

(Intestazione ditta)

**Spettabile Comune di Nogara
Ufficio Istruzione
c.a. dott. Filippo Centomo
Via Falcone Borsellino, 1
37054 Nogara VR**

Oggetto: Offerta tecnica gara per l'appalto del servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici nel periodo 01/09/2015 – 30/06/2021

Il sottoscritto _____ nato a _____
il _____ e residente a _____
in via _____ in qualità di rappresentante Legale della Ditta _____
con sede legale in Via _____ e P.IVA _____
iscritta alla C.C.I.A.A. di _____ al n. _____
con indicate le seguenti attività d'impresa _____

Visto l'avviso di gara in data per l'appalto del servizio di refezione scolastica per il periodo dal 01/09/2015 al 30/06/2021

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e successive modificazioni e integrazioni, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti

D I C H I A R A

1 - Valorizzazione della Struttura

Punteggio max: punti 8

<i>1.1 Piano di manutenzione definito in base alle variazioni proposte</i>	
Vedi allegato modello PM1	

Punteggio max: punti 2

<i>1.2 Tipologia dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti</i>	
contenitori passivi (con coibentazione termica e/o camera d'aria)	<input type="checkbox"/>
contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica	<input type="checkbox"/>
contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	<input type="checkbox"/>
contenitori attivi elettrici	<input type="checkbox"/>

Per l'Impresa: _____
(timbro e firma)

Punteggio max: punti 2

1.3 *Migliorie strutturali Presentazione di varianti migliorative al servizio in oggetto, riguardanti esclusivamente l'acquisto di impianti e prodotti per le cucine.*

2 - Valorizzazione del sistema di refezione**Punteggio max: punti 2**

2.1 *Analisi della Customer Satisfaction: numero di ore messe a disposizione, senza ulteriore aggravio per l'Ente, per la definizione, somministrazione, analisi coordinate di strumenti di indagine del gradimento*

Ore mensili proposte n.	
-------------------------	--

Punteggio max: punti 2

2.2 *Educazione alimentare: numero di ore messe a disposizione, senza ulteriore aggravio per l'Ente ed escluse le ore di formazione e partecipazione agli incontri della Commissione mensa, per la realizzazione di progetti e la promozione nel campo dell'educazione alimentare*

Ore mensili proposte n.	
-------------------------	--

Punteggio max: punti 3

2.3 *Pasti gratuiti aggiuntivi rispetto a quelli già previsti all'art. 12 comma 6*

N. pasti aggiuntivi oltre i 600 richiesti	
---	--

Punteggio max: punti 3

2.4 *Composizione del pacco alimentare per forniture sociali*

Prodotti	Quantità	Quote aggiunte per composizione	Scelta	Punteggio
Pasta e pastina	2kg	+1kg	<input type="checkbox"/>	0,12
Riso	1Kg	+1Kg	<input type="checkbox"/>	0,2
Fette biscottate	300gr	+300gr	<input type="checkbox"/>	0,1
Olio Extra Vergine di Oliva	1Lt	+1Lt	<input type="checkbox"/>	0,3
Olio di Mais	1Lt	+1Lt	<input type="checkbox"/>	0,15
Pomodori pelati o passata	1,5Kg	+500gr	<input type="checkbox"/>	0,1
Ragù alla carne	500gr	+500gr	<input type="checkbox"/>	0,15
Lattine di piselli o lenticchie	1Kg	+1Kg	<input type="checkbox"/>	0,1
Lattine di fagioli o altri legumi	1kg	+1kg	<input type="checkbox"/>	0,1
Carne in scatola	500gr	+500gr	<input type="checkbox"/>	0,15
Tonno o Sgombro all'olio	320gr	+320gr	<input type="checkbox"/>	0,3
Dadi da brodo	10	+10	<input type="checkbox"/>	0,1
Formaggi	500gr	+500gr	<input type="checkbox"/>	0,2
Farina	1kg	+1kg	<input type="checkbox"/>	0,18
Zucchero	2kg	+1kg	<input type="checkbox"/>	0,1
Caffè	250gr	+250g	<input type="checkbox"/>	0,25
Marmellata	1kg	+1kg	<input type="checkbox"/>	0,1
Biscotti	1kg	+1kg	<input type="checkbox"/>	0,15
Latte UHT	3lt	+1lt	<input type="checkbox"/>	0,1
Sale grosso	1Kg	+1Kg	<input type="checkbox"/>	0,05

