

ALLEGATO G
PIANO DI ESERCIZIO
(In carta semplice)
Da inserire nella busta "B"

Spett.le
 Comune di Selvazzano Dentro
 Piazza G. Puchetti, 1
 35030 – Selvazzano Dentro PD

**APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE
 PRIMARIE DEL COMUNE DI SELVAZZANO DENTRO DAL 01.04.2012 PER GLI ANNI
 SCOLASTICI 2011/2012 2012/2013**

PROGETTO DI PIANO DI ESERCIZIO

Io sottoscritto nato a
 il nella mia qualità di
 autorizzato a rappresentare legalmente la società
 forma giuridica Codice Fiscale
 P. IVA, con sede legale in
 via n°

(in caso di partecipazione in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti riportare le indicazioni di cui sopra per tutti i componenti) presa visione del disciplinare di gara e del capitolato fornisco i seguenti dati riepilogativi del progetto di Piano di esercizio.

Sono a conoscenza che la relazione, non dovrà superare le **30 facciate di testo** numerate in formato A4, scrittura times new roman altezza carattere 11, interlinea 1 e massimo 50 righe .

Sono a conoscenza che le parti di relazione eccedenti le 30 facciate non saranno valutate dalla commissione anche se contenenti elementi soggetti a valutazione.

Il suddetto limite vale nei confronti del concorrente complessivamente considerato, per cui nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese, tale limite dovrà essere considerato in senso assoluto.

CONDIZIONI DI PIANO DI ESERCIZIO	
B.1	<p>Numero totale di pasti confezionati presso il Centro Cottura nell'anno 2010</p> <p>Il concorrente dovrà indicare il n. complessivo di pasti prodotti suddivisi nelle seguenti tipologie (refezione scolastica, aziendale, ospedaliera, a domicilio) e alla percentuale di pasti forniti per la Ristorazione scolastica sul totale prodotto.</p>
B.1.b	<p>Personale della Ditta addetto alla produzione</p> <p>Il concorrente dovrà indicare il numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto.</p>

	Indicare il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno.
B.1.c	<p>Piano di emergenza</p> <p>In caso di inagibilità del centro cottura e/o sito produttivo il concorrente dovrà indicare l'eventuale centro cottura e/o sito produttivo e cucina supplementare, adeguato alle esigenze, allegando planimetria dei locali in scala 1:100, con identificazione e descrizione dettagliata dei singoli locali presenti e copia completa dell'autorizzazione sanitaria e/o registrazione relativa.</p> <p>In ogni caso, il concorrente dovrà rispettare, oltre le norme di legge, le disposizioni contenute nel presente capitolato e nei suoi allegati, tali disposizioni sono, pertanto da considerarsi standard minimi di qualità del servizio.</p> <p>La ditta aggiudicataria assicurerà, quale obbligo contrattuale, l'impiego dei locali, delle attrezzature del personale conformemente a quanto dichiarato ai fini della valutazione, a fronte dei prezzi offerti, rimanendo in facoltà del Comune esigere prestazioni diverse, comunque previste nel presente capitolato.</p> <p>Saranno preferite le offerte con minore distanza dal Comune di Selvazzano Dentro, prendendo come punto di riferimento medio l'indirizzo della sede comunale di Piazza G. Puchetti, 1.</p>
B.1.d	<p>Distanza tra luogo preparazione pasti e Sede Municipale, Piazza G. Puchetti, 1</p> <p>Il concorrente deve indicare l'esatto indirizzo del centro cottura; saranno preferite le offerte con minore distanza dal Comune di Selvazzano Dentro prendendo come punto di riferimento medio l'indirizzo della sede comunale di Piazza G. Puchetti, 1.</p>
B.1.e	<p>Documentazione attestante il possesso della Certificazione di Qualità I.S.O.22000</p> <p>Allegare le copie delle relative certificazioni.</p>
B.1.f	<p>Documentazione attestante il possesso della Certificazione Ambientale (Certificazione di Qualità ISO 14001, ISO 16000 e EMAS), (Certificazione di azienda controllata ai sensi del regolamento Cee n° 2092/1991 (produzione pasti biologici) o altre certificazioni</p> <p>Allegare le copie delle relative certificazioni.</p>
B.1.g	<p>Qualifica del personale e la programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento:</p> <p>-per le varie funzioni</p> <p>-specifica in ambito di produzione e somministrazione alimenti destinati a diete speciali per allergie e intolleranze e celiachia</p> <p>Il Concorrente dovrà descrivere, tenendo anche conto di quanto indicato dalla stazione appaltante, il personale impiegato presso il centro cottura con l'indicazione dell'organico ed il livello di professionalità, le mansioni specifiche, il tipo di rapporto di lavoro e l'anzianità di servizio; saranno preferite le offerte con personale impiegato nella cucina con rapporto a tempo indeterminato, professionalità adeguata e maggiore anzianità di servizio, la presenza di personale qualificato, specialistico o con esperienza pluriennale impegnato unicamente nel Centro Cottura e/o sito produttivo che fornisce i pasti (cuoco, responsabile cucina, responsabile qualità, nutrizionista, dietista Biologo-medico, specialisti in scienza dell'alimentazione).</p>
B.1.h	Caratteristiche generali delle materie prime impiegate con particolare riguardo

