

**Gara europea per l'affidamento mediante procedura aperta in concessione del servizio di refezione scolastica per il Comune Villata per gli anni 2026 – 2027 – 2028**

**C.I.G B901DED64E**

**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 i lavori 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)**

**1) Qualità e varietà dei prodotti**

☐ **1.1) Prodotti biologici – a denominazione protetta – da produzione integrata:**

Il concorrente si impegna a garantire nella fornitura dei pasti oggetto del presente appalto rispetto al complessivo delle derrate alimentari utilizzate la seguente percentuale media di prodotti biologici e/o a denominazione protetta e/o provenienti da sistemi di produzione integrata con riferimento ai seguenti prodotti: frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine.

In riferimento a quanto sopra il concorrente offre una percentuale del .....%

*(di cui si allega relazione esplicativa di max 15 pagine in formato A4 con indicazione delle percentuali integrative offerte rispetto alle percentuali minime indicate all'art. 26 del CSA)*

*Max 6 punti*

☐ **1.2) Prodotti della filiera corta e prodotti tipici locali:**

Il concorrente si impegna a garantire nella fornitura dei pasti oggetto del presente appalto rispetto al complessivo delle derrate alimentari utilizzate la seguente percentuale di prodotti della filiera corta (Km 0) e prodotti tipici locali:

☐ > Del 15% = punti 2;

☐ > Del 20% = punti 3;

☐ > Del 30% = punti 4;

*(di cui si allega relazione esplicativa di max 10 pagine in formato A4)*

*Max 4 punti*

☐ **1.3) Prodotti freschi:**

Il concorrente si impegna a garantire nella fornitura dei pasti oggetto del presente appalto rispetto al complessivo delle derrate alimentari utilizzate la seguente percentuale di prodotti freschi:

☐ > Del 10% = punti 1;

☐ > Del 20% = punti 4;

☐ > Del 30% = punti 5;

*(di cui si allega relazione esplicativa di max 10 pagine in formato A4)*

*Max 5 punti*

**2) Organizzazione del servizio e formazione del personale:**

☐ **2.1) Caratteristiche generali del servizio:**

Il concorrente descrive il progetto organizzativo del servizio con indicazione del piano gestionale e modalità di espletamento con descrizione dei processi produttivi, modalità di confezionamento,

distribuzione pasti, allestimento degli spazi utilizzati per il refettorio, indicazione del numero di personale addetto alla produzione e distribuzione con indicazione specifica degli aspetti migliorativi rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale d'Appalto.

*(di cui si allega relazione esplicativa di max 10 pagine in formato A4)*

*Max 14 punti*

☐ **2.2) Rapporti con le utenze – iscrizione pagamenti e gestione insolvenze:**

Il concorrente dovrà indicare le modalità con le quali intende gestire il servizio nei confronti dell'utenza con riferimento alle modalità di iscrizione e pagamento da parte delle famiglie con l'incentivazione per sistemi di registrazione e pagamento elettronici. Dovrà altresì indicare le modalità e le tempistiche di gestione delle eventuali situazioni di insolvenza

*(di cui si allega relazione esplicativa di max 10 pagine in formato A4)*

*Max 2 punti*

☐ **2.3) Formazione del personale:**

Proposte di progetto di percorsi di formazione e riqualificazione del personale

*(di cui si allega relazione esplicativa di max 10 pagine in formato A4)*

*Max 2 punti*

**3) Attrezzature, arredi, stoviglierie**

☐ **3.1) Migliorie tecniche:**

Il concorrente descrive il piano di sostituzione attrezzatura, arredi, stoviglierie nel periodo di concessione del servizio.

*(di cui si allega relazione esplicativa di max 20 pagine in formato A4)*

*Max 16 punti*

☐ **3.2) Stoviglieria utilizzata:**

Il concorrente dichiara di utilizzare stoviglierie del seguente materiale:

- Monouso = punti 1
- "Mater Bi" (bioplastica) = punti 2
- Ceramica = punti 3

*Max 3 punti*

#### **4) Menù e progetti educativi – alimentari**

##### ☐ **4.1) Menù per ricorrenze particolari di rilevanza locale o nazionale**

Il concorrente allega una relazione descrittiva dove dettaglia i menù che intende offrire relativi a ricorrenze particolari di rilevanza locale o nazionale.

*(di cui si allega relazione esplicativa di max 8 pagine in formato A4)*

*(0,5 punti a giornata fino ad un massimo di 2 punti)*

##### ☐ **4.2) Giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, ecc**

Il concorrente allega una relazione descrittiva dove dettaglia i menù che intende offrire relativi a giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, ecc

*(di cui si allega relazione esplicativa di max 10 pagine in formato A4)*

*(0,5 punti a giornata fino ad un massimo di 2 punti)*

##### ☐ **4.3) Progetti educativi:**

Il concorrente allega una relazione descrittiva dove dettaglia iniziative formative, divulgative e promozionali rivolte ad insegnanti, genitori e bambini sulla corretta educazione alimentare.

*(di cui si allega relazione esplicativa di max 20 pagine in formato A4)*

*Max 3 punti*

##### ☐ **5) Piano per la destinazione del cibo non somministrato**

Il concorrente allega una relazione descrittiva del piano per il recupero del cibo non somministrato e/o prossimo alla scadenza per la successiva destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale corredato da uno specifico protocollo, sottoscritto tra fornitore e organizzazione non lucrativa di utilità sociale, per la distribuzione i prodotti alimentari agli indigenti o ad altra idonea documentazione

*(di cui si allega relazione esplicativa di max 15 pagine in formato A4)*

*Max 3 punti*

##### ☐ **6) Piano di emergenza:**

In caso di sopravvenuta emergenza in merito al centro cottura alternativo in caso di impossibilità di utilizzo di quello sito nel Comune di Villata

Il concorrente si impegna ad utilizzare, in caso di emergenza, un centro di cottura entro un raggio di:

- 10km punti 12
- 20km punti 6

- 30km punti 2

*Max 12 punti*

☐ **7) Clausole sociali:**

Offerta di pasti gratuiti giornalieri da destinare ad esigenze sociali.

Il concorrente dichiara di offrire n. .... pasti gratuiti al giorno da destinare ad esigenze sociali.

*(Punti 1 per ogni pasto offerto sino ad un massimo di 4 punti)*

*Max 4 punti*

Letto, confermato e sottoscritto

Luogo e data.....

Il legale rappresentante dell'Impresa

(firmato digitalmente)

**Con “pagina” si intende una facciata in formato A4 con carattere Times New Roman e altezza testo 12.**

NB. Il concorrente dovrà barrare con chiarezza il sub-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 relazione descrittiva di cui ai precedenti criteri e sub-criteri 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 4.1, 4.3, 5, 7 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 presentazione di relazioni d'offerta con un numero di pagine superiore al massimo consentito determineranno una valutazione delle stesse nei limiti del numero di pagine prescritti. Eventuali notizie di offerta, anche rilevanti, non contenute nelle pagine prescritte non saranno prese in esame dalla Commissione.

N.B. La mancata presentazione dell'Allegato B compilato e sottoscritto digitalmente comporterà punteggio pari a 0.

N.B: 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.

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 Comune di Villata 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 speciale d'appalto posto a base di gara sulla base degli indirizzi espressi dal RUP.

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.

N.B. 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, i documenti di gara, nel rispetto del principio di equivalenza

N.B. Nel caso in cui il CCNL indicato dal concorrente sia differente rispetto a quello indicato al punto 3, il concorrente dichiara che il contratto da lui applicato garantisce ai dipendenti le stesse tutele.

---

#### 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.