



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA
CONVITTO NAZIONALE DI STATO "T.CAMPANELLA"

Scuole statali annesse: Primaria - Secondaria di I grado - Liceo Classico - Liceo Classico Europeo
Via Aschenez, 180 - 89125 Reggio Calabria - C.M.: RCVC010005 - CF.: 92093030804
Tel. 0965/499421 - Fax: 0965/499420 - Sito Web <http://www.convittocampanella.gov.it>
e-mail: rcvc010005@istruzione.it - PEC: rcvc010005@pec.istruzione.it

PROCEDURA APERTA

PER L'APPALTO DEL SERVIZIO, IN FAVORE DEL CONVITTO NAZIONALE "T. CAMPANELLA"
DI REGGIO CALABRIA, DI MENSA SCOLASTICA A.S. 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020
MEDIANTE PREPARAZIONE DEI PASTI PRESSO I CENTRI DI PRODUZIONE DEL FORNITORE

Schema di Offerta Tecnica

(Allegato 2 al Disciplinare di Gara)

FACSIMILE

**MODULO DI DICHIARAZIONE D'OFFERTA TECNICA
PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA MEDIANTE PREPARAZIONE DEI PASTI
PRESSO I CENTRI DI PRODUZIONE DEL FORNITORE**

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____, domiciliato per la carica presso la sede societaria ove appresso, nella sua qualità di _____ e legale rappresentante della _____, con sede in _____, Via _____, capitale sociale Euro _____, iscritta al Registro delle Imprese presso il Tribunale di ___ al n. ___, codice fiscale n. _____ e partita IVA n. _____ (**eventuale:** in promessa di R.T.I. o Consorzio con le Imprese mandanti o consorziate _____, _____, _____, all'interno del quale la _____ verrà nominata Impresa capogruppo), di seguito denominata "**Impresa**",

- ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. 445/2000 consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità,

- ai fini della partecipazione alla gara per l'appalto del servizio di mensa scolastica a.s. 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020 in favore del Convitto Nazionale "T. Campanella" di Reggio Calabria mediante preparazione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore;

allega alla presente

- 1) un indice completo del contenuto della busta 2, riportante, per ciascuna sezione, capitolo o paragrafo, il numero della pagina di riferimento, per come previsto nel disciplinare di gara;
- 2) il progetto esecutivo (in un originale e due copie cartacee, oltre a una su cd-rom, in formato Word) richiesta al paragrafo 3.3 del disciplinare di gara, redatta in conformità allo schema di risposta riportato in calce al modello di offerta tecnica costituente l'allegato 2 al disciplinare di gara, dalla quale si evincono in modo completo e dettagliato gli elementi utili alla Commissione per operare le valutazioni finalizzate all'individuazione dell'offerta più vantaggiosa;
- 3) la dichiarazione relativa al controllo ispettivo ed alle analisi microbiologiche;
- 4) le tabelle sinottiche delle migliorie;
- 5) l'ulteriore documentazione a corredo del progetto esecutivo di cui al punto precedente.

Luogo _____ Data: _____

IN FEDE
il Concorrente
(Nome e Cognome e funzione)

PROCEDURA DI GARA PER LA FORNITURA AL CONVITTO NAZIONALE “T. CAMPANELLA” DI REGGIO CALABRIA DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA MEDIANTE PREPARAZIONE DEI PASTI PRESSO I CENTRI DI PRODUZIONE DEL FORNITORE

Paragrafo 3.3 del disciplinare di gara:

**PROGETTO ESECUTIVO
DELLE ATTIVITÀ DEL SERVIZIO**

Sez. 1. INTRODUZIONE

Breve descrizione dell’Impresa (data costituzione, specializzazione, ecc.)
..... (Testo libero).

Organigramma sintetico dell’azienda dal quale si evincano le figure che intervengono nel processo decisionale, nonché il numero di tecnici qualificati e delle altre figure operative con l’evidenza del livello contrattuale:[Testo libero e/o Tabella/e].

