



Comune di Sona

Provincia di Verona

Regione Veneto



SETTORE CULTURA – SERVIZI DEMOGRAFICI – SERVIZI SCOLASTICI

ALLEGATO "6"

Dichiarazioni di cui all'art. 6 del bando - offerta tecnica lettera b).

AI COMUNE DI SONA
Piazza Roma, 1
37060 – SONA (VR)

OGGETTO: Gara d'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica.
Periodo 01.09.2014- 31.08.2017.

Il sottoscritto

nato ail

residente inVian.

nella sua qualità di legale rappresentante dell'impresa, ovvero del raggruppamento
temporaneo delle seguenti imprese (riportare le ragioni sociali delle imprese raggruppate)

.....

.....

.....

(eventualmente) giusta procura generale / speciale n. del

quale:

- TITOLARE
- PRESIDENTE DELLA SOCIETA'
- SOCIO CON POTERE DI RAPPRESENTANZA
- AMMINISTRATORE DELEGATO
- PRESIDENTE DELLA COOPERATIVA
-

codice fiscale, partita I.V.A.

codice attività..... con sede legale in

Via/P.zza n. tel.....

PEC (obbligatoria)..... e-mail.....



Comune di Sona

Provincia di Verona

Regione Veneto



SETTORE CULTURA – SERVIZI DEMOGRAFICI – SERVIZI SCOLASTICI

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 consapevole delle sanzioni penali e delle conseguenze previste dagli artt. 75 e 76 del D.P.R. medesimo per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, sotto la propria responsabilità:

DICHIARA

per quanto attiene al punto **b.1)**:

che l'Impresa, ovvero il raggruppamento temporaneo di Imprese, utilizzerà i seguenti prodotti a Km 0 provenienti dalla provincia di Verona o province confinanti MN-BS-TN-VI-RO-PD:

Pasta	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Pane	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Riso	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Carne bovina	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Carne suina	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Carne avicola	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Carne cunicola	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Uova	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Zucchina	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Patata	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Pesca	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Radicchio	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Insalata	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Kiwi	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Mela	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Pera	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

per quanto attiene al punto **b.2)**:

che l'Impresa, ovvero il raggruppamento temporaneo di Imprese, pianificherà le seguenti analisi di laboratorio:

- tra 5 e 10 verifiche annue
- tra 11 e 15 verifiche annue
- tra 16 e 20 verifiche annue
- oltre 20 verifiche annue



Comune di Sona

Provincia di Verona

Regione Veneto



SETTORE CULTURA – SERVIZI DEMOGRAFICI – SERVIZI SCOLASTICI

per quanto attiene al punto **b.3)**:

che l'Impresa, ovvero il raggruppamento temporaneo di Imprese, impiegherà presso i Centri Cottura il seguente personale qualificato addetto alla produzione dei pasti:

Figura Professionale qualificata	n.
Cuoco diplomato o con pluriesperienza pregressa come cuoco	
Responsabile dei Centri Cottura con esperienza almeno biennale	
Specialisti in scienza dell'alimentazione /Nutrizionisti/ Dietista	

per quanto attiene al punto **b.4)**:

che l'Impresa, ovvero il raggruppamento temporaneo di Imprese, impiegherà presso le mense scolastiche terminali il seguente numero di addetti alla distribuzione dei pasti in rapporto ai pasti distribuiti:

n. 1 addetto /n. pasti distribuiti ____ (in lettere _____)

per quanto attiene al punto **b.5)**:

che l'Impresa, ovvero il raggruppamento temporaneo di Imprese, utilizzerà per il trasporto dei pasti confezionati in multiporzione il seguente tipo di contenitori:

- 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

N.B. Barrare la casella di riferimento

per quanto attiene al punto **b.6)**:

che l'Impresa, ovvero il raggruppamento temporaneo di Imprese, utilizzerà per il trasporto dei pasti confezionati il seguente n. di mezzi in disponibilità dell'Impresa:

- n. 1 mezzo per n. 6 plessi
- n. 2 mezzi per n. 6 plessi
- n. 3 mezzi per n. 6 plessi

N.B. Barrare la casella di riferimento



Comune di Sona

Provincia di Verona

Regione Veneto



SETTORE CULTURA – SERVIZI DEMOGRAFICI – SERVIZI SCOLASTICI

per quanto attiene al punto **b.7)**:

che il centro di cottura principale specializzato, utilizzato dall'Impresa o dal raggruppamento temporaneo di Imprese per la preparazione dei pasti ed ubicato a _____
in Via _____ n.____,

- o ha le seguenti Certificazioni di Sistema di Qualità conformi a norme europee in corso di validità rilasciata da organismi accreditati ai sensi della normativa europea (indicare ente certificatore ed estremi della certificazione):

- o non ha Certificazioni di Sistema di Qualità.

N.B. Barrare la casella di riferimento

per quanto attiene al punto **b.8)**:

che l'Impresa, ovvero il raggruppamento temporaneo di Imprese, avrà per tutta la durata contrattuale la disponibilità di un centro cottura di emergenza con capacità di produzione pasti annua almeno pari a quella prevista nell'appalto e con caratteristiche tecnico-qualitative almeno pari a quelle del centro di cottura principale utilizzato, sito in _____
a km _____ dal centro cottura principale percorso calcolato con www.viamichelin.it -
percorso più breve

distanza minore offerta
_____ x 6
distanza offerta

per quanto attiene al punto **b.9)**:

che l'Impresa, ovvero il raggruppamento temporaneo di Imprese, avrà fornitori di materie prime destinate ai 2 centri cottura per il servizio di ristorazione scolastica in oggetto, con la seguente indicazione di percentuale di possesso della certificazione ISO, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari

- assenza di certificazione o meno del 10% dei fornitori con certificazione
- dal 10% al 50% dei fornitori con certificazione
- dal 51% al 80% dei fornitori con certificazione
- più dell'80% dei fornitori con certificazione

N.B. Barrare la casella di riferimento



Comune di Sona

Provincia di Verona

Regione Veneto



SETTORE CULTURA – SERVIZI DEMOGRAFICI – SERVIZI SCOLASTICI

per quanto attiene al punto **b.10**):

che l'Impresa, ovvero il raggruppamento temporaneo di Imprese, utilizzerà nei Centri Cottura per il servizio di ristorazione scolastica i seguenti generi di Prodotti D.O.P. o I.G.P.

Genere di prodotto	Certificazione D.O.P. o I.G.P.

per quanto attiene al punto **b.11**):

che l'Impresa, ovvero il raggruppamento temporaneo di Imprese,

- non realizzerà alcun progetto formativo
- realizzerà un progetto formativo costituito da n. 1 conferenza per a.s.
- realizzerà un progetto formativo costituito da n. 2 o più conferenze per a.s.

N.B. Barrare la casella di riferimento

per quanto attiene al punto **b.12**):

che l'Impresa, ovvero il raggruppamento temporaneo di Imprese,

- non effettuerà alcuna rilevazione della qualità percepita del servizio
- effettuerà n. 1 rilevazione della qualità percepita del servizio per ciascuna sede scolastica ad a.s.
- effettuerà n. 2 rilevazioni della qualità percepita del servizio per ciascuna sede scolastica ad a.s.

N.B. Barrare la casella di riferimento.

DICHIARA ALTRESI'

Di impegnarsi, senza riserve, condizioni od eccezioni, a realizzare quanto indicato nell'offerta, in caso di aggiudicazione dell'appalto.

(data e luogo) _____, _____

(firma leggibile e per esteso)

NB. Allegare fotocopia di documento di identità in corso di validità. In tale caso la firma non dovrà essere autenticata, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000.