	<p>alla produzione degli alimenti ai sensi del decreto 25/7/2011 “ Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della P.A. per l’acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni”</p> <p>Il concorrente deve descrivere le materie prime utilizzate per il confezionamento dei pasti con specificazione delle caratteristiche merceologiche, provenienza territoriale e livello qualitativo (DOP/IGP/BIO, filiera corta Km 0 e tradizionali oltre ai requisiti di cui al Decreto Ministeriale del 25/7/11 sopra citato) saranno attribuiti punti ai prodotti alimentari indicati nel prospetto.</p> <p>Sono gradite schede da allegare alla relazione tecnica</p> <p>Secondo il decreto in parola il Concorrente dovrà dare indicazione dell’impiego di frutta, verdura ed ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotto da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta e pomodori, prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yoghurt, uova, olio extravergine devono provenire per almeno il 40% da produzione biologica e per almeno il 20% da “sistemi di produzione integrata” con eccezione delle uova che devono provenire da allevamenti all’aperto.</p> <p>I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali (coltivati in pieno campo); le carni devono provenire da almeno il 15% da produzione biologica e per almeno il 25% da prodotti IGP e DOP, il pesce deve provenire per almeno il 20% da acquacoltura biologica specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni.</p>
B.1.i	<p>Modalità organizzative per la preparazione giornaliera dei pasti : il concorrente deve descrivere l’iter giornaliero del processo produttivo, dall’approvvigionamento e stoccaggio delle merci al confezionamento dei pasti, l’organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, modalità e forme di controllo; saranno preferite le offerte con maggiori garanzie di igiene e sicurezza della produzione.</p>
B.1.l	<p>Veicolazione dei pasti alunni</p> <p>Il concorrente deve descrivere allegando le relative schede tecniche i contenitori termici per il trasporto dei pasti, il numero e le caratteristiche dei furgoni utilizzati per il trasporto, le modalità di gestione del servizio trasporto: saranno preferite le offerte che garantiscano una veicolazione con garanzia di temperatura costante ed in condizioni di sicurezza igienico sanitaria anche secondo quanto disposto dalla normativa Cee in vigore.</p> <p>Il concorrente dovrà fornire una descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e l’indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura per la ristorazione.</p>
B.1.m	<p>Veicolazione pasti anziani soli</p> <p>Il concorrente dovrà fornire apposita descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e l’indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura per la veicolazione pasti anziani soli.</p>
B.1.n	<p>Mezzi di trasporto</p> <p>Il concorrente dovrà fornire apposita descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto N° mezzi / n° plessi scolastici da servire</p>
B.1.o	<p>Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all’utenza, che sarà svolta per il</p>