Premessa contenente tutte le indicazioni che il concorrente ritenga utili al fine di una migliore esposizione dell’offerta; il concorrente potrà specificare e motivare se e quale parte della documentazione presentata ritiene coperta da riservatezza, con riferimento a software, marchi, know-how, brevetti, ecc.

Sez. 2. ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO (rif. punto 3.3.1 disciplinare)

- a) Relazione recante, per ciascuno dei Centri di Produzione indicati nell’elenco di cui alla dichiarazione contenuta nella busta n. 1, di cui l’impresa intende dotarsi in caso di aggiudicazione:
- a.1) L’indicazione del numero dei Centri di Cottura o di Produzione di cui l’impresa s’impegna a dotarsi in caso di aggiudicazione (almeno uno) in grado di produrre un numero giornaliero di pasti che, nel complesso, assicuri una capacità giornaliera complessiva di almeno 500 pasti [rif. punto 3.3.1 lett. a.1 disciplinare].
 - a.2) L’indicazione della capacità produttiva complessiva del Centro, con allegata documentazione probatoria come da disciplinare di gara [rif. punto 3.3.1 lett. a.2 disciplinare].
Occorre specificare detta capacità giornaliera complessiva, risultante anche dalla relazione a firma di un tecnico abilitato, pari a: pasti.
 - a.3) L’indicazione della capacità produttiva disponibile del Centro, che residua da eventuali obblighi di prestazione di servizi in favore di altri committenti, [rif. punto 3.3.1 lett. a.3 disciplinare].
Occorre specificare detta capacità produttiva disponibile del Centro, parimenti risultante dalla relazione a firma di un tecnico abilitato ed espressa in numero di pasti per ciclo di lavorazione, pari a: pasti.
 - a.4) L’eventuale dichiarazione d’impegno a utilizzare il centro di produzione esclusivamente per il servizio di mensa scolastica del Convitto Nazionale “T. Campanella” di Reggio Calabria:
Sì **No**
 - a.5) La descrizione di ciascun Centro di cui l’impresa intende dotarsi in caso di aggiudicazione: struttura del Centro, unità di personale impiegate, dotazioni tecnologiche, organizzazione processo di produzione pasti, come da lettera d’invito;

con allegata documentazione ed elaborati tecnici come da lettera d'invito [rif. punto 3.3.1 lett. a.4 disciplinare].

- b) Relazione illustrativa del complessivo sistema di organizzazione del processo di selezione dei fornitori, di acquisizione delle derrate alimentari e delle **strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati** [rif. punto 3.3.1 lett. b) disciplinare].

Occorre altresì indicare l'eventuale **possesso delle seguenti certificazioni (allegandone la relativa copia)**:

- | | | |
|-------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| 1. certificazione ISO 22005 | Sì <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |
| 2. certificazione ISO 22000 | Sì <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |
| 3. certificazione ISO 14001 | Sì <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |
| 4. certificazione OHSAS 18001 | Sì <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |

- c) Relazione sull'organizzazione della **fase di veicolazione** dei pasti dal centro di cottura alle mense terminali [rif. punto 3.3.1 lett. c) disciplinare].

- d) Relazione sull'organizzazione della **fase di somministrazione** dei pasti agli utenti nelle mense terminali, con evidenza degli elementi che possano dimostrare l'efficienza e l'efficacia della fase in questione (materiali ed attrezzature utilizzati, n. unità di personale impiegate rispetto al rapporto minimo stabilito in capitolato, ripartizione nelle sedi di refezione, modalità di svolgimento della fase in questione, ecc.) [rif. punto 3.3.1 lett. d) disciplinare].

- e) Descrizione dell'**organigramma** del personale che si intende utilizzare nel servizio, con indicazione numerica complessiva degli addetti al servizio e monte ore settimanale distinto per qualifica e livello retributivo, **ed elenco (non nominativo) del personale** che verrà addetto alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti nelle mense terminali, distintamente suddiviso per le relative fasi, con indicazione degli specifici inquadramenti professionali [punto 3.3.1 lett. e) disciplinare].

