RDO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA MENSA E DEL BAR PRESENTI ALL'INTERNO DEL COMPLESSO EDILIZIO IN USO ALL'AGENZIA DELLE ENTRATE DELL'EMILIA ROMAGNA - SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (10 MARZO 2020 - G.U.R.I. n. 90 DEL 04/04/2020)

DICHIARAZIONE DI OFFERTA TECNICA

Il/la sottoscritto/a	nato a	, (), il
residente a	, (), Via	, n
in nome del concorrente		"
	(), Vi	 ia, n
□ Titolare o Legale rappresen	nella sua qualità di: (barrare la casella che intere tante	essa)
□ Procuratore speciale / gener	rale	
soggetto ch	ne partecipa alla gara in oggetto (barrare la casella che intere	
□ Impresa individuale (D.Lgs	. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett	t. a);
□ Società, specificare tipo		;
□ Consorzio fra società coope b);	erativa di produzione e lavoro (D.)	Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett.
□ Consorzio tra imprese artig	iane (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – cor	mma 2 - lett. b);
□ Consorzio stabile (D.Lgs. 5	0/2016 art. 45 – comma 2 - lett. c	e);
□ Mandataria di un raggruppa	amento temporaneo (D.Lgs. 50/20	016 art. 45 – comma 2 - lett. d);
□ tipo orizzontale	□ tipo verticale	□ tipo misto
□ costitu	ito	
□ non co	stituito;	
□ Mandataria di un consorzio □ costituito	ordinario (D.Lgs. 50/2016 art. 45	5 – comma 2 - lett. e)
□ non costituito;		
□ Aggregazione di imprese di	rete (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – co	omma 2 - lett. f);
□ dotata di un organo	comune con potere di rappresenta	ınza e di soggettività giuridica;
□ dotata di un organo	comune con potere di rappresenta	anza ma priva di soggettività giuridica;

□ dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria;

 \square GEIE (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett. g);

DICHIARA

sotto la propria responsabilità

- di accettare tutte le condizioni specificate nel Disciplinare di gara, nel Capitolato Tecnico e nello Schema di Contratto ;
- che la presente offerta tecnica è irrevocabile ed impegnativa fino a 270 giorni (duecentosettanta) naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine fissato per la presentazione della stessa;
- che l'offerta non sarà in alcun modo vincolante per l'Agenzia;
- che il servizio da realizzare avrà le caratteristiche ed i requisiti indicati nello Schema di contratto e nel Capitolato Tecnico;
- di aver preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali che possano interessare il servizio e che di tali circostanze ha tenuto conto nella formulazione della presente offerta.

CONTENUTO TECNICO DELL'OFFERTA

Dichiara, inoltre, quanto segue (max 30 cartelle)

Si allega un fac-simile "allegato 6-A-1", per le dichiarazioni relative al punto 3) della presente offerta tecnica.

4) Criteri premianti di cui al punto c) dei Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme (Decreto 10 marzo 2020)

Si allega un fac-simile "allegato 6-A-2", per le dichiarazioni relative al punto 4) della presente offerta tecnica.

5) Qualità del servizio ed eventuali ulteriori proposte migliorative (senza costi aggiuntivi per il concedente) con l'esclusione di proposte di investimento (punto 10 del capitolato)
6) Piano di autocontrollo e della sicurezza (v. punto 18.3 del capitolato)
Il/I sottoscritto/i prende/ono inoltre atto
 che: i termini di cui allo Schema di Contratto ed al Capitolato Tecnico sono da considerarsi a tutti gli effetti essenziali;
- il Capitolato Tecnico e le dichiarazioni sottoscritte costituiranno parte integrante e sostanziale del contratto che verrà eventualmente stipulato con l'Agenzia delle Entrate.
lì,/
Timbro e firma (*) Il Legale rappresentante (I legali Rappresentanti)
N.B.: In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio ordinario di concorrenti, non ancora costituiti, ai fini della sottoscrizione in solido dell'offerta, in rappresentanza dei soggetti concorrenti mandanti:
firma per l'Impresa (timbro e firma leggibile)
firma per l'Impresa (timbro e firma leggibile)
N.B. Alla presente dichiarazione deve essere allegata copia di un documento di identità in corso di validità del soggetto firmatario.
N.B <u>ogni pagina</u> del presente modulo dovrà essere corredato di <u>timbro della società e sigla del legale</u> <u>rappresentante/procuratore</u>

Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" della società, dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE O SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza.

