

<p><b>Modello di presentazione dell'offerta tecnica</b></p>
---

**- 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**

**(NB: in caso di lotto unico, altrimenti specificare i lotti)**

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

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

Compilare le seguenti sezioni:

**1) DOTAZIONE DI AUTOMEZZI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE CHE IL  
 CONCORRENTE SI IMPEGNA AD UTILIZZARE NELL'ESPLETAMENTO DEL  
 SERVIZIO, RISPETTO AL NUMERO TOTALE DI AUTOMEZZI IMPIEGATI**

Descrizione della dotazione utilizzando il modello allegato 1

**2) PROGETTO DI GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI**

(con particolare attenzione alla qualificazione e stagionalità degli alimenti, all'ottimizzazione  
 logistica con trasporti collettivi, magazzinaggi comuni, trasporti a pieno carico, allo sviluppo  
 del minor numero possibile di km percorsi su gomma ed all'uso responsabile della risorsa  
 idrica)

Descrizione del progetto utilizzando il modello allegato 2

**3) PROGETTO DI VEICOLAZIONE DEI PASTI IN CONSIDERAZIONE DELLE  
 POTENZIALITA' DEI CENTRI DI COTTURA E DELLA DISLOCAZIONE DELLE  
 STRUTTURE**

Descrizione del progetto utilizzando il modello allegato 3, avuto riguardo all'Allegato A del  
 capitolato speciale

**4) PIANO DI GESTIONE DEL CICLO RIFIUTI/IMBALLAGGI**

Descrizione del progetto utilizzando il modello allegato 4

**5) QUALIFICAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

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	.....%
produzione integrata	
prodotti tipici e tradizionali	

**Carne**

Tipologia di produzione	% peso sul totale
produzione biologica	.....%
prodotti IGP, DOP	
prodotti tipici e tradizionali	

**Pesce**

Tipologia di produzione	% peso sul totale
Acquacoltura biologica	.....%
Pesca sostenibile	

NB: va compilata la tabella allegato 5.

**6) TIPOLOGIE DI DERRATE ALIMENTARI "KM0" A FILIERA CAMPANA, A FILIERA INTERAMENTE CAMPANA - OLTRE A QUELLE PREVISTE COME OBBLIGATORIE DAL CAPITOLATO A GARANZIA DELLA FRESCHEZZA - ED AL FINE DI DARE SEGUITO ALLE INIZIATIVE DI CUI AL SUCCESSIVO PUNTO 7 CHE IL CONCORRENTE SI IMPEGNA AD UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI DEL LOTTO PER IL QUALE FORMULA L'OFFERTA**

prodotti a km 0 – filiera campana – filiera interamente campana	Indicare SI/NO
<b>Carni bovine.....</b>	
<b>Frutta fresca (mele, pere, fragole, pesche, albicocche, kiwi, prugne e susine).....</b>	
<b>Pesce.....</b>	
<b>Latte e derivati.....</b>	
<b>Verdura fresca: patate, carote, verze, cappucci, cavolfiori, zucche, zucchine.....</b>	

(barrare la casella interessata)

## **7) PROGETTO PER L'ORGANIZZAZIONE DI INIZIATIVE SULLA EDUCAZIONE ALIMENTARE E SULL'ACCULTURAMENTO SULLE CONDIZIONI STORICO GEOGRAFICHE E SOCIALI TARENTINE**

Tipologia dell'iniziativa: (contrassegnare la\le voce\voce che interessa)

- Allestimento e distribuzione materiale informativo\divulgativo (indicare il tipo): [all. 6a]
- Supporto cartaceo;
- Supporto elettronico (disponibile su web);  App dedicata (iOs, Android).
- 
- Eventi a carattere informativo\divulgativo (es. incontri tematici, seminari). [all. 6b]
- Interventi formativi di promozione ed educazione alla salute. [all. 6c]

Coinvolgimento stakeholder nella fase di coprogettazione delle iniziative finalizzato all'integrazione con Iniziative già attive nel contesto locale:

- Nella fase di progettazione dell'iniziativa si prevede il coinvolgimento di (contrassegnare la\le voce\voce) :
  - Commissioni Mensile Scolastiche
  - Istituti Scolastici
  - Azienda Sanitaria Locale
  - Produttori locali

## **8) PROGETTO PER LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI**

Descrizione del progetto utilizzando il modello allegato 7, avuto riguardo all'allegato B del capitolato speciale.