Occorre inoltre specificare il **monte ore settimanale complessivo** del personale che verrà impiegato nel servizio, pari a n. ore settimanali.

Tale sezione dovrà altresì riportare, specificamente, le caratteristiche del profilo del Responsabile del Servizio (rif. paragrafo 2.3 del Capitolato Tecnico) e quelle del cuoco coordinatore del centro cottura (rif. paragrafo 11.1 del Capitolato Tecnico) che intenderà proporre per l'esecuzione del servizio.

In particolare, ciascun concorrente dovrà indicare – nello schema di risposta riportato nel modello di cui all'Allegato n. 2 al presente Disciplinare - le caratteristiche distintive del Responsabile del Servizio e del Coordinatore del centro cottura, specificando:

- il titolo di studio conseguito dal Responsabile del Servizio e dal Coordinatore del centro cottura che s'intendono proporre per l'esecuzione del servizio medesimo, inserendo una croce a fianco del titolo di studio conseguito da ciascuno di essi;

- gli anni di esperienza nella Ristorazione collettiva posseduti dal Responsabile del Servizio e dal Coordinatore del centro cottura che s'intendono proporre per l'esecuzione del servizio medesimo, inserendo per ciascuno di essi una croce a fianco del periodo di riferimento, in modo tale da consentire la valutazione del punteggio da attribuire per il sub criterio relativo al possesso di anni di esperienza nella Ristorazione collettiva.

Caratteristiche distintive del profilo del Responsabile del Servizio

Titolo di studio:

- | | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Laurea nel settore dell'alimentazione | Sì <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |
| Diploma di scuola alberghiera | Sì <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |

Anni di esperienza nella Ristorazione collettiva, in qualità di responsabile di servizi di ristorazione di dimensioni pari a 500 pasti giorno:

- | | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| oltre 10 anni | Sì <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |
| da 8,1 (8 anni ed 1 giorno) a 10 anni | Sì <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |
| da 5,1 (5 anni ed 1 giorno) ad 8 anni | Sì <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |
| da 2,1 (2 anni ed 1 giorno) a 5 anni | Sì <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |

Caratteristiche distintive del profilo del Cuoco coordinatore del centro cottura.

Titolo di studio:

- | | | |
|-------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Diploma di scuola alberghiera | Sì <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> |
|-------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|

Anni di esperienza nella Ristorazione collettiva, in qualità di Cuoco coordinatore di centri cottura adibiti a servizi di ristorazione di dimensioni pari a 500 pasti giorno:

oltre 10 anni	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
da 8,1 (8 anni ed 1 giorno) a 10 anni	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
da 5,1 (5 anni ed 1 giorno) ad 8 anni	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
da 2,1 (2 anni ed 1 giorno) a 5 anni	Sì <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

- f) Relazione sull'ampiezza della gamma dei **prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta (regionali)**, con allegato elenco analitico delle derrate di ciascuna di detta tipologia di prodotti che si è in grado di fornire al posto delle derrate convenzionali, con indicazione del nominativo del produttore e del relativo organismo di controllo. La relazione deve altresì indicare i controlli, e in particolare gli eventuali sistemi di controllo integrativi rispetto a quelli obbligatori, che si prevedono al fine di evitare la commistione del prodotto biologico con quello convenzionale in tutte le fasi della lavorazione e qualunque eventuale manipolazione del prodotto, nonché indicare l'utilizzo delle tecniche di lavorazione e cottura (garantendo il permanere, in ogni passaggio, della necessaria identificazione e rintracciabilità dei prodotti). [rif. punto 3.3.1 lett. f) disciplinare].

