



COMUNE DI MALETTO
Città Metropolitana di Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 00445110877

**AREA AMMINISTRATIVA
ED
ECONOMICO – FINANZIARIA**

Marca da bollo di € 16,00

MODULO FAC-SIMILE

Affidamento diretto del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni e degli Insegnanti della Scuola Materna dell'Istituto Comprensivo di Maletto, che effettuano l'orario prolungato, per il periodo Gennaio/Maggio 2017 – CIG: Z911CC9804.

Il/La sottoscritto/a _____

nato/a il _____ a _____ (___)

e residente in _____ (___)

Via/Piazza _____ n. _____

codice fiscale _____

in qualità di _____

della Società/Impresa _____ con sede legale in

_____ (___) Cap _____

Via/Piazza _____ n. _____,

codice fiscale _____ e partita IVA _____,

recapito telefonico _____, fax _____,

e-mail _____ e PEC _____,

ovvero in qualità di procuratore della medesima, in forza della procura n. _____ di Rep. del

_____, del Notaio _____,

con la presente, in relazione all'affidamento del servizio in oggetto evidenziato, pratica le seguenti:

A) Offerta Tecnica (massimo 70 punti)

CRITERIO	Punteggio e modalità di attribuzione
Distanza del centro cottura dalla sede degli edifici scolastici in Viale Lazio - Maletto	Max punti 18
Entro 20 chilometri	(Punti 18)
Da Km 20,01 a 30,00	(Punti 10)
Oltre Km 30,00	(Punti 5)
Certificazioni	Max punti 9
-Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari	(Punti 3)
-Sicurezza e igiene alimentare	(Punti 3)
-Sicurezza sul lavoro	(Punti 3)
Materie prime	Max punti 10
Massimo per categorie:	(1 punto per ogni prodotto)
Biologico: max 2 punti	
DOP : max 2 punti	
IGP: max 2 punti	
Filiera corta: max 2 punti	
Km Zero: max 2 punti	
Risorse umane	
Presenza al centro di cottura di un cuoco responsabile di cucina con esperienza nel settore di ristorazione scolastica	(Punti 5)
Entità numerica del personale addetto ai refettori (preparazione,somministrazione dei pasti)	Max punti 6
Presenza minima di 1 operatore ogni 40 utenti del servizio mensa:	
presenza presso i refettori di un operatore ogni 25 utenti	(Punti 6)
presenza presso i refettori di un operatore ogni 30 utenti	(Punti 4)
presenza presso i refettori di un operatore ogni 40 utenti	(Punti 1)
Piano di formazione teorico-pratica del personale	Max punti 5
Corsi di almeno 10 ore per ogni anno	(punti 1)
Corsi di almeno 20 ore per ogni anno	(punti 3)
Corsi di almeno 30 ore per ogni anno	(punti 5)
Disponibilità sul territorio di un centro di cottura o cucina di emergenza autorizzata al confezionamento di pasti d'asporto a garanzia della continuità del servizio, in riferimento alla distanza chilometrica dalla sede scolastica	Max punti 7
Distanza Kilometrica –da 0 a 20 Km	(Punti 7)
da 20,01 a 30,00	(Punti 4)
Oltre 30,00 Km	(Punti 2)
Servizi aggiuntivi e migliorie proposte da valutarsi	Max punti 10
esempio: Grado di soddisfazione maturato nel precedente rapporto contrattuale, predisposizione del menù secondo le linee di indirizzo Nazionale –LARN per le diverse fasce d'età con l'approvazione della competente ASP territoriale, ecc.	

B) Offerta Economica (massimo 30 punti)

(Il punteggio sarà attribuito con la seguente formula: miglior prezzo, desunto dalle offerte, moltiplicato per 30 e diviso per il prezzo offerto).

Offre

per l'affidamento del servizio, in oggetto evidenziato, un prezzo unitario per il singolo pasto pari a

Euro (in cifre) _____ Euro (in lettere) _____.

per pasto alunni.

Euro (in cifre) _____ Euro (in lettere) _____.

per pasto Insegnanti.

I prezzi sopra offerti sono da intendersi IVA esclusa.

Luogo e data

Timbro e Firma

Allegare documento di identità in corso di validità del sottoscrittore