

Allegato B): Offerta tecnica

Rettifica n. 1 - Aggiornato al 07/09/2015

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA'

Rilasciata ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i.

(per i soggetti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza)

Spett.le

COMUNE DI PRATA DI PORDENONE

Via Roma 33

33080 PRATA DI PORDENONE (PN)

OGGETTO: procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'obbligo e per i Punti verdi estivi – periodo dall'a.s. 2015/2016 al 31/08/2019 con facoltà di rinnovo fino al 31/08/2022 - C.I.G. N.63588164F6

Il sottoscritto
 nato il.....a.....
 in qualità di titolare/rappresentante legale/procuratore legale (*barrare le voci che non interessano*)
 dell'impresa/ditta
 con sede legale in.....
 Via n°
 codice fiscale n.....
 partita IVA n.....
 tel. n. fax n. e-mail
 PEC

in qualità di impresa offerente

In relazione a quanto indicato nel disciplinare di gara, consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 per false attestazioni e dichiarazioni mendaci, sotto la propria personale responsabilità:

DICHIARA

N.	Descrizione parametro	Punteggi e criteri	OFFERTA
1	<p>Percentuale di pasti per refezione scolastica sul numero totale di pasti prodotti nel centro cottura individuato per l'espletamento del servizio in oggetto, nel triennio giugno 2012/maggio 2015.</p> <p>Il Concorrente dovrà indicare il numero complessivo dei pasti prodotti nel triennio, nonché la percentuale di pasti forniti per la sola refezione scolastica a favore degli alunni frequentanti le scuole primarie e secondarie di primo grado gestite da enti pubblici o privati, sul totale prodotto, con esclusivo riferimento al centro cottura individuato per l'espletamento del servizio in oggetto.</p>	<p>Max punti 5.</p> <p>0 punti = 0-20% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto; 1 punto = 21-40% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto; 3 punti = 41-60% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto; 5 punti = oltre il 60% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto.</p>	<p>Triennio giugno 2012/maggio 2015</p> <p>Pasti complessivi prodotti nel triennio</p> <p>N. _____</p> <p>Percentuale refezione scolastica rispetto al totale dei pasti prodotti :</p> <p>_____ %</p>
2	<p>Numero di servizi di refezione scolastica a favore degli alunni frequentanti le scuole primarie e secondarie di primo grado gestite da enti pubblici o privati nel triennio giugno 2012/maggio 2015, in ciascuno dei quali siano stati erogati almeno 30.000 pasti / annui, ulteriori ai tre previsti come requisito di partecipazione.</p> <p>Il Concorrente dovrà compilare apposito allegato indicando il numero complessivo dei servizi effettuati, con l'indicazione degli Enti gestori, e del numero di pasti/annui riferiti a ciascuno (Allegato B1).</p>	<p>Max punti 3.</p>	<p>Allegato elenco:</p> <p><input type="checkbox"/> SI</p> <p><input type="checkbox"/> NO</p>

N.	Descrizione parametro	Punteggi e criteri	OFFERTA
3	<p>Tempo di percorrenza dal centro cottura.</p> <p>Il concorrente dovrà indicare l'esatta ubicazione del centro cottura individuato per lo svolgimento del servizio, nonché il tempo necessario per il trasporto dei pasti dal centro cottura medesimo alla sede della scuola secondaria di primo grado Ungaretti sita in via Martiri della Libertà n. 32, calcolato mediante l'utilizzo del sito www.googlemaps.it.</p>	<p>Max punti 10.</p> <p>0 punti = distanza tra 26 e 30 min. 1 punto = distanza tra 20 e 25 min. 3 punti = distanza tra 16 e 20 min. 6 punti = distanza tra 11 e 15 min. 10 punti = distanza inferiore 11 minuti.</p>	<p>Ubicazione del Centro cottura Città: _____ Via _____ n. _____ Tempo percorrenza: Minuti: _____</p>
4	<p>Disponibilità ad effettuare consegne dei pasti distinte per singolo turno.</p> <p>Il concorrente dovrà indicare la disponibilità o meno ad effettuare la consegna dei pasti distinta per singolo turno di distribuzione, qualora si renda necessario organizzare il servizio su doppio turno, fermo restando i tempi fissati dal Capitolato Speciale d'appalto.</p>	<p>Max punti 6.</p> <p>0 punti = non disponibile. 6 punti = disponibile.</p>	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p>
5	<p>Contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti.</p> <p>Il Concorrente dovrà descrivere i contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti, allegando le relative schede tecniche, specificando in quale delle tre tipologie –corrispondenti al punteggio di gara- rientrano.</p>	<p>Max punti 3.</p> <p>1 punto = contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria). 2 punti = contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica. 3 punti = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica.</p>	<p><input type="checkbox"/> contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria) <input type="checkbox"/> contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica <input type="checkbox"/> contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica</p>
6	<p>Impiego di ulteriori prodotti biologici, oltre a quelli previsti dal Capitolato speciale d'appalto e diversi da quelli indicati ai successivi punti 7 e 8.</p> <p>Il Concorrente dovrà elencare i prodotti offerti e precisarne la percentuale sul peso totale dei prodotti necessari per la preparazione del menu allegato al capitolato speciale d'appalto, calcolandola al netto degli alimenti già previsti dal capitolato medesimo.</p> <p>Dovrà essere allegato l'elenco dei prodotti e le relative schede tecniche (Allegato B2).</p>	<p>Max punti 6.</p> <p>0 punti = assenza di ulteriori prodotti identificati. 1 punto = presenza di ulteriori alimenti identificati per una percentuale compresa tra 1 e 10% sul totale dei prodotti. 3 punti = presenza di ulteriori alimenti identificati per una percentuale compresa tra 11 e 20% sul totale dei prodotti. 6 punti = presenza di ulteriori alimenti identificati per una percentuale superiore al 20% sul totale dei prodotti.</p>	<p>Offerta di ulteriori prodotti biologici come da elenco allegato.</p> <p>Percentuale: _____ rispetto al totale, al netto degli alimenti già previsti dal capitolato speciale d'appalto</p>
7	<p>Impiego di ulteriori prodotti identificati prodotti D.O.P., I.G.P. e S.T.G. oltre a quelli previsti dal Capitolato speciale d'appalto, diversi da quelli indicati ai punti 6 e 8.</p> <p>Il Concorrente dovrà elencare i prodotti offerti e precisarne la percentuale sul peso totale dei prodotti necessari per la preparazione del menu allegato al capitolato speciale d'appalto, calcolandola al netto degli alimenti già previsti dal capitolato medesimo.</p> <p>Dovrà essere allegato l'elenco dei prodotti e le relative schede tecniche (Allegato B3).</p>	<p>Max punti 6.</p> <p>0 punti = assenza di ulteriori prodotti identificati. 1 punto = presenza di ulteriori alimenti identificati per una percentuale compresa tra 1 e 5% sul totale dei prodotti. 3 punti = presenza di ulteriori alimenti identificati per una percentuale compresa tra 6 e 10% sul totale dei prodotti. 6 punti = presenza di ulteriori alimenti identificati per una percentuale superiore al 10% sul totale dei prodotti.</p>	<p>Offerta di ulteriori prodotti D.O.P., I.G.P., S.T.G. come da elenco allegato.</p> <p>Percentuale: _____ rispetto al totale, al netto degli alimenti già previsti dal capitolato speciale d'appalto</p>