## **9) 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).

## **10) PIANO DI PRODUZIONE, PIANO DI IGIENE AMBIENTALE ED ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**

Descrizione del progetto utilizzando il modello allegato 8, avuto riguardo all'allegato D al Capitolato speciale

## **11) INIZIATIVE DI COINVOLGIMENTO DI PERSONE SVANTAGGIATE**

Descrizione del progetto utilizzando il modello allegato 9

## **12) PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE**

Descrizione del progetto utilizzando il modello allegato 10

## **13) PIANO ATTREZZATURE E MACCHINARI** (con particolare attenzione alle modalità previste per la manutenzione delle dotazioni e alle proposte di messa a disposizione di nuove dotazioni)

Descrizione del piano utilizzando il modello allegato 11, avuto riguardo all'allegato D del capitolato speciale

Data, \_\_\_\_\_  
Firma del legale rappresentante

---

## **Allegato 1**

### **Dotazione di automezzi a basso impatto ambientale, impiegati nell'appalto, rispetto al numero totale di automezzi impiegati**

Si considerano automezzi a basso impatto ambientale quelli Euro 4, Euro 5, alimentati a metano o GPL, elettrici od ibridi.

Specificare per ciascun automezzo marca e modello e titolo di possesso ed allegare copia della carta di circolazione

## **Allegato 2**

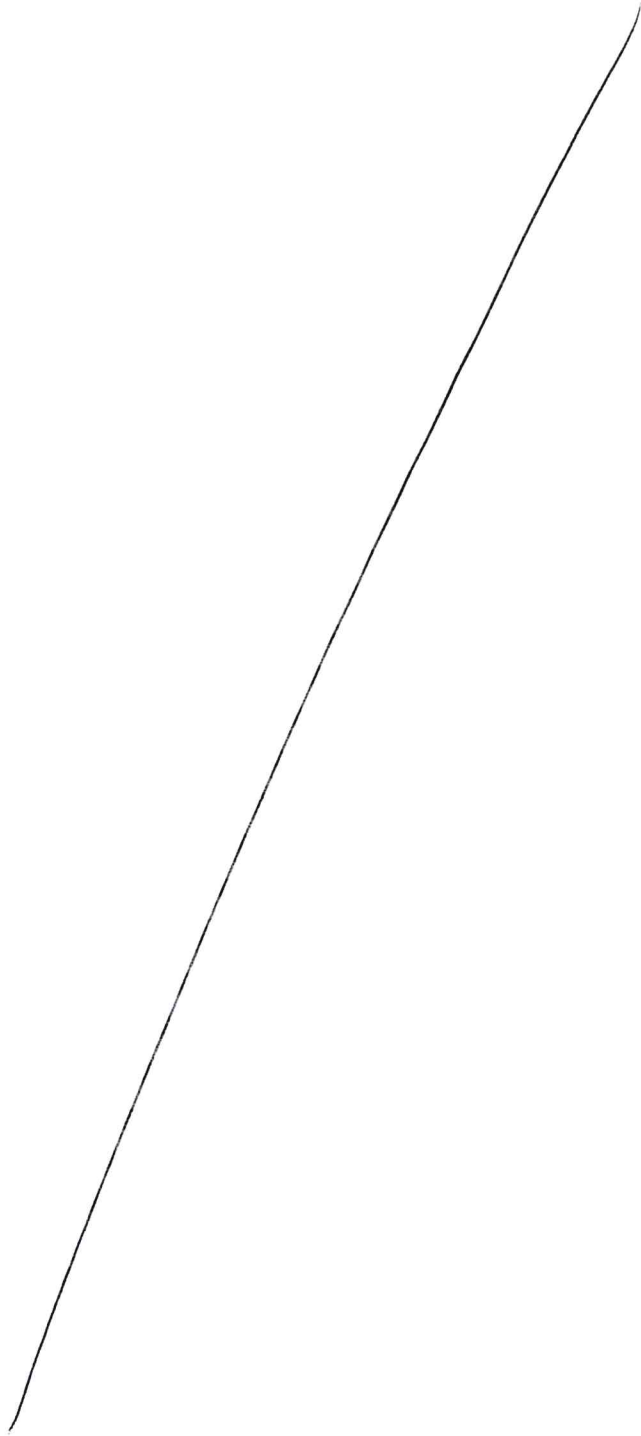
### **Progetto di gestione degli approvvigionamenti**

(con particolare attenzione all'ottimizzazione logistica con trasporti collettivi, magazzinaggi comuni, trasporti a pieno carico ed allo sviluppo del minor numero possibile di km percorsi su gomma)

#### **Descrizione dell'iniziativa:**

(max n. 4 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata p.ti 12,)

