

ALLEGATO B al disciplinare di gara
OFFERTA TECNICA
DA INSERIRE NELLA BUSTA B – OFFERTA TECNICA

DICHIARAZIONE

OFFERTA TECNICA DELLA PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL PLESSO DI MARSURE DI SOTTO DI POVOLETTO (1° SETTEMBRE 2014 – 30 GIUGNO 2018) – CIG 57967648F9

Il sottoscritto _____
nato il _____ a _____
residente in _____ via _____ n. _____
codice fiscale personale _____
in qualità di _____
dell'impresa _____
con sede in _____ via _____ n. _____
con codice fiscale n. _____
con partita IVA n. _____

Da compilare solo in caso di RTI:

- impresa partecipante _____,
nome cognome, luogo e data di nascita del rappresentante: _____

- impresa partecipante _____,
nome cognome, luogo e data di nascita del rappresentante: _____

- impresa partecipante _____,
nome cognome, luogo e data di nascita del rappresentante: _____

ai sensi e per gli effetti del D.P.R. n. 445/2000, in particolare agli artt. 46, 47 e 48

consapevole di poter andare incontro alle sanzioni penali, previste dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000, in caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci e alla decadenza dei benefici conseguiti a seguito di un provvedimento adottato in base ad una dichiarazione rivelatasi successivamente mendace;

D I C H I A R A

1. che i dati forniti nella presente scheda sono veritieri e sono stati desunti dalla documentazione conservata in atti presso l'impresa
2. di essere in grado, a richiesta della stazione appaltante, di fornire la documentazione relativa a comprova di quanto dichiarato
3. di essersi recato sul luogo in cui si effettuerà il servizio

4. che tutti gli elementi di cui alla presente scheda sono compresi nel prezzo

5. di aver effettuato un studio approfondito del progetto e di ritenerlo adeguato e realizzabile per il prezzo corrispondente all'offerta presentata

6. di essere a conoscenza che ai sensi di quanto previsto dall'art. 13, comma 5, lettera a) del D.Lgs. 163/2006, relativamente all'accesso agli atti, nel caso la ditta desideri escludere dal diritto di accesso parte della documentazione prodotta inerente nello specifico segreti tecnici e commerciali tutelati ai sensi dell'art. 13 comma 5, forniti per la partecipazione alla gara, è necessaria separata dichiarazione in busta chiusa contenente adeguata e comprovata motivazione, che verrà valutata dall'ente prima di concedere l'accesso ai sensi dell'art. 79, comma 5 quater, entro 10 giorni dal ricevimento della richiesta. In assenza di tale dichiarazione, l'accesso agli atti sarà consentito a norma di legge. La limitazione all'accesso dovrà essere specifica e circostanziata. Dichiarazioni generiche verranno considerate come non apposte.