3. PIANO DI CONTROLLO DEL SERVIZIO: SISTEMA DI MONITORAGGIO, VERIFICHE ISPETTIVE ED ANALISI MICROBIOLOGICHE (rif. punto 3.3.2 disciplinare)

Relazione dettagliata in merito al Piano di controllo del servizio e più specificamente relativa:

- al sistema di controllo e monitoraggio che il concorrente intende adottare, comprensivo dei punti di controllo specifici previsti per il servizio, delle azioni preventive volte ad eliminare cause di possibili problemi di funzionamento del servizio, minimizzando il disagio per gli utenti, le eventuali azioni correttive nel caso di errori/difettosità del servizio, il recovery plan per la gestione delle emergenze, nonché delle modalità di verifica per garantire la qualità del servizio erogato e la soddisfazione dell'utenza, descrivendo altresì come intenderà recepire i risultati della customer satisfaction in merito alle funzionalità (contenuti e fruibilità) del servizio; [rif. punto 3.3.2.1 disciplinare].
- alla quantità, tipologia e periodicità dei controlli ispettivi e delle analisi di controllo che il concorrente si impegna ad effettuare per preparare i pasti destinati al Convitto Nazionale "T. Campanella" di Reggio Calabria; dovrà comunque essere indicato il/i laboratorio/i di analisi presso cui il concorrente intende effettuare le analisi obbligatorie previste dal capitolato e quelle aggiuntive eventualmente proposte, mediante la produzione della dichiarazione allegata alla presente relazione (conforme al modello di cui in calce). [rif. punto 3.3.2.2 disciplinare].

4. PROGETTO MIGLIORATIVO DEGLI AMBIENTI E DEL SERVIZIO (rif. punto 3.3.3 disciplinare)

Relazione dettagliata sulle modalità con le quali l'Impresa concorrente:

- 4.1 intende migliorare gli ambienti o le dotazioni tecnologiche esistenti presso i centri cottura e/o le sedi di refezione con risorse eventualmente messe a disposizione ed installate dall'Impresa medesima (proposte che potranno rendere più confortevoli o funzionali i locali adibiti al servizio ovvero rendere più gradevole il momento del consumo del pasto ovvero rendere più agevole, efficace e soddisfacente l'espletamento del servizio);
- 4.2 intende introdurre varianti migliorative di aspetti o elementi del Capitolato Tecnico che riverberano a vantaggio del servizio e dell'Amministrazione.

Devono essere allegate le **tavole sinottiche delle miglieorie**, utilizzando lo schema riportato in calce al presente modello.

Inoltre, se del caso, l'Impresa potrà presentare, in allegato al progetto, elaborati e documenti a illustrazione delle miglieorie proposte.

Tutte le proposte migliorative dovranno essere valorizzate e quotate economicamente, riportando, oltre alla somma complessiva di ciascuna proposta, anche il dettaglio delle macro voci di costo per lavori, servizi, forniture e personale.

Devono infine essere indicate le fonti di finanziamento dei relativi investimenti, che devono essere formalmente dimostrate ed allegate (ad es. promesse di finanziamento da parte di istituti di credito o primarie società finanziarie riferite al soggetto concorrente, nel caso di ricorso a

capitali di credito, ovvero risorse proprie dell'Impresa, da impegnare nell'ambito della migliore proposta, debitamente documentate da idonee referenze bancarie o mediante qualsiasi altro documento probatorio considerato idoneo dal Convitto).

5. PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E PIANO DI COMUNICAZIONE, INFORMAZIONE ED ASSISTENZA (rif. punto 3.3.4 disciplinare)

Relazione dettagliata comprendente:

- Il Programma di educazione alimentare da attivare nelle scuole del Convitto, nel quale siano coinvolti, a vario titolo e con varie modalità gli utenti e le loro famiglie, nonché il personale scolastico, previo accordo con gli organi e le autorità competenti. Il concorrente deve descrivere il programma di educazione alimentare che intende proporre, le eventuali giornate di formazione in favore delle famiglie interessate e del personale scolastico preposto, nonché gli skills professionali degli esperti coinvolti. In particolare, la struttura del Programma deve comprendere la trattazione dei seguenti aspetti: i) alimentazione, salute e ambiente; ii) provenienza territoriale degli alimenti; iii) stagionalità degli alimenti; iv) corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti. [rif. punto 3.3.4.1 disciplinare].
- Il Piano di comunicazione, informazione ed assistenza in favore delle famiglie degli utenti delle scuole sui diversi aspetti del servizio di ristorazione scolastica erogato nelle scuole stesse. Il concorrente deve rappresentare come intenderà promuovere presso gli utenti il Piano di comunicazione e informazione offerto, comprendente la descrizione dei materiali di comunicazione e dei supporti che verranno utilizzati, nonché la frequenza degli interventi informativi, di promozione, distribuzione e diffusione delle attività del servizio di refezione scolastica. Il Piano dovrà altresì comprendere i servizi di assistenza eventualmente previsti e destinati alle famiglie degli utenti delle scuole sui diversi aspetti del servizio. [rif. punto 3.3.4.2 disciplinare].

