

Azienda pubblica di Servizi alla Persona Montedomini

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A PERSONE ANZIANE (RSA MALCONTENTI, SAN SILVESTRO E PRINCIPE ABAMELEK) E SELF SERVICE AD UTENTI AUTORIZZATI PER LA DURATA DI QUATTRO ANNI CON OPZIONE DI ALTRI DUE ANNI – GPP - CAM

<b>Informazioni sulla gara</b>	
<b>ID</b>	6
<b>Tipologia di gara:</b>	Procedura aperta
<b>Criterio di valutazione:</b>	Economicamente più vantaggiosa
<b>CPV:</b>	55321000-6
<b>CIG:</b>	7825440D5D
<b>Tipo di fornitura:</b>	Servizi
<b>Atto di riferimento:</b>	Determinazione del Direttore n. 44 del 15/03/2019
<b>RUP:</b>	Elena Barbucci
<b>Per richiedere informazioni:</b>	segreteria.montedomini@pec.it
<b>Stato:</b>	Aggiudicata
<b>Soggetto aggiudicatore:</b>	Azienda pubblica di Servizi alla Persona Montedomini
<b>Centro di costo:</b>	Servizio Provveditorato
<b>Destinatario fornitura/servizio:</b>	Servizio Assistenza Anziani e Disabili
<b>Aggiudicatario:</b>	CIR food s.c.
<b>Importo di aggiudicazione comprensivo degli oneri:</b>	5.253.266,68 €
<b>Data di aggiudicazione:</b>	01 settembre 2019

<b>Importi e oneri</b>	
<b>Importo complessivo a base d'asta:</b>	5.544.930,00 €
<b>Importo, al netto di oneri, soggetto a ribasso:</b>	5.544.930,00 €
<b>Oneri:</b>	0,00 €
<b>Importo contribuito ANAC:</b>	200,00 €
<b>Garanzia fideiussoria:</b>	110.898,60 €

<b>Criteri punteggio documentazione economica</b>	
<b>Nome criterio/sub-criterio</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>
Royalties	
Royalties soggette a rialzo percentuale	2.00
<b>Totale criterio</b>	<b>2.00</b>
Ristorazione	
Ristorazione	18.00
<b>Totale criterio</b>	<b>18.00</b>
<b>Totale</b>	<b>20.00</b>

<b>Date pubblicazione e scadenza</b>	
<b>Data inizio partecipazione:</b>	19 marzo 2019 15:30:00
<b>Termine ultimo per la presentazione di quesiti:</b>	13 aprile 2019 16:00:00
<b>Data scadenza:</b>	23 aprile 2019 16:00:00

<b>Documenti richiesti ai partecipanti - Documentazione amministrativa</b>
DGUE analogico
Domanda di partecipazione
Domanda di partecipazione Consorzi lett.B
Documento di Identità
Contributo ANAC
Cauzione - Fidejussione
Eventuali documenti integrativi
Domanda di partecipazione consorzi lett. C
Attestazione di avvenuto sopralluogo
Visura camerale
DGUE digitale

<b>Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta economica</b>
Offerta economica
Eventuali documenti integrativi

**Documentazione gara**

Bando di gara pubblicato sulla GUUE N. 2019-S 055-12717 del 19.03.2019

Bando di Gara pubblicato sulla G.U.R.I.

