

Offerta Tecnica relativa a

Descrizione Servizio di mensa obbligatoria di servizio presso la mensa del Compendio Bedetti di Trento,

Esercizi Finanziari 2024, 2025 e 2026

RdO nr. 4324225

Numero lotto 1

Amministrazione titolare del procedimento

Nome ente	MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE GUARDIA DI FINANZA REPARTI DI SUPPORTO TECNICO, LOGISTICO ED AMMINISTRATIVO REPARTO DI SUPPORTO TECNICO, LOGISTICO ED AMMINISTRATIVO (RETLA) DELLA GUARDIA DI FINANZA - REGIONE TRENINO ALTO ADIGE	
Ufficio	UFFICIO AMMINISTRAZIONE	
Codice Fiscale	80012750222	Codice univoco ufficio IPA 216B91
Indirizzo sede	Via romagnosi 15	
Città	Trento	
Recapito telefonico	0461252212	
Email	PELLICCIA.ILARIA@GDF.IT	
Punto Ordinante	ILARIA PELLICCIA	

Concorrente

Forma di partecipazione

Singolo operatore economico

Ragione sociale/Denominazione

"RISTO 3 - RISTORAZIONE DEL TRENINO - SOCIETA' COOPERATIVA" IN SIGLA "RISTO 3"

Partita IVA

00444070221

Tipologia societaria

Società cooperativa

Scheda di offerta: Offerta tecnica

Nome Caratteristica	Valore Offerto
I menu predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea ed inoltre prevedono la somministrazione minima di: almeno un pasto vegetariano al giorno; un pasto esclusivamente vegetariano per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni, etc.)	3 volte ogni 2 settimane
Distanza del punto di distribuzione delle pietanze, ubicato in via Romagnosi n. 15, Trento, dal punto di cottura	da km 0 a 6
Somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al Regolamento CE nr. 2018/848	NO
Ulteriori certificazioni, oltre a quelle obbligatorie UNI EN 13432:2002 ed ISO 9001, fra le seguenti: UNI EN ISO 22000 (sistemi gestione per la sicurezza alimentare), UNI EN ISO 22005 (rintracciabilità nelle filiere agroalimentari), UNI ISO 50001:2018 (Sistema gestione dell'energia), ISO 14001:2015 (Sistema gestione ambientale), Etica SA8000:2008 (Responsabilità etica e solidale), ISO 45001:2018 (Sistemi di gestione sicurezza).	5
Piano straordinario di sanificazione, derattizzazione e disinfezione dei locali destinati alla preparazione, distribuzione e sala mensa, nonché delle attrezzature utilizzate, nell'arco della durata del contratto, oltre a quanto previsto dalle Condizioni	nr, 02 interventi
Somministrazione dei seguenti generi provenienti da filiera km 0: 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, in relazione a quanto previsto nelle Condizioni tecniche (punteggio attribuito in relazione alla quantità di prodotti offerti).	da 0 a 3

Somministrazione di carne bovina, suina, pollame, nonchè formaggi e salumi DOP/IGP/STG provenienti da filiera km 0 produzione italiana, in relazione a quanto previsto nelle Condizioni Tecniche (punteggio attribuito in relazione alla quantità di prodotti offerti).	da 0 a 2
Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di determinate specie ortofrutticole o di determinate tipologie di alimenti, anche trasformati, con prodotti biologici (punteggio attribuito in relazione alla quantità di prodotti offerti).	da 0 a 2
Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di determinate specie ortofrutticole o di determinate tipologie di alimenti, anche trasformati, con prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (punteggio attribuito in relazione alla quantità di prodotti offerti).	da 0 a 2

Il Concorrente, nell'accettare tutte le condizioni specificate nella documentazione del procedimento, altresì dichiara:

- che la presente offerta è irrevocabile ed impegnativa sino al termine di conclusione del procedimento, così come previsto nella lex specialis;
- che la presente offerta non vincolerà in alcun modo la Stazione Appaltante/Ente Committente;
- di aver preso visione ed incondizionata accettazione delle clausole e condizioni riportate nel Capitolato Tecnico e nella documentazione di Gara, nonché di quanto contenuto nel Capitolato d'oneri/Disciplinare di gara e, comunque, di aver preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione di tutte le prestazioni oggetto del Contratto e che di tali circostanze ha tenuto conto nella determinazione dei prezzi richiesti e offerti, ritenuti remunerativi;
- di non eccepire, durante l'esecuzione del Contratto, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati, salvo che tali elementi si configurino come cause di forza maggiore contemplate dal codice civile e non escluse da altre norme di legge e/o dalla documentazione di gara;
- che i prezzi/sconti offerti sono omnicomprensivi di quanto previsto negli atti di gara;
- che i termini stabiliti nel Contratto e/o nel Capitolato Tecnico relativi ai tempi di esecuzione delle prestazioni sono da considerarsi a tutti gli effetti termini essenziali ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1457 cod. civ.;
- che il Capitolato Tecnico, così come gli altri atti di gara, ivi compreso quanto stabilito relativamente alle modalità di esecuzione contrattuali, costituiranno parte integrante e sostanziale del contratto che verrà stipulato con la stazione appaltante/ente committente.

ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE