



ISTITUTO AGRARIO  
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

**SERVIZIO AMMINISTRATIVO**

*Ufficio Acquisti, Servizi Generali e Appalti*

Prot. n. 0005447/di/ss

San Michele a/A, 17 SET. 2015

**Oggetto:** Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione nella mensa della Fondazione Edmund Mach. CIG 628459108F.

**Chiarimenti/quesiti di interesse generale n. 1, 2, 3 e 4. Rettifica/Integrazione agli atti di gara n. 1, 2 e 3**

**CHIARIMENTO/QUESITO n. 1:**

Nella compilazione dell'offerta tecnica per i prodotti biologici offerti e per i prodotti a km zero a filiera trentina/interamente trentina che non hanno marca è sufficiente indicare la provenienza (zona di produzione e provincia).

Per i prodotti DOP, IGP e STG deve essere specificata la denominazione indicata nell'elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012).

**CHIARIMENTO/QUESITO n. 2:**

Nell'allegato B Piano Alimentare si chiarisce che il rispetto del limite di provenienza entro 200 km è escluso per la seguente frutta: banane, ananas, mango e agrumi, meloni e angurie, noci, mandorle, nocciole e pinoli.

**CHIARIMENTO/QUESITO n. 3:**

Con riferimento all'art.8 del CSA: "Si chiede in riferimento ai prodotti da allevamento (cioè le carni) che la distanza fra il luogo di produzione ed il luogo di consumo non sia superiore a 200 km". Cosa intende per luogo di produzione? In particolare quale fase della filiera delle carni (nascita, allevamento, macellazione, sezionamento)? Potete gentilmente precisare se i 200km si intendono su strada o in linea d'aria?

**RISPOSTA**

Per luogo di produzione si intende tutta la filiera dalla nascita, allevamento, macellazione e sezionamento. La distanza di 200 km si intende su strada.

**CHIARIMENTO/QUESITO n. 4:**

In riferimento all'art.8 del CSA "Pesce" si chiede che almeno il 35% in peso sul totale del pesce fornito sia di produzione biologica, DOP o pesca sostenibile.

Si chiede se il requisito sarà soddisfatto anche con l'utilizzo del 35% di "Pesce Dop" o il 35% di "Pesce di produzione Biologica" o 35% di "Pesce da pesca sostenibile".

**RISPOSTA**

Il requisito di almeno il 35% in peso sul totale del pesce fornito sarà soddisfatto con l'utilizzo cumulativo di "Pesce DOP" "Pesce di produzione biologica" e "Pesce da pesca sostenibile" per in totale almeno il 35%. Quindi il requisito sarà soddisfatto anche con l'utilizzo del 35% di "Pesce DOP" o il 35% di "Pesce di produzione biologica" o 35% di "Pesce da Pesca sostenibile".

Stesso discorso vale per la carne per la quale è previsto un 20% sul totale cumulativo tra Produzione biologica, prodotti IGP, DOP e prodotti tipici e tradizionali.

**RETTIFICA/INTEGRAZIONE AGLI ATTI DI GARA n. 1** (pag. 10 allegato D "Parametri e criteri di valutazione delle offerte)

Il capitolo 7 dell'offerta tecnica (proposta di menu, diete speciali e menu alternativi) dovrà essere sviluppato **in massimo 12 facciate (anziché 10 facciate)** formato A4 con massimo 50 righe per facciata. Eventuali pagine in eccesso non saranno valutate.

**RETTIFICA/INTEGRAZIONE AGLI ATTI DI GARA n. 2:** (pag. 4 allegato D "Parametri e criteri di valutazione delle offerte)

Al punto 5 dell'offerta tecnica (Prodotti a km zero a filiera trentina/interamente trentina) si chiarisce come verrà attribuito il punteggio:

- per le carni bovine verranno attribuiti 2 punti (intendendo tutti i tipi e tutti i tagli di carne bovina),
- per le trote verranno attribuiti 2 punti (intendendo sia trota salmonata che trota bianca)
- per le altre tipologie (frutta fresca, latte e derivati, e verdura fresca) verrà attribuito 1 punto per ogni prodotto offerto fino al massimo di 2 punti per ogni tipologia.

**RETTIFICA/INTEGRAZIONE AGLI ATTI DI GARA n. 3:** (rettifica art. 8 del Capitolato Speciale d'appalto)

La percentuale richiesta nella categoria A) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di oliva e aceto per la produzione integrata e prodotti tipici e tradizionali è pari cumulativamente al 5%. La tabella è così modificata:

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
35%	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
15%	prodotti IGP, DOP, STG	Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006)
5%	produzione integrata	Norma UNI 11233:2009
	prodotti tipici e tradizionali	Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350

Distinti saluti.

FC/  


IL DIRETTORE GENERALE

- dott. Sergio Menapace -



Per informazioni rivolgersi a:  
Ufficio acquisti, servizi generali e appalti  
Daniela Ianes, tel. 0461/615275  
e-mail [ufficio.appalti@finach.it](mailto:ufficio.appalti@finach.it)