MODELLO 6-A-1

DICHIARAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE SULLE SPECIFICHE TECNICHE E SULLE CLAUSOLE CONTRATTUALI

RDO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA MENSA E DEL BAR PRESENTI ALL'INTERNO DEL COMPLESSO EDILIZIO IN USO ALL'AGENZIA DELLE ENTRATE DELL'EMILIA ROMAGNA - SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (10 MARZO 2020 - G.U.R.I. n. 90 DEL 04/04/2020)

Il/la sottoscritto/a	nato a	(), il
residente a	, (), Via	, n
in nome del concorrente		"
		a, n
□ Titolare o Legale rappresenta	nella sua qualità di: (barrare la casella che interes ante	essa)
□ Procuratore speciale / genera	le	
soggetto che	e partecipa alla gara in oggetto (barrare la casella che interes	<u>-</u>
□ Impresa individuale (D.Lgs.	50/2016 art. 45 – comma 2 - lett.	a. a);
□ Società, specificare tipo		;
□ Consorzio fra società cooper b);	ativa di produzione e lavoro (D.L	Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - let
□ Consorzio tra imprese artigia	nne (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – com	mma 2 - lett. b);
□ Consorzio stabile (D.Lgs. 50	/2016 art. 45 – comma 2 - lett. c));
□ Mandataria di un raggruppan	nento temporaneo (D.Lgs. 50/201	16 art. 45 – comma 2 - lett. d);
□ tipo orizzontale	□ tipo verticale	□ tipo misto
□ costituit	0	
□ non cost	tituito;	
☐ Mandataria di un consorzio d☐ costituito	ordinario (D.Lgs. 50/2016 art. 45	5 – comma 2 - lett. e)

□ non costituito;
□ Aggregazione di imprese di rete (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett. f);
□ dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica;
□ dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica;
□ dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria;
□ GEIE (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett. g);
DICHIARA
in merito alle singole Specifiche Tecniche e alle Clausole Contrattuali richieste nel Capitolato Tecnico, di attenersi alle disposizioni contenute nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul <i>Green Publice Procurement</i> (PANGPP)", ed in particolare:
SPECIFICHE TECNICHE Menù: di impegnarsi affinché i menù predisposti garantiscano l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016 secondo quanto previsto nel punto 9.a.1 del Capitolato Tecnico. Presentare la programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa e descrivere le ricette
CLAUSOLE CONTRATTUALI 1.Requisiti degli alimenti: di impegnarsi affinché i pasti somministrati in alcune giornate siano composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP etc.) e, quando previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici (o altrimenti qualificati), in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti elencati al punto 9.b.1 del capitolato tecnico sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i requisiti previsti nello stesso punto 9.b.1.
2. Comunicazione: di impegnarsi a comunicare in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto il menù su base settimanale rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza secondo quanto previsto nel punto 9.b.2 del Capitolato Tecnico.

3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari: di impegnarsi, al fine di prevenire le eccedenze
alimentari, a programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, mettere a
disposizione family-bag per gli utenti, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare al direttore dell'esecuzione del contratto il nominativo
del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio. Inoltre, individuare le
soluzioni più appropriate al contesto locale per il recupero delle eccedenze alimentari con la predisposizione di un progetto come indicato nel punto 9.b.3 del Capitolato Tecnico.
predisposizione di dii progetto come marcato nei punto 7.0.3 dei Capitolato Tecnico.
4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA): di impegnarsi affinché i pasti siano somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile) secondo quanto previsto al punto 9.b.4 del Capitolato Tecnico.
5. Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti: di impegnarsi a far in modo che le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti siano analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.
Di impegnarsi, inoltre, a scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume (vedi punto 9.b.5 del capitolato Tecnico).
6. Tovaglie, tovaglioli: impegnarsi ad utilizzare tovaglie e tovaglioli con i requisiti indicati al punto 9.b.6 del Capitolato Tecnico.
Descrivere i prodotti utilizzati e indicare la conformità alle norme tecniche:
7. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie: impegnarsi ad utilizzare per la
pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.
Descrivere i prodotti utilizzati e indicare la conformità alle norme tecniche, vedi punto 9.b.7 del Capitolato Tecnico:
8 Formaziona dal narsonala addatto al sarvizio: di impegnarsi ad impiegare personale formato sugli

8. Formazione del personale addetto al servizio: di impegnarsi ad impiegare personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici secondo quanto indicato nel punto 9.b.8 del Capitolato Tecnico.

