

MODELLO OFFERTA TECNICA

Oggetto:

Servizio di ristorazione scolastica di qualità nelle scuole del Comune di Guspini
AA.SS. 2024/2026, con possibilità di rinnovo per un anno scolastico.

_____ il _____ a _____

Prov. (_____) C.F. _____ residente a

_____ Prov. (_____)

indirizzo _____

in qualità di:

(barrare la voce che interessa)

legale rappresentante;

procuratore, come da procura generale/speciale in data _____ a
rogito del notaio

_____ Rep. n.

dell'operatore economico _____ con

sede in _____ Prov. (_____) indirizzo

_____ con sede

operativa in _____ Prov. (_____) con codice

fiscale n. _____ con partita IVA n.

_____ tel. _____ fax _____

	Criteri di valutazione Offerta tecnica	Specifiche
1	Caratteristiche e organizzazione del servizio e del personale	<p>Max p.ti 20</p> <p>La commissione valuterà i seguenti elementi:</p> <p><u>Max p.ti 12.</u> Organizzazione complessiva del servizio e Piano di qualità: Dovrà essere redatta una relazione dettagliata, anche con riferimento alle altre sezioni oggetto di valutazione tecnica, che descriva l'organizzazione del servizio in tutte le sue fasi inclusa la descrizione di come la Ditta intende operare, nel concreto, qualora, per cause non prevedibili si dovessero verificare delle emergenze che potrebbero pregiudicare il regolare svolgimento del servizio. Redazione di un Piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e alla qualità degli alimenti (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori). Punteggio discrezionale</p> <p><u>Max p.ti 2.</u> Completezza del Modello Fornitori Derrate CAM: sarà valutata la completezza dei dati relativi ai fornitori delle derrate indicate nel Modello fornito dall'Amministrazione. L'incompletezza dei dati determinerà la mancata attribuzione del punteggio ma non esonererà l'aggiudicatario dal fornire i medesimi dati prima dell'avvio del Servizio al fine di dimostrare l'impegno ad assolvere quanto richiesto dai CAM e dal Capitolato. Punteggio discrezionale</p> <p><u>Max p.ti 3.</u> Schema organizzativo del personale che il concorrente intende approntare in rapporto alle funzioni ed agli obiettivi del servizio; Dovranno essere evidenziati i seguenti aspetti: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio in ciascun plesso; indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore settimanali da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ecc. Punteggio discrezionale</p> <p><u>Max p.ti 3.</u> Tempistica: Tempo decorrente dalla fine della cottura alla somministrazione del pasto (confezionamento del pasto, trasporto in ciascun plesso e somministrazione in refettorio). Dovrà essere chiaramente indicata la tempistica con riferimento a ciascuna scuola con breve descrizione in merito a come si intende rispettare i tempi indicati (tempo di confezionamento e tempo di trasporto), specificando il percorso stradale prescelto per economizzare il tempo. La commissione assegnerà il seguente punteggio: Tempi di consegna scuola dell'infanzia (tempo complessivo per il completamento della consegna in tutti i plessi): p.ti 1,5 entro i 15 minuti; Tempi di consegna scuola primaria: p.ti 1,5 entro i 15 minuti; Punteggio oggettivo</p>
2	Derrate sarde oltre la % CAM	<p>Max p.ti 24</p> <p>La commissione assegnerà il seguente punteggio:</p> <p><u>P.ti 1 per ogni derrata</u>, per tutta la fornitura fuori dalla % di peso CAM, acquistata da produttore sardo (a Km zero della Sardegna, a filiera corta della Sardegna, DOP/ IGP/ SNQPI della Sardegna, Biologiche della Sardegna, tradizionali della Sardegna, prodotti freschi sardi, prodotti artigianali sardi); Fino ad un massimo di p.ti 24 Ai fini dell'attribuzione del punteggio si dovranno indicare, nell'apposito modello fornito dalla S.A. (MODELLO DERRATE SARDE), i fornitori delle derrate offerte aventi le seguenti caratteristiche: provenienza Sardegna. La derrata interessata sarà pertanto, se ad esempio i CAM prevedono il biologico, in parte biologica (per la parte in peso eventualmente utilizzata per soddisfare la quota % peso CAM) e per tutta la restante parte sarda, per l'intera durata dell'appalto. La mancata indicazione del fornitore determina la non assegnazione del relativo punteggio. Non è ammesso l'inserimento di ulteriori derrate alimentari rispetto a quelle indicate nel prospetto fornito dalla S.A. Punteggio oggettivo</p>
3	Diete differenziate	<p>Max. p.ti 6</p> <p>La commissione valuterà i seguenti elementi:</p> <p><u>Max. p.ti 3</u> Gestione delle diete differenziate. Ai fini dell'attribuzione del punteggio si dovrà: presentare una relazione che descriva in modo sintetico le azioni/attività legate</p>

