

Riferimento: Istanza di partecipazione alla gara d'appalto per la concessione servizio di refezione scolastica del Comune di Borgolavezzaro periodo settembre 2012/agosto 2014.

Spettabile  
Comune di Borgolavezzaro

**OGGETTO: Offerta tecnico-qualitativa**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_,  
nato a \_\_\_\_\_ Il \_\_\_\_\_  
C.F. \_\_\_\_\_  
Residente in \_\_\_\_\_, Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
in qualità di  
☐ legale rappresentante  
☐ socio  
☐ amministratore con potere di rappresentanza  
della  
ditta \_\_\_\_\_,  
con sede in \_\_\_\_\_, Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_,  
C.F./P. IVA \_\_\_\_\_

verificato tutto quanto richiesto per l'appalto in oggetto con particolare riferimento ai criteri di valutazione dell'offerta, formula l'offerta tecnico qualitativa sviluppata secondo la seguente struttura di indice:

**A - Organizzazione del servizio:**

- organizzazione della cucina delle attrezzature e dei sistemi di conservazione, preparazione e cottura degli alimenti impiegati;
- proposte di migliorie della cucina e di integrazioni delle attrezzature esistenti necessari alla preparazione di n. 80 pasti giornalieri;
- modalità di distribuzione e trasporto dei pasti, qualità e tipo dei contenitori termici utilizzati con particolare riferimento ai pasti forniti agli alunni della scuola elementare;
- operazioni di lavaggio, sanificazione e disinfestazione ;
- attuazione di strategie per la riduzione dei rifiuti ;
- modalità di gestione delle emergenze;
- possesso delle certificazioni ISO.

**B - Organizzazione del personale.**

- al personale impiegato nelle varie fasi di preparazione e cottura dei pasti e nelle operazioni di pulizia e ripristino cucina (descrizione documentata del numero di addetti ai servizi, loro qualifica e monte ore giornaliero);
- al personale impiegato nelle varie fasi di apparecchiatura, distribuzione dei pasti e ripristino refettori (descrizione documentata del numero di addetti ai servizi, loro qualifica e monte ore giornaliero) ;
- modalità di sostituzione del personale;
- al piano di formazione del personale;

C – Materie prime modalità di approvvigionamento.

- modalità di approvvigionamento delle derrate con particolare riferimento a quelle derrate deperibili;
- elenco dei fornitori certificati;
- fornitura di alimenti di origine biologica o di alimenti provenienti dal circuito del commercio equo e solidale.

D - Progetto di gestione del servizio riscossione rette.

- organizzazione del servizio di riscossione: modalità e numero dei punti vendita dei buoni pasto ;
- campagna informativa delle modalità di gestione del servizio.

E - Servizi aggiuntivi e piani di miglioramento:.

- all'attuazione di sistemi di valutazione del gradimento dei pasti;
- alla promozione di iniziative di carattere didattico-formativo e comunicazione con l'utenza sui contenuti del servizio;
- alle proposte di menu per ricorrenze particolari;
- all'elaborazione statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio, storico, costi, presenze, numero dei pasti forniti totale e parziale in base ai periodi desiderati.

**FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE**