

Mod. 3

Oggetto: Dichiarazione elementi organizzativi-qualitativi per l'appalto del servizio di refezione scolastica del Comune di Taglio di Po periodo 01.09.2013 – 30.06.2018 Codice CIG 5268847616 (Modulo raggruppamenti o consorzi ordinari da costituire)

I sottoscritti

(per ciascun titolare o legale rappresentante delle imprese raggruppate indicare cognome e nome, luogo e data di nascita, qualifica rivestita nell'impresa, nome dell'impresa, sede legale e partiva IVA o C.F.)

.....
in relazione alla gara di affidamento del servizio in oggetto indicato, sulla base di quanto previsto nel capitolato speciale d'appalto e nel bando di gara, consapevoli delle sanzioni penali previste in caso di dichiarazione mendace, così come stabilito dall'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445,

DICHIARANO

il possesso degli elementi organizzativi e qualitativi di seguito precisati:

N.	ELEMENTI DELL'OFFERTA	PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE
1	Presenza operativa nel campo della ristorazione collettiva Anni di esperienza maturata nel settore della refezione collettiva. In caso di imprese raggruppate è valutato solo il dato riferito alla ditta con la maggior esperienza	Inferiore o uguale a 4 anni ☐ Superiore a 4 fino a 7 anni ☐ Superiore a 7 fino a 10 anni ☐ oltre i 10 anni ☐
2	Distanza del centro di cottura utilizzato per il servizio La distanza si intende calcolata dalla sede comunale-Piazza IV Novembre, 5 al Centro Cottura sulla base del percorso stradale più breve utilizzando il portale www.viamichelin.it Allegare stampa del file	Distanza superiore a 30 Km ☐ Superiore a 20 Km fino a 30 Km ☐ Superiore a 10 Km fino a 20 Km ☐ Inferiore o uguale a 10 Km ☐
3	Certificazione di Sistema Qualità La certificazione in oggetto, deve essere rilasciata da soggetti accreditati ai sensi delle norme europee in materia. In caso di imprese raggruppate il punteggio è attribuito se tutte le ditte associate sono certificate. I punteggi sono cumulabili.	Nessuna certificazione ☐ Certificazione ISO 9001:2008 ☐ Certificazione ISO 22000:2005 ☐ Certificazione HACCP UNI 10854:99 ☐ Certificazione ISO 14001:2004 ☐
4	Caratteristiche dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti Il punteggio viene attribuito in relazione alle caratteristiche dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti. Qualora vengano impiegati diversi tipi di contenitore va indicato quello utilizzato in modo prevalente	- 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 ☐
5	Elaborazione e realizzazione di un progetto formativo-informativo di educazione alimentare	- Nessun progetto ☐ - Organizzazione di almeno un progetto per ciascuna scuola ☐

	Le iniziative dovranno essere organizzate e gestite da personale qualificato, coinvolgere i bambini, i genitori e gli insegnanti ed essere concordate con l'amministrazione Comunale ed il SIAN territorialmente competente	
6	Utilizzo di prodotti biologici Si valuta il maggior utilizzo di prodotti Bio rispetto al minimo richiesto nel presente capitolato	- Utilizzo almeno una volta a settimana ☐ - Utilizzo almeno due volte a settimana ☐ - Utilizzo almeno tre volte a settimana ☐
7	Utilizzo di prodotti DOP/IGP Si valuta il maggior utilizzo di prodotti DOP/IGP rispetto al minimo richiesto nel presente capitolato	- Utilizzo almeno una volta a settimana ☐ - Utilizzo almeno due volte a settimana ☐ - Utilizzo almeno tre volte a settimana ☐
8	Utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta locale Si valuta il maggior utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta locale rispetto al minimo richiesto nel presente capitolato	- Utilizzo almeno una volta a settimana ☐ - Utilizzo almeno due volte a settimana ☐ - Utilizzo almeno tre volte a settimana ☐
9	Numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio Il punteggio è riferito al rapporto tra il numero degli addetti e il numero dei pasti prodotti/giorno	- Rapporto maggiore di 1/80 pasti ☐ - Rapporto tra 1/80- 1/70 pasti ☐ - Rapporto tra 1/69 e 1/60 pasti ☐ - Rapporto minore 1/60 pasti ☐
10	Qualifica del personale interno adibito alla produzione dei pasti Il punteggio, cumulabile, viene attribuito in relazione alla qualifica del personale	- Presenza fissa giornaliera di un cuoco diplomato presso il Centro di cottura in oggetto ☐ - Presenza fissa giornaliera di un cuoco diplomato e dotato di esperienza di almeno cinque anni presso il Centro di cottura in oggetto ☐ - Presenza di un dietista responsabile della preparazione dei menù ☐ - Presenza di un responsabile HACCP laureato (tecnologo alimentare o equipollente) con esperienza almeno biennale ☐
11	Rilevazione del gradimento del servizio rivolta all'utenza, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta. La rilevazione dovrà comprendere almeno due settimane ed essere effettuata presso gli alunni, gli insegnanti di riferimento del servizio ed il Dirigente scolastico	- Assenza della rilevazione ☐ - Rilevazione con frequenza annuale ☐ - Rilevazione con frequenza semestrale ☐ - Rilevazione con frequenza trimestrale ☐
12	Proposte migliorative	A discrezione della commissione di gara saranno attribuiti max.2 punti per eventuali proposte migliorative del servizio rispetto a quanto richiesto nel presente capitolato ☐

DICHIARANO, inoltre,

(solo in caso di utilizzo dei prodotti di cui ai precedenti punti 6,7,8 che fornirà i seguenti prodotti:

6) prodotti biologici:.....

7) prodotti DOP/IGP:.....

8) prodotti provenienti da filiera corta locale:.....

data.....

firma

.....

Istruzioni per la compilazione

Il presente modulo va compilato completando gli spazi vuoti con i dati richiesti e barrando la casella in corrispondenza dell'ipotesi che ricorre per quanto riguarda il possesso degli elementi organizzativi-qualitativi. Il modulo, una volta compilato, completato con la data e la firma del legale rappresentante e dei legali rappresentanti di tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento temporaneo, deve essere inserito, unitamente a copia fotostatica non autentica documento d'identità de/i sottoscrittore/i, in apposita busta che dovrà essere sigillata e controfirmata sulla chiusura di tutti i lembi e riportare la dicitura "busta n. 2 – Elementi organizzativi-qualitativi".