Se del caso, l'Impresa potrà presentare, in allegato al progetto, elaborati e documenti a illustrazione delle migliorie proposte.

Tutte le proposte progettuali dovranno essere valorizzate e quotate economicamente, riportando, oltre alla somma complessiva di ciascuna proposta, anche il dettaglio delle macro voci di costo per lavori, servizi, forniture e personale.

Si rammenta che l'intero Progetto Esecutivo:

1. deve essere firmato o siglato in ogni sua pagina e sottoscritto nell'ultima pagina, nel caso di impresa singola, dal legale rappresentante/procuratore speciale dell'Impresa; nel caso di R.T.I. costituito o di Consorzio, dal legale rappresentante/procuratore speciale dell'Impresa mandataria o del Consorzio; nel caso di R.T.I. costituendo, dal legale rappresentante/procuratore speciale di tutte le Imprese raggruppande;
2. può essere corredato da ogni altra documentazione di carattere tecnico che il concorrente ritenga opportuno ed utile presentare;
3. deve rispettare le ulteriori prescrizioni indicate ai punti da (i) a (xii) del paragrafo 3.3 del disciplinare di gara.

Allegato al Progetto Esecutivo (Sez. n. 3)

**DICHIARAZIONE RELATIVA AI CONTROLLI ISPETTIVI ED ALLE ANALISI MICROBIOLOGICHE
PER LA FORNITURA, IN FAVORE DEL CONVITTO NAZIONALE "T. CAMPANELLA" DI REGGIO
CALABRIA, DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA MEDIANTE PREPARAZIONE DEI PASTI PRESSO
I CENTRI DI COTTURA DEL FORNITORE**

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____, domiciliato per la carica presso la sede societaria ove appresso, nella sua qualità di _____ e legale rappresentante della _____, con sede in _____, Via _____, capitale sociale Euro _____, iscritta al Registro delle Imprese presso il Tribunale di _____ al n. _____, codice fiscale n. _____ e partita IVA n. _____ (eventuale: in promessa di R.T.I. o Consorzio con le Imprese mandanti o consorziate _____, _____, _____, all'interno del quale la _____ verrà nominata Impresa capogruppo), di seguito denominata "**Impresa**",

- ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. 445/2000 consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità,

- ai fini della partecipazione alla gara per l'appalto del servizio di mensa scolastica a.s. 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020 in favore del Convitto Nazionale "T. Campanella" di Reggio Calabria mediante preparazione dei pasti presso i centri di cottura del fornitore;

a) si obbliga a nominare gli organismi di Ispezione/Certificazione indicati nella colonna 5 della seguente Tabella 1, aventi i seguenti requisiti: *(barrare la casella che interessa)*

- accreditamento per le attività ispettive nel settore Alimentare a fronte della norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17020:2005 da parte di un Organismo di Certificazione accreditato ACCREDIA, o pari accreditamento rilasciato da altro ente di Accreditamento firmatario degli accordi di Mutuo riconoscimento nello schema specifico (fatto salvo quanto diversamente stabilito da eventuale normativa giuridica nazionale o comunitaria);

e/o

- accreditamento per le attività di certificazione di Sistemi di Gestione per la Qualità a fronte della norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17021:2006 per Settore di Accreditamento 3 "Industrie Alimentari, delle Bevande e del Tabacco" e/o 35 "Servizi professionali di impresa" da parte di un Organismo di Certificazione accreditato ACCREDIA, o pari accreditamento rilasciato da altro ente di Accreditamento firmatario degli accordi di Mutuo riconoscimento nello schema specifico (fatto salvo quanto diversamente stabilito da eventuale normativa giuridica nazionale o comunitaria);

b) si obbliga ad utilizzare i predetti organismi per l'attività di controllo indicata nella seguente Tabella 1, per il numero di giornate annue indicato in testa alla medesima Tabella in cui i predetti organismi effettueranno i controlli.

