

ALLEGATO 4) – SCHEMA OFFERTA TECNICA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI UTENTI – PERIODO DAL 01/09/2014 AL 31/08/2017 CON PROROGA OPZIONALE AL 31/08/2020, **CIG 573861788D**.

Il sottoscritto/a

Cognome	<input type="text"/>	Nome	<input type="text"/>
Codice Fiscale	<input type="text"/>		
Comune o Stato Estero di nascita	<input type="text"/>	Provincia	<input type="text"/>
Indirizzo di residenza: Via	<input type="text"/>		
Città	<input type="text"/>	CAP	<input type="text"/>
Telefono	<input type="text"/>	Cellulare	<input type="text"/>
nella sua qualità di (carica sociale)	<input type="text"/>		
con scadenza in data	<input type="text"/>		
della Cooperativa/Consorzio/Società	<input type="text"/>		
Codice Fiscale:	<input type="text"/>	Partita IVA:	<input type="text"/>
Con sede legale in Via	<input type="text"/>		
Città	<input type="text"/>	CAP	<input type="text"/>
E con sede operativa in Via	<input type="text"/>		
Città	<input type="text"/>	CAP	<input type="text"/>

In relazione alla gara per l’affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica e altri utenti, **CIG 573861788D**,

FORMULA LA SEGUENTE OFFERTA
per l’esecuzione della concessione del servizio

N.	ELEMENTI/CRITERI DI VALUTAZIONE E SUB CRITERI
1. ORGANIZZAZIONE TECNICA DEL SERVIZIO	
1.a	Personale del centro cottura (o dei centri cottura) destinati a fornire il servizio in oggetto n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel/nei centro/i di cottura: a tempo pieno n. _____ a tempo parziale _____ % n. _____
1.b	Descrizione del ciclo di lavorazione e delle attrezzature utilizzate dettagliata descrizione da includere nella relazione illustrativa
1.c.	Mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti nei plessi Totale automezzi utilizzati n. _____: Mezzi alimentati a gas metano o GPL n. _____ Mezzi con motorizzazione ibrida tipo _____ n. _____ Mezzi con motorizzazione ibrida tipo _____ n. _____ Mezzi alimentati a gasolio o benzina n. _____
1.d.	Piano di emergenza in caso di blocco parziale o totale del Centro Cottura dettagliata descrizione da includere nella relazione illustrativa. indicando se il piano consente: la soluzione immediata dell'emergenza senza erogazione di pasti freddi <input type="checkbox"/> riduzione dei tempi di emergenza a giorni 1 (uno) <input type="checkbox"/> nessuna riduzione dei tempi di emergenza (giorni due come da capitolato) <input type="checkbox"/>
1.e.	Progetto di rilevazione delle presenze, prenotazione pasto, incasso rette in modalità informatica Come da dettagliata descrizione allegata
1.f.	Fornitura di alimenti <u>biologici certificati</u> anche per i pasti dei centri estivi al prezzo offerto nell'offerta economica relativa alla tipologia di pasto Indicare i prodotti biologici offerti in sostituzione degli omologhi prodotti convenzionali: verdura <input type="checkbox"/> frutta <input type="checkbox"/> primi piatti <input type="checkbox"/> nessuna offerta <input type="checkbox"/>
1.g.	Laboratori del Gusto Come da dettagliata descrizione delle attività proposte da includere nella relazione illustrativa
1.h.	Citizen satisfaction Come da dettagliata descrizione delle modalità di svolgimento delle indagini, di comunicazione dei risultati agli Enti e di realizzazione degli interventi migliorativi conseguenti, da includere nella relazione illustrativa
1.i.	Prevenzione degli avanzi Come da dettagliata descrizione delle modalità di monitoraggio e delle conseguenti attività correttive. da includere nella relazione illustrativa
CARATTERISTICHE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI DI DERRATE ALIMENTARI	

BIOLOGICHE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN RELAZIONE AL LORO IMPATTO AMBIENTALE	
2.a.	Prodotti orticoli di stagione (VERDURE E LEGUMI) Compilare la tabella 1 e allegare la documentazione che attesta l'impegno dell'azienda fornitrice a fornire i prodotti elencati
2.b.	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE Compilare la tabella 2 e allegare la documentazione che attesta l'impegno dell'azienda/consorzio fornitrice a fornire i prodotti elencati
2.c.	ALTRI PRODOTTI DA UTILIZZARE Compilare la tabella 3 e allegare la documentazione che attesta l'impegno dell'azienda/consorzio fornitrice a fornire i prodotti elencati

Allegati (in tre copie cartacee per la Commissione di Gara oltre a copia in supporto informatico - es. cd rom o USB – in formato pdf, non modificabile):

- scheda descrittiva (organigramma) di tutto l'organico impiegato presso il/i Centro/i Cottura;
- relazione illustrativa;
- progetto di rilevazione delle presenze, prenotazione del pasto, incasso delle rette in modalità informatica.

Allega inoltre le seguenti tabelle:

- Tabella 1
- Tabella 2
- Tabella 3

Data,

Timbro e Firma (legale rappresentante)

Nota bene:

- 1) l'offerta tecnico qualitativa deve essere accompagnata da una fotocopia di un documento d'identità valido del sottoscrittore.
- 2) In caso di sottoscrizione da parte di un procuratore, deve essere allegata la procura in originale o copia conforme all'originale della procura.
- 3) **A PENA DI ESCLUSIONE**
 - a) in caso di R.T.I. costituito, l'offerta dovrà essere sottoscritta dall'impresa mandataria "in nome e per conto proprio e delle mandanti"; qualora invece il mandato non sia stato conferito, l'offerta dovrà essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le imprese che costituiranno il Raggruppamento
 - b) in caso di consorzio o GEIE costituito o da costituire l'offerta dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del consorzio o GEIE e dal legale rappresentante della/e impresa/e designata come esecutrice del lavoro, della fornitura e del servizio.