



## Azienda Ospedaliera OSPEDALI RIUNITI VILLA SOFIA – CERVELLO

Legge Regionale n.5 del 14/04/2009

Sede Legale Viale Strasburgo n.233 – 90146 Palermo -Tel 0917801111 - P.I.05841780827

**Unità Operativa Complessa Appalti e Forniture**  
**Tel. 091.7808725 Fax. 091.7808394**

Procedura negoziata per “Affidamento, in concessione, per nove anni, dei locali adibiti ad uso Bar/Edicola del P.O. Cervello e P.O. Villa Sofia ed affidamento gestione a titolo oneroso del servizio installazione di Distributori automatici P.O. Cervello, P.O. Villa Sofia, C.T.O. e sede legale dell’A.O. Ospedali Riuniti Villa Sofia Cervello”

### **RISPOSTE A CHIARIMENTI AL 15/05/2012**

#### **QUESITO N. 1**

Per la capacità tecnico professionale, nel modello di istanza a pag. 46 punto 5 viene richiesto un servizio di ristorazione/bar, che includa un servizio di gestione distributori automatici, reso presso strutture ospedaliere pubblici o private con un canone complessivo annuo di almeno € 96.000 oltre iva.

Il canone è riferito al servizio di distribuzione automatica o al servizio ristorazione/bar o può essere cumulativo?

Nel caso di RTI questo tipo di requisito può essere soddisfatto anche dall'Azienda che svolge il servizio di distributori automatici o deve essere posseduto necessariamente dall'Azienda che svolge il servizio ristorazione/bar?

Da cosa scaturisce questo importo?

#### **RISPOSTA A QUESITO N.1**

Il canone complessivo annuo di almeno € 96.000 oltre iva, è riferito ad almeno un servizio di ristorazione/bar, che includa un servizio di gestione distributori automatici, reso presso strutture ospedaliere pubbliche o private.

Nel caso di RTI questo requisito deve essere posseduto necessariamente dall'Azienda che svolge il servizio ristorazione/bar.

All’art.11 del CSA sono indicati analiticamente i canoni riferiti a ciascuna tipologia di servizio e per singolo presidio

- canone annuo bar Presidio Cervello € 72.000,00 oltre iva
- canone annuo bar Presidio Villa Sofia € 72.000,00 oltre iva
- canone annuo edicola Presidio Cervello € 24.000,00 oltre iva
- canone annuo edicola Presidio Villa Sofia € 24.000,00 oltre iva

- canone annuo distributori Presidio Cervello € 36.000,00 oltre iva
- canone annuo distributori Presidio Villa Sofia € 31.200,00 oltre iva
- canone annuo distributori CTO € 19.200,00 oltre iva
- canone annuo distributori Sede Legale € 2.400,00 oltre iva

Pertanto, viene individuato, nell'ambito dell'appalto, quale parte principale del servizio, la gestione dei bar, e quali servizi secondari il servizio di gestione edicola e quello dei distributori.

L'importo scaturisce dalla somma dell'importo del canone annuo per il servizio di bar € 72.000,00 e l'importo del canone annuo per l'edicola di € 24.000,00.

### **QUESITO N. 2**

Si chiedono chiarimenti sull'importo del canone, riguardante il servizio bar e l'installazione dei distributori che andrà dimostrato a comprova della capacità tecnica e professionale.

### **RISPOSTA A QUESITO N.2**

A pag 46 punto 5 del CSA viene richiesta "l'indicazione di almeno un servizio di ristorazione/bar, che includa un servizio di gestione distributori automatici, reso presso strutture ospedaliere pubbliche o private con un canone complessivo annuo di almeno € 96.000 oltre IVA"

### **QUESITO N. 3**

In riferimento alle Vs Precisazioni del 02/05/2012 (che rettificano il quesito n. 3 del 17/04/2012), ove si dice che per il laboratorio di produzione esterno devono essere presentate, tra gli altri documenti, "tutte le autocertificazioni e/o documentazioni amministrative richieste, in sede di gara, all'operatore economico concorrente", si chiede di meglio specificare con un elenco le autocertificazioni e documentazioni amministrative da presentare.

### **RISPOSTA N. 3**

Come prescritto nel CSA è richiesta autocertificazione riferita ai seguenti requisiti:

-Assenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare ai sensi dell'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii. così come modificato ed integrato dalla L. 106/2011.

