

GARA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI DELLA MENSA SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI VARALLO E DELL'ASILO NIDO COMUNALE PER GLI A. S. 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028 E 2028/2029- CUP: I49I25000460004 CIG. B7966698C8,

OFFERTA TECNICA

DICHIARAZIONE

Il sottoscritto _____

Legale rappresentante della ditta _____

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

- *Di aver effettuato un sopralluogo nei siti di intervento, valutandone la viabilità, gli accessi in funzione dell'esecuzione dei lavori*
- *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 centrale unica di committenza, di fornire la documentazione relativa a comprova di quanto dichiarato;*
- *Che tutti gli elementi di cui alla presente scheda devono essere compresi nel prezzo;*
- *Di aver valutato tutte le circostanze che hanno portato alla formulazione dell'offerta tecnica;*
- *Di aver effettuato un'analisi approfondita della proposta tecnica, e di ritenerla adeguata e realizzabile per il prezzo corrispondente all'offerta presentata;*
- *Di essere a conoscenza che la mancata compilazione dei campi o la mancata apposizione di crocetta sulle caselle sottoindicate comporterà l'attribuzione del punteggio ZERO per ogni parametro di valutazione;*
- *Di essere disponibile ad iniziare il servizio anche in pendenza della stipulazione del contratto nelle modalità previste dalla normativa vigente;*

**E FORMULA LA SEGUENTE OFFERTA TECNICO QUALITATIVA
(BARRARE CON CHIAREZZA LE CASELLE CHE INTERESSANO)**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	Certificazioni sulla qualità dei servizi	5	1.1	<p>N. 0,5 punti attribuiti per ogni certificazione di qualità posseduta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - UNI EN ISO 9001:2015 (Sistema di Gestione per la Qualità); - HACCP_GMP LINEA GUIDA CODEX – CAC/RCP-1/1969 (Principi generali sull'igiene alimentare); - UNI EN ISO 14001:2015 (Sistema di Gestione Ambientale); - UNI EN ISO 22000:2018 (Sistema di Gestione Sicurezza Alimentare); - UNI EN ISO 22005:2008 (Sistema di Gestione Rintracciabilità Prodotti Alimentari); - ISO 45001:2023 (Sistema di Gestione per la Sicurezza e la Salute dei Lavoratori); - SA 8000:2014 (Sistema di Gestione della responsabilità sociale) - UNI CEI EN ISO 50001:2018 (Sistema di Gestione dell'Energia) - Certificato di conformità ai disciplinari tecnici per il servizio di ristorazione in regimi dietetici - Attestato di idoneità per ricevimento e stoccaggio di prodotti biologici <p>DI CUI SI ALLEGANO CERTIFICATI</p>		5	
				Distanza tra centro cottura di appoggio in caso di emergenza e locali mensa inferiore a 15 km secondo percorso più breve			4

2	Tempi e modalità di trasporto e veicolazione dei pasti	10	2.1	Distanza tra centro cottura di appoggio in caso di emergenza e locali mensa compreso tra 16 e 30 km secondo percorso più breve. Di cui si allega relazione descrittiva			3
				Distanza tra centro cottura di appoggio in caso di emergenza e locali mensa compreso tra 31 e 45 km secondo percorso più breve Di cui si allega relazione descrittiva			2
				Distanza tra centro cottura di appoggio in caso di emergenza e locali mensa compreso tra 46 e 50 km secondo percorso più breve Di cui si allega relazione descrittiva			1
			2.2	Utilizzo per la conservazione dei cibi durante il trasporto di contenitori termici elettrici attivi Di cui si allega relazione descrittiva			3
				Utilizzo per la conservazione dei cibi durante il trasporto di contenitori termici coibentati con coperchio attivo Di cui si allega relazione descrittiva			2
				Utilizzo per la conservazione dei cibi durante il trasporto di contenitori termici coibentati con iniezione di vapore Di cui si allega relazione descrittiva			1
			2.3	Utilizzo per il trasporto dei veicoli a basse emissioni di CO2 indicati nei criteri ambientali minimi di cui al D.M. 10.03.2020 (punto 2 sub criterio a) in base a elenco mezzi Di cui si allega relazione descrittiva			3
				Attrezzature aggiuntive e/o sostitutive di quelle esistenti utili a ridurre i tempi di somministrazione dei pasti e/o			

3	Attrezzature aggiuntive e/o sostitutive per la qualità del servizio	6	3.1	a garantire la temperatura ottimale dei cibi o a migliorare i tempi del servizio di somministrazione: in particolare pentolame adatto a fornelli a induzione, vasellame e stoviglie nuovi per l'Asilo nido comunale, fornitura di tovaglie nuove ove necessarie in caso di usura delle precedenti prima dell'inizio dell'a. s. Di cui si allega relazione descrittiva	6		
4	Personale dedicato al servizio presente nei locali mensa	13	4.1	Garanzia della presenza attiva nel controllo almeno 1 volta a settimana presso la mensa di Varallo del Responsabile del Servizio individuato oltre alla presenza del Cuoco			4
				Garanzia della presenza attiva nel controllo almeno 1 volta ogni 2 settimane presso la mensa di Varallo del Responsabile del Servizio individuato oltre alla presenza del Cuoco			3
				Garanzia della presenza attiva nel controllo almeno 1 volta al mese presso la mensa di Varallo del Responsabile del Servizio individuato oltre alla presenza del Cuoco			2
				Garanzia della presenza attiva nel controllo almeno 1 volta ogni 2 mesi presso la mensa di Varallo del Responsabile del Servizio individuato oltre alla presenza del Cuoco			1
			4.2	Qualifica del personale dedicato al servizio e numero ore settimanali previste	3		

			4.3	<p>Rapporto minimo giornaliero garantito di 1 a 35 tra il numero di addetti alla somministrazione dei pasti e il numero di utenti prenotati escluso il personale docente scolastico indicato presunto a base di gara (specificare nelle varie giornate)</p> <p>Di cui si allega relazione descrittiva</p>			3
				<p>Rapporto minimo giornaliero garantito di 1 a 45 tra il numero di addetti alla somministrazione dei pasti e il numero di utenti prenotati escluso il personale scolastico indicato presunto a base di gara (specificare nelle varie giornate)</p> <p>Di cui si allega relazione descrittiva</p>			2
				<p>Rapporto minimo giornaliero garantito di 1 a 55 tra il numero di addetti alla somministrazione dei pasti e il numero di utenti prenotati escluso il personale scolastico indicato presunto a base di gara (specificare nelle varie giornate)</p> <p>Di cui si allega relazione descrittiva</p>			1
			4.4	<p>Materie di formazione, tempi e relativo numero di ore di formazione previste per il personale addetto al servizio (punteggio proporzionale a questi aspetti della formazione)</p> <p>Di cui si allega relazione descrittiva</p>	3		
5	Organizzazione della sicurezza alimentare	5	5.1	<p>Piano delle analisi microbiologiche, fisiche, chimiche su attrezzature, materie prime e prodotti finiti a campione con particolare riferimento alla periodicità dei controlli e alle modalità di presentazione dei report al Comune di Varallo</p>	5		

6	Approvvigionamento delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti	10	6.1	Dichiarazione in merito all'utilizzo di prodotti a chilometro zero o a filiera corta di cui ai criteri premianti indicati alla lettera b.1 del D.M. 10.3.2020 (elenco delle principali categorie di prodotti utilizzati con riferimento al menu tipo): prodotti biologici o agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta DOP, IGP a "chilometro zero", entro 70 km dal centro di cottura Di cui si allega relazione descrittiva	10		
7	Collaborazione nell'educazione alimentare	16	7.1	Proposte di menu o pietanze o cotture mirate a migliorare l'appetibilità dei cibi e incentivare l'educazione alimentare rivolta a una adeguata dieta bilanciata con rotazione di frutta e verdura e inserimento di legumi e cereali o proposte migliorative per rendere più semplice e gradito il consumo di frutta e verdura Di cui si allega relazione descrittiva	10		
			7.2	Proposte per progetti di educazione alimentare che coinvolgano le famiglie degli alunni o gli alunni Di cui si allega relazione descrittiva	3		
			7.3	Progetti di educazione alimentare per il personale docente, ATA o volontario Di cui si allega relazione descrittiva	3		
8	Impegno nella lotta allo spreco alimentare	3	8.1	Disponibilità a raccogliere e consegnare gratuitamente a ONLUS ed enti analoghi i prodotti alimentari avanzati e non utilizzati perché siano somministrati o consegnati a persone indigenti Di cui si allega relazione descrittiva	3		

