

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

**PERIODO
1.09.2013/30.06.2017**

MODELLO A – OFFERTA ECONOMICA

Modello A Offerta Economica

Spett. Amministrazione

Il sottoscritto nato a Prov. (.....)

In qualità di legale rappresentante dell'Operatore Economico

Con sede in Via N.

Partita IVA Al fine di concorrere all'aggiudicazione del contratto per l'affidamento del servizio di ristorazione relativo a

DICHIARA CHE

Il prezzo unitario del pasto offerto è pari a euro(a), rispetto al prezzo unitario del pasto posto a base di gara pari a euro 5,49 (cinque/49 euro) (b), corrispondente al ribasso percentuale unico del % $((b-a)/b)$ per un importo complessivo presunto pari a euro

Gli importi sopra indicati sono al netto degli oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso, e al netto dell'IVA pari al 4%. A tal fine

DICHIARA

Di accettare integralmente, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità contenuti negli atti di gara, e di impegnarsi a rispettare tutti gli oneri e le clausole previste nel Capitolato Speciale di Appalto, nella Documentazione Tecnica allegata ad esso, che ne costituisce parte integrante e sostanziale, anche ai sensi di quanto previsto dall'art. 1341 del codice civile.

Di aver valutato tutte le circostanze che hanno portato alla determinazione del prezzo e alle condizioni contrattuali che possono influire sull'esecuzione del servizio.

Di considerare i prezzi medesimi, nel loro complesso congrui e remunerativi ed onnicomprensivi di quanto serve per il regolare svolgimento del servizio e che gli stessi consentono di coprire gli oneri previsti per la sicurezza e di assicurare ai lavoratori impiegati, nonché ai soci (se cooperativa) il trattamento economico e contributivo minimo previsto da contratto collettivo vigente nella Provincia di Roma.

I prezzi medesimi sono tali pertanto da consentire la presente offerta.

**FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DEL
LEGALE RAPPRESENTANTE**

N.B. Tutti i prezzi, unitari e complessivi, nonché il ribasso percentuale unico devono essere espressi in cifre ed in lettere.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

**PERIODO
1.09.2013/30.06.2017**

**MODELLO B -
STRUTTURA DELL'OFFERTA TECNICA**

| |
|---|
| <p style="text-align: center;">Modello B Struttura dell'offerta tecnica</p> |
|---|

Il documento di offerta tecnica dovrà essere redatto utilizzando il carattere “arial 10” e non dovrà superare le 50 pagine in formato A4. Restano esclusi dal computo delle 50 pagine i modelli da compilarsi ai sensi dell’Allegato tecnico n. 12 (C, D, E ed F allegati al C.S.A.) ed il documento sintetico di massimo 10 pagine contenente la sintesi delle eventuali proposte migliorative di cui al punto 5.7.8. del disciplinare di gara.

Il documento dovrà essere articolato in Capitoli secondo la seguente struttura:

1. Organizzazione del servizio

In questa sezione del documento l’Impresa descriverà l’articolazione del servizio comprensivo di tutte le attività richieste dal C.S.A., indicando:

- progetto tecnico dell’organizzazione delle attività;
- miglioramento del rapporto dietiste/numero di pasti fino ad un max di 1 / 2000;
- miglioramento del rapporto personale addetto alla distribuzione/numero di pasti distribuiti fino ad un max di 1 / 40;
- sistema informatizzato di prenotazione pasti.

2. Progetto per l’introduzione di menu a base di filetti di “pesce fresco”

Presentazione dell’eventuale progetto di introduzione del pesce fresco in sostituzione di quello surgelato previsto nei menu.

L’elaborato dovrà descrivere:

- modalità di articolazione e organizzazione del progetto proposto, dal reperimento del pesce alla preparazione del piatto con filetti di pesce fresco, dall’eventuale proposta di adattamento delle ricette alle misure volte alla riduzione del rischio della presenza di spine, ecc.;
- numero annuo dei menu contenenti pesce fresco offerti in sostituzione di quello surgelato fino a un massimo di menu annui.

