

PROCEDURA DI GARA CENTRALIZZATA PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE AA.SS.LL/AA.OO./IRCSS DELLA REGIONE CAMPANIA - DOCUMENTO A SUPPORTO DEL DIALOGO TECNICO

PARTE I – STRUTTURA DI GARA

DESTINATARI	Tutte le Aziende Sanitarie della Regione Campania
TIPOLOGIA CONTRATTUALE	Convenzione di durata 24 mesi (con opzione di rinnovo per ulteriori 12 mesi)
	Durata contratti massimo 5 anni e sei mesi dalla data di sottoscrizione della Convenzione con scadenza fissa per tutti i contratti stipulati dalle singole Aziende Sanitarie.
LOTTE	Si ipotizza la divisione in lotti contigui territorialmente
CONDIZIONI DI AGGIUDICAZIONE	Si prevede di limitare la possibilità di aggiudicazione ad un numero massimo di lotti qualora l'operatore economico presenti offerta per differenti lotti sempre nella medesima forma giuridica
REQUISITI DI PARTECIPAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> - fatturato specifico - contratti analoghi - certificazioni di qualità <p>I requisiti saranno tarati in modo da non ostacolare la partecipazione alla procedura e favorire, nei limiti della complessità e dell'onerosità dell'appalto in termini organizzativi, la partecipazione delle PMI. In caso di partecipazione a più lotti, i requisiti, inoltre, saranno riferiti al numero massimo dei lotti aggiudicabili e non a quelli di partecipazione.</p>
MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE	Offerta economicamente più vantaggiosa
BASE D'ASTA	Le basi d'asta terranno in considerazione i prezzi attualmente praticati a livello regionale, a livello nazionale e i prezzi di riferimento ex AVCP, ove praticabili.
SOPRALLUOGHI	Sono previsti sopralluoghi obbligatori in fase di predisposizione delle offerte solo sui presidi dotati di cucina interna. Sugli altri presidi sarà facoltà dell'offerente effettuare o meno il sopralluogo

www.soresa.it

SO.RE.SA. S.p.a. con unico Socio
 Sede legale: Centro Direzionale Isola C1 80143 Napoli
 Tel. 081 21 28 174 - Fax 081 75 00 012

Capitale sociale Euro 500.000,00 interamente versati - Codice Fiscale, Partita I.V.A. e iscrizione al Registro delle Imprese di Napoli 04786681215

PARTE 2 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

OGGETTO DEL SERVIZIO	Il servizio richiesto, secondo le esigenze delle singole Amministrazioni Contraenti, copre l'intero processo di erogazione del Servizio di Ristorazione: approvvigionamento delle derrate, preparazione del pasto presso le cucine di proprietà dell'Amministrazione o dell'OEA, trasporto presso i reparti e distribuzione dei pasti agli utenti, ritiro dai reparti dei carrelli e dello stoviglie, pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature e macchinari utilizzati per il servizio.
MODALITÀ DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	<p>Nella documentazione di gara sarà fornita una scheda, per ciascun Presidio Ospedaliero, contenente le modalità di erogazione del servizio attualmente adottate (luogo di produzione dei pasti, modalità di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti, ecc.). Al fornitore sarà lasciata autonomia nel definire le modalità e le tecnologie con le quali intende espletare il servizio che saranno oggetto di valutazione tecnica. I sistemi di produzione dei pasti basati sulla cottura refrigerata saranno valutati in maniera equivalente/preferibilmente nei casi in cui consentano un'ottimizzazione del servizio dettata dalle elevate distanze e/o l'elevata frammentazione in presidi con un basso numero di pasti.</p> <p>L'OEA sarà tenuto a fornire, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Contraente, le attrezzature e i macchinari necessari ad assicurare l'erogazione del servizio secondo le modalità e tecnologie proposte.</p>
MENSA VISITATORI	<p>L'OEA dovrà assicurare la gestione delle mense riservate ai visitatori ove presenti il cui elenco, unitamente alla stima dell'utenza giornaliera, sarà indicato nella documentazione di gara.</p> <p>Per la gestione di tali mense l'OEA dovrà riconoscere all'Amministrazione Contraente un corrispettivo per la concessione di tali spazi. Tale corrispettivo sarà pari a quello pagato dai gestori attualmente in carica (ove previsto).</p>
ALTRI ELEMENTI DEL SERVIZIO	<ul style="list-style-type: none"> • L'OEA sarà tenuta a fornire generi alimentari di conforto (es. latte, yogurt, cracker, ecc.) eventualmente richiesti dalle Amministrazioni sulla base di un listino prezzi fisso indicato in documentazione di gara. • L'OEA dovrà elaborare i menu, articolato su una settimana, sulla base della struttura e delle specifiche tecniche fornite nella documentazione di gara. I menu proposti devono essere sottoposti ad accettazione da parte della Direzione Sanitaria la quale potrà richiedere eventuali modifiche che l'OEA è obbligata ad accettare. • L'OEA dovrà fornire un sistema informativo per la prenotazione dei pasti. • Sarà oggetto di valutazione l'offerta di prodotti alimentari migliorativi (biologici, biologici Dop e IGP, locali convenzionali, biologici convenzionali per i quali l'offerente dovrà dichiarare quantità e frequenze di somministrazione. <p>La preparazione delle colazioni dovrà avvenire attraverso il c.d. sistema alberghiero mediante l'utilizzo di macchinari e attrezzature che consentano la preparazione, la conservazione e la distribuzione delle bevande per la prima colazione (c.d. sistema alberghiero) la cui capacità deve essere commisurata al numero di utenti/reparto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per l'OEA di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio i lavoratori della gestione uscente.

ULTERIORI ELEMENTI CONFRONTO	DI <ul style="list-style-type: none">• Modalità di corresponsione degli investimenti e relativi piani di ammortamento/Modalità di fatturazione• Gestione mensa visitatori• Preparazione delle colazioni• Iniziative a carattere sociale• Fornitura generi alimentari extra già definito in capitolato• Consegna locali e attrezzature ditta uscente
---	---

PARTE III – QUESTIONARIO (DA COMPILARE A CURA DELLE DITTE) *

1. INFORMAZIONI GENERALI

Nome ditta: _____
Sede legale: _____
Fatturato globale ultimo anno: _____
Fatturato specifico ultimo anno (servizi di ristorazione collettiva fresco/caldo):

Fatturato specifico ultimo anno (servizi di ristorazione collettiva in refrigerato):

Contratti per servizi di ristorazione presso Enti sanitari pubblici/privati (n. e importo
totale): _____
Certificazioni di qualità possedute _____
N dipendenti: _____
CCNL applicato: _____

2. INFORMAZIONI SPECIFICHE

Ubicazione centri cottura: _____
Misure di tutela ambientale implementate nello svolgimento del servizio: _____

3. OSSERVAZIONI

**In caso di associazioni di categoria, le suddette informazioni dovranno essere fornite per tutte le associate*