POLITECNICO DI TORINO
Ufficio Appalti

Torino, 09/04/ 2018

CHIARIMENTO N. 7

OGGETTO: Procedura aperta ai sensi dell'art. 60, D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. per l'affidamento, in concessione, della gestione di servizi di ristorazione a basso impatto ambientale, servizi bar tavola fredda e tavola calda, per il periodo 01.08.2018 – 31.07.2023

Quesito:

in merito all'oggetto sono a richiedere il seguente chiarimento relativo alle migliorie alimentari del progetto tecnico di gara, ovvero nello specifico:

punto A.2 PRODOTTI LOCALI

Si richiede se per prodotti locali a filiera corta si intendano i prodotti finiti o anche gli ingredienti di cui sono composti devono essere di provenienza piemontese

A.2 PRODOTTI DOP

Si richiede se all'interno di questo argomento vadano ricompresi anche i prodotti IGP o solo ed esclusivamente i Dop

Risposta:

- *"Per prodotto locale a filiera corta si deve intendere l'alimento tal quale o il prodotto trasformato, dalle materie prime caratterizzanti al prodotto finito, (es. yogurt - materia prima: latte) il cui ciclo di produzione/ trasformazione avviene all'interno del territorio della Regione Piemonte"* (cfr Disciplinare di gara pag. 32). Inoltre *"I prodotti locali offerti devono essere corredati da un'adeguata documentazione che ne permetta la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti al prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera"* (cfr Disciplinare di gara pag. 33).
- L'allegato B – "Criteri di aggiudicazione" non prevede l'assegnazione di punteggio per i prodotti IGP pertanto anche se offerti non saranno valutati.

Ufficio Appalti

Area Approvvigionamento Beni e Servizi
Ufficio Appalti
Politecnico di Torino Corso Duca degli Abruzzi, 24 – 10129 Torino – Italia
tel: +39 011 090 6374/6026/5742 fax: +39 011 090 5755
appalti@polito.it www.polito.it