



Città di Venezia

Lotto n. 2: a) Servizio alberghiero, di ristorazione e animazione al Centro Mocenigo, Lorenzago di Cadore (BL)

Informazioni sulla gara	
ID	139
Tipologia di gara:	Procedura aperta
Criterio di valutazione:	Economicamente più vantaggiosa
CPV:	55241000-1
Protocollo:	137029
CIG:	8238535E24
Tipo di fornitura:	Servizi
Atto di riferimento:	determinazione n. 36 del 6/3/2020 dell'Istituzione Centri di Soggiorno
RUP:	silvia grandese
Stato:	In svolgimento
Soggetto aggiudicatore:	Città di Venezia
Centro di costo:	Servizio Gare e contratti
Destinatario fornitura/servizio:	Servizio di sistema

Importi e oneri	
Importo complessivo a base d'asta:	131.616,76 €
Importo, al netto di oneri, soggetto a ribasso:	39,00 €
Oneri:	2.000,00 €
Garanzia fideiussoria:	2.632,33 €

Criterio di valutazione dell'offerta economica	
Formula per calcolo del punteggio dell'offerta economica	6.3 Formula interpolazione bilineare (X=0.90)
Punteggio massimo da attribuire all'offerta economica	30

Date pubblicazione e scadenza	
Data inizio partecipazione:	11 marzo 2020 12:00:00
Termine ultimo per la presentazione di quesiti:	21 marzo 2020 12:00:00
Data scadenza:	30 marzo 2020 12:00:00

Documenti richiesti in tutti i lotti - Documentazione amministrativa
Domanda di partecipazione
Documento di Identità
Contributo ANAC
Cauzione - Fidejussione
Eventuali documenti integrativi
passoe
sopralluogo
avvalimento
certificazione iso
raggruppamento / consorzio
certificazione bollo

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

Documentazione gara
Bando di gara
bando di gara con protocollo
elaborati di gara MOCENIGO

Criteria punteggiatura documentazione tecnica	
Nome criterio/sub-criterio	Punteggio massimo attribuibile
A - Servizi di portierato	
A.1 Organizzazione e tipologia del servizio di accoglienza	4.00
A.2 conoscenza una o più lingue straniere	2.00
A.3 possesso patentino utilizzo defibrillatore	1.00
A.4 Servizio di navetta gratuito	3.00
Totale criterio	10.00
B - Servizi di ristorazione	
B.1 Sistema e tempi di produzione e somministrazione dei pasti	5.00
B.2 Attestati di frequentazione corsi di cucina	2.00
B.3 Piano organizzativo	5.00
B.4 Varietà nella proposta di menù	8.00
Totale criterio	20.00
C - Servizio di pulizia, sanificazione	
C.1 Organizzazione del lavoro di pulizia	9.00
C.2 Modalità e tecniche di intervento	6.00
Totale criterio	15.00
D - Servizio di lavanderia e guardaroba	
D.1 organizzazione del lavoro	3.00
D.2 disponibilità ad effettuare piccole riparazioni	2.00
Totale criterio	5.00
E - Servizi di animazione	
E.1 Progetto di animazione	15.00
E.2 proposta di realizzazione di un programma di gite	5.00
Totale criterio	20.00
Totale	70.00

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