

Marca
da bollo
€. 14,62

Spett.le
COMUNE DI GROTTAZZOLINA
Corso Vittorio Emanuele II° n. 56
63024 – GROTTAZZOLINA (FM)

OGGETTO: Offerta Tecnica per la partecipazione alla gara per l'affidamento del servizio mensa scolastica 09/01/2012 – 30/06/2014.

**TABELLA INFORMAZIONI PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO
RELATIVO AGLI ELEMENTI QUALITATIVI E GESTIONALI.**

(Da compilare a cura della ditta partecipante barrando le caselle)

ELEMENTI QUALITATIVI E GESTIONALI	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO (Spazio riservato alle ditte)	PUNTEGGIO ATTRIBUITO (Spazio riservato all'amministrazione)
<p><u>1.Specializzazione nel campo della gestione di mense e/o mense scolastiche e/o ristorazione scolastica e/o collettiva</u>, considerando la specifica tipologia dell'utenza, da comprovarsi con il certificato del registro Imprese attestante nell'oggetto sociale: "gestione di mense e/o mense scolastiche e/o ristorazione scolastica e/o collettiva"</p>	<p><input type="checkbox"/> 0 punti = assenza di certificato</p> <p><input type="checkbox"/> 6 punti = presenza di certificato</p> <p>N.B. Allegare il certificato</p>	<p>_____</p>
<p><u>2. Autocertificazione relativa al numero totale dei pasti di ristorazione scolastica</u> confezionati nell'anno solare 2010</p>	<p><input type="checkbox"/> 1 punti = fino a 20.000 pasti forniti</p> <p><input type="checkbox"/> 2 punti = da 20.001 a 40.000 pasti forniti</p> <p><input type="checkbox"/> 3 punti = da 40.001 a 80.000 pasti forniti</p> <p><input type="checkbox"/> 4 punti = da 80.001 a 130.000 pasti forniti</p> <p><input type="checkbox"/> 6 punti = da 130.001 a 200.000 pasti forniti</p>	<p>_____</p>
<p><u>3. Qualità delle derrate alimentari:</u></p>	<p><input type="checkbox"/> 0 punti = assenza di documentazione dalla quale si possa rilevare la qualità delle derrate alimentari</p> <p><input type="checkbox"/> 7 punti = presenza di un capitolato di qualità merceologica delle materie prime e dei prodotti impiegati stipulato con ditte locali ubicate nel territorio di Grottazzolina.</p> <p>N.B. Allegare idonea documentazione</p>	<p>_____</p>

<p>4. Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di gestione mense e/o mense scolastiche e/o ristorazione scolastica e/o collettiva negli ultimi tre anni solari 2008-2009 e 2010, a favore di amministrazioni, enti pubblici e privati e relativo fatturato</p>	<p><input type="checkbox"/> 1 punti = fatturato annuo inferiore a € 100.000,00</p> <p><input type="checkbox"/> 2 punto = fatturato annuo da € 100.001,00 a € 200.000,00</p> <p><input type="checkbox"/> 3 punti = fatturato annuo da € 200.001,00 a € 400.000,00</p> <p><input type="checkbox"/> 4 punti = fatturato annuo da € 300.001,00 a € 400.000,00</p> <p><input type="checkbox"/> 5 punti = fatturato annuo da € 400.001,00 a € 500.000,00</p> <p><input type="checkbox"/> 7 punti = fatturato annuo superiore a € 500.000,00</p>	<p>_____</p>
<p>5. Certificazioni di qualità. (Le certificazioni dovranno essere prodotte in copia semplice)</p>	<p><input type="checkbox"/> 0 punti = assenza della certificazione</p> <p><input type="checkbox"/> 7 punti = presenza di certificazione ISO 9001/00 per la gestione di mense e/o mense scolastiche e/o ristorazione scolastica e/o collettiva</p> <p>N.B. Allegare la certificazione</p>	<p>_____</p>
<p>6. Autocertificazione sul numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il numero degli addetti e il numero dei pasti prodotti/giorno.</p>	<p><input type="checkbox"/> 0 punti = rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno</p> <p><input type="checkbox"/> 3 punti = rapporto tra 1/60 – 1/80 pasti prodotti/giorno</p> <p><input type="checkbox"/> 5 punti = rapporto inferiore a 1/60 pasti prodotti/giorno</p>	<p>_____</p>
<p>7. Qualifica ed esperienza personale interno. (nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto) adibito alla produzione dei pasti:</p>	<p><input type="checkbox"/> 2 punti = presenza fissa giornaliera di almeno un cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco</p> <p><input type="checkbox"/> 3 punti = presenza fissa giornaliera di responsabile di mensa con esperienza almeno biennale</p> <p><input type="checkbox"/> 5 punti = presenza anche di nutrizionista o di dietologo/a</p> <p>(punti cumulabili; massimo punteggio 10 punti)</p>	<p>_____</p>
<p>8. Disponibilità centro di cottura alternativo (da impiegarsi in caso di indisponibilità del centro di cottura comunale), di proprietà o in locazione alla data del bando di gara, debitamente autorizzato dalla competente A.S.U.R., a una distanza calcolata secondo la percorrenza più breve lungo la viabilità ordinaria, da centro di cottura alternativo medesimo al plesso scolastico da servire</p>	<p><input type="checkbox"/> 0 punti = disponibilità del centro di cottura ad una distanza superiore a Km 30</p> <p><input type="checkbox"/> 6 punti = disponibilità del centro di cottura ad una distanza inferiore a Km 30</p>	<p>_____</p>
<p>9. Descrizione dei contenitori per le varie pietanze che saranno utilizzati per il trasporto dei pasti oggetto del presente appalto e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura:</p>	<p><input type="checkbox"/> 0 punti = contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)</p> <p><input type="checkbox"/> 1 punto = contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica</p> <p><input type="checkbox"/> 3 punti = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica</p> <p><input type="checkbox"/> 6 punti = contenitori attivi elettrici o con carrelli termici.</p> <p>(punti non cumulabili; massimo punteggio 6 punti)</p> <p>N.B. Allegare schede tecniche</p>	<p>_____</p>

