



**"AZIENDA OSPEDALIERA
SPECIALISTICA DEI COLLI"**
Monaldi - Cotugno - C.T.O.

U.O.C. Provveditorato

e-mail: provveditorato@ospedaldeicolli.it

Tel. 081 7062616/2307 fax 081 7062321

Prot. n. 1514 del 14.11.2014

A tutte le
Imprese interessate

Oggetto: Servizio di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti ai degenti ricoverati negli ospedali D. Cotugno e CTO.

A seguito di alcune segnalazioni di imprese interessate alla partecipazione alla gara in oggetto si provvede, sulla base di quanto comunicato dai Direttori Sanitari dell'ospedale CTO e dell'Ospedale D.Cotugno, a fornire i correlati chiarimenti:

- 1) domanda: di precisare l'elenco – eventuale – delle attrezzature di servizio di proprietà dell'ente appaltante e messe a disposizione della ditta aggiudicataria, presso ognuno dei due presidi ospedalieri;

risposta:

l'ente appaltante non dispone di attrezzature di servizio di proprietà da mettere a disposizione della ditta aggiudicataria, in nessuno dei due ospedali.

- 2) domanda: di precisare se verrà premiata la struttura già attiva sul territorio oppure l'offerta di risorse (personale/automezzi/investimenti) da dedicare esclusivamente al presente appalto.

risposta: no.

- 3) domanda: di confermare che il prezzo per singola giornata alimentare posto a base d'asta e' pari ad € 14,25 ricavato dal seguente calcolo: base d'asta – oneri di sicurezza = base d'asta netta: 3 anni = importo netto annuo : 57000 degenze annue = € 14,25.

risposta:

confermiamo il prezzo di giornata alimentare di € 14,25.

- 4) domanda: se vi siano anche presso l'ospedale cotugno assegnati dei locali idonei all'assemblaggio dei carrelli e/o vassoi e/o contenitori isotermitici, locali da adeguare a cura dell'appaltatore e la possibilità di effettuare un ulteriore sopralluogo.**

risposta:

si, il locale e' identificabile dalla planimetria aggiornata e, ripubblicata in data odierna.

E' possibile effettuare nuovo sopralluogo, la direzione sanitaria dell'ospedale cotugno, metterà a disposizione il proprio personale da lunedì 17, dalle ore 9.00 alle ore 14.00 senza necessario appuntamento.

- 5) domanda: Per l'ospedale cotugno, se si possono utilizzare per la veicolazione interna dei "carrelli termici attivi" gli ascensori del personale e/o gli ascensori dei visitatori.**

risposta:si.

- 6) domanda: se gli ascensori sono autorizzati all'uso promiscuo per il trasporto dei carrelli vitto.**

risposta:si.

- 7) domanda: confermarci la possibilità di accesso del personale di servizio del gestore ai reparti ed eseguire il servizio a letto del degente e ciò che sia consentito dal piano di sicurezza del p.o. cotugno e quindi conforme alle linee guida ministeriali.**

risposta:

in ospedale la consegna del pasto al paziente e l'assistenza durante il pasto sono a carico del personale dipendente dell'ospedale, mentre al ritiro del vassoio provvederà la ditta con proprio personale.

- 8) domanda:confermarci se sia possibile fare accedere dei carrelli termici attivi ai reparti.**

risposta: si

- 9) domanda: come sanificare i carrelli stessi?**

risposta:

la sanificazione e' a cura della società aggiudicataria, con l'utilizzo di detersivi per ridurre il numero di contaminanti batterici presenti su oggetti e superfici consentendo di mantenere livelli igienici di sicurezza.

- 10) domanda: con riferimento alle modalità di erogazione del servizio oggetto della presente previste dalla documentazione di gara (art. 7, in particolare), chiediamo se l'attività di raccolta delle prenotazioni direttamente al letto del degente con il sistema informatico acquistato e installato dal gestore debba essere svolta dal personale alle dipendenze di quest'ultimo o da personale di reparto alle dipendenze di codesto spett. le ente.**

risposta:

il personale di ogni singolo reparto provvederà alla raccolta delle prenotazioni al letto del degente, successivamente comunicherà al personale della ditta il numero e le tipologie dei pasti. Alla presenza del suddetto personale di reparto, il personale della ditta invierà on line (con l'utilizzo di terminali palmari o altra tecnologia, forniti e installati a proprie cure e spese dalla ditta aggiudicataria) tali dati.

Il sistema informatico deve permettere di visionare le richieste, inviate al centro di produzione esterno, sia alle uu. oo. sia alla direzione sanitaria di presidio.

