

MODULO per tabella valutazione qualitativa. **Busta B.**

MODULO VALUTAZIONE QUALITATIVA

OGGETTO: OFFERTA QUALITATIVA PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA RISTRETTA RELATIVA ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI RIARDO, ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - dal 25/10/2017 fino al 11/03/2018.

TABELLA INFORMAZIONI PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO RELATIVO ALLA QUALITÀ AI SENSI DELL'ART. 20 E SS. DEL BANDO.

[Barrare i quadratini, al fine di calcolare il punteggio relativo alla qualità]

PARAMETRI QUALITÀ	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO
<p>1. CARATTERISTICHE DEI GENERI ALIMENTARI USATI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO. (maxPunti 25)</p>	<p><i>Barrare la casella o le caselle che interessano</i></p> <p><u>1 A) Prodotti DOP o IGP</u>(da 0 a 7 punti) A1) Nessun prodotto utilizzato; A2) utilizzo di prodotti DOP o IGP (indicare il numero e la tipologia dei prodotti utilizzati e la frequenza settimanale dell'utilizzo degli stessi):</p> <p>_____</p> <p>_____;</p> <p><u>1 B) Prodotti Biologici</u>(da 0 a 6 punti) B1) Nessun prodotto utilizzato; B2) utilizzo di prodotti biologici; (specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni) (indicare il numero e la tipologia dei prodotti utilizzati e la frequenza settimanale dell'utilizzo degli stessi):</p> <p>_____</p> <p>_____;</p> <p><u>1 C) Alimenti a filiera corta</u>(da 0 a 6 punti) C1) Nessun prodotto utilizzato; C2) utilizzo di alimenti a filiera corta: (indicare il numero e la tipologia dei prodotti utilizzati e la frequenza settimanale dell'utilizzo degli stessi):</p> <p>_____</p> <p>_____;</p>

	<p><u>1 D)Utilizzo di prodotti non alimentari(da 0 a 6 punti)</u> (contenitori, posate, tovaglioli) a ridotto impatto ambientale: D1 nessuno utilizzo di detti prodotti; D2 utilizzo di almeno la metà dei prodotti a ridotto impatto ambientale; D3 utilizzo esclusivo dei prodotti a ridotto impatto ambientale; <i>(autocertificazione dettagliata o produzione della documentazione)</i></p>
<p>2. DISTANZA DEL PUNTO DI COTTURA DAL PLESSO SCOLASTICO, NUMERO ADDETTI ALLA PRODUZIONE E ESPERIENZA DEL PERSONALE ADIBITO. (max Punti 18)</p>	<p><i>Barrare la casella o le caselle che interessano</i></p> <p><u>2.A) Distanza punto di cottura/plesso scolastico</u> (barrare solo la casella che interessa) (da 0 a 6 punti) A1 Distanza compresa tra 16 e 25 km; A2 Distanza compresa tra 6 e 15 km; A3 Distanza compresa tra 0 e 5 km.</p> <p><u>2.B)Numero addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura indicato</u> (da 0 a 5 punti): (barrare solo la casella che interessa) B1) rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno B2) rapporto tra 1/80 e 1/60 pasti prodotti/giorno B3) rapporto inferiore 1/60 pasti prodotti/giorno</p> <p><u>2.C)Qualifica ed esperienza personale interno adibito alla produzione nel centro di cottura indicato:</u> (da 0 a 7 punti) (barrare la casella o le caselle che interessano) C1 Presenza fissa giornaliera di almeno 1 responsabile di cucina con esperienza di almeno 5 anni C2 presenza fissa giornaliera di almeno 1 nutrizionista /dietista munito di laurea specifica;; C3 presenza fissa giornaliera di almeno 1 responsabile HACCP laureato (biologo, tecnologo alimentare etc,) <i>(autocertificazione dettagliata o produzione della documentazione)</i></p>

<p>3. PROPOSTE MIGLIORATIVE. (max Punti 15)</p>	<p><i>Barrare la casella o le caselle che interessano</i></p> <p>A) Nessuna proposta migliorativa;</p> <p>B) ottimizzazione delle fasi di prenotazione (es. facile accessibilità linee telefoniche, internet ecc.): allegare proposta.</p> <p>C) sistema di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza.: allegare proposta.</p> <p>D) ulteriori eventuali figure lavorative che possono essere impiegate nel servizio (es. refezionisti, personale addetto alla gestione delle diete speciali ecc.): allegare proposta.</p> <p>E) organizzazione e preparazione a spesa della Ditta di un menù particolare in occasione di evento indicato dalla Direzione scolastica: allegare proposta.</p> <p>F) altre proposte migliorative: (indicare le proposte).</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____;</p> <p>allegare le proposte indicate contenenti indicazioni dettagliate.</p> <p>Le voci di cui sopra sono cumulabili tra loro.</p>
<p>4. PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE. (max Punti 7)</p>	<p><i>Barrare la casella o le caselle che interessano</i></p> <p>A) Nessun piano;</p> <p>B) Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza;</p> <p>C) Strumenti di informazione rivolti agli utenti (autocertificazione dettagliata o presentazione della documentazione)</p> <p>Le voci di cui sopra sono cumulabili tra loro</p>
<p>5. NUMERO DI ANALISI CHIMICHE E BATTERIOLOGICHE PREVISTE DAL PIANO DI AUTOCONTROLLO (HACCP) DURANTE L'ANNO. (max Punti 5)</p>	<p>INDICARE IL NUMERO:</p>

Come indicato nel capitolato, oltre ai 30 punti attribuibili al massimo per il prezzo del pasto, verranno assegnati al massimo altri 70 punti per la qualità del servizio (è **necessario raggiungere un punteggio**

minimo di 35 per l'offerta tecnica). Per la qualità, il punteggio verrà calcolato sommando i punti attribuiti dalla Commissione in base alle caselle che verranno barrate nella tabella sopra riportata.

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, art. 95, co.3, del d.lgs. 50/2016, resta inteso che quanto contenuto nella presente documentazione per la "valutazione qualitativa" costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la Ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio.

In riferimento a quanto sopra dichiarato, io sottoscritto(legale rappresentante della ditta) nato ail, dichiaro di essere consapevole delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazione mendace, così come stabilito dagli artt. 75-76 del D.P.R. 445/2000.

Eventuali annotazioni della ditta: _____

Data _____

TIMBRO E FIRMA
(leggibile e per esteso)

Si allega:

- 1) Copia fotostatica di un valido documento di identità del sottoscrittore.
- 2) Tutte le autocertificazioni, gli eventuali documenti e le eventuali proposte migliorative.
- 3) Informativa ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196 si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.