

MODELLO OFFERTA TECNICA

Oggetto:

Servizio di ristorazione scolastica di qualità, a ridotto impatto ambientale, sostenibile e a km. 0 AA.SS. 2023/2025, con possibilità di rinnovo per un anno scolastico. CIG 9868526547

_____ il _____ a _____
Prov. (_____) C.F. _____ residente a _____
Prov. (_____)

indirizzo _____
in qualità di:

(barrare la voce che interessa)

- legale rappresentante;
 procuratore, come da procura generale/speciale in data _____ a _____
rogito del notaio

_____ Rep. n. _____
dell'operatore economico _____ con
sede in _____ Prov. (_____) indirizzo
_____ con sede
operativa in _____ Prov. (_____) con codice
fiscale n. _____ con partita IVA n. _____
_____ tel. _____ fax _____

	Criteri di valutazione Offerta tecnica	Specifiche
1	Caratteristiche e organizzazione del servizio	<p>La commissione valuterà i seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Max p.ti 5. Organizzazione complessiva del servizio e Piano di qualità: Dovrà essere redatta un'apposita relazione, anche con riferimento alle altre sezioni oggetto di valutazione tecnica, che descriva l'organizzazione complessiva del servizio in tutte le sue fasi. Redazione di un Piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e alla qualità degli alimenti (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori). Punteggio discrezionale • Max p.ti 5. Tempistica: Tempo decorrente <u>dalla fine della cottura alla somministrazione del pasto</u> (confezionamento del pasto, trasporto in ciascun plesso e somministrazione in refettorio). <u>Dovrà essere chiaramente indicata la tempistica con riferimento a ciascuna scuola</u> con breve descrizione in merito a come si intende rispettare i tempi indicati (tempo di confezionamento e tempo di trasporto), specificando il percorso stradale prescelto per economizzare il tempo. La commissione assegnerà il seguente punteggio: <ul style="list-style-type: none"> Tempi di consegna <u>scuola dell'infanzia</u> (tempo complessivo per il completamento della consegna in tutti i plessi): <ul style="list-style-type: none"> ◦ p.ti 3 entro i 15 minuti; ◦ p.ti 1 entro i 25 minuti; Tempi di consegna <u>scuola primaria</u>: <ul style="list-style-type: none"> ◦ p.ti 2 entro i 15 minuti; ◦ p.ti 1 entro i 25 minuti; <p>Punteggio oggettivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Max p.ti 5. Organizzazione del servizio in caso

		<p>di impossibilità di utilizzare il centro cottura comunale. Dovrà essere redatta un'apposita relazione, che descriva in modo dettagliato come la Ditta intende operare, nel concreto, qualora, per cause non prevedibili, il centro cottura risultasse non funzionante o non utilizzabile. Punteggio discrezionale</p>
2	Personale	<p>La commissione valuterà i seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Max p.ti 3. Schema organizzativo del personale che il concorrente intende approntare in rapporto alle funzioni ed agli obiettivi del servizio; <p>Dovranno essere evidenziati i seguenti aspetti: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio in ciascun plesso; indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore settimanali da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ect.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Max p.ti 2. Vestiario personale addetto al servizio; <p>Saranno valutati i seguenti elementi: utilizzo di abbigliamento da lavoro, con particolare riferimento agli addetti alla somministrazione operante nei plessi scolastici, che contribuisca a rendere piacevole, per gli utenti, la consumazione del pasto.</p> <p>Punteggio discrezionale</p>
3	Alimenti sardi	<ul style="list-style-type: none"> • Max p.ti 6,5. Alimenti sardi all'interno della quota CAM. <p>La commissione assegnerà il seguente punteggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ p.ti 0,5 per ogni tipologia di derrata a all'interno della quota CAM, acquistata anche da fornitore di prodotti sardi; Fino ad un massimo di pti 6,5 <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio si dovranno indicare, nell'apposito modello fornito dalla S.A. (MODELLO FORNITORI DERRATE CAM), i fornitori</p>

delle tipologie di derrata offerte aventi le seguenti caratteristiche: caratteristiche cam + provenienza Sardegna. La mancata indicazione del fornitore determina la non assegnazione del relativo punteggio. Non è ammesso l'inserimento di ulteriori derrate alimentari rispetto a quelle indicate nel prospetto fornito dalla S.A. **Punteggio oggettivo**

- **Max p.ti 30.** Alimenti sardi oltre la quota CAM.

