

Timbro o intestazione del
concorrente

Spett.le:	Guardia di Finanza Reparto T.L.A. Piemonte Ufficio Amministrazione – Sezione Acquisti Corso IV Novembre, 40 - 10136 Torino
------------------	---

Procedura aperta sopra soglia comunitaria, ai sensi dell'[art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016](#), in modalità application service provider (ASP) di Consip S.p.A., per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva in forma di "catering completo" a mezzo self-service, nella forma di ristorazione in loco, presso le mense della Guardia di Finanza alla sede di Torino – C.I.G. 82779192DC.

Numero gara attribuito dall'ANAC: 7744087

Il/La sottoscritto/a	
nella sua qualità di:	
della Società	

con riferimento alla procedura di gara per l'affidamento del servizio in oggetto

PRESENTA

in conformità a quanto previsto dalle disposizioni del Disciplinare di gara paragrafo 19.1, la seguente

OFFERTA TECNICA

Criterio di valutazione	Servizi aggiuntivi	
1	1.1. - Numero delle scelte relative alle pietanze da somministrare <u>giornalmente per ciascun pasto</u> – Max Punti 10 Si precisa che in caso di mancata selezione di una delle opzioni al concorrente verranno assegnati Punti 2 in quanto lo stesso dovrà comunque fornire il quantitativo di pietanze previsto al paragrafo 2.1. (Menù) delle Condizioni Tecniche.	Barrare una opzione: ☐ impegno a fornire giornalmente una varietà di 5 primi (di cui uno completamente privo di alimenti di origine animale), 4 secondi (di cui uno completamente privo di alimenti di origine animale), 4 contorni e 3 varietà di frutta – Punti 10 ☐ impegno a fornire giornalmente una varietà di 4 primi (di cui uno completamente privo di alimenti di origine animale), 3 secondi (di cui uno completamente privo di alimenti di origine animale), 3 contorni e 2 varietà di frutta – Punti 5

Criterio di valutazione	Servizi aggiuntivi	
1	1.2. – Somministrazione di pasta fresca dal lunedì al venerdì, a pranzo – Max punti 10 Saranno assegnati punti 10 al concorrente che, durante la somministrazione del pasto, offrirà tra i primi, a pranzo, dal lunedì al venerdì, la pasta fresca, per due volte e punti 5 al concorrente che offrirà la pasta fresca una volta. Verranno attribuiti punti 0 a chi non offrirà la pasta fresca.	Barrare una opzione. Impegno a fornire pasta fresca, dal lunedì al venerdì, a pranzo: ☐ due volte a settimana ☐ una volta a settimana

Criterio di valutazione	Servizi aggiuntivi	
1	1.3. – Somministrazione di dolce/dessert/gelato – Punti 3 Saranno assegnati punti 3 al concorrente che, per almeno 4 giorni della settimana a sua scelta, dal lunedì alla domenica, si assumerà l'impegno di somministrare a pranzo, un dolce/dessert/gelato in aggiunta alla frutta. In caso contrario non verrà assegnato alcun punto.	Barrare una opzione Impegno a fornire dolce/dessert/gelato per almeno 4 giorni a settimana oltre alla frutta. ☐ Sì ☐ No

Criterio di valutazione	Servizi aggiuntivi	
1	1.4. - Utilizzo prodotti biologici – Max punti 12 Somministrazione dei seguenti generi provenienti da produzione biologica: <i>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 di oliva, oltre la percentuale minima richiesta in capitolato del 40% (cfr. annesso 3 paragrafo 1).</i> <i>Le schede tecniche dei prodotti in argomento dovranno essere fornite a questa stazione Appaltante entro un mese dalla stipula del contratto affinché, nel corso del periodo contrattuale, possono essere effettuati mirati controlli sul rispetto delle pattuizioni.</i>	Barrare una opzione Il punteggio verrà assegnato all'impresa come da seguente tabella: ☐ > 41% a 45% = 3 punti ☐ > 46% a 50% = 6 punti ☐ > 51% = 12 punti

Criterio di valutazione	Servizi aggiuntivi	
1	1.5. Utilizzo di generi provenienti da "sistemi di produzione integrata" o da prodotti DOP – IGP - STG (Max punti 8) Somministrazione dei seguenti generi provenienti da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e STG: <i>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 di oliva oltre la percentuale minimale richiesta in capitolato del 20% (cfr. annesso 3 paragrafo 1).</i> <i>Le schede tecniche dei prodotti in argomento dovranno essere fornite a questa stazione Appaltante entro un mese dalla stipula del contratto affinché, nel corso del periodo contrattuale, possono essere effettuati mirati controlli sul rispetto delle pattuizioni.</i>	Barrare una opzione Il punteggio verrà assegnato all'impresa come da seguente tabella: ☐ > 21% a 25% = 2 punti ☐ > 26% a 30% = 4 punti ☐ > 31% = 8 punti.