Estratto del bando di gara

Disciplinare di gara

Schema contratto

Capitolato speciale

All. A al Capitolato speciale

All. B al Capitolato speciale

All. C al Capitolato speciale

All. D al Capitolato speciale

All. E al Capitolato speciale

All. F al Capitolato speciale

DUVRI

<b>Chiarimenti</b>	
<b>Domanda</b>	<b>Risposta</b>
<p>1) In riferimento alla gara in oggetto e in particolare al requisito di ammissione di cui al punto 7) lett. c) del Bando nella parte in cui richiede un "fatturato totale negli esercizi finanziari 2015, 2016 e 2017 relativo a servizi di ristorazione collettiva presso Residenze Sanitarie Assistenziali per anziani ultrasessantacinquenni non autosufficienti, pubbliche o private non inferiore a € 5.000.000", si rileva che la richiesta specifica che l'utenza di riferimento sia costituita da "anziani ultrasessantacinquenni non autosufficienti" appare illogica, sproporzionata ed eccessivamente restrittiva della platea concorrenziale, se rapportata all'oggetto della gara che contempla un servizio di ristorazione "a persone anziane". Peraltro, il dato sarebbe avvalorato e troverebbe conferma nella prassi delle gare per la ristorazione sanitaria ove gli attestati di servizio non indicano l'età dell'utenza anziana, nè se si tratti di utenti autosufficienti o meno, con difficoltà quindi a poter comprovare il servizio svolto per case di cura. Posto che la scrivente società ha interesse a partecipare alla gara, quale noto operatore nel settore della ristorazione collettiva che produce pasti anche per case di riposo e strutture sanitarie e ospedaliere in genere, si chiede di voler confermare - rettificandolo - che il requisito in esame vada inteso come "fatturato totale negli esercizi finanziari 2015, 2016 e 2017 relativo a servizi di ristorazione collettiva presso Residenze Sanitarie Assistenziali per anziani, pubbliche o private non inferiore a € 5.000.000" (ovvero senza l'inciso "anziani ultrasessantacinquenni non autosufficienti" ), e possa essere comprovato mediante attestati di servizio rilasciati da case di cura. Le suddette informazioni possono essere trasmesse a mezzo fax al nr. 051/2109055 (ufficio gare) oppure all'indirizzo di posta elettronica: ufficio.gare@camst.it In attesa di un Vostro sollecito riscontro Vi ringraziamo per la collaborazione e inviamo cordiali saluti.</p>	<p>1) Si rammenta che l'Allegato A al D.P.G.R. della Toscana del 9 gennaio 2018 n. 2/R specifica che la Residenza Sanitaria Assistenziale è la Struttura residenziale per persone anziane non autosufficienti e che l'età di ammissione è di: a) 65 anni ed oltre; b) inferiore a 65 anni, nel caso di persone con patologie degenerative assimilabili al decadimento senile.</p> <p>Dato che il servizio di ristorazione oggetto di gara deve essere svolto in netta prevalenza presso le tre R.S.A. Malcontenti, San Silvestro e Principe Abamelek di titolarità della A.S.P. Firenze Montedomini, si conferma il requisito del fatturato indicato nel bando di gara con le caratteristiche ivi indicate, con la precisazione che agli anziani ultrasessantacinquenni non autosufficienti sono equiparati gli anziani con età inferiore a 65 anni con patologie degenerative assimilabili al decadimento senile. Il requisito è ragionevole e proporzionato e può essere comprovato mediante attestati rilasciati dagli enti titolari delle R.S.A. presso cui è stato svolto il servizio con le caratteristiche sopra indicate.</p>
<b>Domanda</b>	<b>Risposta</b>
<p>2) In riferimento all'Allegato E al Capitolato (Personale uscente) si chiede di specificare se tale elenco del personale è proporzionato al servizio previsto da capitolato oppure se comprende personale utilizzato per servizi terzi della ditta uscente.</p>	<p>2) Si precisa che il personale elencato nell'Allegato E al Capitolato speciale rappresenta il personale attualmente impiegato nell'appalto dall'appaltatore uscente mentre non compete a questa stazione appaltante valutare se l'entità del personale stesso sia proporzionata o meno rispetto al servizio stesso.</p>
<b>Domanda</b>	<b>Risposta</b>
<p>3) In riferimento alla procedura in oggetto – BANDO DI GARA – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE</p>	<p>3) : La definizione "servizi di ristorazione socio sanitaria", così genericamente indicata non</p>