		<p>alla gestione delle diete differenziate (dalla fase della richiesta di dieta personalizzata sino alla fase di somministrazione) con particolare riferimento alla specifica formazione rivolta al personale, alla gestione di eventuali criticità e dei rapporti con l'utenza.</p> <p>Punteggio discrezionale</p> <p><u>Max. p.ti 3</u> Qualità del menù alternativo per utenti celiaci e del menù alternativo per utenti intolleranti al lattosio. Ai fini dell'attribuzione del punteggio si dovrà: presentare un menù alternativo per utenti celiaci e un menù alternativo per utenti intolleranti al lattosio, basato sulla tabella dietetica approvata dalla ASL competente, che tenga conto delle obbligazioni previste dal Capitolato. Si specifica che il menù differenziato dovrà essere quanto più possibile simile anche nell'aspetto a quello previsto nella tabella dietetica (es. Se il menù ordinario prevede la pasta al sugo, il "menù celiachia" dovrà prevedere pasta per celiaci e non un alimento diverso. Sarà necessario, ai fini dell'attribuzione del punteggio, indicare, per ogni pietanza sostitutiva, anche tutti gli ingredienti utilizzati e i relativi fornitori/produttori (in ogni caso il menù proposto sarà somministrato solo previa autorizzazione della ASL). Punteggio discrezionale</p>
4	Merende proposte (Primaria e Infanzia)	<p>Max p.ti 5</p> <p>La commissione valuterà i seguenti elementi:</p> <p><u>Max p.ti 5.</u> Varietà, stagionalità, freschezza. Punteggio discrezionale</p>
5	Piano di Educazione alimentare	<p>Max. p.ti 10</p> <p>La commissione valuterà i seguenti elementi:</p> <p><u>Max. p.ti 10</u> Qualità del Piano di Educazione alimentare preliminare proposto che tenga conto di quanto richiesto dal Capitolato, con particolare riferimento alle azioni che coinvolgano gli utenti e le loro famiglie per la prevenzione dell'obesità infantile, all'educazione alla corretta e sana alimentazione e al consumo di prodotti locali e legati alla stagionalità. Nello specifico la commissione dovrà valutare le azioni/attività proposte e il livello di comunicazione efficace ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto. Punteggio discrezionale</p>
6	Monitoraggio della qualità delle prestazioni e prevenzione dello spreco alimentare	<p>Max. p.ti 3</p> <p>La commissione valuterà i seguenti elementi:</p> <p><u>Max. p.ti 1,5</u> Qualità del Piano di monitoraggio della qualità delle prestazioni Dovranno essere evidenziate le azioni e le tempistiche che l'operatore economico intende porre in essere durante l'anno scolastico. Resta fermo quanto previsto dal capitolato. Punteggio discrezionale</p> <p><u>Max. p.ti 1,5</u> Prevenzione dello spreco alimentare. Ai fini dell'attribuzione del punteggio si dovrà: presentare una breve descrizione delle azioni che la ditta intende porre in essere per prevenire lo spreco alimentare e le azioni che intende adottare nel caso in cui si ravvisi uno scarso gradimento di alcune pietanze da parte dell'utenza, con conseguente spreco alimentare. Punteggio discrezionale</p>
7	Ulteriori offerte migliorative che comportino sensibili miglie alla qualità del servizio	<p>Max. p.ti 25</p> <p>La commissione valuterà i seguenti elementi:</p> <p><u>Max. p.ti 10</u> Incremento della qualità del servizio. Dovranno essere descritte dettagliatamente le eventuali offerte migliorative proposte, rispetto a quanto previsto nel capitolato di gara e nei precedenti punti dell'offerta tecnica, nello specifico relativamente ai seguenti aspetti: formazione del personale, sostenibilità energetica, attrezzature utilizzate. Punteggio discrezionale</p> <p><u>Max. p.ti 15</u> Ulteriori offerte migliorative volte ad incrementare oggettivamente la qualità e la funzionalità del servizio. Dovranno essere descritte dettagliatamente le eventuali ulteriori offerte migliorative proposte, rispetto a quanto previsto nel capitolato di gara e nei precedenti punti dell'offerta tecnica, con indicazione delle effettive miglie che, le stesse, se messe in pratica, apporterebbero alla qualità e alla funzionalità del servizio percepite dall'utenza. Punteggio discrezionale</p>
8	Certificazione di qualità	<p>Max. p.ti 2</p>

