

**Azienda unità sanitaria locale n° 7
Carbonia**

Deliberazione **2341** del **13 AGO. 2001**

Oggetto: Rettifica termini scadenza pubblico incanto appalto " mensa e vitto" del P.O. Sirai.

IL DIRETTORE GENERALE

acquisita la delibera n. 1987 del 02/07/2001 che indice l'appalto da espletarsi mediante pubblico incanto- procedura aperta per l'affidamento quinquennale in Service del Servizio mensa del P.O. Sirai;

atteso che in data 11/07/2001 si è proceduto alla pubblicazione del bando;

dato atto che il Servizio Acquisti, con nota Prot. delib.n. 75/ABS del 09/08/2001 che si allega, ha effettuato la relativa istruttoria pervenendo alla determinazione, vista la mancanza di documentazione essenziale al fine dell'espletamento della gara in oggetto, che è necessario concedere una proroga dei termini di scadenza dell'appalto di cui sopra;

ritenuto di dover aderire alla richiesta;

esaminato lo schema di bando di rettifica predisposto dall'ufficio, che sposta i termini di espletamento della gara;

sentiti i pareri favorevoli del Direttore Amministrativo e del Direttore Sanitario

DELIBERA

Per i motivi espressi in premessa:

- ◆ Disporre la riapertura dei termini per l'appalto in "Service" della mensa e del vitto del P.O. Sirai come segue:
 - scadenza presentazione offerte: 21 settembre 2001(in luogo del 07.09.2001);
 - espletamento dell'appalto: 24 settembre 2001(in luogo del 11.09.2001);
- ◆ di incaricare il Servizio Acquisti della pubblicazione dell'estratto e del bando di rettifica allegati alla presente deliberazione sugli stessi mezzi di informazione in cui sono stati in precedenza pubblicati;
- ◆ di disporre il pagamento delle spese di pubblicazione mediante cassa economale determinando la spesa presuntiva di £. 5.000.000 (cinque milioni) da conguagliarsi a consuntivo e da movimentarsi sulla classe di costo 540100008 del piano dei conti;
- ◆ di confermare quanto non modificato dalla presente.



**Il Direttore Generale
SIMEONE**

DIRAMM/ 

DIRSAN/ 

ACQUI/ 

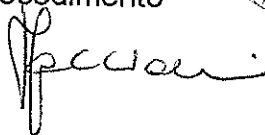
RESP.SETT/Prevosto 

Azienda U.S.L. n° 7 – Carbonia

Si attesta che la deliberazione risulta affissa all'albo aziendale, presso la sede legale dell'Azienda, per dieci giorni, a decorrere dal 14 AGO, 2001 fino al 23 AGO, 2001.

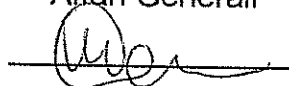
Il Responsabile del Procedimento

CARTA



Il Responsabile

Affari Generali



Prot. delib. n. 75/ABS

Carbonia 09 agosto 2001

Al Sig. Direttore Amministrativo
SEDE

OGGETTO: Appalto vitto e mensa – Proposta spostamento termini di scadenza.

Con delibera n° 1987 del 02.07.2001 è stato indetto l'appalto per il "Service" dei Servizi vitto e mensa dell'Azienda.

In data 11/07/c.a. si è proceduto all'invio del bando per la pubblicazione.

In data 12.07.01 il bando è stato pubblicato sul Bollettino Aste e appalti pubblici.

Alcune Ditte, in considerazione della complessità dell'appalto che prevede la ristrutturazione dei locali e la fornitura di tutti gli impianti, trovano difficoltà al rispetto dei termini di scadenza per la coincidenza con il mese di agosto nel quale tutte le Ditte fornitrici o sono chiuse o comunque subiscono un notevole rallentamento dell'attività.

Inoltre, questo Servizio scrivente, ha rilevato che, su segnalazione di alcune Ditte, nella trasmissione della documentazione di gara manca un allegato essenziale.

