



E.R.S.U. CATANIA
Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario

Oggetto: Invito per affidamento mediante procedura negoziata per l'affidamento del servizio di ristorazione presso la mensa di Via Vittorio Emanuele a Catania, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D. Lgs. 50/2016, (di seguito nuovo Codice degli Appalti), con criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, art. 95, comma 3 lett. a) del D. Lgs. 50/2016.
CIG: 7288145F80

Il sottoscritto(cognome, nome e data di nascita)
In qualità di.....(rappresentante legale,
procuratore, etc.)
dell'impresa.....:
con sede in.....
C.F.....P.ta I.V.A.
con la presente

(In caso di associazione temporanea di imprese o consorzi non ancora costituiti aggiungere):

quale mandataria della costituenda ATI/Consorzio.....
Il sottoscritto(cognome, nome e data di nascita)
In qualità di.....(rappresentante legale,
procuratore, etc.)
dell'impresa.....:
con sede in.....
C.F.....P.ta I.V.A.
quale mandante della costituenda ATI/Consorzio.....

quale mandataria della costituenda ATI/Consorzio.....

Il sottoscritto(cognome, nome e data di nascita)

In qualità di.....(rappresentante legale,
 procuratore, etc.)

dell'impresa.....:

con sede in.....

C.F.....P.ta I.V.A.

quale mandante della costituenda ATI|Consorzio.....

per l'affidamento del servizio in oggetto evidenziato praticano la seguente:

A) Offerta tecnica (massimo 70 punti)

CRITERIO	Punteggio e modalità di attribuzione
<i>Apertura pranzo-cena e/o sabato e domenica</i>	<i>Max punti/6</i>
Da Lunedì a Sabato Pranzo e Cena, Domenica pranzo	<i>(Punti 6)</i>
Da Lunedì a Sabato Pranzo e Cena	<i>(Punti 4)</i>
Da Lunedì a Venerdì Pranzo e Cena, Sabato pranzo	<i>(Punti 2)</i>
Da Lunedì a Sabato solo pranzo	<i>(Punti 0)</i>
<i>Centro cottura alternativo</i>	<i>Max punti/4</i> (Valutato in tempo medio di percorrenza tra la posizione dichiarata del Centro cottura alternativo e la posizione della Mensa di Via Vittorio Emanuele a Catania)
Consegna del pasto entro 30 minuti	<i>(Punti 4)</i>
Consegna del pasto entro 1 ora	<i>(Punti 2)</i>
Consegna del pasto oltre 1 ora	<i>(Punti 0)</i>
<i>Certificazioni</i>	<i>Max punti/ 7</i>
ISO 22005 - Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari	<i>(Punti 2)</i>
ISO 22000 - Sicurezza e igiene alimentare	<i>(Punti 2)</i>
ISO 14001/2015 requisiti di sistema di gestione ambientale.	<i>(Punti 2)</i>
ISO 18001 - Sicurezza sul lavoro	<i>(Punti 1)</i>

MODULO FAC SIMILE

<i>Materie prime</i>	
<i>Punteggio massimo per ogni categoria</i> Km Zero: max 4 Biologico: max 2 punti DOP: max 3 punti IGP: max 3 punti Filiera Corta: max 4 punti	<i>Max punti 16 (con un massimo per ogni categoria)</i> (1 punto per ogni prodotto fornito nei menu per il servizio della presente offerta rientrante nelle seguenti categorie: Biologico, DOP, IGP, Filiera Corta, Km Zero) - Per ciascun prodotto dovrà essere fornita la scheda tecnica
Prodotto	Categoria
<i>Risorse umane</i>	
<i>Professionalità dei responsabili di cucina</i>	<i>Max punti/ 8</i>
<i>Presenza nel centro di cottura di un cuoco responsabile di cucina con esperienza minima quinquennale nel settore della ristorazione comunitaria</i>	<i>(Punti 5)</i>
<i>Presenza nel centro di cottura di un pizzaiolo con esperienza quinquennale nel settore della ristorazione comunitaria</i>	<i>(Punti 3)</i>
<i>Entità numerica del personale addetto ai refettori (preparazione, pulizia, somministrazione dei pasti)</i> <i>Presenza minima di 1 operatore ogni 30 utenti del servizio mensa:</i>	<i>Max punti/ 5</i>
presenza presso i refettori di un operatore ogni 20 utenti	<i>(Punti 5)</i>
presenza presso i refettori di un operatore ogni 25 utenti	<i>(Punti 3)</i>
presenza presso i refettori di un operatore ogni 30 utenti	<i>(Punti 0)</i>
<i>Piano di formazione teorico-pratica del personale</i>	<i>Max punti/ 9</i>
presenza in servizio di personale qualificato con titolo di studio alberghiero	<i>(Punti 3 per ogni unità)</i>
<i>Personale specialistico di consulenza e predisposizione di un piano di ulteriore formazione tecnico-pratica del personale</i>	<i>Max punti/ 5</i>
Corsi di form. del personale di almeno 20 ore per ogni anno	<i>(Punti 1)</i>
Possibilità di consulenza con un dietista convenzionato	<i>(Punti 2,5)</i>
Possibilità di consulenza con un tecnico alimentare	<i>(Punti 1,5)</i>

<i>Servizi aggiuntivi e migliorie proposte (compresi menu speciali e/o alternativi) da valutarsi ad insindacabile discrezione del seggio di gara</i>	<i>Max punti/ 10</i>

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/offrono

per l'affidamento del servizio in oggetto evidenziato un prezzo unitario per singolo pasto (in cifre) euro

(in lettere) euro. (IVA esclusa)

LUOGO, DATA

Allegati:

TIMBRO E FIRMA

- documento di identità del firmatario
-
-
-
-
-
-
-