La ditta dovrà, comunque, assicurare il pasto ad eventuali degenti che dovessero essere ricoverati dopo la trasmissione delle prenotazioni. Potranno inoltre essere richiesti pasti aggiuntivi, per necessità contingenti ed urgenti, che non appaiono nelle prenotazioni ordinarie, eventuali modifiche alle prenotazioni potranno essere concordate anche dopo la trasmissione delle stesse e comunque anch'esse dovranno essere presenti nel sistema informatico (ditta – uu.oo. – direzione sanitaria)

11) domanda: se l'attività di distribuzione dei pasti (colazione, pranzo e cena) al posto letto dei degenti ricoverati ... e' effettivamente da considerarsi come onere a carico del gestore del servizio viste sia la particolare specializzazione del p.o. cotugno che le attuali modalità di gestione dell'attività in questione (a carico del personale di reparto).

risposta:

vedi risposta alla domanda n°7.

12) domanda: si richiede se anche il vassoio (oltre che la posateria e i bicchieri) debba essere monouso; cosa si intende esattamente con l'espressione "... nonchè, possibilmente, tutto assemblato in un unico contenitore".

risposta:

il vitto destinato ai degenti dovrà essere servito in vassoi termici personalizzati, a tenuta stagna dei liquidi, e recapitato ai reparti per mezzo di idonei carrelli termici in grado di garantire le caratteristiche organolettiche ottimali e la temperatura dei cibi differenziata ed a norma di legge.

La composizione del vassoio dovrà, sempre e comunque garantire il rispetto totale della prenotazione, comprese le indicazioni accessorie (es. monouso, scadenza), ed inoltre, in ogni momento del confezionamento e caricamento del vassoio sul carrello, dovranno essere rispettate tutte le indicazioni in tema di igiene e autocontrollo, come da normativa vigente in materia.

La composizione del vassoio sarà curata nella dimensione volumetrica ed estetica rendendo la preparazione complessiva del vassoio stesso particolarmente gradevole.

Le posate devono essere in plastica resistenti e robuste, il bicchiere in plastica trasparente rigida.

Il tovagliolo di carta, il set di posate e il bicchiere devono essere presentati al degente in busta sigillata, sarà inoltre sempre presente almeno 1 piattino monouso.

La frutta lavata e confezionata, il pane confezionato in busta sigillata.

Deve essere previsto una tovaglietta per vassoio.

Al vitto (pranzo e cena), che giunge già condito, vanno aggiunte bustine di succo di limone, sale marino, olio extravergine, parmigiano reggiano grattugiato.

Le vaschette contenenti la ricotta o qualsiasi altro prodotto caseario devono essere confezionate dalla ditta produttrice, e tali confezioni non dovranno presentare difficoltà di apertura per i pazienti allettati o con riduzione da mobilità degli arti superiori.

Vanno sempre riportati:

- denominazione della ditta fornitrice**
- data di scadenza**
- composizione dell'alimento**

13) domanda: se i due pp.oo. sono dotati di rete wi-fi utilizzabili per la trasmissione dei dati.

risposta: no.

14) domanda: se e' possibile prevedere l'inserimento di o più allegati alla relazione tecnica con l'obiettivo di poter meglio precisare i contenuti della medesima.

risposta: no.

15) domanda: elenco dettagliato del personale di servizio in forza all'attuale gestore, con l'indicazione di: CCNL di appartenenza, livelli, orario giornaliero e settimanale, anzianità di servizio in riferimento al/ai centri di produzione utilizzato unicamente per le produzioni oggetto dell'appalto;

risposta: vedi risposta alla domanda 16.

16) domanda: elenco dettagliato del personale di servizio in forza all'attuale gestore, con l'indicazione di: CCNL di appartenenza, livelli, orario giornaliero e settimanale, anzianità di servizio in riferimento agli ospedali cotugno e cto;

risposta:

ospedale cotugno:

- 1) n. 3 unità di 6° livello super – h. 30 settimanali cd. dipendente;**
- 2) n. 1 unità di 4° livello super – h. 40 settimanali cd. dipendente.**

ospedale cto

- 1) n. 1 unità di 5° livello – h. 40 settimanali cd. dipendente;**
- 2) n. 1 unità di 6° livello – h. 20 settimanali cd dipendete.**

17) domanda: di precisare che il personale di servizio presso il centro di produzione pasti e presso gli ospedali d. cotugno e cto (strutture ospedaliere) oggetto dell'appalto, era effettivamente operativo alle dipendenze del gestore uscente da almeno 90 gg. rispetto alla data di pubblicazione della gara medesima;

risposta: si

**Il Dirigente Responsabile
dell'U.O.C. Servizio Provveditorato
f.to dott. Francesco Saverio Paolillo**