

PARAMETRI E CRITERI DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta dovrà essere redatta in conformità alle prescrizioni del presente documento. Essa dovrà essere composta da un'**offerta tecnica** e da un'**offerta economica** in regola con la vigente normativa in materia di imposta di **bollo**.

Le offerte dovranno essere presentate in **distinte buste (o plichi)** adeguatamente chiuse e sigillate con le medesime modalità previste per il plico esterno di cui al bando di gara, recanti all'esterno la denominazione dell'impresa, la scritta rispettivamente:

“Offerta tecnica”, “Offerta economica” e l'oggetto della gara. Esse andranno quindi inserite **nel plico unico esterno**.

In caso di parità di punteggio (sommatoria di punteggio tecnico ed economico) l'individuazione dell'aggiudicatario avverrà mediante estrazione a sorte in seduta pubblica.

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà con il criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**, secondo quanto disposto dall'articolo 83 del D.Lgs. 163/2006, nonché dell'articolo 283 del D.P.R. 207/2010, per quanto compatibile valutata in base ai seguenti elementi:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE E PESO PONDERALE

Ai fini dell'individuazione dell'offerta più vantaggiosa la stazione appaltante assume gli elementi e i relativi fattori ponderati di seguito indicati:

- QUALITÀ: punti massimi	85
- PREZZO: punti massimi	15
Totale punti massimi	100

I punteggi relativi agli elementi di valutazione dell'offerta tecnica saranno attribuiti dalla commissione tecnica in base alle indicazioni fornite dai concorrenti nell'offerta tecnica secondo quanto di seguito specificato al punto I) OFFERTA TECNICA.

I punteggi relativi all'offerta economica saranno attribuiti dalla commissione di gara applicando le formule di seguito riportate al punto II) OFFERTA ECONOMICA.

L'aggiudicazione verrà disposta nei confronti del soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, e cioè che avrà ottenuto il **punteggio complessivo più alto (max 100 punti)** risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica e del punteggio attribuito all'offerta economica, con le modalità di seguito indicate.

Ai sensi dell'articolo 55, comma 4 D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 si procederà ad aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida purché ritenuta conveniente e idonea per l'Amministrazione in relazione all'oggetto dell'appalto ed alle prescrizioni degli atti di gara.

Ai sensi dell'articolo 81, comma 3 del D.Lgs. 163/2006, la Stazione Appaltante si riserva inoltre la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Non saranno ammesse offerte economiche in aumento, parziali o condizionate.

OFFERTA TECNICA

L'Amministrazione, giovandosi dell'ausilio di una Commissione Tecnica, esprime una scelta insindacabile del soggetto la cui offerta tecnica è considerata preferibile, sulla base degli elementi di valutazione di seguito riportati.

I concorrenti devono presentare un **“Progetto per la gestione del servizio di ristorazione”** consistente nella compilazione del **modulo di offerta** e dei relativi allegati disponibili sul sito internet www.appalti.provincia.tn.it.

Gli allegati all'offerta tecnica non potranno superare né il numero di facciate né il numero di righe ove specificatamente indicato in ognuno degli allegati richiesti.

Non sarà valutata la parte degli allegati alla relazione eccedente i predetti limiti.

Elemento 1: AUTOMEZZI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

massimo punti 3

L'offerta dovrà indicare la percentuale di incidenza del numero di automezzi a basso impatto ambientale che il concorrente si impegna ad utilizzare nell'espletamento del servizio di trasporto dei pasti di cui all'art. 10 lett.e) del C.S.A., rispetto al totale automezzi impiegati dalla ditta per l'espletamento del detto servizio.

Il titolo di possesso e la copia della carta di circolazione di ogni automezzo verranno richieste all'aggiudicatario in sede di stipulazione contratto.

Per automezzi a basso impatto ambientale si intendono mezzi di trasporto euro 4 o superiore, ibridi, elettrici, metano, GPL.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 3 * \%i / \%max$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

$\%i$ = percentuale offerta dal concorrente i-esimo

$\%max$ = percentuale massima offerta

Elemento 2: MODALITÀ DI GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI

massimo punti 5

L'offerta deve illustrare la modalità di gestione degli approvvigionamenti, con particolare attenzione alla qualificazione e stagionalità degli alimenti, all'ottimizzazione logistica, allo sviluppo del minor numero possibile di km percorsi su gomma (trasporti collettivi, magazzinaggi comuni, trasporti a pieno carico) e all'uso responsabile della risorsa idrica.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 5 * C_i / C_{max}$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

C_i = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

C_{max} = valore di C_i max

Elemento 3: VEICOLAZIONE DEI PASTI

massimo punti 2

L'offerta deve descrivere le modalità di veicolazione dei pasti in considerazione delle potenzialità dei centri di cottura e della dislocazione delle strutture in una logica di contenimento degli effetti nocivi sull'ambiente.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 2 * C_i / C_{max}$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

C_i = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

C_{max} = valore di C_i max

Elemento 4: GESTIONE DEL CICLO RIFIUTI/IMBALLAGGI

massimo punti 5

L'offerta deve indicare le modalità di gestione del ciclo rifiuti/imballaggi 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.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 5 * C_i / C_{max}$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

C_i = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

C_{max} = valore di C_i max

Elemento 5: PRODOTTI BIOLOGICI, IGP, DOP, STG, PRODUZIONE INTEGRATA

massimo punti 8

L'offerta deve indicare l'incidenza percentuale in termini di peso, delle seguenti tipologie di produzioni, rispetto al totale, oltre a quella prevista come obbligatoria dal capitolato a garanzia della qualità - che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti del lotto per il quale formula l'offerta.

