

PROCEDURA APERTA FINALIZZATA ALLA CONCLUSIONE DI UN ACCORDO QUADRO CON PIU' OPERATORI
(UNO PER CIASCUNA VOCE DI GARA) PER LA FORNITURA DI DIETE E DISPOSITIVI PER LA NUTRIZIONE
ENTERALE

U.O. C. ACQUISIZIONE BENI E SERVIZI:

GURI n. 116 del 10/10/2014

CIG 5943312038

Scadenza offerte: 5 dicembre 2014

Scadenza termine richiesta di chiarimenti: 24.11.2014

PRECISAZIONI, CHIARIMENTI E RETTIFICHE

CHIARIMENTI

QUESITO N. 1: CAPITOLATO SPECIALE – PAGINA 9 E ULTERIORI

- 1) nell'ambito delle richieste delle informazioni ritenute necessarie sul confezionamento primario, viene richiesto anche il "no di VOCE". Chiediamo conferma che il VOCE descritto sia il numero di lotto di produzione
- 2) Sempre nell'ambito delle richieste delle informazioni ritenute necessarie sul confezionamento primario viene richiesta l'indicazione. Si chiede di specificare se tale indicazione può identificare la modalità di somministrazione (per os/per sonda etc) o se sia il riferimento ad una specifica patologia.
- 3) Nell'ambito delle richieste delle informazioni ritenute necessarie sull'unità di imballo viene richiesta la data di preparazione e quella di scadenza. Si richiede che la data di produzione possa essere non riportata. Non è obbligatorio riportare la data di produzione, che è individuabile con il riferimento del numero di lotto di produzione (obbligatorio)
- 4) Anche nell'elenco delle informazioni riportate sull'imballo primario viene richiesto il no di VOCE. Valgono le considerazioni fatte per il confezionamento primario e si richiede di chiarire questa richiesta.
- 5) Pag 10 capitolato speciale: si chiarisce che i prodotti per nutrizione enterale non sono soggetti ad AIC
- 6) pag 10/11 del capitolato speciale. Si richiede di specificare a quale etichetta si fa riferimento, avendo già chiarito a pagina 9 quali informazioni sono richieste sull'etichetta del prodotto e sull'imballo.

RISPOSTA: NELLA DESCRIZIONE DELLE SPECIFICHE RELATIVE AL CONFEZIONAMENTO SONO STATE, EFFETTIVAMENTE, COMMESSE ALCUNE IMPRECISIONI. SI RIPORTA IL PARAGRAFO RETTIFICATO:

“Confezionamento

Il confezionamento primario deve essere a norma di legge, in flaconi di vetro o di plastica polipropilene (PP) o in sacche pack , privi di lattice o espressamente dichiarato qualora presente, munito di etichetta completa di tutte le indicazioni richieste dalle norme vigenti:

- ***caratteristiche della dieta***
- ***composizione quali-quantitativa della miscela***
- ***analisi nutrizionale per 100 ml. di prodotto***
- ***apporto calorico / ml***
- ***osmolarità espressa in mOsm/lit***
- ***indicazioni e modalità d'uso***
- ***eventuali avvertenze per la somministrazione e la conservazione***
- ***data di scadenza***
- ***n° di LOTTO***

Inoltre l'imballaggio esterno deve essere idoneo ad un facile immagazzinamento per sovrapposizione.

L'unità di imballo deve riportare impresso con scritte chiare e ben visibili, in almeno due lati:

- ***il nome del prodotto,***
- ***la quantità,***
- ***il dosaggio,***

- *Il lotto di produzione e la data di scadenza,*
- *il numero di unità per imballo secondario;*
- *temperatura di conservazione;*
- *eventuali avvertenze o precauzioni particolari da attuare per la conservazione dei prodotti, dovranno essere chiaramente leggibili.*
- *ogni altra avvertenza prevista dalle normative vigenti o ritenuta necessaria*

Per ciascun prodotto aggiudicato, prima dell'esecuzione del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà comunicare:

- *il peso di ogni confezione;*
- *il numero di contenitori / sacche per confezione;*
- *il numero di confezioni per bancale;*
- *il numero massimo di imballi che possono essere sovrapposti senza recare alcun danno al contenuto degli imballi stessi.*

I bancali utilizzati per la consegna dei prodotti dovranno essere a norma di legge, opportunamente incellophanati e di altezza massima non superiore a cm 170, bancale compreso”.

QUESITO N. 2: ALLEGATO A – ELENCO VOCI

Si richiede di chiarire meglio quale confezionamento si richiede:

VOCE 1, 2,3,: "Confezione da 500 a 1500": vuoi dire che si può offrire solo il 1500? Solo il 500? Quanti più formati possibili? La mancata presentazione in offerta di uno specifico volume comporta esclusione o penalizzazione? Nel Disciplinare di gara, nella parte dei punteggi qualitativi non viene fatto riferimento al volume offerto né a quanti volumi vengono offerti, quindi si richiede un chiarimento circa l'eventuale decisione della commissione tecnica di gara qualora non vengano presentati i formati 500 o 1000 o 1500 mi.

VOCE 5: viene richiesto un confezionamento a partire da 200 mi per un prodotto che viene somministrato in sonda. Si chiede di chiarire se sia possibile partecipare anche se il volume offerto parte da 500 mi.

RISPOSTA. PER TUTTE LE VOCI SEGNALATE, IL RANGE DI CAPACITA' DEI CONFEZIONAMENTI CONSENTE AI CONCORRENTI DI PARTECIPARE E PROPORRE UNA QUALUNQUE DELLE MISURE DI CONFEZIONAMENTO RICOMPRESSE NEL RANGE PREFISSATO.

