**OFFERTA TECNICA**

L’*Offerta tecnica* è costituita da una **RELAZIONE TECNICA** in **lingua italiana** conforme al fac-simile di seguito riportato che dovrà contenere una descrizione completa e dettagliata dei prodotti e servizi offerti che dovranno essere conformi ai requisiti indicati dal Capitolato Speciale di appalto.

Si precisa che in caso di redazione in lingua diversa dall’italiano la **RELAZIONE TECNICA dovrà** essere corredata da traduzione giurata.

La presenza nell’offerta tecnica di indicazioni di carattere economico relative all'offerta che consentano di ricostruire l’offerta economica nel suo complesso costituisce causa di **esclusione dalla gara**.

La **RELAZIONE TECNICA** dovrà essere firmata secondo le modalità descritte nel Disciplinare di gara.

La **RELAZIONE TECNICA** **SULLE CARATTERISTICHE METODOLOGICHE ED ORGANIZZATIVE PER L’ESECUZIONE DEL SERVIZIO:** dovrà essere presentata su fogli singoli di formato A4, carattere 11, interlinea 1,5, non in bollo, con una numerazione progressiva ed univoca delle facciate (es. 1 di 15); dovrà rispettare lo “Schema di risposta” di seguito riportato; dovrà essere contenuta entro **15 (quindici) pagine fronte retro**; al riguardo si precisa che non verranno prese in considerazione dalla Commissione di gara, ai fini della valutazione della Relazione tecnica, le facciate dalla sedicesima in poi.

La **RELAZIONE TECNICA** **SUL PIANO DI TRASPORTO E DEI MEZZI UTILIZZATI PER LA CONSEGNA DEI PASTI PRESSO LA STRUTTURA:** dovrà essere presentata su fogli singoli di formato A4, carattere 11, interlinea 1,5, non in bollo, con una numerazione progressiva ed univoca delle facciate (es. 1 di 5); dovrà rispettare lo “Schema di risposta” di seguito riportato; dovrà essere contenuta entro **5 (cinque) pagine fronte retro**; al riguardo si precisa che non verranno prese in considerazione dalla Commissione di gara, ai fini della valutazione della Relazione tecnica, le facciate dalla sesta in poi.

Si rappresenta che la Commissione procederà alla valutazione della sola **RELAZIONE TECNICA**.

Si rappresenta che il Concorrente è tenuto ad indicare analiticamente le parti dell’Offerta contenenti segreti tecnici o commerciali, ove presenti, che intenda non rendere accessibile ai terzi.

**DESCRIZIONE DEI CRITERI**

**A) Proposta organizzativa per l’esecuzione del servizio per singola Struttura - Valutazione dell’organizzazione del servizio di ristorazione per ciascuna Struttura**

Il concorrente, per la Struttura di riferimento, deve rappresentare, nello Schema di risposta seguente, la proposta organizzativa per l’esecuzione del servizio che intende offrire, fermi gli obblighi prestazionali richiesti, nonché l’obbligo di adeguamento della propria organizzazione (personale, attività svolte, etc.) in corso di fornitura al fine di garantire il rispetto dei predetti obblighi.

 Al concorrente che possiederà apparecchi in possesso della certificazione energetica, con riferimento all’etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE, “classe A+” per i frigoriferi ed i congelatori e “classe A” per lavastoviglie e forni, la Commissione attibuirà un punteggio premiante (verrà accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l’identificazione dell’attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta).

Il concorrente dovrà descrivere anche il numero delle ore giornaliere e settimanali (dal lunedì alla domenica) per ogni operatore, evidenziandone mansione e livello. L’organico rappresentato si deve riferire solo a quello effettivamente impiegato nel servizio (es. direttore, cuoco, aiuto cuoco, addetti al trasporto).

La Commissione di gara valuterà l’adeguatezza complessiva della soluzione proposta in termini di coerenza ed efficacia.

Il Concorrente che non presenti la “Proposta organizzativa per l’esecuzione del servizio per la Struttura di riferimento” di cui al criterio di valutazione A verrà **escluso dalla procedura di gara**.

 **B** **) Certificazioni di qualità**

Il concorrente deve rappresentare nello Schema di risposta seguente se è in possesso, secondo quanto previsto nel Disciplinare di gara, delle predette certificazioni.

La Commissione di gara attribuirà il punteggio, relativamente al criterio di valutazione B, se l’Offerente è in possesso di tale certificazione dovrà barrare l’apposita casella “SI” riportata nello schema di risposta seguente.

Al riguardo non sarà attribuito alcun punteggio tecnico in relazione al predetto criterio nel caso in cui il concorrente barri la casella “NO” oppure non barri alcuna casella.

|  |  |
| --- | --- |
| **Certificazioni di qualità** | **SI/NO** |
| Certificazione ISO 22005:2008 (Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare e mangimistica) |  |
| Certificazione UNI EN ISO 22000 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare) |  |
| Certificazione OHSAS 18001 (Salute e sicurezza sul lavoro) |  |
| Certificazione SA 8000 (Responsabibiltà sociale d'impresa) |  |
| Certificazione ISO 50001:2011 (Sistema di gestione dell’energia) |  |
| Rating di legalità – 1 stelletta = 0,5 punto / 2 stellette = 1 punto / 3 stellette = 1,5 punti) |  |

**C)** **Piano del trasporto e dei mezzi utilizzati**

C1 Efficacia del piano trasporti e mezzi utilizzati.