Il sottoscritto, inoltre, nella predetta qualità, garantisce, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1381 c.c., che l'Organismo di ispezione / certificazione di cui sopra:

- eseguirà l'attività ispettiva in conformità alle norme UNI EN ISO 19011 (parti 1°, 2° e 3a) "Attività di verifica ispettiva",
- consentirà all'Ente l'accesso ai risultati delle attività (rapporti di Ispezione ed Azioni Correttive aperte in occasione delle ispezioni)
- consegnerà copia della documentazione ad ogni richiesta dell'Ente;
- s'impegna a produrre, entro il termine che gli sarà assegnato dall'Ente, la documentazione che attesta la conformità dell'Organismo di Ispezione ai requisiti di cui sopra.

Il sottoscritto, altresì, sempre nella predetta qualità, si obbliga a nominare il/i laboratorio/i di prova, aventi i seguenti requisiti:

a) iscrizione nei Registri/elenchi regionali dei Laboratori autorizzati ai fini dell'autocontrollo e all'esecuzione di analisi sui prodotti alimentari, in esecuzione dell'Accordo Stato-Regioni Rep. Atti n. 78/CSR dell'8 luglio 2010;

b) possesso, da parte del laboratorio indicato, di una o entrambe le seguenti documentazioni:

- accreditamento a fronte della norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2006 da parte di un Organismo di Certificazione accreditato ACCREDIA, o pari accreditamento rilasciato da altro ente di Accreditamento firmatario degli accordi di Mutuo riconoscimento nello schema specifico (fatto salvo quanto diversamente stabilito da eventuale normativa giuridica nazionale o comunitaria);

e/o

- certificazione dei Sistemi di Gestione per la Qualità a fronte della norma europea UNI EN ISO 9001:2008 per Settore di Accreditamento 35 "Servizi professionali di impresa" da parte di un Organismo di Certificazione accreditato ACCREDIA, o pari accreditamento rilasciato da altro ente di Accreditamento firmatario degli accordi di Mutuo riconoscimento nello schema specifico (fatto salvo quanto diversamente stabilito da eventuale normativa giuridica nazionale o comunitaria);

Si allega alla presente la documentazione del possesso da parte del Laboratorio di prova indicato dei requisiti di cui sopra.

Si riportano di seguito gli estremi del Laboratorio di analisi incaricato di effettuare le attività di cui all'art. 12.11 del capitolato speciale d'appalto (*nel caso di incarico a più Laboratori redigere una copia del presente modulo per ogni laboratorio oggetto di incarico*):

Ragione / denominazione Sociale:			
Nominativo del referente:			
Città	Provincia	Via	n°
CAP		tel.	
Fax		e-mail	

L'offerente garantisce, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1381 c.c., che il Laboratorio di Prova di cui sopra eseguirà le attività di prova e le analisi obbligatorie previste dall'art. 12.11 del capitolato speciale d'appalto, con le seguenti frequenze: (*barrare la casella che interessa*)

- frequenza mensile;
- frequenza bisettimanale;
- frequenza settimanale;
- frequenza a giorni alterni.

Il Fornitore garantisce ai sensi e per gli effetti dell'art. 1381 c.c. che il Laboratorio incaricato eseguirà le determinazioni analitiche e tutte le altre prestazioni nel rispetto dei termini, condizioni, modalità e frequenze definite nel "Piano dei controlli analitici" allegato 3 al capitolato speciale d'appalto.

