

MODELLO OFFERTA TECNICA

(Punto 12 del Disciplinare di gara)

Spett.le

PROVINCIA DI VICENZA

Contrà Gazzolle n. 1

36100 Vicenza

OGGETTO: Gara telematica a procedura aperta svolta per conto del Comune di Lugo di Vicenza per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica anni 2021/2022-2022/2023 rinnovabile per un ulteriore anno scolastico.
CIG [8710358ECC]

Il sottoscritto
nato il.....a.....
in qualità di.....
dell'impresa.....
con sede in.....
con codice fiscale n.....
con partita IVA n.....
partecipante come:

- ☐ *impresa singola*;
- ☐ *mandataria* di un raggruppamento temporaneo di concorrenti;

Il sottoscritto
nato il.....a.....
in qualità di.....
dell'impresa.....
con sede in.....
con codice fiscale n.....
con partita IVA n.....
partecipante come:

- ☐ *mandante* di un raggruppamento temporaneo di concorrenti

Con riferimento alla procedura di cui all'oggetto formula la seguente offerta tecnica:

1) TEMPO DI CONSEGNA		Tempo previsto da Via _____ nel Comune di _____ a via Soggiro n. 1 in Comune di Lugo di Vicenza (Vi)	Barrare con una X
1.1	Tempo di consegna (riferito al plesso scolastico di Via Soggiro 1 con partenza dalla cucina della ditta). (per determinare il tempo di consegna dovrà essere utilizzato il sito internet www.viamichelin.it e dovrà essere preso a riferimento il percorso più veloce tra i tre proposti)	Più di 45 min	
		Tra 25 e 45 min compresi	
		Meno di 25 min	
2) CERTIFICAZIONI		Barrare con un X e allegare le certificazioni possedute.	
2.1	Documentazione attestante il Possesso della Certificazione ISO 22000:2005 “Sistemi di gestione	Nessuna certificazione	
		ISO 22000:2005	

	per la Sicurezza alimentare” e Possesso della Certificazione ISO 22005:2008 “Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari”	ISO 22000:2005 + 22005:2008	
		ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 sia ditta di ristorazione (sede centrale) che centro cottura (centro di produzione pasti)	
2.2	Possesso di Certificazioni AMBIENTALI (CERTIFICAZIONE ISO 14001:2015 ed EMAS)	Possesso di certificazione ambientale EMAS o ISO14001:2015	
		Possesso di certificazioni ambientali EMAS e ISO14001:2015	
2.3	Possesso del marchio ECOLABEL EU (superiore al 30% dei prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione e della carta tessuto)	SI (con specifica della percentuale)	____%
		NO	
3) ADDETTI ALLA PRODUZIONE		Barrare con un X il campo d’interesse.	
3.1	N° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno. In presenza di sistema misto, ad esempio PRIMI PIATTI sistema fresco caldo e SECONDI PIATTI sistema cook and chill il punteggio verrà assegnato esclusivamente con riferimento al SISTEMA FRESCO/CALDO.	SISTEMA FRESCO/CALDO	COOK AND CHIL
		1 addetto produce più di 80 pasti al giorno	1 addetto produce più di 400 pasti al giorno
		1 addetto produce tra 60 ed 80 pasti al giorno	1 addetto produce tra 300 e 400 pasti al giorno
		1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno	1 addetto produce meno di 300 pasti al giorno
*4) DERRATE ALIMENTARI			
4.1	Frutta, ortaggi, legumi, cereali biologici nel rispetto di quanto previsto dal CAM (DM 65 del 10/03/2020) e dai regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi.	Compilare TABELLA A di seguito riportata. <i>Nelle colonna 3 (tabella “A”) del modulo “derrate alimentari” dovranno essere indicati con il valore “SI” i corrispondenti prodotti provenienti interamente da produzione biologica.</i>	
4.2	Pane, prodotti da forno, formaggi, latte e latticini, olio, prodotti in scatola, biologici, nel rispetto di quanto previsto dai regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi.	Compilare TABELLA B di seguito riportata. <i>Nelle colonna 3 (tabella “B”) del modulo “derrate alimentari” dovranno essere indicati con il valore “SI” i corrispondenti prodotti provenienti interamente da produzione biologica.</i>	
4.3	Frutta, ortaggi, legumi, cereali biologici nel rispetto di quanto previsto dal CAM (DM 65 del 10/03/2020), dei regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi. Km0/filiera corta	Compilare TABELLA A di seguito riportata. <i>Nella colonna 4 (tabella “A”) del modulo “derrate alimentari” dovranno essere indicati con il valore “SI” i corrispondenti prodotti Km0 e filiera corta.</i>	
4.4	Prodotti equo solidali Banane provenienti da produzioni esterne biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi e ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea del Commercio equo e solidale, elaborato ed approvato da Fair Trade Labelling Organizations – FLO e World Fair Trade Organization – WFTO con una frequenza minima di due volte al mese.	Barrare con un X il campo d’interesse.	
		SI	
		NO	
4.5	Presenza di materie prime, intese come prodotti ortofrutticoli, derivanti da prodotti dell’agricoltura sociale (L.141/2015) oppure da terreni confiscati alla mafia.	SI (indicare quali) _____ _____	

		NO
5) CICLI DI LAVORAZIONE		
Descrizione completa dei cicli di lavorazione strutturati secondo il percorso (tutto avanti) con allegata relativa planimetria. Andranno elencate tutte le attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura ecc.) La Commissione valuterà il tipo e la disposizione delle attrezzature presenti sulla planimetria confrontandole con i rispettivi flussi di lavorazione. <i>Qualora il centro di cottura non sia ancora realizzato al momento dell'appalto la ditta concorrente dovrà presentare ugualmente progetto esecutivo e la relazione tecnica relativa al fine di valutare il parametro dei cicli di lavorazione.</i>		Presentare relazione e planimetrie.
6) CONTENITORI		Barrare con una X la tipologia di contenitore.
Presenza di contenitori ATTIVI per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo.		Contenitori passivi
		Contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate
		Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo
7) IMPATTI AMBIENTALI DELLA LOGISTICA		
7.1	<i>Sub criterio a)</i> Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL)	Presentare relazione in cui il concorrente dovrà indicare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.
7.2	<i>Sub criterio b)</i> Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti)	Presentare dichiarazione di adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato. Allegare il protocollo sottoscritto tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci.
8) CONDIZIONI DI LAVORO		
La Commissione premierà l'impegno, con il coinvolgimento di società o personale specializzato, ad implementare la <i>due diligence</i> («dovuta diligenza») lungo la catena di fornitura relativa alla verifica del rispetto dei diritti umani e alle condizioni di lavoro dignitose di cui alle convenzioni internazionali del lavoro richiamate in appendice B o di cui ai Contratti collettivi nazionali settoriali, ove adottati, su alcune referenze che saranno somministrate durante il servizio. Le verifiche dovranno riguardare anche la fase della coltivazione e della raccolta della materia prima.		Presentare relazione.

Cfr. il corrispondente criterio premiante dei CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme (sub D, lett C, punto 6 - DM 65 del 10/03/2020)	
9) COMUNICAZIONE – CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI	
La Commissione premierà l'elaborazione e realizzazione di uno o più progetti da realizzarsi durante l'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, per l'incremento del consumo di frutta/verdura e per invogliare il consumo del pasto, (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Ditta Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della ditta appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc. Tale progetto dovrà essere contenuto nel modulo offerta tecnica e dovrà pertanto rispettare le pagine massime per la <u>realizzazione dello stesso</u> . Saranno valutate le caratteristiche, i tempi di svolgimenti, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali e umane messe a disposizione dal concorrente con oneri a proprio carico. Il progetto dovrà essere concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.	Presentare relazione.
10) ACQUACOLTURA BIOLOGICA	Barrare con un X e allegare dichiarazioni d'impegno.
Sub criterio a) Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848;	Presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto.
Sub criterio b) Somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile.	Presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto.
Sub criterio c) Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura), somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura.	Presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto corredata di relazione con descritto il progetto e la filiera. Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, descrivere il progetto e la filiera. La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale.
11) BUONI PASTO CARTACEI	Barrare con una X il campo d'interesse.
La ditta si impegna a fornire al comune di Lugo di Vicenza un quantitativo annuo sufficiente di buoni pasto cartacei da fornire agli utenti. I buoni dovranno avere le seguenti caratteristiche: A) Dovrà essere apposto il logo comunale e la dicitura "COMUNE DI LUGO DI VICENZA – servizio mensa scolastica"; B) I blocchetti dovranno contenere 10 buoni; C) Ogni buono dovrà essere identificato con un numero progressivo; D) I buoni dovranno essere stampati su carta colorata; E) Ogni anno il colore dei buoni dovrà cambiare; F) Nei buoni dovrà esservi la possibilità di scrivere "nome", "cognome", "data", "classe". Spese di consegna dei buoni presso il comune a carico della ditta appaltatrice. Il numero di buoni/anno è indicativamente di 4600 pezzi.	SI: presentare dichiarazione
	NO
12) BROCHURE INFORMATIVA	Barrare con una X il campo d'interesse

