

**AZIENDA SANITARIA LOCALE NAPOLI 1 CENTRO**

Sede Legale: Via Comunale del Principe 13/A - 80145 Napoli

*Bando di gara*Tipo appalto: **SERVIZI** - Tipo di procedura: **RISTRETTA****SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE****I.1) DENOMINAZIONE, INDIRIZZI E PUNTI DI CONTATTO:** Azienda SanitariaLocale Napoli 1 Centro, Via Comunale del Principe 13/A 80145 Napoli.Contattare: D.ssa Loredana Di Vico Posta elettronica :segr.provveditorato@aslna1.napoli.it Tel. +39 0812545911 Fax +39 0812544854**Indirizzo(i) internet:** Amministrazione aggiudicatrice: [www.aslna1.napoli.it](http://www.aslna1.napoli.it).**Ulteriori informazioni sono disponibili presso:** I punti di contatto sopra indicati.

**Il capitolato d'oneri e la documentazione complementare (inclusi i documenti per il dialogo competitivo e per il sistema dinamico di acquisizione) sono disponibili presso:** I punti di contatto sopra indicati.

**Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate a:** I punti di contatto sopra indicati.

**I.2) TIPO DI AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE E PRINCIPALI SETTORI DI****ATTIVITÀ:** Altro: Azienda Sanitaria Locale- Settore Sanita' .

L'amministrazione aggiudicatrice acquista per conto di altre amministrazioni aggiudicatrici: no.

**SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO****II.1) DESCRIZIONE****II.1.1) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice:**

Procedura ristretta per l'affidamento del servizio di ristorazione per degenti dei Presidi Ospedalieri ed ospiti RSA dell'ASL NA1 CENTRO.

**II.1.2) Tipo di appalto e luogo di esecuzione, luogo di consegna o di prestazione dei servizi:** Servizi. Categoria di servizi: N. 17



Luogo principale di esecuzione: Provincia di Napoli - ITF33

II.1.3) L'avviso riguarda: Un appalto pubblico.

II. 1.5) Breve descrizione dell'appalto o degli acquisti: Procedura ristretta per l'affidamento dei servizi di ristorazione dei degenti dei Presidi Ospedalieri ed ospiti delle RSA mediante:

- la preparazione e la cottura dei pasti (colazione, pranzo e cena) destinati ai degenti in ricovero ordinario e diurno (DH), presso il Centro Cottura della Ditta partecipante
- il confezionamento dei pasti presso il Centro di Cottura della Ditta partecipante.
- la distribuzione della colazione, del pranzo e della cena al letto del degente
- la fornitura alle UU.OO. di degenza dei prodotti alimentari e del materiale monouso (bicchieri, tazze e posate)

II.1.6) CPV (Vocabolario comune per gli appalti): 55320000

II. 1.7) L'appalto rientra nel campo di applicazione dell'accordo sugli appalti pubblici (AAP): No.

II 1.8) Divisione in lotti: No.

II. 1.9) Ammissibilità di varianti: No.

II.2) QUANTITATIVO O ENTITÀ DELL'APPALTO

II.2.1) Quantitativo o entità totale: L'importo complessivo presunto ammonta a € 10.000.000,00, al netto dell'IVA, per i due anni di durata dell'appalto, comprensivi di € 120.000,00, per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso ed € 5.000.000,00, al netto dell'IVA, per l'eventuale periodo massimo di ulteriore affidamento.

II.2.2) Opzioni: Si - Prosecuzione del contratto per ulteriori 12 mesi mediante riaffidamento con procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara art. 57 comma 5, lett b) D.Lgs. 163/2006.



**II.3) DURATA DELL'APPALTO O TERMINE DI ESECUZIONE:** Periodo in mesi: 24

(dall'inizio del servizio)

**SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO,  
FINANZIARIO E TECNICO**

**III 1) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO**

**III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste:** Provvisoria e definitiva ai sensi ex artt. nn.  
75 e 113 del D.Lgs. 163/2006.

**III.1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori  
economici aggiudicatario dell'appalto:** Associazione temporanea di imprese ex  
art. 37 del D.Lgs. 163/2006.

**III.2) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE**

**III.2.1) Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi  
all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale:** Informazioni e  
formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti:

- 1) Iscrizione ex art. 39 del D.Lgs. 163/2006 per l'attività di cui all'oggetto di gara;
- 2) insussistenza condizioni di cui agli artt.38 e 34, comma 2, del D.Lgs. 163/2006 e  
di ogni altra situazione che determini l'esclusione della gara e/o l'incapacità a  
contrattare con la pubblica amministrazione;
- 3) dichiarazione relativa alla L. 383/2001 e s.m.i.

In caso di partecipazione in RTI i requisiti di cui al presente comma (III.2.1-Situazione  
personale degli operatori) devono essere posseduti da tutte le ditte facenti parte del  
RTI.

**III.2.2) Capacità economica e finanziaria:** Informazioni e formalità necessarie per  
valutare la conformità ai requisiti:

- 1) Dichiarazione concernente il fatturato globale dell'impresa e l'importo dei servizi



identici a quello di gara, prestati nel triennio 2008-2010, in aziende sanitarie pubbliche o private.

Livelli minimi di capacità richiesti:

- Importo complessivo, IVA esclusa, (anni 2008, 2009 e 2010) relativo a forniture nel settore oggetto della gara di almeno 15.000.000,00 EURO, IVA esclusa, per servizi di fornitura pasti in aziende sanitarie pubbliche o private.

