

Spett.le  
Comune di Prato  
Piazza del Comune, 2  
59100 Prato

**Appalto, mediante procedura aperta, per l'affidamento del servizio di refezione scolastica – lotti 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7 - Gara n. 547.**

Mod. 8 (modello per la presentazione dell'offerta tecnica)

**- OFFERTA TECNICA -**

Io sottoscritto ..... nato a ..... il ..... nella mia qualità di ..... (eventualmente) giusta procura generale/speciale n° ..... del ..... autorizzato a rappresentare legalmente la società ..... Forma giuridica ..... Codice fiscale ....., partita IVA ....., con sede legale in ....., via ....., n° .....  
(specificare i dati di colui / coloro che firmano l'offerta ed i dati di tutte le imprese per le quali è presentata)

**FORMULO**

**PER IL LOTTO (contrassegnare il numero del lotto per cui si intende formulare l'offerta)**

N.B. va presentata una offerta tecnica per ciascun lotto cui si intende partecipare in buste separate pertanto in ogni modello si può contrassegnare un solo lotto.

n. 1  n. 2  n. 3  n. 4  n. 5  n. 6  n. 7

**L'OFFERTA TECNICA DI SEGUITO RIPORTATA:**

(nel rispetto delle richieste del capitolato speciale d'appalto contenente gli elementi oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'aggiudicazione del presente appalto)

Compilare le seguenti sezioni:

**B1a): RAPPORTO FRA IL NUMERO DI ADDETTI CHE IL CONCORRENTE SI IMPEGNA AD IMPIEGARE NEL CENTRO DI COTTURA PER LA PRODUZIONE DEI PASTI E NUMERO DEI PASTI PRODOTTI**

Detto rapporto va espresso in pasti prodotti al giorno per addetto alla produzione e va calcolato secondo i seguenti parametri:

nel numero degli addetti alla produzione non devono essere considerati il Responsabile coordinatore del Servizio, il dietista, il magazziniere, il personale addetto al porzionamento e confezionamento, il personale amministrativo;

qualora si utilizzino più centri cottura per il medesimo lotto o il centro cottura sia utilizzato per più lotti o per più appalti va considerata l'ipotesi del rapporto che preveda il maggior numero di pasti per addetto in relazione al lotto del presente appalto per cui si formula l'offerta.

**Numero ..... pasti prodotti al giorno per addetto alla produzione**

N.B. un rapporto superiore a 200 pasti prodotti al giorno per addetto alla produzione non comporterà l'attribuzione di punteggio

**B1b) CERTIFICAZIONI AZIENDALI POSSEDUTE CHE IL CONCORRENTE SI IMPEGNA A MANTENERE VALIDE PER TUTTA LA DURATA DELL'APPALTO INERENTE AL LOTTO PER CUI FORMULA L'OFFERTA, E CHE ALLEGA IN COPIA CONFORME, SCELTE FRA LE SEGUENTI:**

(contrassegnare la/e voce/i che interessa/no)

- a) **Certificazioni di Qualità e sicurezza alimentare in base alle norme:**

**UNI 10854:1999 Codex Alimentarius (HACCP)**

la certificazione deve riportare nello scopo per cui è stata rilasciata l'espletamento di attività analoghe all'oggetto del presente appalto

Posseduta dall'Impresa:

---

UNI EN ISO 9001:2008 settore EA30

Posseduta dall'Impresa:

---

UNI EN ISO 22000:2005

la certificazione deve riportare nello scopo per cui è stata rilasciata l'espletamento di attività analoghe all'oggetto del presente appalto

Posseduta dall'Impresa:

---

ISO 22005:2008 Rintracciabilità di Filiera Agroalimentare

la certificazione deve riportare nello scopo per cui è stata rilasciata l'espletamento di attività analoghe all'oggetto del presente appalto

Posseduta dall'Impresa:

---

- b) Protezione dell'Ambiente secondo la norma:

ISO 14001:2004 settore EA30

Posseduta dall'Impresa:

---

- c) Gestione Salute e Sicurezza sul Lavoro secondo la norma:

OH SAS 18001:2007 settore EA30

Posseduta dall'Impresa:

---

- d) Responsabilità Sociale secondo la norma:

SA 8000:2008

la certificazione deve riportare nello scopo per cui è stata rilasciata l'espletamento di attività analoghe all'oggetto del presente appalto

Posseduta dall'Impresa:

---

N.B.

Al fine della dimostrazione del possesso dovranno essere presentate le copie conformi delle certificazioni in corso di validità delle quali il concorrente è dotato pena la non attribuzione del punteggio.

In caso di soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lett. d), e), e-bis) ed f) del D.lgs. 163/2006 devono essere dichiarate ed allegate le certificazioni in possesso di ciascun componente tali soggetti (per le reti di impresa di ciascuna impresa retista che partecipa al presente appalto).

E' consentito ai consorzi di cui all'art. 34 comma 1 lett. b) e c) del D.lgs. 163/2006 di presentare, ai fini dell'ottenimento del punteggio, le certificazioni dei consorziati individuati quali esecutori del servizio per lo specifico lotto.

Qualora debbano essere presentate più certificazioni dello stesso tipo perché possedute da più imprese riprodurre le righe corrispondenti alle certificazioni che interessano o indicare tutti i nominativi delle imprese certificate nella riga dove si specifica l'impresa che possiede la certificazione. In ogni caso vanno allegate le copie di tutti i certificati.

**B1c) NUMERO DI AUTOMEZZI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE CHE IL CONCORRENTE SI IMPEGNA AD UTILIZZARE NELL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO INERENTE IL LOTTO PER IL QUALE FORMULA L'OFFERTA**

(Ai fini dell'offerta si considerano automezzi a basso impatto ambientale quelli Euro 4, Euro 5, alimentati a metano o GPL, elettrici od ibridi)

**Numero ..... automezzi a basso impatto ambientale**

N.B. un numero di automezzi a basso impatto ambientale inferiore a 2 non comporterà l'attribuzione di punteggio

**B1d) IMPEGNO AD UTILIZZARE, PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI DESTINATI A DIETE SPECIALI NELL'AMBITO DEL LOTTO PER IL QUALE FORMULA L'OFFERTA, UN LOCALE FISICAMENTE SEPARATO ED ATTREZZATO IN AUTONOMIA ALL'INTERNO DEL CENTRO DI COTTURA**

(contrassegnare la voce se di interesse)

- Il concorrente si impegna ad utilizzare, per la preparazione dei pasti destinati a diete speciali nell'ambito del lotto per il quale formula l'offerta, un locale fisicamente separato ed attrezzato in autonomia all'interno del centro di cottura.

**B1e) IMPEGNO AD UTILIZZARE, PER IL TRASPORTO DEI PASTI DEL LOTTO PER IL QUALE FORMULA L'OFFERTA, CONTENITORI ISOTERMICI ATTIVI, CON SISTEMA DI RISCALDAMENTO ELETTRICO E PIASTRE EUTETTICHE PER IL MANTENIMENTO DEI PIATTI FREDDI**

(contrassegnare la voce se di interesse)

- Il concorrente si impegna ad utilizzare per il trasporto dei pasti del lotto per il quale formula l'offerta contenitori isotermici attivi, con sistema di riscaldamento elettrico e piastre eutettiche per il mantenimento dei piatti freddi

**B1f) TIPOLOGIE DI DERRATE ALIMENTARI "100% PRODOTTO ITALIANO", OLTRE A QUELLE PREVISTE COME OBBLIGATORIE DAL CAPITOLATO, CHE IL CONCORRENTE SI IMPEGNA AD UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI DEL LOTTO PER IL QUALE FORMULA L'OFFERTA (possono essere scelti da 0 a 6 prodotti fra quelli sotto indicati con l'avvertenza che per l'attribuzione del punteggio dovranno essere scelti almeno 4 prodotti)**

(contrassegnare le voci scelte)

- Legumi secchi (fagioli, ceci, lenticchie)
- Patate
- Carni bovine
- Verdure biologiche surgelate
- Frutta fresca
- Verdura fresca

**B1g) TIPOLOGIA DI PANE FRESCO, DIVERSO DA QUELLO DI CAPITOLATO, CHE IL CONCORRENTE SI IMPEGNA A FORNIRE PER IL LOTTO PER IL QUALE FORMULA L'OFFERTA PER CINQUE GIORNI ALLA SETTIMANA**

(contrassegnare la voce che interessa) – (effettuare una sola scelta)

- Pane realizzato con l'impiego di farine provenienti da coltivazioni biologiche nazionali o Pane Toscano D.O.P.
- Pane prodotto a Km 0 realizzato con l'impiego di farine di grano tipo 0-1 provenienti da frumento vecchie varietà o frumento convenzionale coltivati localmente nel territorio provinciale, a lievitazione naturale con l'impiego di lievito madre in pasta acida