N.	Descrizione parametro	Punteggi e criteri	OFFERTA
8	<p>Impiego di prodotti con il marchio collettivo “Agricoltura Ambiente Qualità” (Aqua).</p> <p>Il Concorrente dovrà elencare i prodotti offerti e precisarne la percentuale sul peso totale dei prodotti necessari per la preparazione del menu allegato al capitolato speciale d'appalto.</p> <p>Dovrà essere allegato l'elenco dei prodotti e le relative schede tecniche (Allegato B4).</p>	<p>Max punti 7.</p> <p>0 punti = assenza di ulteriori prodotti identificati.</p> <p>2 punti = presenza di ulteriori alimenti identificati per una percentuale compresa tra 1 e 5% sul totale dei prodotti.</p> <p>4 punti = presenza di ulteriori alimenti identificati per una percentuale compresa tra 6 e 10% sul totale dei prodotti.</p> <p>7 punti = presenza di ulteriori alimenti identificati per una percentuale superiore al 10% sul totale dei prodotti.</p>	<p>Offerta di prodotti con il marchio collettivo “Aqua”, come da elenco allegato.</p> <p>Percentuale: _____</p> <p>rispetto al totale dei prodotti</p>
9	<p>Personale addetto alla produzione.</p> <p>Il Concorrente dovrà indicare il numero medio annuo di addetti alla produzione riferito al triennio giugno 2012/maggio 2015, impiegati nel Centro di Cottura utilizzato per il servizio in oggetto.</p> <p>Indicare il rapporto tra il numero degli addetti e il numero dei pasti prodotti al giorno (1 addetto corrisponde a 6 ore di lavoro giornaliero).</p>	<p>Max punti 3.</p> <p>0 punti = rapporto maggiore di 1 addetto ogni 80 pasti</p> <p>1 punti = rapporto di 1 addetto ogni dai 71 agli 80 pasti</p> <p>2 punti = rapporto di 1 addetto ogni dai 60 agli 70 pasti</p> <p>3 punti = rapporto inferiore a 1 addetto ogni 60 pasti</p>	<p>Addetti alla produzione riferito al triennio giugno 2012/maggio 2015, impiegati nel Centro di Cottura utilizzato per il servizio in oggetto: N. _____ medio annuo;</p> <p>Rapporto tra il numero degli addetti e il numero dei pasti prodotti al giorno: n. 1 addetto / n. _____ pasti</p>
10	<p>Professionalità ed esperienza maturata nel settore della refezione scolastica dal Capocuoco operante all'interno del Centro di Cottura.</p> <p>Dovrà essere allegato il curriculum.</p>	<p>Max punti 4.</p> <p>Verrà valutato il curriculum in relazione all'esperienza maturata nel settore della refezione scolastica.</p>	<p>Allegato curriculum:</p> <p><input type="checkbox"/> SI</p> <p><input type="checkbox"/> NO</p>
11	<p>Professionalità ed esperienza maturata nel settore della refezione scolastica del nutrizionista.</p> <p>Dovrà essere allegato il curriculum.</p>	<p>Max punti 4.</p> <p>Verrà valutato il curriculum in relazione all'esperienza maturata nel settore della refezione scolastica.</p>	<p>Allegato curriculum:</p> <p><input type="checkbox"/> SI</p> <p><input type="checkbox"/> NO</p>
12	<p>Professionalità ed esperienza maturata nel settore della refezione scolastica del Responsabile del servizio, così come individuato dall'articolo 29 del capitolato Speciale d'appalto.</p> <p>Dovrà essere allegato il Curriculum.</p>	<p>Max punti 4.</p> <p>Verrà valutato il curriculum in relazione all'esperienza maturata nel settore della refezione scolastica.</p>	<p>Allegato curriculum:</p> <p><input type="checkbox"/> SI</p> <p><input type="checkbox"/> NO</p>
13	<p>Programma di formazione e/o aggiornamento del personale, compresa la gestione delle diete speciali.</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere il programma che si impegnerà ad attuare annualmente (oltre agli obblighi di legge) per garantire la formazione e l'aggiornamento del personale impiegato nella preparazione, cottura e confezionamento dei pasti presso il centro di cottura individuato per il presente appalto, indicando se la formazione e/o l'aggiornamento riguardi o meno le problematiche connesse alle gestione delle diete speciali.</p>	<p>Max punti 2.</p>	<p>Allegato programma di formazione:</p> <p><input type="checkbox"/> SI</p> <p><input type="checkbox"/> NO</p>

