

ALLEGATO D – MODELLO PER LA PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA – Servizio di ristorazione scolastica nelle scuole primarie, secondarie e della formazione professionale e per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare della Comunità di Primiero nonché nel plesso scolastico di Canal S. Bovo (TN) – CIG 759900407B – CUP C89F18000570006.

IMPORTANTE

Se necessario, il concorrente, con motivata e comprovata dichiarazione, dia puntuale evidenza delle informazioni fornite nell’ambito dell’offerta ovvero a giustificazione della medesima che costituiscano segreti tecnici o commerciali. In mancanza di tale indicazione, l’offerta tecnica sarà considerata interamente ostensibile in sede di accesso agli atti ai sensi dell’art. 53 del d.lgs. n. 50/2016.

COMPILARE LE SEGUENTI SEZIONI:

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

INDICARE DI SEGUITO LA PERCENTUALE DI AUTOMEZZI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE OFFERTA (RISPETTO AL NUMERO TOTALE DI AUTOMEZZI): _____ %

SEZIONE 2 – Progetto di gestione degli approvvigionamenti (con particolare attenzione alla qualificazione e stagionalità degli alimenti, all’ottimizzazione logistica con trasporti collettivi, ai magazzinaggi comuni, ai trasporti a pieno carico, al maggiore riduzione possibile dei chilometri percorsi su gomma ed all’uso responsabile della risorsa idrica).

DESCRIVERE IL PROGETTO UTILIZZANDO IL MODELLO ALLEGATO 1

SEZIONE 3 – Piano di gestione del ciclo rifiuti/imballaggi e piano di destinazione del cibo non somministrato.

DESCRIVERE IL PROGETTO UTILIZZANDO IL MODELLO ALLEGATO 2

SEZIONE 4 – Qualificazione dei prodotti alimentari (aumento dell’incidenza per centro produzioni biologiche, DOP, IGP e a basso impatto ambientale). 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.

1. COMPILARE LA TABELLA CONTENUTA NEL MODELLO ALLEGATO 3
2. INDICARE LA PERCENTUALE DI PESO SUL TOTALE NELLA TABELLA DI SEGUITO RIPORTATA

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

Carne

Tipologia di produzione	% peso sul totale
produzione biologica	%
prodotti IGP, DOP	
prodotti tipici e tradizionali	%
Produzione a basso impatto ambientale	%

Pesce

Tipologia di produzione	% peso sul totale
Acquacoltura biologica	%
Pesca sostenibile	
Produzione a basso impatto ambientale	%

SEZIONE 5 – Tipologie di derrate alimentari a filiera trentina ed a filiera interamente trentina, al fine di dare seguito alle iniziative di cui alla successiva sezione 6, che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti per i quali formula l'offerta

COMPILARE LA TABELLA DI SEGUITO RIPORTATA

Prodotti a filiera trentina (FT) – filiera interamente trentina (FIT) – filiera corta (FC) e filiera locale (FL)	Tipologia di fornitore (sigla)
Carni bovine	
Frutta fresca (mele, pere, fragole, pesche, albicocche, kiwi, prugne e susine)	
Trote	
Latte e derivati	
Verdura fresca (patate, carote, verze, cappucci, cavolfiori, zucche, zucchine)	

SEZIONE 6 – Progetto per l'organizzazione di iniziative sull'educazione alimentare e sull'acculturamento sulle condizioni storico geografiche e sociali trentine

1. CONTRASSEGNARE LA/LE VOCE/I DI INTERESSE DI SEGUITO RIPORTATE

2. DESCRIVERE IL PROGETTO UTILIZZANDO IL RISPETTIVO MODELLO ALLEGATO

Tipologia dell'iniziativa:

- Allestimento e distribuzione materiale informativo/divulgativo (indicare il tipo):
[COMPILARE IL MODELLO ALLEGATO 4A]
 - o Supporto cartaceo;
 - o Supporto elettronico (disponibile su web);
 - o App dedicata (iOs, Android).
- Eventi a carattere informativo\divulgativo (es. incontri tematici, seminari);
[COMPILARE IL MODELLO ALLEGATO 4B]
- Interventi formativi di promozione ed educazione alla salute;
[COMPILARE IL MODELLO ALLEGATO 4C]

