



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

Oggetto: Invito per affidamento mediante alla 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: 6646372

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
Apertura pranzo-cena e/o sabato	Max punt/12
Da Lunedì a Sabato Pranzo e Cena	(Punti 12)
Da Lunedì a Venerdì Pranzo e Cena, Sabato pranzo	(Punti 8)
Da Lunedì a Sabato solo pranzo	(Punti 6)
Certificazioni	Max punt/ 9
ISO 22005 - Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari	(Punti 3)
ISO 22000 - Sicurezza e igiene alimentare	(Punti 3)
ISO 18001 - Sicurezza sul lavoro	(Punti 3)

MODULO FAC SIMILE

Materie prime	Max punt 16 (con un massimo per ogni categoria) (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
Massimo per categoria: Biologico: max 2 punti DOP: max 2 punti IGP: max 2 punti Filiera Corta: max 5 punti	
Prodotto	Categoria
Risorse umane	Max punt / 12
<i>Presenza nel centro di cottura di un cuoco responsabile di cucina con esperienza minima quinquennale nel settore della ristorazione comunitaria</i>	<i>(Punti 7)</i>
<i>Presenza nel centro di cottura di un pizzaiolo con esperienza quinquennale nel settore della ristorazione comunitaria</i>	<i>(Punti 5)</i>
Entità numerica del personale addetto ai refettori (preparazione, pulizia, somministrazione dei pasti) Presenza minima di 1 operatore ogni 40 utenti del servizio mensa:	Max punt/ 6
presenza presso i refettori di un operatore ogni 25 utenti	<i>(Punti 6)</i>
presenza presso i refettori di un operatore ogni 30 utenti	<i>(Punti 3)</i>
presenza presso i refettori di un operatore ogni 40 utenti	<i>(Punti 0)</i>
Piano di formazione teorico-pratica del personale	
predisposizione di un adeguato piano di formazione teorico pratico per il personale	Max punt/ 5
corsi di almeno 10 ore per ogni anno	<i>(Punti 1)</i>
corsi di almeno 20 ore per ogni anno	<i>(Punti 3)</i>
corsi di almeno 30 ore per ogni anno	<i>(Punti 5)</i>

<p>Servizi aggiuntivi e migliorie proposte (compresi menu speciali e/o alternativi) da valutarsi ad insindacabile discrezione del seggio di gara</p>	<p>Max punt. 10</p>
Empty space for evaluation	

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
-
-
-
-
-
-
-