

**Modello di presentazione dell'offerta tecnica**

**Appalto per la ristorazione universitaria presso i ristoranti universitari e servizio di bar interni, con adozione dei criteri minimi ambientali ex Decreto Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare di data 25 luglio 2011.**

**- OFFERTA TECNICA -**

Io sottoscritto ..... nato a ..... il ..... nella mia qualità di ..... (eventualmente) giusta procura generale/speciale n° ..... del ....., autorizzato a rappresentare legalmente la società ..... Forma giuridica ..... Codice fiscale ....., partita IVA ....., con sede legale in ..... via ....., n° .....  
(specificare i dati di colui / coloro che firmano l'offerta ed i dati di tutte le imprese per le quali è presentata)

**FORMULO**

**L'OFFERTA TECNICA DI SEGUITO RIPORTATA:**

(nel rispetto delle richieste del capitolato speciale d'oneri e relativi allegati contenenti gli elementi oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'aggiudicazione del presente appalto)

Compilare i seguenti punti:

- 1) **Modalità di organizzazione del personale e contenimento/eliminazione degli sprechi alimentari**  
Descrizione del Progetto utilizzando il modello Allegato 1, avuto riguardo all'Allegato D – Personale al Capitolato Speciale d'oneri.
- 2) **Proposte finalizzate al contenimento del rumore percepito nelle sale cucine e mensa**  
Descrizione del progetto utilizzando il modello Allegato 2.
- 3) **Incidenza percentuale in termini di peso annuo rispetto al totale di prodotti, oltre a quella prevista come obbligatoria dall'art. 8 del Capitolato Speciale a garanzia della qualità, che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti.** Per quanto riguarda il requisito dei prodotti a basso impatto ambientale, per la verifica sia della percentuale minima richiesta (60%) sia dell'eventuale aggiuntiva proposta ai fini premianti, dovrà essere prodotta dalla ditta aggiudicataria la documentazione prevista al punto 5.4.2 "Carbon Footprint del citato DM 25/07/2011 Allegato 1, in GURI Serie Gen. .220 dd 21/9/2011.

**Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine.**

Tipologia di produzione	% peso sul totale
Produzione biologica	...%

Prodotti IGP, DOP, STG – marchio Qualità Trentino o altro produzione integrata prodotti tipici e tradizionali	...%
---	------

Produzione a basso impatto ambientale	...%
---------------------------------------	------

### Carne

Produzione biologica	...%
Prodotti IGP, DOP prodotti tipici e tradizionali	...%

Produzione a basso impatto ambientale	...%
---------------------------------------	------

### Pesce

Acquacoltura biologica o pesca sostenibile	...%
Prodotti IGP, DOP, o di qualità riconosciuta e certificata - marchio Qualità Trentino o altro	...%

Produzione a basso impatto ambientale	...%
---------------------------------------	------

#### 4) Progetto per la gestione delle diete speciali

Descrizione del progetto utilizzando il modello Allegato 3, avuto riguardo all'Allegato B – Piano Alimentare del Capitolato speciale d'oneri.

#### 5) Prodotti a filiera trentina, a filiera interamente trentina (es. Marchio "Qualità Trentino")

prodotti a filiera trentina – filiera interamente trentina	indicare si/no
Carni bovine	
Frutta fresca: mele, pere, pesche, albicocche, kiwi, fragole, prugne e susine	
Trote	
Latte e derivati	
Verdura fresca: patate, carote, verze, cappucci, cavolfiori, zucche, zucchine	

(barrare la casella interessata)

#### 6) Progetto sulla modalità di gestione degli approvvigionamenti.

Descrizione del progetto utilizzando il modello Allegato 4

**7) Piano di gestione del ciclo rifiuti/imballaggi e Piano di destinazione del cibo non somministrato**

Descrizione del progetto utilizzando il modello Allegato 5.

**8) Piano di gestione delle emergenze**

Descrizione del progetto utilizzando il modello Allegato 6.

**9) Progetto per l'organizzazione di iniziative informative e culturali**

Impegno a svolgere annualmente un numero di eventi pari a : \_\_\_\_\_ (in cifre)

Per la descrizione dell'evento si rimanda al modello Allegato 7.

**10) Iniziative di coinvolgimento persone svantaggiate**

Descrizione del progetto utilizzando il modello Allegato 8

**11) Impiego prodotti provenienti da cooperative sociali.**

Per Cooperative Sociali si intendono quelle di cui al punto B) del comma 1 dell'art.1 della Legge 381/91. Per prodotti provenienti da Cooperative Sociale si intendono:

prodotti da produzione primaria provenienti da Cooperative Sociali,

prodotti trasformati in cui l'ingrediente caratterizzante sia proveniente da Cooperative Sociali o la cui lavorazione/trasformazione sia stata svolta da Cooperative Sociali.

Stima dell'incidenza % del fatturato dei prodotti di cui sopra, rispetto al fatturato complessivo in base annua: .....% (attenzione riportare esclusivamente un dato % senza alcun dato in valore assoluto).

**12) Impegno ad utilizzare nella misura del 100% i mezzi di trasporto a basso impatto ambientale nell'espletamento del servizio:**

si

no

Resta inteso che in caso di proroga del contratto, l'impegno di cui alla presente offerta riferito al triennio di durata contrattuale dovrà essere garantito anche per le annualità contrattuali successive.

Data,

Firma del legale rappresentante

---

**ELEMENTO 1 - ALLEGATO 1 - MODALITÀ DI ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE E CONTENIMENTO/ELIMINAZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI.**

**Descrizione del Progetto, suddividendo la relazione nei seguenti punti:**

- organico ulteriore rispetto al minimo previsto dall'Allegato A - Centri di cottura, sale mensa, bar interni, organico minimo e volumi di attività (escluso il personale amministrativo e direzionale) che si intende impiegare in ogni struttura messa a disposizione dall'Ente, distinto per tipo di assunzione (a tempo determinato, indeterminato, altro), qualifiche, livello di inquadramento, carico orario settimanale;
- iniziative previste in materia di formazione del personale impiegato oltre quelle obbligatorie per legge;
- esperienza professionale del Responsabile dell'Appalto mediante presentazione di un curriculum vitae preferibilmente in formato europeo (europass);
- iniziative previste per la tutela dei lavoratori e in particolare per la conciliazione lavoro e famiglia;
- azioni volte ad eliminare e ridurre le eccedenze e gli sprechi alimentari.

**ELEMENTO 2 - ALLEGATO 2 - PROPOSTE FINALIZZATE AL CONTENIMENTO DEL RUMORE PERCEPITO NELLE SALE CUCINA E MENSA**

**Descrizione dell'iniziativa:**

(max n. 2 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata, pt 12)

#### **ELEMENTO 4 - ALLEGATO 3- PROGETTO PER LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI**

**Descrizione del Progetto, suddividendo la relazione nei seguenti punti:**

- **progetto relativamente alle modalità di acquisizione delle richieste e gestione delle fasi di preparazione/distribuzione delle diete particolari diverse da quelle tradizionali previste al punto 7 dell'Allegato B – Piano Alimentare**  
(max n. 4 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata, pt 12)
  
- **progetto relativamente ai menù specifici privi di determinati allergeni, menù per utenti soggetti a allergie/intolleranze verso più alimenti e a patologie, menù specifici per richieste a carattere etico- religioso**  
(max n. 4 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata, pt 12)

**ELEMENTO 6 ALLEGATO 4- PROGETTO SULLA MODALITÀ DI GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI**

**Descrizione del Progetto, suddividendo la relazione nei seguenti punti:**

- **progetto relativamente agli aspetti logistici**  
(max n. 4 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata, pt 12)
  
- **progetto relativamente al sistema informatico**  
(max n. 2 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata, pt 12)

**ELEMENTO 7 - ALLEGATO 5 PIANO DI GESTIONE DEL CICLO RIFIUTI/IMBALLAGGI E DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO**

- A. Descrizione delle azioni volte all'ottimizzazione dei rifiuti/imballaggi in relazione all'innovazione, completezza ed efficacia dal punto di vista ambientale, ivi comprese le soluzioni che il concorrente si impegna ad adottare per evitare confezionamenti (max n. 4 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata, pt 12)
- B. Dichiarazione del legale rappresentante con la quale si attesti, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003, l'impegno a destinare il cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari. Entro 60 giorni dalla stipula del contratto d'appalto l'aggiudicatario dovrà presentare alla stazione appaltante un Protocollo sottoscritto con una Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale.



## **ELEMENTO 8 - ALLEGATO 6 - PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE**

### **Descrizione dell'iniziativa**

(max n. 3 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata, pt 12)

**ELEMENTO 9 - ALLEGATO 7 - PROGETTO PER L'ORGANIZZAZIONE DI INIZIATIVE INFORMATIVE E CULTURALI**

Specificare per ogni evento a carattere informativo e culturale (es. incontri tematici, seminari, pranzi/cene a tema, corsi di cucina) le seguenti informazioni:

Titolo:

Finalità:

Descrizione dell'iniziativa e contenuti:

Destinatari:

(eventuale) Coinvolgimento soggetti esterni: SI/NO

Esperti coinvolti (*qualifica del soggetto*):

Durata dell'evento:

In che annualità del contratto (prima/seconda/terza) si svolgerà l'evento:

Se sia prevista una valutazione finale dell'evento da parte dei partecipanti: SI/NO

**ELEMENTO 10 - ALLEGATO 8 - INIZIATIVE DI COINVOLGIMENTO PERSONE SVANTAGGIATE**

Descrizione delle iniziative di coinvolgimento di persone svantaggiate nell'allestimento del servizio di ristorazione, in base ad un progetto specifico che evidenzi obiettivi e modalità operative, specifiche per i singoli individui

(max n. 2 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata p.ti 12)