

ALLEGATO B1 - OFFERTA TECNICO - QUALITATIVA

AL COMUNE DI MARACALAGONIS
SERVIZIO GIURIDICO SOCIALE
UFFICIO SOCIO CULTURALE
VIA NAZIONALE, N. 49
09040 MARACALAGONIS (CA)

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO SITE NEL COMUNE DI MARACALAGONIS PER IL PERIODO DAL 01/02/2013 AL 31/01/2016..

CIG: 47753252DA

Il sottoscritto _____ nato a _____
il _____, residente in _____ C.A.P. _____
Via _____, n. _____, C.F. _____
_____ in qualità di legale rappresentante della
_____ avente sede legale in
_____, C.A.P. _____ Via _____, n. _____
Partita I.V.A _____ C.F. _____
Telefono _____ Fax _____
e – mail _____ pec _____

in relazione alla procedura di gara in oggetto, presenta la seguente offerta tecnico – qualitativa:

	DESCRIZIONE CRITERI	PUNTEGGIO	PRESTAZIONE OFFERTA SI/NO
A	Impegno ad utilizzare durante tutto l’espletamento del servizio prodotti di produzione sarda, con relativa certificazione di provenienza, con attribuzione di max punti 2 per ogni prodotto (<u>barrare la casella corrispondente al prodotto offerto</u>) <input type="checkbox"/> Pomodori pelati <input type="checkbox"/> Formaggio tipo dolce sardo <input type="checkbox"/> Mozzarelle <input type="checkbox"/> Frutta di stagione (arance, clementine, anguria, pesche) <input type="checkbox"/> Patate <input type="checkbox"/> Uova <input type="checkbox"/> Carne	Max 14 punti	
B	Impegno ad organizzare, per due volte al mese, la c.d. “<u>giornata sarda</u>”, in occasione della quale il menù previsto per il giorno verrà interamente preparato mediante l’utilizzo di ingredienti e prodotti sardi certificati. (<u>indicare SI o NO nell’apposita casella</u>)	3 punti	

C	<p>Utilizzazione nella produzione dei pasti di prodotti a Km. 0 con riferimento a quelli previsti dalla tabella dietetica, (<i>barrare la casella corrispondente</i>):</p> <p><input type="checkbox"/> offerta da 6 a 10 prodotti punti 10</p> <p><input type="checkbox"/> offerta da 3 a 5 prodotti punti 5</p> <p><input type="checkbox"/> offerta fino a 2 prodotti punti 1</p>	<p>Max 10 punti</p>	
D	<p>Modalità di somministrazione dei pasti e gestione dei rifiuti (<i>indicare SI o NO nell'apposita casella</i>)</p> <p>Somministrazione dei pasti in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica mediante la fornitura e installazione da parte dell'Impresa aggiudicataria di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata, nei locali risultati tecnicamente compatibili in seguito a sopralluogo effettuato in accordo con il Committente. Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina lavastoviglie sono a carico della Ditta. La stessa resta di proprietà della Ditta e dovrà essere ritirata alla scadenza del contratto. Una soluzione alternativa al monouso può essere costituita dall'utilizzo di piatti, posate e bicchieri etc realizzati con materiale riciclabile/compostabile (ad es. amido di mais). 5 punti</p> <p>I residui potranno essere destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D. Lgs. 22/1997 così come modificato dalla Legge n° 179 del 31/7/2002 – art. 23 su G.U. n° 189 del 13/8/2002 – art. 8. In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche si dispone che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo presente nella ASL; - Deve essere individuata la colonia felina o canina interessata; - L'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa; - La Ditta che effettua il servizio di ristorazione scolastica deve esserne informata; - Deve essere regolamentato il momento del ritiro a norma di Legge. <p>A garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze e degli avanzi deve essere chiaramente disciplinato indicando fruitori, modalità e procedure. Tutti i residui che non possono essere diversamente destinati dovranno essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana comunale. 3 punti</p>	<p>Max 8 punti</p>	