La commissione assegnerà il seguente punteggio:

- **p.ti 2** per ogni derrata sarda oltre al 30% obbligatorio riferito alle caratteristiche: Km zero della Sardegna, a filiera corta della Sardegna, DOP/ IGP/ SNQPI della Sardegna, Biologiche della Sardegna, tradizionali della Sardegna;
- **p.ti 2** per ogni derrata sarda oltre al 40% obbligatorio riferito alle caratteristiche: prodotti freschi locali/artigianali locali entro 20 km dal centro cottura. Per la zona ricompresa entro i 20 km dal centro cottura, ai fini dell'applicazione del Capitolato e dell'attribuzione dell'eventuale punteggio, **si rimanda all'Allegato CARTINA SARDEGNA 20 KM;**

Nello specifico: p.ti 2 per ogni derrata della tipologia A oltre la quota del 30% (oltre 18 derrate) p.ti 2 per ogni derrata della tipologia B oltre la quota del 40% (oltre 24 derrate).

Non è ammessa, per la medesima derrata, l'apposizione della X in entrambe le colonne A e B né l'inserimento di ulteriori derrate alimentari rispetto a quelle indicate nel prospetto fornito dalla S.A.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio si dovranno indicare, nell'apposito modello fornito dalla S.A. (**MODELLO DERRATE SARDE**), le derrate offerte

		<p>aventi le seguenti caratteristiche: A) certificate a Km zero della Sardegna, a filiera corta della Sardegna, DOP/ IGP/ SNQPI della Sardegna, Biologiche della Sardegna, tradizionali della Sardegna. B) prodotti freschi locali entro 20 km dal centro cottura/artigianali locali entro 20 km dal centro cottura e, per ciascuna di esse, il/i fornitore/i con relativa sede legale e operativa.</p> <p>La caratteristica offerta deve coprire tutta la fornitura della derrata eccedente l'obbligo dei CAM.</p> <p>La mancata indicazione del fornitore determina la non assegnazione del relativo punteggio.</p> <p>Punteggio oggettivo</p>
4	Agrobiodiversità	<p>La commissione assegnerà il seguente punteggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • p.ti 1 per ogni ulteriore pasto con agrobiodiversità proposto, oltre ai quattro per A.S. richiesti dal Capitolato. Sino ad un massimo di p.ti 2 <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio si dovranno indicare il numero di pasti aggiuntivi previsti. Le agrobiodiversità devono essere riconosciute dalla L.R. 16/2014 e iscritte al repertorio regionale ai sensi della stessa legge e rilevabili sul sito "biodiversitasardegna.it".</p> <p>Punteggio oggettivo</p>
5	Menù della tradizione	<p>La commissione assegnerà il seguente punteggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • p.ti 0,5 per ogni giornata/a.s. con somministrazione di un menù tradizionale sardo <p>Fino ad un massimo di pti 2</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio si dovrà: presentare un intero menù (contenente primo, secondo, pane, contorno e dolce) che utilizzi prodotti tradizionali sardi; indicare per quante giornate, durante l'anno scolastico, detto menù sarà proposto in tutte le scuole. Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal D.Lgs. 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre</p>