In caso di RTI, consorzi ordinari di concorrenti e G.E.I.E., tale requisito deve essere posseduto da tutti i soggetti componenti.

-Iscrizione al Registro delle Imprese presso la competente Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura (o Registro equivalente per le Imprese di altro Stato U.E.).

- Essere in possesso, tranne che per il servizio di gestione edicola, della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008, rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CE EC 45000.

Essere in possesso, tranne che per il servizio di gestione edicola, della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 14001 versione 2004 rilasciato da organismo di certificazione dei sistemi di gestione per la qualità accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CE EN 45000

- Avere aderito al protocollo igienico sanitario del sistema H.A.C.C.P. in particolare nelle fasi di stoccaggio e movimentazione dei prodotti all'interno dei propri locali nonché nelle successive fasi di alimentazione e manutenzione dei distributori automatici;

- Essere in possesso di idonee attrezzature per la manutenzione e la conservazione dell'igiene all'interno dei distributori, automezzi e per il personale dipendente;  
In caso di RTI, consorzi ordinari di concorrenti e G.E.I.E., l'oggetto sociale deve essere coerente con le parti del servizio che saranno eseguite dal soggetto, secondo quanto dichiarato nella domanda di partecipazione.

#### **Capacità economico finanziaria:**

Avere realizzato, nel triennio 2008/2009/2010, un fatturato specifico, articolato come segue:

- non inferiore ad €144.000 Iva esclusa, per gestione di edicola in struttura pubblica o privata.
- non inferiore ad €432.000 Iva esclusa, per gestione di servizio di ristorazione/bar reso in strutture pubbliche con almeno un servizio di ristorazione reso in struttura sanitaria pubblica o privata.
- non inferiore ad €266.400 Iva esclusa, per installazione e gestione distributori bevande e snack in strutture pubbliche o private.

In caso di RTI, consorzi ordinari di concorrenti e G.E.I.E., tale requisito deve essere posseduto dal raggruppamento o dal consorzio nel suo complesso.

- Referenze bancarie in originale da parte di due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. n. 385/1993.

In caso di RTI, consorzi ordinari di concorrenti e G.E.I.E., tale requisito deve essere posseduto dal raggruppamento o dal consorzio nel suo complesso. Nel caso di RTI costituendo le referenze bancarie devono essere prodotte da tutte le imprese del RTI e non solo dalla Impresa Capogruppo. Ciascuna Impresa deve presentare, dunque, almeno due referenze bancarie.

#### **Capacità tecnica e professionale:**

- elenco dei principali servizi di ristorazione/bar, svolti nel triennio 2008/2009/2010, presso strutture pubbliche o private, la cui regolare esecuzione può essere comprovata dai destinatari pubblici e privati dei servizi stessi, con indicazione dei canoni versati, delle date, e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi e con indicazione di almeno un servizio di ristorazione/bar, reso presso strutture ospedaliere pubbliche o private,
- elenco dei principali servizi di gestione edicola, svolti nel triennio 2008/2009/2010, presso strutture pubbliche o private, la cui regolare esecuzione può essere comprovata dai destinatari pubblici e privati dei servizi stessi, con indicazione degli importi, delle date, e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi;
- indicazione delle attrezzature, del materiale e dell'equipaggiamento tecnico di cui l'operatore economico disporrà per eseguire l'appalto;
- copia dell'autorizzazione sanitaria, ai sensi della normativa vigente regionale DARS Regione Sicilia 27.2.2008, del laboratorio dell'operatore economico concorrente da dove verrà prodotta la gastronomia e la rosticceria ed, ovviamente, in caso di subappalto e/o avvalimento copia dell'autorizzazione sanitaria del laboratorio che fornirà la gastronomia e la rosticceria;
- attestazione di adempimento alle procedure di autocontrollo HACCP.
- certificato di conformità del sistema di qualità aziendale alle norme UNI EN ISO 9001 vers. 2008 e UNI EN ISO 14001 versione 2004 rilasciato da organismo di certificazione dei sistemi di gestione per la qualità accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CE EN 45000. L'Azienda Ospedaliera riconoscerà i certificati equivalenti rilasciati da organismi stabiliti in altri Stati membri.