E	<p>Distanza fra il luogo di produzione e il luogo di consegna dei pasti misurata secondo il percorso stradale più breve: max punti 10 Verranno attribuiti, (<i>barrare la casella corrispondente</i>):</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> n. 10 punti qualora il luogo di preparazione dei pasti risulti ad una distanza fino ai da 0 a 5 Km <input type="checkbox"/> n. 3 punti qualora il luogo di preparazione dei pasti risulti ad una distanza fino ai da 5,1 a 10 Km <input type="checkbox"/> n. 1 punto qualora il luogo di preparazione dei pasti risulti ad una distanza fino ai da 10,1 a 25 Km <p>La distanza dal centro di cottura alla sede municipale (Via Nazionale, 49 in Maracalagonis) sarà calcolata tenendo conto del percorso stradale calcolato dal sito: www.viamichelin.it</p>	Max 10 punti	
F	<p>Impegno a eseguire interventi migliorativi nei locali adibiti alla mensa scolastica, quali (<i>barrare la casella corrispondente al prodotto offerto</i>):</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tinteggiatura annuale: 3 punti <input type="checkbox"/> Fornitura tavoli e sedie per la mensa adatti a utenti frequentanti la Scuola Primaria (Scuola Primaria Via Colombo) potrebbero essere anche tavolate uniche per numero. min. 40 posti: 5 punti <input type="checkbox"/> Installazione pompe di calore (sala mensa di: Sc. Infanzia Via Colombo; Sc. Primaria Via d'Annunzio e Via Colombo, Scuola Sec. I° grado di Via Garibaldi): 7 punti 	Max 15 punti	
G	<p>Progetto di esecuzione del servizio (max 10 pagine, dunque 5 fogli, formato A4, corpo Times New Roman, dimensione 12, interlinea singola), contenente i sottocriteri di seguito indicati (<i>indicare SI o NO nell'apposita casella</i>):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Descrizione delle varie fasi di esecuzione del servizio, con particolare riguardo alle modalità di approvvigionamento delle materie prime, alla preparazione delle pietanze, alla somministrazione delle stesse, alla gestione dei rifiuti e alla pulizia dei locali adibiti alla mensa (anche avvalendosi di detersivi a basso impatto ambientale): Punteggio da 0 a 5 punti <p>I punteggi verranno attribuiti nel seguente modo: insufficiente: 0 punti sufficiente: 1 punto discreto: 2 punti buono: 3 punti ottimo: 4 punti eccellente: 5 punti</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Servizi aggiuntivi ulteriori, quali quelli relativi al miglioramento del servizio in relazione alla 	Max 10 punti	

	<p>qualità dello stesso (es. mediante valutazione del gradimento da parte dell'utenza mediante la predisposizione di appositi questionari), al comfort dei locali adibiti alla mensa, all'educazione alimentare degli utenti del servizio (es. introduzione di iniziative periodiche di promozione, informazione ed educazione alimentare per alunni, genitori e personale scolastico). Punteggio da 0 a 5 punti</p> <p>I punteggi verranno attribuiti nel seguente modo: insufficiente: 0 punti sufficiente: 1 punti discreto: 2 punti buono: 3 punti ottimo: 4 punti eccellente: 5 punti</p>		
--	---	--	--

Allega:

- Progetto di esecuzione del servizio, che si compone di n. _____ pagine.

(luogo e data)

Il Dichiarante

(firma per esteso e leggibile)

AVVERTENZE:

- La dichiarazione va compilata correttamente in ogni sua parte; barrare se del caso le parti che non interessano.
- Apporre un timbro di congiunzione tra le pagine.
- Se lo spazio non è sufficiente per l'inserimento di tutti i dati, inserire fogli aggiuntivi e apporre un timbro di congiunzione.
- E' obbligatorio firmare tutte le pagine.
- Nel caso di A.T.I. o consorzio di concorrenti le suddette dichiarazioni dovranno essere rese da ciascuna delle componenti il raggruppamento.
- La presente dichiarazione deve essere corredata da copia fotostatica (nitida, non autenticata) di documento di riconoscimento (carta d'identità, patente) in corso di validità del sottoscrittore, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000.