

Modello di 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

(NB: in caso di lotto unico, altrimenti specificare i lotti)

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:

**1) DOTAZIONE DI AUTOMEZZI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE CHE IL
CONCORRENTE SI IMPEGNA AD UTILIZZARE NELL'ESPLETAMENTO DEL
SERVIZIO, RISPETTO AL NUMERO TOTALE DI AUTOMEZZI IMPIEGATI**

Descrizione della dotazione utilizzando il modello allegato 1

2) PROGETTO DI GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI

(con particolare attenzione alla qualificazione e stagionalità degli alimenti, all'ottimizzazione
logistica con trasporti collettivi, magazzinaggi comuni, trasporti a pieno carico, allo sviluppo
del minor numero possibile di km percorsi su gomma ed all'uso responsabile della risorsa
idrica)

Descrizione del progetto utilizzando il modello allegato 2

**3) PROGETTO DI VEICOLAZIONE DEI PASTI IN CONSIDERAZIONE DELLE
POTENZIALITA' DEI CENTRI DI COTTURA E DELLA DISLOCAZIONE DELLE
STRUTTURE**

Descrizione del progetto utilizzando il modello allegato 3, avuto riguardo all'Allegato A del
capitolato speciale

4) PIANO DI GESTIONE DEL CICLO RIFIUTI/IMBALLAGGI

Descrizione del progetto utilizzando il modello allegato 4

5) QUALIFICAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine.

Tipologia di produzione	% peso sul totale
produzione biologica%
prodotti IGP, DOP, STG%
produzione integrata	
prodotti tipici e tradizionali	

Carne

Tipologia di produzione	% peso sul totale
produzione biologica%
prodotti IGP, DOP	
prodotti tipici e tradizionali	

Pesce

Tipologia di produzione	% peso sul totale
Acquacoltura biologica%
Pesca sostenibile	

NB: va compilata la tabella allegato 5.

6) TIPOLOGIE DI DERRATE ALIMENTARI "KM0" A FILIERA CAMPANA, A FILIERA INTERAMENTE CAMPANA - OLTRE A QUELLE PREVISTE COME OBBLIGATORIE DAL CAPITOLATO A GARANZIA DELLA FRESCHEZZA - ED AL FINE DI DARE SEGUITO ALLE INIZIATIVE DI CUI AL SUCCESSIVO PUNTO 7 CHE IL CONCORRENTE SI IMPEGNA AD UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI DEL LOTTO PER IL QUALE FORMULA L'OFFERTA

prodotti a km 0 – filiera campana – filiera interamente campana	Indicare SI/NO
Carni bovine.....	
Frutta fresca (mele, pere, fragole, pesche, albicocche, kiwi, prugne e susine).....	
Pesce.....	
Latte e derivati.....	
Verdura fresca: patate, carote, verze, cappucci, cavolfiori, zucche, zucchine.....	

(barrare la casella interessata)

7) PROGETTO PER L'ORGANIZZAZIONE DI INIZIATIVE SULLA EDUCAZIONE ALIMENTARE E SULL'ACCULTURAMENTO SULLE CONDIZIONI STORICO GEOGRAFICHE E SOCIALI TARENTINE

Tipologia dell'iniziativa: (contrassegnare la\le voce\voce che interessa)

- Allestimento e distribuzione materiale informativo\divulgativo. (indicare il tipo): [all. 6a]
- Supporto cartaceo;
- Supporto elettronico (disponibile su web); App dedicata (iOS, Android).
- Eventi a carattere informativo\divulgativo (es. incontri tematici, seminari). [all. 6b]
- Interventi formativi di promozione ed educazione alla salute. [all. 6c]

Coinvolgimento stakeholder nella fase di coprogettazione delle iniziative finalizzato all'integrazione con Iniziative già attive nel contesto locale:

- Nella fase di progettazione dell'iniziativa si prevede il coinvolgimento di (contrassegnare la\le voce\voce) :
 - Commissioni Mensile Scolastiche
 - Istituti Scolastici
 - Azienda Sanitaria Locale
 - Produttori locali

8) PROGETTO PER LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

Descrizione del progetto utilizzando il modello allegato 7, avuto riguardo all'allegato B del capitolato speciale.

9) IMPIEGO PRODOTTI PROVENIENTI DA COOPERATIVE SOCIALI.

