



BANDO DI GARA
PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO TRIENNALE
CON OPZIONE DI PROSECUZIONE BIENNALE DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE A PERSONE ANZIANE PER L'ASP MARTELLI

1) STAZIONE APPALTANTE: Azienda Pubblica di Servizi alla Persona “Centro Residenziale Martelli” (C.F. 80017510480), con sede in Figline e Incisa Valdarno (FI), Via della Resistenza 99, c.a.p. 50063, PEC: aspmartelli@pec.it, sito istituzionale: www.aspmartelli.it

2) OGGETTO: procedura aperta per l'affidamento triennale con opzione di prosecuzione biennale del servizio di ristorazione a persone anziane per l'ASP Martelli, presso le strutture indicate nel capitolato speciale.

3) DATI: Determinazione a contrarre del 26 aprile 2021 n. 44; RUP: Dott. Fabio Haag; CPV 55320000-9 – CIG: 8714961553 – N° Gara: 8116242

4) IMPORTI

4.1) Valore contrattuale stimato ed indicativo: € 1.538.110,00 IVA esclusa, oltre € 1.750,00 IVA esclusa, per costi della sicurezza quinquennali non soggetti a ribasso stimati nel DUVRI. Costi della manodopera quinquennali stimati pari ad € 934.083,80, oltre IVA. Oneri della sicurezza stimati quinquennali € 11.535,825 oltre IVA.

4.2) Corrispettivi a base d'asta oltre IVA soggetti a ribasso:

Prestazione	Valore unitario
Colazione	€ 0,462
Pranzo	€ 4,115
Merenda	€ 0,268
Cena	€ 3,754
Giornata Alimentare	€ 8,600
Forniture accessorie	Indicati nel Modello di Offerta

5) DURATA: tre anni, con possibilità di esercizio del diritto di opzione per ulteriori due anni.

6) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: offerta economicamente più vantaggiosa.

7) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

a) possesso dei requisiti di ordine generale ai sensi dell'art. 80 del D.lgs 50 del 2016;

b) iscrizione alla CCIAA con oggetto sociale compatibile con i servizi in gara;

c) fatturato totale negli esercizi finanziari 2017, 2018 e 2019 relativo a servizi di ristorazione collettiva presso Residenze Sanitarie Assistenziali per anziani ultrasessantacinquenni non autosufficienti, pubbliche o private non inferiore ad € 1.400.000;

d) possesso di certificazione di qualità ISO 9001:2015 per il settore EA:30 o comunque equivalente per processi certificati, rilasciato da un ente di certificazione accreditato da ACCREDIA, o da altro ente di Accreditamento firmatario degli accordi di Mutuo riconoscimento nello schema specifico, con oggetto (scopo della certificazione) adeguato ai servizi oggetto di gara;



e) possesso di certificazione di qualità ISO 14001:2015 per il settore EA:30 o comunque equivalente per processi certificati, rilasciato da un ente di certificazione accreditato da ACCREDIA, o da altro ente di Accreditamento firmatario degli accordi di Mutuo riconoscimento nello schema specifico, con oggetto (scopo della certificazione) adeguato ai servizi oggetto di gara;

f) possesso di certificazione di qualità ISO 18001 o ISO 45001:2018 per il settore EA:30 o comunque equivalente per processi certificati, rilasciato da un ente di certificazione accreditato da ACCREDIA, o da altro ente di Accreditamento firmatario degli accordi di Mutuo riconoscimento nello schema specifico, con oggetto (scopo della certificazione) adeguato ai servizi oggetto di gara.

8) GARANZIA PROVVISORIA

Il concorrente è tenuto a presentare in sede di gara garanzia provvisoria ai sensi dell'art. 93 del D.lgs 50 del 2016, rispetto al valore contrattuale stimato in via indicativa al punto 4.1. e dunque pari per lo 0,80% ad € **12.318,88**.

9) MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE: secondo quanto prescritto nel disciplinare di gara ed in conformità con i seguenti documenti facenti parte degli atti di gara: DGUE, modelli di dichiarazione, offerta economica, schema di contratto, capitolato speciale e relativi allegati.

10) TERMINE DI PRESENTAZIONE DEI QUESITI: almeno sei giorni prima del termine di scadenza di ricezione delle offerte di cui al punto successivo.

11) TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE: **31 maggio 2021 ore 16:00** sulla piattaforma telematica START (<https://start.toscana.it>).

12) APERTURA DELLE OFFERTE: **3 giugno 2021 ore 10:00** sulla piattaforma telematica START (<https://start.toscana.it>), senza presenza dei rappresentanti dei concorrenti e secondo quanto previsto nel Disciplinare.

IL DIRETTORE
Dott. Fabio Haag