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 (corrispondente alla percentuale indicata nella tabella singoli prodotti).

Tipologia di produzione	Punti % <i>NB: max valutabile 45% complessivo</i>
produzione biologica	punti % in più rispetto al valore obbligatorio (35%):
prodotti IGP, DOP, STG	punti % in più rispetto al valore obbligatorio (20%):
produzione integrata	
prodotti tipici e tradizionali	

Carne

Tipologia di produzione	
produzione biologica	punti % in più rispetto al valore obbligatorio (20%):
prodotti IGP, DOP	NB: max valutabile 40%
prodotti tipici e tradizionali	

Pesce

Tipologia di produzione	
Acquacoltura biologica	punti % in più rispetto al valore obbligatorio (35%):
Pesca sostenibile - DOP	NB: max valutabile 15%

$$P_i = 8 * C_i / C_{max}$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

C_i = sommatoria punti % in più rispetto al valore obbligatorio

C_{max} = massimo valore di C_i

Si precisa che, ai fini dell'attribuzione del punteggio, se C_i e/o $C_{max} > \text{max valutabile}$, C_i e/o $C_{max} = \text{max valutabile}$

Elemento 6: PRODOTTI A “KM 0”, A FILIERA TRENTINA E A FILIERA INTERAMENTE TRENTINA

massimo punti 10

L'offerta deve indicare le tipologie di derrate alimentari a “Km 0”, a filiera trentina, a filiera interamente trentina - oltre a quelle previste come obbligatorie dal capitolato a garanzia della freschezza ed al fine di dare seguito alle iniziative di cui al successivo elemento di valutazione n. 7, nel rispetto dei calendari proposti, di cui al punto 2) e punto 3) dell'Allegato B al CSA, compatibilmente con le effettive potenzialità/disponibilità del territorio trentino - che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti del lotto per il quale formula l'offerta - massimo 10 punti (ad ogni prodotto dichiarato sono attribuiti 2 punti)

prodotti a km 0 – filiera trentina – filiera interamente trentina	punti
Carni bovine	2
Frutta fresca: mele, pere, pesche, albicocche, kiwi, fragole, prugne e susine	2
Trote	2
Latte e derivati	2
Verdura fresca: patate, carote, verze, cappucci, cavolfiori, zucche, zucchine	2

$$P_i = 10 * \text{Punti-i} / \text{Punti-max}$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Punti i = punti conseguiti dal concorrente i-esimo

Punti max = punti massima offerta

Elemento 7: INIZIATIVE SULL'EDUCAZIONE ALIMENTARE E SULL'ACCULTURAMENTO SULLE CONDIZIONI STORICO GEOGRAFICHE E SOCIALI TARENTINE

massimo punti 8

L'offerta deve descrivere un progetto per l'organizzazione di iniziative sull'educazione alimentare e sull'acculturamento sulle condizioni storico geografiche e sociali trentine. Sono previsti i seguenti sub elementi:

sub-elemento 1: Allestimento e distribuzione materiale informativo divulgativo: fino al massimo di punti 2 per almeno due opzioni tra le seguenti: Supporto cartaceo; Supporto elettronico (disponibile su web); App dedicata (iOS, Android). L'offerente dovrà specificare lo strumento e le sue caratteristiche. Verranno valutati l'immediatezza del messaggio, la versatilità di utilizzo dello strumento e il potenziale numero di destinatari coinvolti.

sub-elemento 2: Eventi a carattere informativo divulgativo (es. incontri tematici, seminari): fino al massimo di punti 1 per almeno un evento all'anno. Verranno valutati in particolare il potenziale numero di destinatari coinvolti e l'attinenza del tema.

sub-elemento 3: Interventi formativi di promozione ed educazione alla salute: fino al massimo di punti 2 per almeno un intervento all'anno. Verranno valutati in particolare il contenuto degli interventi formativi e i soggetti individuati come destinatari.

sub-elemento 4: Coinvolgimento, nella fase di progettazione dell'iniziativa di: a) produttori locali
b) commissioni Mense Scolastiche e Istituti Scolastici e
c) Azienda Sanitaria Locale.
Tutti i soggetti vanno coinvolti al fine del conseguimento del punteggio massimo di 3 punti. In difetto anche di una sola lettera non viene attribuito nessun punto.
Verrà valutata in particolare l'adeguatezza del progetto ad ottenere il fine di mettere in relazione i vari soggetti sopra specificati.