Per Cooperative Sociali si intendono quelle di cui al punto B) del comma 1 dell'art.1 della Legge 381/91. Per prodotti provenienti da Cooperative Sociale si intendono: prodotti da produzione primaria provenienti da Cooperative Sociali, prodotti tra s forma ti in cui l' ingre die nte ca ra tte rizza nte s ia prove nie nte da Coope ra tive Sociali o la cui lavorazione / trasformazione sia stata svolta da Cooperative Sociali. Stima dell'incidenza % del fatturato dei prodotti di cui sopra, rispetto al fatturato complessivo in base annua:% (attenzione riportare esclusivamente un dato % senza alcun dato in valore assoluto).

10) PIANO DI PRODUZIONE, PIANO DI IGIENE AMBIENTALE ED ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

Descrizione del progetto utilizzando il modello allegato 8, avuto riguardo all'allegato D al Capitolato speciale

11) INIZIATIVE DI COINVOLGIMENTO DI PERSONE SVANTAGGIATE

Descrizione del progetto utilizzando il modello allegato 9

12) PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE

Descrizione del progetto utilizzando il modello allegato 10

13) PIANO ATTREZZATURE E MACCHINARI (con particolare attenzione alle modalità previste per la manutenzione delle dotazioni e alle proposte di messa a disposizione di nuove dotazioni)

Descrizione del piano utilizzando il modello allegato 11, avuto riguardo all'allegato D del capitolato speciale

Data, _____
Firma del legale rappresentante

Allegato 1

Dotazione di automezzi a basso impatto ambientale, impiegati nell'appalto, rispetto al numero totale di automezzi impiegati

Si considerano automezzi a basso impatto ambientale quelli Euro 4, Euro 5, alimentati a metano o GPL, elettrici od ibridi.

Specificare per ciascun automezzo marca e modello e titolo di possesso ed allegare copia della carta di circolazione

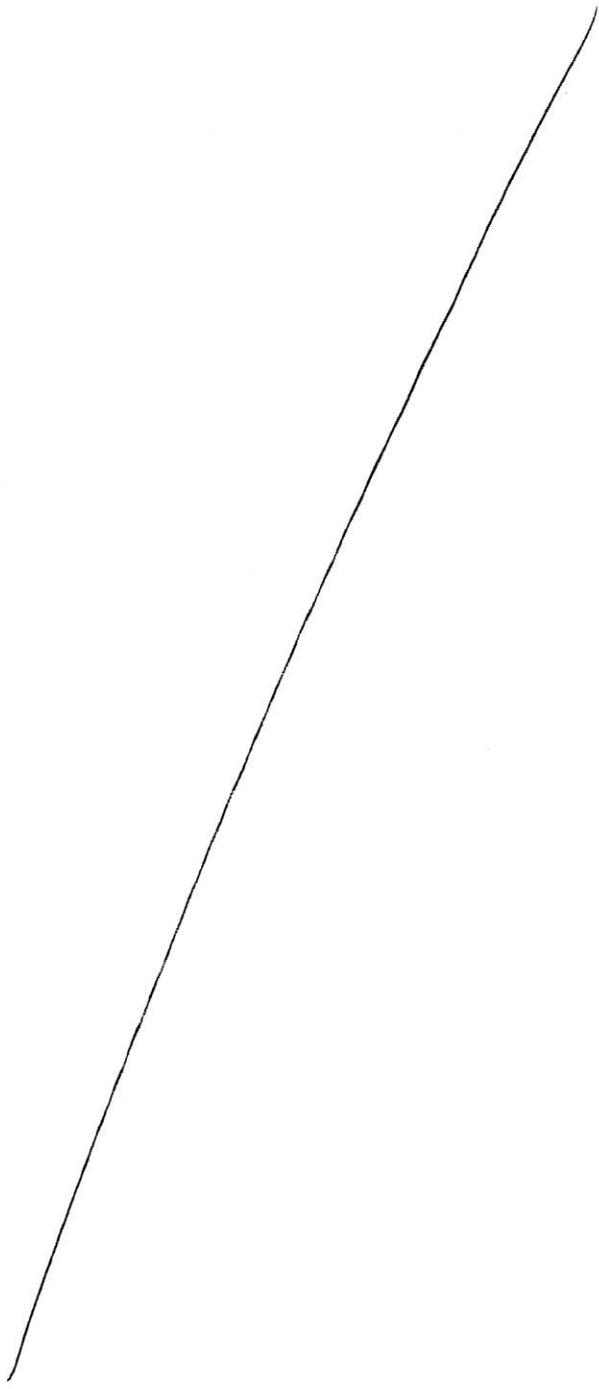
Allegato 2

Progetto di gestione degli approvvigionamenti

(con particolare attenzione all'ottimizzazione logistica con trasporti collettivi, magazzinaggi comuni, trasporti a pieno carico ed allo sviluppo del minor numero possibile di km percorsi su gomma)

