

Servizio Sanitario Nazionale Regione Siciliana
Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento
Tel. 0922 407111 * Fax 0922 401229
P.Iva e C.F. 02570930848
Web: www.aspag.it

UFFICIO
U.O.C. SERVIZIO PROVVEDITORATO
VIALE DELLA VITTORIA N. 321

CAP. 92100 CITTA' AGRIGENTO DATA _____

PROT. 00 80084

del 17/05/2024 _____

Pec: forniture@pec.aspag.it
Mail: forniture@aspag.it

A TUTTE LE DITTE INTERESSATE

INDAGINE DI MERCATO/AVVISO DI VOLONTARIA TRASPARENZA

Oggetto: Consultazione preliminare di mercato per l'affidamento del servizio di ristorazione per le esigenze del centro semiresidenziale per il trattamento dei disturbi alimentari - Metabolè dell'ASP di Agrigento per la durata di anni 1 secondo termini e modalità dell'allegato tecnico.

Questa Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento intende interpellare il mercato al fine di provvedere ad affidare ad un Operatore Economico, previo esperimento di appropriata procedura di acquisizione sulla piattaforma di CONSIP SPA WWW.ACQUISTINRETEPA.IT, per l'affidamento del servizio di ristorazione per le esigenze del centro semiresidenziale per il trattamento dei disturbi alimentari - Metabolè dell'ASP di Agrigento per la durata di anni 1 secondo termini e modalità dell'allegato tecnico.

L'utenza è caratterizzata da ragazzi di età compresa fra 15 e 18 anni, con disturbi della nutrizione e dell'alimentazione per lo più rappresentati da Anoressia Nervosa e Bulimia nervosa, la cui prevalenza è maggiormente femminile. La caratteristica fondante questi disturbi ruota attorno alla centralità dell'alimentazione, che pone il Ns intervento utile sia sul profilo medico-nutrizionale, per cui sono necessari pasti nutrizionalmente vari e di ottime qualità organolettiche.

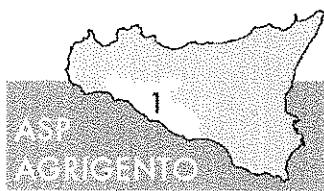
La scelta degli introiti energetici e delle porzioni derivanti su cui basare le richieste di vitto, data fascia di età e la tipologia di consumi dei pazienti (tipicamente incentrata sulla restrizione alimentare) ci guida nell'utilizzare come riferimento le Linee Guida della Sana Alimentazione (CREA) del 2018, secondo il profilo dietetico medio da 2000 kcal.

I pasti richiesti riguardanti i momenti della colazione, spuntino della mattina, pranzo e merenda per cinque giorni alla settimana, descritti nello schema già inviato con la nota sopra citata, sono previsti per un'utenza di 10 persone e per l'arco temporale di un anno dall'apertura del Centro Semiresidenziale.

L'Operatore Economico deve avere eseguito, negli ultimi due anni i medesimi servizi sopramenzionati o servizi analoghi.

Per ciascun servizio dovrà essere specificato l'oggetto, l'importo, la durata e il destinatario.

Attesa la necessità, si chiede di trasmettere manifestazione di interesse a partecipare alla procedura e, altresì, apposito preventivo indicando **il relativo prezzo di mercato unitario per pasto giornaliero completo omnicomprensivo di ogni onere**, ovvero il prezzo già



Servizio Sanitario Nazionale Region Siciliana
Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento
Tel. 0922 407111 * Fax 0922 401229
P.Iva e C.F. 02570930848
Web: www.aspag.it

offerto/praticato da altre Aziende **entro e non oltre le ore 12,00 del 30/05/2024** all'indirizzo PEC:
forniture@pec.aspag.it.

L'operatore economico interessato deve obbligatoriamente essere iscritto al MEPA ed abilitato per la classe merceologica di riferimento.

La presente indagine di mercato, finalizzata alla individuazione di una congrua base d'asta e/o la procedura più idonea ed alla verifica del rispetto del principio di concorrenza, è pubblicata sul sito web aziendale al fine di consentire a tutti gli operatori economici - in aggiunta a quelle eventualmente interpellate - di poter presentare, se interessati, quanto richiesto con la presente. Si evidenzia, che le società interessate sono invitate, se ritenuto opportuno, ad inoltrare, unitamente al preventivo di spesa, eventuali osservazioni in ordine alle specifiche descritte al fine di consentire a questa Amministrazione una mirata valutazione in funzione di una eventuale rivisitazione delle prescrizioni sopra indicate.

Si precisa che la presente non è impegnativa per la scrivente ASP.

