

**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

**QUESITI PERVENUTI A SEGUITO DELL'INDIZIONE DI GARA****DAL 18 FEBBRAIO 2020**

In via del tutto eccezionale, si provvede a rispondere ai sottoelencati quesiti:

ID\_ 121.798.183:

quesito n° 125:

in riferimento alla necessità di avere un centro cottura per tutta la durata del contratto, si chiede se è possibile dichiarare la disponibilità di due centri cottura; uno per i primi 4 anni di contratto, l'altro per i restanti anni di appalto

*risposta n° 125:*

*fermo restando l'obbligo da parte dell'Operatore Economico di avere la piena disponibilità dei centri cottura esterni (vedi risposta al quesito n° 9) per l'intera durata del contratto, si conferma che nulla osta affinché i centri cottura possano essere più di uno*

ID\_ 121.801.940:

quesito n° 126:

In merito alla procedura richiamata in oggetto, si chiede di fornire le seguenti informazioni relativamente al LOTTO 1 Ospe-



# Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

dale Policlinico San Martino, CIG: 8150064D90 in riferimento al Capitolato Tecnico, ART. 8 CARATTERISTICHE DEL VITTO COMUNE E DELLE DIETE (PER TUTTI I LOTTI)

Le direttive e la composizione qualitativa e quantitativa delle diete sono contenute nei Prontuari Dietetici Ospedalieri allegati al presente Capitolato Tecnico Prestazionale per ogni Amministrazione Contraente L'O.E.A. ha l'obbligo, nella preparazione di ogni piatto, di rispettare scrupolosamente le grammature previste come da ricettario con una tolleranza di  $\pm 5\%$ . Fra i documenti allegati non vi è alcun ricettario da cui prendere scrupolosamente come riferimento le grammature. Si chiede la pubblicazione del ricettario.

*risposta n° 126:*

*si precisa che "il ricettario" menzionato all'art. 8 è il dietetico pubblicato nella documentazione di gara. Gli Enti non hanno fornito alcun altro ricettario di riferimento.*

**quesito n° 127:**

in riferimento alla risposta al quesito n.30, in cui si conferma la presentazione di un progetto tecnico di adeguamento dei locali messi a disposizione, ne deriva che si rende necessaria la pubblicazione delle planimetrie dei locali messi a disposizione in considerazione che, durante il sopralluogo non ci sono state fornite perché non in possesso dei referenti, così come era stato invece indicato dalla Stazione Appaltante in risposta ai quesiti 49 e 52; Si chiede la pubblicazione delle planimetrie dei locali. in riferimento a quanto definito nell'Allegato 1 al Lotto 1 Sezione A Capitolato Tecnico Prestazionale, in cui si stabilisce la collocazione dei distributori di bevande e generi alimentari in appositi locali appositamente destinati e in maniera da non essere situati in vicinanza di sorgenti di calore, ne deriva che si rende necessaria la pubblicazione delle planimetrie dei locali messi a disposizione all'uopo in considerazione del fatto che, durante il sopralluogo ci sono state fornite perché non in possesso dei referenti, così come era stato invece indicato dalla Stazione Appaltante in risposta al quesito n.50 al punto 7). Si chiede la pubblicazione delle planimetrie dei locali dove devono essere installati i distributori.

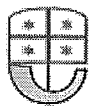
*risposta n° 127:*

*si precisa che in data 18 febbraio 2020 si è provveduto alla pubblicazione delle planimetrie fornite dall'Ospedale Policlinico San Martino. Si ricorda che ai sensi del punto 11 del Disciplinare di gara "Qualora l'Operatore Economico ritenesse necessario al fine di poter elaborare il progetto tecnico, il sopralluogo potrà essere ripetuto. In particolare per quanto riguarda la consegna delle planimetrie e la visione dei locali.*

**ID\_ 121.840.577:**

**quesito n° 128:**

A) Capitolato art. 1.4 Lotto 4: Si legge che la gestione del servizio deve comprendere: l'acquisto, il controllo e lo stoccaggio



# Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menu proposti dall'OEA. Si chiede conferma che tale affermazione sia un refuso e non sia richiesta la presentazione dei menu in offerta tecnica poiché: - la risposta al Quesito n. 25 specifica che si conferma che solo Lotto n°1 l'Operatore Economico dovrà inserire al punto 3 produzione/qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari il menu ed il relativo ricettario; - la struttura progettuale per il Lotto 4 esposta all'art. 16.1.2 del Disciplinare non ne prevede la presentazione.

