

**Alla Scuola Nautica Guardia di Finanza
Ufficio Amministrazione – Sezione Acquisti
Via Nazario Sauro, s.n.c. - 04024 Gaeta (LT)**

OGGETTO: Affidamento del servizio di ristorazione collettiva in forma di “catering completo” a mezzo self service, inteso come preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti con derrate approvvigionate direttamente dall’Impresa aggiudicataria, comprensivo della pulizia, raccolta differenziata e riordino dei locali e delle attrezzature all’uopo adibiti, presso la mensa della Scuola Nautica di Gaeta (LT), per un periodo di 32 (trentadue) mesi. **CIG: 9434093BD1**

DICHIARAZIONE DEI CRITERI TECNICI TABELLARI

Il/la sottoscritto/a _____ nato/a a
 _____ (____) il _____ e residente
 in _____ (____), Via _____ n.____ in qualità di
 titolare / legale rappresentante / procuratore o altro)
 _____ dell’Impresa/Consorzio/RTI già
 costituito _____ con
 sede in _____ (____) Via
 _____ n. _____, domicilio fiscale in
 _____ Via
 _____ n. _____ - Partita I.V.A.
 _____ - Codice Fiscale _____, e-mail
 _____, PEC
 _____, presa visione del capitolato d’oneri e di tutta
 la documentazione a corredo della procedura di cui all’oggetto, **formula la seguente**

Offerta Tecnica:

A CERTIFICAZIONI DI QUALITA'						
Nr.	Criteri	Max punti	Sub	Sub criteri di valutazione	Modalità di valutazione	SI/NO
1	Certificazioni di qualità	15	1.1	UNI EN ISO 45001:2018 Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro alla norma UNI EN ISO 45001 in corso di validità.	T	
			1.2	UNI EN ISO 50001:2018 Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione dell'energia (SGE) alla norma UNI EN ISO 50001 in corso di validità.	T	
			1.3	SA 8000:2014 Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione aziendale attinente alla responsabilità sociale dell'impresa alla norma SA 8000 in corso di validità.	T	
PUNTEGGIO MASSIMO		15	Modalità di valutazione: T= Tabellare			

C CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI						
Nr.	Criteri di Valutazione	Max Punti	Sub	Sub-Criteri di Valutazione	Modalità di Valutazione	SI/NO
3	Requisiti della frutta, verdure, ortaggi, legumi e cereali (Criterio premiale dei CAM)	35	3.1	Requisiti della frutta, verdura, ortaggi, legumi e cereali (CAM) L'offerente si impegna a fornire prodotti biologici superiori al 40% in percentuale di peso sul totale, fornendo adeguata documentazione aziendale o riferita ai suoi fornitori diretti che ne attestino la capacità.	T	
	<u>Requisiti della carne bovina e avicola</u> (Criterio premiale dei CAM)		3.2	Requisiti della carne bovina e avicola L'offerente si impegna a fornire prodotti biologici superiori al 30% in percentuale di peso sul totale, fornendo adeguata documentazione aziendale o riferita ai suoi fornitori diretti che ne attestino la capacità.	<u>T</u>	
	Requisiti della carne suina (Criterio premiale dei CAM)		3.3	Requisiti della carne suina L'offerente si impegna a fornire prodotti biologici superiori al 10% in percentuale di peso sul totale, fornendo adeguata documentazione aziendale o riferita ai suoi fornitori diretti che ne attestino la capacità.	<u>T</u>	
	Requisiti dei prodotti ittici (Criterio premiale CAM)		3.4	Requisiti dei prodotti ittici L'offerente si impegna a fornire prodotti ittici certificati MSC superiori al 20% in percentuale di peso sul totale, fornendo adeguata documentazione aziendale o riferita ai suoi fornitori diretti che ne attestino la capacità.	<u>T</u>	
	Requisiti dei salumi e formaggi (Criterio		3.5	Requisiti salumi e formaggi	<u>T</u>	

