



COMUNE DI STRIANO

(Città Metropolitana Napoli)

Via Sarno, N. 1 80040, STRIANO

Tel.081.8276202–Fax081.8276103 –P.I.01254261215 -C.F.01226000634

protocollo@pec.striano.gov.it www.striano.gov.it

Servizio refezione scolastica del Comune di Striano

anni scolastici 2020/2021, 2021/2022,2022/2023, 2023/2024.

Codice CIG: 8401882C5A - Codice CUP: J29J19000490004

SCHEMA OFFERTA TECNICA

L'operatore economico _____ (scrivere la denominazione dell'operatore economico come indicato nel certificato della Camera di Commercio)

Codice fiscale _____ Partita IVA _____

Sede legale in _____ Prov. _____ C.A.P. _____

Indirizzo _____

Sede operativa in _____ Prov. _____ C.A.P. _____

Indirizzo _____

Legalmente rappresentato dal /la sottoscritto/a _____

nato _____ il _____

in qualità di _____ (amministratore, procuratore, etc.)

oppure in caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio costituito**

L'operatore economico _____ (scrivere la denominazione dell'operatore economico come indicato nel certificato della Camera di Commercio)

Codice fiscale _____ Partita IVA _____

Sede legale in _____ Prov. _____ C.A.P. _____

Indirizzo _____

Sede operativa in _____ Prov. _____ C.A.P. _____

Indirizzo _____

quale mandataria dell'RTI/Consorzio

Legalmente rappresentato dal /la sottoscritto/a _____

nato _____ il _____

in qualità di _____ (amministratore, procuratore, etc.)

Oppure, in caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio da costituire**

L'operatore economico _____ (scrivere la denominazione dell'operatore economico come indicato nel certificato della Camera di Commercio)

Codice fiscale _____ Partita IVA _____

Sede legale in _____ Prov. _____ C.A.P. _____

Indirizzo _____

Sede operativa in _____ Prov. _____ C.A.P. _____

Indirizzo _____

che in caso di aggiudicatario assumerà le vesti di mandatario dell'RTI/Consorzio

Legalmente rappresentato dal/la sottoscritto/a _____

nato _____ il _____

in qualità di _____ (amministratore, procuratore, etc.)

L'operatore economico _____ (scrivere la denominazione dell'operatore economico come indicato nel certificato della Camera di Commercio)

Codice fiscale _____ Partita IVA _____

Sede legale in _____ Prov. _____ C.A.P. _____

Indirizzo _____

Sede operativa in _____ Prov. _____ C.A.P. _____

Indirizzo _____

che in caso di aggiudicatario assumerà le vesti di mandante dell'RTI/Consorzio

Legalmente rappresentato dal/la sottoscritto/a _____

nato _____ il _____

in qualità di _____ (amministratore, procuratore, etc.)

OFFRE

FACSIMILE

Spett. le Comune di Striano

OFFERTA TECNICA

PROCEDURA TELEMATICA APERTA MODELLO OFFERTA TECNICA

GARA per affidamento del Servizio di refezione scolastica del Comune di Striano anni scolastici 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024.

La Busta “B – Offerta Tecnica” dovrà contenere un indice completo di quanto in essa contenuto, nonché, a pena di esclusione dalla gara, l’Offerta tecnica in originale.

Nella Busta “B – Offerta Tecnica” potrà essere inserita ogni altra documentazione di carattere tecnico che il concorrente ritenga opportuno presentare; tale documentazione non deve ritenersi sostitutiva di parti dell’Offerta tecnica.

La presenza nella documentazione contenuta nella “Busta B – Offerta Tecnica” di qualsivoglia indicazione (diretta o indiretta) di carattere economico relativo all’offerta costituisce causa di esclusione dalla gara.

L’Offerta tecnica dovrà:

- essere redatta in lingua italiana; in caso di redazione in lingua diversa dall’italiano, i documenti dovranno essere corredati da traduzione giurata;
- essere redatta in conformità allo schema allegato ed ai criteri e limitazioni dettagliati nel Disciplinare di gara;
- contenere anche una descrizione completa del servizio offerto, che dovrà essere conforme al progetto e requisiti indicati dal Capitolato Tecnico;
- contenere, in apposito paragrafo, la dichiarazione delle parti della documentazione presentata che l’offerente eventualmente ritiene coperte da riservatezza, con riferimento a marchi, know-how, brevetti ecc. .