9	Verifica della qualità del servizio	3	9.1	Progetto per la verifica della qualità del servizio customer satisfaction dagli utenti (tipologia, periodicità, comunicazione risultati) Di cui si allega relazione descrittiva	3		
10	Comunicazione con Comune di Varallo e famiglie	3	10.1	Proposte di comunicazione con le famiglie e con il Comune di Varallo che consentano accesso alle informazioni inerenti menu tematici, ingredienti pietanze, allergeni, esiti ispezioni e verifiche Di cui si allega relazione descrittiva	3		
11	Programma mensa	3	11.1	Proposte migliorative del software programma mensa in uso. Le migliorie dovranno essere descritte dettagliatamente, evidenziando il valore aggiunto apportato alla gestione del servizio. I costi associati alle implementazioni saranno regolati direttamente tra l'Amministrazione comunale e la società informatica Di cui si allega relazione descrittiva	3		
12	Royalties	3	12.1	Royalties in misura superiore ad € 0,20 (IVA esclusa)/pasto (punteggio proporzionale ai decimali di aumento)	3		

Letto, confermato e sottoscritto

Luogo e data.....

Il legale rappresentante dell'Impresa
(firmato digitalmente)

IN CASO DI CONCORRENTI PLURIMI (RTI/CONSORZI)

In caso di partecipazione alla gara in RTI/Consorzio/Soggetto plurimo non ancora costituito la presente autocertificazione deve essere sottoscritta da ogni Ditta del Raggruppamento/Consorzio/Soggetto plurimo.

AVVERTENZE PER LA COMPILAZIONE

- Si ricorda che non verranno valutate informazioni diverse da quelle richieste. Si prega pertanto di non produrre ed allegare documenti non richiesti.
- La dichiarazione dovrà essere corredata da fotocopia non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

*L'offerta tecnica deve rispettare, **pena l'esclusione** dalla procedura di gara, le caratteristiche minime stabilite nei documenti di gara, nel rispetto del principio di equivalenza*

NB. Il concorrente dovrà barrare con chiarezza il criterio che intende offrire, il mancato sbarramento del criterio che intende offrire comporterà attribuzione del punteggio pari a 0 anche in presenza di relazione.

N.B. La mancata presentazione della documentazione di cui ai precedenti punti 1.1, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 4.3, 6.1, 7.1, 7.2, 7.3, 8.1, 9.1, 10.1, 11.1 determinerà l'attribuzione da parte della Commissione Giudicatrice di un punteggio pari a zero del corrispondente criterio di valutazione nell'ambito dei parametri dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

N.B. La mancata chiara indicazione di quanto offerto nel precedente punto 12.1, determinerà l'attribuzione da parte della Commissione Giudicatrice di un punteggio pari a zero del corrispondente criterio di valutazione nell'ambito dei parametri dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

N.B. Le proposte contenute nelle dichiarazioni d'offerta sono vincolanti per l'offerente e, in caso di aggiudicazione dell'appalto, verranno a far parte delle prestazioni contrattuali obbligatorie eventualmente supportate da specifiche penali. La loro mancata attuazione costituirà comunque grave inadempimento contrattuale per il cui verificarsi, nei casi più rilevanti, la Stazione Appaltante potrà procedere alla risoluzione in danno del contratto d'appalto, salvi i maggiori danni e/o spese.

N.B. Alla Stazione Appaltante è riconosciuta la facoltà di accettare, non accettare o accettare in parte le modifiche ed i miglioramenti tecnici proposti in sede di gara (così come dettagliati dalle relazioni tecniche d'offerta). Qualora le modifiche od i miglioramenti non siano accettati dalla Stazione Appaltante, l'aggiudicatario avrà l'obbligo di ricondurre l'offerta tecnica alla tipologia e/o alle prestazioni previste dal capitolato Prestazionale posto a base di gara sulla base degli indirizzi espressi dal Direttore dell'Esecuzione.

N.B. Tutti i miglioramenti e/o le integrazioni proposte in sede d'offerta devono intendersi comprese e remunerate nell'ambito del prezzo offerto senza che, per la loro attuazione, possa essere richiesto alla Stazione Appaltante alcun prezzo o compenso aggiuntivo.

L'operatore economico qualora lo ritenga necessario allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Il concorrente a tal fine allega anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. Resta ferma, la facoltà della stazione appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.