

ALLEGATO D

Modello di OFFERTA TECNICA – BUSTA B

Spett.le Centrale Unica di Committenza
Unione dei Comuni del Nord Salento
Piazza Libertà n. 27
73012 CAMPI SALENTINA (LE)

Comune di Trepuzzi
Corso G. Garibaldi n. 10
73019 TREPUIZZI (LE)

**OGGETTO : PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E MENSA ANZIANI COMUNE DI TREPUIZZI (LE).
CIG: 694736394E**

(Dichiarazione ai sensi degli artt. 46/47 del D.P.R. 445/2000. Allegare copia del documento di identità personale del dichiarante)

Il sottoscritto/a _____

Nato/a a _____ il _____

residente a _____ Provincia _____

Via _____ n. _____

in nome del concorrente“ _____ ”

con sede legale in (luogo prov. indirizzo) _____ e

sede operativa in (luogo prov. indirizzo) _____

codice fiscale n. _____ e P. IVA n. _____

telefono _____ fax _____ pec _____ mail _____

nella sua qualità di:(barrare la casella che interessa)

- Titolare o Legale rappresentante
- Procuratore speciale / generale (ALLEGARE PROCURA IN ORIGINALE O COPIA AUTENTICA);
- Altro (specificare) _____

del soggetto che partecipa alla gara in oggetto nella sua qualità di: (barrare la casella che interessa)

- Impresa individuale /Società/Cooperativa** (Art. 45, c. 2, lett. a del d.lgs. 50/2016) specificare tipo:

Consorzio fra società cooperativa di produzione e lavoro (Art. 45, c. 2, lett. b del d.lgs.50/2016)

Consorzio tra imprese artigiane (Art. 45, c. 2, lett. b del d.lgs.50/2016)

Consorzio stabile (Art. 45, c. 2, lett. c del d.lgs. 50/2016)

Mandataria di un raggruppamento temporaneo (Art. 45, c. 2, lett. d del d.lgs.50/2016)

costituito

non costituito;

Mandataria di un consorzio ordinario (Art. 45, c. 2, lett. e del d.lgs.50/2016)

costituito

non costituito;

Mandataria di aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (Art. 45, c. 2, lett. f del d.lgs. 50/2016)

GEIE (Art. 45, c. 2, lett. g del d.lgs. 50/2016)

Presa visione di tutte le condizioni previste nel bando, nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale d'oneri, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate ai sensi dell'articolo 76 dello stesso D.P.R. le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, uso o esibizione di falsi o contenenti dati non corrispondenti a verità,

CRITERIO sub "A" max punti 22

1) *Organizzazione del servizio e del personale*

punti 0 -10

Descrizione ed organizzazione del lavoro: Centro di Cottura (*Zona Gallotta e Zona Andrano*), Le fasi di svolgimento del servizio con l'individuazione analitica di tempi e modalità attraverso i quali si prevede di eseguirlo, con l'indicazione di eventuali aspetti peculiari che possano caratterizzare ulteriormente la qualità del servizio stesso. Indicazione puntuale del team di lavoro proposto per lo svolgimento del servizio con riferimento al numero di unità, all'orario di servizio, alle mansioni e alle qualifiche professionali degli operatori addetti

2) *Formazione ed aggiornamento del personale nella sede*

punti 0 -2

Descrizione degli interventi di formazione e aggiornamento del personale addetto (corsi da svolgersi a cadenza periodica con particolare indicazione della sede aziendale dove verranno svolti gli stessi).

3) *Autocontrolli analitici sul servizio - Laboratorio di analisi*

punti 0 -10

Descrizione dell'organizzazione del sistema di autocontrollo per l'attività relativa al servizio e del piano HACCP, da farsi per tutto il ciclo produttivo, dall'accettazione delle derrate alimentari sino alla somministrazione del prodotto finito, esplicitando il tutto con note sintetiche per tutte le fasi, le modalità, le attrezzature, gli impianti, le strutture logistiche, i mezzi di trasporto, le risorse umane. Presenza e relativa descrizione di laboratorio interno aziendale.

CRITERIO sub "B" max punti 21

1) *Proposte migliorative*

punti 0 - 21

Eventuali proposte migliorative (non previste dal presente servizio) che la ditta si impegna a realizzare con propri mezzi e risorse senza maggiori oneri a carico del Comune.

