ALLEGATO 3 – modello di offerta tecnica

DICHIARAZIONE AGGIUNTIVA per la partecipazione all’Appalto Specifico indetto daL COMUNE DI REGGIO CALABRIA per l’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2023/2024 – 2024/2025 e 2025/2026 NELL’AMBITO SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER ALIMENTI E RISTORAZIONE – ID 3797938, CONTENENTE DICHIARAZIONI AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI AGLI ARTT. 46, 47 E 76 DEL DPR 445/2000.

Modello di Offerta Tecnica

# SCHEMA DI RISPOSTA

**DICHIARAZIONE D’OFFERTA TECNICA**

**per L’APPALTO SPECIFICO INDETTO DAL COMUNE DI REGGIO CALABRIA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2023/2024 – 2024/2025 E 2025/2026 NELL’AMBITO del SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER ALIMENTI E RISTORAZIONE – ID 3797938, CONTENENTE DICHIARAZIONI AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI AGLI ARTT. 46, 47 E 76 DEL DPR 445/2000.**

***Paragrafo 18 del capitolato d’oneri***

**PROGETTO TECNICO**

**Sez. 1. INTRODUZIONE**

**Breve descrizione dell’Impresa** (data costituzione, specializzazione, ecc.) ………………………

………………………………………………………………………………………………. (Testo libero).

**Organigramma sintetico dell’azienda** dal quale si evincano le figure che intervengono nel processo decisionale, nonché il numero di tecnici qualificati e delle altre figure operative con l’evidenza del livello contrattuale: ………………………………………….[Testo libero e/o Tabella/e].

**Premessa** contenente tutte le indicazioni che il concorrente ritenga utili al fine di una migliore esposizione dell'offerta; il concorrente potrà specificare e motivare se e quale parte della documentazione presentata ritiene coperta da riservatezza, con riferimento a software, marchi, know-how, brevetti, ecc.

**Sez. 2. ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO** *(rif. punto A.1 del capitolato d’oneri)*

* 1. Relazione recante, per il Centro di Produzione di cui l’impresa intende dotarsi in caso di aggiudicazione:
     1. L’indicazione del Centro di produzione principale di cui l’impresa s’impegna a dotarsi in caso di aggiudicazione in grado di produrre un numero giornaliero di pasti che assicuri una capacità giornaliera complessiva disponibile di almeno 1.000 pasti. La relazione deve recare la descrizione della struttura del Centro e la sua adeguatezza complessiva rispetto agli standard del servizio da garantire e ai requisiti minimi richiesti dal capitolato tecnico, nonché la soluzione organizzativa del processo produttivo proposta (dalla fase dell’approvvigionamento delle materie prime fino alla fase della produzione del pasto e del suo confezionamento, veicolazione esclusa). [*rif. punto A.1.1. lett. a)* *del capitolato d’oneri*].
     2. L’eventuale dichiarazione d’impegno a utilizzare il centro di produzione esclusivamente per il servizio di refezione scolastica del Comune di Reggio Calabria [*rif. punto A.1.1. lett. b) del capitolato d’oneri*]:

**Sì No**

* + 1. L’indicazione della capacità produttiva disponibile del Centro, che residua da eventuali obblighi di prestazione di servizi in favore di altri committenti *[rif. punto A.1.1. lett. c) del capitolato d’oneri].*

Occorre specificare detta capacità produttiva disponibile del Centro, parimenti risultante dalla relazione a firma di un tecnico abilitato ed espressa in numero di pasti per ciclo di lavorazione, pari a: ………. pasti.

