1 AURORA

RITA AGUS
COMMISSARIO

ALLEGATO 4

PROCEDURA NEGOZIATA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE RIVOLTO AGLI ALUNNI E AL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO UBICATE NEL COMUNE DI NURRI
A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG:

OFFERTA TECNICO QUALITATIVA

Il sottoscritto _____, nato a _____ prov. _____
il _____, residente a _____ prov. _____ in _____ n. _____,
C.F. _____, in qualità di _____ e Legale
Rappresentante della Ditta _____, con sede legale
a _____ prov. _____ in _____ n. _____, C.F. _____,
Partita I.V.A. _____, telefono _____, fax _____,
e-mail _____, P.E.C. _____,
dopo aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, ritenute le stesse tali da consentire l'offerta e ritenuto remunerativo il prezzo offerto,

OFFRE

quanto di seguito specificato:

CRITERI / INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNT MAx	Offerta in cifre	Offerta in lettere
1. Professionalità impiegate giornalmente* per l'espletamento del servizio (oltre all'organico di base dichiarato nell'Allegato 9.1) *Per giornalmente si intende "tutti i giorni" dall'avvio al termine del servizio	punti 3 per ogni cuoco o aiuto cuoco aggiuntivo rispetto alla figura base fino ad un massimo di punti 3 punti 2 per ogni figura generica impiegata fino ad un massimo di punti 2	5	n. 1 cuoco o aiuto cuoco n. 1 figura generica	n. _____ cuoco o aiuto cuoco n. _____ figura generica
2.Piano di risoluzione delle emergenze	Interventi diversi finalizzati alla continuita' dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di mancata erogazione dell'acqua , energia elettrica, gas , eventi metereologici o altre circostanze straordinari – **Fino ad un massimo di 4 punti** -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- punti -1 -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -2**	4	Presenza mezzi alternativi mancanza piano sostituzione personale	2

5

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **fino ad un massimo punti 10**			
7 Fornitura mensile pasti gratuiti per ciascuna annualità di riferimento	Punti 1,0 per ciascun pasto gratuito offerto in ciascun bimestre in cui è attivo il servizio ~~Fino ad un massimo di punti~~ 5	11	n. 22 pasti bimestrali gratuiti	n. _____ pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	Punti 5,0 per ciascuna proposta aggiuntiva / migliorativa valutata in termini di : .Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **Fino ad un massimo di 2 proposte**	10	n. 3 proposte aggiuntive /migliorative Ha descritto adeguatamente le proposte con indicazioni delle lucerstà e gli ha giornato tipo. Prese in considerazione 2 proposte su tre come da disciplinare	n. _____ proposte aggiuntive /migliorative 10

1.4

In caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Ente. Non sono ammesse offerte in aumento o espresse in modo indeterminato, né offerte recanti abrasioni o correzioni, salvo che queste ultime risultino controfirmate dal Sottoscrittore.

La presente offerta è valutabile se integrata dalla relazione descrittiva ed esplicativa di cui all'allegato 12.1, la quale costituisce parte integrante e sostanziale della presente offerta tecnico – qualitativa.

Luogo e data _____

Firma digitale del Legale Rappresentante

_____

IL MODULO PUÒ ESSERE RIPRODOTTO SENZA MODIFICHE AL TESTO

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -4**			
3.certificazione del sistema di qualità aziendale	Indicazione di eventuali di sistemi di qualita', certificati , secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualita' interni – Possesso di un sistema di qualita' aziendale certificato per l'attivita' inerente l'oggetto dell'appalto **Punti 5**	5	☒ In possesso ☐ Non in possesso	5
4.Piano annuale delle iniziative, a carattere ludico, di informazione, formazione ed educazione alimentare con l'intervento di esperti (a titolo di esempio nutrizionisti, pediatri, ecc) Si intendono laboratori o ogni altro tipo di iniziativa che coinvolgano attivamente i seguenti soggetti: docenti, minori e familiari.	Punti 5,00, per ogni laboratorio della durata minima di n. 4 ore **fino ad un massimo di punti 10** Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5**	10	n. 2 laboratori durata min 4 ore Valutato all'incirca	10
5. Effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche sulle materie prime, sui pasti cucinati con indicazione del laboratorio presso cui la ditta intende effettuare le analisi	Punti 2 per ogni analisi effettuata nell'arco di ciascun anno scolastico, fino ad un massimo di **punti 10**	10	n. 5 analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico	n. 5 analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico 10
6.Recupero e riutilizzazione del cibo integro e non consumato	Punti 5 per ogni progettualità valutata in termini di : -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3**	15	n. 3 progetti Progetti adeguatamente descritti e completi	n. _____ progetti 15

2 CONVIVIUM

RITA AGUS
COMMISSARIO

ALLEGATO 4

PROCEDURA NEGOZIATA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE RIVOLTO AGLI ALUNNI E AL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO UBICATE NEL COMUNE DI NURRI A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG:

OFFERTA TECNICO QUALITATIVA

Il sottoscritto _____, nato a _____ prov. _____ il _____, residente a _____ prov. ____ in _____ n. _____, C.F. _____, in qualità di _____ e Legale Rappresentante della Ditta _____, con sede legale a _____ prov. _____ in _____ n. ____, C.F. _____, Partita I.V.A. _____, telefono _____, fax _____, e-mail _____, P.E.C. _____, dopo aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, ritenute le stesse tali da consentire l'offerta e ritenuto remunerativo il prezzo offerto,

OFFRE

quanto di seguito specificato:

CRITERI / INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNT MAx	Offerta in cifre	Offerta in lettere
1. **Professionalità impiegate** giornalmente* per l'espletamento del servizio (oltre all'organico di base dichiarato nell'Allegato 9.1) *Per giornalmente si intende "tutti i giorni" dall'avvio al termine del servizio	punti 3 per ogni cuoco o aiuto cuoco aggiuntivo rispetto alla figura base fino ad un massimo di punti 3 punti 2 per ogni figura generica impiegata fino ad un massimo di punti 2	5	n. _____ cuoco o aiuto cuoco n. 1 figura generica	n. _____ cuoco o aiuto cuoco n. _____ figura generica
2.Piano di risoluzione delle emergenze	Interventi diversi finalizzati alla continuita' dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di mancata erogazione dell'acqua , energia elettrica, gas , eventi metereologici o altre circostanze straordinari – **Fino ad un massimo di 4 punti** -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- punti -1 -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -2**	4	2	

2

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **fino ad un massimo punti 10**			
7 Fornitura mensile pasti gratuiti per ciascuna annualità di riferimento	Punti 1,0 per ciascun pasto gratuito offerto in ciascun bimestre in cui è attivo il servizio Fino ad un massimo di punti 5	11	n. 11 pasti bimestrali gratuiti	n. _____ pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	Punti 5,0 per ciascuna proposta aggiuntiva / migliorativa valutata in termini di : .Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **Fino ad un massimo di 3 proposte**	10	n. 3 proposte aggiuntive /migliorative	n. _____ proposte aggiuntive /migliorative 6 1 proposta per ogni anno scolastico ma valutabile solo 2 quelle le ne propone 1 all'anno se con. a convenzione x ogni anno tutte le scuole

11

In caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Ente. Non sono ammesse offerte in aumento o espresse in modo indeterminato, né offerte recanti abrasioni o correzioni, salvo che queste ultime risultino controfirmate dal Sottoscrittore.

La presente offerta è valutabile se integrata dalla relazione descrittiva ed esplicativa di cui all'allegato 12.1, la quale costituisce parte integrante e sostanziale della presente offerta tecnico – qualitativa.

Luogo e data _____

Firma digitale del Legale Rappresentante

_____

IL MODULO PUÒ ESSERE RIPRODOTTO SENZA MODIFICHE AL TESTO

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -4**			
3.certificazione del sistema di qualità aziendale	Indicazione di eventuali di sistemi di qualita', certificati , secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualita' interni – Possesso di un sistema di qualita' aziendale certificato per l'attivita' inerente l'oggetto dell'appalto **Punti 5**	5	☒ In possesso ☐ Non in possesso	
4.Piano annuale delle iniziative, a carattere ludico, di informazione, formazione ed educazione alimentare con l'intervento di esperti (a titolo di esempio nutrizionisti, pediatri, ecc). Si intendono laboratori o ogni altro tipo di iniziativa che coinvolgano attivamente i seguenti soggetti: docenti, minori e familiari.	Punti 5,00, per ogni laboratorio della durata minima di n. 4 ore **fino ad un massimo di punti 10** Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5**	10	n. _____ laboratori durata min 4 ore	5 per un progetto Il 3 non è valutabile in quanto il progetto non prevede un minimo di 4 ore con cui [illegible]
5. Effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche sulle materie prime, sui pasti cucinati con indicazione del laboratorio presso cui la ditta intende effettuare le analisi	Punti 2 per ogni analisi effettuata nell'arco di ciascun anno scolastico, fino ad un massimo di **punti 10**	10	n. 4 analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico	n. _____ analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico 8
6.Recupero e riutilizzazione del cibo integro e non consumato	Punti 5 per ogni progettualità valutata in termini di : -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3**	~~15~~	n. 3 progetti	n. _____ progetti 15

3 LECCA RITA AGUS COMMISSARIO

ALLEGATO 4

PROCEDURA NEGOZIATA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE RIVOLTO AGLI ALUNNI E AL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO UBICATE NEL COMUNE DI NURRI A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG:

OFFERTA TECNICO QUALITATIVA

Il sottoscritto _____, nato a _____ prov. _____ il _____, residente a _____ prov. _____ in _____ n. _____, C.F. _____, in qualità di _____ e Legale Rappresentante della Ditta _____, con sede legale a _____ prov. _____ in _____ n. _____, C.F. _____, Partita I.V.A. _____, telefono _____, fax _____, e-mail _____, P.E.C. _____, dopo aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, ritenute le stesse tali da consentire l'offerta e ritenuto remunerativo il prezzo offerto,

OFFRE

quanto di seguito specificato:

CRITERI / INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNT MAx	Offerta in cifre	Offerta in lettere
1. Professionalità impiegate giornalmente* per l'espletamento del servizio (oltre all'organico di base dichiarato nell'Allegato 9.1) *Per giornalmente si intende "tutti i giorni" dall'avvio al termine del servizio	punti 3 per ogni cuoco o aiuto cuoco aggiuntivo rispetto alla figura base fino ad un massimo di punti 3 punti 2 per ogni figura generica impiegata fino ad un massimo di punti 2	5	n. 1 cuoco o aiuto cuoco n. 1 figura generica	n. _____ cuoco o aiuto cuoco n. _____ figura generica
2.Piano di risoluzione delle emergenze	Interventi diversi finalizzati alla continuita' dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di mancata erogazione dell'acqua , energia elettrica, gas , eventi metereologici o altre circostanze straordinari – **Fino ad un massimo di 4 punti** -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- punti -1 -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -2**	4		1 Soluzione sufficiente ma non esaustiva

5

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **fino ad un massimo punti 10**			
7 Fornitura mensile pasti gratuiti per ciascuna annualità di riferimento	Punti 1,0 per ciascun pasto gratuito offerto in ciascun bimestre in cui è attivo il servizio Fino ad un massimo di punti 5	11	n. 80 pasti bimestrali gratuiti	n. _____ pasti bimestrali gratuiti 11
8. Uscite e visite didattiche, per ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	Punti 5,0 per ciascuna proposta aggiuntiva / migliorativa valutata in termini di : .Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **Fino ad un massimo di 3 proposte**	10	n. 3 proposte aggiuntive /migliorative	n. _____ proposte aggiuntive /migliorative 6 3 x progetto valutabili 2 Buono descrizione, ma mancanza x ogni grado scolastico

In caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Ente. Non sono ammesse offerte in aumento o espresse in modo indeterminato, né offerte recanti abrasioni o correzioni, salvo che queste ultime risultino controfirmate dal Sottoscrittore.

