoro o pelati 50%, legumi 50%, uova 100%, latte 100%, yogurt 100%, formaggi 30%, carne bovina 50%, carne avicola 20%, olio extravergine d'oliva 40%, e dettagliati agli allegati C1, C2, C3, unitamente alle percentuali/tipologie ulteriori presenti in detti allegati medesimi ed oggetto di valutazione.

3) Nell'art. 7 lettera C6 dei criteri di valutazione viene chiesto di indicare i prodotti provenienti da Filiera corta e Km0. Si chiede di confermare l'interpretazione secondo la quale i prodotti proposti potranno essere alternativamente Filiera corta oppure Km0 e non obbligatoriamente sia Filiera corta sia Km0.

La SA specifica che i prodotti possono essere alternativamente a km 0 oppure a filiera corta, secondo la definizione contenuta nei CAM per la ristorazione collettiva:

1. Chilometro zero e filiera corta

Definizioni: Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni),

come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il “produttore” è l’azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).

Per “chilometro zero” (o, nel caso dei piccoli comuni “chilometro utile”) si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell’allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell’ambito del D.L. 18 dicembre 2017 recante “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche”) e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, co. 2, lett. b) della L. 6 ottobre 2017, n. 158 “Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni”). Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito Decreto del Ministero dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare, d’intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

Nelle isole maggiori (Sicilia e Sardegna), si considerano proveniente da chilometro zero le derrate provenienti dall’intero territorio regionale; per le altre isole la distanza è da calcolarsi in relazione alla terraferma pertanto al netto di quella occupata dal mare.

Si precisa che la valutazione sarà più favorevole nel caso di prodotti che presentino entrambi i requisiti.

4) Nell’art. 7 lettera C4 dei criteri di valutazione viene richiamato l’allegato n.3 Cronoprogramma inizio – fine produzione. Si chiede di poter disporre di tale documento.

La SA pubblica, in allegato, il cronoprogramma relativo alla produzione dei pasti.

5) Nell’art. 25 del CSA vengono richiamati gli allegati B, C, D. Si segnala che gli allegati B, C, D presenti nella documentazione di gara si riferiscono a “interventi migliorativi previsti per la riduzione e/o l’eliminazione dei rischi interferenziali”.

La SA rappresenta che gli allegati correttamente nominati e presenti all’interno della documentazione di gara sono i seguenti:

- Tabella grammature.
- Tabella merceologica.
- Tabella variazione crudo cotto.

6) Si chiede conferma che le schede tecniche dei prodotti da presentare si riferiscono esclusivamente ai prodotti BIO.

Le schede tecniche degli alimenti vanno fornite per tutte le tipologie alimentari, inclusi i prodotti ed i lavorati certificati biologici.

7) Si chiede di poter disporre della planimetria del centro cottura possibilmente in formato dwg.

Si forniscono le planimetrie del centro cottura nel formato richiesto.

8) Si chiede l’elenco delle attrezzature di proprietà dell’ente che rimarranno a disposizione del nuovo aggiudicatario.

La SA mette a disposizione l’inventario delle attrezzature messe a disposizione dell’appaltatore contestualmente alla pubblicazione delle presenti FAQ.

Il R.U.P.
dott.ssa Ambra De Candido