IL CONCORRENTE DOVRA', TUTTAVIA, PROPORRE E OFFRIRE UNA SOLA TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO E RIPORTARLA ALL'INTERNO DELL'OFFERTA ECONOMICA (COLONNA H , RIDENOMINATA "ML PER CONFEZIONE OFFERTA"), PER CONSENTIRE LA CORRETTA DETERMINAZIONE DEL NUMERO DI CONFEZIONI OFFERTE E DEL CONSEGUENTE PREZZO COMPLESSIVO, OGGETTO DI VALUTAZIONE ECONOMICA.

QUESITO N. 3: Disciplinare di gara

Relativamente alla valutazione qualitativa delle diete per sonda offerte alla voce 1,2,3,4,5, vengono dati 20 punti per il confezionamento, di cui 15 (o 10) per il contenitore. Il punteggio massimo viene dato alla bottiglia in polipropilene/vetro. Esistono confezionamenti in sacca collabibile, che consentono uno svuotamento completo, al pari del flacone di vetro/polipropilene, ma ha l'indubbio vantaggio di pesare meno e di essere di più facile smaltimento. Poiché non può essere assimilabile al packlbrick/lattina (valutato 10 punti) , chiediamo la rettifica della voce qualitativa aggiungendo anche la dicitura "sacca collabibile" accanto alla dicitura Bottiglia polipropilene/vetro.

RISPOSTA: SI ACCOGLIE PROPOSTA, ANCHE CON RIFERIMENTO ALLA VALUTAZIONE DELLE VOCI DA 6 A 12, COME SOTTO RIPORTATO:

CRITERI DI VALUTAZIONE QUALITA' Alimentazione Enterale PER SONDA (VOCI 1, 2, 3, 4, 5)	PUNTI Max.	Punteggi attribuiti in totale alla singola caratteristica
a) Caratteristiche di composizione analitica e chimico-fisiche e conformità delle caratteristiche nutrizionali agli orientamenti di letteratura internazionale	45	<i>Analisi fonte lipidica/presenza MCT:</i> 20) Presenza MCT 10) Assenza MCT <i>Valore osmolarità:</i> 25) Osmolarità bassa 15) Osmolarità alta
b) Tipologia di confezionamento e modalità di chiusura	20	CONFEZIONAMENTO (fino a max 15 punti) 15) Bottiglia polipropilene/ Vetro/sacca collabile 10) Pack/ Brik/ Lattina CHIUSURA (fino a max 5 punti) 5) Tappo a vite richiudibile (metallo/plastica)/ Tappo a vite con valvola di sicurezza (per valutazione integrità prodotto) 3) Tappo a corona
c) Periodo di validità	5	Punti per mese: 5) almeno 24 mesi di validità 2) inferiore a 24 mesi di validità

CRITERI DI VALUTAZIONE QUALITA' Alimentazione Enterale PER OS (VOCI 6,7,8 e 9)	PUNTI Max.	Punteggi attribuiti in totale alla singola caratteristica
a) Caratteristiche di composizione analitica e chimico-fisiche e conformità delle caratteristiche nutrizionali agli orientamenti di letteratura internazionale	35	<i>Analisi fonte lipidica/presenza MCT:</i> 25) Presenza MCT 10) Assenza MCT 10) <i>Lattosio clinicamente non rilevabile</i>
b) Tipologia di confezionamento e modalità di chiusura Prodotto pronto all'uso Prodotto da ricostituire	15	PRODOTTO PRONTO ALL'USO (fino a max 15 punti) 15) Bottiglia Plastica rigida richiudibile/ Brik (tetrapack)/sacca collabile 10) Vasetto/ Vetro/ Lattina/ Coppetta PRODOTTO DA RICOSTITUIRE (fino a max 15 punti) 15) Busta monodose 10) Barattolo
c) Varietà di gusti	15	Varietà di gusti (numero): 15) Più di 4 gusti

		10) 4 gusti 7) Meno di 4 gusti
d) Periodo di validità	5	Punti per mese: 5) almeno 24 mesi di validità 2) inferiore a 24 mesi di validità

CRITERI DI VALUTAZIONE QUALITA' Alimentazione Enterale PER OS (VOCI 10, 11 E 12)	PUNTI Max.	Punteggi attribuiti in totale alla singola caratteristica
a) Caratteristiche di composizione analitica e chimico-fisiche e conformità delle caratteristiche nutrizionali agli orientamenti di letteratura internazionale	35	<i>Resistenza/Non resistenza all'Amilasi:</i> 25) Resistente all' Amilasi 10) Non resistente all' Amilasi <i>10) Lattosio clinicamente non rilevabile</i>
b) Tipologia di confezionamento e modalità di chiusura Prodotto pronto all'uso Prodotto da ricostituire	15	PRODOTTO PRONTO ALL'USO (fino a max 15 punti) 15) Bottiglia Plastica rigida richiudibile/ Brik (tetrapack)/ sacca collabile 10) Vasetto/ Vetro/ Lattina/ Coppetta PRODOTTO DA RICOSTITUIRE (fino a max 15 punti) 15) Busta monodose 10) Barattolo
c) Varietà di gusti	15	Varietà di gusti (numero): 15) Più di 4 gusti 10) 4 gusti 7) Meno di 4 gusti
d) Periodo di validità	5	Punti per mese: 5) almeno 24 mesi di validità 2) inferiore a 24 mesi di validità

VENGONO, PERTANTO, RIPUBBLICATI:

-IL CAPITOLATO DI GARA,

- LO SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA