

OFFERTA TECNICA

Il sottoscritto _____ nato
 a _____ il _____ e residente a _____ in
 via _____ n. _____,
 Legale rappresentante della
 ditta _____
 con sede in:
 Via/P.zza _____
 Comune _____ Prov. _____ con P.Iva
 n. _____

Da compilare SOLO in caso di A.T.I.:

1) Il sottoscritto _____
 Legale rappresentante della
 ditta _____
 con sede in:
 Via/P.zza _____
 Comune _____ Prov. _____

2) Il sottoscritto _____
 Legale rappresentante della
 ditta _____
 con sede in:
 Via/P.zza _____
 Comune _____ Prov. _____

3) Il sottoscritto _____
 Legale rappresentante della
 ditta _____
 con sede in:
 Via/P.zza _____
 Comune _____ Prov. _____

ai sensi e per gli effetti del T.U. 445/2000, in particolare artt. 46, 47 e 48,

consapevole delle sanzioni penali cui può andare incontro previste dall'art. 76 del T.U. 445/2000 in caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci e della decadenza dei

benefici conseguiti a seguito di un provvedimento adottato in base ad una dichiarazione rivelatasi , successivamente, mendace,

DICHIARA

- Che i dati forniti nella presente scheda sono veritieri e sono stati desunti dalla documentazione conservata in atti presso l'Impresa;
- Di essere in grado, a richiesta della stazione appaltante, di fornire la documentazione relativa a comprova di quanto sotto dichiarato;
- Di essersi recato sul luogo in cui si effettuerà il servizio/fornitura;
- Che tutti gli elementi di cui alla presente scheda sono compresi nel prezzo offerto;
- Di aver effettuato uno studio approfondito del progetto, e di ritenerlo adeguato e realizzabile per il prezzo corrispondente all'offerta presentata;
- Di essere a conoscenza che ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs 14 marzo 2013 n. 33 il presente progetto potrà essere pubblicato sul sito internet della stazione appaltante alla voce "Trasparenza, valutazione e merito";
- di essere a conoscenza che ai sensi di quanto previsto dall'art.13, comma 5 lett.a) del codice dei contratti, relativamente all'accesso agli atti, nel caso la ditta desideri escludere dal diritto di accesso parte della documentazione prodotta inerente nello specifico segreti tecnici e commerciali tutelati ai sensi dell'art.13 comma 5, forniti per la partecipazione alla gara, è necessaria separata dichiarazione in busta chiusa contenente adeguata e comprovata motivazione, che verrà valutata dall'Ente prima di concedere l'accesso ai sensi dell'art.79 comma 5 quater, entro 10 giorni dal ricevimento della richiesta. In assenza di tale dichiarazione, l'accesso sarà consentito a norma di legge. La limitazione all'accesso dovrà essere specifica e circostanziata. Dichiarazioni generiche verranno considerate come non apposte.

Si specifica inoltre che nel caso si ricorra all'istituto dell'avvalimento nella redazione del progetto qualitativo dovranno emergere ed essere chiaramente evidenziati i ruoli di entrambi i soggetti, ovvero soggetto avvallante e soggetto avvalso, al fine del rispetto sostanziale oltreché formale della norma, con particolare riferimento all'oggetto, le risorse, i mezzi prestati ed ogni altro utile elemento esclusivamente di natura qualitativa ai fini dell'avvalimento.

Si specifica che saranno ritenute ammissibili le sole offerte che avranno ottenuto nella parte **tecnico qualitativa** - dell'offerta un **punteggio uguale o superiore a punti 36/60**

E PRESO ATTO DEI CRITERI DI VALUTAZIONE, FORMULA PERTANTO LA SEGUENTE OFFERTA:

Valutazione offerta tecnica

La Commissione valuterà le offerte tecniche avendo a disposizione al massimo **60 punti**, suddivisi per i parametri sotto riportati ai quali viene attribuito il punteggio massimo a fianco di ciascuno indicato:

a) Distanza di un centro alternativo a quello della scuola (calcolata per il tragitto più breve attraverso il sito www.viamichelin.it): **massimo 8**

- | | | |
|---|--------------------------------|---------|
| • | Meno di 10 Km. | Punti 8 |
| • | Da 10 a 20 Km. | punti 6 |
| • | Superiori a 20 a fino a 30 Km. | Punti 3 |
| • | Oltre 30 km. | Punti 0 |
- Indicare _____ luogo _____ del _____ centro _____ cottura _____ e
distanza _____

b) Esperienza lavorativa del personale inquadrato nella categoria “cuoco” presente nel centro cottura nel settore della ristorazione scolastica. Nel caso di utilizzo di più figure con la qualifica di cuoco, indicare l'anzianità del “capocuoco” - Richiesta documentazione da allegarsi con anni di servizio c/o mense scolastiche con la qualifica di cuoco. **massimo 18 punti**

- | | |
|-----------------|----------|
| Da 6 a 12 mesi | Punti 3 |
| Da 13 a 24 mesi | Punti 6 |
| Da 25 a 36 mesi | Punti 10 |
| Da 36 a 48 mesi | Punti 14 |
| Oltre 48 mesi | Punti 18 |
- _____
- _____

c) Disponibilità di un Direttore/Responsabile presso la cucina della scuola per un'ora (in orario da concordare): **massimo punti 10**

- | | |
|---|----------|
| Disponibilità per tre giorni alla settimana | punti 10 |
| Disponibilità per due giorni | punti 6 |
| Disponibilità per un giorno | punti 3 |

Indicare _____ modalità
disponibilità _____

d) Miglioramento del servizio: **massimo 16 punti**

Ulteriori prodotti biologici, tipici e tradizionali a marchio IGP, DOP, STG: **massimo 14 punti**

- | | |
|---|---------|
| Carne rossa = | punti 6 |
| Carne bianca (pollo, tacchino) | punti 5 |
| Legumi secchi, freschi o surgelati
(fagioli, fagiolini, piselli) | punti 2 |
| Uova = | punti 1 |

Indicare _____ i _____ prodotti

Iniziative di educazione alimentare: un punto per iniziativa (descrivere le iniziative in massimo 4 cartelle): **Massimo 4 punti**

Allegare le cartelle con la descrizione

e) Anzianità delle certificazioni: **massimo 6 punti**

- UNI EN ISO 22000:2005 (Sistema sicurezza alimentare)
superiore a 5 anni= 2 punti
inferiore a 5 anni= 0 punti
- UNI EN ISO 22005:2008 (Sistema rintracciabilità nelle aziende agroalimentari)
superiore a 8 anni= 2 punti
inferiore a 8 anni= 0 punti

UNI EN ISO 14001: 2004 (Sistema gestione ambientale)
superiore a 10 anni= 2 punti
inferiore a 10 anni= 0 punti

TUTTI I MIGLIORAMENTI OFFERTI CON L'OFFERTA TECNICO QUALITATIVA SI INTENDONO COMPRESI NEL PREZZO INDICATO NELL'OFFERTA ECONOMICA.

TOTALE OFFERTA TECNICA (a+b+c+d+e): punteggio massimo 60

Letto, confermato e sottoscritto.

Luogo e data _____

Per l'impresa _____

Firma _____

Per l'impresa _____

Firma _____

Per l'impresa _____

Firma _____

AVVERTENZE PER LA COMPILAZIONE:

1. allo scopo di agevolare la lettura e l'analisi da parte della Commissione di gara della documentazione presentata, è preferibile che il contenuto dell'offerta tecnica sia redatto sul presente modello, messo a disposizione in word per poter essere agevolmente compilato. Si prega cortesemente di attenersi alle indicazioni riportate nella scheda per quanto riguarda la descrizione dei parametri. Utilizzare il carattere Times New Roman 12, interlinea 1 e margini standard;
2. rilegare con spirale o altra tecnica simile la documentazione relativa alla presente offerta tecnica qualitativa in modo da non poter estrarre i fogli, al fine di dare garanzia di integrità del contenuto;
3. si ricorda che non verranno valutate informazioni diverse da quelle richieste. Si prega pertanto di non produrre ed allegare documenti non richiesti, brochure illustrative, depliant o materiale divulgativo;
4. il progetto tecnico presentato, in caso di partecipazione di imprese ricorrenti all'istituto dell'avvalimento, dovrà essere specificato, ove necessario, nel dettaglio le risorse e i mezzi delle singole imprese al fine della corretta valutazione del progetto stesso, pena la mancata attribuzione dei relativi punteggi. Gli elementi dichiarati nel progetto dovranno essere coordinati con i contenuti dell'eventuale contratto di avvalimento;
5. in caso di ulteriori documenti allegati alla presente relazione predisporre un indice per un pronto riscontro in sede di gara;
6. la dichiarazione deve essere corredata da fotocopia non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità e deve essere inserita nella busta 2) – Offerta tecnica.
La presente dichiarazione dovrà essere sottoscritta da uno dei seguenti soggetti:
 - titolare della ditta se trattasi di impresa individuale;
 - legale rappresentante se trattasi di società, ente o consorzio;
 - institore (artt. 2203 e ss. C.C.) o procuratore (artt. 2209 e ss. C.C.) o procuratore speciale; in questi casi i poteri dovranno essere comprovati da procura allegata alla dichiarazione;
 - IN CASO DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA IN RTI/CONSORZIO/SOGGETTO PLURIMO, LA PRESENTE AUTOCERTIFICAZIONE DEVE ESSERE SOTTOSCRITTA DA OGNI DITTA DEL RAGGRUPPAMENTO/CONSORZIO/SOGGETTO PLURIMO.
7. Ai sensi del D.Lgs. n. 196/03 e della vigente normativa e del quadro di riferimento elaborato dal Comune di Attimis, si informa che i dati forniti con la presente gara, anche quelli sensibili in quanto di carattere giudiziario, saranno oggetto del seguente trattamento su supporto cartaceo e informatizzato, la cui titolarità spetta al Comune di Faedis: raccolta, elaborazione, selezione, estrazione, raffronto, al fine dello svolgimento della procedura di gara e conseguente stipulazione e gestione del contratto. Il conferimento ha natura obbligatoria e si configura come un onere per il concorrente che, se intende partecipare alla gara, deve rendere la documentazione richiesta dal Comune di Attimis in base alla vigente normativa. Il mancato conferimento dei dati richiesti determinerà l'esclusione dalla gara. I soggetti ai quali i dati possono essere comunicati, oltre al personale interno del Comune di Attimis sono i concorrenti che partecipano alla gara ed ogni altro

soggetto che abbia interesse ai sensi della L. n. 241/90. L'interessato può esercitare in qualsiasi momento i diritti previsti dall'art. 7 del D.Lgs. n. 196/03.

Si informa altresì che, in caso di aggiudicazione, gli elementi individuati della presente offerta tecnica quali progettazioni ed altre elaborazioni possono essere soggette a pubblicazione sul profilo del committente, ai sensi dell'art. 37 della del decreto legislativo 33/2013.