

DOCUMENTO DA INSERIRE NELLA BUSTA B) OFFERTA TECNICA

**BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA  
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA  
SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1^ GRADO – PERIODO:  
SETTEMBRE 2016/AGOSTO 2019  
Codice CIG 6768602B0F**

## OFFERTA TECNICA

### DICHIARAZIONE

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

Legale rappresentante della ditta \_\_\_\_\_

**ai sensi e per gli effetti del T.U. 445/2000, in particolare artt. 46, 47 e 48, consapevole delle sanzioni penali cui può andare incontro previste dall'art. 76 del T.U. 445/2000 in caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici conseguiti a seguito di un provvedimento adottato in base ad una dichiarazione rivelatasi, successivamente, mendace,**

### DICHIARA

- *Che i dati forniti nella presente scheda sono veritieri e sono stati desunti dalla documentazione conservata in atti presso l'impresa;*
- *Di essere in grado, a richiesta della stazione appaltante, di fornire la documentazione relativa a comprova di quanto dichiarato;*
- *Che tutti gli elementi di cui alla presente scheda devono essere compresi nel prezzo;*
- *Di aver valutato tutte le circostanze che hanno portato alla formulazione dell'offerta tecnica*
- *Di aver effettuato un'analisi approfondita della proposta tecnica, e di ritenerla adeguata e realizzabile per il prezzo corrispondente all'offerta presentata;*
- *Di essere a conoscenza che la mancata compilazione dei campi o la mancata apposizione di crocetta sulle caselle sottoindicate comporterà l'attribuzione del punteggio ZERO per ogni parametro di valutazione.*
- *Di aver preso atto che saranno ammesse alla valutazione dell'offerta economica solo i concorrenti che avranno raggiunto un punteggio minimo di 25/70*

**E FORMULA LA SEGUENTE OFFERTA TECNICO QUALITATIVA  
(BARRARE CON CHIAREZZA LE CASELLE CHE INTERESSANO)**

**A) Procedure ai approvvigionamento, conservazione, preparazione del pasto, lavaggio e sanificazione locali e attrezzature (Max: 15 punti)**

VEDASI DOCUMENTAZIONE ALLEGATA.

**B) Possesso di certificazione di qualità (Max: 10 punti)**

- Certificazione di qualità ISO 9001:2000 (con accreditamento Sincert dell'Ente certificatore) Punti: 2
- Certificazione UNI 10854 (certificazione piano di autocontrollo) - Punti: 3
- Certificazione UNI EN ISO 2000:2005 (sicurezza alimentare) - Punti: 3
- Possesso o stato di applicant certificazione SA 8000 – Punti: 2
- Nessuna certificazione di qualità – Punti: 0

**C) Caratteristiche del centro di cottura e personale. A garanzia del massimo contenimento dei tempi di trasporto ed a tutela delle caratteristiche organolettiche dei pasti consumati; per il centro di cottura che dimostri di avere la maggiore potenzialità produttiva (spazi ed attrezzature, spazi magazzino, produzione, confezionamento ecc.), per le persone che operano presso l'unità operativa (numero, qualifica e professionalità del personale); piano di formazione per il personale impiegato per l'esecuzione del servizio. (Max: 10 punti)**

VEDASI DOCUMENTAZIONE ALLEGATA..

**D) Utilizzo prodotti biologici, tipici e tradizionali, a garanzia della qualità del servizio (Max: 5 punti)**

- Utilizzo sistematico di tutti i prodotti biologici, tipici e tradizionali – Punti: 5
- Utilizzo sistematico di almeno n. 5 prodotti biologici, tipici e tradizionali – Punti: 3
- Utilizzo sistematico di almeno n. 3 prodotti biologici tipici e tradizionali – Punti: 2
- Non utilizzo di prodotti biologici – Punti: 0

**E) Disponibilità di uno o più centri di cottura ulteriori da impiegarsi in caso di indisponibilità del centro di cottura indicato. A garanzia di continuità del servizio ( Max: 5 punti)**

- Presenza di un ulteriore centro di cottura in disponibilità dell'azienda a distanza massima di Km. 60 – Punti: 5
- Assenza del centro – Punti: 0

**F) Proposte migliorative finalizzate alla migliore qualità tecnica e funzionale del servizio che la ditta attuerà a sua cura e spese (Punteggio Max: 25 punti).**

- Elementi migliorativi qualità del servizio – Punti: 10 VEDASI DOC.ALLEGATO
- Fornitura di n. 3.000 bottiglie di acqua minerale naturale per anno ciascun scolastico - Punti: 15

***NB** Le proposte migliorative, devono essere illustrate in una relazione tecnico-descrittiva composta da non più di 3 (tre) facciate di formato A4 contenenti il dettaglio delle proposte tecniche. Nel caso vengano presentate proposte contenenti un numero maggiore di pagine rispetto a quelle sopra indicate verranno considerate ai fini dell'attribuzione del punteggio solo le prime tre facciate*

*Ai fini della determinazione del punteggio verranno valutate le proposte contenenti varianti e/o forniture, finalizzate alla migliore qualità tecnica e funzionale del servizio.*

Letto, confermato e sottoscritto

Luogo e data.....

Il legale rappresentante dell'Impresa

..... Firma .....

---

**IN CASO DI CONCORRENTI PLURIMI (RTI/CONSORZI)**

*In caso di partecipazione alla gara in RTI/Consorzio/Soggetto plurimo non ancora costituito la presente autocertificazione deve essere sottoscritta da ogni Ditta del Raggruppamento/Consorzio/Soggetto plurimo.*

**AVVERTENZE PER LA COMPILAZIONE**

- Si ricorda che non verranno valutate informazioni diverse da quelle richieste. Si prega pertanto di non produrre ed allegare documenti non richiesti.
- La dichiarazione dovrà essere corredata da fotocopia non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.