

OFFERTA TECNICA

(da presentare con allegati i depliant e/o le schede tecniche relative ad ogni prodotto offerto come fornitura di attrezzature ed arredi extra – capitolato, come previsto nel Disciplinare di Gara)

Centrale Unica di Committenza della convenzione plurifunzionale fra i Comuni di Carbonara Scrivia, Piovera, Pontecurone, Sale estesa ai Comuni di Alluvioni Cambiò, Isola S. Antonio, Molino dei Torti e Casalnoceto (Provincia di Alessandria).

Procedura aperta di appalto per l'affidamento dei servizi di preparazione, cottura, confezionamento, veicolazione e distribuzione pasti e bevande, delle pulizie e del riassetto del refettorio, della cucina, della dispensa e dei servizi igienici pertinenti i locali mensa di appartenenza dei Comuni di Sale, Alluvioni Cambiò, Pontecurone e Carbonara Scrivia.

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____, domiciliato per la carica presso la sede _____, nella sua qualità di legale rappresentante della _____, con sede in _____, Via _____, codice fiscale n. _____ e partita IVA n. _____

In riferimento alla gara di cui all'oggetto,

PRESENTA LA SEGUENTE OFFERTA TECNICA INCONDIZIONATA
per l'aggiudicazione dei servizi in oggetto:

Parte A: Proposta migliorativa per la gestione del servizio senza alcun onere a carico dei Comuni:

A1) Descrizione di eventuali materiali ed attrezzature integrative con la finalità di migliorare il sistema di produzione e somministrazione:
max punti 8,50

1	2	3	4	5	6	7
Rif.	Offre	Non Offre	Voce	Allegato depliant	Allegata scheda tecnica	Punteggio assegnato (*)
A1.1	☐	☐	Installazione o sostituzione di forno esistente con forno a gas per cucine comunitarie comprensivo di telaio o idonea struttura di contenimento ed appoggio a terra e di struttura porta-teglie combinato convenzione / vapore con addolcitore acqua, con display digitale, controllo attivo umidità in cottura, sistema di pulizia automatica, sistema tipo "multi-time" per possibilità di cottura contemporanea o in sequenza di differenti piatti, dimensioni indicative cm. 75 x 75 x 100 h circa; consegnato ed installato pronto all'uso.	☐	☐	3,50
A1.2	☐	☐	Integrazione della veicolazione interna dei pasti con dotazione di carrello termico in acciaio inox con capacità n° 3 bacinelle (comprese), riscaldamento a bagnomaria con resistenza elettrica, rubinetto scarico acqua, termostato per regolazione temperatura (indicativamente 30-90°C), ripiano inferiore asportabile, ruote piroettanti, dimensioni indicative 110 x 60 x 85h circa.	☐	☐	0,30
A1.3	☐	☐	Sostituzione di banco di cottura esistente con banco di cottura composto da: - Piano cottura a 4 fuochi per cucine comunitarie in acciaio inox, con bruciatori fissati ermeticamente sul piano con distanza tra loro idonea a pentolame di grandi dimensioni e griglie posategami in ghisa smaltata con razze dimensionate	☐	☐	

			per supporto di pentolame di piccole dimensioni (10 – 15 cm circa) il tutto posato su base a giorno in acciaio inox con vano accessoriabile: dimensioni indicative cm. 80 x 90 x 85h circa: - Cuocipasta in acciaio inox a gas con una vasca in acciaio inox capienza litri 40 – 45 circa, dotazione di n° 3 cestelli in acciaio inox con manici atermici, dotata selettore di carico rapido o ripristino automatico dell'acqua presente nella vasca, pressostato di sicurezza per inibizione sistema di riscaldamento in caso di assenza acqua in vasca, regolazione riscaldamento per gestione bollitura; dimensioni indicative cm. 40 x 90 x 85 h circa: Consegnato ed installato pronto all'uso.			1,75
A1.4	☐	☐	Installazione o sostituzione di forno esistente con forno a gas per cucine comunitarie comprensivo di telaio o idonea struttura di contenimento ed appoggio a terra e di struttura porta-teghe combinato convenzione / vapore con addolcitore acqua, con display digitale, controllo attivo umidità in cottura, sistema di pulizia automatica, sistema tipo "multi-time" per possibilità di cottura contemporanea o in sequenza di differenti piatti, dimensioni indicative cm. 75 x 75 x 85h circa; consegnato ed installato pronto all'uso.	☐	☐	2,70
A1.5	☐	☐	Integrazione della veicolazione interna dei pasti con dotazione di carrello a due ripiani con struttura a tubo tondo in acciaio inox, piani in acciaio inox a forma di vassoio con superfici perfettamente arrotondate anche nel bordo inferiore, imbullonate al telaio, insonorizzati; paracolpi in gomma angolari, 4 ruote piroettanti di cui due con freno: dimensioni indicative cm. 59 x 89 x 96 h. circa.	☐	☐	0,10
A1.6	☐	☐	Installazione o sostituzione di cucina con piano cottura a 4 fuochi a gas di cui 1 ultrarapido, valvola di sicurezza gas, accensione elettronica a 2 mani, regolazione assistita della fiamma, 2 griglie smaltate e coperchio in vetro e forno a gas con capacità netta non inferiore a 55 l., con sicurezza forno, grill elettrico, contaminuti, termostato, luce interna, porta forno in vetro, dimensioni indicative cm. 60 x 60 x 85h circa, colore bianco; consegnata ed installata pronta all'uso.	☐	☐	0,15

