



CUC Consortile Cavanese e Valli di Lanzo

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI STRAMBINO – A.S. 2025/2026-2026/2027-2027/2028

Informazioni sulla gara	
ID	396
Tipologia di gara:	Procedura aperta
Criterio di valutazione:	Economicamente più vantaggiosa
CPV:	55524000-9
Protocollo:	312
CIG:	B5602E7458
Tipo di fornitura:	Servizi
Atto di riferimento:	DT CUC 2/2025 -DET. 39/25 - DT CUC 4/2025
RUP:	Daniela Domenica Dellutri
Responsabile dell'esecuzione del contratto:	D.SSA DANIELA DELLUTRI
Per richiedere informazioni:	TEL. 0125636606 segreteria@comune.strambino.to.it
Stato:	In corso
Soggetto aggiudicatore:	CUC Consortile Cavanese e Valli di Lanzo
Centro di costo:	UFFICIO SEGRETERIA CUC STRAMBINO
Destinatario fornitura/servizio:	UFFICIO SEGRETERIA CUC STRAMBINO
Descrizione:	SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA
Comunicazione:	<p>Con determinazione n. 39/2025 del 06/02/2025 del Comune di Strambino è stato rettificato il disciplinare di gara (allegato) e conseguentemente con determinazione della CUC n. 4/2025 in data 7/02/2025, si è preso atto della documentazione di gara rettificata ed è stata disposta la proroga dei termini scadenza.</p> <p>Scadenza presentazione offerta il 17/03/2025 ore 13,00</p> <p>Scadenza termini richiesta chiarimenti il 12/03/2025 ore 13,00.</p> <p>Data 1 seduta di gara 18/03/2025 ore 9,00.</p>

Importi e oneri	
Importo complessivo a base d'asta:	831.518,82 €
Importo, al netto di oneri, soggetto a ribasso:	825.968,82 €
Oneri:	5.550,00 €
Importo contribuito ANAC:	90,00 €
Garanzia fideiussoria:	16.630,38 €
Termini di pagamento:	30 GG DF

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	20

Date pubblicazione e scadenza	
Data inizio partecipazione:	28 gennaio 2025 12:00:00
Termine ultimo per la presentazione di quesiti:	12 marzo 2025 13:00:00
Data scadenza:	17 marzo 2025 13:00:00

Documenti richiesti ai partecipanti - Documentazione amministrativa
E DGUE PDF
Domanda di partecipazione
Dichiarazione integrativa
Documento di Identità
Contributo ANAC
Cauzione - Fidejussione
Eventuali documenti integrativi
E-dgue request
VERSAMENTO ANAC
PATTO DI INTEGRITA
INFORMATIVA PRIVACY
SCHEMA CONTRATTO
ATTESTAZIONE SOPRALLUOGO

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

Documentazione gara

Disciplinare di gara rettificato

avviso di gara rettificato

Allegato 7 - Duvri

Allegato 6- Prospetto Personale

Allegato 5 - Inventario

Allegato 4 - Planimetria centro cottura

Allegato 3 - Pulizie ed igiene spazi

Allegato 2 - Menù

CAPITOLATO SPECIALE appalto

Relazione Tecnica

Allegato 1 - Caratteristiche derrate

avviso di gara

Disciplinare di gara

Criteria punteggi documentazione tecnica	
Nome criterio/sub-criterio	Punteggio massimo attribuibile
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
2.1 Approvvigionamento e magazzino Specificare le modalità di selezione dei fornitori, di approvvigionamento	4.00
2.2 Adeguatezza delle modalità di preparazione dei pasti	6.00
2.3 Gestione degli imprevisti ed emergenze	4.00
2.4 Trasporto	3.00
2.5 Caratteristiche mezzi di trasporto	2.00
2.6 Descrizione del piano di pulizia ordinaria e straordinaria di tutti i locali	3.00
2.7 Potenziamento del centro cottura e dei locali di ricevimento pasti e refettori	3.00
Totale criterio	25.00
PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	
1.1 Curriculum del Direttore del Servizio	4.00
1.2 Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporto.	12.00
1.3 Redazione diagramma di GANTT	3.00
1.4 Presenza di dietista o nutrizionista	3.00
1.5 Piano di formazione e addestramento Completezza del Piano di addestramento, formazione e aggiornamento del personale adibito	3.00
Totale criterio	25.00
PROGETTO DI COMUNICAZIONE AGLI UTENTI	
4.1 Progetto di comunicazione efficace e customer satisfaction	3.00
4.2 Organizzazione di momenti, giornate, eventi informativi o formativi	2.00
Totale criterio	5.00
QUALITA ` DEL SERVIZIO	
3.1.1 - Carni avicole	5.00
3.1.2 Carni suine	5.00
3.2 - Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi	4.00
3.3 Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta con indicazione dei fornitori	6.00
3.4 Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati.	5.00

Totale criterio	25.00
Totale	80.00

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta tecnica
--

Offerta tecnica
Eventuali documenti integrativi
Offerta tecnica generata da sistema
Offerta tecnica oscurata per la pubblicazione