



UFFICIO
U.O.C. SERVIZIO PROVVEDITORATO
VIALE DELLA VITTORIA N. 321
CAP. 92100 CITTA' AGRIGENTO

Appalto Specifico per l'affidamento dei servizi di ristorazione da rendere ai pazienti, in regime di ricovero e di Day Hospital, presso le strutture ospedaliere e sanitarie territoriali aziendali.

RISCONTRO AI CHIARIMENTI 1

QUESITO N. 1

"buongiorno con la seguente si chiede se presso le sedi oggetto dell'appalto

- Presidio Ospedaliero Agrigento;*
- Presidio Ospedaliero Sciacca;*
- Presidio Ospedaliero Ribera;*
- Presidio Ospedaliero Canicati;*
- Presidio Ospedaliero Licata*

e presso CTA - RSA E CSM di Agrigento siano presenti dei Centri Cottura messi a disposizione da parte dell'Ente.

o se in caso contrario l'Offerente deve essere in possesso di un centro cottura in loco (immagino la posizione migliore sia nei pressi della città di Agrigento).

restiamo in attesa di riscontri

con l'occasione si porgono cordiali saluti"

RISCONTRO:

Il Servizio di ristorazione oggetto della presente procedura prevede un servizio veicolato con Cucina Esterna in regime di fresco caldo. Pertanto l'O.E. deve dotarsi di uno o più centri cottura tali da consentire la consegna entro i termini e modalità previsti dai documenti di gara e dalle normative vigenti.

QUESITO N. 2

"In merito al capitolo tecnico integrativo, al punto 6 descrizione del servizio richiesto punto 6.3 Trasporto con automezzi idonei presso le varie UU.OO elencate, si evince che il servizio richiesto è nella tipologia con modalità veicolato da un centro di produzione pasti. Pertanto si chiede come mai nella tabella di Valutazione dell'offerta tecnica capitolo d'onero al punto c Progetto Tecnico di adeguamento e ristrutturazione dei locali cucina in concessione viene attribuito un punteggio da max 3 punti per il Progetto di adeguamento opere edili e impiantistiche C.1 e max 3 punti per la Proposta nuove attrezzature, arredi e stoviglie C.2, presso i locali cucine delle UU.OO sanitarie?".

RISCONTRO:

Trattandosi di un servizio veicolato con cucina/e esterna/e in regime fresco/caldo non sono previste attività di rifunzionalizzazione dei locali interni. Sul punto il Capitolato d'oneri REV 1.1 è stato revisionato e pubblicato nel portale.



QUESITO N. 3

“In merito al capitolato tecnico integrativo, al punto 10.5 Trasporto, viene riportato che la consegna dei pasti deve avvenire entro 30 minuti dalla cottura, ma esiste il Decreto Dell’Assessorato Reg.le alla Sanità 19372 del 20/05/1996 allegato 2 punto 1.3° valido per la Regione Sicilia che dà indicazioni diverse ovvero che la distanza tra il centro di produzione pasti e i punti di consumo non sia superiore ai 50 Km e comunque al max 60 minuti di tempo che intercorre tra l’ultimazione della cottura e l’arrivo a destinazione.”

RISCONTRO:

Trattasi di refuso. Sul punto i documenti di gara REV 1.1 sono stati revisionati e pubblicati sul portale.

QUESITO N. 4

“In merito alla tabella del merceologico, al punto 2.CARNE punto 2.2 BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO viene riportato che “deve provenire da allevamenti nazionali” ma in riferimento ai regolamenti europei sulle carni rosse attualmente in vigore, la tracciabilità di filiera di provenienza delle carni rosse ovvero nascita, allevamento e macellazione può provenire dai vari Paesi Membri della Comunità Europea e non esclusivamente dall’Italia.”

RISCONTRO:

Come affermato dal Direttore Sanitario del PO di Agrigento, se ne rileva la legittimità e, tenuto conto dei regolamenti europei, si estende la provenienza a tutti i Paesi della Comunità Europea fatta salva la tracciabilità della filiera di provenienza.

QUESITO N. 5

“Con riferimento all’Art. 8 “Prontuario Dietetico” del Capitolato Tecnico si chiede conferma che i menù siano da predisporre, in fase di esecuzione, dall’aggiudicatario della presente procedura.

Cordiali saluti.”

RISCONTRO:

Si conferma quanto riportato all’articolo 8 “Prontuario Dietetico” del Capitolato tecnico Integrativo.