N.	Descrizione parametro	Punteggi e criteri	OFFERTA
14	<p>Termini di pagamento dei corrispettivi.</p> <p>Il concorrente potrà indicare una eventuale offerta migliorativa rispetto ai termini di pagamento del corrispettivo previsti dal Capitolato Speciale d'appalto.</p>	<p>Max punti 5. 1 punto: da 31 a 45 gg. dalla data di presentazione della fattura. 2 punti: da 46 a 50 gg. dalla data di presentazione della fattura. 3 punti: da 51 a 57 gg. dalla data di presentazione della fattura. 5 punti: da 58 a 60 gg. dalla data di presentazione della fattura.</p>	<p>Termini di pagamento offerti:</p> <p>N. _____ giorni</p> <p>dalla data di presentazione della fattura</p>
15	<p>Progetto per il recupero del cibo non consumato.</p> <p>Il Concorrente potrà presentare un progetto che preveda la possibilità di recupero del cibo non utilizzato al termine delle giornate di servizio; il progetto dovrà descrivere le modalità di recupero delle pietanze ed il piano per la successiva distribuzione che dovrà essere effettuata preferibilmente all'interno del territorio comunale.</p> <p>Dovrà essere allegata una esauriente relazione di progetto.</p>	<p>Max punti 2.</p> <p>Verrà valutato il progetto.</p>	<p>Allegata relazione di progetto:</p> <p><input type="checkbox"/> SI</p> <p><input type="checkbox"/> NO</p>
16	<p>Fornitura gratuita di merende aggiuntive.</p> <p>Il concorrente potrà indicare il numero di merende che per ogni anno scolastico intende offrire agli alunni ai sensi dell'articolo 2 del Capitolato Speciale d'appalto, tenendo conto che la popolazione scolastica è complessivamente costituita da circa 750 alunni.</p>	<p>Max punti 5.</p> <p>1 punto = 750 merende/anno 3 punti = 1.500 merende/anno 5 punti = 2.250 merende/anno</p>	<p><input type="checkbox"/> 750 merende/anno</p> <p><input type="checkbox"/> 1.500 merende/anno</p> <p><input type="checkbox"/> 2.250 merende/anno</p>
17	<p>Offerta migliorativa pasti per i volontari del gruppo comunale di Protezione Civile.</p> <p>Il Concorrente dovrà indicare il numero di giorni settimanali di servizio offerto, in aggiunta a quanto previsto dall'articolo 2 del Capitolato speciale d'appalto.</p>	<p>Max punti 1.</p>	<p>N. _____ giorni settimanali di servizio offerti</p>
18	<p>Informazione ed educazione alimentare.</p> <p>Progetto triennale di educazione alimentare e informazione da attivare nelle scuole e da realizzare annualmente, nel quale siano coinvolti, a vario titolo e con varie modalità gli alunni e le loro famiglie, nonché il personale scolastico, previo accordo con le competenti autorità.</p>	<p>Max punti 5.</p> <p>I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti:</p> <ol style="list-style-type: none"> Validità dei contenuti delle iniziative proposte in materia di informazione, educazione alimentare e programma dei corsi; modalità di realizzazione (competenza del gruppo di lavoro, n. ore corsi); strumenti di informazione utilizzati; strumenti di verifica della soddisfazione degli utenti. 	<p>Allegato progetto:</p> <p><input type="checkbox"/> SI</p> <p><input type="checkbox"/> NO</p>
19	<p>Proposte migliorative del servizio.</p> <p>Il concorrente potrà presentare delle proposte migliorative del servizio; dovrà descrivere dettagliatamente eventuali altre proposte che intende presentare per migliorare il servizio.</p>	<p>Max punti 4.</p>	<p>Allegate proposte:</p> <p><input type="checkbox"/> SI</p> <p><input type="checkbox"/> NO</p>

_____, lì _____
Luogo data

TIMBRO DELLA DITTA

FIRMA del Legale Rappresentante

(leggibile)

ALLEGATA: FOTOCOPIA DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO DEL DICHIARANTE

Alla presente dichiarazione dovranno inoltre essere allegati i seguenti documenti:

- Parametro 2: Scheda allegato B1 - Elenco dei servizi effettuati.
- Parametro 5: Schede tecniche contenitori.
- Parametro 6: Scheda allegato B2 - Elenco indicante i prodotti biologici offerti e relative schede tecniche.
- Parametro 7: Scheda allegato B3 - Elenco indicante i prodotti D.O.P., I.G.P. e S.T.G e relative schede tecniche.
- Parametro 8: Scheda allegato B4 - Elenco indicante i prodotti con il marchio "Agricoltura Ambiente Qualità" (Aqua) e relative schede tecniche.
- Parametro 10: Curriculum del Capocuoco.
- Parametro 11: Curriculum del nutrizionista.
- Parametro 12: Curriculum del Responsabile del servizio.
- Parametro 13: Programma di formazione e/o aggiornamento del personale.
- Parametro 15: Progetto per il recupero del cibo non consumato.
- Parametro 18: Progetto triennale di educazione alimentare.
- Parametro 19: Proposte migliorative del servizio.