La presente offerta è valutabile se integrata dalla relazione descrittiva ed esplicativa di cui all'allegato 12.1, la quale costituisce parte integrante e sostanziale della presente offerta tecnico – qualitativa.

Luogo e data _____

Firma digitale del Legale Rappresentante

_____

IL MODULO PUÒ ESSERE RIPRODOTTO SENZA MODIFICHE AL TESTO

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -4**			
3.certificazione del sistema di qualità aziendale	Indicazione di eventuali di sistemi di qualita', certificati , secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualita' interni – Possesso di un sistema di qualita' aziendale certificato per l'attivita' inerente l'oggetto dell'appalto **Punti 5**	5	☒ In possesso ☐ Non in possesso	5
4.Piano annuale delle iniziative, a carattere ludico, di informazione, formazione ed educazione alimentare con l'intervento di esperti (a titolo di esempio nutrizionisti, pediatri, ecc) Si intendono laboratori o ogni altro tipo di iniziativa che coinvolgano attivamente i seguenti soggetti: docenti, minori e familiari.	Punti 5,00, per ogni laboratorio della durata minima di n. 4 ore **fino ad un massimo di punti 10** Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5**	10	n. _____ laboratori durata min 4 ore	0 Mancanza indicazione dei professionisti che svolgeranno i laboratori e la loro durata in ore
5. Effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche sulle materie prime, sui pasti cucinati con indicazione del laboratorio presso cui la ditta intende effettuare le analisi	Punti 2 per ogni analisi effettuata nell'arco di ciascun anno scolastico, fino ad un massimo di **punti 10**	10	n. 4 analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico	n. 4 analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico 8
6.Recupero e riutilizzazione del cibo integro e non consumato	Punti 5 per ogni progettualità valutata in termini di : -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3**	15	n. 2 progetti	n. _____ progetti 5 punti a progetto ottimamente descritti 10

4 E.P. RITA AGUS

ALLEGATO 4

CORRISSARIO

PROCEDURA NEGOZIATA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE RIVOLTO AGLI ALUNNI E AL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO UBICATE NEL COMUNE DI NURRI A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG:

OFFERTA TECNICO QUALITATIVA

Il sottoscritto _____, nato a _____ prov. _____ il _____, residente a _____ prov. ____ in _____ n. _____, C.F. _____, in qualità di _____ e Legale Rappresentante della Ditta _____, con sede legale a _____ prov. _____ in _____ n. ____, C.F. _____, Partita I.V.A. _____, telefono _____, fax _____, e-mail _____, P.E.C. _____, dopo aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, ritenute le stesse tali da consentire l'offerta e ritenuto remunerativo il prezzo offerto,

OFFRE

quanto di seguito specificato:

CRITERI / INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNT MAx	Offerta in cifre	Offerta in lettere
1. **Professionalità impiegate** giornalmente* per l'espletamento del servizio (oltre all'organico di base dichiarato nell'Allegato 9.1) *Per giornalmente si intende "tutti i giorni" dall'avvio al termine del servizio	punti 3 per ogni cuoco o aiuto cuoco aggiuntivo rispetto alla figura base fino ad un massimo di punti 3 punti 2 per ogni figura generica impiegata fino ad un massimo di punti 2	5	n. 1 cuoco o aiuto cuoco n. 1 figura generica	n. _____ cuoco o aiuto cuoco n. _____ figura generica
2.Piano di risoluzione delle emergenze	Interventi diversi finalizzati alla continuita' dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di mancata erogazione dell'acqua , energia elettrica, gas , eventi metereologici o altre circostanze straordinari – **Fino ad un massimo di 4 punti** -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- punti -1 -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -2**	4	P. 4	Buono descritto dalla relazione quindi ne non sempre la relazione relativa non è fattibile in tutto le situazioni

5

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **fino ad un massimo punti 10**			
7 Fornitura mensile pasti gratuiti per ciascuna annualità di riferimento	Punti 1,0 per ciascun pasto gratuito offerto in ciascun bimestre in cui è attivo il servizio Fino ad un massimo di punti 5	11	n. 11 pasti bimestrali gratuiti	n. _____ pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	Punti 5,0 per ciascuna proposta aggiuntiva / migliorativa valutata in termini di : .Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **Fino ad un massimo di 3 proposte**	15	n. 3 proposte aggiuntive /migliorative	n. _____ proposte aggiuntive /migliorative 6 non è chiaro a quali scuole si riferisce (infanzia, elementari, medie)

11

9

In caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Ente. Non sono ammesse offerte in aumento o espresse in modo indeterminato, né offerte recanti abrasioni o correzioni, salvo che queste ultime risultino controfirmate dal Sottoscrittore.

La presente offerta è valutabile se integrata dalla relazione descrittiva ed esplicativa di cui all'allegato 12.1, la quale costituisce parte integrante e sostanziale della presente offerta tecnico – qualitativa.

Luogo e data _____

Firma digitale del Legale Rappresentante

_____

IL MODULO PUÒ ESSERE RIPRODOTTO SENZA MODIFICHE AL TESTO

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -4**			
3.certificazione del sistema di qualità aziendale	Indicazione di eventuali di sistemi di qualita', certificati , secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualita' interni – Possesso di un sistema di qualita' aziendale certificato per l'attivita' inerente l'oggetto dell'appalto **Punti 5**	~~5~~	☒ In possesso ☐ Non in possesso	5
4.Piano annuale delle iniziative, a carattere ludico, di informazione, formazione ed educazione alimentare con l'intervento di esperti (a titolo di esempio nutrizionisti, pediatri, ecc) Si intendono laboratori o ogni altro tipo di iniziativa che coinvolgano attivamente i seguenti soggetti: docenti, minori e familiari.	Punti 5,00, per ogni laboratorio della durata minima di n. 4 ore **fino ad un massimo di punti 10** Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5**	10	n. _____ laboratori durata min 4 ore	10 Dettagliato in modo ottimale
5. Effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche sulle materie prime, sui pasti cucinati con indicazione del laboratorio presso cui la ditta intende effettuare le analisi	Punti 2 per ogni analisi effettuata nell'arco di ciascun anno scolastico, fino ad un massimo di **punti 10**	10	n. 5 analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico	n. _____ analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico 10
6.Recupero e riutilizzazione del cibo integro e non consumato	Punti 5 per ogni progettualità valutata in termini di : -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3**	10 5	n. 1 progetti	n. _____ progetti 5

5 RAMADA RITA AGUS CORRISSAPIO

ALLEGATO 4

PROCEDURA NEGOZIATA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE RIVOLTO AGLI ALUNNI E AL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO UBICATE NEL COMUNE DI NURRI
A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG:

OFFERTA TECNICO QUALITATIVA

Il sottoscritto _____, nato a _____ prov. _____
il _____, residente a _____ prov. _____ in _____ n. _____,
C.F. _____, in qualità di _____ e Legale
Rappresentante della Ditta _____, con sede legale
a _____ prov. _____ in _____ n. _____, C.F. _____,
Partita I.V.A. _____, telefono _____, fax _____,
e-mail _____, P.E.C. _____,
dopo aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, ritenute le stesse tali da consentire l'offerta e ritenuto remunerativo il prezzo offerto,

OFFRE

quanto di seguito specificato:

CRITERI / INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNT MAx	Offerta in cifre	Offerta in lettere
1. Professionalità impiegate giornalmente* per l'espletamento del servizio (oltre all'organico di base dichiarato nell'Allegato 9.1) *Per giornalmente si intende "tutti i giorni" dall'avvio al termine del servizio	punti 3 per ogni cuoco o aiuto cuoco aggiuntivo rispetto alla figura base fino ad un massimo di punti 3 punti 2 per ogni figura generica impiegata fino ad un massimo di punti 2	5	n. 0 cuoco o aiuto cuoco n. 0 figura generica	n. _____ cuoco o aiuto cuoco n. _____ figura generica
2.Piano di risoluzione delle emergenze	Interventi diversi finalizzati alla continuita' dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di mancata erogazione dell'acqua , energia elettrica, gas , eventi metereologici o altre circostanze straordinari – **Fino ad un massimo di 4 punti** -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- punti -1 -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -2**	4		1 soluzioni sufficientemente funzionali non esplicite soluzioni in caso di malfunzionamenti [illegible]

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **fino ad un massimo punti 10**			
7 **Fornitura mensile pasti gratuiti** per ciascuna annualità di riferimento	Punti 1,0 per ciascun pasto gratuito offerto in ciascun bimestre in cui è attivo il servizio Fino ad un massimo di punti 5	11	n. 11 pasti bimestrali gratuiti	n. _____ pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	Punti 5,0 per ciascuna proposta aggiuntiva / migliorativa valutata in termini di : .Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **Fino ad un massimo di 3 proposte**	10	n. 2 proposte aggiuntive /migliorative	n. _____ proposte aggiuntive /migliorative 6

11

In caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Ente. Non sono ammesse offerte in aumento o espresse in modo indeterminato, né offerte recanti abrasioni o correzioni, salvo che queste ultime risultino controfirmate dal Sottoscrittore.