OFFERTA TECNICA FORMULATA			
Elementi di valutazione	Punteggio massimo	OFFERTA PARTECIPANTE	Criteri di attribuzione del punteggio
Parametro 1: Caratteristiche del centro cottura utilizzato per la preparazione dei pasti da fornire alle scuole primaria e secondaria e piano operativo dettagliato (tempi di percorrenza e mezzi utilizzati) – descrizione massimo 1 pagina – allegare: registrazione d'impresa e percorsi (da sito viamichelin.it)	10	Km ____ (in cifre e in lettere) di distanza tra centro cottura e luogo di distribuzione dei pasti	Tra 0,00 e 10,00 km punti 10 Tra 10,01 e 15,00 km punti 8 Tra 15,01 e 20,00 km punti 6 Tra 20,01 e 25,00 km punti 4 Tra 25,01 e 30,00 km punti 2 Superiore a 30,00 km punti 0 (> 30 km esclusione dalla gara)
Parametro 2: Ubicazione di un centro di produzione in alternativa da utilizzare in situazioni di emergenza e piano operativo dettagliato (tempi di percorrenza e mezzi utilizzati) – descrizione massimo 1 pagina – allegare: registrazione d'impresa e percorsi (da sito viamichelin.it)	5	Km ____ (in cifre e in lettere) di distanza tra centro cottura alternativo e luogo di distribuzione dei pasti	Tra 0,00 e 10,00 km punti 5 Tra 10,01 e 15,00 km punti 4 Tra 15,01 e 20,00 km punti 3 Tra 20,01 e 25,00 km punti 2 Tra 25,01 e 30,00 km punti 1 Superiore a 30,00 km punti 0
Parametro 3: tempo intercorrente tra l'ultimazione delle produzioni e l'inizio della distribuzione in mensa delle scuole primaria e secondaria di primo grado - descrizione massimo 1 pagina relativa alle 5 produzioni indicate in disciplinare con dettaglio dei tempi per i parametri richiesti	6	Minuti _____ (in cifre e in lettere) del tempo intercorrente tra l'ultimazione delle produzioni e la distribuzione in mensa	Inferiore o uguale a 25' punti 6 Tra 25'1" e 30' punti 5 Tra 30'1" e 35' punti 4 Tra 35'1" e 40' punti 3 Tra 40'1" e 45' punti 2 Tra 45'1" e 50' punti 1 Oltre 50' punti 0
Parametro 4: qualità aziendale attraverso le certificazioni: ISO 9001:2008, ISO 22000, ISO 14001, (totale punti 3) - descrizione massimo 1 pagina comprendente le date di accreditamento e le date di superamento degli audit di verifica di terza parte. Allegare attestati di certificazione ottenuti	sub punteggio massimo 1	Possesso della certificazione indicata a destra da almeno 5 anni <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Certificazione UNI EN ISO 9001:2008 < 5 anni punti 0 Certificazione UNI EN ISO 9001:2008 ≥ 5 anni punti 1
	sub punteggio massimo 1	Possesso della certificazione indicata a destra da almeno 5 anni <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Certificazione ISO 22000 < 5 anni punti 0 Certificazione ISO 22000 ≥ 5 anni punti 1
	sub punteggio massimo 1	Possesso della certificazione indicata a destra da almeno 5 anni <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Certificazione ISO 14001 < 5 anni punti 0 Certificazione ISO 14001 ≥ 5 anni punti 1

Parametro 5: gestione delle forniture delle materie prime per le cucine comunali con riferimento al menù allegato nella definizione del calendario di approvvigionamento	<p align="center">2</p>	<p align="center">(barrare uno dei due) <input type="checkbox"/> consegna ortofrutta con frequenza trisettimanale <input type="checkbox"/> consegna ortofrutta con frequenza giornaliera</p>	<p align="center">Consegna dell'ortofrutta con frequenza trisettimanale punti 1 Consegna dell'ortofrutta con frequenza giornaliera punti 2</p>
Parametro 6: impiego di prodotti con caratteristiche superiori a quanto previsto da capitolato (totale punti 9)	sub punteggio massimo 3	<p align="center">Carne bovina con le caratteristiche indicate a destra <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p>	Carne bovina (animali nati, allevati, macellati, selezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica punti 3
	sub punteggio massimo 1	<p align="center">Carne suina con le caratteristiche indicate a destra <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p>	Carne suina (animali nati, allevati, macellati, selezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica punti 1
	sub punteggio massimo 1	<p align="center">Carne avicola con le caratteristiche indicate a destra <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p>	Carne avicola (animali nati, allevati, macellati, selezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica punti 1
	sub punteggio massimo 0,5	<p align="center">Gelato con le caratteristiche indicate a destra <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p>	Gelato proveniente da agricoltura biologica punti 0,5
	sub punteggio massimo 0,5	<p align="center">Prosciutto cotto con le caratteristiche indicate a destra <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p>	Prosciutto cotto scelto (D.M. 21.09.2005 e s.m.i.) punti 0,5
	sub punteggio massimo 3	<p align="center">Ortofrutta con le caratteristiche indicate a destra <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p>	Ortofrutta proveniente da agricoltura biologica punti 3
Parametro 7: fornitura e utilizzo di ulteriori derrate alimentari biologiche, tra le seguenti: farina tipo 0 di grano tenero; farina di mais per polenta; biscotti e/o prodotti da forno simili per colazione e merenda; pasta; passata di pomodori/pomodori pelati; riso; legumi secchi; olio extravergine di oliva; pane; burro – allegare la tabella del disciplinare compilata	<p align="center">10</p>	<p align="center">n. derrate ____ (in cifre e in lettere) tra quelle indicate a sinistra</p>	Tutte le derrate indicate in tabella punti 10 9 distinte derrate punti 9 8 distinte derrate punti 8 7 distinte derrate punti 7 6 distinte derrate punti 6 5 distinte derrate punti 5 4 distinte derrate punti 4 3 distinte derrate punti 3 2 distinte derrate punti 2 1 distinta derrata punti 1 Nessuna derrata punti 0
Parametro 8: qualifica del personale distinto tra curriculum del direttore del servizio, curriculum del dietista, curriculum del capo cuoco responsabile centro cottura, curriculum del responsabile qualità (totale punti 4) – allegare curricula specifici per ogni figura professionale	sub punteggio massimo 1,5	<p align="center">Possesso titolo <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Esperienza superiore a 10 anni <input type="checkbox"/> Esperienza fino a 5 anni</p>	Direttore del servizio: Possesso laurea specialistica nel settore di competenza punti 0,50 Oltre 10 anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica con qualifica direttiva punti 1 Fino 5 anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica con qualifica direttiva punti 0,5
	sub punteggio massimo 0,5	<p align="center"><input type="checkbox"/> Esperienza superiore a 5 anni <input type="checkbox"/> Esperienza fino a 5 anni</p>	Dietista: Oltre 5 anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica punti 0,50 Fino 5 anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica punti 0,25
	sub punteggio massimo 1	<p align="center">Possesso titolo <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Esperienza superiore a 10 anni <input type="checkbox"/> Esperienza fino a 5 anni</p>	Capocuoco responsabile centro cottura: Possesso di diploma di istituto alberghiero punti 0,50 Oltre 10 anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica punti 0,50 Fino 5 anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica punti 0,25

