

## OFFERTA TECNICO - QUALITATIVA

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE E COORDINAMENTO DEL SERVIZIO  
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E FORNITURA PASTI CALDI A DOMICILIO**

**PERIODO 01.09.2014 – 31.08.2017**

**CIG. N. 5831666B03**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

Nato (luogo e data di nascita): \_\_\_\_\_

Residente in:

Via/P.zza \_\_\_\_\_

Comune \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Legale rappresentante della ditta \_\_\_\_\_

con sede in:

Via/P.zza \_\_\_\_\_

Comune \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Codice Fiscale n. \_\_\_\_\_

Partita IVA n. \_\_\_\_\_

**Da compilare SOLO in caso di A.T.I.:**

1) Impresa partecipante: \_\_\_\_\_

Nome cognome, luogo e data di nascita del legale  
rappresentante: \_\_\_\_\_

2) Impresa partecipante: \_\_\_\_\_

Nome cognome, luogo e data di nascita del legale  
rappresentante: \_\_\_\_\_

3) Impresa partecipante: \_\_\_\_\_

Nome cognome, luogo e data di nascita del legale  
rappresentante: \_\_\_\_\_

**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

- Che tutti gli elementi di cui alla presente scheda devono essere compresi nel prezzo;
- Di aver effettuato uno studio approfondito del progetto, e di ritenerlo adeguato e realizzabile per il prezzo corrispondente all'offerta presentata;
- Di essere a conoscenza che ai sensi di quanto previsto dall'art. 13, comma 5, lett. a) del Codice dei Contratti, relativamente all'accesso agli atti, nel caso la ditta desideri escludere dal diritto di accesso parte della documentazione prodotta inerente nello specifico segreti tecnici e commerciali tutelati ai sensi dell'art. 13 comma 5, forniti per la partecipazione alla gara, è necessaria separata dichiarazione in busta chiusa contenente adeguata e comprovata motivazione, che verrà valutata dall'ente prima di concedere l'accesso ai sensi dell'art. 79 comma 5 quater, entro 10 giorni dal ricevimento della richiesta. In assenza di tale dichiarazione, l'accesso agli atti sarà consentito a norma di legge. La limitazione all'accesso dovrà essere specifica e circostanziata. Dichiarazioni generiche verranno considerate come non apposte.
- Di essere a conoscenza che ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs 14 marzo 2013 n. 33 il presente progetto potrà essere pubblicato sul sito internet della stazione appaltante alla voce "Trasparenza, valutazione e merito";

### E, PRESO ATTO DEI CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA QUALITATIVA

#### QUI DI SEGUITO ELENCATI:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	MODALITA' DI VALUTAZIONE	Punteggio
<b>PIANO ORGANIZZATIVO DEL PERSONALE</b>	Vedi specifica sotto riportata	<b>10</b>
QUALIFICHE DEL PERSONALE	Verranno valutate in particolare le qualifiche e le mansioni del personale impiegato.	3
MANSIONI DEL PERSONALE	Verranno valutate la distribuzione delle mansioni del personale utilizzato.	2
ORARIO GIORNALIERO E SETTIMANALE	Verrà valutato l'orario giornaliero e settimanale, indicante il monte ore totale e la distribuzione in turni. La ditta dovrà allegare crono programma comprendente i soggetti (indicare le mansioni) e l'orario giornaliero e settimanale.	5

<b>ALTRI FIGURE PROFESSIONALI COINVOLTE NEL SERVIZIO</b>	Vedi specifica sotto riportata	<b>10</b>
	La ditta dovrà illustrare i livelli di responsabilità, di coordinamento e di referenza che intende attivare nell'organizzazione del servizio e le modalità, anche attraverso presenza in loco di specifiche figure, per la verifica sulla corretta gestione del menù, sulle diete speciali, sulle modalità di preparazione dei pasti affinché il servizio erogato risponda alle indicazioni espresse dall'amministrazione comunale e soddisfi i bisogni dell'utenza.	
<b>PRODOTTI UTILIZZATI</b>	Vedi specifica sotto riportata	<b>8</b>
	Saranno valorizzati i progetti che prevedono l'impiego di alimenti AQUa regionali, IGP, DOP e alimenti "a Km zero", definiti anche con il termine più tecnico "a filiera corta", in quanto prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione, che permettono di abbattere i costi di trasporto, di distribuzione, e quelli di intermediari commerciali. Verrà valutata la varietà dei prodotti offerti oltre a quelli previsti in capitolato.	
<b>PIANO DELLE EMERGENZE</b>	Vedi specifica sotto riportata	<b>5</b>
	Verranno valutate le strategie da attuarsi in caso di guasto del centro cottura interno.	
<b>MIGLIORIE E INNOVAZIONE</b>	Vedi specifica sotto riportata	<b>10</b>
	Verranno valutate le modalità di miglioramento/potenziamento delle attrezzature, stoviglie, pentolame ecc... per il centro cottura, refettori e servizio trasporto pasti. La ditta dovrà indicare il valore economico delle proposte specificando l'eventuale passaggio di proprietà a favore dell'amministrazione Comunale alla scadenza del contratto.	
<b>EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>	Vedi specifica sotto riportata	<b>7</b>
	Verranno valutate le proposte di educazione alimentare che concorrono all'educazione più complessiva di tutti i possibili soggetti coinvolti. La ditta dovrà presentare un'offerta sviluppata sull'intero triennio con l'indicazione delle attività proposte, durata, modalità di attuazione e soggetti coinvolti.	

