

**BANDO DI GARA per l'affidamento del
"Servizio di refezione scolastica - anno scolastico 2016 -2017"
(pubblicato in data 24/05/2016 con prot. n. 1960/CS)**

Allegato 3 – Offerta tecnica

IL SOTTOSCRITTO _____
NATO A _____ IL _____
IN QUALITA' DI _____ DELLA DITTA _____
CON SEDE LEGALE IN _____ E SEDE OPERATIVA IN _____
N° TELEFONO E N° TELEFAX _____ P. IVA / CIF _____

DICHIARA QUANTO SEGUE:

PARAMETRI QUALITA'	INDICARE IL NUMERO DI:	PARTE RISERVATA ALLA SCUOLA
1. Specializzazione della ditta nel campo della ristorazione scolastica, da comprovarsi con autodichiarazione resa nell'allegato 1, specificando il periodo in cui è stato svolto il servizio: <u>per ogni anno di attività 1 punto, per un massimo di 15 anni (massimo 15 punti)</u>	<u>ANNI:</u>	
2. Pasti serviti annualmente durante l'ultimo anno di attività: <ul style="list-style-type: none"> • da 0- 10.000 0 punti • da 10.001- 30.000 1 punto • da 50.001- 60.000 5 punti 	<u>PASTI:</u>	
3. Documentazione attestante il possesso della Certificazione I.S.O. inerente la ristorazione scolastica ed ulteriori certificazioni di qualità (punteggio massimo: 5 punti): <ul style="list-style-type: none"> • assenza del certificato: 0 punti • presenza del certificato ISO: 3 punti • per ogni ulteriore certificazione: 1 punto 	<u>CERTIFICATO ISO:</u> _____ (allegare certificazione) <u>ALTRI CERTIFICATI:</u> _____ (allegare certificazione)	
4. numero di addetti destinati a fornire il servizio in oggetto (compresi cuochi e camerieri): <ul style="list-style-type: none"> • fino a 5: 0 punti • fino a 6: 1 punto • fino 7: 3 punti • più di 7: 6 punti 	<u>ADDETTI:</u>	
5. Qualifica del personale addetto al servizio: <ul style="list-style-type: none"> • cuoco dotato di esperienza minimo quinquennale: 2 punti • responsabile della cucina con esperienza minimo quinquennale: 2 punti 	<u>CUOCO:</u> <u>RESPONSABILE CUCINA:</u>	
6. fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, inerenti la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari: <ul style="list-style-type: none"> • in assenza di certificazione o meno del 30% dei fornitori con Certificazione ISO: 0 punti • dal 30% al 60% dei fornitori con Certificazione ISO: 1 punto • dal 61% al 90% dei fornitori con Certificazione ISO: 3 punti • più del 90% dei fornitori con Certificazione ISO: 5 punti 	<u>FORNITORI:</u> (allegare certificazione)	
7. Utilizzo di prodotti biologici, ottenuti secondo la normativa comunitaria europea, da comprovarsi con autodichiarazione resa nell'allegato 1, indicando la percentuale: se < 20%: 0 punti se ≥ 20% e ≤ 50%: 1 punto se > 50% e ≤ 80%: 3 punti se > 80% e < 100%: 4 punti se = 100% 5 punti	<u>PERCENTUALE:</u>	
8. Utilizzo di prodotti con marchio italiano (fino a un massimo di 10 punti). SPECIFICARE PRODOTTI E MARCHIO:		
9. Attrezzature della ditta per la fornitura del servizio italiano (fino a un massimo di 5 punti). SPECIFICARE LA TIPOLOGIA DELLE ATTREZZATURE:		

Data, _____

Firma
