

Busta N.

2

**Spett.le
 COMUNE DI NOCCIANO
 Via San Rocco n. 24
 65010 NOCCIANO**

(PE)

OGGETTO: Offerta Tecnica per la partecipazione alla gara per l'affidamento del servizio mensa scolastica - Anni scolastici 2011/2012 - 2012/2013 - 2013/2014

**TABELLA INFORMAZIONI PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO
 RELATIVO AGLI ELEMENTI QUALITATIVI E GESTIONALI.
 (Da compilare a cura della ditta partecipante barrando le caselle)**

Come indicato nel disciplinare di gara, 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 di seguito indicata e alla dichiarazione successivamente riportata.

ELEMENTI QUALITATIVI E GESTIONALI	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO (Spazio riservato alle ditte)	PUNTEGGIO ATTRIBUITO (Spazio riservato all'amministrazione)
1. SISTEMA ORGANIZZATIVO DI FORNITURA DEL SERVIZIO Max punti 18	6 punti = numero complessivo dell'organigramma aziendale (il punteggio verrà attribuito proporzionalmente secondo la seguente formula $\frac{6 \times \text{org. aziendale}}{\text{org. massimo}}$ arrotondato all'unità superiore) 4 punti = presenza squadra Jolly per sostituzioni; 2 punti = presenza fissa giornaliera di persona dotata di esperienza pregressa come cuoco almeno quinquennale; 3 punti = presenza fissa giornaliera di persona dotata di esperienza pregressa come cuoco ultra quinquennale; 5 punti = disponibilità di nutrizionista o dietologo	<hr style="width: 100%; border: 0.5px solid black;"/>
	0 punti = assenza di documentazione dalla quale si possa rilevare la qualità delle	

2. QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI Max punti 20	derrate alimentari 6 punti = utilizzo verdure e legumi freschi di stagione; 6 punti =carne marchigiana dop; 2 punto = pane a lievitazione naturale; 1 punto = olio extravergine d'oliva (1 punto per ogni prodotto alimentare acquistato da ditte ubicate nel territorio di Nocciano, fino ad un massimo di punti 4)	<hr/>
3. GIORNATA DEL BIOLOGICO Max punti 10	10 punti = 1 volta alla settimana con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati; 5 punti = 1 volta ogni due settimane con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati; 2 punti = 1 volta al mese con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati; 0 punti = assenza di giornata	<hr/>
4. PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE RIVOLTO AGLI ALUNNI, FAMIGLIE E DOCENTI Max punti 4	4 punti = incontro con alunni, famiglie e docenti trimestrale; 2 punti = incontro con alunni,famiglie e docenti semestrale; 0 punti = assenza di incontri;	<hr/>
5. EFFETTUAZIONE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE, CHIMICHE SULLE MATERIE PRIME, SUI PASTI CUCINATI CON INDICAZIONE COMUNEQUE DEL LABORATORIO PRESSO CUI LA DITTA INTENDE EFFETTUARE LE ANALISI Max punti 8	8 punti = effettuazioni mensili 4 punti = effettuazioni trimestrali 2 punti = effettuazioni semestrali	<hr/>

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

ila in qualità di

.Legale rappresentante dell'impresa

conferito dei poteri di impegnare la società concorrente con sede legale nel Comune di

.....prov. CAP Vian.

..... Partita Iva Codice FiscaleTelefono

..... 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

1) organigramma complessivo aziendale _____ (personale dipendente in servizio alla data di sottoscrizione dell'offerta);

2) che le qualifiche e l'esperienza del personale adibito alla produzione dei pasti destinato a fornire il servizio in oggetto sono specificate nel prospetto seguente (**punto 1 tabella elementi qualitativi e gestionali**):

Descrizione	Cuoca/persona dotata di esperienza almeno quinquennale	Cuoca/persona dotata di esperienza almeno ultraquinquennale	Nutrizionista o dietologo
Cognome e nome			
Qualifica			
Titolo di studio			
Esperienza maturata nel settore (specificare i periodi e i datori di lavoro)			

3) di utilizzare i seguenti prodotti alimentari (punto 2 dello schema di offerta):

.....
.....

4) di acquistare presso le ditte ubicate nel territorio di Nocciano i seguenti prodotti alimentari (punto 2 dello schema di offerta):

.....
.....
.....

Data _____

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

(timbro 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;