P_p = C_i * punteggio massimo del sub-elemento / C_{max}

dove:

P_p = punteggio parziale per sub elemento

C_i = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

C_{max} = massimo valore di C_i

Quindi:

P_i = $8 * \sum P_p / \sum P_{pmax}$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo
 $\sum P_p$ = sommatoria dei punti parziali, conseguiti dal concorrente i-esimo
 $\sum P_{pmax}$ = punti massima offerta

Elemento 8: DIETE SPECIALI

massimo punti 8

L'offerta deve descrivere un progetto per la gestione delle diete speciali con particolare attenzione a:

- menù con esclusione di glutine;
- menù per utenti soggetti a allergie/intolleranze verso più alimenti (es. latte e derivati – uova e derivati – lattosio – frutta a guscio)
- menù per patologie quali diabete, dislipidemie;
- menù specifici per richieste a carattere etico- religioso

Ogni tipologia di menù presentata dovrà essere accompagnata dalla descrizione delle modalità di attivazione e di gestione della dieta speciale e di risposta alle richieste.

Alle singole tipologie di diete speciali proposte verrà attribuito il seguente punteggio massimo:

TIPOLOGIA	PUNTEGGIO MASSIMO
Senza glutine	3
Allergie/intolleranze	2
Diabete/dislipidemie	2
Motivi etico-religiosi	1

Si precisa che ai fini dell'attribuzione del punteggio verranno considerati i seguenti aspetti:

1. la qualità e la varietà degli alimenti alternativi proposti nella dieta;
2. le modalità di attivazione e di gestione della dieta speciale e di risposta alle richieste;
3. le procedure attivate e le modalità con le quali viene formato/istruito il personale;
4. il sistema di monitoraggio rispetto alla corretta esecuzione delle procedure da parte del personale.

P_p = C_i * punteggio massimo del sub-elemento / C_{max}

dove:

P_p = punteggio parziale per sub elemento

C_i = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

C_{max} = massimo valore di C_i

Quindi:

P_i = $8 * \sum P_p / \sum P_{pmax}$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

$\sum P_p$ = sommatoria dei punti parziali, conseguiti dal concorrente i-esimo

$\sum P_{pmax}$ = punti massima offerta

Elemento 9: PRODOTTI PROVENIENTI DA COOPERATIVE SOCIALI

massimo punti 2

L'offerta deve indicare, su base annua, l'incidenza percentuale sul fatturato dei prodotti provenienti da cooperative sociali che il concorrente si impegna a garantire nella gestione dell'appalto.

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 trasformati in cui l'ingrediente caratterizzante sia proveniente da Cooperative Sociali o la cui lavorazione / trasformazione sia stata svolta da Cooperative Sociali.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 2 * \%i / \%max$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

$\%i$ = percentuale offerta dal concorrente i-esimo

$\%max$ = percentuale massima offerta

Elemento 10: PIANO DI PRODUZIONE ED ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

massimo punti 17

L'offerta deve descrivere il piano di produzione e l'organizzazione del personale specificando in particolare, per questo aspetto, quanto segue:

- organico che si intende impiegare in ogni struttura messa a disposizione dall'Ente, specificando anche l'organico previsto per le sostituzioni, distinti per qualifiche, livello di inquadramento e orario settimanale considerando le ore effettive messe a disposizione: fino al massimo di punti 7;
- iniziative previste in materia di formazione del personale impiegato oltre quelle obbligatorie per legge: fino al massimo di punti 3;
- esperienza professionale del Responsabile dotato di autonomia gestionale e di spesa e con funzioni di collegamento diretto con la Comunità (Direttore) relativo all'Appalto, indicando la qualifica, il livello di inquadramento e l'orario settimanale considerando le ore effettive messe a disposizione: fino al massimo di punti 2;
- iniziative previste per la tutela dei lavoratori e in particolare per la conciliazione lavoro e famiglia: fino al massimo di punti 3;
- proposta in ordine alle modalità previste per la preparazione e somministrazione dei pasti agli studenti dell'ITET G.Floriani (art. 33 e lettera G) dell'allegato A del capitolato speciale d'appalto): fino al massimo di punti 2.

$$P_p = C_i * \text{punteggio massimo del sub-elemento} / C_{max}$$

dove:

P_p = punteggio parziale per sub elemento

C_i = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

C_{max} = massimo valore di C_i

Quindi:

$$P_i = 17 * \sum P_p / \sum P_{pmax}$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

$\sum P_p$ = sommatoria dei punti parziali, conseguiti dal concorrente i-esimo

$\sum P_{pmax}$ = punti massima offerta

Elemento 11: COINVOLGIMENTO DI PERSONE SVANTAGGIATE

massimo punti 3

L'offerta deve descrivere le iniziative di coinvolgimento di persone svantaggiate nell'allestimento del servizio di ristorazione che il concorrente si impegna a garantire nella gestione dell'appalto, in base ad un progetto specifico che evidenzia obiettivi e modalità operative, specifiche per i singoli individui.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 3 * C_i / C_{max}$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

C_i = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

C_{max} = voti massima offerta

Elemento 12: GESTIONE DELLE EMERGENZE

massimo punti 6

L'offerta deve descrivere il piano di gestione delle emergenze riportante le 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 Alto Garda e Ledro.

Ciascun concorrente dovrà indicare la dislocazione del/i centro/i di cottura alternativo/i di cui all'art. 10, lettera d) del capitolato speciale di appalto.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 6 * C_i / C_{max}$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

C_i = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

C_{max} = voti massima offerta

Nota: testo coordinato con la rettifica prot. n. 502746 del 06.10.2015

Elemento 13: PIANO ATTREZZATURE E MACCHINARI

massimo punti 5

L'offerta deve indicare l'importo annuo aggiuntivo rispetto a quanto stabilito dall'art. 11, numero 4), lettera b) del Capitolato, che il concorrente intende mettere a disposizione della Comunità per l'acquisto di dotazioni aggiuntive. L'importo massimo valutabile ammonta a 15.000,00 euro, eventuali importi superiori non verranno valutati per la parte eccedente il valore di 15.000, euro, ma rimarranno vincolanti per il concorrente. Punteggio massimo attribuibile: 5 punti.

I punti sono attribuiti mediante interpolazione lineare, secondo la seguente formula:

$$P_i = 5 * V_i / V_{max}$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

V_i = valore in euro offerto dal concorrente i-esimo

V_{max} = valore massimo offerto di V_i

Si precisa che, ai fini dell'attribuzione del punteggio, se V_i e/o $V_{max} > 15.000$, V_i e/o $V_{max} = 15.000$.

Elemento 14: BUONO PASTO DEMATERIALIZZATO

massimo punti 3

L'offerta deve indicare le modalità e le migliorie proposte per quanto riguarda il sistema di gestione del buono pasto dematerializzato: fino al massimo di punti 3.

Verrà valutata in particolare la messa a disposizione di strumenti innovativi di comunicazione con l'utente, la possibilità di ulteriori modalità di pagamento, la possibilità di ampliare l'utilizzo del sistema anche ad altri aspetti gestionali, come ad esempio la possibilità di gestire le diete speciali.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 3 * C_i / C_{max}$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

C_i = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

C_{max} = voti massima offerta

Il punteggio attribuito all'offerta tecnica del concorrente verrà calcolato dalla sommatoria dei punteggi attribuiti ai parametri di valutazione di cui sopra, ciascuno preventivamente riparametrato come indicato nelle formule, con successiva riparametrazione dei punteggi totali complessivi, riportando a 85 il punteggio complessivo più alto e proporzionando a tale punteggio massimo i punteggi complessivi provvisori prima calcolati

$$P_{tec} = 85 * \sum P_i / \sum P_{imax}$$

dove

P_{tec} = punteggio finale conseguito per l'offerta tecnica dal concorrente i-esimo

$\sum P_i$ = sommatoria di tutti i coefficienti conseguiti dal concorrente i-esimo per gli elementi da 1 a 14

$\sum P_{imax}$ = punteggi conseguiti dall'offerta tecnica migliore

MODALITÀ DI SOTTOSCRIZIONE

Nel caso di impresa singola, il modulo di offerta tecnica dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentate dell'impresa concorrente, a **PENA DI ESCLUSIONE** dalla gara.

Nel caso di imprese riunite in raggruppamento temporaneo non ancora costituito, il modulo di offerta tecnica dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentate di ciascuna impresa raggruppata, a **PENA DI ESCLUSIONE** dalla gara.

Nel caso di imprese riunite in raggruppamento temporaneo di imprese già costituito, il modulo di offerta tecnica dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentate dell'impresa capogruppo, a **PENA DI ESCLUSIONE** dalla gara.

Nel caso di consorzio ex 2602 c.c. già costituito o di G.e.i.e., il modulo di offerta tecnica dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante del Consorzio o del G.e.i.e., a **PENA DI ESCLUSIONE** dalla gara.

Nel caso di consorzio ex 2602 c.c. non ancora costituito, il modulo di offerta tecnica dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante di ciascuna impresa consorziata, a **PENA DI ESCLUSIONE** dalla gara.

Per tutte le altre forme di Consorzio il modulo di offerta tecnica dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante del Consorzio, a **PENA DI ESCLUSIONE** dalla gara.

Gli allegati al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, <u>PENA LA NON VALUTAZIONE.</u>
--

Si ricorda che le caratteristiche tecniche, organizzative e gestionali del servizio descritte nel Capitolato speciale d'appalto rappresentano requisiti minimi tassativi ed inderogabili. Si procederà all'ESCLUSIONE del concorrente la cui offerta tecnica non rispetti le caratteristiche minime.

Le offerte duplici (con alternative) o comunque condizionate non saranno ritenute valide e saranno ESCLUSE.

Si evidenzia che, al fine di consentire la valutazione dell'offerta da parte della Commissione tecnica, l'offerta **deve necessariamente evidenziare** gli elementi che consentono la valutazione e l'attribuzione dei punteggi secondo quanto indicato al presente elaborato.

