

**GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA CARNE IN  
GELATINA IN SCATOLA DAL PESO NETTO DI 180/220 GRAMMI IN  
AIUTO ALIMENTARE AGLI INDIGENTI IN ITALIA (FEAD)**

**AS 3369398**

**Oggetto: risposta alla richiesta di chiarimenti pervenuta entro il 09 Gennaio 2023**

**Quesito 1:**

la richiesta di chiarimenti sottopostaVi con la presente è riferita all’art. 2 (“Caratteristiche chimiche e fisiche”) dell’Allegato 1 (“Capitolato Tecnico Prestazionale”) al Capitolato d’Oneri per l’appalto di fornitura di carne in gelatina in scatola dal peso netto di 180/220 grammi in aiuto alimentare agli indigenti in Italia.

In particolare, nella parte riferita agli ingredienti utilizzabili si vieta l’utilizzo di qualsiasi conservante, ma, allo stesso tempo, nell’elencazione delle caratteristiche si dispone che “Il colore delle carni deve essere il più possibile omogeneo e deve essere riconoscibile la tinta rossa.

Non sono accettabili toni del marrone o più scuri, così come toni del rosso desaturati tendenti al rosa”.

Le due disposizioni sopracitate parrebbero in contrasto, poiché la carne, in seguito alla fase di cottura, perde la riconoscibile tinta rossa, a meno che non siano utilizzati conservanti.

**Risposta quesito 1:**

Si rimanda a quanto previsto dall’errata corrige prot. N. 0001808 al Capitolato Tecnico Prestazione del bando di cui in oggetto, che rettifica quanto previsto al Capitolo 2 “CARATTERISTICHE CHIMICHE E FISICHE”.

Il Responsabile Unico del Procedimento  
Dott. Pier Paolo Fraddosio