Come indicato nel capitolato speciale di appalto, art. 11, oltre ai 40 punti attribuibili al massimo in relazione all'offerta economica, verranno assegnati al massimo altri 60 punti per l'offerta tecnica. Per tale offerta, il punteggio verrà calcolato sommando i punti attribuiti dalla Commissione in base alle caselle che verranno barrate nella tabella sopra riportata ed alla documentazione che sarà allegata.

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, resta inteso che, in caso di aggiudicazione, quanto contenuto nella presente tabella di valutazione degli elementi qualitativi e gestionali costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio.

In riferimento a quanto sopra dichiarato, il/la sottoscritto/a nato/a il a in qualità di .Legale rappresentante dell'impresa conferito dei poteri di impegnare la società concorrente con sede legale nel Comune di prov. CAP Via n. Partita Iva Codice Fiscale Telefono Fax E-Mail

con espresso riferimento alla gara di cui all'oggetto,

A tal fine ai sensi degli articoli 46 e 47 del T.U. D.P.R. 445/2000, consapevole del fatto che in caso di mendace dichiarazione verranno applicate ai sensi dell'articolo 76 dello stesso D.P.R. le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, uso o esibizione di falsi o contenenti dati non corrispondenti a verità,

DICHIARA

a. di aver confezionato, nell'anno 2010, complessivamente n. _____ pasti di **ristorazione scolastica** (punto 2 tabella elementi qualitativi e gestionali - indicare a chi sono stati forniti e la quantità):

Amministrazioni – Enti Pubblici o privati	Numero pasti di ristorazione scolastica forniti

b. di aver effettuato, negli ultimi tre anni solari 2008, 2009 e 2010 i seguenti servizi di gestione mense e/o mense scolastiche e/o ristorazione scolastica e/o collettiva a favore di Amministrazioni, Enti Pubblici o privati (punto 4 tabella elementi qualitativi e gestionali) :

Descrizione	Anno 2008	Anno 2009	Anno 2010
Specificare i principali servizi (gestione mense e/o scolastiche e/o ristorazione scolastica e/o collettiva)			
Amministrazioni (specificare)			
Enti pubblici (specificare)			
Enti privati (specificare)			
Fatturato complessivo annuo			
Numero complessivo annuo dei pasti fatturati			

c. che il numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto sarà pari a n. _____ addetti per n. _____ dei pasti prodotti/giorno (**punto 6** tabella degli elementi qualitativi e gestionali – indicare il rapporto tra il numero degli addetti e il numero dei pasti prodotti/giorno):

- rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno
 rapporto tra 1/60 – 1/80 pasti prodotti/giorno
 rapporto inferiore a 1/60 pasti prodotti/giorno

d. che le qualifiche e l'esperienza del personale interno adibito alla produzione dei pasti nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto sono specificate nel prospetto seguente (**punto 7** tabella elementi qualitativi e gestionali):

Descrizione	Cuoco	Responsabile del servizio	Nutrizionista o dietologo
Cognome e nome			
Qualifica			
Titolo di studio			
Esperienza maturata nel settore (specificare i periodi e i datori di lavoro)			
Monte ore giornaliera			

e. di avere la disponibilità, dal _____, di un centro di cottura alternativo (da impiegarsi in caso di indisponibilità del centro di cottura comunale), di proprietà

oppure in locazione (*barrare la casella che interessa*), debitamente autorizzato dalla competente A.S.U.R., a una distanza calcolata secondo la percorrenza più breve lungo la viabilità ordinaria, da centro di cottura alternativo medesimo al plesso scolastico da servire (**punto 8** tabella elementi qualitativi e gestionali – *barrare la casella che interessa*):

- disponibilità del centro di cottura ad una distanza superiore a Km 30
- disponibilità del centro di cottura ad una distanza inferiore a Km 30

f. di utilizzare dei contenitori per le varie pietanze per il trasporto dei pasti oggetto del presente appalto sinteticamente descritti nel prospetto che segue (**punto 9** tabella elementi qualitativi e gestionali – *barrare la casella che interessa*):

- 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 o con carrelli termici.

L'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento delle temperature risulta dalle **allegate schede tecniche.**

g. di allegare alla presente la documentazione necessaria richiesta nei punti 1 – 3 – 5 e 9 della tabella degli elementi qualitativi e gestionali;

Eventuali annotazioni della ditta:

.....

.....

.....

Data _____

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

(imbro dell'Impresa e firma per esteso)

Avvertenze:

- la sottoscrizione della presente da parte del legale rappresentante della ditta non è soggetta ad autenticazione; ad essa si dovrà allegare unicamente **la copia fotostatica di un documento di riconoscimento in corso di validità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 45, comma 2, del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, PENA L'ESCLUSIONE;**

- in caso di R.T.I., tale domanda dovrà essere presentata, **a pena di esclusione**, da ciascuna delle Imprese associate, secondo le modalità previste dall'art. 15 del Capitolato Speciale d'Appalto.