



**A.S.L. CN2**

Azienda Sanitaria Locale  
di Alba e Bra

Via Vida, 10 – 12051 ALBA (CN)  
Tel +39 0173.316111 Fax +39 0173.316480  
e-mail: [aslcn2@legalmail.it](mailto:aslcn2@legalmail.it) – [www.aslcn2.it](http://www.aslcn2.it)

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

**S.S. Logistica - Servizi Generali - Esecuzione Contratti -  
Acquisti in ambito AIC4**

Responsabile F.F.: **Dott. Claudio MONTI**

Responsabile dell'istruttoria: Antonella VENEZIA

Recapiti a cui rivolgersi:

✓ personalmente: Via Vida n. 10, Alba (CN) – piano primo

✓ telefonicamente: 0173/316.553

✓ tramite fax: 0173/316480

**tramite e-mail:** [aslcn2@legalmail.it](mailto:aslcn2@legalmail.it)

**REG ASL CN2.22/02/2017.0011020.P\_CEC-PRV**

**Archivio: V.3.1|2016|60|**

Alba, lì 22 febbraio 2017

<b>Oggetto</b>	<b>Risposta chiarimento del 20/02/2017 – FORNITURA DI PRODOTTI CASEARI TRAMITE RDO MEPA N. 1492681</b>
----------------	--

In riferimento alla richiesta di chiarimenti pervenuta sul sito del mercato elettronico, siamo a comunicare quanto segue:

**“Domanda 1”:**

Si richiede se i seguenti formaggi: RASCHERA FONTAL NAZIONALE GRANA PADANO BRA FORMAGGIO VALCAVERA sono da intendere FORMA INTERA o porzioni di Forma? Chiediamo se il formaggio BRA richiesto deve essere Tenero o stagionato perché nella richiesta chiedete TENERO ma nelle caratteristiche chiedete una stagionatura di dai tre a sei mesi che identifica un formaggio stagionato e non tenero che ha invece 30 gg di stagionatura. Chiediamo anche la pezzatura della Robiola d'alba.

**“Risposta”:**

I formaggi RASCHERA, FONTAL NAZIONALE, BRA FORMAGGIO e FORMAGGIO VALCAVERA sono da intendersi forma intera. Il GRANA PADANO, invece, è da intendersi in pezzi da circa un ottavo.

Il formaggio BRA viene richiesto con una stagionatura che va dai 3 mesi ai 6 mesi come da capitolato speciale di gara.

La ROBIOLA D'ALBA viene richiesta in pezzatura da circa 300/350 gr.

Distinti saluti.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Dott. Claudio MONTI

(f.to in originale)