

**Alisa**

Sistema Sanitario Regione Liguria

**AREA CENTRALE REGIONALE D'ACQUISTO**

Dirigente responsabile: Dott. Luigi Moreno COSTA - tel. 010/548 8561

e-mail: [luigimoreno.costa@regione.liguria.it](mailto:luigimoreno.costa@regione.liguria.it)

Referente: Sig.ra Caterina MERLO tel. 010/548 8562

e-mail: [caterina.merlo@regione.liguria.it](mailto:caterina.merlo@regione.liguria.it)

Genova, data del protocollo

Gara a procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n° 50/2016, tramite l'utilizzo della piattaforma telematica SinTel, Procedura di gara aperta ex art. 60 D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. svolta attraverso la piattaforma telematica SINTEL per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai dipendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria – per la durata di otto anni (opzione di rinnovo per ulteriori dodici mesi)

Lotti n° 4

Numero gara: 7639192 ID

**QUESITI PERVENUTI A SEGUITO DELL'INDIZIONE DI GARA****DEL 17 APRILE 2020**

In via del tutto eccezionale, si provvede a rispondere al quesito:

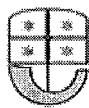
ID\_ 123.666.289:

quesito n° 141

In merito al Criterio di Valutazione 3 del Disciplinare di Gara Rev 02 : Produzione/qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari, previsto per il Lotto nr. 2, si chiede conferma che per quanto concerne il sub criterio 3.1.1 (frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio EVO), la somma delle % previste per gli alimenti da produzione biologica (sub criteri 3.1.1.1) e da produzione integrata, DOP, IGP, STG e tipici tradizionali (sub criterio 3.1.1.2) non debba essere superiore al 100%. Si chiede, altresì, conferma che lo stesso criterio valga anche per i sub criteri 3.1.2.1 e 3.1.2.2, afferenti al gruppo carne, ovvero che la somma % delle caratteristiche merceologiche richieste (produzione biologica e prodotti DOP/ IGP/ tipici tradizionali), non possa superare il 100%

*risposta n° 141:*

*si conferma che la somma delle percentuali di peso sul totale non può essere superiore al 100% in quanto il punto 5.3.1. dell'Allegato 1 del D.M. Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 (CAM per la ristorazione ospedaliera) prevede che sul totale di peso i prodotti di produzione biologica siano almeno il 40% ed i prodotti da sistemi di produzione integrata, da prodotti IGP DOP e STG e da prodotti tipici e tradizionali almeno il 20%. Si conferma inoltre lo stesso criterio è applicato per quanto attiene prodotti afferenti la carne*



# Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

---

Si ricorda che il termine per la presentazione dei quesiti post-indizione è scaduto in data 14/02/2020 e, pertanto, non si accettano ulteriori quesiti.

IL RUP  
Dott. Luigi Moreno COSTA  
Firmato digitalmente