



*Consiglio Nazionale delle Ricerche*  
*Istituto di Biologia Agroambientale e Forestale*

*Via Marconi 2, 05010 Porano (TR), Italy*

*Tel. (+39) (0)763 374 91*

*Fax: (+39) (0)763 374 980*

*E-Mail: [segreteria@ibaf.cnr.it](mailto:segreteria@ibaf.cnr.it)*

*Pec: [protocollo.ibaf@pec.cnr.it](mailto:protocollo.ibaf@pec.cnr.it)*

PROCEDURA NEGOZIATA SOTTO SOGLIA INERENTE IL SERVIZIO  
“REALIZZAZIONE DI UNO STUDIO SULL'UTILIZZO DEI SOTTOPRODOTTI  
GENERATI DALLA PRODUZIONE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA NEL  
COMPENSORIO ORVIETANO” AI SENSI DELL'ART. 36, COMMA 2, LETT. B) DEL  
D. LGS. 50/2016.

**CIG: Z411E6FC6F - CUP: B52F16002490001**

RICHIESTA CHIARIMENTI DEL 26/05/2017

1) Nel capitolato tecnico, art. 1 è prevista la "messa a punto di un laboratorio agroalimentare locale in cui poter procedere alla lavorazione della pasta di olive ottenuta e la Valutazione quantitativa e qualitativa della pasta di olive.

Si tratta di due attività sperimentali, impegnative, che tra l'altro non sono previste nella griglia di attribuzione dei punteggi indicati a pagina 10 e 11 della lettera di invito.

La messa a punto di un laboratorio e la valutazione quali-quantitativa sembrerebbero esulare dalle finalità della gara, visto anche l'importo di gara stessa.

Si chiede un chiarimento su questi due aspetti, se devono essere comunque effettuati dall'aggiudicatario e, in questo caso, quali sono le aspettative del committente.

2) Sempre nel capitolato tecnico sono allegati il Capitolato tecnico del progetto SUSTAINFARM in cui, a pagina 9, si indica che la spesa di budget di 25.000 è dedicata alle "consulenze locali" per "laboratorio agroalimentare" e altro.

Si chiede se ci sia una prerogativa, anche logica e legittima, su consulenze locali e se si conferma la necessità di messa a punto del laboratorio agroalimentare locale.



*Consiglio Nazionale delle Ricerche*  
*Istituto di Biologia Agroambientale e Forestale*

*Via Marconi 2, 05010 Porano (TR), Italy*  
*Tel. (+39) (0)763 374 91*  
*Fax: (+39) (0)763 374 980*  
*E-Mail: [segreteria@ibaf.cnr.it](mailto:segreteria@ibaf.cnr.it)*  
*Pec: [protocollo.ibaf@pec.cnr.it](mailto:protocollo.ibaf@pec.cnr.it)*

**CHIARIMENTI TECNICO-SCIENTIFICI FORNITI:**

Uno degli obiettivi del progetto sustainfarm è sperimentare e valutare filiere innovative a partire dai sottoprodotti della filiera olearia locale. Il progetto ha una forte componente partecipativa e nel primo anno di attività sono state condotte diverse azioni coinvolgendo agricoltori e frantoi locali e altre figure chiave del territorio. Per queste ragioni, è requisito necessario operare nel territorio coinvolgendo gli stakeholders locali, individuando le figure (agricoltori) e le strutture (frantoi, incluso laboratorio agroalimentare) più appropriate per l'implementazione dello studio.

Riguardo le attività sperimentali, ci si rende conto dell'esiguità delle risorse a disposizione (peraltro solo l'80% del budget di progetto è stato reso disponibile, da qui la riduzione rispetto ai 25000 originariamente ipotizzati). Tuttavia ci si aspetta la messa a punto di un metodo di produzione della pasta ed una valutazione quali-quantitativa, seppur di base, della stessa.