*risposta n° 128:*

*A) si conferma che si tratta di un refuso in quanto la presentazione di un menù in sede di offerta tecnica è prevista solo ed esclusivamente per il lotto n° Ospedale Policlinico San Martino.*

**quesito n° 129:**

B) Capitolato art. 15 Lotto1, 4: Si chiede di specificare se è disponibile rete wi-fi a copertura dei padiglioni che ospitano i reparti di degenza.

*risposta n° 129:*

*B) trattasi di informazione che dovrà essere richiesta agli singoli Enti in sede di sopralluogo, in quanto la Stazione Appaltante non dispone di tali dati*

**quesito n° 130:**

C) Capitolato art. 15 Lotto1, 4: Si chiede se dai PC di reparto il personale della AO può accedere a internet.

*risposta n° 130:*

*C) trattasi di informazione che dovrà essere richiesta agli singoli Enti in sede di sopralluogo, in quanto la Stazione Appaltante non dispone di tali dati*

**quesito n° 131:**

D) Lotto 1: Si richiede di precisare se presso il locale mensa dei dipendenti è già disponibile una rete dati.

*risposta n° 131:*



*D) trattasi di informazione che dovrà essere richiesta agli singoli Enti in sede di sopralluogo, in quanto la Stazione Appaltante non dispone di tali dati*

quesito n° 132:

*E) Capitolato art. 31, comma 3 per tutti i Lotti: Si chiede conferma che per quanto riguarda i prodotti DOP, IGP, STG con certificazioni dei fornitori di cui al regolamento si intende la scheda tecnica del prodotto offerto che riporta, oltre alle caratteristiche del prodotto, l'indicazione del marchio di tutela e del fornitore.*

*risposta n° 132:*

*E) si conferma che può essere prodotta in sede di gara la scheda tecnica del prodotto offerto, qualora da tale scheda emerga, oltre alle caratteristiche del prodotto, che il fornitore opera all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE 510/2006 – 1898/2006 e 509/2006.*

quesito n° 133:

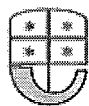
*F) Capitolato pagg. 40/41 tipologia di ingredienti per tutti i Lotti: Si chiede conferma che, come previsto dal citato DM 25/7/2011 e all'art 5.3.1 dell'allegato 1 (CAM): - nella categoria frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali nel 20% minimo da prevedersi come standard base di capitolato siano richiesti, oltre ai prodotti da sistemi di produzione integrata e DOP, IGP, STG, anche i prodotti PAT. - nella categoria pesce, nel 20% minimo previsto siano richiesti, oltre ai prodotti da acquacoltura biologica, anche prodotti da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti)*

*risposta n° 133:*

*F) si conferma che nella percentuale minima del 20% nella categoria frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali nel 20% minimo da prevedersi come standard base di capitolato sono compresi, oltre ai prodotti da sistemi di produzione integrata e DOP, IGP, STG, anche i prodotti PAT e nella categoria pesce, nel 20% minimo previsto, oltre ai prodotti da acquacoltura biologica, anche prodotti da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti)*

quesito n° 134:

*G) Disciplinare artt. 16.1.1, 16.1.2: Si chiede conferma che, come previsto dal citato DM 25/7/2011 e all'art 5.3.1 dell'allegato 1 (CAM), nei Criteri 3.3.1.2 (Lotto 1) e 3.1.1.2 (Lotti 2, 3, 4) saranno valutati anche i prodotti DOP, IGP, STG e PAT*



*risposta n° 134:*

*G) si conferma che, come previsto all'art. 5.4.1 del DM 25/07/2011, sarà valutata la quota percentuale di alimenti con le caratteristiche di cui al punto 5.3.1 del predetto DM che l'offerente si impegna a fornire.*

Si ricorda che il termine per la presentazione dei quesiti post-indizione è scaduto in data 14/02/2020.

IL RUP  
Dott. Luigi Moreno COSTA  
Firmato digitalmente