



PROVINCIA DI COMO

Via Borgo Vico, 148 – 22100 COMO

C.F. 80004650133 cod. AUSA 0000543078

UFFICIO GARE E CONTRATTI

tel.031.230356

e-mail :sapcomo@provincia.como.it

pec :sapcomo@pec.provincia.como.it

OGGETTO: S.A.P. COMO – FONDAZIONE CA' D'INDUSTRIA: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI SUDDIVISA IN QUATTRO LOTTI DI GARA PER UN PERIODO DI DUE ANNI

ID SINTEL 163182389

QUESITI PERVENUTI ALLA STAZIONE APPALTANTE

Alla data del 11/01/2023

FAQ. 1

QUESITO N. 1

Buongiorno,

nella gara in oggetto manca tra i documenti da scaricare l'”elenco prezzi offerta” per il lotto 3

RISPOSTA N. 1

Si chiede di prestare attenzione alla modalità di presentazione dell'offerta che, per il lotto 3, richiede un ribasso percentuale di sconto.

Si rinvia, in particolare, al Disciplinare di gara art. 14.2 pag. 24:

PER IL SOLO LOTTO N. 3 DI GARA (frutta e verdura fresca), la cui aggiudicazione prevede il criterio con offerta al miglior ribasso, è richiesta l'indicazione a sistema dello sconto percentuale praticato sul listino di riferimento “Bollettino prezzi del mercato ortofrutticolo di Milano” per la fornitura dei prodotti indicati in Capitolato. La percentuale di ribasso indicata in sede di gara si intende fissa ed invariabile per tutta la durata dell'appalto.

QUESITO N. 2

Buongiorno in riferimento al lotto n. 2 formaggi e latticini alla voce 21 mozzarella, chiediamo di specificare cosa intendete per PROVENIENZA NAZIONALE?

RISPOSTA N. 2

Come indicato nell'allegato B del capitolato speciale, la "mozzarella" dovrà essere di provenienza nazionale, dovrà pertanto essere prodotta in Italia con latte italiano.

QUESITO N. 3

Buongiorno in riferimento al lotto 2 formaggi e latticini e in riferimento alla riga 11 formaggio spalmabile cf da 80 gr, è possibile offrire un formaggio da gr 100?

RISPOSTA N. 3

Si precisa che per il prodotto "formaggio spalmabile cf da 80 gr" indicato nell'allegato A del capitolato è possibile consegnare il prodotto in confezioni anche di peso di 100 gr; il prezzo del prodotto deve essere indicato al chilo.

QUESITO N.4

Buongiorno in riferimento al lotto 2 con la presente siamo a richiedere i seguenti chiarimenti:

riga 17 verzini cosa intendete che differenza c'è con le salamelle di puro suino?

riga 18 Wusterl comuni cosa intendete? Wurstel di puro suino in confezioni da gr 250 oppure gr 100?

RISPOSTA N. 4

Si precisa che i prodotti per i quali si chiedono chiarimenti appartengono al lotto 4 e non al lotto 2.

Per "verzini" si intendono salamelle di puro suino di pezzatura più piccola, utili per cucinare il bottaggio/cazuola.

Per "Wusterl comuni" si intendono Wurstel senza pelle di puro suino in confezioni da gr 250.

QUESITO N.5

Buongiorno in riferimento al lotto n. 4 salumi e alla voce 7 prosciutto cotto in riferimento al D.M. 21 SETTEMBRE 2005 chiediamo a quale categoria deve appartenere:

cotto

cotto scelto

cotto alta qualità

Chiediamo inoltre se la stagionatura di 16 mesi è riferita solo alla voce 8 prosciutto crudo disossato nazionale

RISPOSTA N. 5

Si precisa che per il prodotto "prosciutto cotto" viene richiesto il prodotto "prosciutto cotto scelto nazionale (senza polifosfati aggiunti, senza proteine del latte e senza lattosio e senza glutine)".

Nell'allegato B del capitolato per il prodotto "prosciutto crudo tipo Parma" vengono indicate le seguenti caratteristiche:

"E' richiesto un prosciutto crudo, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, con una stagionatura non inferiore ai 16 mesi.

Il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sotto vuoto.

Alla sezione dovrà presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari.

Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, e l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

Dovrà essere conforme al Decreto 21 settembre 2005 Ministero delle attività Produttive.”

Si precisa inoltre che, come indicato nell'allegato B del capitolato, “Tutti i prodotti dovranno essere conformi alle relative normative vigenti..... tutti i salumi, gli insaccati e le preparazioni di carne dovranno provenire ed essere prodotti in stabilimenti autorizzati ai sensi delle vigenti normative comunitarie e nazionali. La qualità dei prodotti dovrà essere garantita dall'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne.”

La qualità dei prodotti deve rispettare anche quanto indicato nel capitolato di gara.

QUESITO N. 6

Buongiorno nel capitolato speciale riportate le caratteristiche del PROSCIUTTO CRUDO TIPO PARMA, ma nell'allegato offerta economica richiedete n. 3 tipi di prosciutto crudo:

- riga 8 PROSCIUTTO CRUDO DISSOSSATO NAZIONALE
- riga 9 PROSCIUTTO CRUDO DISSOSSATO MATTONELLA
- riga 10 PROSCIUTTO DI PARMA

e nessuno riporta tipo Parma, a quale di questi 3 prosciutti sono riferite le caratteristiche richieste?

RISPOSTA N. 6

Si precisa che nell'allegato B del capitolato speciale del lotto 4 “salumi” al punto 2 “caratteristiche particolari” viene, per un refuso, erroneamente indicato “prosciutto crudo tipo Parma”.

Si precisa pertanto che il prodotto richiesto è il PROSCIUTTO DI PARMA DISSOSSATO, come indicato nell'allegato A al capitolato e nell'elenco prezzi unitari dell'offerta economica.

Le caratteristiche indicate nell'allegato B del capitolato speciale relative al prosciutto crudo tipo parma si riferiscono pertanto al Prosciutto Crudo di Parma disossato.

Oltre al Prosciutto di Parma disossato vengono poi richiesti anche il Prosciutto Crudo disossato nazionale e il Prosciutto crudo disossato mattonella.