In caso di partecipazione in RTI i suddetti requisiti devono essere posseduti dal RTI nel suo complesso fatta salva la quota riservata alla Capogruppo che non dovrà essere inferiore al 60%.

È ammesso l'avvalimento nella misura massima del 30%.

2) Idonee referenze bancarie, di almeno 2 (due) istituti bancari, autorizzati ai sensi del D.Lgs. n.385 del 1.9.1993, che attestino l'idoneità economica e finanziaria del concorrente.

In caso di partecipazione in RTI, tutte le ditte devono presentare la suddetta documentazione.

**III.2.3) Capacità tecnica:** Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti:

1) Elenco dei servizi identici prestati nel triennio 2008-2010, in aziende sanitarie pubbliche o private, secondo le modalità definite nell'art. 42 del D.Lgs n. 163/2006;

In caso di partecipazione in RTI i suddetti requisiti devono essere posseduti dal RTI nel suo complesso fatta salva la quota riservata alla Capogruppo che non dovrà essere inferiore al 60%.

2) Certificazioni:

• Qualità aziendale per la ristorazione ai sensi della serie UNI EN ISO 9001 rilasciata da una organizzazione specializzata accreditata SINCERT;



• HACCP- UNI 10854:1999;

• Etica del Sistema di Responsabilità Sociale, in conformità alla norma SA 8000 ( Social Accountability).

In caso di partecipazione in RTI, tutte le ditte devono presentare la suddetta documentazione.

2) Titolo di proprietà, contratto di fitto/comodato o dichiarazione attestante la disponibilità di un centro di cottura per l'intera durata dell'appalto, allegando copia delle necessarie autorizzazioni (Sanitaria, Certificato di Prevenzione Incendi o parere favorevole dei Vigili del Fuoco) nonché copia delle certificazioni di qualità relative al sito specifico (ISO 22000; Rintracciabilità ISO 22005 – Ambientale ISO 14001).

In caso di partecipazione in RTI tale requisito deve essere posseduto dalla Ditta Capogruppo.

Non è ammesso l'avvalimento per i requisiti tecnici.

### **III.3) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO DI SERVIZI**

**III.3.1) La prestazione del servizio è riservata ad una particolare professione?:**

**No**

## **SEZIONE IV: PROCEDURA**

### **IV 1) TIPO DI PROCEDURA**

**IV.1.1) Tipo di procedura:** Ristretta.

### **IV.2) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

**IV.2.1) Criteri di aggiudicazione:** Offerta economicamente più vantaggiosa in base ai criteri indicati di seguito:

1. **Prezzo.** Ponderazione: 50

2. **Qualità:** Ponderazione: 50

Il punteggio relativo alla qualità sarà attribuito secondo gli elementi di seguito indicati:



**1. Sistema organizzativo del centro di cottura: Punti 15****Sub criteri:**

- relazione delle caratteristiche tecnico-funzionali ed organizzative del centro di cottura Punti 6
- indicazione della struttura organizzativa, (ruoli, responsabilità, competenze, formazione) per la garanzia di Qualità del servizio Punti 4
- descrizione dei sistemi di autocontrollo e di verifica Punti 3
- protocollo di pulizia del centro di cottura Punti 2

**2. Organizzazione del servizio e logistica integrata Punti 20****Sub criteri:**

- Organizzazione del servizio Punti 5
- sistema di gestione e di controllo del servizio Punti 4
- sistema di gestione delle emergenze e servizio di reperibilità Punti 3
- descrizione analitica della propria linea organizzativa per la gestione del servizio Punti 5
- trasporto e consegna all'interno delle strutture sanitarie Punti 3

**3. Macchinari, attrezzature, prodotti e personale utilizzati nell'esecuzione del servizio Punti 5****Sub criteri:**

- descrizione dei mezzi, dei materiali di consumo e le caratteristiche delle attrezzature Punti 2
- organigramma, livelli di responsabilità, programmazione delle presenze Punti 2
- formazione e di informazione per il personale Punti 1

**4. Piano alimentare - Piano alimentare e di menù da elaborarsi in base al****Dietetico dell'ASL allegato al presente capitolato Punti 5**

**5. Sistemi di controllo, informatici e verifiche di qualità****Sub criteri:**

- caratteristiche tecnico-funzionali del sistema informatico di prenotazione dei pasti  
Punti 3
- documentazione relativa ai sistemi di responsabilità e di controllo (HACCP) e al sistema di controllo della qualità del servizio Punti 2

**IV 3) INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO**

**IV.3.4) Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione:** 16/04/2012 ore 12:00.

**IV.3.6) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte/domande di partecipazione:** Italiano.

**SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI**

**VI.3) INFORMAZIONI COMPLEMENTARI:** La domanda di partecipazione, in bollo - contenuta nel plico con l'indicazione dell'oggetto della gara - va inviata all'indirizzo di cui al punto I.1) - Segreteria. In caso di RTI dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante di tutte le imprese con l'indicazione della ripartizione delle attività e la documentazione a corredo, dovrà essere presentata da ciascuna Impresa.

Tutte le dichiarazioni dovranno essere rese utilizzando i facsimili presenti nel sito indicato al punto I.1), dove è reperibile anche il bando. Presso lo stesso indirizzo potranno essere richieste informazioni e/o chiarimenti. Le richieste di partecipazione non vincolano l'amministrazione che si riserva di modificare, sospendere o revocare il presente bando. L'azienda si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e congrua.

**VI.5) DATA DI SPEDIZIONE DEL PRESENTE AVVISO:** 02/03/2012.

Il commissario straordinario  
dott. Maurizio Scoppa

TC12BFK4385 (A pagamento).