<p>PUNTO 7) lettera c) fatturato totale negli esercizi finanziari 2015, 2016 e 2017 relativo a servizi di ristorazione collettiva presso Residenze Sanitarie Assistenziali per anziani ultrasessantacinquenni non autosufficienti, pubbliche o private non inferiore a € 5.000.000,00=, <b>si chiede conferma che nel fatturato richiesto possano essere ricompresi anche servizi di ristorazione socio-sanitaria.</b></p>	<p>consente di riferire immediatamente i servizi maturati a quelli riferiti al fatturato richiesto dal bando di gara e fatta oggetto del chiarimento n. 1. Si rinvia pertanto al possesso del requisito puntualmente richiesto dalla lex specialis e che dovrà altresì essere esplicitato puntualmente dal concorrente nella propria dichiarazione resa in sede di gara, senza l'utilizzo di formulazioni generiche.</p>
Domanda	Risposta
<p>4) "In riferimento all'art. 23 del Disciplinare di gara "Aggiudicazione e stipula del contratto". Si fa riferimento al fatto che l'OEA dovrà sostenere in caso di aggiudicazione i costi di pubblicazione ed i costi di registrazione del contratto: a quanto ammontano suddetti costi</p>	<p>4) Le spese sostenute per la pubblicazione ammontano complessivamente ad € 2.798,72=, mentre quelle per la registrazione sono pari ad € 200,00= in quanto la prestazione oggetto del contratto è soggetta ad I.V.A., a cui sono da aggiungersi i costi per le marche da bollo (1 marca da bollo da € 16,00= ogni 4 pagg.)</p>
Domanda	Risposta
<p>5) In riferimento all'art. 4) del Capitolato Speciale "Centro cottura della Committente e beni concessi in uso" si richiede l'elenco completo delle attrezzature attualmente presenti, se rimarranno nella disponibilità dell'OEA futuro, lo stato manutentivo e relativo funzionamento. Si richiede inoltre se è previsto contrattualmente nei confronti dell'operatore economico uscente il ripristino del funzionamento di quanto ad oggi non utilizzabile</p>	<p>5) Si segnala che in base all'art. 10 del Capitolato speciale è onere del concorrente di verificare e valutare i Beni messi a disposizione della Stazione appaltante e che, allo scopo, il disciplinare di gara prevede il sopralluogo obbligatorio. Gli ulteriori obblighi a carico dell'aggiudicatario sono indicati nel Capitolato speciale e nello schema di contratto messi a disposizione dei concorrenti.</p>
Domanda	Risposta
<p>6) In riferimento all'art. 6) del Capitolato Speciale "Costo della manodopera" si chiede, visto che lo schema con l'elenco del personale e relative informazioni contrattuali differisce rispetto a quanto riportato nell'allegato E "Elenco personale appaltatore uscente" , quale dei due schemi debba essere preso in considerazione</p>	<p>6) Si precisa che l'Allegato E rappresenta il personale attualmente impiegato nell'appalto dall'appaltatore uscente, mentre lo schema di cui all'Art. 6 riguarda il costo della manodopera utilizzato ai fini della determinazione della base d'asta ai sensi dell'art. 23, comma 16, D. Lgs n. 50 del 2016.</p>
Domanda	Risposta
<p>7) In riferimento all'art. 22) del Capitolato Speciale "Menù ed esigenze dietetiche" si chiede di sapere, vista la particolare tipologia di utenza ed al fine di meglio predisporre un'offerta tecnica calata per le reali necessità di servizio, la percentuale di ospiti con problemi di disfagia a più livelli previsti nelle 3 strutture.</p>	<p>7) Fermo restando che l'informazione è puramente indicativa, si precisa che il numero di ospiti con problemi di disfagia, bisognosi di una dieta particolare, è variabile ma la percentuale si aggira intorno al 33,64% sul totale degli ospiti non autosufficienti pari a 220 ed in dettaglio:  Disfagia grave: 9,1%  Disfagia media gravità: 16,36%  Disfagie lievi: 8,18%.</p>
Domanda	Risposta
<p>8) Buongiorno con la presente siamo a richiedere le piante dei locali mensa e cucina in formato DWG. Grazie Distinti saluti</p>	<p>8) Le piantine in formato DWG sono disponibili su richiesta e-mail alla casella <a href="mailto:provveditorato@montedomini.net">provveditorato@montedomini.net</a></p>