		<p>La commissione assegnerà il seguente punteggio:</p> <p><u>P.ti 2</u> Possesso di un sistema di qualità aziendale certificato per l'attività inerente l'oggetto dell'appalto. Punteggio obiettivo</p>
--	--	--

PRESENTA LA SEGUENTE OFFERTA TECNICA

(20 PAG. MASSIMO A PARTIRE DA QUESTA PAGINA)

1. Caratteristiche e organizzazione del servizio e del personale

Font Liberation Sans 12pt. Interlinea 1.5

*Allegare, nella BUSTA TECNICA, il MODELLO Fornitori Derrate CAM fornito
dalla S.A. in PDF/A firmato digitalmente*

2. Derrate sarde oltre la % CAM

Allegare, nella BUSTA TECNICA, il MODELLO DERRATE SARDE fornito dalla S.A. in PDF/A firmato digitalmente

3. Diete differenziate

Font Liberation Sans 12pt. Interlinea 1.5

4. Merende proposte (Primaria e Infanzia)

Font Liberation Sans 12pt. Interlinea 1.5

5. Piano di Educazione alimentare

Font Liberation Sans 12pt. Interlinea 1.5

6. Monitoraggio della qualità delle prestazioni e prevenzione dello spreco alimentare

Font Liberation Sans 12pt. Interlinea 1.5

7. Ulteriori offerte migliorative che comportino sensibili migliorie alla qualità del servizio


Font Liberation Sans 12pt. Interlinea 1.5

8. Certificazione di qualità

Allegare, nella BUSTA TECNICA, la certificazione del sistema di qualità aziendale certificato per l'attività inerente l'oggetto dell'appalto;

Data 

Firma¹



Nota Bene:

1. *Offerta tecnica firmata digitalmente dal legale rappresentante della ditta. L'Offerta Tecnica dovrà assicurare i requisiti minimi descritti nel Capitolato speciale, dovrà essere formulata in modo da fornire tutti gli elementi necessari ad una valutazione completa ed approfondita in merito al contenuto ed alla qualità del servizio proposto, la cui elaborazione deve essere connotata da sinteticità, concretezza e realizzabilità, deve essere predisposta, in un unico fascicolo in PDF/A firmato digitalmente, di ampiezza **non superiore a 20 pagine dattiloscritte**, in formato A4, utilizzando il modello fornito dalla S.A. Modello offerta tecnica. L'offerente avrà cura di porre in evidenza in modo chiaro ed inequivocabile gli elementi essenziali indispensabili all'assegnazione del punteggio spettante in fase di valutazione dell'offerta;*

2. *A corredo di tale relazione dovrà essere inserita obbligatoriamente, nella medesima Busta tecnica, la seguente documentazione:*

1. Il Modello fornitori derrate CAM, fornito dalla S.A. in PDF/A firmato digitalmente

2. Il Modello derrate sarde, fornito dalla S.A. in PDF/A firmato digitalmente

3. la certificazione del sistema di qualità aziendale, eventualmente posseduto;

4. In caso di avvalimento premiale, contratto di avvalimento;

5. L'operatore economico che adotta un CCNL diverso da quello indicato dalla S.A. inserisce la dichiarazione di equivalenze delle tutele e l'eventuale documentazione probatoria sulla equivalenza del proprio CCNL nella sezione della piattaforma relativa all'offerta tecnica.

Ad eccezione della predetta documentazione, non dovrà essere inserito nella busta alcun altro documento.