

AURORA

1

IOSA PASILI

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 SEUI A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG: 7598581368

OFFERTA TECNICO QUALITATIVA

Il sottoscritto IOSA PASILI, nato a NURECA prov. OR il 30/11/1963, residente a NURECA prov. OR 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
<p>1. Professionalità impiegate Esperienza professionale nell'ambito dell'oggetto dell'appalto delle professionalità che saranno impegnate per l'espletamento del servizio. n. 1 punto per ogni anno di esperienza del cuoco; 0,5 punti per ogni anno di esperienza della figura generica</p>	<p>punti 3 per la valutazione dell'esperienza del cuoco</p> <p>punti 2 per la valutazione della figura generica</p>	<p>5</p> <p>5</p>	<p>n. <u>1</u> cuoco <u>3 ANNI ESPERIENZA</u></p> <p>n. <u>1</u> figura generica <u>7 ANNI ESPERIENZA</u></p>	<p>n. _____ cuoco</p> <p>n. _____ figura generica</p>
<p>2. Piano di risoluzione delle emergenze</p>	<p>Interventi diversi finalizzati alla continuità 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</p>	<p>4</p> <p>4</p>	<p><u>INTERVENTI RISPONDENTI IN MANIERA OTTIMALE</u></p>	

Handwritten signature

	-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 qualità', 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 qualità' interni - Possesso di un sistema di qualità' aziendale certificato per l'attività' inerente l'oggetto dell'appalto Punti 5	5 5	<input checked="" type="checkbox"/> In possesso <input type="checkbox"/> 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. <u>2</u> laboratori durata min 4 ore	
5. Corsi ed iniziative di riqualificazione ed aggiornamento professionale, svolti dalla ditta nell'ultimo quinquennio a favore dei propri addetti che svolgono attività di ristorazione scolastica	Punti 2,50 per ogni corso di aggiornamento ALCUN RISCOMPTRO A QUANTO RICHIESTO	10 200	n. _____ 200	n. _____
6. Attrezzatura messa a disposizione per l'espletamento del Servizio	Punti 3 per ogni attrezzatura di propria proprietà messa a disposizione per l'espletamento del servizio fino ad un massimo di cinque proposte	15 15	n. <u>5</u> PROPOSTE	n. _____
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. <u>22</u> pasti bimestrali gratuiti	n. _____ pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per	Punti 5,0 per ciascuna proposta	10	N. 2 PROPOSTE	

[60] TOT.

ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	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	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 4.1, 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

AURORA

CONCORSO BRANUELA
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 SEUI A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG: 7598581368

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 Esperienza professionale nell'ambito dell'oggetto dell'appalto delle professionalità che saranno impegnate per l'espletamento del servizio. n. 1 punto per ogni anno di esperienza del cuoco; 0,5 punti per ogni anno di esperienza della figura generica	punti 3 per la valutazione dell'esperienza del cuoco punti 2 per la valutazione della figura generica	5	n. <u>3</u> cuoco n. <u>2</u> figura generica	n. _____ cuoco n. _____ figura generica
2. Piano di risoluzione delle emergenze	Interventi diversi finalizzati alla continuità dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di mancata erogazione dell'acqua, energia elettrica, gas, eventi meteorologici o altre circostanze straordinarie - 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	n. <u>4</u> n. <u>0</u> desiderato	n. _____ n. _____ desiderato

	-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 qualità, 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 qualità interni - Possesso di un sistema di qualità aziendale certificato per l'attività inerente l'oggetto dell'appalto Punti 5	5	<input checked="" type="checkbox"/> In possesso <input type="checkbox"/> Non in possesso <i>punti 5.</i>	
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. <u>2</u> laboratori durata min 4 ore <i>punti 10 ok</i>	
5. Corsi ed iniziative di riqualificazione ed aggiornamento professionale, svolti dalla ditta nell'ultimo quinquennio a favore dei propri addetti che svolgono attività di ristorazione scolastica	Punti 2,50 per ogni corso di aggiornamento	10	n. _____ n. _____ <i>0 punti perché l'azienda non è gestita in modo corretto.</i>	
6. Attrezzatura messa a disposizione per l'espletamento del Servizio	Punti 3 per ogni attrezzatura di propria proprietà messa a disposizione per l'espletamento del servizio fino ad un massimo di cinque proposte	15	n. <u>5</u> n. <u>15</u> <i>punti 15.</i>	
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. <u>11</u> n. _____ pasti bimestrali gratuiti pasti bimestrali gratuiti	
8. Uscite e visite didattiche, per	Punti 5,0 per ciascuna proposta			

ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	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. <u>2</u> proposte aggiuntive /migliorative <i>protr.</i>	n. _____ proposte aggiuntive /migliorative <i>10.</i>
---	---	----	---	---

TOT. punteggio 60

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 4.1, 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

[Handwritten signature]

① AURORA

CANNAS VALCA

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 SEUI A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG: 7598581368

OFFERTA TECNICO QUALITATIVA

AURORA ①

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 Esperienza professionale nell'ambito dell'oggetto dell'appalto delle professionalità che saranno impegnate per l'espletamento del servizio. n. 1 punto per ogni anno di esperienza del cuoco; 0,5 punti per ogni anno di esperienza della figura generica	punti 3 per la valutazione dell'esperienza del cuoco punti 2 per la valutazione della figura generica	5	n. <u>3</u> cuoco n. <u>2</u> figura generica	n. <u>3 TRE</u> cuoco n. <u>2 DUE</u> figura generica
2. Piano di risoluzione delle emergenze	Interventi diversi finalizzati alla continuità 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	<u>4</u> SOLUZIONI OTTIME	<u>QUATTRO</u>

TOT
5

W...y

	-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 qualità', 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 qualità' interni – Possesso di un sistema di qualità' aziendale certificato per l'attività' inerente l'oggetto dell'appalto Punti 5	5	<input checked="" type="checkbox"/> In possesso <input type="checkbox"/> Non in possesso	CINQUE
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. <u>DUE</u> laboratori durata min 4 ore	DIECI
5. Corsi ed iniziative di riqualificazione ed aggiornamento professionale, svolti dalla ditta nell'ultimo quinquennio a favore dei propri addetti che svolgono attività di ristorazione scolastica	Punti 2,50 per ogni corso di aggiornamento	10	n. <u>0</u>	n. <u>ZERO</u>
6. Attrezzatura messa a disposizione per l'espletamento del Servizio	Punti 3 per ogni attrezzatura di propria proprietà messa a disposizione per l'espletamento del servizio fino ad un massimo di cinque proposte	15	n. <u>5</u>	n. <u>QUINDICI</u>
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 <u>5</u>	11	n. <u>22</u> pasti bimestrali gratuiti	n. <u>UNDICI</u> pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per	Punti 5,0 per ciascuna proposta			

11022222

ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	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. <u>2</u> proposte aggiuntive /migliorative	n. <u>2 DIECI</u> proposte aggiuntive /migliorative
---	---	----	---	---

60

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 4.1, 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

Reinos

② 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 SEUI
A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG: 7598581368

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
<p>1. Professionalità impiegate Esperienza professionale nell'ambito dell'oggetto dell'appalto delle professionalità che saranno impiegate per l'espletamento del servizio. n. 1 punto per ogni anno di esperienza del cuoco; 0,5 punti per ogni anno di esperienza della figura generica</p>	<p>punti 3 per la valutazione dell'esperienza del cuoco</p> <p>punti 2 per la valutazione della figura generica</p>	5	<p>n. <u>3</u> cuoco</p> <p>n. <u>2</u> figura generica</p>	<p>n. <u>TRE</u> cuoco</p> <p><u>5</u> n. <u>DUE</u> figura generica</p>
<p>2. Piano di risoluzione delle emergenze</p>	<p>Interventi diversi finalizzati alla continuità 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</p>	4		<p><u>4</u></p>