Predisposizione (con costi a carico della ditta) e realizzazione (stampa compresa) di una brochure informativa sul servizio che dovrà essere consegnata dalla ditta appaltatrice a tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica, all'inizio di ogni anno scolastico. La brochure in formato libretto e a colori dovrà avere i seguenti contenuti minimi: - modalità di erogazione del servizio (contenuti da concordare con l'Ufficio Pubblica Istruzione); - descrizione dei progetti di educazione alimentare proposti dalla ditta che verranno realizzati nell'anno scolastico; - menu' annuale diviso per mese; - alcuni semplici consigli per la giornata alimentare del bambino/ragazzo.	SI: presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno a realizzare e consegnare la brochure.
	NO

***4) DERRATE ALIMENTARI (E' OBBLIGATORIO COMPILARE LE TABELLE SOTTO INDICATE)**

I prodotti indicati con "SI" verranno forniti, con le caratteristiche indicate nella relativa colonna, per tutta la durata dell'appalto. La ditta è a conoscenza che l'Amministrazione Comunale si riserverà, ai fini del controllo di quanto dichiarato, di chiedere le relative certificazioni e bolle di consegna.

TABELLA A (frutta, ortaggi, legumi, cereali BIOLOGICI)

COLONNA 1	COLONNA 2	COLONNA 3	COLONNA 4
ALIMENTO	% di peso sul totale della fornitura	Indicare con "SI" i prodotti interamente BIOLOGICI	Indicare con "SI" quelli a Km0/filiera corta
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO	9,71		
Base pizza con pomodoro	3,05		
Crostini di pane	0,38		
Farina di frumento tipo 00	0,28		
Farina di mais	0,18		
Farro	0,17		
Orzo perlato	0,29		
Pane grattugiato	0,22		
Riso parboiled	5,63		
Bieta costa surgelata	1,15		
Broccoli surgelati	0,77		
Cappuccio bianco	2,43		
Carote	5,01		
Cavolfiore	2,10		
Cipolle	2,30		
Finocchio	0,74		
Insalata verde	1,64		
Patate	8,09		
Patate precotte	0,02		
Pomodori	2,91		
Radicchio rosso	0,14		
Sedano	1,82		
Spinaci	5,11		
Zucca	3,24		
Zucchine	4,04		

Ceci secchi	0,32		
Fagioli	0,35		
Fagioli borlotti	0,88		
Fagioli borlotti secchi	0,42		
Fagioli cannellini secchi	0,29		
Fagioli secchi	0,23		
Fagiolini surgelati	1,86		
Lenticchie secche	0,25		
Piselli	4,04		
Albicocche	0,81		
Arance	4,85		
Banane	3,24		
Clementine	8,09		
Mele	8,09		
Pere	3,24		
Pesche	0,81		
Uva	0,81		
TOTALE	100,00		

TABELLA B (pane, prodotti da forno, formaggi, latte e latticini, olio, prodotti in scatola BIOLOGICI)

COLONNA 1	COLONNA 2	COLONNA 3
ALIMENTO	% di peso sul totale della fornitura	Indicare con "SI" i prodotti interamente BIOLOGICI
Asiago	3,18	
Burro	0,47	
Edamer	0,26	
Emmenthal Bavarese	0,21	
Formaggio grana	1,95	
Formaggio spalmabile	0,62	
Mozzarella	1,64	
Mozzarella cubettata	2,04	
Ricotta di vacca	0,38	
Stracchino	0,62	
Yogurt	11,64	
LATTE	4,37	
Budino al cioccolato	1,99	
Budino alla vaniglia	4,46	
Olio di oliva extravergine	11,45	
Olio di semi di girasole	0,06	
Pane comune	29,14	
Pomodoro passata	23,31	
Torta da forno	2,21	
TOTALE	100,00	

TOTALI PER TIPOLOGIA DI APPROVVIGIONAMENTO		
TABELLA A	Percentuale di peso sul totale, da produzione biologica <i>(sommatoria delle % indicate nella colonna 2 per le quali è stata messa la voce "Si" nella colonna 3)</i>	Percentuale di peso di prodotti biologici Km 0/filiera corta. <i>(sommatoria delle % indicate nella colonna 2 per le quali è stata messa la voce "SI" nella colonna 4)</i>
TOTALE		
TABELLA B	Percentuale di peso sul totale, da produzione biologica <i>(sommatoria delle % indicate nella colonna 2 per le quali è stata messa la voce "Si" nella colonna 3)</i>	
TOTALE		

Il Dichiarante
(firma digitale)