Per ciascuna miglioria al servizio il punteggio verrà attribuito tenendo conto:

- *Fornitura di nuove attrezzature e arredi* (forni, robot, tavoli, sedie, armadietti, etc.) in aggiunta o in sostituzione di quelle esistenti per l'ottimizzazione del servizio, (rimarranno di proprietà del Comune a servizio ultimato)

punti 0 - 3

- *Piano di pulizia e sanificazione* descrizione puntuale delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, con l'indicazione delle metodologie di lavoro, dei prodotti impiegati diversificati e delle attrezzature da utilizzare

punti 0 - 3

- *Utilizzo di prodotti a ridotto impatto ambientale non alimentari (piatti, bicchieri, tovaglioli, posate, tovaglie) MOCA (materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti) dotati di dichiarazioni di conformità, del sistema di rintracciabilità, dell'adeguato sistema di stoccaggio e conservazione, conseguente adeguamento del Piano di autocontrollo* **punti 0 – 3**
- *Fornitura di lavastoviglie nei due centri di cottura per il lavaggio delle pentole, posate etc.(rimarranno di proprietà del Comune a servizio ultimato)* **punti 0 – 8**
- *Unità lavorative in rapporto agli utenti* Dichiarazione del rapporto, che dovrà essere rispettato in ogni singola mensa scolastica, tra gli addetti allo sporzionamento dei pasti ed il numero dei pasti serviti nel luogo di consumo, oltre all'unità lavorativa per ogni sede di mensa
punti 0 – 4
Rapporto di 2 unità lavorativa per ogni n. 50 pasti erogati : *punti 2*
Rapporto di 2 unità lavorativa per ogni n. 30 pasti erogati : *punti 3*
Rapporto di 2 unità lavorativa per ogni n. 15 pasti erogati : *punti 4*

CRITERIO sub "C" max punti 10

1) Generi alimentari e Prodotti certificati

punti 0-5

Utilizzazione di prodotti certificati da agricoltura biologica e di qualità, nonché di prodotti tipici tradizionali DOP, DOC, IGP, IGT della Regione Puglia ai sensi della L. n. 488/99 allegando copia delle schede tecniche (etichettatura) di TUTTE le materie prime offerte per i generi alimentari previsti dal menù (indicazione puntuale degli alimenti e verranno premiati quelli di maggior consumo: pasta, olio extra vergine di oliva, parmigiano, riso ecc.)

2) Dietista

punti 0-5

Presenza della dietista 2 volte al mese (ufficio, centro cottura e mense) *punti 0-2*
Presenza della dietista da 3 volte al mese in poi (ufficio, mense ecc.) *punti 3-5*

CRITERIO sub "D" max punti 27

1) Piano dei trasporti

punti 0 -12

Redazione di un Piano dei trasporti che illustri le modalità del trasporto dei pasti dal centro di cottura ai luoghi di consumo, corredato delle caratteristiche dei mezzi di trasporto (comprensiva del numero, dell'anno di immatricolazione, autorizzazioni ecc.) e dei contenitori, dei carrelli termici e delle attrezzature per il trasporto utilizzati per la veicolazione dei pasti, il tutto risultante da apposite schede tecniche descrittive di tutta l'attrezzatura da utilizzare e automezzi previsti per il trasporto dei pasti nelle mense scolastiche.

Il piano dovrà indicare in particolare il numero dei mezzi utilizzati giornalmente per il trasporto pasti ed il tempo medio di consegna (espresso in minuti primi), dato dalla sommatoria dei tempi di

percorrenza di ogni mezzo suddiviso per il numero dei mezzi utilizzati.

Il punteggio Pmax= 18 punti verrà assegnato all'offerta che prevederà il maggior numero degli automezzi ed il minor tempo medio di consegna.

Il punteggio degli altri operatori verrà assegnato proporzionalmente al numero degli automezzi offerti.

Sono escluse da valutazione le offerte che prevedono un tempo medio di consegna superiore a 60 minuti primi.

2) Disponibilità di una propria piattaforma alimentare

punti 0 -15

Descrizione della piattaforma alimentare ambito regionale con descrizione degli spazi e delle aree di lavorazione separate per carni rosse, carni bianche pesce, formaggi, elenco e descrizione delle attrezzature presenti, delle procedure utilizzate in conformità al D.M. Ambiente 25.07.2011

Tutti gli impegni assunti dall'impresa concorrente in sede di partecipazione alla gara ("offerta tecnica"), diventeranno specifici obblighi contrattuali da rispettare.

TIMBRO E FIRMA DEL DICHIARANTE

Luogo e data _____

N.B. In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio ordinario di concorrenti, non ancora costituiti, ai sensi del comma 8, art. 48, d.lgs. n. 50/2016, ai fini della sottoscrizione in solido dell'offerta, in rappresentanza dei soggetti concorrenti mandanti.

firma _____ per l'Impresa _____

(timbro e firma leggibile)

firma _____ per l'Impresa _____

(timbro e firma leggibile)

N.B. Alla suddetta dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica del documento di identità del soggetto firmatario