3. Riciclo dei residui di mensa

In tale sezione del documento l’Impresa descriverà l’adozione di eventuali misure e tecniche in materia di smaltimento e riciclo dei residui di mensa, in particolare indicando l’organizzazione di un servizio di:

- Raccolta e consegna, a cura dell’Impresa, presso centri caritatevoli delle derrate integre non distribuite a mensa;
- Recupero e consegna, a cura dell’Impresa, dei pasti solo in parte consumati dagli utenti, da destinare al consumo animale o a compostaggio.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

**PERIODO
1.09.2013/30.06.2017**

MODELLO C -

**OFFERTA DI DERRATE PER LE QUALI L'INTERO
CICLO DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E
CONFEZIONAMENTO SI SVOLGA ALL'INTERNO DI UN
TERRITORIO RICOMPRESO NELL'ARCO DI 300 KM IN
LINEA D'ARIA DAL CAMPIDOGLIO ED IL TRASPORTO
AVVENGA, ALMENO PER IL 50%, UTILIZZANDO
MEZZI SU FERRO E/O VEICOLI ALMENO EURO 4 E/O
VEICOLI ELETTRICI E/O VETTURE IBRIDE**

MODELLO C - Offerta di derrate per le quali l'intero ciclo di produzione, trasformazione e confezionamento si svolga all'interno di un territorio ricompreso nell'arco di 300 km, in linea d'aria dal Campidoglio ed il trasporto avvenga, almeno per il 50%, utilizzando mezzi su ferro e/o veicoli almeno euro 4 e/o veicoli elettrici e/o vetture ibride

| N° | Tipologia prodotto (denominazione) | Luogo produzione primaria | | | | | | Luogo prima lavorazione / trasformazione | | | | | | Luogo seconda lavorazione/confezionamento | | | | Municipio di destinazione | | | | |
|------|------------------------------------|---------------------------|-------------------|-----------|--|---|---|---|-----------------------|-------------------|-----------|--|--|--|--|-----------------------|-------------------|---------------------------|--|---|---|---|
| | | Denominazione azienda | Città (Provincia) | Indirizzo | Numero di Km di distanza dal Campidoglio | N° Km da percorrere per il trasporto al luogo di lavorazione/trasformazione | N° Km per il trasporto al luogo di lavorazione/trasformazione percorsi con mezzi a basso impatto ambientale | Mezzo impiegato per il trasporto al luogo di lavorazione/trasformazione | Denominazione azienda | Città (Provincia) | Indirizzo | Numero di Km di distanza dal Campidoglio | N° Km da percorrere per il trasporto al luogo di confezionamento | N° Km per il trasporto al luogo di confezionamento percorsi con mezzi a basso impatto ambientale | Mezzo impiegato per il trasporto al luogo di confezionamento | Denominazione azienda | Città (Provincia) | Indirizzo | Numero di Km di distanza dal Campidoglio | N° Km da percorrere per il trasporto al punto di consegna | N° Km per il trasporto al punto di consegna percorsi con mezzi a basso impatto ambientale | Mezzo impiegato per il trasporto al punto di consegna |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Tutte le dichiarazioni contenute nel presente modello di offerta sono autocertificate dal sottoscritto, consapevole delle responsabilità penali che si assume, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000, per falsità in atti e dichiarazioni mendaci.

FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Tutte le dichiarazioni contenute nel presente modello di offerta sono autocertificate dal sottoscritto, consapevole delle responsabilità penali che si assume, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000, per falsità in atti e dichiarazioni mendaci. Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. 445/2000, nonché ai sensi di quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto, l'Amministrazione Scolastica potrà effettuare, in sede di esame dell'offerta e di eventuale successiva esecuzione del contratto, ogni controllo – anche presso le aziende di produzione, lavorazione/trasformazione e confezionamento – diretto ad accertare la veridicità delle dichiarazioni rese.

FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Tutte le dichiarazioni contenute nel presente modello di offerta sono autocertificate dal sottoscritto, consapevole delle responsabilità penali che si assume, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000, per falsità in atti e dichiarazioni mendaci. Il sottoscritto dichiara che tutti i soggetti della filiera produttiva hanno concluso contratti accettando espressamente la facoltà di controllo, anche a sorpresa, da parte dell'Amministrazione Scolastica e di Roma Capitale.

FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

ALLEGATO C1

COEFFICIENTI PER LA PONDERAZIONE DEI PRODOTTI PROVENIENTI DA UN TERRITORIO RICOMPRESO NELL' ARCO DI 300 KM OFFERTI

| Famiglia | Articoli | Coefficiente di ponderazione |
|-----------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Pasta e riso | AGNOLOTTI DI CARNE | 0,31 |
| Pasta e riso | LASAGNA | 0,33 |
| Pasta e riso | PASTA DI SEMOLA | 6,90 |
| Pasta e riso | RISO PARBOILED 5 KG | 2,16 |
| Pasta e riso | TAGLIATELLE | 0,33 |
| Pasta e riso | TORTELLINI | 0,31 |
| Pelati | POMODORI PELATI (sgocciolato) | 0,38 |
| Legumi secchi | FAGIOLI SECCHI CANNELLINI | 0,10 |
| Legumi secchi | FAGIOLI SECCHI BORLOTTI | 0,10 |
| Legumi secchi | CECI SECCHI | 0,06 |
| Legumi secchi | LENTICCHIE SECCHIE | 0,19 |
| Carne | PETTO DI POLLO FRESCO | 0,46 |
| Carne | AGNELLO | 0,15 |
| Carne | SOVRACOSCIO E FUSO DI POLLO | 0,98 |
| Carne | FESA TACCHINO | 0,61 |
| Carne | CARNE DI SUINO | 1,11 |
| Latticini | CACIOTTA MISTA | 0,27 |
| Latticini | CRESCENZA KG 1 | 0,25 |
| Latticini | FIOR DI LATTE VACCINO | 0,11 |
| Latticini | LATTE UHT | 0,31 |
| Latticini | PROVOLONE DOLCE | 0,27 |
| Latticini | RICOTTA VACCINA | 0,10 |
| Latticini | BURRO | 0,46 |
| Uova | UOVA | 2,70 |
| Insaccati | PANCETTA TESA | 0,02 |
| Insaccati | PROSCIUTTO COTTO | 0,17 |
| Insaccati | SALAME | 0,04 |
| Ittici | FILETTO NASELLO SURGELATO | 0,77 |
| Ittici | FILETTO SPIGOLA SURGELATO | 0,77 |
| Ittici | FILETTO MERLUZZO ATLANTICO SURGELATO | 0,94 |
| Ittici | FILETTO DI TROTA SURGELATO | 0,06 |
| Ittici | FILETTO LIMANDA SURGELATO | 0,80 |
| Ittici | TONNO ALL OLIO DI OLIVA | 0,06 |
| ittici | FILETTI DI ALICE | 0,01 |
| Verdure gelo | SPINACI SURGELATI | 1,93 |
| Verdure gelo | CARCIOFI SURGELATI | 0,56 |
| Verdure gelo | FAGIOLINI FINI SURGELATI | 0,90 |
| Verdure gelo | FIORI DI ZUCCA PASTELLATI SURGELATI | 0,10 |
| Verdure gelo | PISELLI FINISSIMI SURGELATI | 0,34 |
| Varie | VINO BIANCO | 0,02 |
| Varie | SALE IODATO | 0,48 |
| Varie | FARINA | 0,08 |
| Varie | PANGRATTATO | 0,33 |
| Condimenti | ACETO BALSAMICO | 0,02 |