Si precisa, altresì, che l’Offerta tecnica deve essere, a pena di esclusione, sottoscritta, ai sensi e per gli effetti dell’art. 23, D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., con firma digitale del:

- legale rappresentante/procuratore speciale dell’impresa nel caso di impresa singola;
- legale rappresentante/procuratore speciale dell’impresa mandataria o del Consorzio, nel caso di R.T.I. o di consorzi (di qualsiasi natura) costituiti;
- legale rappresentante/procuratore speciale di tutte le imprese raggruppande o consorziande nel caso di R.T.I. o di consorzio di concorrenti di cui all’art. 45, comma 2, lett. e) del D.Lgs. 50/2016 costituendi.

L’offerta tecnica deve contenere, **a pena di esclusione**, tutte le dichiarazioni sostitutive indicate all’art. 15 del disciplinare di gara, con precisazione che tali dichiarazioni sostitutive potranno essere compendiate in un unico documento per ciascun soggetto tenuto a rendere le dichiarazioni medesime:

SCHEMA DI OFFERTA TECNICA

Requisiti ed elementi qualitativi dell'offerta
Dichiarare il possesso dei seguenti requisiti:

REQUISITI		PUNTEGGIO
Preparazione pasti secondo il menù allegato a capitolato speciale d'appalto impiegando prodotti a km 0 (es: ortaggi, verdura, formaggi) per i seguenti giorni a settimana:	n. 1 giornata a settimana	1
	n. 2 giornate a settimana	2
	n.3 giornate a settimana	4
	Oltre 3 giornate a settimana	6
Prodotti a filiera corta utilizzati dall'operatore economico	Fino a n. 3 prodotti a filiera corta	1
	Fino a n. 6 prodotti a filiera corta	2
	Fino a n. 10 prodotti a filiera corta	4
	Oltre 10 prodotti a filiera corta	6
Prodotti DOP e/o IGP della Regione Campania utilizzati dall'operatore economico	Fino a n. 3 prodotti	1
	Fino a n. 6 prodotti	2
	Fino a n. 10 prodotti	3
	Oltre 10 prodotti	4
Certificazione di qualità dei Fornitori dell'operatore economico	n. 1 fornitore provvisto di certificazione UNI EN ISO 9000	1
	n. 2 fornitori provvisti di certificazione UNI EN ISO 9000	2
	n. 3 fornitori provvisti di certificazione UNI EN ISO 9000	4
	Più di 3 fornitori provvisti di certificazione UNI EN ISO 9000	6
Superficie attrezzata del centro cottura comprensiva delle aree di cui all'art. 8 de capitolato	centro cottura fino a 200mq	1
	Centro cottura oltre 200mq	2
Automezzi impiegati nell'esecuzione dell'appalto	n. 1 automezzi	1
	n.2 automezzi.	2
	n. 4 automezzi	3
	più di n. 4 automezzi	4

Impiego di automezzi a emissioni ridotte o zero	1 automezzo a emissioni ridotte o zero			1
	n. 2 automezzi a emissioni ridotte o zero			2
	più di 2 automezzi a emissioni ridotte o zero			3
Programma di educazione alimentare e proposte di miglioramento del servizio	promozione di almeno una iniziativa sui temi della salute e della corretta alimentazione,			1
	promozione di più iniziative sui temi della salute e della corretta alimentazione			2
Esperienza del direttore del centro cottura	direttore con anzianità inferiore a 1 anno			1
	direttore con anzianità superiore a 1 anno ma inferiore a 3 anni			2
	direttore con anzianità superiore a 1 anno ma inferiore a 3 anni in centro cottura di dimensioni pari o superiori a quelle richieste nel presente appalto			3
	direttore con anzianità pari o superiore a 3 anni			4
	direttore con anzianità pari o superiore a 3 anni in centro cottura di dimensioni pari o superiori a quelle richieste nel presente appalto			5
	direttore con anzianità pari o superiore a 5 anni in centro cottura di dimensioni pari/superiori a quelle richieste nel presente appalto			6
Esperienza del cuoco responsabile del centro cottura	operatore economico con cuoco Responsabile del centro cottura con esperienza inferiore a 1 anno in centro cottura con dimensioni inferiori a quelle richieste nel presente appalto			1
	operatore economico con cuoco Responsabile del centro cottura con esperienza inferiore a 1 anno in centro cottura con dimensioni pari o superiori a quelle richieste nel			2

