

ALLEGATO 4 (da inserire nella Busta B)

SPETT.LE
PROVINCIA DI MANTOVA
VIA P. AMEDEO, n.32
46100 MANTOVA

OFFERTA TECNICA

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL CENTRO COTTURA E DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PER CONTO DEL COMUNE DI CASTEL D'ARIO (MN) – CIG 7148571368

Il sottoscritto _____

Nato (luogo e data di nascita): _____

Residente in: Via/P.zza _____

Comune _____ Prov. _____

Legale rappresentante della ditta _____

Con sede Via/P.zza _____
in:

Comune _____ Prov. _____

Codice Fiscale n. _____

Partita IVA n. _____

Tel. n. _____ Fax n. _____

E-mail _____ @ _____

Pec _____ @ _____

In alternativa in caso di raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario o Geie

Il sottoscritto _____

Legale rappresentante della ditta _____ (mandataria/capogruppo)

Con sede Via/P.zza _____
in:

Comune _____ Prov. _____

Codice Fiscale n. _____

Partita IVA n. _____

Tel. n. _____ Fax n. _____ E-mail _____

e

FIRMA

Il sottoscritto _____

Legale rappresentante della ditta _____ (mandante)

Con sede Via/P.zza _____
in:

Comune _____ Prov. _____

Codice Fiscale n. _____

Partita IVA n. _____

Tel. n. _____ Fax n. _____ E-mail _____

O F F R E / O F F R O N O

ai fini dell'esecuzione della concessione in oggetto, le seguenti condizioni aggiuntive rispetto a quanto già richiesto dal Capitolato Prestazionale:

1)

Disponibilità all'acquisto di materiale di facile consumo da destinarsi all'attività didattica:

☐ per acquisti di importo pari a € 500,00

☐ per acquisti di importo pari a € 1.000,00

☐ per acquisti di importo pari a € 1.500,00

☐ per acquisti di importo pari a € 2.000,00

Verrà attribuito un punteggio sino a max **punti 10**, secondo le indicazioni del Disciplinare di gara.

NB: Ogni concorrente potrà contrassegnare una sola casella tra quelle sopra riportate relativa alla disponibilità offerta. Verrà assegnato un punteggio pari a 0 (zero) al concorrente che non contrassegnerà alcuna casella.

Qualora vengano contrassegnate più caselle verrà considerata valida quella più conveniente per il Comune committente.

2)

Assunzione dell'onere della manutenzione e riparazione straordinaria, per l'intera durata della concessione, dei locali, impianti, attrezzature e arredi della cucina e refettorio:

SI

NO

Verranno attribuiti **punti 13** al concorrente che assume l'onere della manutenzione e riparazione straordinaria indicata.

NB: Verrà assegnato un punteggio pari a 0 (zero) al concorrente che non assume l'onere della manutenzione e riparazione straordinaria indicata.

FIRMA

3)

Inserimento nel menù di prodotti Dop o IGP e di prodotti biologici	
A) Inserimento nel menù di prodotti Dop o IGP ☐ <i>parmigiano reggiano</i> ☐ <i>asiago</i> ☐ <i>riso</i> ☐ <i>fontina</i>	B) Inserimento nel menù di prodotti biologici ☐ <i>carote</i> ☐ <i>finocchi</i> ☐ <i>patate</i> ☐ <i>zucche</i> ☐ <i>insalata</i> ☐ <i>cappuccio</i> ☐ <i>cavolfiori</i> ☐ <i>fagiolini</i> ☐ <i>zucchine</i> ☐ <i>pomodori</i> ☐ <i>arance</i> ☐ <i>pere</i> ☐ <i>mele</i> ☐ <i>albicocche</i> ☐ <i>pesche</i> ☐ <i>passata di pomodoro</i>
Verrà attribuito un punteggio sino a max punti 10 secondo il dettaglio sotto indicato. A) Per ogni prodotto, Dop o IGP, tra quelli elencati, che si intende introdurre nel menù, punti 0,5 sino ad un max di punti 2. B) Per ogni prodotto biologico, tra quelli elencati, che si intende introdurre nel menù, punti 0,5 sino ad un max di punti 8 NB: Verrà assegnato un punteggio pari a 0 (zero) al concorrente che non offrirà alcun prodotto tra quelli elencati.	