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/i di interesse):
 - o Commissioni mensa scolastiche
 - o Istituti scolastici
 - o Azienda sanitaria
 - o Produttori locali

SEZIONE 7 – Progetto per la gestione delle diete speciali

DESCRIVERE IL PROGETTO UTILIZZANDO IL MODELLO ALLEGATO 5, AVUTO RIGUARDO ALL'ALLEGATO B AL CAPITOLATO SPECIALE

SEZIONE 8 – Impiego di prodotti provenienti da cooperative sociali. Per cooperative sociali si intendono quelle di cui al punto B) del c. 1 dell'art. 1 della legge 381/1991. Per prodotti provenienti da cooperative sociali si intendono:

- prodotti da produzione primaria provenienti da cooperative sociali;
- prodotti trasformati in cui l'ingrediente caratterizzante sia proveniente da cooperative sociali o la cui lavorazione/trasformazione sia stata svolta da cooperative sociali.

INDICARE DI SEGUITO LA STIMA DELL'INCIDENZA PERCENTUALE DEL FATTURATO DEI PRODOTTI DI CUI SOPRA RISPETTO AL FATTURATO COMPLESSIVO SU BASE ANNUA: _____ % (riportare esclusivamente un dato percentuale, senza alcun dato in valore assoluto).

SEZIONE 9 – Piano di produzione, piano di igiene ambientale ed organizzazione del personale

DESCRIVERE IL PROGETTO UTILIZZANDO IL MODELLO ALLEGATO 6, AVUTO RIGUARDO ALL'ALLEGATO D AL CAPITOLATO SPECIALE

SEZIONE 10 – Iniziative di coinvolgimento di persone svantaggiate

DESCRIVERE IL PROGETTO UTILIZZANDO IL MODELLO ALLEGATO 7

SEZIONE 11 – Piano di gestione delle emergenze

DESCRIVERE IL PROGETTO UTILIZZANDO IL MODELLO ALLEGATO 8

SEZIONE 12 – Piano attrezzature e macchinari – Riduzione del rumore percepito nelle sale mensa (con particolare attenzione alle modalità previste per la manutenzione delle dotazioni). Il Piano può prevedere delle proposte relative alla predisposizione ed installazione di dispositivi che riducono il rumore percepito nelle sale cucine e mensa.

DESCRIVERE IL PROGETTO UTILIZZANDO IL MODELLO ALLEGATO 9, AVUTO RIGUARDO ALL'ALLEGATO C AL CAPITOLATO SPECIALE

Luogo e data, _____

FIRMA/E DEL/I LEGALE/I RAPPRESENTANTE/I

ALLEGATO 1

Progetto di gestione degli approvvigionamenti (con particolare attenzione alla qualificazione e stagionalità degli alimenti, all'ottimizzazione logistica con trasporti collettivi, ai magazzinaggi comuni, ai trasporti a pieno carico, al maggiore riduzione possibile dei chilometri percorsi su gomma ed all'uso responsabile della risorsa idrica)

Descrizione dell'iniziativa (max n. 4 facciate, formato A4, 35 righe per facciata, pt 12).

ALLEGATO 2

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

Descrizione delle due iniziative (max n. 8 facciate, formato A4, 35 righe per facciata, pt 12).