* + 1. La descrizionedelledotazioni tecnologiche di cui l’offerente s’impegna a dotare il Centro in caso di aggiudicazione (attrezzature, materiali, sistemi di cottura e conservazione degli alimenti, macchinari e arredamento) [*rif. punto A.1.1. lett. d) del capitolato d’oneri*].
    2. L’indicazione del numero degli ulteriori centri di produzione di cui il concorrente si impegna a dotarsi, con specifico riferimento a quelli che saranno allestiti all’interno di una o più scuole, indicate successivamente dal Comune [*rif. punto A.1.1. lett. e) del capitolato d’oneri*].
  1. Relazione illustrativa del complessivo sistema di organizzazione del processo di selezione dei fornitori e delle modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari [rif. punto A.1.2 del capitolato d’oneri].
  2. Relazione illustrativa sull’organizzazione della fase di veicolazione dei pasti dal centro di produzione ai terminali di refezione [rif. punto A.1.3. del capitolato d’oneri], con la descrizione:

- della soluzione organizzativa proposta per il piano dei percorsi, avuto riguardo all’obiettivo della tempestiva consegna dei pasti ai terminali di refezione e nell’ottica del miglioramento rispetto ai tempi di consegna previsti nel capitolato tecnico;

- delle attrezzature e veicoli che saranno utilizzati per il trasporto, con particolare riferimento al numero ed alla tipologia dei contenitori termici e dei veicoli impiegati al fine di garantire la conservazione delle caratteristiche qualitative e la giusta temperatura degli alimenti durante il trasporto.

* 1. Relazione sull’organizzazione della fase di somministrazione dei pasti [rif. punto A.1.4. del capitolato d’oneri], con l’illustrazione:

- della soluzione organizzativa proposta per il piano di somministrazione dei pasti agli utenti nei terminali di refezione, avuto riguardo all’obiettivo della tempestiva consegna dei pasti ai predetti terminali.

- delle attrezzature e materiali utilizzati nella fase di somministrazione dei pasti agli utenti (ripartizione nelle sedi dei terminali di refezione, modalità di svolgimento della fase in questione, ecc.), avuto riguardo all’obiettivo del rispetto delle grammature, nonché delle caratteristiche qualitative e di temperatura degli alimenti distribuiti.

* 1. Indicazione specifica delle unità di personale che verranno eventualmente impiegate nella fase di distribuzione dei pasti nelle mense terminali, in numero superiore a quello minimo stabilito all’art. 6.2.2. del capitolato tecnico (un addetto ogni 40 utenti) [rif. punto A.1.5. del capitolato d’oneri]. Al predetto fine, ciascun concorrente, ove voglia formulare offerta per tale criterio, dovrà indicare il numero di utenti inferiore a 40 per il quale sarà garantita la presenza di un addetto alla distribuzione pasti.
  2. Descrizione dettagliata dell’organigramma del personale che si intende utilizzare nel servizio, con indicazione numerica complessiva degli addetti al servizio e monte ore settimanale distinto per qualifica e livello retributivo, ed elenco (non nominativo) del personale che verrà addetto alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti nelle mense terminali, distintamente suddiviso per le relative fasi, con indicazione degli specifici inquadramenti professionali.

Occorre inoltre specificare il monte ore settimanale complessivo del personale che verrà impiegato nel servizio, pari a n. ……. ore settimanali [rif. punto A.1.6. del capitolato d’oneri].

* 1. Indicazione del monte ore complessivo di formazione per ciascun anno che, nell’ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, affronti le seguenti tematiche: alimentazione e salute; alimentazione e ambiente; caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione; stagionalità degli alimenti; corretta gestione dei rifiuti; uso dei detersivi a basso impatto ambientale; energia, trasporti e mense [rif. punto A.1.7. del capitolato d’oneri].

**Sez. 3. LIVELLI DI SERVIZIO** *(rif. punto A.2 del capitolato d’oneri)*

* 1. Relazione dettagliata in merito al sistema di controllo e di monitoraggio del servizio e più specificamente relativa a:

