



**GARA: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE D.M. N. 65 DEL 10/03/2020
CIG: 98448367AB**

ALLEGATO 5

MODELLO OFFERTA TECNICA PROGETTO MAX 30 PAGINE

A) SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO -

a) Breve descrizione delle procedure di lavoro, approvvigionamento, conservazione, preparazione e cottura dei pasti;

a.1 descrizione delle procedure di lavoro

a.2 approvvigionamento , sistema di controllo delle forniture,

a.3 conservazione delle derrate, cottura dei pasti

**B) PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE ANNUO (ANNO SOLARE) DA ATTUARE PRESSO I
TERMINALI DI CONSUMO;**

b1) Piano delle pulizie e di sanificazione.

Sarà valutato il piano delle pulizie e della sanificazione presentato dal concorrente

C) GESTIONE DEGLI IMPREVISTI E DELLE EMERGENZE

Illustrare un piano con le modalità che il concorrente intende adottare per garantire la continuità del servizio in situazioni imprevedibili ed urgenti (es. sciopero degli addetti, circostanze eccezionali, eventi avversi, ecc.). Dovranno inoltre essere illustrate le modalità ed i tempi di preparazione nel caso siano necessari pasti sostitutivi o aggiuntivi a seguito di richiesta della Stazione Appaltante. Sarà valutata la qualità complessiva della proposta in termini di funzionalità e di flessibilità del piano

D) TRASPORTO

**d. 1 CRITERIO PREMIANTE CAM lett. C) -lett. b) punto 2 . sub criterio a) D.M. 10/03/2020:
MEZZI DI TRASPORTO.**

Impegno all'utilizzo di tutti i mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso – GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL);

E) QUALIFICA DEL PERSONALE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Qualifica ed esperienza del Direttore del servizio;

Qualifica ed esperienza del Cuoco responsabile del servizio;

Qualifica ed esperienza della Dietista;

b.1 Direttore del servizio:



Comune di Monsummano Terme
Provincia di Pistoia

- b.1.1 titolo di studio,
- b.1.2 altri titoli
- b.1.3 numero di anni di esperienza nel servizio, superiori al minimo di due anni previsti dal Capitolato (art.42)

- b.2 Cuoco:
 - b.2.2 titolo di studio,
 - b.2.3 titoli di specializzazione,
 - b.2.4 numero di anni di esperienza nel servizio,

- b.3 Dietista
 - b.3.1 titoli di specializzazione,
 - b.3.2 numero di anni di esperienza nel servizio,

F) SOSTITUZIONE DEL PERSONALE ASSENTE.

Sistema organizzativo finalizzato alla sostituzione del personale assente e modalita di contenimento del turn over;

G) FORMAZIONE DEL PERSONALE

Formazione del personale ulteriore e in aggiunta rispetto alla formazione obbligatoria prevista dall'art. 44 del capitolato; dettagliare ore frequenza, cronoprogramma degli interventi formativi programmati e contenuti della formazione aggiuntiva.

H) SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI

h.1) Descrizione delle procedure di lavoro per singolo terminale di consumo (locali refettorio e sporzionamento);

h.2) Tabella riepilogativa settimanale del monte orario dedicato per singolo terminale di consumo (per tutte le operazioni relative alla distribuzione dei pasti, alla pulizia e sanificazione dei locali) e tabella settimanale riepilogativa di tutti i terminali di consumo;

I) CRITERIO PREMIANTE CAM lett C) – lett. b) punto 1. e punto 4

i.1 CAM § lett. C) - lett. b) punto 1. sub criterio a) D.M. 10/03/2020: PRODOTTI BIOLOGICI DA CHILOMETRO ZERO E FILIERA CORTA

Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra:

- ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità (numero) di prodotti offerti

La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire;



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

▪ pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati; indicare la o le tipologie e le quantità (numero) di prodotti offerti.

La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.

Il punteggio viene attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti e alla relativa rappresentatività.

Verifica: Presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei produttori vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da KM 0, con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo.

A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i produttori che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da KM 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.

.i.1 CAM § lett. C) - lett. b) punto 4. sub criterio a) D.M. 10/03/2020: PRODOTTI BIOLOGICI DA CHILOMETRO ZERO E FILIERA CORTA

Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116.

Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.

Verifica: Presentare una dichiarazione contenente l'impegno assunto con indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche - biologico/convenzionale/difesa integrata volontaria - dei prodotti alimentari; elenco dei fornitori; indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale).

A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.

L) INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI

1.1 fornitura di un'applicazione informatica da dare ai genitori, per consentire loro ogni giorno di conoscere il menù somministrato ai loro figli.-

Descrivere le funzionalità dell'applicazione offerta.

1.2 Disponibilità di fornire in aggiunta, per ogni anno scolastico e per l'intera durata dell'appalto, numero 600 pasti con le stesse caratteristiche di quelle richieste dal Capitolato d'appalto, da



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

destinare ad altre utenze e/o altre attività proposte dagli Organismi scolastici o dal Comune di Monsummano Terme

SI

No

I.3 CRITERIO PREMIANTE CAM § lett. C) - lett. b) punto 3. D.M. 10/03/2020: COMUNICAZIONE

Elaborazione di un Progetto articolato nelle seguenti azioni:

1.3.1 che invita i bambini ad un'alimentazione sana, anticipando a merenda il consumo della frutta prevista a pranzo, per tutta la classe

1.3.2 che preveda incontri annuali di comunicazione nei confronti dei genitori per incentivare corrette abitudini alimentari ed invogliare i bambini al consumo del proprio pasto

1.3.3 che responsabilizzi i bambini durante la consumazione del pasto, al fine di ridurre gli sprechi alimentari

I.4 Incontri annuali di formazione realizzati in collaborazione con Formatori del Settore nei confronti di genitori, insegnanti ed altri componenti dell'Organismo Comitato Mensa