| Famiglia | Articoli | Coefficiente di ponderazione |
|-----------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| Condimenti | ACETO | 0,04 |
| Condimenti | OLIO EXTRA VERGINE | 1,59 |
| Condimenti | PESTO | 0,19 |
| Dessert | GELATO COPPETTA | 0,86 |
| Pane | PANE | 8,43 |
| Verdura | PATATE | 6,59 |
| Verdura | CAROTE | 5,50 |
| Verdura | POMODORI PELATI (sgocciolato) | 2,26 |
| Verdura | INDIVIA SCAROLA | 0,06 |
| Verdura | LATTUGA | 0,08 |
| Verdura | CAPPUCCINA | 2,49 |
| Verdura | BIETA | 2,28 |
| Verdura | SEDANO | 0,96 |
| Verdura | CIPOLLE | 0,96 |
| Verdura | AGLIO | 0,37 |
| Verdura | ZUCCHINE | 2,22 |
| Verdura | PREZZEMOLO | 0,17 |
| Verdura | BASILICO | 0,02 |
| Verdura | CETRIOLI | 0,02 |
| Verdura | CAVOLFIORE E BROCCOLO | 0,34 |
| Verdura | FINOCCHI | 2,28 |
| Verdura | ZUCCA | 0,17 |
| Verdura | ROSMARINO | 0,18 |
| Verdura | SALVIA | 0,11 |
| Verdura | ORIGANO | 0,02 |
| Verdura | ALLORO | 0,05 |
| Frutta | UVA | 0,33 |
| Frutta | CACHI | 0,02 |
| Frutta | SUSINE | 0,40 |
| Frutta | ALBICOCHE | 0,08 |
| Frutta | COCOMERI | 0,02 |
| Frutta | MELONE | 0,08 |
| Frutta | FRAGOLE | 0,11 |
| Frutta | CILIEGIE | 0,06 |
| Frutta | PESCHE NETTARINE | 0,04 |
| Frutta | LIMONI | 0,54 |
| Frutta | MANDARINI | 0,46 |
| Frutta | CLEMENTINE | 0,98 |
| Frutta | ARANCE | 5,50 |
| Frutta | PERE | 2,20 |
| Frutta | MELE | 8,79 |
| Frutta | KIWI | 3,29 |
| Spuntini | BISCOTTI AL RISO | 0,57 |
| Spuntini | BISCOTTI ALL UOVO TIPO PAVESINI | 0,57 |
| Spuntini | BISCOTTI CON GOCCE DI FRUTTA | 0,44 |
| Spuntini | BISCOTTI TIPO OSVEGO | 0,44 |
| Spuntini | BISCOTTI WAFER BIOLOGICI | 0,44 |
| Spuntini | BISCOTTO ALLO YOGURT | 0,44 |
| Spuntini | MUFFIN ALLA MELA | 0,77 |
| Spuntini | PLUMCAKE ALLO YOGURT | 0,67 |
| Spuntini | CRACKER | 0,44 |
| Spuntini | BRUSCHETTE AL NATURALE | 0,23 |

| Famiglia | Articoli | Coefficiente di ponderazione |
|-----------------|------------------------------|-------------------------------------|
| Spuntini | CROCCANTELE AL NATURALE | 0,15 |
| Spuntini | SCHIACCIATINA AL NATURALE | 0,15 |
| Spuntini | TARALLINI AL NATURALE | 0,23 |
| Spuntini | BISCOTTI SALATI IN SUPERFICE | 0,44 |
| Spuntini | SUCCO DI FRUTTA | 2,66 |
| Spuntini | SPREMUTA D'ARANCIA | 1,72 |
| Spuntini | TE' DETERMINATO | 1,07 |
| Spuntini | MARMELLATA | 0,08 |