1. Illustrazione del **sistema di monitoraggio** **del servizio** che il concorrente intende adottare, comprensivo dei punti di controllo specifici previsti per il servizio stesso, delle azioni preventive volte ad eliminare cause di possibili problemi di funzionamento del servizio, minimizzando il disagio per gli utenti, le eventuali azioni correttive nel caso di errori/difettosità del servizio, il recovery plan per la gestione delle emergenze, nonché delle modalità di verifica per garantire la qualità del servizio erogato e la soddisfazione dell’utenza, descrivendo altresì come intenderà recepire i risultati della customer satisfaction in merito alle funzionalità (contenuti e fruibilità) del servizio *[rif. punto A.2.1 del capitolato d’oneri].*
2. Indicazione della quantità, tipologia e periodicità delle **analisi microbiologiche** che il concorrente si impegna ad effettuare per preparare i pasti destinati al Comune di Reggio Calabria; il concorrente dovrà inoltre assumere l’impegno a comunicare, all’atto della stipula del contratto e comunque prima dell’inizio del servizio, il/i laboratorio/i di analisi iscritto/i nei Registri/elenchi regionali dei Laboratori autorizzati ai fini dell’autocontrollo e all’esecuzione di analisi sui prodotti alimentari presso cui il concorrente intende effettuare le analisi obbligatorie previste dal capitolato tecnico (art. 11.3) e quelle aggiuntive eventualmente proposte *[rif. punto A.2.2 del capitolato d’oneri].*

Al predetto fine, l’offerente dovrà garantire, ai sensi e per gli effetti dell’art. 1381 c.c., che il Laboratorio di Prova di cui sopra eseguirà le attività di prova e le analisi obbligatorie previste dall’art. 11.3 del capitolato tecnico, con le seguenti **frequenze**: *(barrare la casella che interessa)*

* frequenza mensile;
* frequenza bisettimanale;
* frequenza settimanale.
  1. Relazione dettagliata in merito alle proposte migliorative degli ambienti, delle dotazioni tecnologiche e varianti migliorative di aspetti o elementi del capitolato tecnico a vantaggio del servizio [rif. punto A.2.3 del capitolato d’oneri], recante le modalità con le quali l’Impresa concorrente:
     1. intende migliorare gli ambienti o le dotazioni tecnologiche esistenti presso il centro di produzione e/o le sedi di refezione con risorse eventualmente messe a disposizione ed installate dall’Impresa medesima (proposte che potranno rendere più confortevoli e/o funzionali i locali adibiti al servizio a salvaguardia del benessere degli utenti nei punti di somministrazione ovvero rendere più gradevole il momento del consumo del pasto ovvero rendere più agevole, efficace e soddisfacente l’espletamento del servizio) *[rif. punto A.2.3.1 del capitolato d’oneri]*;
     2. intende introdurre varianti migliorative di aspetti o elementi del Capitolato Tecnico che riverberano a vantaggio del servizio e dell’Amministrazione *[rif. punto A.2.3.2 del capitolato d’oneri]*.

Deve essere allegata - per ciascuno dei punti 3.2.1 e 3.2.2 - la **tavola sinottica delle migliorie**, utilizzando lo schema riportato in calce al presente modello.

Inoltre, se del caso, l’Impresa potrà presentare, in allegato al progetto, elaborati e documenti a illustrazione delle migliorie proposte.

Tutte le proposte migliorative dovranno essere valorizzate e quotate economicamente, riportando, oltre alla somma complessiva di ciascuna proposta, anche il dettaglio delle macro voci di costo per lavori, servizi, forniture e personale.

Devono infine essere indicate le fonti di finanziamento dei relativi investimenti, che devono essere formalmente dimostrate ed allegate (ad es. promesse di finanziamento da parte di istituti di credito o primarie società finanziarie riferite al soggetto concorrente, nel caso di ricorso a capitali di credito, ovvero risorse proprie dell’Impresa, da impegnare nell’ambito della miglioria proposta, debitamente documentate da idonee referenze bancarie o mediante qualsiasi altro documento probatorio considerato idoneo dal Comune).

**Sez. 4. CARATTERISTICHE DISTINTIVE DEL DIRETTORE TECNICO E DEL CUOCO COORDINATORE** *(rif. punto A.3 del capitolato d’oneri)*

Questa sezione dovrà riportare, specificamente, le caratteristiche del profilo del Direttore Tecnico (rif. paragrafo 7.5 del Capitolato Tecnico) e quelle del cuoco coordinatore del centro di produzione (rif. paragrafo 7.6 del Capitolato Tecnico) che intenderà proporre per l’esecuzione del servizio.