4)

Fornitura di acqua microfiltrata refrigerata e a temperatura ambiente per la scuola dell'infanzia	<input style="width: 80%;" type="checkbox"/> SI	<input style="width: 80%;" type="checkbox"/> NO
Verranno attribuiti punti 4 al concorrente che offrirà la fornitura di acqua microfiltrata con apposito sistema di approvvigionamento in due punti: uno all'interno della cucina e il secondo all'interno della scuola in un punto idoneo da concordarsi con l'ufficio tecnico comunale per l'approvvigionamento ordinario degli alunni. NB: Verrà assegnato un punteggio pari a 0 (zero) al concorrente che non offrirà la suddetta fornitura di acqua in entrambi i punti sopra indicati.		

FIRMA

5)

Adozione di un sistema inerente la gestione, anche automatizzata, del pagamento delle rette con le seguenti caratteristiche:

- ☐ assenza di oneri economici aggiuntivi rispetto al pagamento delle rette
- ☐ apertura presso la scuola di uno sportello dedicato al pagamento dei pasti una volta al mese, con la possibilità di pagamento in contanti o con bancomat o carta di credito (Pos)

Verrà assegnato un punteggio pari a 0 (zero) al concorrente il cui sistema di pagamento delle rette non risponderà ad alcuna delle caratteristiche indicate.

Verrà attribuito un punteggio sino a **max punti 7**, secondo il dettaglio riportato nel Disciplinare di gara.

NB: Verrà assegnato un punteggio pari a 0 (zero) al concorrente il cui sistema di pagamento delle rette non risponderà ad alcuna delle caratteristiche indicate.

6)

Classe ecologica di n. 1 (uno) mezzo di trasporto adibito alla consegna dei pasti (Indicare tipologia del mezzo di trasporto offerto):

- ☐ Classe Euro 4
- ☐ Classe Euro 5
- ☐ Classe Euro 6

TIPOLOGIA _____

Verrà attribuito un punteggio sino a **max punti 5**, secondo il dettaglio riportato nel Disciplinare di gara.

NB: Verrà assegnato un punteggio pari a 0 (zero) al concorrente che non offrirà un mezzo di trasporto rispondente ad alcuna delle classi ecologiche indicate.

7)

Utilizzo di piatti, bicchieri, posate biodegradabili e compostabili in caso di guasto della lavastoviglie (Indicare tipologia di prodotti e percentuale di utilizzo):

- ☐ da 31% a 50%
- ☐ da 51% a 70%
- ☐ da 71% a 100%

Verrà attribuito un punteggio sino a **max punti 5**, secondo il dettaglio riportato nel Disciplinare di gara.

NB: Verrà assegnato un punteggio pari a 0 (zero) al concorrente che non contrassegnerà alcuna casella o contrassegnerà più caselle tra loro alternative

FIRMA

8)

Adeguate piano di formazione teorico/pratica per il personale da impiegare nel servizio:

- ☐ corso di almeno 6 ore per anno
- ☐ corso di almeno 12 ore per anno
- ☐ corso di almeno 18 ore per anno

Verrà attribuito un punteggio sino a **max punti 3**, secondo il dettaglio riportato nel Disciplinare di gara.

NB: Verrà assegnato un punteggio pari a 0 (zero) al concorrente che non contrassegnerà alcuna casella o contrassegnerà più caselle tra loro alternative

9)

Disponibilità di un Centro cottura di emergenza dislocato ad una distanza non superiore a 20 Km dalla sede della scuola dell'infanzia rilevabile dal sito "www.viamichelin.it":

- ☐ da 0 Km a 5 km
- ☐ da 5,1 Km a 10 Km
- ☐ da 10,1 Km a 20 Km

Verrà attribuito un punteggio sino a **max punti 3**, secondo il dettaglio riportato nel Disciplinare di gara.

NB: Verrà assegnato un punteggio pari a 0 (zero) al concorrente non contrassegnerà alcuna casella o contrassegnerà più caselle tra loro alternative

Oltre al presente modello, l'OFFERTA TECNICA dovrà essere costituita altresì dalla RELAZIONE ILLUSTRATIVA, per gli elementi di valutazione nn. 10, 11,12, di cui al paragrafo 10) del Disciplinare di gara.

FIRMA