	<p>Comune da parte della Ditta. Il concorrente dovrà indicare che la rilevazione comprenda almeno una settimana ed effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno il 10%).</p>
B.1.p	<p>Diete speciali Il concorrente deve descrivere le modalità di preparazione delle diete speciali, le misure di sicurezza igienico sanitarie utilizzate per le diete contro le intolleranze alimentari e le forme di controllo, il personale dedicato : saranno preferite le offerte che garantiscano il minor rischio di contaminazione e possibilità di scambio con i pasti normali.</p>
B.1.q	<p>Modalità organizzative per la preparazione giornaliera dei pasti Il concorrente dovrà descrivere l'iter giornaliero del processo produttivo, dall'approvvigionamento allo stoccaggio delle merci al confezionamento dei pasti, l'organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, modalità e forme di controllo; saranno preferite le offerte con maggiori garanzie di igiene e sicurezza della produzione</p>
B.1.r	<p>Personale per la distribuzione della ditta: rapporto tra n° addetti e n° pasti distribuiti</p>
B.2	<p style="text-align: center;">MIGLIORIE DEL SERVIZIO</p> <p>Rientrano in questa voce tutte le proposte di integrazione e miglioramento a costo invariato per il Comune delle prestazioni contrattuali richieste, compresa l'erogazione gratuita per tutta la durata del servizio dei beni di consumo inerenti le mense di seguito indicati:</p>
B.2.a	<p>Miglioramento servizio prenotazione pasti: verranno preferite le proposte con innovazione tecnologica del servizio effettuato non più via fax ma con strumenti telematici tipo palmari o computer o indicati dalla Ditta che verranno messi gratuitamente a disposizione dalla stessa per tutta la durata dell'appalto.</p>
B.2.b	<p>Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura. La Ditta dovrà predisporre un progetto di massima da proporre all'Amministrazione Comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente bando (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Ditta Aggiudicataria, Amministrazione Comunale, Dirigente Scolastico, personale della ditta appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali e umane messe a disposizione, tempi di svolgimento, ecc...</p>
B.2.c	<p>Fornitura gratuita per tutta la durata dell'appalto di n°.....(la Ditta dovrà offrire nel Piano di esercizio il numero totale di pasti) pasti in monoporzione (non quantificati) per alunno e personale della scuola omnicomprensivo dei servizi di preparazione, trasporto, distribuzione e pulizia locali.</p>

B.2.d	Fornitura gratuita per tutta la durata dell'appalto di n°.....(la Ditta dovrà offrire nel Piano di esercizio il numero totale di pasti) pasti in monoporzione (non quantificati) per anziani soli omnicomprensivo dei servizi di preparazione, trasporto, consegna a domicilio dell'anziano.
B.2.e	Fornitura gratuita per tutta la durata dell'appalto di n°.....(la Ditta dovrà offrire nel Piano di esercizio il numero totale di pasti) pasti in monoporzione (non quantificati) per anziani soli omnicomprensivo dei servizi di preparazione, trasporto, consegna in unico luogo indicato dalla Stazione appaltante.
B.2.f	Fornitura gratuita per tutta la durata dell'appalto dei microonde per la fornitura pasti anziani soli.
B.2.g	Personalizzazione delle vettovaglie (tovagliette, tovaglioli/salviette, piatti, bicchieri ecc...) con il logo Comune di Selvazzano e blasone.

DATA

FIRMA

N.B. si ricorda che la presente documentazione da inserire nella busta (B) dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa concorrente.

In caso di raggruppamento di imprese o consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituiti, le firme dovranno essere apposte su tutta la documentazione dai legali rappresentanti di ciascuna impresa raggruppata o consorziata.

In caso di firma congiunta le firme dovranno essere apposte dai legali rappresentanti firmatari congiunti dell'impresa.