AZIENDA OSPEDALIERA

AZIENDA
OSPEDALIERA
SAN PIO
BENEVENTO

"SAN PIO" - BENEVENTO

di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione DEA di II Livello

OGGETTO: RISCONTRO A CHIARIMENTO PER L'Avviso di Manifestazione D'Interesse "FORNITURA OSSIDO NITRICO PER LA UOC DI NEONATOLOGIA" - FASC. CNZ 112/2021.

CHIARIMENTO: Nell'allegato 1 viene richiesta, quale caratteristica minima del sistema di somministrazione, una batteria ricaricabile che garantisca la durata di 360 minuti. A tal proposito rileviamo che la batteria nasce per spostamenti di breve durata (non più di tre ore circa) pertanto non riteniamo necessaria la richiesta di una durata di 6 ore. Tale previsione, inoltre, risulta limitativa della partecipazione, posto che identifica un unico prodotto commercializzato da una sola azienda sul territorio nazionale. In virtù delle considerazioni sopra esposte, nell'ottica di garantire la massima concorrenza e partecipazione delle aziende presenti sul mercato, Vi chiediamo di voler considerare valide anche proposte che prevedano il ricorso a batterie con autonomia di 240 minuti.

RISPOSTA: "In riferimento all'oggetto, si conferma la richiesta di caratteristica minima del sistema di somministrazione di Ossido Nitrico di batteria ricaricabile che garantisca una durata minima di 360 minuti. Tale richiesta, scaturisce dalla necessità di avere a disposizione un apparecchio in grado di garantire un trasferimento di paziente in trattamento con OSSIDO NITRICO, anche per lunghe distanze e quindi per tempi necessariamente LUNGHI, condizione che si è già verificata nel nostro reparto".

AZIENDA OSPEDALIERA SAN PIO

Via dell'Angelo , 1- Benevento C.F. 01009760628 www.ao-sanpio.it Carciofi alla romana, un classico di bontà

Porzioni per 4 persone

Calorie a Persone 102

Calorie Totali 410

Ingredienti

- 4 carciofi
- 3 cucchiai di olio
 extravergine d'oliva
- 2 aglio spicchi
- sale q.b.
- prezzemolo q.b.
- menta q.b.

Via dell'Angelo , 1- Benevento C.F. 01009760628 <u>www.ao-sanpio.it</u>



Istruzioni

- 1. Pulisci i carciofi lasciando un pezzo di gambo.
- 2. Allarga le foglie e riempili con il prezzemolo, la menta e l'aglio tritato molto finemente.
- 3. Disponili in una casseruola con l'olio.
- 4. Aggiungi acqua fino quasi a coprirli e del sale.
- 5. Falli cuocere in forno a 170 gradi per 1 ora.

Via dell'Angelo , 1- Benevento C.F. 01009760628 <u>www.ao-sanpio.it</u>

AZIENDA OSPEDALIERA SAN PIO Via dell'Angelo , 1- Benevento C.F. 01009760628 www.ao-sanpio.it			