DICHIARAZIONE DI OFFERTA TECNICA

Al Comune di .....

Ufficio .....

.....

OGGETTO: Dichiarazione di offerta tecnica per l'Appalto mediante procedura *negoziata per l'espletamento del servizio di* ristorazione scolastica dal 16/09/2019 al 28/06/2024 ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b, del D.Lgs. n. 50/2016, con importo complessivo dell'appalto pari a € 654.460,00 (IVA esclusa). Codice CIG: 78281498E8

Il sottoscritto ……..……. nato il ...../...../..... a ……..…… residente nel Comune di …… (….) Stato ……....…….. Via/Piazza …….....…… n. ….....…. in qualità di……...…….. della Ditta (impresa esecutrice dell'appalto) ….....……..……. avente sede legale in …… nel Comune di ……....……. (…..) Via/Piazza …….....…… n.....…. e-mail ..... - PEC: ……. telefono n. …….....…… Codice Fiscale …….....…… Partita IVA n. …….. PASSOE[1] assegnato da A.N.A.C.: .....

DICHIARA DI PRESENTARE LA SEGUENTE OFFERTA TECNICA

costituita dagli interventi, lavorazioni e migliorie di seguito descritti:

Alimenti – Criterio 1 Derrate Locali (prodotti entro 60 Km dal municipio di Cupra Marittima proposte)

1.1 Numero delle derrate alimentari locali proposte

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

[1] Indicare l'opzione solo se la stazione appaltante prevede il **PASSOE** per la verifica mediante il ***"Sistema AVCPass"*** di A.N.AC. dei requisiti di ammissione dei concorrenti e che gli stessi devono possedere per partecipare alla gara e, quindi, se trattasi di appalto di importo complessivo in appalto (inclusi oneri di sicurezza da interferenze, non soggetti a ribasso) pari o superiore ad **€ 40.000,00, ai sensi dell'art. 2 della Deliberazione ANAC n. 157 del 17.2.2016.**

1.2 Tipologia delle derrate alimentari proposte anche in considerazione della loro incidenza nel menu

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

1.3 Tipologia delle derrate alimentari proposte anche in considerazione della loro presenza caratterizzante e rilevante nell'areale di produzione locale

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

<u>Alimenti - Criterio 2. Introduzione di pesce fresco del Mare Adriatico o di Acquacultura in sostituzione di quello congelato</u>

2.1 Numero di somministrazioni di pesce fresco proposte per anno scolastico

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2.2 Numero di anni scolastici (max 5) in cui viene proposto il pesce fresco

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2.3 Validità delle modalità di introduzione del pesce nel menu

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Organizzazione e miglioramento del servizio – Criterio 3. ***Verranno valutati eventuali progetti contenenti offerte migliorative relative ad attrezzature nella cucina e nei locali annessi, al fine di migliorare il servizio. La Ditta indicherà le caratteristiche tecniche delle migliorie che intende effettuare***

3.1 Rispondenza delle migliorie alle esigenze del servizio

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3.2 Caratteristiche dell' attrezzatura proposta

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Organizzazione e miglioramento del servizio - Criterio 4 Strategie ***per l'ottenimento del benessere ambientale nei locali del ristoro.***

4.1 Adeguatezza delle strategie proposte

.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

<u>Organizzazione e miglioramento del serivzio - Criterio 5 *Centro cottura alternativo situato entro 30 minuti dal Municipio di Cupra Marittima in grado di produrre complessivamente 200 pasti al giorno* L'azienda dovrà dichiarare la disponibilità di pasti e l'ubicazione del centro. Per il calcolo del tempo di percorrenza verrà utilizzato Google Maps.</u>

5.1 disponibilità del centro.

.....
.....
.....
.....
.....

<u>Organizzazione e miglioramento del servizio - Criterio 6 - *Elaborazione di una strategia per la valutazione del gradimento delle preparazioni e l'adozione di eventuali azioni correttive*</u>

6.1 Validità della strategia.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Educazione e promozione Culturale - Criterio 7 - ***piano di informazione destinato agli utenti e alle loro famiglie. Verrà valutato un piano di informazione destinato agli utenti e alle loro famiglie che dovrà essere basato sulle seguenti tematiche: – Informazione sulla qualità, caratteristiche e provenienza territoriale delle derrate utilizzate; - Alimentazione e problematiche sanitarie; - Alimentazione a casa; - Riduzione degli sprechi alimentari e degli impatti ambientali economici e sociali ad essi connessi.***

7.1 Validità del Piano di informazione

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

7.2 Numero di anni scolastici in cui è articolato il piano (Max 5)

.....
.....
.....

Educazione e promozione culturale - Criterio 8 ***Progetto di un menu a tema dedicato alla ristorazione scolastica che l'impresa dovrà seguire tutti i primi giovedì del mese (Luglio e Agosto esclusi).***

8.1 Validità e completezza del progetto

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

8.2 Numero di anni scolastici in cui è articolato il piano (Max 5)

.....
.....
.....

Educazione e promozione culturale - Criterio 9 ***Progetto per il recupero e la destinazione di derrate e pietanze conservate integre presso enti caritatevoli per tutta la durata dell'appalto.***

9.1 Valutazione delle azioni riguardanti il recupero presso Enti Caritatevoli

.....
.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Criterio 10 ***Progetto di educazione alimentare volto ad aumentare nei bambini il gradimento di pietanze in gran parte rifiutate. Sarà valutato un progetto in cui verranno proposti interventi educative in aula, rivolti alle classi finalizzate a migliorare il rapporto con il cibo dei bambini e a favorire l'accettazione di alimenti difficili.***

10.1 Validità ed efficacia del Progetto.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

10.2 Numero di anni scolastici in cui è articolato il piano (Max 5)

.....
.....
.....

Luogo e data ....., .../...../.....

Timbro Ditta e firma leggibile del dichiarante

.....

Timbro e firma leggibile della Ditta mandante (per l'impresa) .....)[2]

ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE IN AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE

Un avviso relativo all'adozione del presente atto viene pubblicato sul sito istituzionale, nell'apposita sezione di "Amministrazione trasparente" relativa alla "Gara – Appalto mensa scolastica." ai sensi dell'art. 29, D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, come modificato dal D.Lgs. 19 aprile 2017, n. 56.

Cupra Marittima, li 03/05/2019

Il Funzionario responsabile

.....

[2] Apporre la **firma leggibile** ed il **timbro** dei legali rappresentanti (o dei procuratori) dell'/delle eventuale/i **ditta/e mandante/i** del raggruppamento temporaneo di imprese o del consorzio ordinario ex art. 2602 c.c. o dell'aggregazione di imprese di rete o del GEIE qualora **non ancora costituito** ai sensi dell'art. 48, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016 e che partecipa/partecipano alla procedura di affidamento dell'appalto dei lavori in oggetto unitamente all'impresa mandataria (capogruppo) che ha rilasciato e sottoscritto la presente ***"Dichiarazione di offerta tecnica"***.