

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO 01.09.2017-31.08.2019 CIG MASTER 708714945E

MODULO C – DICHIARAZIONI OFFERTA TECNICA

Il sottoscritto _____
nato a _____ (_____)
il _____ residente a _____ (_____)
in Via _____ ,
in qualità di _____ ,
(titolare, Legale rappresentante, procuratore, mandataria, ecc.)
dell'impresa _____ avente sede a
_____ (_____) in Via _____ n° _____

ai fini dell'ammissione alla gara in oggetto e ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 445/2000 nel caso di dichiarazioni false e mendaci, con la presente

DICHIARA

che l'Impresa, ovvero il raggruppamento temporaneo di Imprese è in possesso dei seguenti requisiti:

- 1) **Qualifica e professionalità del personale impiegato per la produzione dei pasti presso il centro cottura che fornirà il servizio al Comune di Castelnuovo del Garda**
 - presenza due cuochi diplomati o dotati di pluriesperienza pregressa come cuoco
 - presenza di più di due cuochi diplomati o dotati di pluriesperienza pregressa come cuoco
 - presenza di un responsabile del centro cottura con esperienza almeno biennale
 - presenza anche di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione

- 2) **Documentazione di certificazioni di qualità riferite esclusivamente al centro cottura che fornirà il servizio al Comune di Castelnuovo del Garda, in aggiunta alla UNI EN ISO 9001:2008**
 - presenza di certificazione UNI EN ISO 22000:2005 sul sistema di gestione per la sicurezza alimentare, requisiti per le organizzazioni della filiera alimentare;
 - presenza di certificazione UNI EN ISO 22005:2008 sul sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari
 - presenza di certificazione UNI 10854:1999 sulle linee guida per la realizzazione di un sistema di autocontrollo nella gestione delle prescrizioni igieniche nelle aziende agroalimentari;
 - presenza di protocollo del certificato di gestione delle diete particolari;

- presenza di certificazione BS OHSAS 18001:2007 sulla sicurezza e salute sul luogo di lavoro;
- presenza di certificazione EMAS oppure ISO 14001 che attesta e garantisce la politica ambientale dell'azienda.

3) Rapporto tra personale addetto alla somministrazione e numero utenti in relazione alla fornitura

- rapporto > di 1/60
- rapporto tra 1/50 e 1/60
- rapporto < di 1/50

4) Pianificazione delle analisi di laboratorio

- tra 5 e 10 verifiche annue
- tra 11 e 20 verifiche annue
- oltre 20 verifiche annue

5) Distanza del centro cottura dalla sede comunale (per la rilevazione della distanza deve essere utilizzato google maps con l'itinerario proposto più corto con mezzo auto)

- distanza pari o superiore a 40 km
- distanza compresa tra 39,999 km e 30 km
- distanza compresa tra 29,999 km e 15 km
- distanza inferiore a 15 km

6) Distanza del cottura di emergenza con capacità di produzione pasti almeno pari a quella prevista nell'appalto (*numero intero - per la rilevazione della distanza deve essere utilizzato google maps con l'itinerario proposto più corto con mezzo auto)

Centro cottura di emergenza situato nel Comune di _____ in via _____ n. _____ a km _____ (*) dalla sede comunale piazza degli Alpini, 4 Castelnuovo del Garda.

7) Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale (Legge 25 giugno 2003 n. 155)

- disponibilità
- non disponibilità

a raccogliere, ai fini di beneficenza e gratuitamente, prodotti alimentari avanzati dalla ristorazione scolastica e non utilizzati ed a consegnarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'art.10 del D.Lgs. 4 dicembre 1997 n. 460, che sono equiparate ai consumatori finali, ai fini della somministrazione a persone indigenti (Legge del buon Samaritano).

I soggetti e organizzazioni destinatari saranno indicati, per ciascun plesso che attua la ristorazione, dal Comune di Castelnuovo del Garda, che nella scelta privilegerà quelle aventi sede più vicina al plesso

8) Fornitura gratuita di pasti per ogni anno scolastico per alunni in disagio socio-economico segnalati dal servizio sociale:

- 0 pasti gratuiti
- 50 a 150 pasti gratuiti

- da 150 a 200 pasti gratuiti
- oltre 200 pasti gratuiti

9) Utilizzo di prodotti agricoli a filiera corta e provenienti da agricoltura biologica oltre a utilizzo di prodotti DOP o IGT:

- Verdura (filiera corta e biologica)
- Frutta (filiera corta e biologica)
- Riso vialone nano (IGP)
- Parmigiano Reggiano (DOP)
- Olio Extravergine di oliva (DOP)

10) Classe ecologica di tutti i mezzi di trasporto adibiti stabilmente alla consegna dei pasti per le Strutture del Comune di Castelnuovo del Garda: (Copia della carta di circolazione e registrazione sanitaria deve essere fornita prima dell'inizio del servizio):

- Classe Euro 4 o inferiori
- Classe Euro 5
- Classe Euro 6
- Alimentazione elettrica , a metano o gpl

11) Formazione aggiuntiva personale

Ore di formazione che la ditta si impegna a far svolgere annualmente ad ogni dipendente impiegato nei centri cottura e nei refettori in merito ai temi di cui alla lettera di invito:

- fino a 6 ore
- 7 ore
- 8 ore
- 9 ore
- 10 ore
- oltre 10 ore

_____, lì _____
(luogo) (data)

Timbro della ditta e sottoscrizione corredata
da fotocopia del documento di identità
valido del firmatario (art. 38 D.P.R.
28.12.2000 n. 445).

¹ L'art. 76 del D.P.R. 445/2000 è il seguente: Chiunque rilascia dichiarazioni mendaci, forma atti falsi o ne fa uso nei casi previsti dal presente testo unico, è punito ai sensi del codice penale e delle leggi in materia. L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso. Le dichiarazioni sostitutive, rese ai sensi degli articoli 46 e 47 e le dichiarazioni rese per conto delle persone indicate nell'art. 4, comma 2, sono considerate come fatte a pubblico ufficiale. Se i reati indicati nei commi 1, 2 e 3 sono commessi per ottenere la nomina ad un pubblico ufficio o l'autorizzazione all'esercizio di una professione o arte, il giudice, nei casi più gravi, può applicare l'interdizione temporanea dai pubblici uffici o dalla professione e arte.