

**ALLEGATO G
PIANO DI ESERCIZIO
da inserire nella busta "B"
offerta tecnica**

(
in carta semplice)

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 PER L'ANNO SCOLASTICO
2014/15**

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.

B.1.	CONDIZIONI DI PIANO DI ESERCIZIO
B.1.a	Numero totale di pasti confezionati presso il Centro Cottura nell'anno 2013 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.
B.1.b	Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno.
B.1.c	Piano di emergenza 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,

	<p>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 Guido 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 Guido 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>Descrizione completa dei cicli di lavorazione strutturati secondo il percorso (tutto avanti) elencando le attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura, ecc</p>
B.1.h	<p>Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari</p>
B.1.i	<p>Presenza di contenitori ATTIVI per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura.</p>
B.1.l	<p>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.m	<p>Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta.</p> <p>La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana ed effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno il 10%).</p>
B 1.n	<p>Utilizzo di prodotti DOP/IGP/BIO/ FILIERA CORTA KM 0 (L.R. 25.07.08 N° 7) TRADIZIONALI (ART. 8 D.Lvo 30.4.98 N° 173) specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni</p>
B 1.o	<p>Personale per la distribuzione della ditta: rapporto tra n° addetti e n° pasti distribuiti</p>

B.1.p	Attrezzature per la distribuzione della ditta: tipologia delle attrezzature
B.1.q	<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.</p> <p>La Ditta potrà 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 Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della ditta appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc. Le Ditte concorrenti dovranno presentare un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4 in carattere "Verdana 10" a firma del legale rappresentante dell'impresa. Si fa presente che non saranno valutate dalla Commissione eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato. Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.</p>
B.2	MIGLIORIE DEL SERVIZIO
B.2a	<p>Miglioramento servizio prenotazione pasti: verranno preferite le proposte progettuali a totale carico economico della Ditta e per tutta la durata dell'appalto che prevedano innovazione tecnologica del servizio effettuato rispetto a quello previsto nel Bando riuscendo al contempo a migliorare il servizio all'utenza.</p>
B.2b	<p>Elaborazione e realizzazione di un progetto alimentare "oltre la mensa": verranno preferite le proposte progettuali a totale carico della Ditta per tutta la durata dell'appalto di recupero "oltre la mensa" dei beni alimentari non distribuiti e non consumati nelle mense scolastiche.</p>
B.2c	<p>Fornitura gratuita per tutta la durata dell'appalto di n°..... o %.....(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.2d	<p>Personalizzazione delle vettovaglie (tovagliette, tovaglioli/salviette, piatti, bicchieri ecc...) con il logo Comune di Selvazzano e il blasone per tutta la durata dell'appalto.</p>

DATA

FIRMA

N.B. si ricorda che la presente documentazione 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.