La presente offerta è valutabile se integrata dalla relazione descrittiva ed esplicativa di cui all'allegato 12.1, la quale costituisce parte integrante e sostanziale della presente offerta tecnico – qualitativa.

Luogo e data _____

Firma digitale del Legale Rappresentante

_____

IL MODULO PUÒ ESSERE RIPRODOTTO SENZA MODIFICHE AL TESTO

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -4**			
3.certificazione del sistema di qualità aziendale	Indicazione di eventuali di sistemi di qualita', certificati , secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualita' interni – Possesso di un sistema di qualita' aziendale certificato per l'attivita' inerente l'oggetto dell'appalto **Punti 5**	5	☒ In possesso ☐ Non in possesso	5
4.Piano annuale delle iniziative, a carattere ludico, di informazione, formazione ed educazione alimentare con l'intervento di esperti (a titolo di esempio nutrizionisti, pediatri, ecc) Si intendono laboratori o ogni altro tipo di iniziativa che coinvolgano attivamente i seguenti soggetti: docenti, minori e familiari.	Punti 5,00, per ogni laboratorio della durata minima di n. 4 ore **fino ad un massimo di punti 10** Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5**	10	n. _____ laboratori durata min 4 ore	2 Progetti sufficientemente dettagliati
5. Effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche sulle materie prime, sui pasti cucinati con indicazione del laboratorio presso cui la ditta intende effettuare le analisi	Punti 2 per ogni analisi effettuata nell'arco di ciascun anno scolastico, fino ad un massimo di **punti 10**	10	n. 5 analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico	n. _____ analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico 10
6.Recupero e riutilizzazione del cibo integro e non consumato	Punti 5 per ogni progettualità valutata in termini di : -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3**	15	n. 3 progetti	n. _____ progetti 10 ottimamente dettagliato

6 NURAGHES RITA AGUS

CORRISSARIO

ALLEGATO 4

PROCEDURA NEGOZIATA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE RIVOLTO AGLI ALUNNI E AL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO UBICATE NEL COMUNE DI NURRI A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG:

OFFERTA TECNICO QUALITATIVA

Il sottoscritto _____, nato a _____ prov. _____ il _____, residente a _____ prov. ____ in _____ n. _____, C.F. _____, in qualità di _____ e Legale Rappresentante della Ditta _____, con sede legale a _____ prov. _____ in _____ n. ____, C.F. _____, Partita I.V.A. _____, telefono _____, fax _____, e-mail _____, P.E.C. _____, dopo aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, ritenute le stesse tali da consentire l'offerta e ritenuto remunerativo il prezzo offerto,

OFFRE

quanto di seguito specificato:

CRITERI / INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNT MAx	Offerta in cifre	Offerta in lettere
1. **Professionalità impiegate** giornalmente* per l'espletamento del servizio (oltre all'organico di base dichiarato nell'Allegato 9.1) *Per giornalmente si intende "tutti i giorni" dall'avvio al termine del servizio	punti 3 per ogni cuoco o aiuto cuoco aggiuntivo rispetto alla figura base fino ad un massimo di punti 3 punti 2 per ogni figura generica impiegata fino ad un massimo di punti 2	5	n. 1 cuoco o aiuto cuoco n. 1 figura generica	n. _____ cuoco o aiuto cuoco n. _____ figura generica 5
2.Piano di risoluzione delle emergenze	Interventi diversi finalizzati alla continuita' dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di mancata erogazione dell'acqua , energia elettrica, gas , eventi metereologici o altre circostanze straordinari – **Fino ad un massimo di 4 punti** -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- punti -1 -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -2**	4	P 2	2 ~~Ad~~ Buona descrizione anche se frettolosa e generica

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **fino ad un massimo punti 10**			
7 Fornitura mensile pasti gratuiti per ciascuna annualità di riferimento	Punti 1,0 per ciascun pasto gratuito offerto in ciascun bimestre in cui è attivo il servizio Fino ad un massimo di punti 5	11	n. 110 pasti bimestrali gratuiti	n. _____ pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	Punti 5,0 per ciascuna proposta aggiuntiva / migliorativa valutata in termini di : .Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **Fino ad un massimo di 3 proposte**	15	n. 2 proposte aggiuntive /migliorative	n. _____ proposte aggiuntive /migliorative 6 Generico Mancata indicazione dell'ordine e grado delle scuole a cui si riferiscono i pasti

11

9

In caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Ente. Non sono ammesse offerte in aumento o espresse in modo indeterminato, né offerte recanti abrasioni o correzioni, salvo che queste ultime risultino controfirmate dal Sottoscrittore.

La presente offerta è valutabile se integrata dalla relazione descrittiva ed esplicativa di cui all'allegato 12.1, la quale costituisce parte integrante e sostanziale della presente offerta tecnico – qualitativa.

Luogo e data _____

Firma digitale del Legale Rappresentante

_____

IL MODULO PUÒ ESSERE RIPRODOTTO SENZA MODIFICHE AL TESTO

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -4**			
3.certificazione del sistema di qualità aziendale	Indicazione di eventuali di sistemi di qualita', certificati , secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualita' interni – Possesso di un sistema di qualita' aziendale certificato per l'attivita' inerente l'oggetto dell'appalto **Punti 5**	5	☒ In possesso ☐ Non in possesso	
4.Piano annuale delle iniziative, a carattere ludico, di informazione, formazione ed educazione alimentare con l'intervento di esperti (a titolo di esempio nutrizionisti, pediatri, ecc) Si intendono laboratori o ogni altro tipo di iniziativa che coinvolgano attivamente i seguenti soggetti: docenti, minori e familiari.	Punti 5,00, per ogni laboratorio della durata minima di n. 4 ore **fino ad un massimo di punti 10** Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5**	10	n. _____ laboratori durata min 4 ore	1 Descrizione molto generica delle attività non indicate ne tempi ne chi e come verranno trattate i vari argomenti di ciascun laboratorio
5. Effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche sulle materie prime, sui pasti cucinati con indicazione del laboratorio presso cui la ditta intende effettuare le analisi	Punti 2 per ogni analisi effettuata nell'arco di ciascun anno scolastico, fino ad un massimo di **punti 10**	10	n. 21 analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico	n. _____ analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico 2
6.Recupero e riutilizzazione del cibo integro e non consumato	Punti 5 per ogni progettualità valutata in termini di : -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3**	15	n. 3 progetti	n. _____ progetti ~~Banco~~ alimentare dettagliato 15

CAMPESI

1. AURORA

ALLEGATO 4

PROCEDURA NEGOZIATA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE RIVOLTO AGLI ALUNNI E AL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO UBICATE NEL COMUNE DI NURRI A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG:

OFFERTA TECNICO QUALITATIVA

Il sottoscritto _____, nato a _____ prov. _____ il _____, residente a _____ prov. ____ in _____ n. _____, C.F. _____, in qualità di _____ e Legale Rappresentante della Ditta _____, con sede legale a _____ prov. _____ in _____ n. ____, C.F. _____, Partita I.V.A. _____, telefono _____, fax _____, e-mail _____, P.E.C. _____, dopo aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, ritenute le stesse tali da consentire l'offerta e ritenuto remunerativo il prezzo offerto,

OFFRE

quanto di seguito specificato:

CRITERI / INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNT MAx	Offerta in cifre	Offerta in lettere
1. Professionalità impiegate giornalmente* per l'espletamento del servizio (oltre all'organico di base dichiarato nell'Allegato 9.1) *Per giornalmente si intende "tutti i giorni" dall'avvio al termine del servizio	punti 3 per ogni cuoco o aiuto cuoco aggiuntivo rispetto alla figura base fino ad un massimo di punti 3 punti 2 per ogni figura generica impiegata fino ad un massimo di punti 2	5 5	n. 1 cuoco o aiuto cuoco n. 1 figura generica	n. _____ cuoco o aiuto cuoco n. _____ figura generica
2.Piano di risoluzione delle emergenze	Interventi diversi finalizzati alla continuita' dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di mancata erogazione dell'acqua , energia elettrica, gas , eventi metereologici o altre circostanze straordinari – **Fino ad un massimo di 4 punti** -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- punti -1 -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -2**	• Mancanza di un piano di sostituzione del personale 4 • Dato positivo: presenza di un menu alternativo		2

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -4**			
3.certificazione del sistema di qualità aziendale	Indicazione di eventuali di sistemi di qualita', certificati , secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualita' interni – Possesso di un sistema di qualita' aziendale certificato per l'attivita' inerente l'oggetto dell'appalto **Punti 5**	5 5	☒ In possesso ☐ Non in possesso	
4.Piano annuale delle iniziative, a carattere ludico, di informazione, formazione ed educazione alimentare con l'intervento di esperti (a titolo di esempio nutrizionisti, pediatri, ecc) Si intendono laboratori o ogni altro tipo di iniziativa che coinvolgano attivamente i seguenti soggetti: docenti, minori e familiari.	Punti 5,00, per ogni laboratorio della durata minima di n. 4 ore **fino ad un massimo di punti 10** Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5**	10 10	n. 2 laboratori durata min 4 ore Progetti dettagliati e fantasiosi	
5. Effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche sulle materie prime, sui pasti cucinati con indicazione del laboratorio presso cui la ditta intende effettuare le analisi	Punti 2 per ogni analisi effettuata nell'arco di ciascun anno scolastico, fino ad un massimo di **punti 10**	10 10	n. 5 analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico	n. _____ analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico
6.Recupero e riutilizzazione del cibo integro e non consumato	Punti 5 per ogni progettualità valutata in termini di : -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3**	~~15~~ ~~15~~ 15	n. 3 progetti Progetti chiari e dettagliati.	n. _____ progetti

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **fino ad un massimo punti 10**			
7 Fornitura mensile pasti gratuiti per ciascuna annualità di riferimento	Punti 1,0 per ciascun pasto gratuito offerto in ciascun bimestre in cui è attivo il servizio ~~Fino ad un massimo di punti 5~~	11 11	n. 22 pasti bimestrali gratuiti	n. _____ pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	Punti 5,0 per ciascuna proposta aggiuntiva / migliorativa valutata in termini di : .Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **Fino ad un massimo di 3 proposte**	10 X 10	n. 2 proposte aggiuntive /migliorative Descrizione adeguata delle proposte	n. _____ proposte aggiuntive /migliorative

In caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Ente. Non sono ammesse offerte in aumento o espresse in modo indeterminato, né offerte recanti abrasioni o correzioni, salvo che queste ultime risultino controfirmate dal Sottoscrittore.

La presente offerta è valutabile se integrata dalla relazione descrittiva ed esplicativa di cui all'allegato 12.1, la quale costituisce parte integrante e sostanziale della presente offerta tecnico – qualitativa.