I requisiti sopra indicati devono essere posseduti da ciascun operatore raggruppato o consorziato in ragione alle specifiche mansioni e/o compiti relativi al servizio in oggetto, copia della certificazione serie UNI EN ISO 9001:2008 per tutte le attività inerenti l'oggetto della presente gara.

In caso di RTI, consorzi ordinari di concorrenti e G.E.I.E., tali requisiti devono essere prodotti da ciascun soggetto concorrente.

In caso di RTI vi deve essere corrispondenza tra i requisiti di capacità tecnica ed economica dichiarati dal singolo Operatore Economico e la percentuale di servizio che lo stesso dovrà svolgere in caso di aggiudicazione dell'appalto.

### **Come da art. 6 del CSA -Autorizzazioni e certificazioni di qualità**

L'Operatore Economico concorrente deve essere in possesso di tutte le licenze ed autorizzazioni previste dalle norme di Legge per lo svolgimento di tutte le attività oggetto del presente appalto.

L'Operatore Economico concorrente deve, altresì, essere in possesso, a pena di esclusione, ai fini della partecipazione alla presente gara, della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008, rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CE EC 45000.

L'Operatore Economico concorrente deve, altresì, essere in possesso, a pena di esclusione, ai fini della partecipazione alla presente gara, del certificato di conformità del sistema di qualità aziendale alle norme UNI EN ISO 14001 versione 2004, rilasciato da organismo di certificazione dei sistemi di gestione per la qualità accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CE EN 45000, in corso di validità.

L'accertamento della perdita, anche di una sola, delle autorizzazioni previste comporterà l'immediata risoluzione del contratto, previa segnalazione all'Autorità competente.

Nel caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere inflitte all'Azienda Ospedaliera per inadempimento dell'Impresa aggiudicataria relativamente a quanto sopra indicato, quest'ultima deve provvedere all'immediato e totale risarcimento all'Azienda Ospedaliera che, in caso contrario, addebiterà l'importo sul deposito cauzionale definitivo.

### **Come da art. 7 del CSA -Requisiti morali e professionali**

Sono esclusi dalla partecipazione alla presente gara gli Operatori Economici non in possesso dei requisiti morali e professionali elencati all'art. 38 del D.Lgs.163/2006 e smi, così come integrato e modificato dal D.L.vo 207/2011.

L'Operatore Economico concorrente attesta il possesso di tali requisiti mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, redatta sulla base del modello allegato al presente CSA..

I requisiti morali e professionali richiesti per la partecipazione alla presente gara devono essere posseduti da ciascun operatore raggruppato o consorziato.

A precisazione di quanto richiesto all'art. 6, ed al fine di consentire massima partecipazione alla procedura di gara, si fa presente che l'Operatore economico dovrà dimostrare, ma limitatamente alla gestione del servizio bar e, dunque non per le altre quote di servizio, (edicola, distributori automatici bevande), il possesso della certificazione del sistema di qualità ai sensi delle norme della serie UNI EN ISO 9001:2000. In assenza di certificazione, è ammessa la facoltà di provare l'impiego di misure equivalenti di garanzie della qualità, la cui idoneità sarà valutata dall'Azienda Ospedaliera a mezzo di raffronto con le serie delle norme europee in materia; nel caso di R.T.I. il possesso potrà essere dimostrato dalla capogruppo.

Si ricorda, a detto proposito, che "le ISO 9000 sono usate in industria come modello di riferimento per la qualificazione e selezione dei fornitori e nei contratti tra fornitori e clienti. In particolare, nel caso dei fornitori, la ISO 10005 individua le linee guida per la definizione del *piano di qualità*, utile strumento che ogni fornitore dovrebbe adottare per dimostrare come intende garantire le clausole contrattuali nei confronti del cliente. Il *piano di qualità* dunque può essere considerato un sottoinsieme del sistema qualità di una azienda che, pur non avendo la certificazione ISO 9001, intende esplicitare nei confronti del cliente le regole di comportamento del proprio sistema. Dal punto di vista della azienda cliente, in sostanza, pretendere il *piano di qualità* in riferimento al contratto è un passo logico necessario per capire come il fornitore gestisce il contratto".

**Pertanto, il concorrente dovrà produrre quanto meno un piano di qualità riferito al contratto, per la parte di servizio riferita al bar, che sarà valutato dalla Stazione Appaltante.**

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

f.to DOTT.SSA A. LUPO