

MODULO OFFERTA TECNICA

**PROCEDURA NEGOZIATA SUL MEPA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA E DEI CENTRI VACANZA DEL COMUNE DI TRICESIMO A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
PER GLI AA.SS. 2019/2020 E 2020/2021
DAL 01.11.2019 AL 31/10/2021
CIG 7985026BE6**

AVVERTENZE

- 1- L’offerta tecnica deve essere corredata da fotocopia (fronte/retro) non autenticata di documento di identità del sottoscrittore. In caso di sottoscrizione da parte di un procuratore, deve essere allegata anche copia della relativa procura notarile;
- 2- La relazione dovrà essere contenuta in un massimo di 20 facciate in times new roman corpo 12 o arial corpo 11. Le parti eccedenti detto limite massimo non saranno valutate;
- 3- In nessun caso, pena esclusione, l’offerta tecnica dovrà contenere riferimenti, diretti o indiretti, all’OFFERTA ECONOMICA.

Il/la sottoscritto/a _____

Nato/a a _____ il _____

residente a _____ prov. _____

in via/piazza _____ n. _____

in qualità di Legale rappresentante _____

della ditta _____

con sede legale in _____ via _____

_____ n. _____

Codice fiscale _____ Partita IVA _____

Telefono _____ Fax _____

e-mail _____ pec _____

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall’art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, nonché della decadenza dei benefici eventualmente conseguiti a seguito del provvedimento adottato, così come previsto dall’art. 75 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, sotto la propria responsabilità;

O F F R T E

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il concorrente dovrà indicare:

- l'ubicazione del centro cottura utilizzato per la produzione dei pasti veicolati destinati alla scuola Secondaria di 1° grado:

- il programma di gestione tecnico-organizzativa delle attività svolte nel centro cottura comunale sito presso la scuola dell'Infanzia, del cucinino sito presso la scuola Primaria , del cucinotto sito presso la scuola Secondaria di 1° grado e nei refettori comunali, con la descrizione dell'organigramma, del timing operativo giornaliero dedicato alle diverse attività e della qualificazione del personale preposto alla gestione, organizzazione, produzione, trasporto, distribuzione dei pasti e pulizia degli ambienti.:

- le modalità di tutela della privacy dell'utente della somministrazione delle diete speciali:

PIANO DI SENSIBILIZZAZIONE DEGLI UTENTI.

Il concorrente dovrà indicare l'organizzazione di incontri con gli utenti, secondo tempistiche ed orari da concordare con l'Amministrazione comunale, relativamente a:

- Alimentazione, salute ed ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

IMPIEGO DI PRODOTTI CON CARATTERISTICHE SUPERIORI A QUANTO PREVISTO DA CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Il concorrente dovrà dichiarare quali tipologie di prodotti, tra le categorie indicate nel Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement Criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica - Punto 5.3.1 e a marchio AQUA, intende fornire in aggiunta/sostituzione a quelli previsti dal Capitolato di gara, corredati dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche e frequenza di utilizzo.

SERVIZI AGGIUNTIVI – MIGLIORIE

Il concorrente dovrà indicare:

- gli interventi proposti per il miglioramento delle attrezzature del centro cottura dell'Amministrazione Comunale e dei terminali di distribuzione, senza oneri aggiuntivi, nell'intesa che dette attrezzature rimarranno di proprietà della stessa al termine dell'appalto:

- gli interventi proposti per il miglioramento delle condizioni logistiche e ambientali dei locali di distribuzione dei pasti, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale, nell'intesa che le migliorie rimarranno di proprietà della stessa al termine dell'appalto su sua richiesta e senza oneri aggiuntivi

E DICHIARA

che la presente offerta sarà irrevocabile e resterà immutata sino al 180° (centottantesimo) giorno successivo alla data di scadenza del termine stabilito per la presentazione delle offerte.

data

TIMBRO E FIRMA
TITOLARE/LEGALE
RAPPRESENTANTE

.....