Luogo e data _____ Firma digitale del Legale Rappresentante

_____

IL MODULO PUÒ ESSERE RIPRODOTTO SENZA MODIFICHE AL TESTO

2 CONVIVIUM CAMPESI

ALLEGATO 4

PROCEDURA NEGOZIATA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE RIVOLTO AGLI ALUNNI E AL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO UBICATE NEL COMUNE DI NURRI A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG:

OFFERTA TECNICO QUALITATIVA

Il sottoscritto _____, nato a _____ prov. _____ il _____, residente a _____ prov. ____ in _____ n. _____, C.F. _____, in qualità di _____ e Legale Rappresentante della Ditta _____, con sede legale a _____ prov. _____ in _____ n. _____, C.F. _____, Partita I.V.A. _____, telefono _____, fax _____, e-mail _____, P.E.C. _____, dopo aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, ritenute le stesse tali da consentire l'offerta e ritenuto remunerativo il prezzo offerto,

OFFRE

quanto di seguito specificato:

CRITERI / INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNT MAx	Offerta in cifre	Offerta in lettere
1. Professionalità impiegate giornalmente* per l'espletamento del servizio (oltre all'organico di base dichiarato nell'Allegato 9.1) *Per giornalmente si intende "tutti i giorni" dall'avvio al termine del servizio	punti 3 per ogni cuoco o aiuto cuoco aggiuntivo rispetto alla figura base fino ad un massimo di punti 3	5	n. 0 cuoco o aiuto cuoco	n. _____ cuoco o aiuto cuoco
	punti 2 per ogni figura generica impiegata fino ad un massimo di punti 2	2	n. 1 figura generica	n. _____ figura generica
2.Piano di risoluzione delle emergenze	Interventi diversi finalizzati alla continuita' dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di mancata erogazione dell'acqua , energia elettrica, gas , eventi metereologici o altre circostanze straordinari – **Fino ad un massimo di 4 punti** -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- punti -1 -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -2**	4 2	Non dettaglia gli interventi in modo pratico	

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **fino ad un massimo punti 10**			
7 Fornitura mensile pasti gratuiti per ciascuna annualità di riferimento	Punti 1,0 per ciascun pasto gratuito offerto in ciascun bimestre in cui è attivo il servizio ~~Fino ad un massimo di punti 5~~	11 11	n. 22 pasti bimestrali gratuiti	n. ____ pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	Punti 5,0 per ciascuna proposta aggiuntiva / migliorativa valutata in termini di : .Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **Fino ad un massimo di 3 proposte**	10 ~~15~~ 6	n. 2 proposte aggiuntive /migliorative Non coinvolge, annualmente, tutti i gradi scolastici.	n. ____ proposte aggiuntive /migliorative

In caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Ente. Non sono ammesse offerte in aumento o espresse in modo indeterminato, né offerte recanti abrasioni o correzioni, salvo che queste ultime risultino controfirmate dal Sottoscrittore.

La presente offerta è valutabile se integrata dalla relazione descrittiva ed esplicativa di cui all'allegato 12.1, la quale costituisce parte integrante e sostanziale della presente offerta tecnico – qualitativa.

Luogo e data _____ Firma digitale del Legale Rappresentante

_____

IL MODULO PUÒ ESSERE RIPRODOTTO SENZA MODIFICHE AL TESTO

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -4**			
3.certificazione del sistema di qualità aziendale	Indicazione di eventuali di sistemi di qualita', certificati , secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualita' interni – Possesso di un sistema di qualita' aziendale certificato per l'attivita' inerente l'oggetto dell'appalto **Punti 5**	5 5	☒In possesso ☐ Non in possesso	
4.Piano annuale delle iniziative, a carattere ludico, di informazione, formazione ed educazione alimentare con l'intervento di esperti (a titolo di esempio nutrizionisti, pediatri, ecc) Si intendono laboratori o ogni altro tipo di iniziativa che coinvolgano attivamente i seguenti soggetti: docenti, minori e familiari.	Punti 5,00, per ogni laboratorio della durata minima di n. 4 ore **fino ad un massimo di punti 10** Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5**	10 5	n. ~~2~~ 1 laboratori durata min 4 ore - Non garantisce 4 ore cadauno come previsto - Non descritti adeguatamente - Solo un piano valutabile	
5. Effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche sulle materie prime, sui pasti cucinati con indicazione del laboratorio presso cui la ditta intende effettuare le analisi	Punti 2 per ogni analisi effettuata nell'arco di ciascun anno scolastico, fino ad un massimo di **punti 10**	10 8	n. 4 analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico	n. _____ analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico
6.Recupero e riutilizzazione del cibo integro e non consumato	Punti 5 per ogni progettualità valutata in termini di : -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3**	~~10~~ 15	n. 3 progetti Progetti ben dettagliati	n. _____ progetti

3 LECCA

ALLEGATO 4

PROCEDURA NEGOZIATA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE RIVOLTO AGLI ALUNNI E AL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO UBICATE NEL COMUNE DI NURRI A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG:

OFFERTA TECNICO QUALITATIVA

Il sottoscritto _____, nato a _____ prov. _____ il _____, residente a _____ prov. ____ in _____ n. _____, C.F. _____, in qualità di _____ e Legale Rappresentante della Ditta _____, con sede legale a _____ prov. _____ in _____ n. ____, C.F. _____, Partita I.V.A. _____, telefono _____, fax _____, e-mail _____, P.E.C. _____, dopo aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, ritenute le stesse tali da consentire l'offerta e ritenuto remunerativo il prezzo offerto,

OFFRE

quanto di seguito specificato:

CRITERI / INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNT MAx	Offerta in cifre	Offerta in lettere
1. Professionalità impiegate giornalmente* per l'espletamento del servizio (oltre all'organico di base dichiarato nell'Allegato 9.1) *Per giornalmente si intende "tutti i giorni" dall'avvio al termine del servizio	punti 3 per ogni cuoco o aiuto cuoco aggiuntivo rispetto alla figura base fino ad un massimo di punti 3 punti 2 per ogni figura generica impiegata fino ad un massimo di punti 2	5 5	n. 1 cuoco o aiuto cuoco n. 1 figura generica	n. _____ cuoco o aiuto cuoco n. _____ figura generica
2.Piano di risoluzione delle emergenze	Interventi diversi finalizzati alla continuita' dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di mancata erogazione dell'acqua , energia elettrica, gas , eventi metereologici o altre circostanze straordinari – **Fino ad un massimo di 4 punti** -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- punti -1 -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -2**	4 1	Unica Soluzione non esaustiva	

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **fino ad un massimo punti 10**			
7 Fornitura mensile pasti gratuiti per ciascuna annualità di riferimento	Punti 1,0 per ciascun pasto gratuito offerto in ciascun bimestre in cui è attivo il servizio Fino ad un massimo di punti 5	11 11	n. 80 pasti bimestrali gratuiti	n. ____ pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	Punti 5,0 per ciascuna proposta aggiuntiva / migliorativa valutata in termini di : .Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **Fino ad un massimo di 3 proposte**	10 6	n. 2 proposte aggiuntive /migliorative Un uscita annua per un grado scolastico	n. ____ proposte aggiuntive /migliorative

In caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Ente. Non sono ammesse offerte in aumento o espresse in modo indeterminato, né offerte recanti abrasioni o correzioni, salvo che queste ultime risultino controfirmate dal Sottoscrittore.

La presente offerta è valutabile se integrata dalla relazione descrittiva ed esplicativa di cui all'allegato 12.1, la quale costituisce parte integrante e sostanziale della presente offerta tecnico – qualitativa.

Luogo e data _____

Firma digitale del Legale Rappresentante

_____

IL MODULO PUÒ ESSERE RIPRODOTTO SENZA MODIFICHE AL TESTO

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -4**			
3.certificazione del sistema di qualità aziendale	Indicazione di eventuali di sistemi di qualita', certificati , secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualita' interni – Possesso di un sistema di qualita' aziendale certificato per l'attivita' inerente l'oggetto dell'appalto **Punti 5**	5 5	☒ In possesso ☐ Non in possesso	
4.Piano annuale delle iniziative, a carattere ludico, di informazione, formazione ed educazione alimentare con l'intervento di esperti (a titolo di esempio nutrizionisti, pediatri, ecc) Si intendono laboratori o ogni altro tipo di iniziativa che coinvolgano attivamente i seguenti soggetti: docenti, minori e familiari.	Punti 5,00, per ogni laboratorio della durata minima di n. 4 ore **fino ad un massimo di punti 10** Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5**	10 0	n. 4 laboratori durata min 4 ore NON VALUTABILE: • mancanza di indicazione di chi si propone • Durata	
5. Effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche sulle materie prime, sui pasti cucinati con indicazione del laboratorio presso cui la ditta intende effettuare le analisi	Punti 2 per ogni analisi effettuata nell'arco di ciascun anno scolastico, fino ad un massimo di **punti 10**	10 8	n. 4 analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico	n. _____ analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico
6.Recupero e riutilizzazione del cibo integro e non consumato	Punti 5 per ogni progettualità valutata in termini di : -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3**	15 ~~10~~ 10 ~~5~~	n. 2 progetti 5 punti per progetto ben descritti	n. _____ progetti

4 E.P.

ALLEGATO 4

PROCEDURA NEGOZIATA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE RIVOLTO AGLI ALUNNI E AL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO UBICATE NEL COMUNE DI NURRI
A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG:

OFFERTA TECNICO QUALITATIVA

Il sottoscritto _____, nato a _____ prov. _____
il _____, residente a _____ prov. ____ in _____ n. _____,
C.F. _____, in qualità di _____ e Legale
Rappresentante della Ditta _____, con sede legale
a _____ prov. _____ in _____ n. ____, C.F. _____,
Partita I.V.A. _____, telefono _____, fax _____,
e-mail _____, P.E.C. _____,
dopo aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, ritenute le stesse tali da consentire l'offerta e ritenuto remunerativo il prezzo offerto,

OFFRE

quanto di seguito specificato:

CRITERI / INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNT MAx	Offerta in cifre	Offerta in lettere
1. **Professionalità impiegate** giornalmente* per l'espletamento del servizio (oltre all'organico di base dichiarato nell'Allegato 9.1) *Per giornalmente si intende "tutti i giorni" dall'avvio al termine del servizio	punti 3 per ogni cuoco o aiuto cuoco aggiuntivo rispetto alla figura base fino ad un massimo di punti 3 punti 2 per ogni figura generica impiegata fino ad un massimo di punti 2	5 5	n. 1 cuoco o aiuto cuoco n. 1 figura generica	n. _____ cuoco o aiuto cuoco n. _____ figura generica
2.**Piano di risoluzione delle emergenze**	Interventi diversi finalizzati alla continuita' dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di mancata erogazione dell'acqua , energia elettrica, gas , eventi metereologici o altre circostanze straordinari – **Fino ad un massimo di 4 punti** -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- punti -1 -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -2**	4 4	Ottima struttura: • Squadra manutentori • Pezzi di ricambio • Fondo Cassa 5000 €	

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **fino ad un massimo punti 10**			
7 Fornitura mensile pasti gratuiti per ciascuna annualità di riferimento	Punti 1,0 per ciascun pasto gratuito offerto in ciascun bimestre in cui è attivo il servizio Fino ad un massimo di punti 5	11 11	n. 22 pasti bimestrali gratuiti	n. ____ pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	Punti 5,0 per ciascuna proposta aggiuntiva / migliorativa valutata in termini di : .Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **Fino ad un massimo di 3 proposte**	~~15~~ 10 6	n. 2 proposte aggiuntive /migliorative Non c'è chiarezza sui gradi scolastici coinvolti	n. ____ proposte aggiuntive /migliorative

In caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Ente. Non sono ammesse offerte in aumento o espresse in modo indeterminato, né offerte recanti abrasioni o correzioni, salvo che queste ultime risultino controfirmate dal Sottoscrittore.