Il Coll. Amministrativo
Dott. Pietro Vitellaro

Il Dirigente Amministrativo
Dott.ssa Rosalia Calà

Il Direttore UOC Servizio
Provveditorato
Dott.ssa Cinzia Schinelli

SCHEMA APPROVVIGIONAMENTO NUTRIZIONALE SEMIRESIDENZIALE

PREMESSA

Le seguenti richieste di approvvigionamento alimentare per l'utenza del centro semiresidenziale pone le sue premesse in quanto segue.

PORZIONI E FABBISOGNI

L'utenza è caratterizzata da ragazzi di età compresa fra 15 e 18 anni, con disturbi della nutrizione e dell'alimentazione per lo più rappresentati da Anoressia Nervosa e Bulimia nervosa, la cui prevalenza è maggiormente femminile. La caratteristica fondante questi disturbi ruota attorno alla centralità dell'alimentazione, che pone il Ns intervento utile sia sul profilo medico-nutrizionale, per cui sono necessari pasti nutrizionalmente vari e di ottime qualità organolettiche.

La scelta degli introiti energetici e delle porzioni derivanti su cui basare le richieste di vitto, data fascia di età e la tipologia di consumi dei pazienti (tipicamente incentrata sulla restrizione alimentare) ci guida nell'utilizzare come riferimento le Linee Guida della Sana Alimentazione (CREA) del 2018, secondo il profilo dietetico medio da 2000 kcal¹

ALTERNANZA SETTIMANALE

Il menù prevede una buona variabilità degli alimenti fra tutti i pasti, con alcune specifiche.

Colazione: sono previste combinazioni di due tipologie alimentari (es.: latte + cereali, yogurt + pane e marmellata...)

Pranzo: sono previste combinazioni con una porzione di pane, una di cereali (pasta o riso...), una fonte di fibre (verdura, ortaggi, insalate) ed una di proteine (per queste ultime si alternano uova/carni/prodotti ittici/formaggi/legumi) senza ripetizioni durante la settimana, il tutto in armonia con le linee guida nazionali e regionali.

VARIE ORGANIZZATIVE

A livello organizzativo si specifica quanto segue:

- Ogni settimana verranno inviate alla ditta le richieste dei pasti, basate sugli alimenti elencati nel presente documento;
- Se si presentasse l'evenienza di settimane in cui l'utenza fosse inferiore a quanto previsto, le richieste di pasti alla ditta sarebbe inferiore in termini numerici e, pertanto, si verificherebbe, per la settimana, una richiesta numerica inferiore di pasti;

- Il fondo economico specifico a cui si attinge prevedeva inizialmente anche le cene, ad oggi non più necessarie, permettendoci una disponibilità economica idonea a puntare molto sulla qualità alimentare;
- Tale schema di approvvigionamento verrà personalizzato a seconda del progetto terapeutico integrato dei singoli pazienti in semiresidenziale.

A. ALIMENTI E PORZIONI

Sono indicate le porzioni pro capite, basate su 4 pasti giornalieri e 5 giorni (dal lunedì al venerdì, compresi)

Acqua 2000 ml totale giornaliero

1. COLAZIONE¹

1.Un alimento a rotazione fra i seguenti	Porzione	Frequenza
Latte vaccino parzialmente scremato	250 ml	1-2 /settimana
Yogurt greco al naturale	150 g	1 /settimana
Yogurt bianco al naturale non light	250 g	1/settimana
Ricotta	100 g	2/mese
Parmigiano o Grana a pezzo	25 g	2/mese
Frutta secca (mandorle, noci, pistacchi)	15 g	1/settimana

2.Un alimento a rotazione fra i seguenti	Porzione	Frequenza
Cereali da colazione (riso o farro integrale, anche soffiato)	30 g	1 /settimana
Pane e marmellata o confettura o miele	25 g + 25 g (1 monoporzione)	2/settimana
Biscotti secchi	30 g	1/settimana
Frutta fresca + pane	150 g+ 25 g	1 /settimana

2. SPUNTINI e MERENDE²

Un alimento a rotazione fra i seguenti	Porzione	Frequenza
Yogurt bianco al naturale non light	125 g	1/settimana
Yogurt greco al naturale non light	125 g	1/settimana
Frutta fresca di stagione	150 g	1/settimana
Frutta secca (mandorle, noci, pistacchi)	15 g	1/settimana
Biscotti secchi	20 g	1/settimana
Spremuta di arancia	200 ml	1/settimana
Frullato di latte vaccino o bevanda vegetale (riso o avena)	125 ml + 150 g	1/settimana

¹ Comprensivo di due gruppi alimentari (contrassegnati con due liste a scelta)

² Sebbene la lista degli alimenti sia unica per spuntino di metà mattinata e merenda pomeridiana, si tenderà ad alternare gli alimenti della mattina e del pomeriggio, ciascuno una volta alla settimana, ma data la particolare utenza, alcuni di questi alimenti potrebbero avere frequenze settimanali differenti