Nel caso di specie l'allegato del Capitolato Speciale mancante è " l'allegato Art.10 – Tabelle Dietetiche".

Considerata quindi la necessità di integrare la documentazione di gara con l'allegato sopra citato, si propone la pubblicazione della proroga dei termini di espletamento della gara in oggetto, come da proposta di bando che costituisce parte integrante del presente atto.

Se l'Azienda ne condivide la necessità si propone schema di atto deliberativo.

Il Resp.le Serv. Acquisti

G. AGULI



SERVIZIO SANITARIO REGIONE SARDEGNA

AZIENDA USL N. 7 - CARBONIA (CA)

AVVISO DI RETTIFICA - SPOSTAMENTO TERMINI

APPALTO QUINQUENNALE AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA
E SERVICE DI APPARECCHIATURE, ATTREZZATURE ETC.

Si comunica che per l'appalto in oggetto, pubblicato sul Bollettino CEE del 20.07.01 n° S 138, numero documento 95096-2001 e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, foglio inserzioni parte II, n° 165 del 18.07.01, pagg. 22 e seguenti, identificativo C - 20164, i termini per al presentazione delle offerte per l'espletamento della gara si intendono così modificati:=====

A)SCADENZA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE: ore 13 del giorno 21 settembre 2001(07.09.2001);=====

B) ESPLETAMENTO DELLA GARA: ore 10 del giorno 24 settembre 2001(11.09.01).=====

Si comunica, inoltre, che il Capitolato speciale si intenderà formalmente integrato "dall'Allegato Art.10-Tabelle Dietetiche".=====

Il Capitolato Speciale, integrato dal citato allegato, è disponibile presso il Servizio Acquisti Via Dalmazia 83 - 09013 Carbonia - tel. 0781/6683223-227-228-500-516, fax 0781/6683224, al quale deve essere richiesto.

Fermo il resto.=====

IL DIRETTORE GENERALE

Dr. Emilio Simeone



SERVIZIO SANITARIO REGIONE SARDEGNA
AZIENDA USL N. 7
Via Dalmazia 83 - 09013 CARBONIA (CA)

AVVISO DI RETTIFICA - ESTRATTO BANDO DI GARA

1. Affidamento quinquennale del servizio per al fornitura e il confezionamento del vitto, la gestione della cucina del P.O. Sirai di Carbonia ed il Service di apparecchiature, attrezzature ed impianti.

Si comunica che per l'appalto in oggetto, pubblicato sul Bollettino CEE del 20.07.2001 n° S 138, numero documento 95096- 2001 e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, foglio inserzioni parte II°, n° 165 del 18.07.2001 , pagg. 22 e seguenti, identificativo C-20164, i termini per la presentazione delle offerte per l'espletamento della gara si intendono così modificati:

Termine per la presentazione delle offerte ore 13.00 del giorno **21/09/2001**.

Espletamento pubblico d'appalto ore 10.00 del giorno **24/092001**.

Si comunica, inoltre, che il Capitolato Speciale, già in precedenza fornito alle Ditte richiedenti, risulta essere integrato "dall'allegato art. 10 -Tabelle Dietetiche" e può essere richiesto presso il Servizio Acquisti via Dalmazia 83 - 09013 Carbonia, tutti i giorni feriali (sabato escluso) dalle ore 9,00 alle ore 13,00. Tel. 0781/6683223- 227-294-500-228, Fax 0781/6683224.

I bandi integrali sono stati inviati alla GURI e alla GUCEE in data _____.

La pubblicazione del presente bando non vincola l'Azienda USL.



Il Direttore Generale
Dr. Emilio Simeone

ALLEGATO ART. 10 – TABELLE DIETETICHE

TABELLA "A" DIETA NORMALE 'A' DIETA RECUPERO E DI MANTENIMENTO

COLAZIONE

LATTE: parzialmente scremato, pronto a l'uso, **gr. 200** per adulti e **gr. 250** per la Pediatria, con l'aggiunta di Caffè (10% per gli adulti già confezionato, da fornire a ciascun reparto che provvederà alla miscelazione. **Zucchero** gr.30 (lo zucchero deve essere consegnato al reparto e **non miscelato nella cucina**. La Ditta dovrà curare la tenuta di confezioni inferiori al Kg. 1 ovvero in bustine.)

