**C.U.C. DEL LAGO DI OCCHITO**

**PER**

**ERSU DI PALERMO**

***Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario***

*Provincia di Palermo*

*Viale delle Scienze, ed. 1 – 90128 Palermo (PA)*

|  |
| --- |
| **ALLEGATO C - OFFERTA TECNICA** |
| **Procedura *aperta* telematica ai sensi dell’art. 71 del D. Lgs. 36/2023** **per l’affidamento in appalto/concessione (affidamento misto ai sensi dell’art. 14 co. 21 del Codice) di contratti pubblici di servizi nei settori ordinari di importo superiore alle soglie europee con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo****.** |
| **OGGETTO:** **SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (ai sensi del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 – G.U.R.I. n. 90 del 04/04/2020) NELLE MENSE UNIVERSITARIE DELL’ERSU DI PALERMO E CONTESTUALE AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR.** |
| **CIG: B9B4758A5F** |

Il/La sottoscritto/a\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ documento tipo:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ n.: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ rilasciato da: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, in qualità di \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ della Impresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*Indirizzo completo*) Codice Fiscale:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Partita IVA :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Telefono: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ PEC: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

* in ordine alla gara europea a procedura aperta, ai sensi dell'Art. 71 del D.Lgs. 36/2023 per l’affidamento in appalto/concessione (affidamento misto ai sensi dell’art. 14 co. 21 del Codice), per la gestione del SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (ai sensi del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 – G.U.R.I. n. 90 del 04/04/2020) NELLE MENSE UNIVERSITARIE DELL’ERSU DI PALERMO E CONTESTUALE AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR;
* consapevole delle responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, anche ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. 445/2000, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità;

**ESPONE LE SEGUENTI DESCRIZIONI RELATIVE AI VARI CRITERI DI VALUTAZIONE DI CARATTERE TECNICO DI CUI ALL’ART. 18.1 DEL DISCIPLINARE DI GARA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CRITERI DI VALUTAZIONE  Qualitativo (QL) Quantitativo (QN)  Tabellare (T) | | PUNTI MAX | SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE | | Descrizione offerta tecnica | | |
| 1 | **Riorganizzazione degli spazi dedicati alla preparazione e consumazione dei pasti** | **20** | 1.1 | **(QL) -** Interventi finalizzati alla riorganizzazione degli spazi dedicati alla preparazione e consumazione dei pasti.  Breve relazione illustrativa con allegato un progetto grafico di allestimento dei plessi interessati. |  | | |
| 1.2 | **(QL) -** Progetto d’arredo contenente l’elenco completo delle attrezzature ed arredi nuovi che il concorrente intende installare presso i locali delle strutture, completi di schede tecniche e di depliants illustrativi, con l’indicazione delle qualità e caratteristiche tecniche, senza alcuna indicazione di prezzo.  La collocazione delle attrezzature ed arredi dovrà essere indicata in maniera chiara ed inequivocabile nel Progetto grafico di cui al criterio 1. |  | | |
| 1.3 | **(QL) -** Piano organizzativo per l’avvio del servizio con il crono-programma dettagliato degli interventi di allestimento, la descrizione dettagliata delle fasi di transizione (max 120 giorni) e indicazione delle modalità operative ed organizzative e della tempistica con cui il concorrente intende garantire la continuità del servizio di ristorazione durante la fase di adeguamento dei locali e degli impianti. |  | | |
| 1.4 | **(QL) -** Proposta di organizzazione del servizio finalizzata alla riduzione dei tempi di attesa, con particolare riferimento alla gestione delle “code alle casse” e alla distribuzione dei pasti. |  | | |
| 2 | **Varietà e Modularità dei menù** | 12 | 2.1 | **(QL) -** Proposte alimentari volte al miglioramento della qualità nutrizionale e sensoriale dei piatti proposti. |  | | |
| 2.2 | **(QL) -** Varietà, appetibilità e modularità del menù, in funzione di maggior gradimento dell’utente. |  | | |
| 2.3 | **(QN) -** Utilizzo di prodotti proveniente da agricoltura biologica. |  | | |
| 2.4 | **(QN) -** Utilizzo di prodotti provenienti da sistemi di produzione integrata e di prodotti DOP, IGP e STG. |  | | |
| 3 | **Chilometro zero e filiera corta**  ***(N.B. Per la regione Sicilia si considerano proveniente da KM0 le derrate provenienti dall’intero territorio regionale)*** | 9 | 3.1 | **(T) -** Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all’offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:  - *ortaggi, frutta, legumi, cereali*: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l’intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire;  - *pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati*: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l’intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. |  | | |
| 4 | **Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della**  **Logistica** | 14 | 4.1 | **(QL) -** Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci.  Processo di produzione (ricevimento, stoccaggio, cottura, confezionamento e somministrazione dei pasti, sbarazzo, ecc.). |  | | |
| 4.2 | **(QL) -** Ricevimento delle derrate e monitoraggio della qualità dei propri fornitori per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali. |  | | |
| 4.3 | **(QL) -** Utilizzo di mezzi per la riduzione di produzione di rifiuti. |  | | |
| 4.4 | **(QL) -** Utilizzo di prodotti monouso a ridotto impatto ambientale (tovaglioli, tovagliette, coprivassoi, asciugamani a perdere, ecc....). |  | | |
| 5 | **Organizzazione del Servizio** | 14 | 5.1 | **(QL) -** Struttura di direzione e coordinamento aziendale prevista |  | | |
| 5.2 | **(QL) -** Struttura operativa prevista |  | | |
| 5.3 | **(QL) -** Modalità e criteri di sostituzione del personale |  | | |
| 5.4 | **(QN) -** Analisi di laboratorio |  | | |
| 6 | **Clausole sociali** | 2 | 6.1 | **(T) -** Ulteriori misure premiali possono prevedere l'assegnazione di un punteggio aggiuntivo all'offerente o al candidato che nei tre anni antecedenti la data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, non risulti destinatario di accertamenti relativi ad atti o comportamenti discriminatori ai sensi dell'articolo 44 del testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione di cui al decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, dell'articolo 4 del decreto legislativo 9 luglio 2003, n. 215, dell'articolo 4 del decreto legislativo 9 luglio 2003, n. 216, dell'articolo 3 della legge 1 marzo 2006, n. 67, degli articoli 35 e 55-quinquies del codice delle pari opportunità tra uomo e donna di cui al decreto legislativo n. 198 del 2006, ovvero dell'articolo 54 del testo unico delle disposizioni legislative in materia di tutela e sostegno della maternità e della paternità di cui al decreto legislativo 26 marzo 2001, n. 151. |  | | |
| 7 | **Sistema di gestione** | 5 | 7.1 | **(T) -** Si attribuirà punteggio per ogni certificazione posseduta. |  | | |
| 8 | **Progetto sociale e recupero degli sprechi alimentari** | 4 | 8.1 | **(QL) -** Progetto relativo al recupero e destinazione del cibo non somministrato al fine di prevenire sprechi alimentari dei menù offerti. |  | | |
| 8.2 | **(QL) -** Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito del commercio “equo e solidale” e/o dai terreni confiscati alle mafie. |  | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Di autorizzare, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii., l’ERSU di Palermo al trattamento dei dati personali, che saranno utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini del procedimento e conservati fino alla conclusione dello stesso presso l'Ente.

DATA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ FIRMA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Il presente Modulo deve essere sottoscritto digitalmente.