

**ALLEGATO N. 2 (da siglare in ogni pagina)**

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

**MODULO VALUTAZIONE QUALITATIVA**

OGGETTO: OFFERTA QUALITATIVA PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA RELATIVA ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO "LUIGI PALMA" DI SETTIMO VITTORE, ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019 E 2019/2020.

**TABELLA INFORMAZIONI PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO RELATIVO ALLA QUALITÀ AI SENSI DELL'ART. 13 DEL CAPITOLATO D'APPALTO.**

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

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

	<p>1 C) Alimenti a filiera corta C1 Nessun prodotto utilizzato;</p> <p>C2 utilizzo di alimenti a filiera corta: <b>(indicare il numero e la tipologia dei prodotti utilizzati e la frequenza settimanale dell'utilizzo degli stessi):</b></p> <p>_____</p> <p>_____;</p> <p>1 D)Utilizzo di prodotti non alimentari (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;</p> <p><b><i>(autocertificazione dettagliata o produzione della documentazione)</i></b></p>
<p><b>2. DISTANZA DEL PUNTO DI COTTURA DAL PLESSO SCOLASTICO, NUMERO ADDETTI ALLA PRODUZIONE E ESPERIENZA DEL PERSONALE ADIBITO.</b></p>	<p><b><i>Barrare la casella o le caselle che interessano</i></b></p> <p>2.A) Distanza punto di cottura/plesso scolastico (barrare solo la casella che interessa) 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>2.B)Numero addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura indicato: (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>2.C)Qualifica ed esperienza personale interno adibito alla produzione nel centro di cottura indicato: (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,)</p> <p><b><i>(autocertificazione dettagliata o produzione della documentazione)</i></b></p>

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

Come indicato nel capitolato, art. 13, oltre ai 35 punti attribuibili al massimo per il prezzo del pasto, verranno assegnati al massimo altri 65 punti per la qualità del servizio **(è necessario raggiungere un punteggio minimo di 30 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, 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 a .....il .....,  
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)

\_\_\_\_\_

Allega:

- Copia fotostatica di un valido documento di identità del sottoscrittore.
- Tutte le autocertificazioni, gli eventuali documenti e le eventuali proposte migliorative

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 medesi