



Comune di Albenga

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE

Informazioni sulla gara	
ID	173
Tipologia di gara:	Procedura aperta
Criterio di valutazione:	Economicamente più vantaggiosa
CIG:	B241D59239
Tipo di fornitura:	Servizi
RUP:	Andrea Capitano
Stato:	In corso
Soggetto aggiudicatore:	Comune di Albenga
Centro di costo:	Ufficio servizi sociali - Comune di Albenga
Destinatario fornitura/servizio:	Ufficio servizi sociali - Comune di Albenga

Importi e oneri	
Importo complessivo a base d'asta:	2.076.000,00 €
Importo, al netto di oneri, soggetto a ribasso:	2.075.500,00 €
Oneri:	500,00 €
Importo contribuito ANAC:	165,00 €
Garanzia fideiussoria:	41.520,00 €

Criterio di valutazione dell'offerta economica	
Formula per calcolo del punteggio dell'offerta economica	1.1 Proporzionalità inversa sull'offerta
Punteggio massimo da attribuire all'offerta economica	15

Date pubblicazione e scadenza	
Data inizio partecipazione:	27 giugno 2024 18:02:00
Termine ultimo per la presentazione di quesiti:	25 luglio 2024 12:00:00
Data scadenza:	31 luglio 2024 12:00:00

Documenti richiesti ai partecipanti - Documentazione amministrativa
DGUE
Domanda di partecipazione
Documento di Identità
Contributo ANAC
Cauzione - Fidejussione
Allegato Protocollo Legalità
Eventuali ulteriori documenti

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta economica
Offerta economica
Eventuali documenti integrativi

Documentazione gara

Bando di gara

All. n.1 Numero pasti

All. n.2 Modello Menu

All. n.3 Grammatore 2024

All. n.4 Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari

Allegato Planimetrie cucine scuole

Allegato planimetrie plessi

Allegato DUVRI

Personale Clausola sociale

Capitolato speciale di appalto

Disciplinare di gara

Criteria punteggi documentazione tecnica	
Nome criterio/sub-criterio	Punteggio massimo attribuibile
A - STANDARD NUTRIZIONALI	
a - standard nutrizionali;	12.00
Totale criterio	12.00
B - APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE	
b1 - utilizzo di derrate biologiche o altrimenti qualificate o da agricoltura sociale aggiuntive rispetto ai CAM	12.00
b2 - proposta alimentare volta all'utilizzo di specie ittiche/prodotti ittici congruenti con i CAM	4.00
Totale criterio	16.00
C - PROCESSI DI PRODUZIONE	
c1 - ricevimento delle derrate e monitoraggio della qualità dei fornitori per tutta la durata del contratto al fine della garanzia delle forniture dei prodotti;	10.00
c2 - Soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti nel processo di produzione e nelle eventuali fasi di trasporto e distribuzione dei pasti presso i terminali di somministrazione;	10.00
Totale criterio	20.00
D - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E QUALIFICAZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE;	
d1 - Gestione del servizio (personale operativo)	10.00
d2 - Figure professionali a supporto	10.00
d3 - Sostituzione del personale assente per motivi non prevedibili;	2.00
d4 - Piano della formazione;	3.00
Totale criterio	25.00
E - COMUNICAZIONE	
e1 - Piano delle iniziative di comunicazione;	4.00
Totale criterio	4.00
F - PROPOSTE MIGLIORATIVE;	
f1 - Proposte migliorative per la diffusione di uno stile alimentare sano;	4.00
f2 - Proposte migliorative per la diffusione di uno stile alimentare sano con particolare riferimento alle famiglie fragili;	4.00
Totale criterio	8.00
Totale	85.00

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta tecnica
Modello Offerta tecnica
Progetto alimentare criterio A
Criterio B elaborato per punti relativi ai sub criteri
Criterio C elaborato per punti relativi ai sub criteri
Criterio D elaborato per punti relativi ai sub criteri
Criterio E elaborato per punti relativi ai sub criteri
Criterio F elaborato per punti relativi ai sub criteri
Eventuali ulteriori documenti
Offerta tecnico qualitativa con parti secretate