Si evidenzia che in nessun caso, a **PENA DI ESCLUSIONE**, al di fuori della busta contenente l'offerta economica, potrà essere inserito alcun documento contenente indicazioni di importi, neppure indicativi.

NB: Il concorrente può allegare all'offerta tecnica l'eventuale dichiarazione di **non consentire l'accesso**, da parte di altri concorrenti, alle informazioni contenute nell'offerta che costituiscono segreti tecnici o commerciali; in tal caso, sarà onere del concorrente individuare in modo **preciso** le parti dell'offerta contenenti le predette informazioni e fornire un'**adeguata motivazione**.

OFFERTA ECONOMICA

L'OFFERTA ECONOMICA dovrà essere redatta su carta resa legale con l'avvertenza che si provvederà a trasmettere agli organi competenti alla regolarizzazione fiscale le offerte non in regola con l'imposta di bollo.

L'offerta economica dovrà essere formulata utilizzando il modulo, fornito dall'Amministrazione, di cui al successivo capoverso e debitamente sottoscritto secondo le indicazioni esposte nel prosieguo.

La formulazione dell'offerta economica avviene mediante la compilazione integrale dell'allegato modulo denominato "MODELLO OFFERTA ECONOMICA". Il predetto modulo è disponibile sul sito internet dell'Agenzia per gli Appalti e Contratti della Provincia Autonoma di Trento: www.appalti.provincia.tn.it alla sezione "Gare d'appalto" come allegato del bando relativo alla gara in oggetto.

La compilazione avviene mediante l'indicazione da parte dell'offerente:

- 1) **del PREZZO UNITARIO offerto per ogni singola voce (dal numero 1 al numero 2)** relativa alle varie categorie di prestazioni (in cifre ed in lettere, con l'avvertenza che in caso di discordanza l'Amministrazione considererà valido il prezzo espresso in lettere) e **del prodotto** dello stesso moltiplicato per la quantità indicata dall'Amministrazione (prezzi complessivi parziali).

Si precisa che, a PENA DI ESCLUSIONE, i prezzi unitari proposti non potranno superare i seguenti importi:

	voce	valore massimo
1	pasto scuola primaria e secondaria di primo grado	Euro 4,25
2	pasto scuola secondaria di secondo grado e Istituti di Formazione Professionale	Euro 6,00

- 2) **del PREZZO COMPLESSIVO offerto** derivante dalla somma di tutti i prezzi complessivi parziali, che deve essere espresso in cifre ed in lettere;

Si precisa che l'offerta deve riguardare le prestazioni soggette a ribasso e gli importi di offerta devono essere espressi al netto degli oneri per la sicurezza stimati dalla stazione appaltante ai sensi dell'art 86 comma 3-bis del D.Lgs. 163/06 e pari ad **euro 0**.

Si precisa infine che, ai sensi dell'art. **87 comma 4** del D.Lgs. 163/06, l'offerta dovrà indicare specificamente i costi relativi alla c.d. "**sicurezza aziendale**" (o costi interni per la sicurezza del lavoro), a **PENA DI ESCLUSIONE**.

Eventuali correzioni ai prezzi unitari e al prezzo complessivo (sia nella parte intera sia nella parte decimale) dovranno essere effettuate con un tratto di penna che consenta di leggere quanto si è inteso correggere. Non sono ammesse correzioni ai prezzi unitari e al prezzo complessivo (sia nella parte intera sia nella parte decimale) effettuate mediante cancellature, abrasioni o mediante uso dei correttori a vernice, tipo bianchetto e similari. Le correzioni ai prezzi unitari e al prezzo complessivo (sia nella parte intera sia nella parte decimale) dovranno essere confermate mediante apposizione della sottoscrizione del legale rappresentante dell'impresa ovvero di un suo procuratore, o di ciascuna Impresa raggruppata in caso di Raggruppamento

temporaneo non costituito o della sola capogruppo se il Raggruppamento è già costituito.

Non saranno considerati validamente espressi i prezzi unitari e il prezzo complessivo indicati a seguito di correzioni ad essi non chiaramente riconducibili, non effettuate con le modalità di cui sopra e non sottoscritte dal legale rappresentante dell'impresa ovvero di un suo procuratore, o di ciascuna Impresa raggruppata in caso di Raggruppamento temporaneo non costituito o della sola capogruppo se il Raggruppamento è già costituito.

Comporta l'ESCLUSIONE AUTOMATICA dell'offerta:

- **la mancata sottoscrizione del modulo, con le modalità sopra indicate;**
- **la mancata indicazione di uno o più prezzi unitari (qualora non siano validamente espressi né in cifre né in lettere);**
- **la presentazione di offerte in aumento, anche con riferimento ad uno o più prezzi unitari;**
- **la mancata indicazione dei costi relativi alla sicurezza aziendale.**

MODALITÀ DI SOTTOSCRIZIONE

L'offerta economica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa (o da persona in possesso dei poteri di impegnare l'impresa), a **PENA DI ESCLUSIONE dalla gara**. Nel caso di imprese riunite in raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito, l'offerta economica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentate di **ciascuna impresa raggruppata, a PENA DI ESCLUSIONE dalla gara**.