			<p>Responsabile qualità: Possesso laurea specialistica nel settore di competenza punti 0,50 Oltre 5 anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica con qualifica direttiva punti 0,50 Fino 5 anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica con qualifica direttiva punti 0,25</p>
	sub punteggio massimo 1	<p>Possesso titolo <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Esperienza superiore a 5 anni <input type="checkbox"/> Esperienza fino a 5 anni</p>	
Parametro 9: analisi di laboratorio - descrizione massimo 1 pagina con indicazione delle modalità e delle scelte aziendali operate per rispettare il Reg. CE 2073/2005 da un punto vista del servizio oggetto del presente appalto	1	<p><input type="checkbox"/> (barrare se si) n. 3 analisi/anno acqua <input type="checkbox"/> (barrare se si) n. 15 analisi/anno materie prime, piatti pronti <input type="checkbox"/> (barrare se si) n. 10 analisi/anno tamponi superficiali <input type="checkbox"/> (barrare se si) n. 10 analisi/anno multi residuale prodotti biologici</p>	<p>n. 3 analisi/anno sull'acqua potabile (nel centro cottura del comune di Povoletto e nel centro di distribuzione) punti 0,25 n. 15 analisi/anno su materie prime, piatti pronti punti 0,25 n. 10 analisi/anno tamponi superficiali cucina e refettorio scuola dell'infanzia e refettorio scuola primaria e secondaria di primo grado punti 0,25 n. 10 analisi/anno di multi residuale su prodotti biologici punti 0,25</p>
Parametro 10: procedura di gestione delle diete speciali - descrizione massimo 1 pagina	3	<p>Punteggio attribuito in base alla valutazione della commissione</p>	<p>Descrizione delle modalità operative e produttive con descrizione delle zone di produzione e dei sistemi di confezionamento dei pasti monoporzione, nonché dei contenitori coibentati esterni utilizzati per il trasporto max punti 1,50 Modalità di gestione dei dati relativi relazionati alle attività di prenotazione, preparazione e somministrazione comprensiva della formazione del personale coinvolto max punti 1 Modalità operative per garantire il legame caldo in fase di trasporto dei pasti monoporzione max punti 0,50</p>
Parametro 11: educazione alimentare – convivialità della mensa (totale punti 5) - descrizione massimo 1 pagina	sub punteggio massimo 1	<p>Incontri di presentazione <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p>	<p>Incontri di presentazione del servizio di ristorazione alle famiglie punti 1</p>
	sub punteggio massimo 3	<p>Realizzazione opuscolo <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p>	<p>Realizzazione, stampa, distribuzione e presentazione all'utenza (annualmente entro il 30.11) di un opuscolo riportante il menù predisposto, le indicazioni nutrizionali, le caratteristiche delle materie prime impiegate, etc. punti 3</p>
	sub punteggio massimo 0,50	<p>Predisposizione di 4 menù <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p>	<p>Predisposizione annuale di 4 menù regionali o "etnici" (su base europea o extraeuropea) su approvazione dell'amministrazione comunale punti 0,50</p>
	sub punteggio massimo 0,50	<p>Organizzazione di corso/incontro/laboratorio di educazione alimentare <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p>	<p>Organizzazione in accordo con il personale docente di un corso/incontro/laboratorio di educazione alimentare da realizzarsi in orario scolastico (annualmente per ogni ordine di scuola) punti 0,50</p>
Parametro 12: proposte migliorative per servizi aggiuntivi - descrizione massimo 1 pagina	5	<p>Punteggio attribuito in base alla valutazione della commissione</p>	<p>Migliorie non idonee punti 0 Migliorie ritenute idonee, valutate in relazione alla qualità e all'interesse della proposta migliorativa max punti 5</p>

