

**MODELLO 6**

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA "SCHIO VAL LEOGRA"**

**ALLEGATO ALLA RELAZIONE ILLUSTRATIVA DEL SERVIZIO  
(punto 4.4.2.1 lett. a) disciplinare di gara)**

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A  
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DEL COMUNE DI SCHIO**

Spett.le  
 Centrale Unica di Committenza Schio Val Leogra  
 Via F.lli Pasini, 33  
 36015 Schio (VI)

<b>A) QUALITA' ALIMENTI</b>		
<b>Requisito</b>	<b>Tipo di dato</b>	<b>Campi da compilare</b>
A1) Verdura e ortaggi biologici	%	<input type="text"/> (valore tra 0 e 100)
A2) Patate biologiche	%	<input type="text"/> (valore tra 0 e 100)
A3) Formaggio DOP prodotto <u>con latte italiano</u>	%	<input type="text"/> (valore tra 0 e 100)
A4) Formaggio biologico	%	<input type="text"/> (valore tra 0 e 100)
A5) Pasta biologica prodotta <u>con grano italiano</u>	%	<input type="text"/> (valore tra 0 e 100)
A6) Prodotti equo solidali Il concorrente deve impegnarsi a fornire banane provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea del Commercio Equo e Solidale, elaborato ed approvato da Fair Trade Labelling Organizations – FLO e World Fair Trade Organization – WFTO, indicando la frequenza di somministrazione; massimo 4 volte al mese.	Numero di somministrazioni mensili	<input type="text"/>
A7) Alimenti da agricoltura sociale.	Elenco prodotti (max 2)	<input type="text"/>

<p>Il concorrente deve indicare i prodotti provenienti da agricoltura sociale (legge 141/2015) oppure da terreni confiscati alla mafia, che intende inserire in menù (allegare attestazione comprovante la provenienza): massimo 2 prodotti da inserire nei menù</p>		<input data-bbox="858 185 1401 259" type="text"/>
<p>A9) Fornitori di materie prime. Il concorrente deve elencare i propri fornitori di materie prime che possiedono la certificazione UNI EN ISO 22000:2005 inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari (allegare le certificazioni a comprova).</p>	<p>Nomi fornitori con certificazione UNI EN ISO 22000:2005</p>	<input data-bbox="858 622 1414 674" type="text"/> <input data-bbox="858 707 1414 759" type="text"/> <input data-bbox="858 792 1414 844" type="text"/> <input data-bbox="858 878 1414 929" type="text"/> <input data-bbox="858 963 1414 1014" type="text"/> <input data-bbox="858 1048 1414 1099" type="text"/> <input data-bbox="858 1133 1414 1184" type="text"/> <input data-bbox="858 1218 1414 1270" type="text"/> <input data-bbox="858 1303 1414 1355" type="text"/> <input data-bbox="858 1388 1414 1440" type="text"/> <input data-bbox="858 1473 1414 1525" type="text"/> <input data-bbox="858 1559 1414 1610" type="text"/> <input data-bbox="858 1644 1414 1695" type="text"/> <input data-bbox="858 1729 1414 1780" type="text"/> <input data-bbox="858 1814 1414 1865" type="text"/> <input data-bbox="858 1899 1414 1951" type="text"/>

<b>B) MODALITA' ORGANIZZATIVE ED OPERATIVE DEL SERVIZIO</b>		
<b>Requisito</b>	<b>Tipo di dato</b>	<b>Campi da compilare</b>
<p>B5) Certificazioni. Il concorrente deve indicare il possesso della certificazione ISO 22000:2005 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare) e il possesso della certificazione ISO 22005:2008 (rintracciabilità nelle filiere agro alimentari).  (allegare le certificazioni a comprova)</p>	<p>Risposta breve SI/NO; in caso affermativo produrre certificazioni</p>	<p>ISO 22000:2005 SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 (riferite sia alla ditta concorrente sia al centro di produzione dei pasti per il servizio oggetto del presente disciplinare) SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p>
<p>B8) Addetti alla produzione dei pasti. Il concorrente deve indicare il numero medio annuo degli addetti alla produzione dei pasti con il sistema fresco caldo impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto e il numero medio annuo dei pasti prodotti al giorno nel medesimo centro di cottura, con riferimento all'anno 2016</p>	<p>Numerico</p>	<p><input type="text"/> (numero medio annuo degli addetti )</p> <p><input type="text"/> (numero medio annuo dei pasti prodotti/giorno)</p>
<p>B9) Certificazioni. Il concorrente deve indicare il possesso della certificazione OHSAS 18001:2007 (Sicurezza ambienti di lavoro) e/o SA 8000:2008 (Responsabilità sociale di impresa). (allegare le certificazioni a comprova)</p>	<p>Risposta breve SI/NO; in caso affermativo produrre certificazioni</p>	<p>OHSAS 18001:2007(Sicurezza ambienti di lavoro) SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>SA 8000:2008 (Responsabilità sociale di impresa) SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p>

Data,

Firma