	-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 qualità', 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 qualità' interni - Possesso di un sistema di qualità' aziendale certificato per l'attività' inerente l'oggetto dell'appalto Punti 5	5	<input type="checkbox"/> In possesso <input type="checkbox"/> 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. <u>2</u> laboratori durata min 4 ore NON DESCRITTO BENE INADEGUATO VALUTAZ. PERSONALE	1° → 5 2 → 0 5
5. Corsi ed iniziative di riqualificazione ed aggiornamento professionale, svolti dalla ditta nell'ultimo quinquennio a favore dei propri addetti che svolgono attività di ristorazione scolastica	Punti 2,50 per ogni corso di aggiornamento NON POSSIBILE CORSI SVOLTI	10	n. _____	n. _____ 0
6. Attrezzatura messa a disposizione per l'espletamento del Servizio	Punti 3 per ogni attrezzatura di propria proprietà messa a disposizione per l'espletamento del servizio fino ad un massimo di cinque proposte	15	n. <u>ERNOQUE</u>	n. _____ 15
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 <u>11</u>	11	n. <u>11</u> pasti bimestrali gratuiti	n. <u>11</u> pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per	Punti 5,0 per ciascuna proposta			

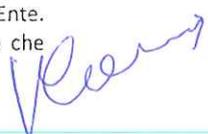
Ikem

ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	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. <u>6</u> proposte aggiuntive /migliorative	n. <u>10</u> proposte aggiuntive /migliorative
---	---	----	---	--

DIECI

TOT 55

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 4.1, 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

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 SEUI
A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG: 7598581368

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
<p>1. Professionalità impiegate Esperienza professionale nell'ambito dell'oggetto dell'appalto delle professionalità che saranno impiegate per l'espletamento del servizio. n. 1 punto per ogni anno di esperienza del cuoco; 0,5 punti per ogni anno di esperienza della figura generica</p>	<p>punti 3 per la valutazione dell'esperienza del cuoco</p> <p>punti 2 per la valutazione della figura generica</p>	<p>5</p> <p>5</p>	<p>n. <u>3</u> cuoco</p> <p>n. <u>2</u> figura generica</p>	<p>n. _____ cuoco</p> <p>n. _____ figura generica</p>
<p>2. Piano di risoluzione delle emergenze</p>	<p>Interventi diversi finalizzati alla continuità dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di mancata erogazione dell'acqua, energia elettrica, gas, eventi meteorologici 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</p>	<p>4</p> <p>(2)</p>		

[Handwritten signature]

	-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 qualità, 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 qualità interni - Possesso di un sistema di qualità aziendale certificato per l'attività inerente l'oggetto dell'appalto Punti 5	5 5	<input checked="" type="checkbox"/> In possesso <input type="checkbox"/> 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 coinvolgono 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 4 <	n. <u>2</u> laboratori durata min 4 ore N. 3 = N. 1 =	BUONO SUFFICIENTE
5. Corsi ed iniziative di riqualificazione ed aggiornamento professionale, svolti dalla ditta nell'ultimo quinquennio a favore dei propri addetti che svolgono attività di ristorazione scolastica	Punti 2,50 per ogni corso di aggiornamento NON DA ALCUN RISCONTRO A QUANTO RICHIESO	10 ZERO	n. _____ 0	n. _____
6. Attrezzatura messa a disposizione per l'espletamento del Servizio	Punti 3 per ogni attrezzatura di propria proprietà messa a disposizione per l'espletamento del servizio fino ad un massimo di cinque proposte	15 15	n. <u>5</u> ATTR. VALIDE	n. _____
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 <u>11</u>	11 11	n. <u>11</u> pasti bimestrali gratuiti	n. <u>11</u> pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per	Punti 5,0 per ciascuna proposta	10 52	N. 6 PROPOSTE	

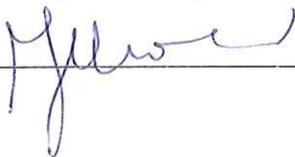
ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	aggiuntiva / migliorativa valutata in termini di : .Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- punti- 0 -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze 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	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 4.1, 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

ROUADA

COMISSARIO
ETANUELA 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 SEUI A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG: 7598581368

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 Esperienza professionale nell'ambito dell'oggetto dell'appalto delle professionalità che saranno impegnate per l'espletamento del servizio. n. 1 punto per ogni anno di esperienza del cuoco; 0,5 punti per ogni anno di esperienza della figura generica	punti 3 per la valutazione dell'esperienza del cuoco punti 2 per la valutazione della figura generica	5	n. <u>3</u> cuoco punti <u>2</u> n. _____ figura generica	n. _____ cuoco <u>S.</u> n. _____ figura generica
2. Piano di risoluzione delle emergenze	Interventi diversi finalizzati alla continuità dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di mancata erogazione dell'acqua, energia elettrica, gas, eventi meteorologici 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	<u>punti 4</u> <u>esattamente</u>	<u>S.</u>