Per l'Impresa: _____

(timbro e firma)

3 – Forniture di qualità**Punteggio max: punti 18**

3.1	
<i>Proposta di fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale, nell'ambito regionale e a Km 0</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Proposta di fornitura di ulteriori prodotti biologici</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Proposta di fornitura di ulteriori prodotti DOP e di ulteriori prodotti IGP.</i>	<input type="checkbox"/>

Indicazione dei prodotti

<i>Num.</i>	<i>Descrizione dei prodotti</i>	<i>prodotti locali, regionali, Km 0</i>	<i>prodotti biologici.</i>	<i>prodotti DOP o IGP</i>
1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
34		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
35		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
36		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
37		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
38		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
39		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
40		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Per l'Impresa: _____

(timbro e firma)

4 – Personale adibito al servizio

4.1 Curriculum del coordinatore utilizzato dalla ditta per sovrintendere il servizio	
Nome e Cognome	
Laurea	
Anni di esperienza	
Percorsi di specializzazione specifica oltre al titolo di studio	
Pubblicazione su riviste specializzate	

4.2 Curriculum del cuoco utilizzato dalla ditta per il servizio CENTRO COTTURA - NOGARA	
Nome e Cognome	
Titolo di Studio	
Anni di esperienza	
Percorsi di specializzazione specifica oltre al titolo di studio	
Pasti medi annui triennio 2011-2013	

4.3 Curriculum del cuoco utilizzato dalla ditta per il servizio CENTRO COTTURA - BONFERRARO	
Nome e Cognome	
Titolo di Studio	
Anni di esperienza	
Percorsi di specializzazione specifica oltre al titolo di studio	
Pasti medi annui triennio 2011-2013	

4.1 Curriculum del dietista utilizzato dalla ditta per sovrintendere il servizio	
Nome e Cognome	
Laurea	
Anni di esperienza	
Percorsi di specializzazione specifica oltre al titolo di studio	
Pubblicazione su riviste specializzate	

Per l'Impresa: _____
(timbro e firma)

5 – Progetto di servizio raccolta tariffe

Punteggio max: punti 12

4.1 *Progetto per il servizio di raccolta tariffe.*

L'elaborato dovrà essere redatto su fogli formato A4 con un numero massimo di pagine di 20 (escluse le eventuali copertine e titolo) con un carattere tipo "Times new roman" punto n. 12 e interlinea singola. Il progetto dovrà essere suddiviso nei sotto indicati capitoli generali.

Sistema informativo di raccolta dati	Max punti 3
modalità di pagamento per l'utenza	Max punti 3
utilità e facilitazioni per gli utenti (sportelli, call center, web, app, ...)	Max punti 3
sistema di recupero dei ritardati pagamenti o morosità	Max punti 3

11. di aver preso conoscenza, per conto della Ditta, delle condizioni locali nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla esecuzione del servizio, sulla determinazione dei prezzi, nonché delle condizioni contrattuali e di aver ritenuto di formulare l'offerta nel complesso remunerativa tale da consentire una effettuazione del servizio in condizioni di sicurezza ed in modo soddisfacente per l'Amministrazione Comunale;
12. di aver preso visione, per conto della Ditta, del capitolato speciale d'appalto che disciplina il servizio in questione; nonché di conoscere e rispettare le disposizioni vigenti in materia di sicurezza alimentare;

Data _____

Firma per esteso

N.B. allegare fotocopia del documento d'identità, in corso di validità, del dichiarante

Per l'Impresa: _____
(timbro e firma)