

Allegato "B" alla lettera di invito.

Facsimile relazione illustrativa OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA

(massimo 12 pagine - esclusi gli schemi di menù – formato A/4 - no fronte retro – carattere leggibile non inferiore a 11) . Le pagine dovranno essere numerate progressivamente.

Al Comune di Biandrate
Piazza Cesare Battisti n. 12
28061 BIANDRATE

Oggetto: procedura di cottimo fiduciario art. 125 D.Lgs. n. 163/2006, art. 334 D.P.R. 207/2010 ed art. 18 e segg. del Regolamento per lavori, servizi e forniture in economia approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 3 in data 04.03.2013, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica .Periodo 1° settembre 2015 – 30 giugno 2016.

CIG: **61830026A8**

Offerta tecnico-qualitativa

Il sottoscritto _____
Nato a _____ il _____
Residente in _____ Via _____
nella sua qualità di _____
della ditta _____
con sede legale in _____ Via _____
codice fiscale _____
partita Iva _____

Al fine di concorrere alla procedura di cottimo fiduciario per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica Periodo 1° settembre 2015 – 30 giugno 2016.

In relazione alla procedura in oggetto e sulla base di quanto previsto dalla lettera di invito e dal capitolato speciale con relativi allegati, presenta la seguente offerta tecnico qualitativa articolata in base a quanto indicato al punto 12 della suindicata lettera di invito:

1	Menù elaborati distinti per: scuola dell'infanzia/scuola primaria, articolati su quattro settimane e diversificati per stagionalità (estivo e invernale)
2	Organizzazione dell'attività di produzione pasti e diete speciali presso il centro produzione pasti dell'impresa da veicolare presso il refettorio della scuola primaria e relativa distribuzione. Organizzazione dell'attività di produzione e distribuzione pasti presso la cucina della scuola dell'infanzia
3	Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari utilizzate per pasti veicolati e per quelle fornite presso il centro di produzione pasti della scuola dell'infanzia, elenco dei prodotti forniti e piano di approvvigionamento, tracciabilità dei prodotti impiegati, utilizzo filiera corta, indicazione della rotazione dei prodotti nell'arco dell'anno scolastico
4	Progetto fornitura prodotti biologici, dop, prodotti a lotta integrata o di provenienza locale o regionale
5	Organigramma ed organizzazione del personale impiegato presso il centro di produzione pasti della scuola dell'infanzia e presso il refettorio della scuola primaria, responsabile del servizio (monte ore quotidiano, qualifica, contratto di lavoro applicato) organizzazione della sostituzione del personale, piano di formazione del personale addetto alla preparazione pasti e somministrazione sia presso il centro di produzione pasti dell'impresa sia presso i centri oggetto del presente appalto
6	Procedura HACCP adottata dalla ditta presso il centro di preparazione pasti della ditta, presso il centro di preparazione pasti della scuola dell'infanzia e presso il

	refettorio della scuola primaria - piano di analisi con le frequenze di prelievo, tipologie di prodotti ed i parametri ricercati
7	Gestione di imprevisti, emergenze
8	Piano di pulizia e sanificazione presso i centri di cottura e refezionali interessati dal presente appalto
9	Piano dei trasporti con indicazione dei percorsi e dei tempi previsti per la consegna dei pasti dal centro di produzione pasti della ditta al refettorio della scuola primaria e per la consegna delle derrate alimentari al centro produzione pasti della scuola dell'infanzia, numero degli automezzi a disposizione della ditta
10	Caratteristiche delle attrezzature utilizzate dalla ditta per il trasporto delle derrate alimentari al centro di produzione pasti della scuola dell'infanzia e per il trasporto dei pasti veicolati presso il refettorio della scuola primaria e per eventuale consegna pasti a domicilio agli anziani

Data, _____

Firma del legale rappresentante