

Acque Bresciane S.r.l.

APPALTO DEL SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA AZIENDALE MEDIANTE BUONI PASTO
ELETTRONICI

Informazioni sulla gara	
ID	6128
Tipologia di gara:	Procedura aperta
Criterio di valutazione:	Economicamente più vantaggiosa
CPV:	55510000-8
CIG:	B4231CDFA2
Tipo di fornitura:	Servizi
Atto di riferimento:	DECISIONE A CONTRARRE N. 101 DEL 14/10/2024
RUP:	Paolo Saurgnani
Responsabile dell'esecuzione del contratto:	Dott. Giovanni Gardini
Per richiedere informazioni:	I punti di contatto della SA sono i seguenti: Ufficio Acquisti e Appalti Franca Filini cell. 331-6553350 - Simona Martinazzi cell. 337.1398645 e-mail: acquistiegare@acquebresciane.it pec: appalti@cert.acquebresciane.it
Stato:	In corso
Soggetto aggiudicatore:	Acque Bresciane S.r.l.
Centro di costo:	AGA
Destinatario fornitura/servizio:	GEN
Comunicazione:	<p>Importo complessivo della procedura, tenuto conto dell'importo a base di gara e di eventuali opzioni del contratto, ammonta a € 3.902.104,97 (tremilioni novecentoduemila centoquattro/97), I.V.A. esclusa (4%), di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Importo a base di gara (durata 36 mesi) € 2.544.851,07; b. Opzione – importo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento € 508.970,21; c. Opzione – proroga art. 120, c. 10 del D. Lgs n. 36/2023 (durata 12 mesi) € 848.283,69. <p>Si rinvia all'allegato ai documenti di gara "Valore stimato dell'Appalto" per il numero dei buoni pasto/anno e il valore nominale del buono pasto completo e ridotto.</p>

Importi e oneri	
Importo complessivo a base d'asta:	2.544.851,07 €
Importo, al netto di oneri, soggetto a ribasso:	2.544.851,07 €
Oneri:	0,00 €
Importo contribuito ANAC:	165,00 €
Garanzia fideiussoria:	78.042,10 €
Termini di pagamento:	60 GG DFFM

Criterio di valutazione dell'offerta economica	
Formula per calcolo del punteggio dell'offerta economica	4 Lineare alla migliore offerta
Punteggio massimo da attribuire all'offerta economica	30

Date pubblicazione e scadenza	
Data inizio partecipazione:	06 novembre 2024 12:40:00
Termine ultimo per la presentazione di quesiti:	03 dicembre 2024 12:00:00
Data scadenza:	17 dicembre 2024 12:00:00

Documenti richiesti ai partecipanti - Documentazione amministrativa
Documento/i di identità
MOD. 1 ISTANZA DI PARTECIPAZIONE
Mod. 2 DGUE - allegare formato .pdf
MOD. 3 DICHIARAZIONI AGGIUNTIVE
(eventuale) Dichiarazione impresa ausiliaria (Mod. 4) e tutta la documentazione richiesta per l'avvalimento
GARANZIA PROVVISORIA
Copia della documentazione che giustifica la riduzione della garanzia provvisoria
CONTRIBUTO ANAC
Ricevuta pagamento imposta di bollo
Documentazione a comprova del requisito di cui all'art. 5.A), 2.b) del disciplinare
(eventuale) Ulteriori dichiarazioni o documenti richiesti al par. 10.8 del disciplinare

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta economica
Offerta economica

Documentazione gara

Bando di gara
Disciplinare di Gara
Capitolato Speciale d'Appalto e Allegato 1)
Allegato 2) Elenco Comuni – pasti serviti
Allegato 3) Valore stimato dell'appalto
Informativa trattamento dati personali
Manuale dell'Operatore Economico per la compilazione del DGUE
Schema di Contratto
Schema atto di nomina responsabile esterno del trattamento dati personali
Bando di gara pubblicato su GUUE

Criteria punteggi documentazione tecnica	
Nome criterio/sub-criterio	Punteggio massimo attribuibile
1. Punti tecnici TABELLARI	
1.1 Certificazione UNI EN ISO 9001:2015	2.00
1.2 Certificazione SA8000:2014	1.00
1.3 Certificazione UNI/PdR 125:2022	2.00
1.4 Certificazione UNI CEI EN ISO/IEC 27001:2024	2.00
1.5 Emissione card sostitutive	2.00
1.6 Sconto incondizionato verso gli esercenti (commissione)	6.00
Totale criterio	15.00
2. Punti tecnici QUANTITATIVI	
2.1 Termini di pagamento agli esercenti degli esercizi convenzionati	10.00
2.2 Menu salutari	3.00
Totale criterio	13.00
2.3 Punti tecnici QUANTITATIVI	
2.3.1 Rete degli esercizi convenzionati ZONA 1	2.00
2.3.2 Rete degli esercizi convenzionati ZONA 6	6.00
2.3.3 Rete degli esercizi convenzionati ZONA 11	6.00
Totale criterio	14.00
3.1 Punti Tecnici Discrezionali - PROGETTO TECNICO DEL SERVIZIO	
3.1.1 Ristorazione sostenibile e qualità dei generi alimentari somministrati dagli esercizi convenzionati	5.00
3.1.2 Sistemi di gestione ambientale presso gli esercizi convenzionati	5.00
3.1.3 Struttura organizzativa del concorrente	8.00
3.1.4 Piano di controllo	2.00
3.1.5 Funzionalità dell APP	4.00
Totale criterio	24.00
3.2 Punti Tecnici Discrezionali - PROPOSTE MIGLIORATIVE E SERVIZI AGGIUNTIVI	
3.2 Proposte migliorative e servizi aggiuntivi	4.00
Totale criterio	4.00
Totale	70.00

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta tecnica

1. Offerta tecnica

2. Copia delle certificazioni

3. Copia dell'Offerta tecnica con oscurate esclusivamente le parti costituenti, a giudizio del concorrente, segreto tecnico/commerciale;

4. Dichiarazione diniego accesso agli atti

5. (in caso di avvalimento premiale): contratto di avvalimento e dichiarazione dell'impresa Ausiliaria (Mod. 4).