<b>Domanda</b>	<b>Risposta</b>
9) Buongiorno in riferimento alla procedura in oggetto segnaliamo che non risulta possibile effettuare il versamento ANAC in quanto il portale riporta il seguente errore: VALIDO MA NON DISPONIBILE PER PAGAMENTO. Vi chiediamo quindi di ultimare la procedura e di dare riscontro appena possibile.	9) Si comunica che è stato perfezionato il CIG in data 9/4/2019 ed ora è pertanto possibile effettuare il versamento del contributo ANAC.
<b>Domanda</b>	<b>Risposta</b>
10) Buonasera in merito all'elenco del personale fornito in sede di gara - Allegato E) - si conferma che la figura di Responsabile Unità - 4° Liv. corrisponda ad una unità di produzione e non di solo coordinamento?	10) Si precisa che nell'organizzazione dell'attuale gestore la figura di Responsabile Unità – 4° Liv. ha un ruolo di coordinamento e di gestione dei processi tecnico-amministrativi di supporto al servizio.
<b>Domanda</b>	<b>Risposta</b>
11) Come attuali gestori del servizio evidenziamo che il numero dei pasti indicato all'art.5) Corrispettivi del CSA è di quasi il 14% superiore al numero dei pasti effettivamente fatturati si chiede pertanto conferma che il numero dei pasti indicato si riferisce alla potenzialità massima delle strutture.	11) Si conferma che il numero dei pasti indicato si riferisce alla potenzialità massima delle strutture.
<b>Domanda</b>	<b>Risposta</b>
12) Si chiede se gli edifici oggetto di intervento sono soggetti a vincoli paesaggistici, anche per opere interne, quali muratura, pavimenti, rivestimenti	12) Gli edifici oggetto di intervento sono vincolati dalla locale Soprintendenza, in quanto soggetti a vincolo storico artistico ai sensi del D.lgs 42 del 2004.
<b>Domanda</b>	<b>Risposta</b>
13) Si chiede se la potenza elettrica dedicata per i locali dati in comodato d'uso, con specifica della sezione dei cavi di potenza di collegamento e la potenza residuale in cabina per eventuale alimentazione nuovi quadri o implementazione quadri esistenti.	13) Si tratta di dati e informazioni che non attengono all'ambito di gara. In ogni caso l'impianto elettrico è e sarà di potenza elettrica adeguata alle esigenze funzionali del servizio.
<b>Domanda</b>	<b>Risposta</b>
14) Si chiede indicazione dell'attuale potenza di vapore disponibile presso i locali oggetto del servizio, attuali punti di produzione del vapore.	14) Si tratta di dati e informazioni che non attengono all'ambito di gara. In ogni caso la produzione del vapore è e sarà di potenza elettrica adeguata alle esigenze funzionali del servizio.
<b>Domanda</b>	<b>Risposta</b>
	15) Nel rinviare all'art. 4 dello schema di contratto si chiarisce che:  l'impresa è obbligata ad erogare il servizio ed a

<p>15) Si chiede se le convenzioni con utenti esterni che usufruiscono del self-service possono essere effettuate ad un prezzo diverso da quello proposto per i dipendenti della RSA, considerando anche le royalties.</p>	<p>stipulare le convenzioni con soggetti terzi per l'erogazione del servizio nel Self Service di Via de' Malcontenti, qualora il corrispettivo autorizzatole per i suddetti utenti non convenzionati con la Committente sia pari o superiore al corrispettivo ribassato a pasto del Self Service di cui al successivo Art. 7) del contratto, incrementato delle Royalties e dell'IVA di legge; sempre previa autorizzazione l'impresa ha la facoltà di stipula le suddette convenzioni con soggetti terzi qualora questi intendano corrispondere un corrispettivo inferiore rispetto a quello innanzi indicato, fermo restando anche in tal caso il versamento delle royalties alla Committente.</p>
Domanda	Risposta
<p>16) Si chiedono i seguenti chiarimenti:</p> <p>In caso di partecipazione alla presente procedura in qualità di ATI costituenda, i requisiti di cui ai punti 7.d; 7.e; 7.f del bando di gara devono essere interamente posseduti dall'impresa mandataria oppure l'ATI può soddisfare i suddetti requisiti complessivamente?</p> <p>In riferimento all' art.7.1 del disciplinare di gara "Raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni temporanee di imprese, GEIE", una azienda che intende ricoprire il ruolo di mandataria all'interno di ATI costituenda, e che individualmente possiede oltre il 10% del fatturato specifico richiesto, può avvalersi del fatturato della mandante per arrivare almeno al 40% del fatturato richiesto e svolgere quindi la funzione di "mandataria" dell'ATI costituenda?</p> <p>All'interno di ATI costituenda, può l'impresa mandataria avvalersi di una delle tre certificazioni possedute dalla mandante e indicate nel bando di gara fra i requisiti di partecipazione?</p>	<p>16) Con riferimento al quesito n. 17 articolato in 3 richieste di chiarimenti si precisa quanto segue.</p> <p>I requisiti di cui ai punti 7.d, 7.e e 7.f del bando di gara relativi al possesso di certificazioni di qualità devono essere posseduti da tutti i membri del raggruppamento (Consiglio di Stato, Sezione V, 24 gennaio 2019 n. 606).</p> <p>La mandataria può avvalersi delle mandanti per raggiungere l'indispensabile requisito del fatturato in misura non inferiore al 40%, come del resto espressamente ammesso dall'art. 89 del D. Lgs. n. 50/2016, purché siano rispettate le condizioni prescritte per l'avvalimento dallo stesso art. 89 e dal § 8 del disciplinare di gara; è altresì necessario che la mandante ausiliaria, a seguito dell'avvalimento, mantenga il requisito del fatturato pari almeno al 10%.</p> <p>La mandataria può avvalersi della mandante per il possesso delle certificazioni di qualità, purché siano rispettate le condizioni prescritte per l'avvalimento dallo stesso art. 89 del D. Lgs. n. 50/2016, dal § 8 del disciplinare di gara e dagli orientamenti giurisprudenziali espressi al riguardo.</p>
Domanda	Risposta
<p>17) In merito allo schema di offerta allegato alla documentazione di gara si richiedono delucidazioni sulla compilazione dei campi relativi alla colonna "soglia di anomalia" per manodopera e oneri della sicurezza aziendali soggetti a ribasso e della relativa colonna "voce importo indicativo complessivo ribassata"</p>	<p>17) Si precisa che nella colonna "Soglia di anomalia" debbono essere indicati in corrispondenza della voce "Manodopera" i valori del costo del personale così come indicati nell'art.6 del Capitolato Speciale, pari complessivamente a € 3.299.518,56 per la durata contrattuale di quattro anni comprensiva del diritto di opzione per un ulteriore biennio, mentre la voce Oneri per la sicurezza aziendali soggetti a ribasso (misure per la gestione del rischio aziendale, redazione di documenti, gestione delle emergenze, sorveglianza sanitaria, formazione, informazione ed aggiornamento etc.) non deve essere compilata. Nella colonna a fianco "Voce importo indicativo complessivo ribassata" debbono essere indicati i</p>

