



Unione Rubicone e Mare

# UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

**OGGETTO: GARA D'APPALTO PER SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER I NIDI D'INFANZIA PUBBLICI, LE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI, LE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1^ GRADO SITE NEI COMUNI DI SAVIGNANO SUL RUBICONE, SAN MAURO PASCOLI E GATTEO DELL'UNIONE RUBICONE E MARE E SERVIZI ACCESSORI DI MANUTENZIONE ORDINARIA/STRAORDINARIA E DI FORNITURE ECONOMICHE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025. CIG N. 83037821AF.**

## CHIARIMENTI

**D) 1.** Con riferimento ai prodotti da offrire per i criteri dei punti B e D, nelle tabelle merceologiche allegate al capitolato, viene definito che l'ortofrutta dev'essere di provenienza biologica. Nelle tabelle riportanti la stagionalità vengono invece specificate anche tipologia di frutta DOP o IGP (es. pere dell'Emilia Romagna IGP, pesca di Romagna IGP..). Si chiede di confermare se è corretta l'interpretazione per cui i prodotti biologici siano alternativi a quelli previsti in modo specifico DOP e IGP.

**R) 1.** Per quanto riguarda i prodotti ortofrutticoli nella documentazione di gara viene espressamente indicato che "L'aggiudicatario dovrà utilizzare i prodotti ortofrutticoli (sia per la frutta del mattino che per la verdura di stagione somministrata durante il pasto) nel seguente ordine di priorità (se reperibile sul mercato):

- utilizzo di prodotti biologici a filiera corta
- utilizzo di prodotti biologici di provenienza nazionale
- utilizzo di prodotti biologici di provenienza estera.

Solo qualora non fossero assolutamente reperibili sul mercato i tre prodotti sopra citati:

- utilizzo di prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014 e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) (così come disciplinati all'art. 1)
- utilizzo di prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 28 del 1999 (come sopra disciplinati)
- solo da ultimo con un prodotto convenzionale come da tabella sotto riportata qualora la precisa categoria merceologica che necessita non sia in alcun modo reperibile, per le tipologie sopra indicate, sul mercato

**D.2)** Per il punto B.2) dei criteri, si chiede conferma dell'interpretazione che per ogni prodotto DOP offerto verrà assegnato uno dei 7 punti a disposizione per il criterio DOP Denominazione di Origine Protetta 1 e per ogni prodotto IGP offerto verranno invece assegnati 2 dei 7 punti a disposizione IGP Indicazione Geografica Protetta 2.

**R) 2.)** Verrà valutato il punto B.2) con assegnazione del relativo punteggio in relazione ai prodotti DOP e IGP offerti in gara.

**D. 3)** Per il punto B.1) dei criteri si chiede di chiarire questo aspetto. Normalmente l'ambito di utilizzo della certificazione "antibiotic free" è quello delle carni. Nelle tabelle merceologiche chiedete che le carni, tutte, siano di produzione biologica. Ci risulta che il regolamento di produzione del BIO già non preveda l'uso di antibiotici (se non in casi rari ed eccezionali per i quali si deve poi procedere con il declassamento della carne da Sede Amministrativa. P.zza Borghesi 9 – 47039 Savignano sul Rubicone – Sede Legale – Via Moretti 5 - Cesenatico Settore Servizi Educativi per l'Infanzia– 0541/809692 – e-mail : [servizi.scolastici@unionerubiconemare.it](mailto:servizi.scolastici@unionerubiconemare.it)



Unione Rubicone e Mare

# UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

**biologica a convenzionale). Si chiede pertanto se le carni biologiche verranno valutate al pari di quelle convenzionali certificate “antibiotic free”.**

**R. 3) *La filiera “antibiotic free” comprende variegati prodotti, prevalentemente carni ma non solo. Verranno valutati solo i prodotti (tra cui anche carni) che siano certificati ANTIBIOTIC FREE. Le carni con la sola certificazione biologica non verranno valutate.***

**D. 4) *Per il punto B.3) dei criteri si chiede cosa si intenda per breve distanza dal luogo di consumo (entro i limiti regionali; entro i limiti provinciali; entro un raggio chilometrico...?) e se verranno definiti a filiera corta anche prodotti non necessariamente vicini al luogo di consumo ma alternativamente prodotti e materie prime che avranno sviluppato pochi passaggi commerciali.***

**R. 4) *Nel punto B.3) è scritto quali siano i Comuni intesi a filiera corta, ovvero: San Mauro Pascoli (FC), Savignano sul Rubicone (FC), Gatteo (FC) e limitrofi. Per limitrofi s'intendono i Comuni del Distretto Unione Rubicone e Mare.***

**D. 5) *Per il punto D.3) dei criteri si chiede di confermare che la tipicità dei dolci richiesta si riferisca alla tipicità delle festività sotto riportate (Natale, Pasqua, Carnevale..) e non esclusivamente ai dolci tipici locali. Detti prodotti dovranno anche essere di tipo biologico?***

**R. 5) *Il punto D.3) si riferisce alla tipicità delle festività (Natale, Pasqua...)***

Savignano sul Rubicone, 25 giugno 2020

**IL RESPONSABILE DELLA CUC**

Dott.ssa Maria Grazia Baraghini