

II.1.9) Ammissibilità di varianti NO

II.2) QUANTITATIVO O ENTITÀ DELL' APPALTO

II.2.1) Quantitativo o entità totale (compresi tutti gli eventuali lotti e opzioni)
importo complessivo stimato totale, Iva esclusa, € 11.985.000,00

II.3) DURATA DELL' APPALTO O TERMINE DI ESECUZIONE

Durata triennale a decorrere dalla data di inizio del servizio precisata dal capitolato.

SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO

III.1) CONDIZIONI RELATIVE ALL' APPALTO

III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste
Le cauzioni e garanzie richieste saranno precisate nel disciplinare di gara o nel capitolato di appalto che saranno trasmessi alle ditte invitate.

III.1.2) Principali modalità di finanziamento e di pagamento e/o riferimenti alle disposizioni applicabili in materia
le modalità di pagamento sono precisate nel capitolato di appalto.

III.1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicatario

Conformemente a quanto previsto dall'art. 34 e seguenti del D.Lgs. 163/2006

III.2) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

III.2.1) Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti:
vedasi quanto contenuto nel documento "DISCIPLINARE DI QUALIFICAZIONE", costituente parte integrante del presente bando, consultabile sul profilo di committente www.actv.it alla voce "appalti":

III.2.2) Capacità economica e finanziaria

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti: vedasi punto III.2.1

III.2.3) Capacità tecnica

informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti: vedasi punto III.2.1

III.3) CONDIZIONI RELATIVE ALL' APPALTO DI SERVIZI

III.3.1) La prestazione del servizio è riservata ad una particolare professione: sì

Imprese di ristorazione collettiva.

III.3.2) Le persone giuridiche devono indicare il nome e le qualifiche professionali delle persone incaricate della prestazione del servizio: sì

SEZIONE IV: PROCEDURA

IV.1) TIPO DI PROCEDURA

IV.1.1) Tipo di procedura | Negoziata

Sono già stati scelti candidati? NO

IV.2) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

IV.2.1) Criteri di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa in base ai criteri indicati nel disciplinare di gara che sarà trasmesso assieme all'invito a presentare offerte o a negoziare

IV.2.2) Ricorso ad un'asta elettronica: NO

IV.3) INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO

IV.3.4) Termine per il ricevimento delle offerte e delle domande di partecipazione

Data: 12/11/2007 (gg/mm/aaaa)

Ora: 12.00

IV.3.5) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte/domande di partecipazione

IT

SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI

VI.1) TRATTASI DI UN APPALTO PERIODICO: NO

VI.2) APPALTI CONNESSI AD UN PROGETTO E/O PROGRAMMA FINANZIATO DAI FONDI COMUNITARI: NO

VI.5) DATA DI SPEDIZIONE DEL PRESENTE AVVISO: 18 / 10 / 2007 (gg/mm/aaaa)

ALLEGATO B - INFORMAZIONI SUI LOTTI

LOTTO N. 1 TITOLO servizio di mensa interna

1) BREVE DESCRIZIONE

servizio di ristorazione da erogare ai dipendenti aziendali previa preparazione diretta delle vivande e loro distribuzione nei locali attrezzati a mensa delle varie sedi aziendali.

2) CPV (VOCABOLARIO COMUNE PER GLI APPALTI)

Oggetto principale	55510000	
Oggetti complementari		

3) QUANTITATIVO O ENTITÀ: valore complessivo stimato, IVA esclusa: € 1.545.000,00; Numero annuo indicativo e non impegnativo di pasti mediamente erogati: 101.000.

LOTTO N. 2 TITOLO servizio sostitutivo di mensa mediante pubblici esercizi convenzionati

1) BREVE DESCRIZIONE

servizio di ristorazione da erogare ai dipendenti aziendali mediante buoni pasto elettronici da utilizzare in pubblici esercizi convenzionati

2) CPV (VOCABOLARIO COMUNE PER GLI APPALTI)

Oggetto principale	55510000	
Oggetti complementari		

3) QUANTITATIVO O ENTITÀ: valore complessivo stimato, IVA esclusa: € 10.440.000,00; numero annuo indicativo e non impegnativo di buoni pasto elettronici mediamente utilizzati: 522.500

IL DIRETTORE GENERALE
Ing. Maurizio Castagna