Allegato C2
ELENCO DEGLI INDIRIZZI DEI MUNICIPI DI ROMA CAPITALE

| | |
|-----------------|--|
| MUNICIPIO I | Via Petroselli, 50- 00186 |
| MUNICIPIO II | Via Dire Dava, 11- 00199 |
| MUNICIPIO III | Via Goito, 35 - 00185 |
| MUNICIPIO IV | Piazza Sempione, 15- 00141 |
| MUNICIPIO V | Via Tiburtina, 1163 - 00156 |
| MUNICIPIO VI | Via Torre Annunziata 1 - 00177 |
| MUNICIPIO VII | Via Prenestina, 510 - 00176 |
| MUNICIPIO VIII | Viale Duilio Cambellotti 11 - 00133 |
| MUNICIPIO IX | Via Tommaso Fortificoca, 71 - 00179 |
| MUNICIPIO X | Piazza di Cinecittà, 11 - 00174 |
| MUNICIPIO XI | Via Benedetto Croce 50 - 00142 |
| MUNICIPIO XII | Viale Ignazio Silone 100 - 00143 |
| MUNICIPIO XIII | Via Claudio, 1 - 00122 |
| MUNICIPIO XV | Via C. Montalcini - 00149 |
| MUNICIPIO XVI | Via Fabiola, 14- 00152 |
| MUNICIPIO XVII | Circonvallazione Trionfale, 19- 00195 |
| MUNICIPIO XVIII | Via Aurelia, 470 - 00165 |
| MUNICIPIO XIX | Piazza S. Maria Della Pietà, 5 - 00135 |
| MUNICIPIO XX | Via Flaminia, 872- 00191 |

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

**PERIODO
1.09.2013/30.06.2017**

**MODELLO D -
OFFERTA DI PRODOTTI PROVENIENTI DA
COOPERATIVE SOCIALI
di cui alla Legge 381/1991 art. 1, c. 1, B)**

| |
|---|
| <p align="center">Modello D</p> <p align="center">Offerta di prodotti provenienti da cooperative sociali di cui alla legge 381/1991 art. 1, c. 1 B)</p> |
|---|

| |
|---|
| <p align="center">Modello D</p> <p align="center">Offerta di prodotti provenienti da cooperative sociali di cui alla legge 381/1991 art. 1, c. 1 B)</p> |
|---|

[illegible]

Le Cooperative Sociali indicate nella tabella sopra riportata dichiarano che:

- sono Cooperative Sociali di cui al punto B) del comma 1 dell'art.1 della Legge 381/91;
- possiedono le capacità produttive e/o di trasformazione dei prodotti indicati necessarie a garantire la fornitura di tali prodotti nei quantitativi previsti per tutta la durata dell'appalto.

**FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DEL
LEGALE RAPPRESENTANTE
DELL'IMPRESA PARTECIPANTE**

Tutte le dichiarazioni contenute nel presente modello di offerta sono autocertificate dal sottoscritto, consapevole delle responsabilità penali che si assume, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000, per falsità in atti e dichiarazioni mendaci. Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. 445/2000, nonché ai sensi di quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto, l'Amministrazione potrà effettuare, in sede di esame dell'offerta e di eventuale successiva esecuzione del contratto, ogni controllo – anche presso le Cooperative Sociali – diretto ad accertare la veridicità delle dichiarazioni rese.

**FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO
DEL LEGALE RAPPRESENTANTE**

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

**PERIODO
1.09.2013/30.06.2017**

**MODELLO E -
OFFERTA DI PRODOTTI DOP O IGP ULTERIORI
RISPETTO A QUELLI PREVISTI COME OBBLIGATORI
DAL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

| |
|--|
| <p style="text-align: center;">Modello E Offerta di prodotti DOP o IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal capitolato speciale d'appalto</p> |
|--|

| N. | Denominazione | Categoria | Tipologia | Stato | Regione | Provincia |
|-------|---------------|-----------|-----------|-------|---------|-----------|
| 1 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 3 | | | | | | |
| 4 | | | | | | |
| 5 | | | | | | |
| 6 | | | | | | |
| | | | | | | |

FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Tutte le dichiarazioni contenute nel presente modello di offerta sono autocertificate dal sottoscritto, consapevole delle responsabilità penali che si assume, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000, per falsità in atti e dichiarazioni mendaci. Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. 445/2000, nonché ai sensi di quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto, l'Amministrazione potrà effettuare, in sede di esame dell'offerta e di eventuale successiva esecuzione del contratto, ogni controllo diretto ad accertare la veridicità delle dichiarazioni rese.

FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

**PERIODO
1.09.2013/30.06.2017**

**MODELLO F -
OFFERTA DI PRODOTTI DI PULIZIA ECOLABEL O
EQUIVALENTI E A BASSO IMPATTO AMBIENTALE**

Modello F
Offerta di prodotti di pulizia ecolabel o equivalenti e a basso impatto ambientale

| Denominazione prodotto | Etichetta/certificazione <i>(o altre EPD - Dichiarazioni Ambientali di Prodotto)</i> | Ambito di utilizzo del prodotto |
|-------------------------------|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Percentuale di prodotti di pulizia ecolabel o equivalenti offerti sul totale di prodotti di pulizia impiegati: %

FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Tutte le dichiarazioni contenute nel presente modello di offerta sono autocertificate dal sottoscritto, consapevole delle responsabilità penali che si assume, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000, per falsità in atti e dichiarazioni mendaci. Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. 445/2000, nonché ai sensi di quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto, l'Amministrazione potrà effettuare, in sede di esame dell'offerta e di eventuale successiva esecuzione del contratto, ogni controllo diretto ad accertare la veridicità delle dichiarazioni rese.

FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

**PERIODO
1.09.2013/30.06.2017**

**MODELLO G – ORGANIGRAMMA E ORGANIZZAZIONE
DEL PERSONALE**

Modello G

Organigramma e organizzazione del personale

Organigramma e organizzazione del personale con cui il concorrente assicurerà la gestione del servizio nelle diverse fasi di erogazione

| Organigramma e organizzazione | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|-----------|-------------------------|--|---------------|--------------------------|---|--------------|---------------|--------------|---------------|--------------|---------------|--------------|
| Centro refezionale e Municipio | Indirizzo | N° pasti giornalieri | Personale distinto per qualifica | N. Addetti | Monte ore giornaliero | Timing operativo giornaliero secondo le varie fasi del servizio | | | | | | | |
| | | | | | | Preparazione | | Distribuzione | | Rigoverno | | Trasporto | |
| | | | | | | N° addetti | Monte ore | N° addetti | Monte ore | N° addetti | Monte ore | N° addetti | Monte ore |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

Qualora il personale indicato nella presente tabella risultasse inferiore ai livelli minimi indicati nell'art.12 del C.S.A. il concorrente dovrà integrare il personale indicato nella misura almeno pari ai suddetti minimi. Il concorrente si impegna altresì ad integrare il personale indicato nella tabella presente laddove questo risultasse non sufficiente a garantire l'espletamento di tutte le attività previste nel C.S.A..

FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Tutte le dichiarazioni contenute nel presente modello di offerta sono autocertificate dal sottoscritto, consapevole delle responsabilità penali che si assume, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000, per falsità in atti e dichiarazioni mendaci. Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. 445/2000, nonché ai sensi di quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto, l'Amministrazione potrà effettuare, in sede di esame dell'offerta e di eventuale successiva esecuzione del contratto, ogni controllo diretto ad accertare la veridicità delle dichiarazioni rese.

FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Nella presente tabella si intende per:

- Centro refezionale: i centri refezionali indicati nell'Allegato tecnico n. 1 del C.S.A.. Come specificato nel suddetto allegato i centri refezionali possono essere Centri refezionali dotati di cucina o Terminali di consumo;
- Indirizzo: gli indirizzi dei centri refezionali indicati nell'Allegato tecnico n. 1 del C.S.A..
- N° pasti giornalieri: numero medio di pasti giornalieri per centro refezionale indicati nell'Allegato tecnico n. 1 del C.S.A..
- Personale distinto per qualifica: Personale operativo impiegato nelle fasi di preparazione, distribuzione, rigoverno e trasporto (cuochi, aiuto cuochi, ASM, autista). Il concorrente dovrà indicare una riga per ogni figura professionale impiegata presso il centro refezionale.
- N° Addetti: Numero di addetti corrispondenti alla qualifica professionale indicata impiegato presso il centro refezionale.
- Monte ore giornaliero: Totale delle ore giornaliere per le quali gli addetti corrispondenti alla qualifica professionale indicata sono impiegati presso il centro refezionale.
- Timing operativo giornaliero secondo le varie fasi del servizio: Numero addetti e monte ore giornaliero impiegato presso il centro refezionale suddiviso per fase operativa del servizio:
 - Preparazione: preparazione dei pasti e degli spuntini e relativo assemblaggio,
 - Distribuzione: distribuzione dei pasti e degli spuntini (porzionatura dei piatti, distribuzione degli spuntini nelle classi, distribuzione dei pasti a tavola, ecc),
 - Rigoverno: Rigoverno dei centri refezionali sia infraturno che a fine servizio (sgombero, riordino e pulizia dei locali di consumo dei pasti e delle cucine, lavaggio delle stoviglie e di tutti i materiali utilizzati, raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti. ecc),
 - Trasporto: Eventuale trasporto dei pasti ai terminali di consumo.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

**PERIODO
1.09.2013/30.06.2017**

MODELLO H – VERBALE DI CONSEGNA - INVENTARIO

Modello H
Verbali di Consegna – Inventario

Scuola

In data presso i locali refezionali

..... sito in via.....

sono presenti:

- per l'Amministrazione Scolastica
- per l'O.E.A.
- per il Municipio territorialmente competente.....

L'Amministrazione procede alla consegna all'O.E.A. dei locali che risultano essere dotati dei seguenti impianti:

L'O.E.A. dichiara che i locali e gli impianti sono in buono stato di manutenzione

Nei locali sono presenti le attrezzature, macchinari e arredi di seguito elencati.

| Inventario delle attrezzature, macchinari e arredi presenti | | | | | |
|---|----------|-------|---------|---------------------------|------|
| Descrizione attrezzature cucina | Quantità | Marca | Modello | Stato di conservazione | Note |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

AMMINISTRAZIONE SCOLASTICA

**LEGALE RAPPRESENTANTE
DELL'O.E.A.**

**MUNICIPIO TERRITORIALMENTE
COMPETENTE**

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

**PERIODO
1.09.2013/30.06.2017**

**MODELLO I – RICHIESTA DIETA SPECIALE PER
MOTIVI DI SALUTE – PATOLOGIA CRONICA O
TRANSITORIA**

Modello I
Richiesta dieta speciale per motivi di salute – patologia cronica o transitoria

(da compilarsi a cura del medico curante)

Anno scolastico 20...../20.....

COGNOME E NOME.....

DATA DI NASCITA.....

RESIDENTE A

VIA

TEL. CELL.

MEDICO CURANTE

SCUOLA FREQUENTATA (nome e luogo)

.....

.....

CLASSE..... SEZ.

GIORNI FREQUENZA ☐ tempo pieno

☐ modulo specificare i giorni (.....)

PATOLOGIA

.....

.....

.....

.....

TIPO DI DIETA DA SEGUIRE E/O ALIMENTI DA ELIMINARE

.....

.....

.....

.....

REINTRODUZIONE DIETA LIBERA ☐ DAL.....