TE': n° 1 bustina per paziente + **30 gr.** di zucchero e limone q.b. (lo zucchero deve essere consegnato al reparto e **non miscelato nella cucina**. La Ditta dovrà curare la tenuta di confezioni inferiori al Kg. 1 ovvero in bustine). Se richiesto espressamente, il tè per le colazioni va computato quale genere extra: **1 bustina** per colazione da prepararsi in reparto.

PANE: gr. 70/90, ovvero fette biscottate gr. 40/50.

PRANZO

PANE: gr. 90/110 ovvero fette biscottate gr. 50/70 oltre a 1/2 litro di acqua minerale naturale o gassata ovvero 1/4 di vino bianco o rosso a 10 gradi minimo.

Al reparto Psichiatria deve essere consegnato al giorno kg. 1 di pane, oltre alla quantità giornaliera prevista, senza ulteriore onere rispetto alla formulazione del prezzo della tabella "A".

PRIMI PIATTI:

(peso a crudo) pasta con sugo al pomodoro, al ragù; gnocchi di patate, pasta al forno, pasta verde, etc.: **pasta gr.80/100, olio o burro gr. 10/15, pomodoro pelati gr. 50, parmigiano gr. 6 più gr. 3**, forniti al reparto per la tavola, altri condimenti quanto basta per insaporire il piatto, oppure minestrone con pasta o riso (**gr. 40/50**) ml 200, con verdure fresche o surgelate (esclusi piselli e fave) quanto basta oppure risotto (**gr.100**) al sugo o ragù.

SECONDI PIATTI:

(**pesi senz'osso ed a peso crudo gr.180/200**), fettina magra di vitellone ai ferri, bistecca di vitello o vitellone, maiale arrosto, pollo arrosto, spezzatino di vitellone, involtini (o messicani) di vitello o vitellone, agnello (non superiore a 7 kg.) arrosto, coniglio alla cacciatore senza spezie e pepe, ovvero stufato con patate al verde o al sugo, hamburger, pesce (orata, triglia, calamari, dentici, sogliola) **gr. 180/200 a porzione** oltre all'olio ed ai condimenti quanto basta, ovvero altri piatti, elaborati diversi dalla carne, purché preventivamente autorizzati dal Responsabile Sanitario Ospedaliero.

CONTORNI: Verdure crude, accompagnate da pomodori, verdure cotte (bietole o cicoria o indivia lessata), patate bollite o arrosto, finocchi, melanzane, zucchine e carciofi lessati: **gr.150 cotta** a porzione, confezionati al burro o all'olio (**gr.15/20**). Insalata verde (romanella o lattuga o pomodori), sempre presente in aggiunta ai contorni del giorno per una quantità pari al 15% delle diete. Purea di patate.

BUDINO: (crem - caramel o vaniglia) **gr. 150**, confezionato con latte e consegnato **solo se richiesto.**

FRUTTA: Mele o pere, oppure frutta fresca di stagione: **gr.150/160 (anguria o melone gr. 250)** banane secondo richiesta, frutta sciroppata: **gr.150/160** a crudo più **gr. 50** di zucchero. Per la Pediatria, oltre la frutta fresca come al precedente capoverso, va consegnata tutti i giorni una banana per ciascun degente.

CENA

PANE: gr. 80 in media ovvero fette biscottate gr.40/50 + 1/2 litro di acqua minerale ovvero litro 1/4 di vino.

PRIMO PIATTO:

come per il pranzo secondo menù del giorno.