Descrizione dell'iniziativa:

(max n. 4 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata p.ti 12,) _____



Allegato 3

Progetto di veicolazione pasti in considerazione delle potenzialità dei centri di cottura e della dislocazione delle strutture

Descrizione dell'iniziativa:

(max n. 4 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata p.ti 12,) _____

Allegato 4

Piano di gestione del ciclo rifiuti

(con particolare riferimento alle modalità proposte per ottimizzare il ciclo rifiuti e per la destinazione dei pasti/alimenti preparati in esubero rispetto al fabbisogno della giornata)

Descrizione dell'iniziativa:

(max n. 4 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata p.ti 12,) _____

Allegato 5

Qualificazione dei prodotti alimentari

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine.

Le indicazioni recate nella tabella che segue danno conto sia del conseguimento delle percentuali minime stabilite dal capitolato, sia degli eventuali valori superiori, che danno titolo al punteggio.

Stima incidenza % del peso sulla fornitura complessiva

Segnalare
con "si" i
prodotti
proposti

FRUTTA	
Albicocche	0,475%
Arance	3,193%
Banane	5,778%
Clementine	2,710%
Fragole	0,005%
Kiwi	0,677%
Limoni	0,077%
Mandarini	0,007%
Mele	6,104%
Miakawa	0,418%
Noci	0,010%
Pere	3,288%
Pesche	1,773%
Pinoli	0,004%
Uva	0,531%
Uvetta sultanina	0,001%
Succo limone	0,029%
	25,0%

VERDURA	
Aglio	0,011%
Basilico	0,043%
Biete	1,177%
Borlotti	0,026%
Broccoli	0,512%
Cappucci	2,223%
Carote	4,866%
Cavolfiore	0,674%
Cipolle	0,806%
Coste	0,135%
Fagiolini	1,523%
Finocchi	0,381%
Indivia	0,017%
Insalata	2,304%
Lattuga	0,009%

Mais	0,010%
Melanzane	0,029%
Pan di zucchero	0,690%
Peperoni	0,026%
Piselli	0,333%
Pomodori	1,361%
Porri	0,192%
Prezzemolo	0,026%
Radicchio	1,068%
Rape	0,028%
Rucola	0,006%
Sedano	0,210%
Spinaci	1,507%
Campana	0,258%
Verze	0,011%
Zucca	0,030%
Zucchine	1,597%
Polpa pomodoro	6,412%
	28,5%

LEGUMI	
Ceci	0,032%
Lenticchie	0,016%
Misti per zuppa	0,009%
Orzo	0,064%
	0,12%

PATATE	6,88%
---------------	--------------

OLIO	
Olio e.v.o.	1,053%
Olio semi arachide	1,487%
	2,5%

PASTA	
Conchiglie	0,129%
Ditalini	0,099%
Farfalle	1,054%
Fusilli	1,380%
Gnocchetti	1,525%
Gomiti	0,009%
Grattini	0,012%
Mezze penne	2,414%
Pasta all'uovo	0,717%
Pennette	1,063%
Pipe	0,351%
Risone	0,079%
Sedanini	0,299%
Spaghetti	0,108%
Stelline	0,117%
Tempestina	0,002%
Tortiglioni	0,579%
	9,9%

PANE

Zoccoletto	9,865%
Pane integrale	1,050%
Pane grattugiato	0,338%
Pane per canederli	0,106%
	11,4%

RISO	2,8%
-------------	-------------

FARINA 00	1,2%
------------------	-------------

FARINA POLENTA	0,2%
-----------------------	-------------

FORMAGGI	2,9%
-----------------	-------------

YOGURT	4,4%
---------------	-------------

LATTE	4,2%
--------------	-------------

TOTALE	100,0%
---------------	---------------

Allegato 6a

Allestimento e distribuzione materiale informativo/divulgativo

Titolo: _____

Tipo:

- Supporto cartaceo;
- Supporto elettronico (disponibile su web);
- App dedicata (iOs, Android).