Nel caso di imprese riunite in raggruppamento temporaneo di imprese già costituito, l'offerta economica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentate dell'impresa capogruppo, a **PENA DI ESCLUSIONE dalla gara**.

Nel caso di consorzio ex 2602 c.c. già costituito o di G.e.i.e., l'offerta economica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del Consorzio o del G.e.i.e., a **PENA DI ESCLUSIONE dalla gara**.

Nel caso di consorzio ex 2602 c.c. non ancora costituito, l'offerta economica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante di ciascuna impresa consorziata, a **PENA DI ESCLUSIONE dalla gara**.

Per tutte le altre forme di Consorzio, l'offerta economica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del Consorzio, a **PENA DI ESCLUSIONE dalla gara**.

DICHIARAZIONI/DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE ALL'OFFERTA ECONOMICA

Nella busta contenente l'offerta economica dovranno essere inserite, le seguenti dichiarazioni/documentazione:

- 1. l'eventuale dichiarazione di subappalto**, sottoscritta con le stesse modalità prescritte per la sottoscrizione dell'offerta economica; vedi articolo 13 capitolato.
- 2. le eventuali giustificazioni dell'offerta**, al fine della valutazione dell'anomalia.

ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

Al fine dell'applicazione della formula matematica sotto riportata e dell'attribuzione dei conseguenti punteggi, la commissione di gara provvederà a trasformare il prezzo totale offerto indicato dal concorrente, in percentuale di ribasso, rispetto all'importo complessivo a base di gara.

Nel caso in cui il totale dell'offerta indicato dal concorrente non corrisponda alla sommatoria dei prezzi unitari moltiplicati per le quantità indicate, verrà mantenuto immutato il costo unitario di queste ultime e si provvederà d'ufficio alla correzione del totale dell'offerta complessiva.

Il ribasso percentuale corrispondente a tale prezzo sarà l'unico elemento considerato ai fini dell'attribuzione del punteggio relativo all'offerta economica.

Il punteggio all'offerta economica sarà dato dalla seguente formula:

$$P = C_i * 15$$

Ai fini della determinazione dei coefficienti relativi all'elemento "offerta economica" si applicheranno le seguenti formule:

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A \text{ soglia)} = 0,90 * A_i / A_{\text{soglia}}$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A \text{ soglia)} = 0,90 + (0,10) * [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A \text{ soglia})]$$

Dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i -esimo;

A_i = valore dell'offerta del concorrente i -esimo (ribasso % calcolato rispetto al prezzo complessivo offerto);

A_{soglia} = media dei valori offerti

A_{max} = valore della migliore offerta (miglior ribasso %, calcolato rispetto al prezzo complessivo offerto)

ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO COMPLESSIVO

Una volta attribuito il punteggio relativo al prezzo è possibile determinare il punteggio complessivo ottenuto dalle offerte dei concorrenti attraverso l'applicazione della seguente formula:

$$P_{\text{tot}} = P_{\text{tec}} + P_{\text{econ}}$$

dove:

P_{tot} = punteggio complessivo ottenuto dall'offerta del concorrente i -esimo

P_{tec} = punteggio ottenuto dall'offerta tecnica del concorrente i -esimo

P_{econ} = punteggio ottenuto dall'offerta economica del concorrente per il prezzo

Modulo di offerta

**Spett.le
Provincia Autonoma di Trento
Servizio Appalti**

Appalto, mediante procedura aperta, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole primaria e secondaria di primo grado e Istituti di Formazione professionale nell'ambito della Comunità Alto Garda e Ledro.

- Progetto per la gestione del servizio di ristorazione / OFFERTA TECNICA -

Io sottoscritto _____ in qualità di _____, autorizzato a rappresentare legalmente la società _____ Cod.Fisc. _____
P.I. _____ con sede legale in _____ via _____ n° _____

FORMULO

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

Percentuale di incidenza del numero di automezzi che del numero di automezzi a basso impatto ambientale che il concorrente si impegna ad utilizzare nell'espletamento del servizio di trasporto dei pasti di cui all'art. 10 lett.e) del C.S.A.:

_____ %

Si considerano automezzi a basso impatto ambientale quelli Euro 4, Euro 5, alimentati a metano o GPL, elettrici od ibridi. Il titolo di possesso e la copia della carta di circolazione di ogni automezzo verranno richiesti all'aggiudicatario in sede di stipulazione contratto.

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).

*Il concorrente descriva il progetto secondo le indicazioni di cui al modello **allegato 1***

3) PROGETTO DI VEICOLAZIONE DEI PASTI IN CONSIDERAZIONE DELLA DISLOCAZIONE DELLE STRUTTURE/REFETTORI

Il concorrente descriva il progetto secondo le indicazioni di cui al modello **allegato 2**, avendo riguardo all'Allegato A del capitolato speciale

4) PIANO DI GESTIONE DEL CICLO RIFIUTI/IMBALLAGGI

Il concorrente descriva il progetto secondo le indicazioni di cui al modello **allegato 3**

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.