---



**Allegato 3**

**Progetto di veicolazione pasti in considerazione delle potenzialità dei centri di cottura e della dislocazione delle strutture**

**Descrizione dell'iniziativa:**

(max n. 4 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata p.ti 12,) \_\_\_\_\_

**Allegato 4**

**Piano di gestione del ciclo rifiuti**

(con particolare riferimento alle modalità proposte per ottimizzare il ciclo rifiuti e per la destinazione dei pasti/alimenti preparati in esubero rispetto al fabbisogno della giornata)

**Descrizione dell'iniziativa:**

(max n. 4 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata p.ti 12,)\_\_\_\_\_



## Allegato 5

### Qualificazione dei prodotti alimentari

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.

Le indicazioni recate nella tabella che segue danno conto sia del conseguimento delle percentuali minime stabilite dal capitolato, sia degli eventuali valori superiori, che danno titolo al punteggio.

#### Stima incidenza % del peso sulla fornitura complessiva

Segnalare  
con "si" i  
prodotti  
proposti

<b>FRUTTA</b>	
Albicocche	0,475%
Arance	3,193%
Banane	5,778%
Clementine	2,710%
Fragole	0,005%
Kiwi	0,677%
Limoni	0,077%
Mandarini	0,007%
Mele	6,104%
Miakawa	0,418%
Noci	0,010%
Pere	3,288%
Pesche	1,773%
Pinoli	0,004%
Uva	0,531%
Uvetta sultanina	0,001%
Succo limone	0,029%
	<b>25,0%</b>

<b>VERDURA</b>	
Aglio	0,011%
Basilico	0,043%
Biete	1,177%
Borlotti	0,026%
Broccoli	0,512%
Cappucci	2,223%
Carote	4,866%
Cavolfiore	0,674%
Cipolle	0,806%
Coste	0,135%
Fagiolini	1,523%
Finocchi	0,381%
Indivia	0,017%
Insalata	2,304%
Lattuga	0,009%

Mais	0,010%
Melanzane	0,029%
Pan di zucchero	0,690%
Peperoni	0,026%
Piselli	0,333%
Pomodori	1,361%
Porri	0,192%
Prezzemolo	0,026%
Radicchio	1,068%
Rape	0,028%
Rucola	0,006%
Sedano	0,210%
Spinaci	1,507%
Campana	0,258%
Verze	0,011%
Zucca	0,030%
Zucchine	1,597%
Polpa pomodoro	6,412%

**28,5%**

<b>LEGUMI</b>	
Ceci	0,032%
Lenticchie	0,016%
Misti per zuppa	0,009%
Orzo	0,064%

**0,12%**

<b>PATATE</b>	<b>6,88%</b>
---------------	--------------

<b>OLIO</b>	
Olio e.v.o.	1,053%
Olio semi arachide	1,487%

**2,5%**

<b>PASTA</b>	
Conchiglie	0,129%
Ditalini	0,099%
Farfalle	1,054%
Fusilli	1,380%
Gnocchetti	1,525%
Gomiti	0,009%
Grattini	0,012%
Mezze penne	2,414%
Pasta all'uovo	0,717%
Pennette	1,063%
Pipe	0,351%
Risone	0,079%
Sedanini	0,299%
Spaghetti	0,108%
Stelline	0,117%
Tempestina	0,002%
Tortiglioni	0,579%

**9,9%**

**PANE**

Zoccoletto	9,865%
Pane integrale	1,050%
Pane grattugiato	0,338%
Pane per canederli	0,106%
	<b>11,4%</b>

<b>RISO</b>	<b>2,8%</b>
-------------	-------------

<b>FARINA 00</b>	<b>1,2%</b>
------------------	-------------

<b>FARINA POLENTA</b>	<b>0,2%</b>
-----------------------	-------------

<b>FORMAGGI</b>	<b>2,9%</b>
-----------------	-------------

<b>YOGURT</b>	<b>4,4%</b>
---------------	-------------

<b>LATTE</b>	<b>4,2%</b>
--------------	-------------

<b>TOTALE</b>	<b>100,0%</b>
---------------	---------------

## Allegato 6a

### Allestimento e distribuzione materiale informativo\divulgativo

**Titolo:** \_\_\_\_\_

**Tipo:**

- Supporto cartaceo;
- Supporto elettronico (disponibile su web);
- App dedicata (iOS, Android).

**Finalità:** (max 50 parole) \_\_\_\_\_

**Descrizione dell'iniziativa:** (max 200 parole) \_\_\_\_\_

**Contenuti:**

- Piramide alimentare, distribuzione dei pasti nella giornata.
- Caratteristiche salutari di frutta e ortaggi.
- Dietetica per volumi.
- Alfabetizzazione sensoriale e apprendimento del gusto. Guida alla lettura delle etichette. Decodificazione delle tecniche di persuasione del linguaggio pubblicitario.
- Sostenibilità dell'alimentazione (consapevolezza dei nessi causali esistenti tra lo stile di vita, scelte di consumo alimentare e l'ambiente).
- Condizioni storiche, geografiche della produzione e del consumo in relazione agli usi o costumi locali.

**Destinatari:** \_\_\_\_\_

**Collaborazione con enti e istituzioni locali per l'allestimento:**

- Non è previsto il coinvolgimento di enti o istituzioni locali.
- Commissioni Mensa Scolastiche
- Istituti Scolastici
- Azienda Sanitaria Locale
- Produttori locali
- Altro, Specifica \_\_\_\_\_

**Tempi per la realizzazione dell'iniziativa:** \_\_\_\_\_

**Modalità di distribuzione:** \_\_\_\_\_

## **Allegato 6b**

**Eventi a carattere informativo\divulgativo (es. incontri tematici, seminari)**

**Titolo:** \_\_\_\_\_

**Finalità:** (max 50 parole) \_\_\_\_\_

**Descrizione dell'iniziativa:** (max 200 parole) \_\_\_\_\_

### **Contenuti:**

- Piramide alimentare, distribuzione dei pasti nella giornata.
- Caratteristiche salutari di frutta e ortaggi.
- Dietetica per volumi.
- Alfabetizzazione sensoriale e apprendimento del gusto. Guida alla lettura delle etichette. Decodificazione delle tecniche di persuasione del linguaggio pubblicitario.
- Sostenibilità dell'alimentazione (consapevolezza dei nessi causali esistenti tra lo stile di vita, scelte di consumo alimentare e l'ambiente).
- Condizioni storiche, geografiche della produzione e del consumo in relazione agli usi o costumi locali.

**Destinatari:** \_\_\_\_\_

### **Collaborazione con enti e istituzioni locali per la progettazione:**

- Non è previsto il coinvolgimento di enti o istituzioni locali.
- Commissioni Mensa Scolastiche
- Istituti Scolastici
- Agenzia Provinciale Protezione Ambiente
- Azienda Sanitaria Locale
- Produttori locali
- Altro, Specifica \_\_\_\_\_

**Esperti coinvolti:** \_\_\_\_\_

**Tempi per la realizzazione dell'iniziativa:** \_\_\_\_\_

**Modalità di invito all'evento:** \_\_\_\_\_

## Allegato 6c

### Interventi formativi di promozione ed educazione alla salute

**Titolo:** \_\_\_\_\_

**Finalità:** (max 100 parole) \_\_\_\_\_

**Descrizione dell'iniziativa:** (max 300 parole) \_\_\_\_\_

#### Contenuti:

- Piramide alimentare, distribuzione dei pasti nella giornata.
- Caratteristiche salutari di frutta e ortaggi.
- Dietetica per volumi.
- Alfabetizzazione sensoriale e apprendimento del gusto. Guida alla lettura delle etichette. Decodificazione delle tecniche di persuasione del linguaggio pubblicitario.
- Sostenibilità dell'alimentazione (consapevolezza dei nessi causali esistenti tra lo stile di vita, scelte di consumo alimentare e l'ambiente).
- Condizioni storiche, geografiche della produzione e del consumo in relazione agli usi o costumi locali.

#### Destinatari:

- Adulti di riferimento (contrassegnare la/le voce\voce):
  - o Insegnanti
  - o Genitori
  - o Membri della Commissione Mensa Scolastica
- Studenti

#### Collaborazione con enti e istituzioni locali per la progettazione:

- Non è previsto il coinvolgimento di enti o istituzioni locali.
- Commissioni Mensa Scolastiche
- Istituti Scolastici
- Agenzia Provinciale Protezione Ambiente
- Azienda Sanitaria Locale
- Produttori locali
- Altro, Specifica \_\_\_\_\_

**Esperti coinvolti:** \_\_\_\_\_

**Tempi per la realizzazione dell'iniziativa:** \_\_\_\_\_

**Modalità di accesso alla formazione:** \_\_\_\_\_

**Qualora si preveda una valutazione di performance dell'iniziativa, descrivere gli indicatori utilizzati:** \_\_\_\_\_

## **Allegato 7**

### **Progetto di gestione delle diete speciali**

con particolare attenzione a:

- modalità di acquisizione delle richieste e gestione delle fasi di preparazione/ distribuzione delle diete speciali
- menù specifici privi di determinati allergeni (es. privi di glutine, latte e derivati, uova e derivati)
- menù per utenti soggetti a allergie/intolleranze verso più alimenti (es. privi di glutine e latte) e patologie quali diabete, dislipidemie
- menù specifici per richieste a carattere etico- religioso

### **Descrizione dell'iniziativa:**

(max n. 4 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata p.ti 12,)

---

## **Allegato 8**

### **Piano di produzione, piano di igiene ambientale ed organizzazione del personale**

Descrizione dei processi produttivi, del piano di igiene ambientale dell'organizzazione del personale specificando, per questo aspetto, quanto segue (in questa sede va dimostrata la congruità del monte ore effettivo da assicurare nel punto di servizio rispetto al monte ore teorico (comprensivo di ogni forma di assenza, permesso e/o congedo comunque denominato).

- organico 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
- organico previsto per sostituzioni (numero/qualifiche)
- iniziative previste in materia di formazione del personale impiegato oltre quelle obbligatorie per legge
- personale a supporto della gestione oltre quello previsto da Capitolato (numero/qualifiche)
- esperienza professionale del Direttore Appalto
- iniziative previste per la tutela dei lavoratori e in particolare per la conciliazione lavoro e famiglia
- prodotti ecologici in carta tessuto e prodotti per la pulizia

#### Declaratoria delle mansioni

##### Capo cuoco:

Per "capo cuoco" si intende la figura con esperienza pluriennale responsabile dell'organizzazione e della direzione di tutto il centro cottura. Il "capo cuoco" svolge pertanto mansioni che comportano sia iniziativa che autonomia operativa.

Tale figura coordina e controlla il buon andamento del centro di cottura (sicurezza, igiene, etc.), sia per quanto riguarda i collaboratori, di cui è responsabile, sia per quanto riguarda le lavorazioni, le attrezzature ed i locali di lavoro. Si occupa inoltre della raccolta buoni/dati delle presenze dell'utenza.

##### Cuoco :

per "cuoco" si intende la figura dotata di specifica ed adeguata capacità professionale che collabora con il "capo cuoco" nella gestione del centro di cottura e lo sostituisce in caso di assenza o dove tale figura non è prevista.

Il "cuoco" opera quindi in condizioni di autonomia operativa nell'ambito delle proprie mansioni.

##### Secondo cuoco (aiuto cuoco):

per "secondo cuoco" si intende la figura che collabora con il "cuoco" nello svolgimento delle sue mansioni e, in caso di necessità, lo sostituisce nel controllo di alcune mansioni esecutive qualora abbia acquisito la necessaria professionalità.

##### Allestitore di catering:

per "allestitore di catering" si intende la figura responsabile del servizio di distribuzione dei pasti nelle mense senza centro di cottura. Tale figura dipende dal responsabile del centro di cottura che si occupa della preparazione dei pasti, al quale relaziona quotidianamente sull'andamento del servizio.

L'"allestitore catering" ha compiti di coordinamento del lavoro degli addetti mensa e di controllo (menu, temperature, etc...), nonché della raccolta buoni/dati delle presenze dell'utenza. E' responsabile di tutte le registrazioni effettuate per l'Autocontrollo specifico sul trasporto dei pasti.

##### Addetto ai servizi mensa:

per "addetto ai servizi mensa" si intende la figura che si occupa della distribuzione del pasto, della pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie. Tale figura dipende dal responsabile del centro di cottura o dall'"allestitore di catering", ove esista questa figura.



## **ALLEGATO 9**

### **Modalità 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

#### **Descrizione dell'iniziativa:**

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

**Allegato 10**

**Piano di gestione delle emergenze**

Descrizione delle modalità proposte per assicurare, per tutta la durata contrattuale, in caso di un eventuale fermo cucina, almeno un centro di cottura di emergenza, con capacità di pasti idonea a corrispondere al fabbisogno dell'ambito territoriale .....

**Descrizione dell'iniziativa:**

max n. 3 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata p.ti 12,)\_\_\_\_\_

**Allegato 11**

**Piano attrezzature e macchinari**

Descrizione delle modalità previste per la manutenzione delle dotazioni e descrizione delle proposte di messa a disposizione di nuove dotazioni.

**Descrizione dell'iniziativa:**

max n. 3 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata p.ti 12,)\_\_\_\_\_