Luogo _____ Data: _____

In fede

il Concorrente

(Nome e Cognome e funzione)

Tabella 1 - Numero Giornate: _____ (indicare a sinistra il numero di giornate annue di controlli)

Giornate annue dedicate all'esecuzione delle attività riportate nella colonna "attività oggetto di verifica", ripartite secondo le percentuali indicate nella colonna "ripartizione % delle attività"				
Ripartizione % delle attività	Attività oggetto di verifica	Norma di riferimento	Documentazione emessa in occasione della ispezione	Organismo di ispezione incaricato
40%	HACCP Fornitore (centri di produzione)	HACCP - Codex Alimentarius, Food Hygiene Supplement to volume 1 B – Rev. 3 1997 FAO / WHO; Reg. (CE) n. 852/2004	Rapporto di Ispezione. Richieste di Azioni Correttive*	RAGIONE SOCIALE _____ CITTA' _____ VIA _____ NOMINATIVO DEL REFERENTE _____ TEL _____
	Corretta prassi igienica	Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva "FERCO" e/o "FIPE" o manuali equivalenti, purché riconosciuti dal Ministero della Salute		
40%	HACCP Fornitore (sedi di refezione)	HACCP - Codex Alimentarius, Food Hygiene Supplement to volume 1 B – Rev. 3 1997 FAO / WHO; Reg. (CE) n. 852/2004	Rapporto di Ispezione. Richieste di Azioni Correttive*	RAGIONE SOCIALE _____ CITTA' _____ VIA _____ NOMINATIVO DEL REFERENTE _____ TEL _____
	Corretta prassi igienica	Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva "FERCO" e/o "FIPE" o manuali equivalenti, purché riconosciuti dal Ministero della Salute		
20%	Gestione Non Conformità	UNI EN ISO 9001:2008	Rapporto di Ispezione. Richieste di Azioni Correttive*	RAGIONE SOCIALE _____ CITTA' _____ VIA _____ NOMINATIVO DEL REFERENTE _____ TEL _____
	Gestione Azioni Correttive	UNI EN ISO 9001:2008		

Luogo _____ Data: _____

IL CONCORRENTE
(Nome e Cognome e funzione)

**PROCEDURA DI GARA PER LA FORNITURA AL CONVITTO NAZIONALE “T. CAMPANELLA” DI
REGGIO CALABRIA DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA MEDIANTE PREPARAZIONE DEI
PASTI PRESSO I CENTRI DI COTTURA DEL FORNITORE**

“TAVOLA SINOTTICA DELLE MIGLIORIE PROPOSTE”

PROGETTO: _____

N.	Miglioria offerta	Commento	Vantaggio	Tempi massimi per l’attuazione delle migliorie offerte	Valorizzazione economica
1	2	3	4	5	6

Note alla compilazione:

- Devono essere compilate due tavole: una per i progetti migliorativi degli ambienti e del servizio, di cui al punto 4.1 dello “Schema di risposta” (punto 3.3.3.1 del disciplinare) ed una per i progetti di varianti migliorative di aspetti o elementi del Capitolato Tecnico, di cui al punto 4.2 dello “Schema di risposta” (punto 3.3.3.2 del disciplinare).
- La *Tavola sinottica* è costituita dalle seguenti colonne:
 - *Numero (colonna 1)*, indica il numero d’ordine di ogni miglioria proposta;
 - *Miglioria offerta (colonna 2)*, nella quale deve essere sinteticamente riportata la miglioria offerta con le indicazioni essenziali che la caratterizzano;
 - *Commento (colonna 3)*, nella quale si riportano elementi che l’impresa intende evidenziare;
 - *Vantaggio (colonna 4)*, nella quale si riportano i vantaggi diretti o indiretti dati dalla miglioria proposta;
 - *Tempi massimi per l’attuazione delle migliorie offerte (colonna 5)*, nella quale devono essere riportati i tempi entro cui la miglioria viene attuata a partire dall’avvio del servizio;
 - *Valorizzazione economica (colonna 6)*, nella quale deve essere riportata la somma complessiva del valore economico di ciascuna proposta.