Il concorrente compili le **seguenti tabelle** nonché il compili e sottoscriva il modello **allegato n. 4**

Tipologia di produzione	% peso sul totale NB: max valutabile 45% complessivo
produzione biologica	punti % in più rispetto al valore obbligatorio 35% _____ %
prodotti IGP, DOP, STG	punti % in più rispetto al valore obbligatorio 20% _____ %
produzione integrata	
prodotti tipici e tradizionali	

Carne

Tipologia di produzione	% peso sul totale NB: max valutabile 40%
produzione biologica	punti % in più rispetto al valore obbligatorio 20% _____ %
prodotti IGP, DOP	
prodotti tipici e tradizionali	

Pesce

Tipologia di produzione	% peso sul totale NB: max valutabile 15%
Acquacoltura biologica	punti % in più rispetto al valore obbligatorio 35% _____ %
Pesca sostenibile	

NB: va compilata la tabella allegato 4.

In caso di discordanza tra le percentuali della tabella sopra riportata e la tabella allegato 4 prevale quanto riportato nell'allegato 4.

6) **TIPOLOGIE DI DERRATE ALIMENTARI "KM0", A FILIERA TARENTINA, A FILIERA INTERAMENTE TARENTINA- 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**

Il concorrente compili la seguente tabella:

prodotti a km 0 – filiera trentina – filiera interamente trentina	Indicare SI/NO
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	

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

Tipologia dell'iniziativa: (il concorrente contrassegni 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 Mense Scolastiche
- Istituti Scolastici
- Azienda Sanitaria Locale
- Produttori locali

Il concorrente descriva il progetto secondo le indicazioni di cui ai modelli allegati 5a, 5b, 5c.

8) PROGETTO PER LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

Il concorrente descriva il progetto secondo le indicazioni di cui al modello allegato 6, avendo 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 trasformati in cui l'ingrediente caratterizzante sia proveniente da Cooperative Sociali o la cui lavorazione/trasformazione sia stata svolta da Cooperative Sociali.

Stima dell'incidenza % del fatturato dei prodotti provenienti da cooperative sociali, rispetto al fatturato complessivo su base annua che il concorrente si impegna a garantire nella gestione dell'appalto:

_____ % (*attenzione riportare esclusivamente un dato % senza alcun dato in valore assoluto*).

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

*Il concorrente descriva il progetto secondo le indicazioni di cui al modello **allegato 7**, avendo riguardo all'allegato D al Capitolato speciale.*

11) INIZIATIVE DI COINVOLGIMENTO DI PERSONE SVANTAGGIATE

*Il concorrente descriva il progetto secondo le indicazioni di cui al modello **allegato 8***

12) PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE

*Il concorrente descriva il progetto secondo le indicazioni di cui al modello **allegato 9***

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).

*Il concorrente descriva il progetto secondo le indicazioni di cui al modello **allegato 10**, avendo riguardo all'allegato D del capitolato speciale.*

14) BUONO PASTO DEMATERIALIZZATO

*Il concorrente descriva il progetto secondo le indicazioni di cui al modello **allegato 11***

Data, _____

Firma del legale rappresentante

ALLEGATO 1

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) ed all'uso responsabile della risorsa idrica.

Descrizione dell'iniziativa: (relazione di max n. 4 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)

*N.B.: si rammenta che gli **allegati** al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE.***

ALLEGATO 2

PROGETTO DI VEICOLAZIONE PASTI IN CONSIDERAZIONE DELLE POTENZIALITÀ DEI CENTRI DI COTTURA E DELLA DISLOCAZIONE DELLE STRUTTURE

Descrizione dell'iniziativa: (relazione di max n. 4 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)

*N.B.: si rammenta che gli **allegati** al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE.***

ALLEGATO 3

PIANO DI GESTIONE DEL CICLO RIFIUTI/IMBALLAGGI (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: (relazione di max n. 4 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)

*N.B.: si rammenta che gli **allegati** al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE.***

ALLEGATO 4

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 sì i prodotti proposti IGP, DOP, STG, produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali	
		Segnalare con sì i prodotti proposti BIO	
FRUTTA			
Alibicocche	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%		
Andivia	0,017%		
Basilico	0,043%		
Biete	1,177%		

Borlotti	0,026%		
Broccoli	0,512%		
Capucci	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%		
Perperoni	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 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%		

*N.B.: si rammenta che gli **allegati** al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE.***

**ALLEGATO 5a PROGETTO PER L'ORGANIZZAZIONE DI INIZIATIVE
SULL'EDUCAZIONE ALIMENTARE**

Allestimento e distribuzione materiale informativo\divulgativo

Titolo: _____

Tipo:

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

Finalità: (max 5 righe) _____

Descrizione dell'iniziativa: (max 20 righe) _____

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: _____

N.B.: la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici.

N.B.: si rammenta che gli allegati al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, PENA LA NON VALUTAZIONE.