Finalità: (max 50 parole) _____

Descrizione dell'iniziativa: (max 200 parole) _____

Contenuti:

- Piramide alimentare, distribuzione dei pasti nella giornata.
- Caratteristiche salutari di frutta e ortaggi.
- Dietetica per volumi.
- Alfabetizzazione sensoriale e apprendimento del gusto. Guida alla lettura delle etichette. Decodificazione delle tecniche di persuasione del linguaggio pubblicitario.
- Sostenibilità dell'alimentazione (consapevolezza dei nessi causali esistenti tra lo stile di vita, scelte di consumo alimentare e l'ambiente).
- Condizioni storiche, geografiche della produzione e del consumo in relazione agli usi o costumi locali.

Destinatari: _____

Collaborazione con enti e istituzioni locali per l'allestimento:

- Non è previsto il coinvolgimento di enti o istituzioni locali.
- Commissioni Mense Scolastiche
- Istituti Scolastici
- Azienda Sanitaria Locale
- Produttori locali
- Altro, Specifica _____

Tempi per la realizzazione dell'iniziativa: _____

Modalità di distribuzione: _____

Allegato 6b

Eventi a carattere informativo\divulgativo (es. incontri tematici, seminari)

Titolo: _____

Finalità: (max 50 parole) _____

Descrizione dell'iniziativa: (max 200 parole) _____

Contenuti:

- Piramide alimentare, distribuzione dei pasti nella giornata.
- Caratteristiche salutari di frutta e ortaggi.
- Dietetica per volumi.
- Alfabetizzazione sensoriale e apprendimento del gusto. Guida alla lettura delle etichette. Decodificazione delle tecniche di persuasione del linguaggio pubblicitario.
- Sostenibilità dell'alimentazione (consapevolezza dei nessi causali esistenti tra lo stile di vita, scelte di consumo alimentare e l'ambiente).
- Condizioni storiche, geografiche della produzione e del consumo in relazione agli usi o costumi locali.

Destinatari: _____

Collaborazione con enti e istituzioni locali per la progettazione:

- Non è previsto il coinvolgimento di enti o istituzioni locali.
- Commissioni Mense Scolastiche
- Istituti Scolastici
- Agenzia Provinciale Protezione Ambiente
- Azienda Sanitaria Locale
- Produttori locali
- Altro, Specifica _____

Esperti coinvolti: _____

Tempi per la realizzazione dell'iniziativa: _____

Modalità di invito all'evento: _____

Allegato 6c

Interventi formativi di promozione ed educazione alla salute

Titolo: _____

Finalità: (max 100 parole) _____

Descrizione dell'iniziativa: (max 300 parole) _____

Contenuti:

- Piramide alimentare, distribuzione dei pasti nella giornata.
- Caratteristiche salutari di frutta e ortaggi.
- Dietetica per volumi.
- Alfabetizzazione sensoriale e apprendimento del gusto. Guida alla lettura delle etichette. Decodificazione delle tecniche di persuasione del linguaggio pubblicitario.
- Sostenibilità dell'alimentazione (consapevolezza dei nessi causali esistenti tra lo stile di vita, scelte di consumo alimentare e l'ambiente).
- Condizioni storiche, geografiche della produzione e del consumo in relazione agli usi o costumi locali.

Destinatari:

- Adulti di riferimento (contrassegnare la\le voce\voce):
 - o Insegnanti
 - o Genitori
 - o Membri della Commissione Mensa Scolastica
- Studenti

Collaborazione con enti e istituzioni locali per la progettazione:

- Non è previsto il coinvolgimento di enti o istituzioni locali.
- Commissioni Mensa Scolastiche
- Istituti Scolastici
- Agenzia Provinciale Protezione Ambiente
- Azienda Sanitaria Locale
- Produttori locali
- Altro, Specifica _____

Esperti coinvolti: _____

Tempi per la realizzazione dell'iniziativa: _____

Modalità di accesso alla formazione: _____

Qualora si preveda una valutazione di performance dell'iniziativa, descrivere gli indicatori utilizzati: _____

Allegato 7

Progetto di gestione delle diete speciali

con particolare attenzione a:

- modalità di acquisizione delle richieste e gestione delle fasi di preparazione/ distribuzione delle diete speciali
- menù specifici privi di determinati allergeni (es. privi di glutine, latte e derivati, uova e derivati)
- menù per utenti soggetti a allergie/intolleranze verso più alimenti (es. privi di glutine e latte) e patologie quali diabete, dislipidemie
- menù specifici per richieste a carattere etico- religioso

Descrizione dell'iniziativa:

(max n. 4 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata p.ti 12,)

Allegato 8

Piano di produzione, piano di igiene ambientale ed organizzazione del personale

Descrizione dei processi produttivi, del piano di igiene ambientale dell'organizzazione del personale specificando, per questo aspetto, quanto segue (in questa sede va dimostrata la congruità del monte ore effettivo da assicurare nel punto di servizio rispetto al monte ore teorico (comprensivo di ogni forma di assenza, permesso e/o congedo comunque denominato).