Sezione MEPA "offerta tecnica" - Dichiarazione di offerta tecnica	Allegato n. 6
Indicare i corsi di formazione che si intende far seguire al personale in base alle mansi	ioni svolte:
Data,	
Il Legale Rappresen (firma e timbr	
(firma e timbr	·o)

MODELLO 6-A-2

DICHIARAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE SULLE SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI

RDO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA MENSA E DEL BAR PRESENTI ALL'INTERNO DEL COMPLESSO EDILIZIO IN USO ALL'AGENZIA DELLE ENTRATE DELL'EMILIA ROMAGNA - SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (10 MARZO 2020 - G.U.R.I. n. 90 DEL 04/04/2020)

Il/la sottoscritto/a	nato a	, (), il
residente a	(), Via	, n
in nome del concorrente		"
con sede legale in	(), Via	, n
	nella sua qualità di: (barrare la casella che interes	sa)
☐ Titolare o Legale rappreser	ntante	,
□ Procuratore speciale / gene	erale	
soggetto c	he partecipa alla gara in oggetto n (barrare la casella che interes	
□ Impresa individuale (D.Lg	s. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett.	a);
□ Società, specificare tipo		_;
□ Consorzio fra società coop b);	erativa di produzione e lavoro (D.Lg	gs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett.
□ Consorzio tra imprese artig	giane (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – com	ma 2 - lett. b);
□ Consorzio stabile (D.Lgs.	50/2016 art. 45 – comma 2 - lett. c);	
□ Mandataria di un raggrupp	pamento temporaneo (D.Lgs. 50/201	6 art. 45 – comma 2 - lett. d);
□ tipo orizzontale	□ tipo verticale	□ tipo misto
□ costitu	uito	
□ non co	ostituito;	
☐ Mandataria di un consorzio ☐ costituito	o ordinario (D.Lgs. 50/2016 art. 45 -	– comma 2 - lett. e)
□ non costituito;		
□ Aggregazione di imprese d	di rete (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – com	nma 2 - lett. f);
□ dotata di un organo	comune con potere di rappresentan	za e di soggettività giuridica;

□ dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica;
□ dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria;
□ GEIE (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett. g);
DICHIARA
in merito ai Criteri Premianti previsti nel Capitolato Tecnico, di attenersi alle disposizioni contenute nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul <i>Green Public Procurement</i> (PANGPP)", ed offre le seguenti proposte:
1. Varietà e modularità dei menù: di impegnarsi a fornire menù settimanali caratterizzati dalla varietà, appetibilità e modularità al fine di prevenire sprechi alimentari delle ricette offerte nel menù. Descrivere i menù settimanali proposti e le ricette:
2. Chilometro zero e filiera corta:
Per il sub criterio a): di impegnarsi a fornire, al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le categorie indicate al punto 9.C.2 sub criterio a) del Capitolato Tecnico. fornitura Presentare una dichiarazione dell'impegno assunto di fornire prodotti biologici, da chilometro zero e filiera corta, tale da coprire l'intero fabbisogno tra le categorie indicate al punto 9.C.2 sub a) del Capitolato Tecnico. Inoltre, l'impegno di fornire l'elenco dei «produttori» vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0», con le seguenti informazioni indicate nel suddetto punto 9.C.2. del Capitolato Tecnico.
Per il sub criterio b): impegnarsi ad effettuare il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, con 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) e con delle misure di gestione ambientale della logistica. Presentare una dichiarazione che riporti l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, indicando il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile e descrivere le misure di gestione ambientale della logistica (vedi punto 9.C.2 del Capitolato Tecnico).
Data,
Il/I Legale/i Rappresentante/i (firma/e e timbro/i)