Parametro 13: attività di collaborazione al progetto di educazione alimentare denominato “spuntino della mattinata” per le scuole primaria e secondaria di primo grado - descrizione massimo 1 pagina	4	Punteggio attribuito in base alla valutazione della commissione	Presentazione di proposta con disponibilità a cooperare nella realizzazione del parametro max punti 4
Parametro 14: riduzione del rumore - descrizione massimo 1 pagina – da allegare dichiarazione legale rappresentante (o altro soggetto autorizzato con apposita procura) ed eventuali documentazioni tecniche ritenute necessarie	2	Predisposizione ed installazione dispositivi <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Predisposizione e installazione di dispositivi che riducano il rumore percepito punti 2
Parametro 15: destinazione del cibo non somministrato – allegata dichiarazione legale rappresentante (o altro soggetto autorizzato con apposita procura) di attestazione della destinazione del cibo non somministrato	1	Recupero cibo non somministrato <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Recupero cibo non somministrato da destinare a organizzazioni non lucrative di utilità sociale punti 1

Viene richiesto che, per rendere agevole e sintetico sia il lavoro dell’offerente che quello della commissione, l’offerta qualitativa venga redatta in massimo 10 facciate (ripartite come specificato nei vari parametri indicati sopra), foglio formato A4, scritto su una sola facciata, carattere Times New Roman 11, margini standard ed interlinea singola, oltre alle dichiarazioni, curricula e documentazioni accessorie descritte nei suddetti parametri. Ulteriori pagine non verranno considerate nella fase valutativa, salvo che non si tratti di schede tecniche da allegare in quanto specificatamente richieste dal criterio di valutazione.

Si specifica inoltre che nel caso si ricorra all’istituto dell’avalimento nella redazione del progetto qualitativo dovranno emergere ed essere chiaramente evidenziati i ruoli di entrambi i soggetti, ovvero soggetto avvalante e soggetto avvalso, al fine del rispetto sostanziale oltreché formale della norma, con particolare riferimento all’oggetto, le risorse, i mezzi prestati ed ogni altro utile elemento esclusivamente di natura qualitativa ai fini dell’avalimento.

Nelle valutazioni si riterranno più adeguate quelle offerte la cui documentazione, la concezione organizzativa, la realizzazione, i miglioramenti previsti e le offerte economiche consentano di stimare il livello di specifica professionalità e qualità del concorrente al fine di rispondere agli obiettivi perseguiti dall’amministrazione. Il tutto per avere una migliore qualità e garanzia della prestazione offerta e del risultato finale del servizio offerto.

