



AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA  
**CASA PER ANZIANI**  
Viale Trieste, n. 42  
Cividale del Friuli - C.A.P. 33043 (UD)  
Tel. 0432 731048 / 732039 - Fax 0432 700863  
Part. IVA 02460260306  
**email:** protocollo@aspcividale.it **pec:** postacert@pec.aspcividale.it  
**www.aspcividale.it**

## **AVVISO CONSULTAZIONE PRELIMINARE DI MERCATO art. 77 D. Lg.sn. 36/2023**

**propedeutica all'indizione di una procedura aperta sopra soglia comunitaria per la fornitura di derrate alimentari occorrenti all'A.P.S.P. Casa per Anziani di Cividale del Friuli**

***Udine, 11/09/2023***



## PREMESSA

Il servizio di ristorazione nelle residenze per anziani rappresenta uno dei processi più delicati in quanto deve essere raggiunto un corretto equilibrio tra il soddisfacimento delle necessità nutrizionali e il soddisfacimento del bisogno psico-affettivo che circonda il cibo. E' necessario rispettare le abitudini alimentari dei residenti, offrire un pasto adeguato ai loro gusti .

Il ruolo cruciale per raggiungere questi obiettivi è rappresentato dalla qualità delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione delle pietanze.

In vista della gara di prossima indizione l'A.P.S.P. avvia una consultazione preliminare di mercato finalizzata alla raccolta di informazioni e suggerimenti utili alla predisposizione della documentazione tecnica, conciliando le esigenze dell'ente con l'offerta di mercato.

# Elementi essenziali

Il servizio di ristorazione è gestito in via diretta, 7 giorni su sette ed è operativo dalle ore 07:30 alle ore 20:00. E' presente un magazzino interno, dotato di 4 celle frigo destinate a frutta e verdura, latticini e affettati, prodotti surgelati.

I menù sono definiti nel rispetto delle Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia (D.G.R. n. 66 del 19.01.2018) e dei CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari (D.M. n. 65/2020).

La struttura ha una capacità ricettiva di 233 posti letto e l'occupazione media nel triennio 2019/2022 è stata la seguente

2019: 82823

2020: 80333

2021 (ridotta a causa della pandemia): 66855

2022: 75288

Nel periodo 01.01.2024 – 30.06.2025 la struttura sarà oggetto di interventi di ristrutturazione e pertanto la capienza effettiva sarà ridotta rispetto ai 233 posti letto. Si stima una presenza media non superiore a 215.

# Strategia di gara

La gara è articolata in tre lotti aggiudicabili separatamente

**Lotto 1:** frutta e verdura fresca

**Lotto 2:** Derrate varie

**Lotto 3:** carni e salumi; formaggi e latticini; surgelati.

Durata 24 mesi più 6 mesi di proroga

Valore lotti inclusa l'opzione di proroga tecnica IVA esclusa

Lotto 1      € 175.000,00

Lotto 2      € 200.000,00

Lotto 3      € 375.000,00

# Strategia di gara

Quale criterio di aggiudicazione è stato previsto il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa con i seguenti parametri

Qualità tecnica: punti 70

Prezzo: punti 30

E' prevista una soglia minima di sbarramento pari a 25 punti nell'area Approvvigionamento e 40 complessivi di punteggio tecnico. Il concorrente quindi **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alle predette soglie, da considerarsi **prima** delle eventuali operazioni di riparametrazione.

Non è prevista la riparametrazione nel caso di un'unica offerta pervenuta o ammessa.

Per quanto concerne il punteggio per l'offerta economica si utilizzerà la seguente formula

- $P_i = (R_i/R_{max})^{0,3} * P_{max}$
- $P_i$  è il punteggio attribuito all'offerta considerata
- $R_i$  è il ribasso d'asta relativo al moltiplicatore considerato
- $R_{max}$  è il ribasso massimo fra le offerte valide
- $P_{max}$  è il punteggio massimo previsto, pari a 30 punti

# Requisiti di partecipazione

Capacità economico  
finanziaria

Fatturato globale specifico, del triennio precedente, per servizi analoghi proporzionato in relazione al valore del singolo lotto di partecipazione

Capacità tecnica e  
professionale

- Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001: 2015 o UNI EN ISO 14001:2015
- Aver regolarmente eseguito contratti per servizi analoghi a quelli oggetto della gara anche per strutture ospedaliere pubbliche e/o private, con attestazione di buon esito nel triennio 2020/2022;
- Risultare titolare di almeno un contratto in favore di strutture residenziali per anziani pubbliche o private avente ad oggetto la fornitura di derrate alimentari.

# QUESITI

Gli operatori sono invitati a presentare le proprie osservazioni/suggerimenti relativamente alla proposta progettuale presentata con il presente documento evidenziando criticità particolari che devono essere considerate ai fini della predisposizione di un capitolato speciale che consenta la massima partecipazione **degli operatori economici** alla procedura in oggetto.

Le proposte dovranno pervenire a mezzo pec [postacert@pec.aspciviale.it](mailto:postacert@pec.aspciviale.it) entro le ore 12.00 del 25.09.2023.

L'Amministrazione valuterà se accogliere o meno le osservazioni ed i contributi formulati dagli operatori economici **in base alle proprie valutazioni di opportunità e di convenienza**. Si riserva altresì di convocare una seduta pubblica per ulteriori approfondimenti in merito alle osservazioni/proposte pervenute

Verrà dato atto dell'esito del dialogo tecnico mediante pubblicazione sul sito aziendale all'indirizzo <https://www.aspciviale.it>  
Sezione amministrazione trasparente : Bandi e gare/Consultazioni preliminari di mercato.