SECONDO PIATTO:

fettine magre ai ferri o secondo del giorno, nelle qualità e quantità come per il pranzo, ovvero prosciutto crudo gr. 60 o prosciutto cotto gr 110 ovvero mortadella gr. 110 ovvero formaggio gr. 120 ovvero formaggio fresco gr. 140 o una mozzarella gr. 140, prosciutto crudo gr. 60 + formaggio dolce gr. 80, ovvero lessato di vitellone o pollo gr. 200. Il prosciutto ed il formaggio non possono essere dispensati quale dieta unica.

Giornalmente devono essere presenti due secondi diversificati.

CONTORNI: come per il pranzo, rilevando la presenza giornaliera di purea di patate e bietole o indivia o cicoria lessati, ovvero patate lesse condite ovvero arrosto.

BUDINO: (crem - caramel o vaniglia) gr. 150, confezionato con latte e consegnato solo se richiesto.

FRUTTA: come per il pranzo.

TABELLA "B" DIETA IN BIANCO "B"

COLAZIONE

Pane fresco gr. 70/90 ovvero fette biscottate gr.40/50, latte parzialmente scremato gr. 500 (di cui gr. 250 deve essere già bollito e pronto all'uso, i restanti gr. 250 devono essere forniti in cartone al reparto, con arrotondamento giornaliero in eccesso al mezzo litro per ciascun reparto). Caffè gr. 25 per porzione da fornire già confezionato al reparto, che provvederà alla miscelazione. Zucchero semolato raffinato gr. 30 a porzione, fornito al reparto a bustine.

PRANZO E CENA (PER SINGOLO PASTO)

PANE: come dieta "A", oltre 1/2 litro d'acqua minerale: totale 1 litro di acqua minerale.

PRIMI PIATTI:

pasta e riso al burro, oppure minestrina o semolino o riso in brodo di carne, oppure vegetale (pasta a riso gr. 30/40, brodo gr. 150, vegetale gr. 200, semolino gr. 200).

SECONDI PIATTI:

(computati senza osso ed a peso crudo)

Fettine ai ferri, lessato di carne di vitellone magro, oppure pollo lessato, oppure carne macinata o pesce ai ferri gr. 150/170 a porzione. Per la cena può essere dispensato il prosciutto crudo gr. 60 o prosciutto cotto gr 110 ovvero mortadella gr. 110 ovvero formaggio gr. 120, ovvero formaggio fresco gr. 140 o una mozzarella gr. 140, prosciutto crudo gr. 60 + formaggio dolce gr. 80, ovvero lessato di vitellone o pollo gr. 200.

CONTORNI: Purea di patate, verdura cotta, o patate lesse, nella quantità prevista per la dieta "A".

BUDINO: (crem - caramel o vaniglia) il budino deve essere assicurato per tutti i pasti richiesti per la dieta "B": nella quantità di gr. 150, confezionato con latte

FRUTTA: Frutta cotta (pera o mela) gr.150 peso cotto, confezionata con gr. 50 di zucchero, oppure frutta come dieta "A".

TABELLA "C"
DIETA SPECIALE "C"

COLAZIONE

Latte come per la dieta "B" (senza caffè)

Zucchero come per la dieta "B"

PRANZO E CENA

PRIMO PIATTO:

Semolino o pastina o riso (gr.30/40) in brodo magro di carne gr. 150 o consommé o crema di verdura o vegetale gr. 200 + 1 litro di acqua.

SECONDO PIATTO:

Omogeneizzati di pollo o di vitellone: gr. 80 a pranzo e gr. 80 a cena.

FRUTTA: Omogeneizzati di frutta (mele, banane): gr. 80 a pranzo e gr. 80 a cena.

Resta inteso che le diete riportate si intendono vincolanti solo per i pesi e le quantità relative alle singole pietanze e alle norme dispositive o pattuitive in essa contenute. Per quanto concerne la qualità degli alimenti, se non specificata, si rimanda agli articoli precedenti. Restano pertanto valide e vincolanti tutte le norme pattuitive e dispositive relative alle diete sopra indicate.