ALLEGATO 5b Eventi a carattere informativo\divulgativo (es. incontri tematici, seminari).

Titolo: _____

Finalità: (max 5 righe) _____

Descrizione dell'iniziativa: (max 20 righe) _____

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: _____

N.B.: la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici

N.B.: si rammenta che gli *allegati* al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE.**

ALLEGATO 5c Interventi formativi di promozione ed educazione alla salute.

Titolo: _____

Finalità: (max 10 righe) _____

Descrizione dell'iniziativa: (max 35 righe) _____

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):
 - Insegnanti
 - Genitori
 - 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: _____

N.B.: la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici

N.B.: si rammenta che gli *allegati* al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE.**

ALLEGATO 6

PROGETTO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI con particolare attenzione a:

- menù con esclusione di glutine;
- menù per utenti soggetti a allergie/intolleranze verso più alimenti (es. latte e derivati – uova e derivati – lattosio – frutta a guscio)
- menù per patologie quali diabete, dislipidemie;
- menù specifici per richieste a carattere etico- religioso

La relazione dovrà precisare i seguenti aspetti:

1. la qualità e la varietà degli alimenti alternativi proposti nella dieta;
2. le modalità di attivazione e di gestione della dieta speciale e di risposta alle richieste;
3. le procedure attivate e le modalità con le quali viene formato/istruito il personale;
4. il sistema di monitoraggio rispetto alla corretta esecuzione delle procedure da parte del personale.

Descrizione dell'iniziativa: (relazione di max n. 12 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 10 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)

*N.B.: si rammenta che gli **allegati** al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE.***

ALLEGATO 7

PIANO DI PRODUZIONE ED ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

Descrizione del piano di produzione e dell'organizzazione del personale specificando in particolare, per questo aspetto, quanto segue:

- organico che si intende impiegare in ogni struttura messa a disposizione dall'Ente, specificando anche l'organico previsto per le sostituzioni, distinti per qualifiche, livello di inquadramento e orario settimanale considerando le ore effettive messe a disposizione;
- iniziative previste in materia di formazione del personale impiegato oltre quelle obbligatorie per legge;
- esperienza professionale del Responsabile dotato di autonomia gestionale e di impresa e con funzioni di collegamento diretto con la Comunità (Direttore) relativo all'Appalto, indicando la qualifica, il livello di inquadramento e l'orario settimanale considerando le ore effettive messe a disposizione;
- iniziative previste per la tutela dei lavoratori e in particolare per la conciliazione lavoro e famiglia.
- iniziative previste per la tutela dei lavoratori e in particolare per la conciliazione lavoro e famiglia: si fa riferimento alle organizzazioni che, alla data di presentazione dell'offerta, hanno acquisito la certificazione base famiglia-lavoro di cui allo standard "Family Audit" (di cui alla delibera della G.P. n. 1364 dd. 10 giugno 2010) e/o standard equivalenti: fino al massimo di punti 3;
- proposta in ordine alle modalità previste per la preparazione e somministrazione dei pasti agli studenti dell'ITET G.Floriani (art. 33 e lettera G) dell'allegato A del capitolato speciale d'appalto): fino al massimo di punti 2;

Descrizione dell'iniziativa: (relazione di max n. 30 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 20 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)

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.

N.B.: si rammenta che gli allegati al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, PENA LA NON VALUTAZIONE.

ALLEGATO 8

MODALITA' DI COINVOLGIMENTO DELLE PERSONE SVANTAGGIATE

Descrizione delle iniziative di coinvolgimento di persone svantaggiate nell'allestimento del servizio di ristorazione che il concorrente si impegna a garantire nella gestione dell'appalto, in base ad un progetto specifico che evidenzia obiettivi e modalità operative, specifiche per i singoli individui

Descrizione dell'iniziativa: (relazione di max n. 2 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 5 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)

*N.B.: si rammenta che gli **allegati** al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE.***

ALLEGATO 9

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 Alto Garda e Ledro.

Descrizione dell'iniziativa: (relazione di max n. 3 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 5 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)

*N.B.: si rammenta che gli **allegati** al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE.***

Allegato 10

PIANO ATTREZZATURE E MACCHINARI

Descrizione delle proposte di messa a disposizione di nuove dotazioni per una migliore gestione.

Descrizione dell'iniziativa: (relazione di max n. 3 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 5 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)

*N.B.: si rammenta che gli **allegati** al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE.***

Allegato 11

BUONO PASTO DEMATERIALIZZATO

Descrizione in ordine alle modalità e alle migliorie proposte per quanto riguarda il sistema di gestione del buono pasto de materializzato.

Verrà valutata in particolare la messa a disposizione di strumenti innovativi di comunicazione con l'utente, la possibilità di ulteriori modalità di pagamento, la possibilità di ampliare l'utilizzo del sistema anche ad altri aspetti gestionali, come ad esempio la possibilità di gestire le diete speciali.

Descrizione dell'iniziativa: (relazione di max n. 5 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 10 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)

*N.B.: si rammenta che gli **allegati** al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE.***