



Torino, 10/04/ 2018

CHIARIMENTO N. 11

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:

Siamo a richiedere:

1. Proroga termini presentazione offerta vista il dettaglio richiesto ed avendo fatto il sopralluogo solo la scorsa settimana;
2. Se le attrezzature presenti in tutte le strutture sono di proprietà del Politecnico od in capo agli attuali gestori;
3. Se per ogni tipologia di prodotto inserito in offerta occorre presentare le schede tecniche.

Risposta:

1. Si rimanda alla risposta data al chiarimento n.6, pubblicato sul sito della Stazione appaltante.
2. Le attrezzature e i macchinari presenti presso le strutture: il *Ristorante interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria di Corso Castelfidardo 30/A* e *Ristorante per il personale del Politecnico di Corso Duca degli Abruzzi 24* sono di proprietà della Stazione appaltante. Per quanto riguarda i bar tavola calda e fredda, si rimanda all'art.55 del capitolato.
3. Come previsto dal Disciplinare di gara (Punto 16 – comma A.2 - pag.33) per ciascun prodotto locale offerto deve essere prodotta una scheda merceologica specifica che riporti il tipo di prodotto e il luogo di produzione/trasformazione (in questo caso deve essere tracciata la provenienza delle materie prime). In mancanza di questi dati non si procederà alla valutazione dei prodotti locali offerti.

Ufficio Appalti