In particolare, ciascun concorrente dovrà indicare le caratteristiche distintive del Direttore Tecnico e del Cuoco Coordinatore del centro di produzione, specificando:

- il titolo di studio conseguito dal Direttore Tecnico e dal Cuoco Coordinatore del centro di produzione che s’intendono proporre per l’esecuzione del servizio medesimo, selezionando la casella a fianco del titolo di studio conseguito da ciascuno di essi;

- gli anni di esperienza nella Ristorazione collettiva posseduti dal Direttore Tecnico e dal Cuoco Coordinatore del centro di produzione che s’intendono proporre per l’esecuzione del servizio medesimo, inserendo per ciascuno di essi una croce a fianco del periodo di riferimento, in modo tale da consentire la valutazione del punteggio da attribuire per il sub criterio relativo al possesso di anni di esperienza nella Ristorazione collettiva.

Il nominativo del Direttore Tecnico e del Cuoco Coordinatore del centro di produzione, nonché i relativi curriculum vitae dovranno essere comunicati dall’Aggiudicatario all’atto della firma del contratto o comunque prima dell’inizio del servizio e dovranno a pena di decadenza/revoca dell’aggiudicazione essere conformi a quanto dichiarato in sede di gara.

1. Caratteristiche distintive del profilo del Direttore Tecnico (rif. punto A.3.1 del capitolato d’oneri)

Titolo di studio:

Laurea nel settore dell’alimentazione Sì  No 

ovvero, in alternativa

Diploma di scuola alberghiera Sì  No 

Anni di esperienza nella Ristorazione collettiva, in qualità di responsabile di servizi di ristorazione di dimensioni pari a 500 pasti giorno:

oltre 10 anni **Sì  No **

da 8,1 (8 anni ed 1 giorno) a 10 anni **Sì  No **

da 5,1 (5 anni ed 1 giorno) ad 8 anni **Sì  No **

da 2,1 (2 anni ed 1 giorno) a 5 anni **Sì  No **

1. Caratteristiche distintive del profilo del Cuoco coordinatore del centro di produzione (rif. punto A.3.2 del capitolato d’oneri)

Titolo di studio:

Diploma di scuola alberghiera Sì  No 

Anni di esperienza nella Ristorazione collettiva, in qualità di Cuoco coordinatore di centri cottura adibiti a servizi di ristorazione di dimensioni pari a 500 pasti giorno:

oltre 10 anni **Sì  No **

da 8,1 (8 anni ed 1 giorno) a 10 anni **Sì  No **

da 5,1 (5 anni ed 1 giorno) ad 8 anni **Sì  No **

da 2,1 (2 anni ed 1 giorno) a 5 anni **Sì  No **

**Sez. 5. STRATEGIE DI CONTROLLO PER IL MANTENIMENTO DEGLI STANDARDS QUALITATIVI** *(rif. punto A.4 del capitolato d’oneri)*

* 1. Relazione illustrativa delle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati (rif. punto A.4.1 del capitolato d’oneri)

Occorre altresì indicare l’eventuale possesso delle seguenti certificazioni (allegandone la relativa copia):

* + - 1. certificazione ISO 22005 Sì No
      2. certificazione ISO 22000 Sì No
      3. certificazione ISO 14001 Sì No
      4. certificazione ISO 45001 Sì No
      5. certificazione SA 8000 Sì No

**Sez. 6. SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI DI CUI AI CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPLICABILI)** *(rif. punto A.5 del capitolato d’oneri)*

1. Relazione illustrativa in merito alle **specifiche tecniche premianti di cui ai CAM (criteri ambientali minimi applicabili** e più specificamente relativa a:
   * 1. **Utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, attuando soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica** *(rif. punto A.5.1 del capitolato d’oneri)*

Occorre illustrare l'eventuale utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).

A tal proposito l’offerente, dovrà allegare apposita *dichiarazione* con la quale si elencano tutti i veicoli che verranno utilizzati nel servizio, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.

* + 1. **Soluzioni collettive per diminuire gli impatti ambientali della logistica** *(rif. punto A.5.2 del capitolato d’oneri)*

Occorre illustrare l'eventuale impegno dell’offerente all’adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti).