ALLEGATO 3

Qualificazione dei prodotti alimentari

A) Frutta, verdura 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 contenute 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		Indicare "Sì" in corrispondenza dei prodotti proposti e indicare la tipologia di produzione
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 di limone	0,029%	
	25,00%	
VERDURA		
Aglione	0,011%	
Indivia	0,017%	
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%	
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%		
Trentina	0,258%		
Verze	0,011%		
Zucca	0,030%		
Zucchine	1,597%		
Polpa di pomodoro	6,412%		
28,50%			
LEGUMI			
Ceci	0,032%		
Lenticchie	0,016%		
Misti per zuppa	0,009%		
Orzo	0,064%		
0,12%			
PATATE		6,88%	
OLIO			
Olio extravergine di oliva	1,053%		
Olio semi arachide	1,487%		
2,54%			
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			
Zocchetto	9,865%		
Pane integrale	1,050%		
Pane grattugiato	0,338%		
Pane per canederli	0,106%		
	11,40%		
RISO	2,8%		
FARINA 00	1,2%		
FARINA POLENTA	0,2%		
FORMAGGI	2,9%		
YOGURT	4,4%		
LATTE	4,2%		
TOTALE	100,0%		

B) Carne

Stima incidenza % del peso sulla fornitura complessiva	Segnalare la percentuale e la tipologia di produzione
Carne	

C) Pesce

Stima incidenza % del peso sulla fornitura complessiva	Segnalare la percentuale e la tipologia di produzione
Pesce	

NB (vale per tutti gli alimenti di cui alle precedenti lettere A, B e C): per quanto riguarda il requisito dei prodotti a basso impatto ambientale, per la verifica sia della percentuale minima richiesta (60%) sia dell'eventuale percentuale aggiuntiva proposta ai fini premianti, l'aggiudicatario dovrà produrre la documentazione prevista al punto 5.4.2 "Carbon Footprint" del d.m. 25 luglio 2011, allegato 1, pubblicato in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011.

ALLEGATO 4A

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:

- o Non è previsto il coinvolgimento di enti o istituzioni locali
- o Commissioni mense scolastiche
- o Istituti scolastici
- o Azienda sanitaria
- o Produttori locali
- o Altro, specificare _____

Tempi per la realizzazione dell'iniziativa: _____

Modalità di distribuzione: _____

ALLEGATO 4B

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
- Azienda sanitaria
- Produttori locali
- Altro, specificare _____

Esperti coinvolti: _____

Tempi per la realizzazione dell'iniziativa: _____

Modalità di invito all'evento: _____

ALLEGATO 4C

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\ voci):
 - o Insegnanti
 - o Genitori
 - o Membri della Commissione mensa scolastica
- Studenti

Collaborazione con enti e istituzioni locali per la progettazione:

- o Non è previsto il coinvolgimento di enti o istituzioni locali
- o Commissioni mensa scolastiche
- o Istituti scolastici
- o Azienda sanitaria
- o Produttori locali
- o Altro, specificare _____

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 5

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, 35 righe per facciata, pt 12).

ALLEGATO 6

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

Descrizione dei processi produttivi, del piano di igiene ambientale dell'organizzazione del personale con specificate le modalità con la quale la ditta aggiudicataria intende organizzare il ciclo produttivo delle diverse aree di lavoro e dei flussi di produzione sia presso i centri di cottura che presso i punti distribuzione, tenuto conto che il servizio prevede oltre ai pasti anche la somministrazione della frutta a merenda presso le scuole primarie, indicando 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 capofila, 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;
- personale a supporto della gestione oltre quello previsto da Capitolato (numero/qualifiche);
- esperienza professionale del Direttore dell'appalto;
- iniziative previste per la tutela dei lavoratori, in particolare la conciliazione lavoro/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. È 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 7

Iniziativa di coinvolgimento di persone svantaggiate nella predisposizione 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, 35 righe per facciata, pt 12).

ALLEGATO 8

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 della Comunità di Primiero (minimo 150 pasti giornalieri) – max n. 3 facciate, formato A4, 35 righe per facciata, p.ti 12).

ALLEGATO 9

Piano attrezzature e macchinari – Riduzione del rumore percepito nelle sale mensa

Descrizione delle modalità previste per la manutenzione delle dotazioni e delle proposte di messa a disposizione di nuove dotazioni. Il Piano può prevedere delle proposte relative alla predisposizione ed installazione di dispositivi che riducono il rumore percepito nelle sale cucine e mensa

Descrizione dell'iniziativa (max n. 3 facciate, formato A4, 35 righe per facciata, pt 12).