*Modulo dell'OFFERTA TECNICA*

*Alla Stazione Appaltante*
*COMUNE DI GRUMENTO NOVA*
*PIAZZA S. PERTINI 1*
*85050 GRUMENTO NOVA PZ*

| | |
|---|---|
| OGGETTO: | **Gara mediante procedura negoziata ATTRAVERSO LA PIATTAFORMA TUTTOGARE DEL COMUNE DI GRUMENTO NOVA senza previa pubblicazione di un bando di gara di importo inferiore alla soglia comunitaria per l'espletamento del servizio di MENSA SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2024-2025, 2025-2026, CON POSSIBILITA' DI PROROGA PER ANNI UNO.**<br>**Importo a base di gara euro 111.800,00 oltre gli oneri relativi all'attuazione dei piani della sicurezza non soggetti a ribasso, pari al 2% del totale (€ 2.236,00).**<br>**MODULO DELL'OFFERTA TECNICA.** |

Il/la sottoscritto/a .....
nato/a a ..... il .....
in qualità di .....
dell'impresa .....
con sede in .....
con codice fiscale n. .....
con partita IVA n. .....
PEC …… mail …….

PRESENTA la seguente offerta tecnica:

Punteggio massimo attribuibile con l'offerta tecnica: 70 punti.

| QUALITÀ DEL SERVIZIO | Totale 70 punti |
|---|---|
| **Progetto di gestione per la mensa scolastica**<br><br>Il punteggio massimo è da attribuirsi sommando i sottoelencati criteri:<br>- piano per le modalità di stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate, con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, nonché la produzione, il confezionamento e il trasporto dei pasti (max 8 punti);<br>***[massimo 50 righe: in caso di superamento del numero delle righe massime, non verranno prese in considerazione le righe successive alla 50a]***<br>_____<br>_____<br>_____<br>_____<br>_____<br>_____<br>_____ | Max 20 punti |

| | |
|---|---|
| - piano di organizzazione del personale comprendente il numero degli operatori e relative qualifiche professionali (max 4 punti); | |

| | |
|---|---|
| - piano di pulizia e sanificazione con le modalità di pulizia delle stoviglie, dei contenitori e dei locali (centro cottura), specificando i prodotti utilizzati (max 4 punti);<br><br>***[massimo 50 righe: in caso di superamento del numero delle righe massime, non verranno prese in considerazione le righe successive alla 50a]*** | |

| | |
|---|---|
| | |
| **Gestione delle diete speciali**<br><br>Il progetto deve contenere una descrizione sulle modalità di gestione delle diete speciali o di menù per utenze particolari.<br>***[massimo 50 righe: in caso di superamento del numero delle righe massime, non verranno prese in considerazione le righe successive alla 50a]*** | Max 8 punti |

| | |
|---|---|
| | |
| **Introduzione prodotti biologici, DOP, IGP, a Km 0**<br>Relazionare in ordine a specifici prodotti biologici, DOP, IGP a Km0 che si intendono utilizzare per il confezionamento dei pasti indicando altresì marca e provenienza degli alimenti previsti, con particolare riguardo all' impiego di prodotti "a Km-zero", e/o di prodotti a provenienza locale, e/o fornitura quali-quantitativa di prodotti di "filiera corta", con specifica indicazione dei fornitori e produttori ai quali ci si rivolgerà per l'acquisizione di tali prodotti. ***[massimo 50 righe: in caso di superamento del numero delle righe massime, non verranno prese in considerazione le righe successive alla 50a]*** | Max 15 punti |

| | |
|---|---|
| | |
| **Gestione delle emergenze**<br>Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna a adottare, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il proprio centro di cottura, con eventuale preparazione di pasti esterni anche in considerazione dei lavori in corso presso il centro di cottura.<br>***[massimo 50 righe: in caso di superamento del numero delle righe massime, non verranno prese in considerazione le righe successive alla 50a]*** | Max 10 punti |

| | |
|---|---|
| ____________________________________________ | |
| **Programma di formazione**<br>Il progetto dovrà contenere il programma di formazione ed aggiornamento che la Ditta si impegna ad applicare per tutta la durata dell'appalto al personale impiegato nel servizio, specificando le materie oggetto della formazione, i tempi ed il relativo numero di ore.<br>***[massimo 50 righe: in caso di superamento del numero delle righe massime, non verranno prese in considerazione le righe successive alla 50a]***<br>____________________________________________ | Max 6 punti |

| | |
|---|---|
| | |
| **Progetti di educazione alimentare e di educazione al consumo.** Il progetto dovrà contenere l'indicazione, le tempistiche e le modalità di realizzazione di interventi rivolti ai bambini e ai ragazzi frequentanti le scuole interessate dal presente appalto, finalizzati allo sviluppo e al mantenimento di una corretta educazione alimentare ed educazione al consumo. Saranno, in ogni caso, valutate positivamente le proposte innovative e originali.<br>***[massimo 50 righe: in caso di superamento del numero delle righe massime, non verranno prese in considerazione le righe successive alla 50a]*** | Max 6 punti |

| | |
|---|---|
| | |
| **Rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile (green economy)**<br>La gestione deve contribuire al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione.<br><br>***[massimo 50 righe: in caso di superamento del numero delle righe massime, non verranno prese in considerazione le righe successive alla 50a]*** | Max 5 punti |

| | |
|---|---|
| ______________________________________________<br>______________________________________________ | |

*Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella, con la relativa ripartizione dei punteggi (**PUNTEGGIO TOTALE Max 70**).*

*Saranno valutati i seguenti elementi:*

1. *Progetto di gestione della mensa scolastica che illustri:*

- *piano per le modalità di stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate, con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, nonché la produzione, il confezionamento e il trasporto dei pasti;*
- *piano di organizzazione del personale comprendente il numero degli operatori e relative qualifiche professionali;*
- *piano di pulizia e sanificazione con le modalità di pulizia delle stoviglie, dei contenitori e dei locali (centro cottura), specificando i prodotti utilizzati;*

2. *Relazione sull'organizzazione delle diete speciali;*
3. *Introduzione prodotti biologici, DOP, IGP, a Km 0, specificando quali prodotti con tali caratteristiche si intende introdurre*
4. *Relazione sulla gestione delle emergenze, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di cottura;*

5. *Relazione sul programma di formazione;*
6. *Relazione su progetti di educazione alimentare e di educazione al consumo;*
7. *Rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile (green economy);*

*La valutazione dei sopra citati elementi che compongono l'offerta tecnica e l'attribuzione dei relativi punteggi sarà effettuata dalla commissione giudicatrice con riferimento a quanto previsto dalle sopra riportate tabelle.*

*Luogo e data, _____*

*Firma*

_____