Letto, confermato e sottoscritto

_____, _____
(luogo) (data)

Per l’impresa _____ Firma _____

Per l’impresa _____ Firma _____

Per l’impresa _____ Firma _____

AVVERTENZE PER LA COMPILAZIONE

1. allo scopo di agevolare la lettura e l’analisi da parte della commissione di gara della documentazione presentata, è preferibile che il contenuto dell’offerta tecnica sia articolato seguendo la struttura predisposta nel presente allegato, rispettando il numero delle pagine indicato per parametro con le seguenti caratteristiche: foglio A4, scritto su una sola facciata, carattere Times New Roman 11, margini standard ed interlinea singola – inserire il punteggio sulla base dei criteri oggettivi, per gli altri parametri il punteggio sarà attribuito in sede di gara;

2. rilegare con spirale od altra tecnica simile la documentazione relativa alla presente offerta tecnica in modo da non poter estrarre i fogli, al fine di dare garanzia di integrità del contenuto;

3. si ricorda che non verranno valutate informazioni diverse da quelle richieste. Si prega pertanto di non produrre ed allegare documenti non richiesti, brochure illustrative, depliant o materiale divulgativo;

4. il progetto tecnico presentato, in caso di partecipazione di concorrenti plurimi (consorzi, RTI) o imprese ricorrenti all'istituto dell'avvalimento, dovrà specificare, ove necessario, nel dettaglio le risorse e i mezzi delle singole imprese al fine della corretta valutazione del progetto stesso, pena la mancata attribuzione dei relativi punteggi. Gli elementi dichiarati nel progetto dovranno essere coordinati con i contenuti dell'eventuale contratto di avvalimento;

5. non sono ammesse proposte in variante al capitolato;

6. in caso di ulteriori documenti allegati alla presente relazione predisporre un indice per un pronto riscontro in sede di gara;

7. la dichiarazione deve essere corredata da fotocopia non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità e deve essere inserita nella busta B – OFFERTA TECNICA. La presente dichiarazione dovrà essere sottoscritta da uno dei seguenti soggetti: titolare della ditta se trattasi di impresa individuale; legale rappresentante se trattasi di società, ente o consorzio; institore (artt. 2203 e ss. C.C.) o procuratore (artt. 2209 e ss. C.C.) o procuratore speciale, in questi casi i poteri dovranno essere comprovati da procura allegata alla dichiarazione; in caso di partecipazione alla gara in RTI/consorzio/soggetto plurimo, la presente autocertificazione deve essere sottoscritta da ogni ditta del raggruppamento/consorzio/soggetto plurimo;

8. ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e della vigente normativa e del quadro di riferimento elaborato dal comune di Povoletto, si informa che i dati forniti con la presente gara, anche quelli sensibili in quanto di carattere giudiziario, saranno oggetto del seguente trattamento su supporto cartaceo e informatizzato, la cui titolarità spetta al comune di Povoletto: raccolta, elaborazione, selezione, estrazione, raffronto al fine dello svolgimento della procedura di gara e conseguente stipulazione e gestione del contratto. Il conferimento ha natura obbligatoria e si configura come un onere per il concorrente che, se intende partecipare alla gara, deve rendere la documentazione richiesta dal comune di Povoletto in base alla vigente normativa. Il mancato conferimento dei dati richiesti determinerà l'esclusione dalla gara. I soggetti ai quali i dati possono essere comunicati, oltre al personale interno al comune di Povoletto sono i concorrenti che partecipano alla gara ed ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della L. 241/1990. L'interessato può esercitare in qualsiasi momento i diritti previsti dall'art. 7 del D.Lgs. 196/2003.

Si informa altresì che, in caso di aggiudicazione, gli elementi individuatori della presente offerta tecnica quali progettazioni ed altre elaborazioni possono essere soggette a pubblicazione sul profilo del committente, ai sensi dell'art. 18 della L. 134/2012.

Letto, confermato e sottoscritto

_____, _____
(luogo) (data)

Per l'impresa _____ Firma _____

Per l'impresa _____ Firma _____

Per l'impresa _____ Firma _____