- organico che si intende impiegare in ogni struttura messa a disposizione dall'Ente, distinto per tipo di assunzione (a tempo determinato, indeterminato, altro), qualifiche, livello di inquadramento, carico orario settimanale
- organico previsto per sostituzioni (numero/qualifiche)
- iniziative previste in materia di formazione del personale impiegato oltre quelle obbligatorie per legge
- personale a supporto della gestione oltre quello previsto da Capitolato (numero/qualifiche)
- esperienza professionale del Direttore Appalto
- iniziative previste per la tutela dei lavoratori e in particolare per la conciliazione lavoro e famiglia
- prodotti ecologici in carta tessuto e prodotti per la pulizia

Declaratoria delle mansioni

Capo cuoco:

Per "capo cuoco" si intende la figura con esperienza pluriennale responsabile dell'organizzazione e della direzione di tutto il centro cottura. Il "capo cuoco" svolge pertanto mansioni che comportano sia iniziativa che autonomia operativa.

Tale figura coordina e controlla il buon andamento del centro di cottura (sicurezza, igiene, etc.), sia per quanto riguarda i collaboratori, di cui è responsabile, sia per quanto riguarda le lavorazioni, le attrezzature ed i locali di lavoro. Si occupa inoltre della raccolta buoni/dati delle presenze dell'utenza.

Cuoco :

per "cuoco" si intende la figura dotata di specifica ed adeguata capacità professionale che collabora con il "capo cuoco" nella gestione del centro di cottura e lo sostituisce in caso di assenza o dove tale figura non è prevista.

Il "cuoco" opera quindi in condizioni di autonomia operativa nell'ambito delle proprie mansioni.

Secondo cuoco (aiuto cuoco):

per "secondo cuoco" si intende la figura che collabora con il "cuoco" nello svolgimento delle sue mansioni e, in caso di necessità, lo sostituisce nel controllo di alcune mansioni esecutive qualora abbia acquisito la necessaria professionalità.

Allestitore di catering:

per "allestitore di catering" si intende la figura responsabile del servizio di distribuzione dei pasti nelle mense senza centro di cottura. Tale figura dipende dal responsabile del centro di cottura che si occupa della preparazione dei pasti, al quale relaziona quotidianamente sull'andamento del servizio.

L'"allestitore catering" ha compiti di coordinamento del lavoro degli addetti mensa e di controllo (menu, temperature, etc...), nonché della raccolta buoni/dati delle presenze dell'utenza. E' responsabile di tutte le registrazioni effettuate per l'Autocontrollo specifico sul trasporto dei pasti.

Addetto ai servizi mensa:

per "addetto ai servizi mensa" si intende la figura che si occupa della distribuzione del pasto, della pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie. Tale figura dipende dal responsabile del centro di cottura o dall'"allestitore di catering", ove esista questa figura.

ALLEGATO 9

Modalità coinvolgimento persone svantaggiate

Descrizione delle iniziative di coinvolgimento di persone svantaggiate nell'allestimento del servizio di ristorazione, in base ad un progetto specifico che evidenzia obiettivi e modalità operative, specifiche per i singoli individui

Descrizione dell'iniziativa:

max n. 2 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata p.ti 12,) _____

Allegato 10

Piano di gestione delle emergenze

Descrizione delle modalità proposte per assicurare, per tutta la durata contrattuale, in caso di un eventuale fermo cucina, almeno un centro di cottura di emergenza, con capacità di pasti idonea a corrispondere al fabbisogno dell'ambito territoriale

Descrizione dell'iniziativa:

max n. 3 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata p.ti 12,)_____

Allegato 11

Piano attrezzature e macchinari

Descrizione delle modalità previste per la manutenzione delle dotazioni e descrizione delle proposte di messa a disposizione di nuove dotazioni.

Descrizione dell'iniziativa:

max n. 3 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata p.ti 12,) _____