	presente appalto			
	operatore economico con cuoco Responsabile del centro cottura con esperienza superiore ad 1 anno ma inferiore a 3 anni in centro cottura con dimensioni inferiori a quelle richieste nel presente appalto			3
	operatore economico con cuoco Responsabile del centro cottura con esperienza superiore ad 1 anno ma inferiore a 3 anni in centro cottura con dimensioni pari o superiori a quelle richieste nel presente appalto			4
	operatore economico con cuoco Responsabile del centro cottura con esperienza pari o superiore a 3 anni in centro cottura con dimensioni inferiori a quelle richieste nel presente appalto			5
	operatore economico con cuoco Responsabile del centro cottura con esperienza pari o superiore a 3 anni in centro cottura con dimensioni superiori a quelle richieste nel presente appalto			6
Esperienza nutrizionista biologo	all'operatore economico con nutrizionista biologo con esperienza superiore a 1 anno ma inferiore a 3 anni in materia di refezione scolastica			2
	all'operatore economico con nutrizionista biologo con esperienza pari o superiore a 3 anni in materia di refezione scolastica.			4
	all'operatore economico con nutrizionista biologo con esperienza pari o superiore a 5 anni in materia di refezione scolastica.			5
Esperienza Responsabile di assicurazione di qualità	operatore economico che ha un responsabile di assicurazione di qualità con esperienza inferiore a 1 anno nel settore della refezione scolastica			2
	operatore economico che ha un responsabile di assicurazione di qualità con esperienza superiore ad 1 anno ma inferiore a 3 anni nel settore della refezione scolastica			4

	operatore economico che ha un responsabile di assicurazione di qualità con esperienza pari o superiore a 3 anni nel settore della refezione scolastica			6
Numero di cuochi impiegati nell'esecuzione de servizio oggetto di appalto	operatore economico che ha n. 2 cuochi.			1
	operatore economico che ha n. 3 cuochi.			2
	operatore economico che ha n. 4 cuochi.			3
	operatore economico che ha più di 4 cuochi.			4
Numero di cuochi impiegati nell'esecuzione de servizio oggetto di appalto dediti alla preparazione delle diete speciali	operatore economico che ha n. 1 cuoco dedito alla preparazione delle diete speciali.			1
	operatore economico che ha n. 2 cuochi dediti alla preparazione delle diete speciali.			2
	operatore economico che ha più di 2 cuochi dediti alla preparazione delle diete speciali.			3
Organizzazione somministrazione	l'organizzazione prevede che ogni addetto alla somministrazione debba somministrare dai 25 ai 30 pasti			1
	l'organizzazione prevede c che ogni addetto alla somministrazione debba somministrare dai 20 ai 24 pasti			2
	l'organizzazione prevede c che ogni addetto alla somministrazione debba somministrare dai 15 ai 19 pasti			3
	l'organizzazione prevede c che ogni addetto alla somministrazione debba somministrare meno di 15 pasti			4
UTILIZZO nelle preparazioni di alimenti biologici	se tali alimenti sono il 40% delle materie prime acquistate.			1
	se tali alimenti sono il 50% delle materie prime acquistate.			2
	se tali alimenti sono il 60% delle materie prime acquistate.			3

DOCUMENTAZIONE COPERTA DA RISERVATEZZA

Nel presente paragrafo il concorrente è tenuto ad indicare analiticamente le parti della documentazione presentata che ritiene coperte da riservatezza, con riferimento a marchi, know-how, brevetti ecc.:

Data e luogo _____

Il Rappresentante legale

(timbro e firma leggibile)

Nel caso di consorzio o RTI non ancora costituiti, l'offerta dovrà essere comunque sottoscritta dai titolari o legali rappresentanti di tutte le imprese che costituiranno i raggruppamenti o i consorzi.

Allegare

- n. 1 marca da bollo da euro 16,00
- fotocopia del documento d'identità