

ALLEGATO N. 4

MODULO OFFERTA TECNICA

OGGETTO:OFFERTA ECONOMICA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI CALDI PER LA SCUOLA MATERNA DI SAN CIPIRELLO PER L'ANNO SCOLASTICO 2012/2013.

(barrare con una x le voci che interessano)

PARAMETRI DI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO	
Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva, da comprovarsi con il certificato del Registro Imprese e attestante nell'oggetto sociale: "ristorazione collettiva"	<p>Max 10 così distribuiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 5 punti = presenza di certificato del registro imprese attestante la Specializzazione nel campo della "<u>ristorazione collettiva</u>" ○ 10 punti = presenza di certificato del registro imprese attestante la Specializzazione nel campo della "<u>ristorazione collettiva scolastica</u>" 	10
La qualifica del personale presente nel centro di cottura destinato a fornire il servizio	<p>Max 10 punti così distribuiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 punto = cuoco diplomato con oltre due anni di esperienza ○ 2 punti = responsabile di cucina con esperienza almeno biennale ○ 2 punti = tecnico – nutrizionista diplomato ○ 5 punti = laureato in Scienze dell'Alimentazione 	10
Distanza del centro di cottura dalla Scuola Materna	<p>Max 40 punti così distribuiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 40 punti = distanza compresa tra 0 e 20 km. ○ 30 punti = distanza compresa tra 20 e 30 km. ○ 20 punti = distanza compresa tra 30 e 40 km. ○ 10 punti = distanza compresa tra 40 e 50 km. ○ 0 punti = distanza oltre i 50km. 	40
Utilizzo di almeno 2 prodotti DOP o IGP.	<p>Max 10 punti così distribuiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 10 punti = utilizzo 3 volte la settimana ○ 5 punti = utilizzo 2 volte la settimana ○ 1 punto = utilizzo 1 volta la settimana 	10

La presente offerta va inserita nel Plico C "Offerta Tecnica" unitamente a fotocopia di valido documento di riconoscimento del firmatario.