C2 Efficacia del piano delle emergenze per la gestione di eventuali guasti e/o imprevisti volto a determinare il minor impatto sul servizio.

La Commissione di gara attribuirà il punteggio in proporzione alla minore distanza e al minor tempo intercorrente tra luogo di cottura e di consumo (espressa in minuti e in km), per la consegna dei pasti presso la singola Struttura in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti.

La Commissione di gara inoltre premierà l’utilizzo di mezzi ecosostenibili (idride, elettriche ecc..).

Il concorrente deve fornire una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per il trasporto pasti, sottoscritta dallegale rappresentante, che riportiche riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto pasti e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

**D) FORMAZIONE DEGLI OPERATORI**

**D1) Titolo di studio**

Il concorrente s’impegna, in caso di aggiudicazione, ad offrire per l’esecuzione del servizio presso la Struttura oggetto del presente appalto, un Cuoco, che abbia le seguenti caratteristiche migliorative, oltre a quelle minime indicate nel Capitolato speciale d’appalto:

|  |
| --- |
| **Valutazione riferita al CUOCO** |
| **Criterio** | **Descrizione** | **Offerta** |
| ***D1*** | **Titolo di studio dei cuochi** |   |
|  | Media superiore (titolo generico) (Q) |   |
|  | Media superiore (titolo specifico riconducibile al profilo) (Q) |   |
|  | Titolo superiore ai precedenti(Q) |   |
| ***D2*** | Piano di formazione dei cuochi e del personale ausiliario (D) |  |

**E) CENTRO DI PRODUZIONE DEI PASTI - Produzione, confezionamento, composizione di pasti e combinazione delle portate - prenotazione pasti e informativa utenti**

Descrizione del centro di cottura con indicazione della sua allocazione, della attrezzature in dotazione o offerte.

*Saranno valutate le caratteristiche funzionali, prestazionali ed energetiche superiori a quelle previste dal capitolato speciale d’appalto* .

Attrezzature (D)

Schema di funzionamento e descrizione delle fasi del sistema con particolare riferimento al confezionamento e consegna (D)

Valutazione di un piano di informazione agli utenti secondo quanto previsto dai CAM (D)

**F) Caratteristiche migliorative delle derrate (Biologico e Dop)**

Prodotti biologici

L’Offerente si impegna, in caso di aggiudicazione, ad offrire seguenti **PRODOTTI BIOLOGICI, offerti in sostituzione degli omologhi convenzionali, le cui caratteristiche minime sono indicate nell’Allegato A del Capitolato Speciale di appalto.**

 SI NO

(barrare la casella “SI” se si intende assumere l’impegno; in caso contrario barrare la casella “NO”)

Prodotti tipici

L’Offerente si impegna, in caso di aggiudicazione, ad offrire seguenti **prodotti tipici, offerti in sostituzione degli omologhi convenzionali, le cui caratteristiche minime sono indicate nell’Allegato A del Capitolato Speciale di appalto.**

 SI NO

(barrare la casella “SI” se si intende assumere l’impegno; in caso contrario barrare la casella “NO”)

Prodotti tradizionali

L’Offerente si impegna, in caso di aggiudicazione, ad offrire seguenti **prodotti tradizionali, offerti in sostituzione degli omologhi convenzionali, le cui caratteristiche minime sono indicate nell’Allegato A del Capitolato Speciale di appalto.**

  SI  NO

(barrare la casella “SI” se si intende assumere l’impegno; in caso contrario barrare la casella “NO”)

Prodotti a denominazione protetta

L’Offerente si impegna, in caso di aggiudicazione, ad offrire seguenti **prodotti a denominazione protetta, offerti in sostituzione degli omologhi convenzionali, le cui caratteristiche minime sono indicate nell’Allegato A del Capitolato Speciale di appalto.**

  SI  NO

(barrare la casella “SI” se si intende assumere l’impegno; in caso contrario barrare la casella “NO”)

Prodotti provenienti da sistemi di filiera corta

L’Offerente si impegna, in caso di aggiudicazione, ad offrire seguenti **prodotti provenienti da sistemi di filiera corta, offerti in sostituzione degli omologhi convenzionali, le cui caratteristiche minime sono indicate nell’Allegato A del Capitolato Speciale di appalto.**

  SI  NO

(barrare la casella “SI” se si intende assumere l’impegno; in caso contrario barrare la casella “NO”)

Prodotti provenienti da operatori dell'agricoltura sociale

L’Offerente si impegna, in caso di aggiudicazione, ad offrire seguenti **prodotti provenienti da operatori dell’agricoltura sociale, offerti in sostituzione degli omologhi convenzionali, le cui caratteristiche minime sono indicate nell’Allegato A del Capitolato Speciale di appalto.**

  SI  NO

(barrare la casella “SI” se si intende assumere l’impegno; in caso contrario barrare la casella “NO”)

**G) Solidarietà e limitazione degli sprechi**

Miglioramento degli standard minimi di capitolato e di legge concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi.

**H) Customer Satisfaction**

Miglioramento degli standard minimi di capitolato e di legge concernenti la Customer satisfaction

**I) Menu per ricorrenze**

**DOCUMENTAZIONE COPERTA DA RISERVATEZZA**

L’Offerente dichiara che ritiene coperte da riservatezza, con riferimento a marchi, know-how, brevetti ecc.. le seguenti parti della presente documentazione: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_