

Allegato 3) al Bando di Gara

**SCHEMA PER LA PRESENTAZIONE
DELL'OFFERTA
AI FINI DELLA VALUTAZIONE
DEI CRITERI QUALITATIVI TECNICO-PROGETTUALI
ELEMENTO B) DEL BANDO DI GARA**

Spett.le **Comune di Codroipo**
Piazza Garibaldi n. 81 33033 CODROIPO (UD)

GARA:
PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO E SECONDO GRADO E PER I CENTRI ESTIVI DEL COMUNE DI CODROIPO
ANNI SCOLASTICI
2011/2012, 2012/2013, 2013/2014 E 2014/2015
CIG: 2590095601

Il sottoscritto	
nato il	
a	
in qualità di	
dell'impresa	
con sede in	
con codice fiscale - partita IVA n	

consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del D.P.R. n. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

quanto segue ai fini della valutazione degli

elementi qualitativi tecnico-progettuali (B)

dell'offerta della ditta scrivente:

OFFERTA TECNICA**PUNTEGGIO TOTALE****70**

OFFERTA RELATIVA alla qualità dei prodotti agricoli Biologici, DOP, IGP, STG, PAT provenienti da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in Regione FVG, anche a marchio AQuA - L.R. 21/2002 - in aggiunta a quelli previsti nel Capitolato d'Appalto all'art. 12).

(Spuntare la casella che interessa)

Le uova (intere e pastorizzate)

Tutti i legumi secchi, freschi o surgelati (fagioli, lenticchie, ceci, piselli e legumi misti) e aromi presenti nel menù

Tutto il pane

Latte e tutti i derivati del latte (burro, yogurt intero e alla frutta, mozzarella, stracchino e casatella)

Tutto la carne bianca (tacchino e pollo)

Tutta la carne rossa (manzo)

I condimenti (olio d'oliva extra vergine, aceto di mele)

Ulteriori prodotti alimentari biologici, IGP, DOP e STG, anche a marchio AQuA (verrà assegnato un punteggio pari a 0,5 per ogni ulteriore derrata alimentare offerta fino ad un massimo di punti 2)

ELENCCARE: _____

UBICAZIONE CENTRO COTTURA ESTERNO

(Spuntare la casella che interessa)

Inferiore a Km 8,00

Tra Km 8,001/Km 15,00

Tra Km 15,001/Km 30,00

La valutazione verrà effettuata considerando la distanza calcolata utilizzando il percorso più breve dal luogo in cui si effettuerà la cottura dei cibi alla sede del Municipio P.zza Garibaldi a Codroipo.

INDICARE L'INDIRIZZO ESATTO:

PARAMETRO DI ECO-SOSTENIBILITA': Reperimento dei prodotti offerti nell'ambito del "Km. 0" e "FILIERA CORTA".

Km.0 (per criterio Km 0 si intende il reperimento dei beni nel raggio massimo di Km 70 dal Comune di Codroipo, entro i confini della regione FVG)

La Ditta dovrà indicare i prodotti Biologici, DOP, IGP, STG, PAT e convenzionali che intende offrire a Km. 0. La Ditta inoltre dovrà indicare i fornitori di cui intende avvalersi. Per ogni prodotto offerto verrà conteggiato il punteggio di 0,5 punti cadauno per un massimo di punti 5)

C

FILIERA CORTA: (per filiera corta si intende un sistema commerciale che prevede un rapporto quanto più diretto, riducendo il numero di passaggi intermedi dei prodotti alimentari, tra produttore e consumatore); La Ditta dovrà indicare i prodotti biologici, tipici, dop, tradizionali e convenzionali che intende offrire, indicando inoltre i fornitori di cui intende avvalersi. Per ogni prodotto offerto verrà conteggiato il punteggio di 0,5 punti cadauno per un massimo di punti 4)

CERTIFICAZIONI: Possesso di certificazioni di tipo ambientale, etica, OHSAS 18001, ecc.

La valutazione sarà effettuata con il seguente criterio:

Certificazione ambientale punti 1, altre certificazioni punti 0,5) fino ad un massimo di punti 3

ELENCARE:

D

E	PROGETTO TECNICO dei servizi previsti dal capitolato d'appalto
	• Acquisto e stoccaggio materie prime
	• Caratteristiche Centro Cottura
	• Preparazione, cottura e confezionamento
	• Veicolazione pasti dal centro cottura alle mense terminali
	• Gestione del servizio delle mense scolastiche terminali
	• Coordinamento e supervisione del servizio
	• Sistemi utilizzati per la verifica della qualità del processo produttivo e per il controllo delle non conformità rispetto a quanto previsto nel capitolato

F	SERVIZI MIGLIORATIVI
	• Progetto educativo
	• Progetto incentivazione prodotti
	• Progetto "Il Buon Samaritano"
	• Progetto carta dei servizi

Luogo e Data _____

Timbro e firma leggibile e per esteso del legale rappresentante

Le offerte tecnico-qualitative dovranno essere sottoscritte con firma leggibile e per esteso, dai seguenti soggetti:

- Per imprese singole: dal legale rappresentante;
- Per riunioni di imprese già costituite: dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo;
- Per i raggruppamenti di concorrenti, consorzi di concorrenti, gruppi di interesse economico di cui all'art. 34, comma 1 del D.lgs. 163/2006 (non ancora costituiti), la scheda deve essere sottoscritta da tutte le imprese che costituiranno i raggruppamenti o consorzi

N.B.: La presente relazione dovrà essere rigorosamente articolata in modo tale che ogni punto descrittivo degli elementi tecnico-qualitativi richiesti sia esauriente per se stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata, né riferimenti o menzioni alle condizioni economiche. La stessa dovrà essere redatto in un numero massimo di **25 (venticinque) pagine**, con carattere tipo TimesRoman di dimensione 12 o analoghi, corrispondenti a circa 50 righe per pagina; non vengono ricomprese nel conteggio delle 25 pagg. sopra previste le tabelle di cui all'allegato 5 al bando di gara e i lay-out del centro cottura, così come eventuali depliant, schede tecniche ed altra documentazione che le ditte riterranno di allegare e che la commissione si riserverà di esaminare ai soli fini di una verifica e miglior comprensione di quanto esposto nella relazione.