

Spett.le CENTRALE DI COMMITTENZA  
COMUNE DI CUORGNE' CAPOFILA  
Via Garibaldi, n° 9  
10082 CUORGNE'

**OFFERTA TECNICA PER SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER I COMUNE DI FORNO  
CANAVESE – PERIODO 01/09/2019 – 31/08/2022 - CIG: 7893369628**

Il sottoscritto (*Cognome e Nome*)

Luogo e data di nascita

Indirizzo della residenza (*via, numero civico,  
città, CAP, provincia*)

Codice fiscale

Nella qualità di

- ☐ LEGALE RAPPRESENTANTE  
☐ PROCURATORE

**DEL SOGGETTO CHE PARTECIPA ALLA GARA**  
(*barrare alternativamente il caso ricorrente*)

- ☐ Impresa 'singola' (ex art. 45, comma 1, lett. a), del D.L.vo n. 50/2016 e s.m.i.)  
(*indicare denominazione sociale, forma giuridica, p.iva*).....
- ☐ Capogruppo / Mandante di un Raggruppamento Temporaneo di Imprese (ex art. 45, comma 1, lett. d), del D.L.vo n. 50/2016 e s.m.i.) di tipo 'orizzontale':
- ☐ non ancora costituito, che in caso di aggiudicazione sarà formato dalle seguenti imprese,
- ☐ già costituito, formato dalle seguenti imprese (*indicare denominazione sociale, forma giuridica, p.iva*):
1. ....
2. ....
3. ....
- ☐ Consorzio Ordinario (ex art. 45, comma 1, lett. e), del D.L.vo n. 50/2016 e s.m.i.) che concorre:
- ☐ non ancora costituito, che in caso di aggiudicazione sarà formato dalle seguenti imprese
- ☐ già costituito, formato dalle seguenti imprese (*indicare denominazione sociale, forma giuridica, sede legale*):
1. ....
2. ....
3. ....
- ☐ Consorzio tra società cooperative di produzione e lavoro (ex art. 45, comma 1, lett. b), del D.L.vo n. 50/2016 e s.m.i.) che concorre
- ☐ in proprio
- ☐ per il/i seguente/i consorziato/i (*indicare denominazione sociale, forma giuridica, p.iva*):
1. ....
2. ....
3. ....
- ☐ Consorzio tra imprese artigiane (ex art. 45, comma 1, lett. b), del D.L.vo n. 50/2016 e s.m.i.) che concorre
- ☐ in proprio
- ☐ per il/i seguente/i consorziato/i (*indicare denominazione sociale, forma giuridica, p.iva*):
1. ....
2. ....
3. ....
- ☐ Consorzio Stabile (ex art. 45, comma 1, lett. c), del D.L.vo n. 50/2016 e s.m.i.) che concorre
- ☐ in proprio

☐ per il/i seguente/i consorziato/i (indicare denominazione sociale, forma giuridica, p.iva):

1. ....
2. ....
3. ....

☐ Capogruppo ☐ Organo comune / ☐ Impresa Retista, con potere di rappresentanza, di un'Aggregazione tra le imprese aderenti al Contratto di Rete (ex art. 45, comma 1, lett. e-bis), del D.L.vo n. 50/2016 e s.m.i.) di tipo 'orizzontale' ☐ dotata di soggettività giuridica / ☐ non dotata di soggettività giuridica, che concorre

☐ in proprio

☐ per la/le seguente/i Impresa/e Retiste (indicare denominazione sociale, forma giuridica, p.iva):

1. ....
2. ....
3. ....

☐ Capogruppo di un G.E.I.E. (ex art. 34, comma 1, lett. f), del D.L.vo n. 50/2016 e s.m.i.)

☐ non ancora costituito, che in caso di aggiudicazione sarà formato dalle seguenti imprese

☐ già costituito, formato dalle seguenti imprese (indicare denominazione sociale, forma giuridica, sede legale):

1. ....
2. ....
3. ....

## DICHIARA

che l'operatore economico intende realizzare il servizio in oggetto secondo le modalità di seguito offerte.

