

AL COMUNE DI POVOLETTO  
 AREA FINANZIARIA  
 Largo Mons. Cicuttini, 1  
 33040 Povoletto (UD)

<b>OGGETTO:</b>	<b>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL PLESSO DI MARSURE DI SOTTO DI POVOLETTO - AA.SS 2020/2021 - 2021/2022 - 2022/2023. CIG 824591477E. OFFERTA TECNICA</b>
-----------------	---

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_  
 nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
 C.F. |\_\_\_\_\_| in qualità di \_\_\_\_\_  
 (eventualmente) giusta procura<sup>1</sup> \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
 del \_\_\_\_\_, autorizzato a rappresentare legalmente l'operatore economico  
 \_\_\_\_\_ forma giuridica \_\_\_\_\_ con sede legale  
 in \_\_\_\_\_ (Prov. \_\_\_\_ ) via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
 C.F. |\_\_\_\_\_| - P.IVA |\_\_\_\_\_|

Da	compilarsi	solo	in	caso di <sup>2</sup>
:				
- Raggruppamento temporaneo di concorrenti non costituito,				
- Consorzio ordinario non costituito				
- GEIE non costituito,				
- rete dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto);				
- rete dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o di rete sprovvista di organo comune o di rete con organo comune privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria;				
<i>(aggiungere tante sezioni quanti sono gli operatori economici interessati)</i>				
e Il/la sottoscritto/a _____				
nato a _____ il _____				
C.F.  _____				
in qualità di _____ (eventualmente) giusta procura				
generale / speciale n. _____ del _____,				
autorizzato a rappresentare legalmente l'operatore economico _____				
forma	giuridica		con	sede legale in

<sup>1</sup> specificare se generale o speciale e allegare copia della relativa procura notarile

<sup>2</sup> La domanda di partecipazione deve essere resa e sottoscritta digitalmente:

nel caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti**, dalla mandataria/capofila;

nel caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti**, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;

nel caso di **aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete** si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:

a) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del D.L. 10 febbraio 2009 n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta digitalmente dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;

b) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del D.L. 10 febbraio 2009 n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta digitalmente dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;

c) se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta digitalmente dall'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara;

nel caso di **consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile** di cui all'art. 45, comma 2 lettere b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m., la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.





	<p>descrivere le verifiche che saranno attuate per garantire elevati standard qualitativi delle diete speciali prodotte</p> <hr/>									
<p><b>3 GESTIONE DELLE EMERGENZE (max. 3 punti)</b></p>										
<p>a)</p>	<p><u>Centro cottura di emergenza (max. 2 punti)</u></p> <p>Disponibilità di un ulteriore Centro di cottura (di proprietà o concesso legittimamente in disponibilità almeno per tutta la durata dell'appalto) di dimensioni e potenzialità tecnica produttiva adeguate alla fornitura oggetto dell'appalto per far fronte ad eventuali emergenze o chiusure temporanee del centro di cottura individuato per il servizio richiesto</p> <p><b>Barrare la casella d'interesse</b></p> <table border="1" data-bbox="245 929 1410 1249"> <tr> <td>Assenza di un ulteriore centro di cottura disponibile</td> <td><b>0 punti</b></td> <td><b>o</b></td> </tr> <tr> <td>Disponibilità di un ulteriore centro di cottura a 30 o più km dalla sede del Comune (max. 60 km)*</td> <td><b>1 punto</b></td> <td><b>o</b></td> </tr> <tr> <td>Disponibilità di un ulteriore centro cottura a meno di 30 km dalla sede del Comune*</td> <td><b>2 punti</b></td> <td><b>o</b></td> </tr> </table> <p>* La distanza dal plesso scolastico deve essere calcolata con il sistema Google Maps</p>	Assenza di un ulteriore centro di cottura disponibile	<b>0 punti</b>	<b>o</b>	Disponibilità di un ulteriore centro di cottura a 30 o più km dalla sede del Comune (max. 60 km)*	<b>1 punto</b>	<b>o</b>	Disponibilità di un ulteriore centro cottura a meno di 30 km dalla sede del Comune*	<b>2 punti</b>	<b>o</b>
Assenza di un ulteriore centro di cottura disponibile	<b>0 punti</b>	<b>o</b>								
Disponibilità di un ulteriore centro di cottura a 30 o più km dalla sede del Comune (max. 60 km)*	<b>1 punto</b>	<b>o</b>								
Disponibilità di un ulteriore centro cottura a meno di 30 km dalla sede del Comune*	<b>2 punti</b>	<b>o</b>								
<p>b)</p>	<p><u>Gestione delle emergenze in caso di interruzione del servizio nel centro cottura (max. 1 punto)</u></p> <p>Descrivere eventuali programmi di emergenza che il concorrente è in grado di attuare con tempestività in collaborazione con l'Amministrazione comunale in situazioni di criticità dovute, per esempio ad assenza del personale, malfunzionamento dei centri cottura, guasti delle attrezzature utilizzate per la preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti, ecc.</p> <hr/>									
<p><b>4 PERSONALE (max. 9 punti)</b></p>										
<p>a)</p>	<p><u>Personale della ditta per la distribuzione nei refettori (max 4 punti)</u></p> <p>Nel rapporto tra numero addetti e numero pasti distribuiti, ai fini dell'attribuzione del punteggio, sarà presa in considerazione l'offerta migliorativa rispetto a quanto previsto nel capitolato tecnico:</p> <p><b>Barrare la casella d'interesse</b></p>									



**Modello 5 OFFERTA TECNICA**

	Yoghurt per almeno il 100% biologico da Km 0 e filiera corta	0,5 punto	<input type="radio"/>									
	Carne bovina per almeno il 50% biologica in peso da Km 0 e filiera corta	1,5 punti	<input type="radio"/>									
	Carne suina per almeno il 10% biologica in peso da Km 0 e filiera corta	1 punto	<input type="radio"/>									
	Carne avicola per almeno il 20% biologica in peso da Km 0 e filiera corta	1 punto	<input type="radio"/>									
	Pane per almeno il 70% biologico in peso da Km 0 e filiera corta	0,5 punto	<input type="radio"/>									
	Salumi per almeno al 30% biologico in peso da Km 0 e filiera corta	0,25 punto	<input type="radio"/>									
	Formaggi per almeno il 30% biologici in peso da Km 0 e filiera corta	0,5 punto	<input type="radio"/>									
	Uova 100% biologico da Km 0 e filiera corta	0,25 punto	<input type="radio"/>									
	Olio extravergine per almeno il 70% biologico da Km 0 e filiera corta	0,5 punto	<input type="radio"/>									
	Passate e conserve di pomodoro biologici per almeno il 33% in peso da Km 0 e filiera corta	0,25 punto	<input type="radio"/>									
	Pesce da acquacoltura biologico per almeno il 25% in peso da Km 0 e filiera corta	0,25 punto	<input type="radio"/>									
	<p>Allegare dichiarazione dell'impegno assunto per categoria individuata in tabella che riporti l'elenco dei «produttori» vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «km 0», con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che saranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo.</p>											
b)	<p><u>Tempi di consegna degli ordini delle forniture della cucina della scuola dell'infanzia (max. 2 punti)</u></p> <p>La tabella che segue definisce il tempo di anticipo con cui devono essere effettuate le ordinazioni rispetto al momento della consegna dei prodotti alimentari presso la scuola dell'infanzia del Comune di Povoletto</p> <p><b>Barrare la casella d'interesse</b></p> <table border="1"> <tr> <td>L'invio dell'ordine è effettuato con almeno 11 giorni lavorativi di anticipo rispetto alla consegna</td> <td>0 punti</td> <td><input type="radio"/></td> </tr> <tr> <td>L'invio dell'ordine è effettuato in un tempo tra 5 e 10 giorni lavorativi rispetto al giorno della consegna</td> <td>1 punto</td> <td><input type="radio"/></td> </tr> <tr> <td>L'invio dell'ordine è effettuato in un tempo inferiore a giorni 4 lavorativi rispetto al giorno della consegna</td> <td>2 punti</td> <td><input type="radio"/></td> </tr> </table>			L'invio dell'ordine è effettuato con almeno 11 giorni lavorativi di anticipo rispetto alla consegna	0 punti	<input type="radio"/>	L'invio dell'ordine è effettuato in un tempo tra 5 e 10 giorni lavorativi rispetto al giorno della consegna	1 punto	<input type="radio"/>	L'invio dell'ordine è effettuato in un tempo inferiore a giorni 4 lavorativi rispetto al giorno della consegna	2 punti	<input type="radio"/>
L'invio dell'ordine è effettuato con almeno 11 giorni lavorativi di anticipo rispetto alla consegna	0 punti	<input type="radio"/>										
L'invio dell'ordine è effettuato in un tempo tra 5 e 10 giorni lavorativi rispetto al giorno della consegna	1 punto	<input type="radio"/>										
L'invio dell'ordine è effettuato in un tempo inferiore a giorni 4 lavorativi rispetto al giorno della consegna	2 punti	<input type="radio"/>										
c)	<p><u>Prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla L. 18.08.2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del d.l. 24.06.2014, n. 91,</u></p>											

<p>convertito dalla l. 11.08.2014, n. 116 (max. 2 punti)</p> <p><b>Barrare la casella d'interesse</b></p>			
<p>Nessun impegno</p>		<p>0 punti</p>	<p><input type="radio"/></p>
<p>Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di un prodotto alimentare da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla citata l. 18.08.2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del citato d.l. 24.06.2014 n. 91.</p>		<p>1 punto</p>	<p><input type="radio"/></p>
<p>Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di due prodotti alimentari da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla citata l. 18.08.2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014 n. 91.</p>		<p>2 punti</p>	<p><input type="radio"/></p>
<p><b>6 INFORMAZIONE E AUMENTO PERCEZIONE DELLA QUALITÀ (max. 15 punti)</b></p>			
<p><u>Educazione alimentare (max. 5 punti)</u></p> <p>a) Descrivere le iniziative di cui si intende proporre la realizzazione in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni, famiglie e docenti).</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>			
<p><u>Comunicazione (max. 5 punti)</u></p> <p>b) Descrivere esaustivamente e in modo coerente le attività che il concorrente intende proporre per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>			
<p><u>Certificazioni (max. 5 punti)</u></p> <p><b>Barrare la casella d'interesse</b></p>			

**Modello 5 OFFERTA TECNICA**

	Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla norma EMAS (Regolamento CE n.1221/2009) sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di eco-gestione e audit, o la certificazione UNI EN ISO 14001, in corso di validità	Nessuna certificazione ambientale	0 punti	o	
		Possesso di una certificazione ambientale	1 punto	o	
	Possesso certificazione di Sistemi di Gestione della Responsabilità d'impresa SA 8000	Nessuna certificazione SA 8000	0 punti	o	
		Possesso certificazione etica responsabilità sociale d'impresa SA 8000	1 punto	o	
	Possesso certificazione di settore della serie UNI EN ISO 22005:2008 e di gestione della Sicurezza sul Lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 ovvero ISO 45001	Assenza di certificazione UNI EN ISO 22005:2008	0 punti	o	
		Possesso certificazione di settore della serie UNI EN ISO 22005:2008	1 punto	o	
		Assenza di certificazione di gestione della Sicurezza sul Lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 ovvero ISO 45001	0 punti	o	
		Possesso certificazione di gestione della Sicurezza sul Lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 ovvero ISO 45001	1 punto	o	
	Documentazione attestante il possesso della certificazione ISO 22.000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" rilasciata da organismi accreditati	Assenza di certificazione ISO 22.000:2005 ovvero 22000:2018 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare"	0 punti	o	
		Possesso di certificazione ISO 22.000:2005 ovvero 22000:2018 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare.	1 punto	o	
	<b>7</b>	<b>SOLIDARIETÀ, ASPETTI ETICI ED ECOLOGICI (max. 6 punti)</b>			
	a)	<u>Legge antisprechi (max. 3 punti)</u> Presentare un progetto nel rispetto della l. n. 166/2016, relativo alla destinazione del cibo non somministrato nei vari plessi di distribuzione da destinarsi ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale senza ulteriori oneri per l'Amministrazione comunale:  <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>			

<p>b)</p>	<p><u>Pasti ulteriori gratuiti (max. 3 punti)</u></p> <p>Indicare il numero giornaliero massimo di pasti che il concorrente offre gratuitamente e che saranno destinati ad utenti del servizio di ristorazione scolastica individuati dai Servizi sociali del Comune e prelevati durante gli orari del servizio e nelle modalità successivamente concordate nel refettorio della scuola primaria. Il pasto previsto è analogo a quello previsto nel menù.</p> <p><b>Barrare la casella d'interesse</b></p> <table border="1" data-bbox="304 506 1366 842"> <tr> <td>Nessun pasto</td> <td>0 punti</td> <td><input type="radio"/></td> </tr> <tr> <td>2 pasti</td> <td>1 punto</td> <td><input type="radio"/></td> </tr> <tr> <td>5 pasti</td> <td>2 punti</td> <td><input type="radio"/></td> </tr> <tr> <td>8 pasti</td> <td>3 punti</td> <td><input type="radio"/></td> </tr> </table>	Nessun pasto	0 punti	<input type="radio"/>	2 pasti	1 punto	<input type="radio"/>	5 pasti	2 punti	<input type="radio"/>	8 pasti	3 punti	<input type="radio"/>
Nessun pasto	0 punti	<input type="radio"/>											
2 pasti	1 punto	<input type="radio"/>											
5 pasti	2 punti	<input type="radio"/>											
8 pasti	3 punti	<input type="radio"/>											
<p><b>8 CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max. 2 punti)</b></p>													
	<p><u>Barrare la casella d'interesse</u></p> <table border="1" data-bbox="304 954 1385 1207"> <tr> <td>Classe Euro 4</td> <td>0 punti</td> <td><input type="radio"/></td> </tr> <tr> <td>Classe Euro 5</td> <td>1 punto</td> <td><input type="radio"/></td> </tr> <tr> <td>Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica</td> <td>2 punti</td> <td><input type="radio"/></td> </tr> </table>	Classe Euro 4	0 punti	<input type="radio"/>	Classe Euro 5	1 punto	<input type="radio"/>	Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica	2 punti	<input type="radio"/>			
Classe Euro 4	0 punti	<input type="radio"/>											
Classe Euro 5	1 punto	<input type="radio"/>											
Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica	2 punti	<input type="radio"/>											

<p><b>9</b></p>	<p><b>MIGLIORIE (max. 8 punti)</b></p>
<p>a)</p>	<p><u>Migliorie refettori (max. 4 punti)</u></p> <p>Descrivere, sulla base del sopralluogo effettuato, le possibili migliorie, integrazioni, sostituzioni di attrezzature attualmente in uso e/o miglioramenti delle condizioni ambientali/strutturali dei vari refettori scolastici.</p> <hr/>
<p>b)</p>	<p><u>Migliorie servizio (max. 4 punti)</u></p> <p>Descrivere le proposte migliorative/innovative ritenute potenzialmente d'interesse per il Comune, senza ulteriori oneri aggiuntivi per il Comune medesimo, rispetto ai requisiti minimi previsti dal Capitolato e di esclusiva attinenza al servizio oggetto dell'appalto.</p>


ED ALLEGA:

1) .....

---

Data, Firma (Il/I legale/i rappresentante/i)

---

Data, Firma (Il/I legale/i rappresentante/i)

---

Data, Firma (Il/I legale/i rappresentante/i)

N.B. Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 15.1.

L'attribuzione del punteggio all'offerta tecnica, sarà effettuata dalla Commissione giudicatrice sulla base di quanto descritto dal concorrente offerente nell'Offerta tecnica.