La presente offerta è valutabile se integrata dalla relazione descrittiva ed esplicativa di cui all'allegato 12.1, la quale costituisce parte integrante e sostanziale della presente offerta tecnico – qualitativa.

Luogo e data _____

Firma digitale del Legale Rappresentante

_____

IL MODULO PUÒ ESSERE RIPRODOTTO SENZA MODIFICHE AL TESTO

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -4**			
3.certificazione del sistema di qualità aziendale	Indicazione di eventuali di sistemi di qualita', certificati , secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualita' interni – Possesso di un sistema di qualita' aziendale certificato per l'attivita' inerente l'oggetto dell'appalto **Punti 5**	5 5	☒ In possesso ☐ Non in possesso	
4.Piano annuale delle iniziative, a carattere ludico, di informazione, formazione ed educazione alimentare con l'intervento di esperti (a titolo di esempio nutrizionisti, pediatri, ecc) Si intendono laboratori o ogni altro tipo di iniziativa che coinvolgano attivamente i seguenti soggetti: docenti, minori e familiari.	Punti 5,00, per ogni laboratorio della durata minima di n. 4 ore **fino ad un massimo di punti 10** Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5**	10 10	n. 2 laboratori durata min 4 ore Ben fatto	
5. Effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche sulle materie prime, sui pasti cucinati con indicazione del laboratorio presso cui la ditta intende effettuare le analisi	Punti 2 per ogni analisi effettuata nell'arco di ciascun anno scolastico, fino ad un massimo di **punti 10**	10 10	n. 5 analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico	n. _____ analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico
6.Recupero e riutilizzazione del cibo integro e non consumato	Punti 5 per ogni progettualità valutata in termini di : -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3**	15 ~~10~~ 5	n. 1 progetti - 3 scoli ma un solo progetto	n. _____ progetti

5 RAMADA

ALLEGATO 4

PROCEDURA NEGOZIATA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE RIVOLTO AGLI ALUNNI E AL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO UBICATE NEL COMUNE DI NURRI A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG:

OFFERTA TECNICO QUALITATIVA

Il sottoscritto _____, nato a _____ prov. _____ il _____, residente a _____ prov. ____ in _____ n. _____, C.F. _____, in qualità di _____ e Legale Rappresentante della Ditta _____, con sede legale a _____ prov. _____ in _____ n. ____, C.F. _____, Partita I.V.A. _____, telefono _____, fax _____, e-mail _____, P.E.C. _____, dopo aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, ritenute le stesse tali da consentire l'offerta e ritenuto remunerativo il prezzo offerto,

OFFRE

quanto di seguito specificato:

CRITERI / INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNT MAx	Offerta in cifre	Offerta in lettere
1. Professionalità impiegate giornalmente* per l'espletamento del servizio (oltre all'organico di base dichiarato nell'Allegato 9.1) *Per giornalmente si intende "tutti i giorni" dall'avvio al termine del servizio	punti 3 per ogni cuoco o aiuto cuoco aggiuntivo rispetto alla figura base fino ad un massimo di punti 3 punti 2 per ogni figura generica impiegata fino ad un massimo di punti 2	5 0	n. 0 cuoco o aiuto cuoco n. 0 figura generica	n. _____ cuoco o aiuto cuoco n. _____ figura generica
2.Piano di risoluzione delle emergenze	Interventi diversi finalizzati alla continuita' dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di mancata erogazione dell'acqua , energia elettrica, gas , eventi metereologici o altre circostanze straordinari – **Fino ad un massimo di 4 punti** -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- punti -1 -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -2**	4 1	Non fornisce soluzioni concrete	

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **fino ad un massimo punti 10**			
7 Fornitura mensile pasti gratuiti per ciascuna annualità di riferimento	Punti 1,0 per ciascun pasto gratuito offerto in ciascun bimestre in cui è attivo il servizio Fino ad un massimo di punti 5	11 11	n. 11 pasti bimestrali gratuiti	n. _____ pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	Punti 5,0 per ciascuna proposta aggiuntiva / migliorativa valutata in termini di : .Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **Fino ad un massimo di 3 proposte**	10 ~~15~~ 6	n. 32 proposte aggiuntive /migliorative Troppo generico rispetto a quali aziende si appoggiano per realizzare il progetto. Non indica per quali scolastici.	n. _____ proposte aggiuntive /migliorative

In caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Ente. Non sono ammesse offerte in aumento o espresse in modo indeterminato, né offerte recanti abrasioni o correzioni, salvo che queste ultime risultino controfirmate dal Sottoscrittore.

La presente offerta è valutabile se integrata dalla relazione descrittiva ed esplicativa di cui all'allegato 12.1, la quale costituisce parte integrante e sostanziale della presente offerta tecnico – qualitativa.

Luogo e data _____

Firma digitale del Legale Rappresentante

_____

IL MODULO PUÒ ESSERE RIPRODOTTO SENZA MODIFICHE AL TESTO

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -4**			
3.certificazione del sistema di qualità aziendale	Indicazione di eventuali di sistemi di qualita', certificati , secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualita' interni – Possesso di un sistema di qualita' aziendale certificato per l'attivita' inerente l'oggetto dell'appalto **Punti 5**	5 5	☒ In possesso ☐ Non in possesso	
4.Piano annuale delle iniziative, a carattere ludico, di informazione, formazione ed educazione alimentare con l'intervento di esperti (a titolo di esempio nutrizionisti, pediatri, ecc) Si intendono laboratori o ogni altro tipo di iniziativa che coinvolgano attivamente i seguenti soggetti: docenti, minori e familiari.	Punti 5,00, per ogni laboratorio della durata minima di n. 4 ore **fino ad un massimo di punti 10** Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5**	10 2	n. 2 laboratori durata min 4 ore - Progetti non perfettamente dettagliati	
5. Effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche sulle materie prime, sui pasti cucinati con indicazione del laboratorio presso cui la ditta intende effettuare le analisi	Punti 2 per ogni analisi effettuata nell'arco di ciascun anno scolastico, fino ad un massimo di **punti 10**	10 10	n. 5 analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico	n. _____ analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico
6.Recupero e riutilizzazione del cibo integro e non consumato	Punti 5 per ogni progettualità valutata in termini di : -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3**	15 ~~10~~ 15	n. 3 progetti - Progetti ben dettagliati	n. _____ progetti

6 NURAGHES

ALLEGATO 4

PROCEDURA NEGOZIATA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE RIVOLTO AGLI ALUNNI E AL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO UBICATE NEL COMUNE DI NURRI
A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG:

OFFERTA TECNICO QUALITATIVA

Il sottoscritto _____, nato a _____ prov. _____ il _____, residente a _____ prov. ____ in _____ n. _____, C.F. _____, in qualità di _____ e Legale Rappresentante della Ditta _____, con sede legale a _____ prov. _____ in _____ n. ____, C.F. _____, Partita I.V.A. _____, telefono _____, fax _____, e-mail _____, P.E.C. _____, dopo aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, ritenute le stesse tali da consentire l'offerta e ritenuto remunerativo il prezzo offerto,

OFFRE

quanto di seguito specificato:

CRITERI / INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNT MAx	Offerta in cifre	Offerta in lettere
1. **Professionalità impiegate** giornalmente* per l'espletamento del servizio (oltre all'organico di base dichiarato nell'Allegato 9.1) *Per giornalmente si intende "tutti i giorni" dall'avvio al termine del servizio	punti 3 per ogni cuoco o aiuto cuoco aggiuntivo rispetto alla figura base fino ad un massimo di punti 3 punti 2 per ogni figura generica impiegata fino ad un massimo di punti 2	5 5	n. 1 cuoco o aiuto cuoco n. 1 figura generica	n. _____ cuoco o aiuto cuoco n. _____ figura generica
2.Piano di risoluzione delle emergenze	Interventi diversi finalizzati alla continuita' dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di mancata erogazione dell'acqua , energia elettrica, gas , eventi metereologici o altre circostanze straordinari – **Fino ad un massimo di 4 punti** -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- punti -1 -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -2**	4 2	Descrizione Frettolosa e Generica,	

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **fino ad un massimo punti 10**			
7 Fornitura mensile pasti gratuiti per ciascuna annualità di riferimento	Punti 1,0 per ciascun pasto gratuito offerto in ciascun bimestre in cui è attivo il servizio Fino ad un massimo di punti 5	11 11	n. 40 pasti bimestrali gratuiti	n. _____ pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	Punti 5,0 per ciascuna proposta aggiuntiva / migliorativa valutata in termini di : .Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **Fino ad un massimo di 3 proposte**	10 ~~15~~ 6	n. 2 proposte aggiuntive /migliorative Generico	n. _____ proposte aggiuntive /migliorative

In caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Ente. Non sono ammesse offerte in aumento o espresse in modo indeterminato, né offerte recanti abrasioni o correzioni, salvo che queste ultime risultino controfirmate dal Sottoscrittore.

La presente offerta è valutabile se integrata dalla relazione descrittiva ed esplicativa di cui all'allegato 12.1, la quale costituisce parte integrante e sostanziale della presente offerta tecnico – qualitativa.