A2) Descrizione di eventuali interventi migliorativi in termini di accoglienza e di vivibilità con la finalità della valorizzazione ambientale dei locali – max punti 1,50

1	2	3	4	5	6	7
Rif.	Offre	Non Offre	Voce	Allegato depliant	Allegata scheda tecnica	Punteggio assegnato (*)
A2.1	☐	☐	N° 2 erogatori di acqua fredda refrigerata e di acqua a temperatura ambiente, con sistema di raffreddamento a banco di ghiaccio ermetico con saldature in argento antibatterico, capacità di erogazione refrigerante fino a non meno di 25 l/h, con sistema di filtrazione acqua professionale a carboni attivi antibatterico, sostituibile, vano porta-bicchieri, controllo di raffreddamento regolabile; dimensioni indicative cm 20 x 25 x 95h circa, completi di raccorderia per allaccio alla rete idrica; consegnati, posati ed installati pronti all'uso.	☐	☐	0,80
A2.2	☐	☐	nr. 2 tavoli multiuso con piano in conglomerato colore avorio, struttura colore alluminio, dimensioni indicative cm. 180x80x59H circa.	☐	☐	0,10
A2.3	☐	☐	nr. 2 tavoli multiuso con piano in conglomerato colore avorio, struttura colore alluminio dimensioni indicative cm. 180x80x71H circa.	☐	☐	0,10
A2.4	☐	☐	nr. 20 sedie sovrapponibili in polipropilene colore aragosta, struttura colore alluminio per alunni anni 2-3; dimensioni indicative cm. 35x35x34h circa.	☐	☐	0,25
A2.5	☐	☐	nr. 20 sedie sovrapponibili in polipropilene colore aragosta, struttura colore alluminio per alunni anni 5-6; dimensioni indicative cm. 35x35x42h circa.	☐	☐	0,25

A3) Descrizione di eventuali ulteriori proposte migliorative finalizzate al miglioramento del flusso lavorativo e al miglioramento in generale – max punti 5.00

1	2	3	4	5	6	7
Rif.	Offre	Non Offre	Voce	Allegato depliant	Allegata scheda tecnica	Punteggio assegnato (*)
A3.1	☐	☐	Installazione di sterilizzatore di coltelli in acciaio inox, con porta in acciaio inox o plexiglass, con idoneo portacoltelli estraibile, interruttore di sicurezza per spegnimento all'apertura della porta e riaccensione alla chiusura della stessa, timer sino a 120", dimensioni indicative cm. 40 x 15 x 60h circa;	☐	☐	0,15
A3.2	☐	☐	Integrazione della dotazione esistente con armadio frigorifero in acciaio inox con regolatore di temperatura (indicativamente da +2 a +10°C), termostato e termometro, ad una anta con serratura, capacità indicativa circa 400 litri, dotata di griglie plastificate e vasca termoformata in plastica a norme alimentari, e con sbrinamento automatico, dimensioni indicative cm. 60 x 60 x 185h circa; consegnato ed installato pronto all'uso.	☐	☐	0,50
A3.3	☐	☐	Integrazione della dotazione esistente con lavapiatti / lavastoviglie sottobanco per cucine comunitarie a carica frontale, in acciaio inox dotata di cesti piatti e bicchieri e inserto/i portaposate, completa di base o rialzo in acciaio per appoggio a terra, alimentazione ad acqua fredda, dotata di addolcitore incorporato, dimensioni	☐	☐	0,80