[Handwritten signature]

	-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 qualità, 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 qualità interni – Possesso di un sistema di qualità aziendale certificato per l'attività inerente l'oggetto dell'appalto Punti 5	5	<input checked="" type="checkbox"/> In possesso <input type="checkbox"/> Non in possesso punti 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. <u>4</u> laboratori durata min 4 ore tot. 4 1 lab. → 3 punti 2 lab. → 1 punto soff. ed adeguato ma materiale.	
5. Corsi ed iniziative di riqualificazione ed aggiornamento professionale, svolti dalla ditta nell'ultimo quinquennio a favore dei propri addetti che svolgono attività di ristorazione scolastica	Punti 2,50 per ogni corso di aggiornamento	10	n. _____ n. _____ completamente differente da questo richiesta	
6. Attrezzatura messa a disposizione per l'espletamento del Servizio	Punti 3 per ogni attrezzatura di propria proprietà messa a disposizione per l'espletamento del servizio fino ad un massimo di cinque proposte	15	n. <u>5</u> Punti 15 n. _____	
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. <u>11</u> pasti bimestrali gratuiti n. _____ pasti bimestrali gratuiti	
8. Uscite e visite didattiche, per	Punti 5,0 per ciascuna proposta			

ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	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. <u>6</u> proposte aggiuntive /migliorative <i>punti</i>	n. _____ proposte aggiuntive /migliorative <i>10</i>
---	--	----	--	--

TOT 52

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 4.1, 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

NURAGHES

COMISSARIO BRANUBIA
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 SEUI A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG: 7598581368

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 Esperienza professionale nell'ambito dell'oggetto dell'appalto delle professionalità che saranno impegnate per l'espletamento del servizio. n. 1 punto per ogni anno di esperienza del cuoco; 0,5 punti per ogni anno di esperienza della figura generica	punti 3 per la valutazione dell'esperienza del cuoco punti 2 per la valutazione della figura generica	5	n. <u>3</u> cuoco n. <u>2</u> figura generica	n. _____ cuoco n. _____ figura generica
2. Piano di risoluzione delle emergenze	Interventi diversi finalizzati alla continuità 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 <u>2</u> 3 4 desidero	3 4 desidero

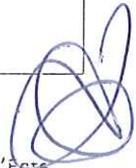
(Handwritten signature)

	-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 qualità, 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 qualità interni – Possesso di un sistema di qualità aziendale certificato per l'attività inerente l'oggetto dell'appalto Punti 5	5	<input checked="" type="checkbox"/> In possesso <input type="checkbox"/> Non in possesso	<i>punti 5</i>
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. <u>5</u> laboratori durata min 4 ore	<i>punti 10</i>
5. Corsi ed iniziative di riqualificazione ed aggiornamento professionale, svolti dalla ditta nell'ultimo quinquennio a favore dei propri addetti che svolgono attività di ristorazione scolastica	Punti 2,50 per ogni corso di aggiornamento	10	n. _____ n. _____	<i>punti 10 complete del resto</i>
6. Attrezzatura messa a disposizione per l'espletamento del Servizio	Punti 3 per ogni attrezzatura di propria proprietà messa a disposizione per l'espletamento del servizio fino ad un massimo di cinque proposte	15	n. <u>5</u> n. _____	<i>punti 15</i>
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	<u>11</u>	n. _____ pasti bimestrali gratuiti	n. _____ pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per	Punti 5,0 per ciascuna proposta			

ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	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. <u>2</u> proposte aggiuntive /migliorative	n. _____ proposte aggiuntive /migliorative
---	---	----	--	---

PUNTI 50

Punteggio



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 4.1, 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

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 SEUI
A.S. 2018/2019 - 2019/2020 E 2020/2021