Luogo e data _____

Firma digitale del Legale Rappresentante

_____

IL MODULO PUÒ ESSERE RIPRODOTTO SENZA MODIFICHE AL TESTO

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -4**			
3.certificazione del sistema di qualità aziendale	Indicazione di eventuali di sistemi di qualita', certificati , secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualita' interni – Possesso di un sistema di qualita' aziendale certificato per l'attivita' inerente l'oggetto dell'appalto **Punti 5**	5 5	☒ In possesso ☐ Non in possesso	
4.Piano annuale delle iniziative, a carattere ludico, di informazione, formazione ed educazione alimentare con l'intervento di esperti (a titolo di esempio nutrizionisti, pediatri, ecc) Si intendono laboratori o ogni altro tipo di iniziativa che coinvolgano attivamente i seguenti soggetti: docenti, minori e familiari.	Punti 5,00, per ogni laboratorio della durata minima di n. 4 ore **fino ad un massimo di punti 10** Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5**	10 1	n. 4 laboratori durata min 4 ore · Descrizione molto generica · non è chiaro come è articolata la tempistica · ne chi affronterà argomenti	
5. Effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche sulle materie prime, sui pasti cucinati con indicazione del laboratorio presso cui la ditta intende effettuare le analisi	Punti 2 per ogni analisi effettuata nell'arco di ciascun anno scolastico, fino ad un massimo di **punti 10**	10 2	n. 1 analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico	n. _____ analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico
6.Recupero e riutilizzazione del cibo integro e non consumato	Punti 5 per ogni progettualità valutata in termini di : -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3**	15 ~~10~~ 15	n. 3 progetti Ben dettagliato	n. _____ progetti

1 AURORA COCCI SSARIO GIANNA SARA.

ALLEGATO 4

PROCEDURA NEGOZIATA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE RIVOLTO AGLI ALUNNI E AL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO UBICATE NEL COMUNE DI NURRI A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG:

OFFERTA TECNICO QUALITATIVA

Il sottoscritto _____, nato a _____ prov. _____ il _____, residente a _____ prov. ____ in _____ n. _____, C.F. _____, in qualità di _____ e Legale Rappresentante della Ditta _____, con sede legale a _____ prov. _____ in _____ n. ____, C.F. _____, Partita I.V.A. _____, telefono _____, fax _____, e-mail _____, P.E.C. _____, dopo aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, ritenute le stesse tali da consentire l'offerta e ritenuto remunerativo il prezzo offerto,

OFFRE

quanto di seguito specificato:

CRITERI / INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNT MAx	Offerta in cifre	Offerta in lettere
1. **Professionalità impiegate** giornalmente* per l'espletamento del servizio (oltre all'organico di base dichiarato nell'Allegato 9.1) *Per giornalmente si intende "tutti i giorni" dall'avvio al termine del servizio	punti 3 per ogni cuoco o aiuto cuoco aggiuntivo rispetto alla figura base fino ad un massimo di punti 3 punti 2 per ogni figura generica impiegata fino ad un massimo di punti 2	5	n. _____ cuoco o aiuto cuoco n. _____ figura generica	n. _____ cuoco o aiuto cuoco 5 punti n. _____ figura generica
2.Piano di risoluzione delle emergenze	Interventi diversi finalizzati alla continuita' dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di mancata erogazione dell'acqua , energia elettrica, gas , eventi metereologici o altre circostanze straordinari – **Fino ad un massimo di 4 punti** -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- punti -1 -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -2**	2 4 Punti 2	Suff. dettagliato	

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **fino ad un massimo punti 10**			
7 Fornitura mensile pasti gratuiti per ciascuna annualità di riferimento	Punti 1,0 per ciascun pasto gratuito offerto in ciascun bimestre in cui è attivo il servizio ~~Fino ad un massimo di punti 5~~	11	n. 11 pasti bimestrali gratuiti	n. _____ pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	Punti 5,0 per ciascuna proposta aggiuntiva / migliorativa valutata in termini di : .Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **Fino ad un massimo di 3 proposte**	15	n. 3 proposte aggiuntive /migliorative	n. 3 proposte aggiuntive /migliorative 10 punti

In caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Ente. Non sono ammesse offerte in aumento o espresse in modo indeterminato, né offerte recanti abrasioni o correzioni, salvo che queste ultime risultino controfirmate dal Sottoscrittore.

La presente offerta è valutabile se integrata dalla relazione descrittiva ed esplicativa di cui all'allegato 12.1, la quale costituisce parte integrante e sostanziale della presente offerta tecnico – qualitativa.

Luogo e data _____

Firma digitale del Legale Rappresentante

_____

IL MODULO PUÒ ESSERE RIPRODOTTO SENZA MODIFICHE AL TESTO

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -4**			
3.certificazione del sistema di qualità aziendale	Indicazione di eventuali di sistemi di qualita', certificati , secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualita' interni – Possesso di un sistema di qualita' aziendale certificato per l'attivita' inerente l'oggetto dell'appalto **Punti 5**	5	☒ In possesso ☐ Non in possesso	5 punti
4.Piano annuale delle iniziative, a carattere ludico, di informazione, formazione ed educazione alimentare con l'intervento di esperti (a titolo di esempio nutrizionisti, pediatri, ecc) Si intendono laboratori o ogni altro tipo di iniziativa che coinvolgano attivamente i seguenti soggetti: docenti, minori e familiari.	Punti 5,00, per ogni laboratorio della durata minima di n. 4 ore **fino ad un massimo di punti 10** Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5**	10	n. 2 laboratori durata min 4 ore	5 punti 1° laboratorio 5 punti 2° laboratorio
5. Effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche sulle materie prime, sui pasti cucinati con indicazione del laboratorio presso cui la ditta intende effettuare le analisi	Punti 2 per ogni analisi effettuata nell'arco di ciascun anno scolastico, fino ad un massimo di **punti 10**	10	n. 5 analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico 10 punti	n. _____ analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico
6.Recupero e riutilizzazione del cibo integro e non consumato	Punti 5 per ogni progettualità valutata in termini di : -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3**	15	n. 3 progetti 5 ~~15~~ punti	n. _____ progetti

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** fino ad un massimo punti 10			
7 Fornitura mensile pasti gratuiti per ciascuna annualità di riferimento	Punti 1,0 per ciascun pasto gratuito offerto in ciascun bimestre in cui è attivo il servizio ~~Fino ad un massimo di punti 5~~	11	n. 11 pasti bimestrali gratuiti	n. _____ pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	Punti 5,0 per ciascuna proposta aggiuntiva / migliorativa valutata in termini di : .Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **Fino ad un massimo di 3 proposte**	15	n. 3 proposte aggiuntive /migliorative	n. 3 proposte aggiuntive /migliorative 10 punti

In caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Ente. Non sono ammesse offerte in aumento o espresse in modo indeterminato, né offerte recanti abrasioni o correzioni, salvo che queste ultime risultino controfirmate dal Sottoscrittore.

La presente offerta è valutabile se integrata dalla relazione descrittiva ed esplicativa di cui all'allegato 12.1, la quale costituisce parte integrante e sostanziale della presente offerta tecnico – qualitativa.

Luogo e data _____

Firma digitale del Legale Rappresentante

_____

IL MODULO PUÒ ESSERE RIPRODOTTO SENZA MODIFICHE AL TESTO

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -4**			
3.certificazione del sistema di qualità aziendale	Indicazione di eventuali di sistemi di qualita', certificati , secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualita' interni – Possesso di un sistema di qualita' aziendale certificato per l'attivita' inerente l'oggetto dell'appalto **Punti 5**	5	☒ In possesso ☐ Non in possesso	5 punti
4.Piano annuale delle iniziative, a carattere ludico, di informazione, formazione ed educazione alimentare con l'intervento di esperti (a titolo di esempio nutrizionisti, pediatri, ecc) Si intendono laboratori o ogni altro tipo di iniziativa che coinvolgano attivamente i seguenti soggetti: docenti, minori e familiari.	Punti 5,00, per ogni laboratorio della durata minima di n. 4 ore **fino ad un massimo di punti 10** Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5**	10	n. 2 laboratori durata min 4 ore 5 punti 1° laboratorio 5 punti 2° laboratorio	
5. Effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche sulle materie prime, sui pasti cucinati con indicazione del laboratorio presso cui la ditta intende effettuare le analisi	Punti 2 per ogni analisi effettuata nell'arco di ciascun anno scolastico, fino ad un massimo di **punti 10**	10	n. 5 analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico 10 punti	n. _____ analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico
6.Recupero e riutilizzazione del cibo integro e non consumato	Punti 5 per ogni progettualità valutata in termini di : -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3**	15	n. 3 progetti 5 ~~15~~ punti	n. _____ progetti

2 CONVIVIUM CORRISSARIO GRANICA SARA

ALLEGATO 4

PROCEDURA NEGOZIATA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE RIVOLTO AGLI ALUNNI E AL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO UBICATE NEL COMUNE DI NURRI A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG:

OFFERTA TECNICO QUALITATIVA

Il sottoscritto _____, nato a _____ prov. _____ il _____, residente a _____ prov. _____ in _____ n. _____, C.F. _____, in qualità di _____ e Legale Rappresentante della Ditta _____, con sede legale a _____ prov. _____ in _____ n. _____, C.F. _____, Partita I.V.A. _____, telefono _____, fax _____, e-mail _____, P.E.C. _____, dopo aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, ritenute le stesse tali da consentire l'offerta e ritenuto remunerativo il prezzo offerto,

OFFRE

quanto di seguito specificato:

CRITERI / INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNT MAx	Offerta in cifre	Offerta in lettere
1. Professionalità impiegate giornalmente* per l'espletamento del servizio (oltre all'organico di base dichiarato nell'Allegato 9.1) *Per giornalmente si intende "tutti i giorni" dall'avvio al termine del servizio	punti 3 per ogni cuoco o aiuto cuoco aggiuntivo rispetto alla figura base fino ad un massimo di punti 3 punti 2 per ogni figura generica impiegata fino ad un massimo di punti 2	5	n. 0 cuoco o aiuto cuoco 2 punti n. 1 figura generica	n. _____ cuoco o aiuto cuoco n. _____ figura generica
2.Piano di risoluzione delle emergenze	Interventi diversi finalizzati alla continuita' dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di mancata erogazione dell'acqua , energia elettrica, gas , eventi metereologici o altre circostanze straordinari – **Fino ad un massimo di 4 punti** -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- punti -1 -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -2**	4	2 punti.	

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **fino ad un massimo punti 10**			
7 Fornitura mensile pasti gratuiti per ciascuna annualità di riferimento	Punti 1,0 per ciascun pasto gratuito offerto in ciascun bimestre in cui è attivo il servizio Fino ad un massimo di punti 5	11	n. 22. pasti bimestrali gratuiti	n. ____ pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	Punti 5,0 per ciascuna proposta aggiuntiva / migliorativa valutata in termini di : .Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **Fino ad un massimo di 3 proposte**	10	n. 3 proposte aggiuntive /migliorative punti 3 per ogni proposta TOT. 6. 3X2=6.	n. 3 proposte aggiuntive /migliorative

In caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Ente. Non sono ammesse offerte in aumento o espresse in modo indeterminato, né offerte recanti abrasioni o correzioni, salvo che queste ultime risultino controfirmate dal Sottoscrittore.

La presente offerta è valutabile se integrata dalla relazione descrittiva ed esplicativa di cui all'allegato 12.1, la quale costituisce parte integrante e sostanziale della presente offerta tecnico – qualitativa.

Luogo e data _____

Firma digitale del Legale Rappresentante

_____

IL MODULO PUÒ ESSERE RIPRODOTTO SENZA MODIFICHE AL TESTO

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -4**			
3.certificazione del sistema di qualità aziendale	Indicazione di eventuali di sistemi di qualita', certificati , secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualita' interni – Possesso di un sistema di qualita' aziendale certificato per l'attivita' inerente l'oggetto dell'appalto **Punti 5**	5	☒ In possesso ☐ Non in possesso	5 punti
4.Piano annuale delle iniziative, a carattere ludico, di informazione, formazione ed educazione alimentare con l'intervento di esperti (a titolo di esempio nutrizionisti, pediatri, ecc) Si intendono laboratori o ogni altro tipo di iniziativa che coinvolgano attivamente i seguenti soggetti: docenti, minori e familiari.	Punti 5,00, per ogni laboratorio della durata minima di n. 4 ore **fino ad un massimo di punti 10** Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5**	10	n. _____ laboratori durata min 4 ore solo 1 prende valutabile	5 punti presente a laboratorio valutabile portato 5 punti per il progetto.
5. Effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche sulle materie prime, sui pasti cucinati con indicazione del laboratorio presso cui la ditta intende effettuare le analisi	Punti 2 per ogni analisi effettuata nell'arco di ciascun anno scolastico, fino ad un massimo di **punti 10**	10 8 punti	n. _____ analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico	n. _____ analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico
6.Recupero e riutilizzazione del cibo integro e non consumato	Punti 5 per ogni progettualità valutata in termini di : -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3**	~~10~~ 5	n. 3 progetti punti 3 progetti 5 punti e progetto	n. _____ progetti ~~15~~ 5

3 LECCA commissario GRANUEA ZARA

ALLEGATO 4

PROCEDURA NEGOZIATA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE RIVOLTO AGLI ALUNNI E AL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO UBICATE NEL COMUNE DI NURRI A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG:

OFFERTA TECNICO QUALITATIVA

Il sottoscritto _____, nato a _____ prov. _____ il _____, residente a _____ prov. ____ in _____ n. _____, C.F. _____, in qualità di _____ e Legale Rappresentante della Ditta _____, con sede legale a _____ prov. _____ in _____ n. ____, C.F. _____, Partita I.V.A. _____, telefono _____, fax _____, e-mail _____, P.E.C. _____, dopo aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, ritenute le stesse tali da consentire l'offerta e ritenuto remunerativo il prezzo offerto,

OFFRE

quanto di seguito specificato:

CRITERI / INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNT MAx	Offerta in cifre	Offerta in lettere
1. Professionalità impiegate giornalmente* per l'espletamento del servizio (oltre all'organico di base dichiarato nell'Allegato 9.1) *Per giornalmente si intende "tutti i giorni" dall'avvio al termine del servizio	punti 3 per ogni cuoco o aiuto cuoco aggiuntivo rispetto alla figura base fino ad un massimo di punti 3 punti 2 per ogni figura generica impiegata fino ad un massimo di punti 2	5	n. 1 cuoco o aiuto cuoco 5 punti n. 1 figura generica	n. _____ cuoco o aiuto cuoco n. _____ figura generica
2.Piano di risoluzione delle emergenze	Interventi diversi finalizzati alla continuita' dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di mancata erogazione dell'acqua , energia elettrica, gas , eventi metereologici o altre circostanze straordinari – **Fino ad un massimo di 4 punti** -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- punti -1 -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -2**	4 2	soluzione sufficiente non esaustive per la emergenze	

2

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **fino ad un massimo punti 10**			
7 Fornitura mensile pasti gratuiti per ciascuna annualità di riferimento	Punti 1,0 per ciascun pasto gratuito offerto in ciascun bimestre in cui è attivo il servizio Fino ad un massimo di punti 5	11	n. _____ pasti bimestrali gratuiti	n. _____ pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	Punti 5,0 per ciascuna proposta aggiuntiva / migliorativa valutata in termini di : .Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **Fino ad un massimo di 3 proposte**	10	n. 3 proposte aggiuntive /migliorative totali punti 6 3 punti per 2 proposte richieste 3x2=6 punti	n. 3 proposte aggiuntive /migliorative

In caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Ente. Non sono ammesse offerte in aumento o espresse in modo indeterminato, né offerte recanti abrasioni o correzioni, salvo che queste ultime risultino controfirmate dal Sottoscrittore.

La presente offerta è valutabile se integrata dalla relazione descrittiva ed esplicativa di cui all'allegato 12.1, la quale costituisce parte integrante e sostanziale della presente offerta tecnico – qualitativa.

Luogo e data _____

Firma digitale del Legale Rappresentante

_____

IL MODULO PUÒ ESSERE RIPRODOTTO SENZA MODIFICHE AL TESTO

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -4**			
3.certificazione del sistema di qualità aziendale	Indicazione di eventuali di sistemi di qualita', certificati , secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualita' interni – Possesso di un sistema di qualita' aziendale certificato per l'attivita' inerente l'oggetto dell'appalto **Punti 5**	5 5 punti	☒ In possesso ☐ Non in possesso	
4.Piano annuale delle iniziative, a carattere ludico, di informazione, formazione ed educazione alimentare con l'intervento di esperti (a titolo di esempio nutrizionisti, pediatri, ecc) Si intendono laboratori o ogni altro tipo di iniziativa che coinvolgano attivamente i seguenti soggetti: docenti, minori e familiari.	Punti 5,00, per ogni laboratorio della durata minima di n. 4 ore **fino ad un massimo di punti 10** Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5**	10	n. 0 laboratori durata min 4 ore Non valutabile mancanza indicazione soggetti, durata, etc	
5. Effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche sulle materie prime, sui pasti cucinati con indicazione del laboratorio presso cui la ditta intende effettuare le analisi	Punti 2 per ogni analisi effettuata nell'arco di ciascun anno scolastico, fino ad un massimo di **punti 10**	10 punti 8	n. 8 analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico	n. 8 analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico
6.Recupero e riutilizzazione del cibo integro e non consumato	Punti 5 per ogni progettualità valutata in termini di : -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3**	15 5	n. 2 progetti totale 10 punti 5 punti per ciascun progetto 5x2=10	n. 2 progetti

4 E. P. COMMISSARIO EMANUELA ZARA.

ALLEGATO 4

PROCEDURA NEGOZIATA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE RIVOLTO AGLI ALUNNI E AL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO UBICATE NEL COMUNE DI NURRI
A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG:

OFFERTA TECNICO QUALITATIVA

Il sottoscritto _____, nato a _____ prov. _____ il _____, residente a _____ prov. ____ in _____ n. _____, C.F. _____, in qualità di _____ e Legale Rappresentante della Ditta _____, con sede legale a _____ prov. _____ in _____ n. ____, C.F. _____, Partita I.V.A. _____, telefono _____, fax _____, e-mail _____, P.E.C. _____, dopo aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, ritenute le stesse tali da consentire l'offerta e ritenuto remunerativo il prezzo offerto,

OFFRE

quanto di seguito specificato:

CRITERI / INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNT MAx	Offerta in cifre	Offerta in lettere
1. Professionalità impiegate giornalmente* per l'espletamento del servizio (oltre all'organico di base dichiarato nell'Allegato 9.1) *Per giornalmente si intende "tutti i giorni" dall'avvio al termine del servizio	punti 3 per ogni cuoco o aiuto cuoco aggiuntivo rispetto alla figura base fino ad un massimo di punti 3 punti 2 per ogni figura generica impiegata fino ad un massimo di punti 2	5 5	n. 2 cuoco o aiuto cuoco n. 1 figura generica	n. _____ cuoco o aiuto cuoco n. _____ figura generica
2.Piano di risoluzione delle emergenze	Interventi diversi finalizzati alla continuita' dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di mancata erogazione dell'acqua , energia elettrica, gas , eventi metereologici o altre circostanze straordinari – **Fino ad un massimo di 4 punti** -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- punti -1 -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -2**	4 ~~0~~		

2

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **fino ad un massimo punti 10**			
7 Fornitura mensile pasti gratuiti per ciascuna annualità di riferimento	Punti 1,0 per ciascun pasto gratuito offerto in ciascun bimestre in cui è attivo il servizio Fino ad un massimo di punti 5	11	n. _____ pasti bimestrali gratuiti	n. _____ pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	Punti 5,0 per ciascuna proposta aggiuntiva / migliorativa valutata in termini di : .Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **Fino ad un massimo di 3 proposte**	10	n. _____ proposte aggiuntive /migliorative TOT. 6 2 uscite ad ogni anno di riferimento ogni anno valutato 3. 3x2=6	n. _____ proposte aggiuntive /migliorative

In caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Ente. Non sono ammesse offerte in aumento o espresse in modo indeterminato, né offerte recanti abrasioni o correzioni, salvo che queste ultime risultino controfirmate dal Sottoscrittore.

La presente offerta è valutabile se integrata dalla relazione descrittiva ed esplicativa di cui all'allegato 12.1, la quale costituisce parte integrante e sostanziale della presente offerta tecnico – qualitativa.