		<p>1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF</p> <p>(https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398) (in ogni caso il menù proposto sarà somministrato solo previa autorizzazione della ASL e dovrà prevedere in sede di attuazione le varianti per le diete differenziate).</p> <p>Punteggio oggettivo</p>
6	Diete differenziate	<p>La commissione valuterà i seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Max. p.ti 3 Qualità del menù alternativo per utenti celiaci e del menù alternativo per utenti intolleranti al lattosio. Ai fini dell'attribuzione del punteggio si dovrà: presentare un menù alternativo per utenti celiaci e un menù alternativo per utenti intolleranti al lattosio, basato sulla tabella dietetica approvata dalla ASL competente, che tenga conto delle obbligazioni previste dal Capitolato Art. 20 c. 4. Si specifica che il menù differenziato dovrà essere quanto più possibile simile anche nell'aspetto a quello previsto nella tabella dietetica (es. Se il menù ordinario prevede la pasta al sugo, il "menù celiachia" dovrà prevedere pasta per celiaci e non un alimento diverso. Sarà necessario, ai fini dell'attribuzione del punteggio, indicare, per ogni pietanza sostitutiva, anche tutti gli ingredienti utilizzati (in ogni caso il menù proposto sarà somministrato solo previa autorizzazione della ASL) Punteggio discrezionale • Max. p.ti 2 Ulteriori menù alternativi (oltre a celiachia e int. Lattosio) per utenti che necessitano di diete differenziate. P.ti 1 per ogni menù alternativo proposto. Ai fini dell'attribuzione del punteggio si dovrà:

		<p>presentare almeno un menù alternativo, basato sulla tabella dietetica approvata dalla ASL competente, che tenga conto delle obbligazioni previste dal Capitolato Art. 20 c. 4. Si specifica che il menù differenziato dovrà essere quanto più possibile simile anche nell'aspetto a quello previsto nella tabella dietetica Sarà necessario, ai fini dell'attribuzione del punteggio, indicare, per ogni pietanza sostitutiva, anche tutti gli ingredienti utilizzati (in ogni caso il menù proposto sarà somministrato solo previa autorizzazione della ASL)</p> <p>Punteggio oggettivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Max. p.ti 3 Tempistica: numero di giorni lavorativi (lun-ven) decorrente dalla richiesta di qualsiasi tipologia di dieta differenziata da parte della S.A. e la trasmissione di menù personalizzato/dedicato che tenga conto delle obbligazioni previste dal Capitolato Art. 20. La commissione assegnerà il seguente punteggio: <ul style="list-style-type: none"> ◦ p.ti 3 entro 2 giorni; ◦ p.ti 2 entro 3 giorni; ◦ p.ti 1 entro 4 giorni; <p>Punteggio oggettivo</p>
7	Piano di Educazione alimentare	<p>La commissione valuterà i seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Max. p.ti 5 Qualità del Piano di Educazione alimentare preliminare proposto che tenga conto di quanto richiesto dal Capitolato, con particolare riferimento alle azioni rivolte agli utenti e alle loro famiglie per la prevenzione dell'obesità infantile e all'educazione alla corretta e sana alimentazione. Nello specifico la commissione dovrà valutare il livello di comunicazione efficace ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e per

		<p>invogliare al consumo del proprio pasto;</p> <p>Punteggio discrezionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Max. p.ti 3 Partner coinvolti (aziende agricole e/o fattorie didattiche). P.ti 1 per ogni partner coinvolto (sino a un massimo di p.ti 3); <p>Punteggio oggettivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Max. p.ti 2 Qualità del laboratorio annuale sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio. Punteggio discrezionale
8	Monitoraggio della qualità delle prestazioni e prevenzione dello spreco alimentare	<p>La commissione valuterà i seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Max. p.ti 2,5 Frequenza del monitoraggio da intendersi con riferimento a ciascun anno scolastico <ul style="list-style-type: none"> ◦ pti 0,5 un questionario a metà servizio ◦ pti 1,5 un questionario a metà servizio e uno al termine ◦ pti 2,5 almeno 3 questionari per A.S. di cui uno a metà servizio e uno al termine <p>Punteggio oggettivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Max. p.ti 2 Prevenzione dello spreco alimentare. Ai fini dell'attribuzione del punteggio si dovrà: presentare una breve descrizione delle azioni che la ditta intende porre in essere per prevenire lo spreco alimentare e le azioni che intende adottare nel caso in cui si ravvisi uno scarso gradimento di alcune pietanze da parte dell'utenza, con conseguente spreco alimentare. Punteggio discrezionale
9	Ulteriori attrezzature per il servizio oltre a quelle fornite dalla S.A.	<p>La commissione valuterà i seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Max. p.ti 2 Caratteristiche delle attrezzature utili all'espletamento del servizio <p>Dovranno essere descritte tipologia e quantità delle eventuali ulteriori attrezzature destinate al servizio (con esclusione di quelle fornite dalla Stazione Appaltante. Le attrezzature dovranno essere conformi ai CAM, ove previsto.</p>

		Punteggio discrezionale
10	Ulteriori offerte migliorative volte ad incrementare la qualità del servizio	<p>La commissione valuterà i seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Max. p.ti 3 Ulteriori offerte migliorative volte ad incrementare la qualità del servizio <p>Dovranno essere descritte dettagliatamente le eventuali ulteriori offerte migliorative proposte rispetto a quanto previsto nel capitolato di gara e nei precedenti punti dell'offerta tecnica.</p> <p>Punteggio discrezionale</p>
11	Certificazione di qualità	<p>La commissione assegnerà il seguente punteggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • p.ti 2 Possesso di un sistema di qualità aziendale certificato per l'attività inerente l'oggetto dell'appalto. <p>Punteggio oggettivo</p>

PRESENTA LA SEGUENTE OFFERTA TECNICA

(20 PAG. MASSIMO A PARTIRE DA QUESTA PAGINA)

1. Caratteristiche e organizzazione del servizio

Font Liberation Sans 12pt. Interlinea 1.5

2. Personale

Font Liberation Sans 12pt. Interlinea 1.5

3. Alimenti sardi

Allegare:

- *MODELLO FORNITORI DERRATE CAM fornito dalla S.A. in PDF/A firmato digitalmente*

- *MODELLO DERRATE SARDE fornito dalla S.A. in PDF/A firmato digitalmente*

4. Agrobiodiversità

Font Liberation Sans 12pt. Interlinea 1.5

5. Menù della tradizione

Font Liberation Sans 12pt. Interlinea 1.5

6. Diete differenziate

Font Liberation Sans 12pt. Interlinea 1.5

7. Piano di Educazione alimentare

Font Liberation Sans 12pt. Interlinea 1.5

8. Monitoraggio della qualità delle prestazioni e prevenzione dello spreco alimentare

Font Liberation Sans 12pt. Interlinea 1.5

9. Ulteriori attrezzature per il servizio oltre a quelle fornite dalla S.A.

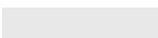
Font Liberation Sans 12pt. Interlinea 1.5

10. Ulteriori offerte migliorative volte ad incrementare la qualità del servizio

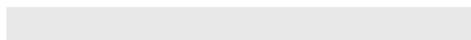
Font Liberation Sans 12pt. Interlinea 1.5

11. Certificazione di qualità

Allegare la certificazione del sistema di qualità aziendale, eventualmente posseduto;

Data 

Firma¹



Nota Bene:

1. *Offerta tecnica firmata digitalmente dal legale rappresentante della ditta. L'Offerta Tecnica dovrà assicurare i requisiti minimi descritti nel Capitolato speciale, dovrà essere formulata in modo da fornire tutti gli elementi necessari ad una valutazione completa ed approfondita in merito al contenuto ed alla qualità del servizio proposto, la cui elaborazione deve essere connotata da sinteticità, concretezza e realizzabilità, deve essere predisposta, in un unico fascicolo in PDF/A firmato digitalmente, di ampiezza **non superiore a 20 pagine dattiloscritte**, in formato A4, utilizzando il modello fornito dalla S.A. Modello offerta tecnica. L'offerente avrà cura di porre in evidenza in modo chiaro ed inequivocabile gli elementi essenziali indispensabili all'assegnazione del punteggio spettante in fase di valutazione dell'offerta;*

2. *A corredo di tale relazione dovrà essere inserita obbligatoriamente, nella medesima Busta tecnica, la seguente documentazione:*

1. Il Modello fornitori derrate CAM, fornito dalla S.A. in PDF/A firmato digitalmente

2. Il Modello derrate sarde, fornito dalla S.A. in PDF/A firmato digitalmente

3. la certificazione del sistema di qualità aziendale, eventualmente posseduto;

Ad eccezione della predetta documentazione, non dovrà essere inserito nella busta alcun altro documento.