<b>INDAGINI QUALITATIVE</b>	<b>Vedi specifica sotto riportata</b>	<b>7</b>
	Verranno valutate le modalità e la frequenza delle iniziative di indagine e di internal auditing presso l'utenza e le iniziative conseguenti all'analisi dei risultati ottenuti.	
<b>INIZIATIVE UTENTI PASTI CALDI</b>	<b>Vedi specifica sotto riportata</b>	<b>3</b>
	Verrà valutato il contenuto dell'iniziativa proposta. La ditta dovrà presentare un'offerta sviluppata sull'interno triennio a favore degli utenti pasti caldi.	

<b>TOTALE OFFERTA TECNICO - QUALITATIVA</b>	<b>60</b>
---	-----------

**NB: l'impresa il cui progetto non raggiungerà il punteggio di 40 sui 60 disponibili per la qualità non sarà ammessa alle fasi successive di gara.**

**FORMULA SEGUENTE OFFERTA TECNICO QUALITATIVA:**

A) Piano organizzativo del personale max punti: 10

**A.1 Qualifiche del personale (utilizzare il riquadro ed espanderlo fino ad ottenere lo spazio desiderato)  
sub punteggio max punti: 3**

**A.2 Mansioni del personale (utilizzare il riquadro ed espanderlo fino ad ottenere lo spazio desiderato)  
sub punteggio max punti: 2**

**A.3 orario giornaliero e settimanale (utilizzare il riquadro ed espanderlo fino ad ottenere lo spazio desiderato)  
sub punteggio max punti: 5**

B) Altre figure professionali coinvolte nel servizio max punti: 10  
**(utilizzare il riquadro ed espanderlo fino ad ottenere lo spazio desiderato)**

C) Prodotti utilizzati max punti: 8

**(utilizzare il riquadro ed espanderlo fino ad ottenere lo spazio desiderato)**

D) Piano delle emergenze max punti: 5

**(utilizzare il riquadro ed espanderlo fino ad ottenere lo spazio desiderato)**

E) Migliorie e innovazione max punti: 10

**(utilizzare il riquadro ed espanderlo fino ad ottenere lo spazio desiderato)**

F) Educazione alimentare max punti: 7

**(utilizzare il riquadro ed espanderlo fino ad ottenere lo spazio desiderato)**

G) Indagini qualitative max punti: 7  
(utilizzare il riquadro ed espanderlo fino ad ottenere lo spazio desiderato)

H) Iniziative utenti pasti caldi max punti: 3  
(utilizzare il riquadro ed espanderlo fino ad ottenere lo spazio desiderato)

**Letto, confermato e sottoscritto.**

Luogo e data \_\_\_\_\_

Per l'impresa \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

Per l'impresa \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

Per l'impresa \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

**AVVERTENZE PER LA COMPILAZIONE:**

1. allo scopo di agevolare la lettura e l'analisi da parte della Commissione di gara della documentazione presentata, è preferibile che il contenuto dell'offerta tecnica sia articolato seguendo la struttura predisposta nel presente allegato. Si prega cortesemente di attenersi alle indicazioni riportate nella scheda per quanto riguarda la descrizione dei parametri. Utilizzare il carattere Times New Roman 12, interlinea singola. Il numero di pagine indicato (15) si intende dall'inizio della stesura del progetto tecnico (punto A);
2. rilegare con spirale o altra tecnica simile la documentazione relativa alla presente offerta tecnica qualitativa in modo da non poter estrarre i fogli, al fine di dare garanzia di integrità del contenuto;
3. si ricorda che non verranno valutate informazioni diverse da quelle richieste. Si prega pertanto di non produrre ed allegare documenti non richiesti, brochure illustrative, depliant o materiale divulgativo;
4. non sono ammesse proposte in variante al progetto approvato. Non sono ammesse proposte in variante al progetto approvato;
5. la dichiarazione deve essere corredata da fotocopia non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità e deve essere inserita nella busta 2) – Offerta tecnico qualitativa.
6. Ai sensi del D.Lgs. n. 196/03 e della vigente normativa e del quadro di riferimento elaborato dal Comune di Aquileia, si informa che i dati forniti con la presente gara, anche quelli sensibili in quanto di carattere giudiziario, saranno oggetto del seguente trattamento su supporto cartaceo e

**informatizzato, la cui titolarità spetta al Comune di Aquileia: raccolta, elaborazione, selezione, estrazione, raffronto, al fine dello svolgimento della procedura di gara e conseguente stipulazione e gestione del contratto. Il conferimento ha natura obbligatoria e si configura come un onere per il concorrente che, se intende partecipare alla gara, deve rendere la documentazione richiesta dal Comune di Aquileia in base alla vigente normativa. Il mancato conferimento dei dati richiesti determinerà l'esclusione dalla gara. I soggetti ai quali i dati possono essere comunicati, oltre al personale interno del Comune di Aquileia sono i concorrenti che partecipano alla gara ed ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della L. n. 241/90. L'interessato può esercitare in qualsiasi momento i diritti previsti dall'art. 7 del D.Lgs. n. 196/03.**