

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

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

**MODULO VALUTAZIONE QUALITATIVA**

OGGETTO: OFFERTA QUALITATIVA PER LA PARTECIPAZIONE AL BANDO DI GARA D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA, DELL'INFANZIA, DELLA SEZIONE PRIMAVERA E MICRONIDO RAPERONZOLO E CENTRO ESTIVO DI SETTIMO VITTONO ANNI SCOLASTICI 2021/2022, 2022/2023 E 2023/2024.

**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 QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO
<b>1. CARATTERISTICHE DEI GENERI ALIMENTARI USATI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI E SOSTENIBILITA' 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) <input type="checkbox"/> Nessun prodotto utilizzato;</p> <p>A2) <input type="checkbox"/> 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>_____;</p> <p>1 B) Prodotti Biologici B1) <input type="checkbox"/> Nessun prodotto utilizzato;</p> <p>B2) <input type="checkbox"/> 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>_____;</p> <p>1 C) Alimenti a filiera corta C1) <input type="checkbox"/> Nessun prodotto utilizzato;</p>

	<p>C2 <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> nessuno utilizzo di detti prodotti;  D2 <input type="checkbox"/> utilizzo di almeno la metà dei prodotti a ridotto impatto ambientale;  D3 <input type="checkbox"/> utilizzo esclusivo dei prodotti a ridotto impatto ambientale;</p> <p><i>(autocertificazione dettagliata o produzione della documentazione)</i></p>
<p><b>2. 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) Numero addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura indicato (MAX PUNTI 11 Si considerano 94 pasti medi al giorno): (barrare solo la casella che interessa)</p> <p>A1) Punti 0 = rapporto uguale a 2/94 pasti prodotti/giorno;  A2) Punti 5 = rapporto compreso tra 2/94 e 3/94 pasti prodotti/giorno;  A3) Punti 11 = rapporto maggiore di 3/94 pasti prodotti/giorno.</p> <p>2.B) Qualifica ed esperienza personale interno adibito alla produzione nel centro di cottura indicato: (barrare la casella o le caselle che interessano)  B1 <input type="checkbox"/> Presenza fissa giornaliera di almeno 1 responsabile di cucina con esperienza di almeno 5 anni  B2 <input type="checkbox"/> presenza fissa giornaliera di almeno 1 nutrizionista /dietista munito di laurea specifica;;  B3 <input type="checkbox"/> presenza fissa giornaliera di almeno 1 responsabile HACCP laureato (biologo, tecnologo alimentare etc,)</p> <p><i>(autocertificazione dettagliata o produzione della documentazione)</i></p>
<p><b>3. PROPOSTE MIGLIORATIVE.</b></p>	<p><b><i>Barrare la casella o le caselle che interessano</i></b></p> <p>A) <input type="checkbox"/> Nessuna proposta migliorativa;  B) <input type="checkbox"/> ottimizzazione delle fasi di prenotazione (es. facile accessibilità linee telefoniche, internet ecc.): <b>allegare proposta.</b>  C) <input type="checkbox"/> sistema di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza.: <b>allegare proposta.</b>  D) <input type="checkbox"/> ulteriori eventuali figure lavorative che possono essere impiegate nel servizio (es. refezionisti, personale addetto</p>

	<p>alla gestione delle diete speciali ecc.): <b>allegare proposta.</b>  E) <input type="checkbox"/> organizzazione e preparazione a spesa della Ditta di un menù particolare in occasione di evento indicato dalla Direzione scolastica:  <b>allegare proposta.</b>  F) <input type="checkbox"/> 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>
<p><b>4. PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE.</b></p>	<p><b><i>Barrare la casella o le caselle che interessano</i></b></p> <p>A) <input type="checkbox"/> Nessun piano;  B) <input type="checkbox"/> Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza;  C) <input type="checkbox"/> Strumenti di informazione rivolti agli utenti  <b>(autocertificazione dettagliata o presentazione della documentazione)</b>  <b>Le voci di cui sopra sono cumulabili tra loro</b></p>
<p><b>5. NUMERO DI ANALISI CHIMICHE E BATTERIOLOGICHE PREVISTE DAL PIANO DI AUTOCONTROLLO (HACCP) DURANTE L'ANNO.</b></p>	<p>INDICARE IL NUMERO:</p>

Come indicato nel capitolato, art. 13, 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 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 e del Regolamento generale sulla protezione dei dati n. 2016/679 e meglio noto con la sigla GDPR.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