	premiabile CAM)		L'offerente si impegna a fornire prodotti di qualità DOP o IGP o "di montagna" superiori al 30% in percentuale di peso sul totale, fornendo adeguata documentazione aziendale o riferita ai suoi fornitori diretti che ne attestino la capacità.		
4	Sostegno all'economia locale (Criterio premiabile CAM)	4.1	Sostegno all'economia locale- Filiera corta e Km 0. Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostri, mediante una dichiarazione che riporti l'elenco dei "produttori primari", il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta, tra le categorie di seguito indicate. Al riguardo, per ogni prodotto bisogna indicare la specie e la quantità che devono coprire l'intero fabbisogno della specie coerentemente con l'indicazione dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire:	T	
			Prodotto:	<u>Punteggio singolo assegnabile</u>	<u>SI/NO</u>
			- ortaggi	<u>1</u>	
			- frutta	<u>1</u>	
			- legumi	<u>1</u>	
			- cereali	<u>1</u>	
			- pasta	<u>1</u>	
			- prodotti lattiero-caseari	<u>1</u>	
			- carne bovina	<u>1</u>	
			- carne suina	<u>1</u>	
			- carne avicola	<u>1</u>	
			- uova	<u>1</u>	
			- olio	<u>1</u>	
			- pesce	<u>1</u>	
- passate e conserve di pomodoro	<u>1</u>				
PUNTEGGIO MASSIMO 35			Modalità di valutazione: T= Tabellare		

I seguenti criteri di natura Discrezionale, saranno valutati dalla Commissione giudicatrice sulla base della “Relazione Tecnica” che l’Operatore Economico dovrà produrre a Sistema, così come illustrato al punto 18.2 del Capitolato d’Oneri dell’AS.

La tabella che segue, pertanto, ha una funzione meramente illustrativa e non deve essere compilata.

B CRITERI DISCREZIONALI						
Nr.	Criteri	Max punti	Sub	Modalità di valutazione	Sub criteri di valutazione	Punteggio Massimo
2	Sistema di organizzazione del servizio	10	2.1	Discrezionale 0: Inadeguato 3: Sufficiente 4: Discreto 5: Buono 6: Molto buono 8: Ottimo 10: Eccellente	Sistema di organizzazione del servizio L’Offerente, all’interno della Relazione Tecnica, dovrà descrivere il proprio sistema di organizzazione del servizio per eseguire in modo efficiente le attività di cui al Capitolato Tecnico, riferite sia ai servizi di base che accessori.	10
	Sistema di pulizia e sanificazione	10	2.2	Discrezionale 0: Inadeguato 3: Sufficiente 4: Discreto 5: Buono 6: Molto buono 8: Ottimo 10: Eccellente	Sistema di pulizia e sanificazione L’Offerente, all’interno della Relazione Tecnica, dovrà descrivere il sistema di pulizia e sanificazione che intende adottare con l’utilizzo esclusivo di prodotti certificati Ecolabel (UE) “marchio di qualità ecologica dell’Unione Europa che contraddistingue prodotti e servizi che pur garantendo elevati standard prestazionali sono caratterizzati da un ridotto impatto ambientale durante l’intero ciclo di vita”.	10
	Sistema di comunicazione informativa	5	2.3	Discrezionale 0: inadeguato 0,5: sufficiente 1: discreto 2: Buono 3: Molto buono 4: ottimo 5: eccellente	Sistema di comunicazione informativa L’Offerente, all’interno della Relazione tecnica, dovrà descrivere in quale modo si impegna ad attuare iniziative di comunicazione informativa circa il servizio mensa per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell’idoneità dei messaggi proposti.	5
	Misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali della logistica	5	2.4	Discrezionale 0: inadeguato 0,5: sufficiente 1: discreto 2: Buono 3: Molto buono 4: ottimo 5: eccellente	Sistema di comunicazione informativa La Commissione valuterà l’adozione di soluzioni collettive, descritte dall’Offerente all’interno della Relazione tecnica, per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzino comune, gli spostamenti a pieno carico degli	5

					automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura).	
PUNTEGGIO MASSIMO 30				Modalità di valutazione: D= Discrezionale		

Il Rappresentante Legale

_____ (luogo, data)

In caso di partecipazione in qualunque forma associata, non ancora costituita, ai sensi del comma 8, art. 48, D.Lgs. n. 50/2016, ai fini della sottoscrizione in solido dell'offerta, in rappresentanza dei soggetti concorrenti mandanti

firma _____ per l'impresa _____
(timbro e firma)

firma _____ per l'impresa _____
(timbro e firma)

firma _____ per l'impresa _____
(timbro e firma)

Il presente modulo deve essere siglato dal legale rappresentante su tutte le pagine compilate.