A tal proposito l’offerente dovrà presentare apposita *dichiarazione* dell'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato, ed allegare il protocollo sottoscritto tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci.

* + 1. **Piano di comunicazione e programma di educazione alimentare** *(rif. punto A.5.3 del capitolato d’oneri)*

Il progetto tecnico deve riportare l’eventuale impegno dell’offerente ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza, per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.

Pertanto il fornitore dovrà descrivere all’interno della relazione progettuale:

* + il **Piano di comunicazione, informazione ed assistenza alle famiglie**” degli utenti delle scuole sui diversi aspetti del servizio di ristorazione scolastica erogato nelle scuole stesse. Il concorrente deve rappresentare come intenderà promuovere presso gli utenti il Piano di comunicazione e informazione offerto, con particolare riguardo alle misure di sostenibilità ambientale del servizio, nonché agli aspetti della promozione, distribuzione e diffusione delle informazioni per invogliare al consumo del pasto, oltre che alla comunicazione dei servizi di assistenza alle famiglie. Il Piano dovrà comprendere la descrizione dei materiali di comunicazione e dei supporti che verranno utilizzati, nonché la frequenza degli interventi informativi, di promozione, distribuzione e diffusione delle attività del servizio di refezione scolastica. Il Piano dovrà altresì comprendere i servizi di assistenza eventualmente previsti e destinati alle famiglie degli utenti delle scuole sui diversi aspetti del servizio. A tal proposito, l’offerente dovrà fornire descrizione del progetto/piano di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, dando conto e assicurando l'idoneità dei messaggi proposti.
  + il **Programma di educazione alimentare** Occorre esporre altresì il Programma di educazione alimentare proposto, da attivare nelle scuole del Comune di Reggio Calabria, nel quale siano coinvolti, a vario titolo e con varie modalità gli utenti e le loro famiglie, nonché il personale scolastico, previo accordo con gli organi e le autorità competenti. Il concorrente deve descrivere il programma di educazione alimentare che intende proporre, le eventuali giornate di formazione in favore delle famiglie interessate e del personale scolastico preposto, nonché gli skills professionali degli esperti coinvolti. In particolare, la struttura del Programma deve comprendere la trattazione dei seguenti aspetti: i) alimentazione, salute e ambiente; ii) provenienza territoriale degli alimenti; iii) stagionalità degli alimenti; iv) corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.
    1. **Acquacoltura biologica** *(rif. punto A.5.4 del capitolato d’oneri)*

Il progetto tecnico deve riportare l’eventuale impegno dell’offerente alla somministrazione, per quanto riguarda il pesce di allevamento, di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848.

Il punteggio verrà attribuito in proporzione al rapporto percentuale tra il numero dei prodotti ittici provenienti da acquacoltura biologica e il totale dei prodotti ittici somministrati.

A tal fine l’offerente dovrà presentare apposita dichiarazione nella quale attesti l'impegno assunto e indichi la percentuale dei prodotti ittici provenienti da acquacoltura biologica offerti rispetto al numero totale dei prodotti ittici somministrati.

**Sez. 7. PARI OPPORTUNITÀ** *(rif. punto B.1 del capitolato d’oneri)*

Nel progetto tecnico l’offerente potrà dichiarare di aver adottato politiche tese al raggiungimento della parità di genere per come comprovato dal possesso della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46-bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198.

Pertanto il concorrente dovrà indicare a sistema il possesso della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46-bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198, e provvedere ad allegare la stessa.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Il presente progetto tecnico è corredato da:

1. Indice completo del suo contenuto, riportante, per ciascuna sezione, capitolo o paragrafo, il numero della pagina di riferimento, per come previsto nel capitolato d’oneri;
2. Relazione a firma di un tecnico abilitato attestante la capacità produttiva complessiva disponibile del centro di produzione *[rif. punto A.1.1 lett. a) par. 21.2 del capitolato d’oneri ]*.
3. *(eventuale)* Tavola sinottica delle migliorie proposte *[una per ciascuno dei punti A.2.3.1 e A.2.3.2. par. 21.2 del capitolato d’oneri]*;
4. *(eventuale)* Dichiarazione con la quale si elencano tutti i veicoli che verranno utilizzati nel servizio, riportando le relative caratteristiche di quelli a minori emissioni e a minori consumi energetici, come richieste al punto A.5.1 par. 21.2 del capitolato d’oneri*;*
5. *(eventuale)* Dichiarazione di impegno a uso esclusivo del centro di produzione *[rif. punto A.1.1 lett. a) par. 21.2 del capitolato d’oneri]*;
6. *(eventuale)* Dichiarazione d'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato, con allegato protocollo sottoscritto tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci *[rif. punto A.5.2 par. 21.2 del capitolato d’oneri]*;
7. *(eventuale)* Dichiarazione nella quale attesti l'impegno assunto e indichi la percentuale dei prodotti ittici provenienti da acquacoltura biologica offerti rispetto al numero totale dei prodotti ittici somministrati *[rif. punto A.5.4 par. 21.2 del capitolato d’oneri]*;
8. *(eventuale)* Certificazione UNI ISO 45001 *[rif. punto A.4.1 par. 21.2 del capitolato d’oneri];*
9. *(eventuale)* Certificazione SA8000 *[rif. punto A.4.1 par. 21.2 del capitolato d’oneri];*
10. *(eventuale)* Certificazione ISO 22005 [rif. punto A.4.1 par. 21.2 del capitolato d’oneri];
11. *(eventuale)* Certificazione ISO 22000 [rif. punto A.4.1. par. 21.2 del capitolato d’oneri];
12. *(eventuale)* Certificazione ISO 14001 [rif. punto A.4.1 par. 21.2 del capitolato d’oneri];
13. *(eventuale)* Certificazione della parità di genere [rif. punto B.1. par. 21.2 del capitolato d’oneri];
14. L’ulteriore documentazione a corredo del progetto tecnico.

Luogo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ IN FEDE

il Concorrente

(Nome e Cognome e funzione)

**DICHIARAZIONE D’OFFERTA TECNICA**

**per L’APPALTO SPECIFICO INDETTO DAL COMUNE DI REGGIO CALABRIA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2023/2024 – 2024/2025 E 2025/2026 NELL’AMBITO del SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER ALIMENTI E RISTORAZIONE – ID 3797938, CONTENENTE DICHIARAZIONI AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI AGLI ARTT. 46, 47 E 76 DEL DPR 445/2000.**

**“TAVOLA SINOTTICA DELLE MIGLIORIE PROPOSTE”**

**PROGETTO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N.**  **1** | **Miglioria offerta**  **2** | **Commento**  **3** | **Vantaggio**  **4** | **Tempi massimi per**  **l’attuazione delle**  **migliorie offerte**  **5** | **Valorizzazione economica**  **6** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Note alla compilazione:**

Devono essere compilate due tavole: una per i progetti migliorativi degli ambienti e del servizio, di cui al punto 3.2.1 dello “Schema di risposta” [rif. punto A.2.3.1 del capitolato d’oneri]; ed una per i progetti di varianti migliorative di aspetti o elementi del Capitolato Tecnico, di cui al punto 3.2.2. dello “Schema di risposta” [rif. punto A.2.3.2 del capitolato d’oneri].

La *Tavola sinottica* è costituita dalle seguenti colonne:

* + *Numero (colonna 1)*, indica il numero d’ordine di ogni miglioria proposta;
  + *Miglioria offerta (colonna 2)*, nella quale deve essere sinteticamente riportata la miglioria offerta con le indicazioni essenziali che la caratterizzano;
  + *Commento (colonna 3)*, nella quale si riportano elementi che l’impresa intende evidenziare;
  + *Vantaggio (colonna 4)*, nella quale si riportano i vantaggi diretti o indiretti dati dalla miglioria proposta;
  + *Tempi massimi per l’attuazione delle migliorie offerte (colonna 5)*, nella quale devono essere riportati i tempi entro cui la miglioria viene attuata a partire dall’avvio del servizio;
  + *Valorizzazione economica (colonna 6),* nella quale deve essere riportata la somma complessiva del valore economico di ciascuna proposta.