

REGOLE PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

Si raccomanda di prestare particolare **attenzione** alle seguenti regole per l'attribuzione del punteggio riservato ai prodotti biologici e a filiera corta o Km zero:

- Il punteggio massimo assegnabile per i prodotti BIO al 60% in peso offerti (colonna "c") è di **20 punti**.
- Se i prodotti BIO offerti **presentano anche la qualità della filiera corta e/o Km zero (colonna "d")** verrà assegnato un punteggio aggiuntivo fino ad un massimo di altri **10 punti**.
- Per ciascun prodotto BIO al 60% in peso offerto dall'Operatore economico (colonna "c") verrà assegnato un punteggio corrispondente a quello riportato nella relativa casella della colonna "b", fino al raggiungimento di massimo 20 punti.
- Per ciascun prodotto BIO al 60% in peso offerto dall'Operatore economico che **presenti anche la qualità della filiera corta e/o Km. zero** (colonna "d") verrà assegnato un punteggio aggiuntivo pari alla metà di quello riportato nella relativa casella della colonna "b", fino al raggiungimento di massimo 10 punti. *(es. se per la carne bovina BIO sono previsti 2 punti e l'Operatore offre carne bovina BIO a filiera corta o a Km. zero, a tale prodotto, in possesso della multi qualità, verranno assegnati 3 punti: 2 per la qualità BIO e 1 per la filiera corta e/o Km. zero).*
- Quindi, il punteggio complessivo massimo assegnabile per la qualità degli alimenti è di **30 punti**, di cui 20 punti per le caselle contrassegnate nella colonna "C" e 10 punti per quelle contrassegnate nella colonna "d".
- I prodotti offerti, tra quelli elencati nella tabella, per ottenere il punteggio previsto devono essere **biologici per almeno il 60%** in peso/capacità del fabbisogno annuo. **Fanno eccezione** le uova che devono essere biologiche al 100% e la carne suina che deve essere biologica per almeno il 30% in peso e i salumi e formaggi almeno il 50% in peso.
- Per **chilometro zero** si intendono le derrate provenienti dall'intero territorio regionale (esempio: farina, pasta, pane, realizzati con grano coltivato in Sicilia; prosciutto (o simili) realizzati con carne suina allevata in Sicilia; olio prodotto da ulivi coltivati in Sicilia).
- 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.
- **La carne suina** può essere biologica per almeno il 30% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e allevamento senza antibiotici». Pertanto, nell'ipotesi di carne suina in possesso della suddetta certificazione volontaria di prodotto barrare ugualmente la casella BIO, specificando il possesso della suddetta certificazione nella colonna (e) "IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO".
- **La carne avicola** deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Pertanto, per la parte eccedente il 20% e fino al 100% del peso, se resa con carne avicola etichettata in

conformità ai suddetti disciplinari di etichettatura facoltativa, barrare ugualmente la casella BIO, specificando il possesso della suddetta etichettatura nella colonna (e) "IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO".

- **I salumi e formaggi** devono essere almeno il 50% in peso biologici o, se non disponibili, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n.1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621). Pertanto, barrare la casella BIO anche se il prodotto è a marchio di qualità **DOP o IGP o «di montagna»**, specificando la qualità del prodotto nella colonna (e) "IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO". In fase di esecuzione dell'appalto potrà essere verificata la reale non disponibilità del prodotto BIO e qualora venisse accertato che il prodotto BIO è disponibile, la Ditta sarà tenuta a fornire quest'ultimo.
- Si sottolinea che a prescindere dalle caselle dei prodotti BIO contrassegnate nel **modello C "Offerta qualità degli alimenti"**, l'operatore economico sarà comunque sempre tenuto a garantire un approvvigionamento di derrate alimentari **non inferiore**, per qualità e quantità, **a quanto previsto all'art. 9 del capitolato speciale**, rubricato "REQUISITI DEGLI ALIMENTI", predisposto conformemente alle disposizioni del D.M. 65/2020, fatte salve le eventuali eccezioni previste nel capitolato (*es. se nel modello C "Qualità degli alimenti" l'operatore economico non ha barrato la casella corrispondente all'offerta BIO per almeno il 60% in peso annuo della carne bovina, il medesimo operatore economico, in caso di aggiudicazione, dovrà comunque fornire carne bovina BIO per almeno il 50% in peso, così come previsto dal citato decreto ministeriale. Altrettanto dicasi per legumi, cereali, etc.*). Si suggerisce, pertanto, di ben bilanciare la propria offerta di qualità BIO, così da renderla aderente alle prescrizioni del citato decreto ministeriale. La verifica del rispetto dei requisiti alimentari minimi di cui sopra verrà effettuata periodicamente nella fase di esecuzione dell'appalto.
- Nella presenta scheda verranno valutati esclusivamente i prodotti alimentari elencati nella medesima.