Criterio di valutazione	Varietà dell'offerta alimentare	
2	Varietà dei menù proposti – Max Punti 5 Saranno assegnati punti 5 al concorrente che presenterà un piano alimentare che si ripete con cadenza non superiore ad un mese. Saranno assegnati punti 4 al concorrente che presenterà un piano alimentare che si ripete con cadenza non superiore ad un bimestre. Saranno assegnati punti 3 al concorrente che presenterà un piano alimentare che si ripete con cadenza non superiore ad un quadrimestre.	Barrare una opzione ☐ impegno a presentare un piano alimentare che si ripete con cadenza non superiore ad un mese ☐ impegno a presentare un piano alimentare che si ripete con cadenza non superiore ad un bimestre ☐ impegno a presentare un piano alimentare che si ripete con cadenza non superiore ad un quadrimestre

Criterio di valutazione	Organizzazione complessiva del servizio	
3	3.1 - Piano di pulizia, di sanificazione, derattizzazione e disinfestazione degli ambienti, degli utensili e delle attrezzature - Max punti 4 Le condizioni tecniche della presente gara prevedono, al punto 4.1.5., operazioni semestrali di disinfezione, derattizzazione e disinfestazione di ambienti, utensili e attrezzature. Verrà premiato con 1 punto (fino ad un massimo di 4 punti) per ogni intervento aggiuntivo della specie il concorrente in grado di offrire tali interventi supplementari.	Indicare il numero di interventi aggiuntivi , oltre a quanto previsto al punto 4.1.5. delle Condizioni Tecniche, offerti: ☐ 1 = 1 punto ☐ 2 = 2 punti ☐ 3 = 3 punti ☐ 4 = 4 punti
	3.2 - Migliorie rivolte ai commensali – area wi-fi - punti 6 Saranno assegnati punti 6 al concorrente che predisporrà un'area wi-fi limitata ai locali mensa.	Barrare una opzione ☐ SI ☐ NO

Criterio di valutazione	Ulteriori certificazioni possedute	
4	4.1 – Possesso della certificazione ISO 22000 – Sistema di gestione della Sicurezza Alimentare nel settore IAF 30, idonea e pertinente al “servizio di ristorazione” - Punti 2 Saranno assegnati punti 2 al concorrente in possesso della predetta certificazione. <u>La comprova del requisito</u> è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della sicurezza alimentare alla norma da inserire a Sistema nell'apposita sezione denominata “Relazione tecnica” .	Barrare una opzione Possesso della certificazione: ☐ SI ☐ NO
	4.2 – Possesso della certificazione UNI EN ISO 45001/2018 o conforme alla norma BS OHSAS 18001 (valida fino a marzo 2021) – Sistema di gestione della Salute e Sicurezza nel settore IAF 30, idonea e pertinente al “servizio di ristorazione” - Punti 2 Saranno assegnati punti 2 al concorrente in possesso della predetta certificazione. <u>La comprova del requisito</u> è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della salute e sicurezza alla norma da inserire a Sistema nell'apposita sezione denominata “Relazione tecnica” .	Barrare una opzione Possesso della certificazione: ☐ SI ☐ NO

	4.3 – Possesso della certificazione ISO 22005 – Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari nel settore IAF 30, idonea e pertinente al “servizio di ristorazione - Punti 2 Saranno assegnati punti 2 al concorrente in possesso della predetta certificazione. <u>La comprova del requisito</u> è fornita mediante un certificato di prodotto/servizio rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065, da inserire a Sistema nell'apposita sezione denominata “Relazione tecnica”.	Barrare una opzione Possesso della certificazione: ☐ SI ☐ NO
	4.4 – Possesso della certificazione SA 8000/2014 – Responsabilità sociale nel settore IAF 30, idonea e pertinente al “servizio di ristorazione- Punti 2 Saranno assegnati punti 2 al concorrente in possesso della predetta certificazione. <u>La comprova del requisito</u> è fornita mediante un certificato di prodotto/servizio rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065, da inserire a Sistema nell'apposita sezione denominata “Relazione tecnica”.	Barrare una opzione Possesso della certificazione: ☐ SI ☐ NO

Criterio di valutazione	Attivazione per il recupero del cibo avanzato	
5	Attivazione per il recupero del cibo avanzato (porzioni preparate e non somministrate) e consegna ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi di quanto previsto dalla L. n. 155/2003 “Legge del Buon Samaritano”- Punti 4 Al fine di ottenere punti 4 è necessario che la società dichiari di impegnarsi a sottoscrivere un apposito accordo con una O.N.L.U.S. relativo alla destinazione del cibo non somministrato. <u>Copia di tale accordo dovrà poi essere fornita a questa Stazione Appaltante entro 6 mesi dalla stipula del contratto.</u>	Barrare una opzione Impegno a sottoscrivere accordo per la destinazione del cibo non somministrato: ☐ SI ☐ NO

.....
 [Luogo] [Data]

Firma (*)

.....
 (* il presente documento dovrà essere firmato digitalmente)

Alla presente dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica di in documento di identità in corso di validità del soggetto firmatario.

N.B.:

- l'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore;
- in caso di *RTI/GEIE costituito*, l'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal rappresentante (ovvero da procuratore del rappresentante, munito di procura notarile) dell'Impresa mandataria/capofila;
- in caso di *Consorzio ordinario costituito*, l'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal rappresentante (ovvero da procuratore del rappresentante, munito di procura notarile) del Consorzio stesso;
- in caso di *RTI, Consorzio ordinario o GEIE costituendo*, l'offerta tecnica deve essere sottoscritta dai rappresentanti (ovvero da procuratori dei rappresentanti, muniti di procura notarile) di tutte le Imprese raggruppande/consorziande;
- in caso di *Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D.Lgs. n. 50/2016*, l'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal rappresentante (ovvero da procuratore del rappresentante, munito di procura notarile) del Consorzio;
- in caso di aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete:
 - a) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, l'offerta tecnica deve essere sottoscritta dall'operatore economico che riveste le funzioni di organo comune;
 - b) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, l'offerta tecnica deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
 - c) se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, l'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara.

La mancata sottoscrizione **dell'offerta tecnica costituirà motivo di esclusione** dell'operatore economico.

All'Offerta tecnica potrà essere allegata ulteriore documentazione che il concorrente ritenga utile, che **dovrà comunque essere separata dall'Offerta tecnica stessa**.