valori offerti dal concorrente. La sommatoria delle 4 voci di detta colonna deve essere congruente con l'importo ribassato offerto nella tabella 1 dello stesso modello.

**Domanda**

**Risposta**

18) *“In riferimento all’Art. 17 del Disciplinare il quale prevede la compilazione dell’offerta economica, in via preferenziale, mediante l’impiego del Modello C”, con la presente siamo a chiedere la pubblicazione di detto Modello che non compare tra gli atti di gara pubblicati sulla piattaforma telematica”.*

18) Si precisa che il Modello C richiesto è correttamente pubblicato fra i documenti da inserire nella busta dell’offerta economica ed è scaricabile cliccando sulla voce “*Documentazione di gara*” della colonna di sinistra della pagina della piattaforma dedicata alla gara



<b>Criteria punteggi documentazione tecnica</b>	
<b>Nome criterio/sub-criterio</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>
Aspetti igienico sanitari	
Livelli igienico sanitari e controlli chimico fisico e biologici su ciclo di produzione	5.00
Tracciabilità prodotti e sicurezza alimentare	5.00
<b>Totale criterio</b>	<b>10.00</b>
Modalità gestionali di esecuzione del servizio di produzione dei pasti	
Beni forniti, integrati, sostituiti o riparati a cura dell'OEA	10.00
Modalità organizzative e tempistiche di gestione degli imprevisti e delle emergenze	5.00
Organizzazione generale del servizio, modalità di preparazione dei pasti, tecniche di cottura e sistema di confezionamento	15.00
<b>Totale criterio</b>	<b>30.00</b>
Progetto di assorbimento del personale	
Modalità di assorbimento del personale e applicazione clausola sociale	5.00
<b>Totale criterio</b>	<b>5.00</b>
Qualità degli alimenti e criteri ambientali ex art. 34	
Composizione del menu e stagionalità dei prodotti	4.00
Elenco dei prodotti impiegati e rispetto dei CAM	10.00
Menu speciale e particolare per ricorrenze	8.00
Modalità di preparazione e gestione delle diete speciali	3.00
<b>Totale criterio</b>	<b>25.00</b>
Rilevazione della qualità del servizio e proposte migliorative	
Monitoraggio qualità e rilevazione gradimento servizio	5.00
Proposte per il miglioramento del servizio	5.00
<b>Totale criterio</b>	<b>10.00</b>
<b>Totale</b>	<b>80.00</b>

<b>Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta tecnica</b>
Offerta tecnica
Eventuali documenti integrativi