TIMBRO E FIRMA DEL MEDICO CURANTE

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

**PERIODO
1.09.2013/30.06.2017**

**MODELLO L – RICHIESTA DIETA SPECIALE PER
MOTIVI DI SALUTE - INTOLLERANZE E/O ALLERGIE
ALIMENTARI**

Modello L
Richiesta dieta speciale per motivi di salute – intolleranze e/o allergia alimentare

(da compilarsi a cura del medico curante)

Anno scolastico 20...../20.....

COGNOME E NOME

DATA DI NASCITA.....

RESIDENTE A

VIA

TEL. CELL.

MEDICO CURANTE

SCUOLA FREQUENTATA (nome e luogo)

.....

.....

CLASSE..... SEZ.

GIORNI FREQUENZA ☐ tempo pieno

☐ modulo specificare i giorni (.....)

SINTOMATOLOGIA

GASTROENTEROLOGICA ☐ specificare.....

CUTANEA ☐ specificare.....

RESPIRATORIA ☐ specificare.....

ANAFILASSI ☐ specificare.....

ALTRO ☐ specificare.....

ACCERTAMENTI ESEGUITI

☐ RAST ☐ PRICK ☐ ALTRI specificare (.....)

DIAGNOSI

.....

.....

ALLERGIE PARTICOLARI/ANNOTAZIONI

.....

.....

DIETA PRIVA DI

.....

.....

REINTRODUZIONE DIETA LIBERA ☐ DAL.....

TIMBRO E FIRMA DEL MEDICO CURANTE

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

**PERIODO
1.09.2013/30.06.2017**

**MODELLO M – CHECK LIST AD USO DELLA
COMMISSIONE MENSA**

Modello M
Check list ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO..... SCUOLA.....

VIA.....

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA.....ORA.....

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

☐ APPALTO specificare ditta (.....)

☐ AUTOGESTIONE specificare ditta (.....)

Tipologia di centro di ristorazione scolastica:

☐ CENTRO COTTURA

☐ TERMINALE trasportato dalla scuola.....

via

1. UTENZA DEI LOCALI

| Turno | Orario | Infanzia | | Primaria | | Secondaria | |
|-------|---------------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|
| | | n. alunni | n. adulti | n. alunni | n. adulti | n. alunni | n. adulti |
| I | | | | | | | |
| II | | | | | | | |
| III | | | | | | | |
| IV | | | | | | | |
| V | | | | | | | |
| | Totale | | | | | | |

N.B. Per Adulti si intende il personale docente o altro personale avente diritto al pasto

| | |
|---|--|
| Totale generale utenti (Alunni + Adulti) | |
|---|--|

2. CONTROLLO MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

| | Menu previsto | Menu erogato | *Percentuale di gradimento |
|-------------------------|---------------|--------------|----------------------------|
| Primo | | | |
| Secondo | | | |
| Contorno | | | |
| Frutta / Dessert | | | |
| Pane | | | |

***Percentuali di gradimento**

- **Accettato:** piatto gradito da oltre il 50% degli utenti
- **Accettato in parte:** piatto gradito tra il 30% e il 50% degli utenti
- **Rifiutato:** piatto gradito da meno del 30% degli utenti

3. CONTROLLO SCADENZA DEI PRODOTTI

☐ non scaduti ☐ scaduti

Se scaduti : Tipologia
Quantità

4. CONTROLLO IGIENE DEI LOCALI

| | | | | |
|------------|----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| CUCINA | <input type="checkbox"/> insuff. | <input type="checkbox"/> suff. | <input type="checkbox"/> buono | <input type="checkbox"/> ottimo |
| DISPENSA | <input type="checkbox"/> insuff. | <input type="checkbox"/> suff. | <input type="checkbox"/> buono | <input type="checkbox"/> ottimo |
| REFETTORIO | <input type="checkbox"/> insuff. | <input type="checkbox"/> suff. | <input type="checkbox"/> buono | <input type="checkbox"/> ottimo |

OSSERVAZIONI

.....
.....
.....
.....
.....

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE
