

BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA
 PER AFFIDAMENTO SERVIZIO PER CONTO DEL COMUNE DI QUARONA DI MENSA
 SCOLASTICA PER ASILO NIDO, SCUOLE DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA
 SECONDARIA DI I° GRADO, ANZIANI E DIPENDENTI PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 –
 2019/2020 – 2020/2021, RISPONDENTE ALLE NORME DEL PAN GPP D.M. AMBIENTE 25.7.2011.
 CIG 752085885A - CUP G97D18000180004.

SCHEDA OFFERTA TECNICA

IL SOTTOSCRITTO.....
 IN QUALITA' DI
 DELL'IMPRESA.....
 CON SEDE LEGALE IN

DICHIARA DI OFFRIRE

(NB Le caselle vuote non verranno computate ai fini dell'assegnazione dei punteggi)

ELEMENTI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA	
<i>NB Compilare le singole caselle con l'indicazione delle proprie proposte migliorative</i>	
A	<p>ORGANIZZAZIONE:</p> <p>A1) Schema organizzativo complessivo che l'impresa intende adottare in rapporto ai compiti, alle funzioni ed agli obiettivi del servizio richiesto. Saranno valutate il grado di coerenza metodologica, l'affidabilità e l'adeguatezza del modello e delle metodologie proposte. (Max 5 punti).</p> <p><input type="checkbox"/> Di cui si allegano massimo 2 facciate in formato A4</p> <p>A2) Modalità di svolgimento del servizio in riferimento alla gestione della veicolazione e della distribuzione dei pasti. Saranno valutate il grado di coerenza metodologica, l'affidabilità e l'adeguatezza del modello e delle metodologie proposte con particolare riguardo alla veicolazione dei pasti, le modalità previste per fronteggiare emergenze, ottimizzazione dei percorsi e del tempo (Max 5 punti).</p> <p><input type="checkbox"/> Di cui si allegano massimo 2 facciate in formato A4</p>
B	<p>Certificazioni di qualità:</p> <p><input type="checkbox"/> Norma UNI 10854:1999 del Sistema di Gestione dell'Autocontrollo per la Sicurezza Igienica</p> <p><input type="checkbox"/> SO 22005:2007 del Sistema di Gestione della Rintracciabilità</p> <p><input type="checkbox"/> OHSAS 18001:2007 per la Sicurezza e la Salute dei Lavoratori</p> <p><input type="checkbox"/> SA 8000:2008 del Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale</p>

C	<p>Caratteristiche del centro di cottura di emergenza, distanza e valutazione del personale. <i>Per ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti, il centro di cottura di appoggio deve essere ubicato entro un raggio massimo di non oltre 35 km dalla sede principale ovvero posto ad una distanza percorribile in un tempo massimo di 40 minuti. (CAM.5.4.6).</i></p> <p>Elementi di valutazione:</p> <p>C1) <u>Distanza dal servizio di refezione</u> (Max 5 punti)</p> <p><input type="checkbox"/> _____ Km</p> <p>C2) <u>Caratteristiche del centro cottura</u> (potenzialità produttiva per spazi ed attrezzature, spazi magazzino, produzione, confezionamento, capacità di preparazione/erogazione di altri 400 pasti circa in aggiunta alla normale attività, piano del personale ecc.) (Max 5 punti)</p> <p><input type="checkbox"/> Di cui si allega massimo 1 facciata in formato A4</p> <p>C3) <u>Piano di emergenza</u> (descrizione delle procedure di emergenza in caso di impossibilità di utilizzo del centro di cottura abituale) (Max 10 punti)</p> <p><input type="checkbox"/> Di cui si allega massimo 1 facciata in formato A4</p>
D	<p>Personale impiegato nel servizio <i>Valutazione del personale che opera presso l'unità operativa (numero, qualifica e professionalità del personale, presenza di un piano di formazione per il personale impiegato per l'esecuzione del servizio (CAM 5.5.3) (Max 8 punti)</i></p> <p><input type="checkbox"/> Di cui si allegano massimo 1 facciata in formato A4</p>
E	<p>Trasporti Totali mezzi impiegati nel servizio</p> <p><input type="checkbox"/> N. _____ TOTALI</p> <p><u>Di cui:</u></p> <p>E1) <i>Utilizzo di mezzi di trasporto Euro 5 (CAM 5.3.3)</i></p> <p><input type="checkbox"/> N. _____</p> <p>E2) <i>Utilizzo di veicoli elettrici</i></p> <p><input type="checkbox"/> N. _____</p>
F.	<p>Caratteristiche del centro cottura principale</p> <p>F1) <u>prodotti in carta-tessuto in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE (CAM 5.3.2)</u> (Punti 2)</p> <p><input type="checkbox"/> Di cui si allega scheda tecnica</p>

F2) detergenti e prodotti disinfettanti uso di prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel (CAM 5.3.5) (Punti 1)

Di cui si allega scheda tecnica

G. *Utilizzo prodotti biologici, tipici e tradizionali.*

G1) **Utilizzo prodotti biologici:** maggiore quota percentuale, **rispetto al 40% considerata criterio ambientale di base** - espresso in percentuale di peso sul totale), di alimenti quali *frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* **provenienti da colture biologiche in** accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, **che l'offerente si impegna a fornire nel servizio. (Max 10 punti)**

_____% di prodotti biologici in aggiunta al 40% di base (di cui si allega descrizione - massimo 2 facciate in format A4).

G2) **Utilizzo prodotti provenienti da "sistemi di produzione integrata":** maggiore quota percentuale, **rispetto al 20% considerata criterio ambientale di base** espresso in percentuale di peso sul totale -, di alimenti quali *frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* **provenienti da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG che l'offerente si impegna a fornire nel servizio. (Max 10 punti)**

_____% di prodotti provenienti da sistema di produzione integrate in aggiunta al 20% di base (di cui si allega descrizione - massimo 2 facciate in format A4).

G3) *Utilizzo di prodotti tradizionali locali (Max 3 punti)*

N. _____ di prodotti tradizionali locali

TIPO E PRODUTTORE

G4) *Proposte di menù a tema (Max 2 punti)*

N. _____ menù a tema nell'anno

H. **Proposte di miglioramento alla configurazione del software attualmente in uso. Gli interventi dovranno essere descritti analiticamente e con l'indicazione dei tempi di realizzazione (Maggior numero di proposte: punteggio pieno Punti 20)**

Di cui si allegano massimo 2 facciate in formato A4

La proposta tecnica del Concorrente costituirà allegato all'atto di contratto.

- *Nel caso in cui l'offerta tecnica sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, va trasmessa la relativa procura.*
- *Nel caso di concorrente costituito da raggruppamento temporaneo, aggregazione di imprese di rete o da un consorzio non ancora costituiti, l'offerta tecnica deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il predetto raggruppamento, aggregazione di imprese o consorzio.*
- *Nel caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. l'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta anche da ciascuna delle imprese consorziate per le quali il consorzio abbia dichiarato di concorrere;*

**Firma del Legale Rappresentante
e timbro della Ditta**