			indicative circa cm. 55 x 60 x 82h circa; consegnata ed installata pronta all'uso.			
A3.4	☐	☐	Integrazione della dotazione esistente tavolo da lavoro in acciaio inox con piano lavoro rinforzato e tamburato, ripiano di fondo rinforzato ed alzatina posteriore incorporata al piano lavoro: dimensioni indicative circa cm. 70 x 70 x 85h circa.	☐	☐	0,15
A3.5	☐	☐	Sostituzione di sistema di aspirazione con cappa a muro in acciaio inox per aspirazione fumi e vapori di cottura completa di filtri inox estraibili e rigenerabili asservita ad elettroaspiratore industriale cassonato con pannellatura in lamiera zincata fonoassorbente, motore elettrico monofase con regolatore di velocità; portata massima indicativamente non inferiore a mc. 2.000/h, dimensioni indicative cm. 220 x 110 x 45h circa: consegnata, installata e raccordata al camino esistente, pronta all'uso;	☐	☐	1,25
A3.6	☐	☐	Integrazione dell'arredo esistente con armadio metallico a due porte con serratura o maniglia lucchettabile per detersivi e materiali di pulizia con ripiani e vano portascope; dimensioni indicative cm. 100 x 40 x 180h circa.	☐	☐	0,10
A3.7	☐	☐	Integrazione della dotazione esistente con armadio pensile dotato di antine scorrevoli su cuscinetti a sfera, in acciaio inox con ripiano intermedio regolabile in altezza ed 1 di fondo rinforzati da profilati: dimensioni indicative circa cm. 180 x 40 x 90h circa.	☐	☐	0,30
A3.8	☐	☐	Integrazione della dotazione esistente con tavolo armadiato con cassettera a 3 cassetti ed ante scorrevoli su cuscinetti a sfera, in acciaio inox, piano di lavoro inox rinforzato e tamburato, alzatina posteriore incorporata al piano, ripiano intermedio regolabile in altezza ed 1 di fondo rinforzati da profilati: dimensioni indicative circa cm. 180 x 60 x 85h circa.	☐	☐	0,50
A3.9	☐	☐	Integrazione della dotazione esistente con armadio pensile scolapiatti con antine scorrevoli su cuscinetti a sfera, in acciaio inox, ripiano intermedio regolabile in altezza ed 1 di fondo rinforzati attrezzati a scolapiatti: dimensioni indicative cm. 100 x 40 x 66h circa.	☐	☐	0,20
A3.10	☐	☐	Integrazione dei punti di raccolta rifiuti nelle cucine con n° 2 pattumiere carrellate litri 50 circa con comando a pedale in acciaio: dimensioni indicative diametro cm. 40 x 60 h circa.	☐	☐	0,15
A3.11	☐	☐	Integrazione della dotazione esistente con armadio congelatore ventilato in acciaio inox con regolatore di temperatura (indicativamente da -10 a -20°C), termostato e termometro, ad una anta con serratura, capacità indicativa circa 700 litri, dotata di griglie plastificate e con sbrinamento automatico, dimensioni indicative cm. 75 x 80 x 210h circa; consegnato ed installato pronto all'uso.	☐	☐	0,75
A3.12	☐	☐	Integrazione della dotazione esistente con frigorifero di libera installazione a doppia porta con capacità netta totale di circa 210 litri (170 circa di cella frigorifera + 40 circa di cella congelatore), statico, privo di dispenser acqua e ghiaccio, con autonomia in caso di black-out non inferiore a 20h, capacità di congelamento non inferiore a 2kg./24h., 4 stelle congelatore, classe energetica non inferiore ad A+, sistema sbrinamento automatico almeno nella cella frigorifera, comprensivo di non meno di n° 3 ripiani frigorifero, n° 1 cassetto frigorifero, n° 1 ripiano congelatore e n° 1 cassetto congelatore, con porte reversibili e maniglie integrate; consegnato ed installato pronto all'uso.	☐	☐	0,15

() In caso di mancata spunta, per ogni voce di fornitura, di una delle caselle di cui alla colonna 2 e 3 (offre / non offre) non verrà attribuito il punteggio relativo alla sub-proposta indicata nel rigo; In caso di mancanze di almeno uno dei documenti di cui alle colonne 5 e 6 (depliant / scheda tecnica) non verrà attribuito il punteggio relativo alla sub-proposta indicata nel rigo pur rimanendo l'offerente vincolato alla prestazione in caso di aggiudicazione.*

Parte B: Qualità dei prodotti utilizzati extra – capitolato:

B1: impiego per tutta la durata del servizio di ulteriori prodotti a marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta) oltre a quelli già espressamente individuati nel Capitolato Speciale d'Appalto (art. 24: formaggi – toma piemontese e bra tenero):

Offre i seguenti prodotti, di cui allega le relative schede tecniche / descrittive:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____

| 10 | _____

(eventualmente aggiungere ulteriori righe)

B1.1) Impiego di almeno 10 prodotti DOP: **7,00 punti**

B1.2) Impiego da 5 a 9 prodotti DOP: **4,00 punti**

B1.3) Impiego da 1 a 4 prodotti DOP: **1,00 punti**

Il concorrente dovrà allegare all'offerta le relative schede tecniche descrittive dei prodotti a marchio DOP offerti.

B2: impiego per tutta la durata del servizio di prodotti a marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta):

Offre i seguenti prodotti, di cui allega le relative schede tecniche / descrittive:

| 1 | _____

| 2 | _____

| 3 | _____

| 4 | _____

| 5 | _____

| 6 | _____

| 7 | _____

| 8 | _____

| 9 | _____

| 10 | _____

(eventualmente aggiungere ulteriori righe)

B2.1) Impiego di almeno 10 prodotti IGP: **7,00 punti**

B2.2) Impiego da 5 a 9 prodotti IGP: **4,00 punti**

B2.3) Impiego da 1 a 4 prodotti IGP: **1,00 punti**

Il concorrente dovrà allegare all'offerta le relative schede tecniche descrittive dei prodotti a marchio IGP offerti.

B3: impiego per tutta la durata del servizio di a filiera corta (c.d. "Km. 0") provenienti unicamente dalla provincia di AL.

Offre i seguenti prodotti, di cui allega le relative schede tecniche / descrittive:

| 1 | _____

| 2 | _____

| 3 | _____

| 4 | _____

| 5 | _____

| 6 | _____

| 7 | _____

| 8 | _____

| 9 | _____

| 10 | _____

(eventualmente aggiungere ulteriori righe)

B3.1) Impiego di almeno 10 prodotti a Km. 0: **9,00 punti**

B3.2) Impiego da 5 a 9 prodotti a Km. 0: **4,00 punti**

B3.3) Impiego da 1 a 4 prodotti a Km. 0: **1,00 punti**

Il concorrente dovrà allegare all'offerta le relative schede tecniche descrittive dei prodotti a Km. 0 offerti.

B4: impiego per tutta la durata del servizio di ulteriori prodotti provenienti da coltivazioni e/o produzioni biologiche certificate oltre a quelli già espressamente individuati nel Capitolato Speciale d'Appalto (art. 24: yogurt, ortofrutta, frutta, pane):

Offre i seguenti prodotti, di cui allega le relative schede tecniche / descrittive:

☐ 1. _____

☐ 2. _____

☐ 3. _____

☐ 4. _____

☐ 5. _____

☐ 6. _____

☐ 7. _____

☐ 8. _____

☐ 9. _____

☐ 10. _____

(eventualmente aggiungere ulteriori righe)

B4.1) Impiego di almeno 10 prodotti DOP: **9,00 punti**

B4.2) Impiego da 5 a 9 prodotti DOP: **4,00 punti**

B4.3) Impiego da 1 a 4 prodotti DOP: **1,00 punti**

Il concorrente dovrà allegare all'offerta le relative schede tecniche descrittive dei prodotti a certificazione biologica offerti.

Parte C: Proposta di educazione alimentare:

C1) ☐ propone ed allega
oppure
☐ non propone e non allega
(barrare una delle 2 opzioni)

un progetto educativo per l'informazione e la divulgazione verso alunni e famiglie dei concetti volti alla sensibilizzazione verso una alimentazione educata, equa, corretta e sostenibile da divulgarsi entro il termine del 30/11 del primo anno scolastico oggetto del servizio a tutti i genitori delle scuole materne, elementari e medie e da riproporsi ad ogni anno scolastico, con le stesse scadenze e modalità, in tutti i Comuni il cui servizio di mensa scolastica è oggetto del presente appalto; ne illustra altresì le modalità di divulgazione presso alunni e famiglie che intende adottare, il tutto espresso in numero massimo di 5 facciate in formato A4.

- C2)** ☐ propone ed allega
 oppure
 ☐ non propone e non allega
 (barrare una delle 2 opzioni)

un progetto di educazione alimentare con le stesse finalità volto ad illustrare, approfondire e veicolare ulteriori informazioni circa le corrette alimentazioni stagionali da divulgarsi, ad alunni e famiglie, in tutti i Comuni il cui servizio di mensa scolastica è oggetto del presente appalto entro i seguenti termini:

-autunno-invernali: entro il 30/11 di ogni anno, anche in concomitanza con le prestazioni di cui al punto C1;

- primaverili: dal 01/03 al 31/03 di ogni anno;

- estive: dal 01/05 al 30/05 di ogni anno;

ne illustra altresì le modalità di divulgazione presso alunni e famiglie che intende adottare, il tutto espresso in numero massimo di 10 facciate in formato A4.

La presente offerta è sottoscritta in data _____

firma leggibile dell'offerente: _____.