**B1h) CONTRIBUTO AL PROGETTO "ORTI SCOLASTICI" OFFERTO DAL CONCORRENTE PER IL LOTTO PER IL QUALE FORMULA OFFERTA MEDIANTE:**

(contrassegnare la/e voce/i che interessa/no)

- disponibilità a ritirare i prodotti, preparare/cuocere e fornire piatti o contorni, al momento del pranzo a scuola, a base di ortaggi provenienti da orti scolastici realizzati in plessi oggetto dell'appalto, su richiesta dell'U.O. Refezione, almeno per n. 10 volte ad anno scolastico.
- fornitura e posa in opera di n.2 cassette di legno da esterno (dimensione di circa cm 180L/177P/204H con finestrella e porta munita di chiave), per il deposito degli attrezzi dell'orto in plessi indicati dalla U.O. Refezione.

N.B. per ottenere punteggio occorre effettuare almeno una scelta

**B1i) IMPEGNO A FORNIRE, INSTALLARE E MANUTENERE UNA LAVASTOVIGLIE INDUSTRIALE NEL CUCINOTTO DI UNA SCUOLA DELL'INFANZIA INDICATA DALL'U.O. REFEZIONE**

(contrassegnare la voce se di interesse)

- Il concorrente si impegna a fornire, installare e mantenere in uno dei cucinotti delle scuole dell'infanzia indicate dall'U.O. Refezione una lavastoviglie industriale con le seguenti caratteristiche tecniche:**

**Dimensioni 600x600x800 - Lavastoviglie con pompa di scarico – Alimentazione monofase e/o trifase in acciaio 120/180' 80-90°C. Sistema di lavaggio con bracci di lavaggio ruotanti, pompa di lavaggio ad alta prestazione e vasca capiente. Boiler a pressione (4,5KW) con 5,8 lt di capacità per ciclo di risciacquo acqua calda (80-90°C)- Pompa di scarico. Pannello di controllo elettronico con display temperatura - Ciclo auto-pulizia.**

**B1i) IMPEGNO A DOTARE IL/I CENTRO/I DI COTTURA UTILIZZATO/I PER IL LOTTO PER IL QUALE FORMULA L'OFFERTA, DI APPARECCHIATURE COME HAMBURGATRICE AUTOMATICA E / O FORNO A COTTURA A CONVENZIONE, A VAPORE E CICLO COMBINATO CON SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO INTEGRATO:**

(contrassegnare la/e voce/i che interessa/no)

- Il concorrente si impegna a dotare il/i centro/i di cottura di una hamburgatrice automatica**
- Il concorrente si impegna a dotare il/i centro/i di cottura di un forno a cottura a convenzione, vapore, ciclo combinato con sistema di lavaggio automatico integrato**

N.B.: Qualora il concorrente utilizzi più centri cottura per l'espletamento del servizio inerente il lotto per il quale formula l'offerta l'impegno eventualmente assunto si intende riferito a tutti i centri di cottura.

Per ottenere punteggio bisogna effettuare almeno una scelta

Data, .....

**Firma del legale rappresentante**

\_\_\_\_\_

**NOTA BENE:**

Ai fini di una corretta formulazione dell' offerta tecnica i concorrenti sono tenuti a prendere visione del disciplinare di gara dove sono indicati gli elementi e i criteri in base ai quali verranno attribuiti i punteggi.

La presente offerta tecnica dovrà essere sottoscritta in ogni pagina ed il calce dal rappresentante legale dell'Impresa o da suo procuratore e non può presentare correzioni che non siano da lui stesso confermate e sottoscritte.

In caso di firma congiunta le firme dovranno essere apposte dai legali rappresentanti firmatari congiunti dell'impresa.

In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti o di consorzio ordinario di concorrenti già costituiti, di rete di impresa dotata di soggettività giuridica o di rete di impresa che ha conferito poteri di rappresentanza ad un soggetto, le firme sull'offerta tecnica dovranno essere apposte dal legale rappresentante dell'impresa mandataria o del consorzio, dell'organo comune di rappresentanza della rete di imprese con soggettività giuridica o del soggetto con mandato di rappresentanza delle imprese retiste per la presente gara.

In caso di raggruppamento di imprese non ancora costituito, di consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituito o di rete di imprese priva di soggettività giuridica e di soggetto con mandato di rappresentanza, le firme sull'offerta tecnica dovranno essere apposte dai legali rappresentanti di ciascuna impresa raggruppata, consorziata o retista che partecipa alla presente procedura.