CIG: 7598581368

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
<p>1. Professionalità impiegate Esperienza professionale nell'ambito dell'oggetto dell'appalto delle professionalità che saranno impegnate per l'espletamento del servizio. n. 1 punto per ogni anno di esperienza del cuoco; 0,5 punti per ogni anno di esperienza della figura generica</p>	<p>punti 3 per la valutazione dell'esperienza del cuoco</p> <p>punti 2 per la valutazione della figura generica</p>	5	<p>n. <u>TRE3</u> cuoco</p> <p>n. <u>DUE2</u> figura generica</p>	<p>n. <u>TRE</u> cuoco</p> <p>n. <u>DUE</u> figura generica</p>
<p>2. Piano di risoluzione delle emergenze</p>	<p>Interventi diversi finalizzati alla continuità 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</p> <p>-Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio-- punti -1</p> <p>-Descritto adeguatamente e valutato buono rispetto alle esigenze del servizio- punti -2</p>	4	<p><u>2</u></p>	<p><u>2</u></p>

Handwritten signature

	-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 qualità, 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 qualità interni - Possesso di un sistema di qualità aziendale certificato per l'attività inerente l'oggetto dell'appalto Punti 5	5	<input checked="" type="checkbox"/> In possesso <input type="checkbox"/> 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. <u>5</u> laboratori durata min 4 ore	10
5. Corsi ed iniziative di riqualificazione ed aggiornamento professionale, svolti dalla ditta nell'ultimo quinquennio a favore dei propri addetti che svolgono attività di ristorazione scolastica	Punti 2,50 per ogni corso di aggiornamento NON SONO STATE INDICATE	10	n. <u>0</u>	n. <u>0</u>
6. Attrezzatura messa a disposizione per l'espletamento del Servizio	Punti 3 per ogni attrezzatura di propria proprietà messa a disposizione per l'espletamento del servizio fino ad un massimo di cinque proposte	15	n. <u>3</u> <u>15</u>	n. <u>15</u>
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. <u>20</u> pasti bimestrali gratuiti	n. <u>1</u> pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per	Punti 5,0 per ciascuna proposta			

UNDICI

Kenny

ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	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. <u>2</u> proposte aggiuntive /migliorative	n. <u>DI/CO</u> proposte aggiuntive /migliorative
---	---	----	--	--

707 58

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 4.1, 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

M...

	-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 qualità', 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 qualità' interni – Possesso di un sistema di qualità' aziendale certificato per l'attività' inerente l'oggetto dell'appalto Punti 5	5 5	<input checked="" type="checkbox"/> In possesso <input type="checkbox"/> 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. <u>5</u> laboratori durata min 4 ore	
5. Corsi ed iniziative di riqualificazione ed aggiornamento professionale, svolti dalla ditta nell'ultimo quinquennio a favore dei propri addetti che svolgono attività di ristorazione scolastica	Punti 2,50 per ogni corso di aggiornamento ALCUN RISCONTRO AL QUANTO RICHIESTO	10 ZERO	n. _____	n. _____
6. Attrezzatura messa a disposizione per l'espletamento del Servizio	Punti 3 per ogni attrezzatura di propria proprietà messa a disposizione per l'espletamento del servizio fino ad un massimo di cinque proposte	15 15	n. <u>5</u>	n. <u>5</u>
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 <u>5/1</u>	11 11	n. <u>20</u> pasti bimestrali gratuiti	n. _____ pasti bimestrali gratuiti
8. Uscite e visite didattiche, per	Punti 5,0 per ciascuna proposta	10 10	n. <u>2</u> PROPOSTE	

TOT.

60

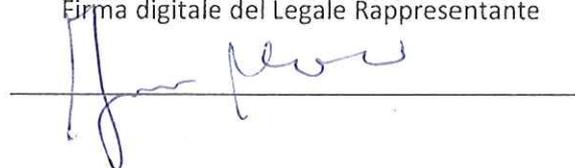
ciascun anno di riferimento, sul tema della "filiera corta"	aggiuntiva / migliorativa valutata in termini di : .Insufficiente o insufficientemente descritto o non valutabile o non descritto o inadeguato alle esigenze del servizio- punti- 0 -Descritto adeguatamente e sufficientemente funzionale alle esigenze 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	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 4.1, la quale costituisce parte integrante e sostanziale della presente offerta tecnico – qualitativa.

Luogo e data λ

Firma digitale del Legale Rappresentante



IL MODULO PUÒ ESSERE RIPRODOTTO SENZA MODIFICHE AL TESTO