Luogo e data _____

Firma digitale del Legale Rappresentante

_____

IL MODULO PUÒ ESSERE RIPRODOTTO SENZA MODIFICHE AL TESTO

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -4**			
3.certificazione del sistema di qualità aziendale	Indicazione di eventuali di sistemi di qualita', certificati , secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualita' interni – Possesso di un sistema di qualita' aziendale certificato per l'attivita' inerente l'oggetto dell'appalto **Punti 5**	5	☑ In possesso ☐ Non in possesso	
4.Piano annuale delle iniziative, a carattere ludico, di informazione, formazione ed educazione alimentare con l'intervento di esperti (a titolo di esempio nutrizionisti, pediatri, ecc) Si intendono laboratori o ogni altro tipo di iniziativa che coinvolgano attivamente i seguenti soggetti: docenti, minori e familiari.	Punti 5,00, per ogni laboratorio della durata minima di n. 4 ore **fino ad un massimo di punti 10** Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5**	10	n. 10 laboratori durata min 4 ore dettagliato	
5. Effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche sulle materie prime, sui pasti cucinati con indicazione del laboratorio presso cui la ditta intende effettuare le analisi	Punti 2 per ogni analisi effettuata nell'arco di ciascun anno scolastico, fino ad un massimo di **punti 10**	10	n. _____ analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico	n. _____ analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico
6.Recupero e riutilizzazione del cibo integro e non consumato	Punti 5 per ogni progettualità valutata in termini di : -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3**	15	n. 2 progetti punti 5 unico progetto il punto più volte.	n. _____ progetti

5 RAMADA CORRISSANDO STANZERA SARA

ALLEGATO 4

PROCEDURA NEGOZIATA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE RIVOLTO AGLI ALUNNI E AL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO UBICATE NEL COMUNE DI NURRI A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG:

OFFERTA TECNICO QUALITATIVA

Il sottoscritto _____, nato a _____ prov. _____ il _____, residente a _____ prov. ____ in _____ n. _____, C.F. _____, in qualità di _____ e Legale Rappresentante della Ditta _____, con sede legale a _____ prov. _____ in _____ n. ____, C.F. _____, Partita I.V.A. _____, telefono _____, fax _____, e-mail _____, P.E.C. _____, dopo aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, ritenute le stesse tali da consentire l'offerta e ritenuto remunerativo il prezzo offerto,

OFFRE

quanto di seguito specificato:

CRITERI / INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNT MAx	Offerta in cifre	Offerta in lettere
1. Professionalità impiegate giornalmente* per l'espletamento del servizio (oltre all'organico di base dichiarato nell'Allegato 9.1) *Per giornalmente si intende "tutti i giorni" dall'avvio al termine del servizio	punti 3 per ogni cuoco o aiuto cuoco aggiuntivo rispetto alla figura base fino ad un massimo di punti 3 punti 2 per ogni figura generica impiegata fino ad un massimo di punti 2	5	n. 0 cuoco o aiuto cuoco n. 0 figura generica	n. _____ cuoco o aiuto cuoco n. _____ figura generica
2.Piano di risoluzione delle emergenze	Interventi diversi finalizzati alla continuita' dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di mancata erogazione dell'acqua , energia elettrica, gas , eventi metereologici o altre circostanze straordinari – **Fino ad un massimo di 4 punti** -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- punti -1 -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -2**	4	punti 1 solo per i non funzionali, soprattutto in caso di nel funzionamento	

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **fino ad un massimo punti 10**			
7 Fornitura mensile pasti gratuiti per ciascuna annualità di riferimento	Punti 1,0 per ciascun pasto gratuito offerto in ciascun bimestre in cui è attivo il servizio Fino ad un massimo di punti 5	11	n. _____ pasti bimestrali gratuiti	n. _____ pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	Punti 5,0 per ciascuna proposta aggiuntiva / migliorativa valutata in termini di : .Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **Fino ad un massimo di 3 proposte**	10	n. _____ proposte aggiuntive /migliorative Punti ogni anno 2 uscite guidate. 3 anni 2 uscite annuali tot. 6. 3x2	n. _____ proposte aggiuntive /migliorative 6

In caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Ente. Non sono ammesse offerte in aumento o espresse in modo indeterminato, né offerte recanti abrasioni o correzioni, salvo che queste ultime risultino controfirmate dal Sottoscrittore.

La presente offerta è valutabile se integrata dalla relazione descrittiva ed esplicativa di cui all'allegato 12.1, la quale costituisce parte integrante e sostanziale della presente offerta tecnico – qualitativa.

Luogo e data _____

Firma digitale del Legale Rappresentante

_____

IL MODULO PUÒ ESSERE RIPRODOTTO SENZA MODIFICHE AL TESTO

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -4**			
3.certificazione del sistema di qualità aziendale	Indicazione di eventuali di sistemi di qualita', certificati , secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualita' interni – Possesso di un sistema di qualita' aziendale certificato per l'attivita' inerente l'oggetto dell'appalto **Punti 5**	5	☐ In possesso ☐ Non in possesso	5 punti
4.Piano annuale delle iniziative, a carattere ludico, di informazione, formazione ed educazione alimentare con l'intervento di esperti (a titolo di esempio nutrizionisti, pediatri, ecc) Si intendono laboratori o ogni altro tipo di iniziativa che coinvolgano attivamente i seguenti soggetti: docenti, minori e familiari.	Punti 5,00, per ogni laboratorio della durata minima di n. 4 ore **fino ad un massimo di punti 10** Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5**	10	n. 2 laboratori durata min 4 ore	punti 2 progetti sufficientemente dettagliati.
5. Effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche sulle materie prime, sui pasti cucinati con indicazione del laboratorio presso cui la ditta intende effettuare le analisi	Punti 2 per ogni analisi effettuata nell'arco di ciascun anno scolastico, fino ad un massimo di **punti 10**	10 10	n. _____ analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico	n. _____ analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico
6.Recupero e riutilizzazione del cibo integro e non consumato	Punti 5 per ogni progettualità valutata in termini di : -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3**	15	n. 3 progetti totale 15 3x5 progetti ottimi.	n. _____ progetti

6 NURAGHES CORRISSARIO GRANUCLA ZARA

ALLEGATO 4

PROCEDURA NEGOZIATA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE RIVOLTO AGLI ALUNNI E AL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO FREQUENTANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO UBICATE NEL COMUNE DI NURRI A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG:

OFFERTA TECNICO QUALITATIVA

Il sottoscritto _____, nato a _____ prov. _____ il _____, residente a _____ prov. _____ in _____ n. _____, C.F. _____, in qualità di _____ e Legale Rappresentante della Ditta _____, con sede legale a _____ prov. _____ in _____ n. _____, C.F. _____, Partita I.V.A. _____, telefono _____, fax _____, e-mail _____, P.E.C. _____, dopo aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, ritenute le stesse tali da consentire l'offerta e ritenuto remunerativo il prezzo offerto,

OFFRE

quanto di seguito specificato:

CRITERI / INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNT MAx	Offerta in cifre	Offerta in lettere
1. Professionalità impiegate giornalmente* per l'espletamento del servizio (oltre all'organico di base dichiarato nell'Allegato 9.1) *Per giornalmente si intende "tutti i giorni" dall'avvio al termine del servizio	punti 3 per ogni cuoco o aiuto cuoco aggiuntivo rispetto alla figura base fino ad un massimo di punti 3 punti 2 per ogni figura generica impiegata fino ad un massimo di punti 2	5 Spetti 1	n. 1 cuoco o aiuto cuoco n. _____ figura generica	n. _____ cuoco o aiuto cuoco n. _____ figura generica
2.Piano di risoluzione delle emergenze	Interventi diversi finalizzati alla continuita' dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di mancata erogazione dell'acqua , energia elettrica, gas , eventi metereologici o altre circostanze straordinari – **Fino ad un massimo di 4 punti** -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- punti -1 -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -2**	4	Punti 2. Buon prog.	

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **fino ad un massimo punti 10**			
7 Fornitura mensile pasti gratuiti per ciascuna annualità di riferimento	Punti 1,0 per ciascun pasto gratuito offerto in ciascun bimestre in cui è attivo il servizio Fino ad un massimo di punti 5	11	n. _____ pasti bimestrali gratuiti	n. _____ pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	Punti 5,0 per ciascuna proposta aggiuntiva / migliorativa valutata in termini di : .Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5** **Fino ad un massimo di 3 proposte**	10	n. _____ proposte aggiuntive /migliorative 2 uscite guidate per ogni anno scolastico 3x2= 6 punti tot. 6	n. _____ proposte aggiuntive /migliorative

In caso di discordanza tra l'offerta espressa in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Ente. Non sono ammesse offerte in aumento o espresse in modo indeterminato, né offerte recanti abrasioni o correzioni, salvo che queste ultime risultino controfirmate dal Sottoscrittore.

La presente offerta è valutabile se integrata dalla relazione descrittiva ed esplicativa di cui all'allegato 12.1, la quale costituisce parte integrante e sostanziale della presente offerta tecnico – qualitativa.

Luogo e data _____

Firma digitale del Legale Rappresentante

_____

IL MODULO PUÒ ESSERE RIPRODOTTO SENZA MODIFICHE AL TESTO

	-Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -4**			
3.certificazione del sistema di qualità aziendale	Indicazione di eventuali di sistemi di qualita', certificati , secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualita' interni – Possesso di un sistema di qualita' aziendale certificato per l'attivita' inerente l'oggetto dell'appalto **Punti 5**	5	☒ In possesso ☐ Non in possesso	5 punti.
4.Piano annuale delle iniziative, a carattere ludico, di informazione, formazione ed educazione alimentare con l'intervento di esperti (a titolo di esempio nutrizionisti, pediatri, ecc) Si intendono laboratori o ogni altro tipo di iniziativa che coinvolgano attivamente i seguenti soggetti: docenti, minori e familiari.	Punti 5,00, per ogni laboratorio della durata minima di n. 4 ore **fino ad un massimo di punti 10** Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3** -Descritto adeguatamente e valutato ottimale rispetto alle esigenze del servizio- **punti -5**	10	n. _____ laboratori durata min 4 ore	Descrizione generale sono indicazione di cose affinché le scuole, non dirette tematiche punto 1.
5. Effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche sulle materie prime, sui pasti cucinati con indicazione del laboratorio presso cui la ditta intende effettuare le analisi	Punti 2 per ogni analisi effettuata nell'arco di ciascun anno scolastico, fino ad un massimo di **punti 10**	10 2 modificare il numero.	n. _____ analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico	n. _____ analisi effettuate nell'arco di ciascun anno scolastico
6.Recupero e riutilizzazione del cibo integro e non consumato	Punti 5 per ogni progettualità valutata in termini di : -Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- **punti- 0** -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- **punti -1** -Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- **punti -3**	~~10~~ 5	n. 3 progetti progetti 3 annuali	n. _____ progetti