

**Allegato "B" alla lettera di invito.**

**Facsimile relazione illustrativa OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA**

(massimo 10 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 BALZOLA  
Via Roma n. 67  
15031 BALZOLA

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, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica .Periodo 1° settembre 2014 – 30 giugno 2015 con eventuale estensione per attivazione centro estivo.

CIG: **Z360FBEF15**

**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 2014 – 30 giugno 2015 con eventuale estensione fino al 31.8.2015 per attivazione centro estivo.

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 del Comune da veicolare presso il refettorio della scuola primaria e relativa distribuzione.<br>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<br>(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 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 | 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 attivazione della mensa dei centri estivi |

Data, \_\_\_\_\_

Firma del legale rappresentante