## 1- organizzazione del servizio.

*Descrivere la proposta di organizzazione del servizio, con particolare riferimento al personale ed in riferimento all'art. 14 del C.S.A., indicando il numero degli addetti, le relative qualifiche (cuoco, aiuto – cuoco, addetto alla distribuzione, ausiliari autisti, ecc.), il numero delle ore lavorate e la relativa formazione evidenziandone le tematiche, anche con riguardo al sistema di gestione ambientale (quali ad es. alimentazione e salute, stagionalità degli alimenti, corretta gestione dei rifiuti, ecc.)*

..(max 40 righe)



## 2- Sistema di gestione qualità

2.1 - Introduzione prodotti biologici/lotta integrata, commercio equosolidale (*Indicare il/i prodotto/i proveniente/i da produzione biologica/lotta integrata e da commercio equosolidale che si vuole introdurre nel servizio di mensa scolastica e con particolare riferimento a quelli elencati all'art. 7 del C.S.A.*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(max 8 righe)

2.2 - Utilizzo di prodotti freschi e non preconfezionati

*Indicare quali prodotti freschi si voglio proporre nel servizio mensa in luogo della possibilità di utilizzare prodotti preconfezionati (es. macedonia...)*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(max 10 righe)

2.3 - Indicazione di tipologie di prodotti, tra le categorie indicate nel Piano d'Azione nazionale sul Green Public Procurement Criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica – punto 5.3.1 e a marchio AQua, che si intende fornire in aggiunta/sostituzione a quelli previsti nel capitolato di gara.

*Indicare la tipologia di prodotti di cui al punto 5.3.1 del Piano d'Azione nazionale sul Green Public Procurement che si vuole offrire:*

Offerta Si/no	tipologia prodotto	provenienza prodotto	
		% sul peso totale	Tipo di provenienza
<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	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	Superiore al 40%	Produzione biologica
		Superiore al 20%	Sistemi di produzione integrata e da prodotti IGP DOP e STG
<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	Carne	Superiore al 15%	Produzione biologica
		Superiore al 25%	prodotti IGP e DOP

<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	Pesce	Superiore al 20%	Acquacoltura biologica o pesca sostenibile
<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	bevande	Utilizzo di acqua e bevande sfuse	

### 3 -Sistema di selezione fornitori per l'approvvigionamento derrate

*Descrivere il sistema di selezione dei fornitori per l'approvvigionamento delle derrate alimentari indicandone il numero e l'appartenenza alla filiera piemontese ovvero alla filiera della provincia di Torino.*

This image shows a full page of white paper with horizontal dashed lines, typical of primary-ruled notebook paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

(max 20 righe)

**4 - Proposte migliorative coerenti con il servizio, relative ai locali adibiti all'erogazione del servizio e/o al servizio stesso.**

*Descrivere la proposta migliorativa per l'erogazione del servizio con particolare riferimento ai locali di cui all'art. 6 del C.S. A. ed alla gestione del servizio stesso (organizzazione e preparazione dei pasti, cottura, veicolazione e distribuzione dei pasti, attrezzature, pulizie, diete speciali, igiene, gestione emergenze ecc.).*

[illegible]

[illegible]

..(max 60 righe).

## 5- Comunicazione con l'utenza ed educazione

*Descrivere l'informazione che si intende offrire agli utenti (es. alimentazione, salute e ambiente, provenienza territoriale degli alimenti, stagionalità degli alimenti, corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, ecc.)*

(max 20 righe)

## 6 - Informatizzazione del servizio

*Descrivere la proposta di informatizzazione del servizio mensa.*



(max 20 righe)

## 7 - Sistema di gestione degli avanzi e scarti

*Descrivere la gestione degli avanzi e degli scarti (es. raccolta differenziata in coerenza con le modalità di raccolta del Committente, ecc.)*

(max 20 righe)

Nel caso si sia deciso di sottrarre all'accesso documentale le parti non quantitative dell'offerta tecnica:

PARTI DA SOTTRARRE ALL'ACCESSO (indicare pagine e/o paragrafi) della relazione tecnica)	
MOTIVAZIONI DEL DINIEGO (non generiche)	

Luogo e data, \_\_\_\_\_

FIRMA/E (DIGITALE)

## Prescrizioni ed Avvertenze

- *L'offerta può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante.*
- *In caso di R.T.I 'costituendo' o GEIE/Consorzio Ordinario 'costituendo', sottoscrizione anche da parte di tutti i Rappresentanti Legali/Procuratori delle Imprese mandanti o consorzianti.*