

Marca da bollo

**SCHEDA OFFERTA TECNICA
PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO PER L'AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TEGLIO VENETO
PER IL PERIODO 01.01.2013 – 30.06.2014**

Spett.le
Comune di Teglio Veneto
Via Roma, 9
30025 – TEGLIO VENETO (VE)

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____ residente nel
Comune di _____ Prov _____
Stato _____
Via/Piazza _____ n. _____
in qualità di
☐ Titolare
☐ Legale rappresentante
☐ Procuratore
☐ altro (specificare) _____

dell'Impresa _____
con sede legale in _____ Prov _____ cap. _____
Via/Piazza _____ n. _____
Stato _____
e sede amministrativa in _____ Prov _____ cap. _____
Via/Piazza _____ n. _____
Stato _____

con espresso riferimento alla ditta che rappresenta e a corredo della domanda per la partecipazione alla gara d'appalto in oggetto, consapevole del fatto che, in caso di dichiarazioni mendaci, verranno applicate nei suoi confronti, ai sensi dell'art. 76 del DPR 28.12.2000, n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi,

DICHIARA

1. di utilizzare, per l'espletamento del servizio oggetto della presente gara, il Centro di Cottura sito nel Comune di _____ (prov _____)
via _____ n. _____;

2. di aver confezionato, nell'anno 2011, il seguente numero di pasti totali presso il Centro di cottura suddivisi per Scuole, Ospedali e Aziende con la seguente percentuale riferita alla sola refezione scolastica:

N. pasti totali	% sola refezione scolastica
Scuole n. _____	
Ospedali n. _____	
Aziende n. _____	

N.B. i pasti confezionati per il servizio domiciliare e/o per le case di riposo vanno conteggiati alla voce "aziende" in quanto non riguardanti né un servizio destinato a soggetti in età scolare né un servizio a carattere sanitario.

3. di assegnare al servizio di refezione scolastica presso ciascun plesso scolastico un numero di addetti alla distribuzione tale da garantire il seguente rapporto tra detta cifra ed il numero dei pasti da distribuirsi giornalmente:

Rapporto addetti/numero pasti	Contrassegnare con una "X" la voce che interessa
Scuola dell'infanzia: 1/35 Scuola primaria: 1/45 (come richiesto dall'art. 5 del capitolato speciale d'appalto)	
Proposta migliorativa rispetto alla precedente: (specificare): Scuola dell'infanzia: 1/_____ Scuola primaria: 1/_____	

N.B. nel caso non sia formulata una proposta migliorativa, andrà barrata la prima voce, in quanto il rapporto è già obbligatoriamente previsto nel capitolato.

4. di impiegare presso il Centro di cottura il seguente personale qualificato:

Personale qualificato	Contrassegnare con una "X" le voci che interessano
Presenza stabile giornaliera di almeno 3 Cuochi diplomati con esperienza almeno quinquennale (alla data di scadenza del bando)	
Presenza stabile giornaliera di un Responsabile di cucina con esperienza almeno quinquennale (alla data di scadenza del bando)	
Presenza stabile giornaliera di un Nutrizionista/Dietista munito di Laurea con esperienza almeno quinquennale (alla data di scadenza del bando)	
Presenza stabile giornaliera di un Responsabile HACCP munito di Laurea (Biologia; Tecnologia alimentare; ecc.)	

5. che la tipologia di attrezzatura (in misura superiore all'80% dell'attrezzatura complessiva da utilizzarsi nel servizio) destinata alla veicolazione dei pasti è la seguente:

Tipologia contenitori (in misura superiore all'80% dell'attrezzatura complessiva da utilizzarsi nel servizio)	Contrassegnare con una "X" la voce che interessa
Contenitori passivi con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria	
Contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica	
Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	
Contenitori attivi elettrici	

6. che provvederà alla rilevazione del gradimento dei servizi (rivolta ad almeno il 10% degli utenti di ciascun servizio e per una intera settimana) con la seguente frequenza:

Frequenza della rilevazione	Contrassegnare con una "X" la voce che interessa
Rilevazione assente	
Rilevazione con cadenza annuale	
Rilevazione con cadenza quadrimestrale	
Rilevazione con cadenza trimestrale	

7. che presso il proprio Centro di cottura è/sono presente/i il/i seguente/i locale/i separati (mediante parete, pannello divisorio o simili) per la lavorazione di:

Presenza locali e attrezzature	Contrassegnare con una "X" le voci che interessano
Locali e attrezzature assenti	
Presenza locale separato per lavorazione carne (macelleria)	
Presenza locale separato per la preparazione delle diete speciali	

e, a tal fine, allega alla presente dichiarazione planimetria dei locali e descrizione delle attrezzature;

8. di presentare in allegato la procedura relativa al sistema di scelta dei fornitori delle derrate alimentari riferita al centro di cottura che sarà utilizzato per l'esecuzione del presente appalto da attuarsi nel corso del periodo di vigenza dell'appalto medesimo *(facoltativo; tagliare qualora non venga presentato)*;

9. di presentare in allegato le misure per il contenimento dell'impatto ambientale e dei consumi energetici *(facoltativo; tagliare qualora non venga presentato)*;

10. di introdurre le seguenti soluzioni gestionali e/o organizzative migliorative:

Proposte migliorative	Contrassegnare con una "X" le voci che interessano
Previsione di un menù scolastico articolato in 8 anziché 4 settimane	
Fornitura e/o utilizzazione di prodotti DOP e IGP (con indicazione della specifica tipologia delle derrate)	
Integrazione del menù in occasione delle festività e/o ricorrenze nell'anno (Natale; Pasqua; Carnevale; ecc.) con alimenti tipici (panettone; focaccia; chiacchiere; ecc.)	
Elaborazione e realizzazione di un progetto da concludersi entro il termine dell'appalto quale "laboratorio" di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio	

_____ li _____

Firma

NOTA BENE:

- **IMPRESA SINGOLA:** la documentazione costituente l'offerta tecnica dovrà essere presentata e sottoscritta a cura del Legale rappresentante o da un delegato munito di idonei poteri di firma;
- **R.T.I. O CONSORZI GIA' COSTITUITI:** la documentazione costituente l'offerta tecnica dovrà essere presentata in un'unica copia sottoscritta dal Legale rappresentante della sola ditta capogruppo o da un suo delegato munito di idonei poteri di firma;
- **R.T.I. O CONSORZI NON COSTITUITI:** la documentazione costituente l'offerta tecnica dovrà essere presentata in un'unica copia sottoscritta da tutte le imprese (Legale rappresentante o delegato munito di idonei poteri di firma) che faranno parte del raggruppamento o del consorzio.

Allegati (barrare le voci che interessano):

- ☐ planimetria dei locali e descrizione delle attrezzature (rif. punto 7);
- ☐ procedura di scelta dei fornitori (rif. punto 8);
- ☐ misure per il contenimento dell'impatto ambientale e dei consumi energetici (rif. punto 9)
- ☐ altro (specificare): _____