

**PROCEDURA APERTA SVOLTA CON MODALITÀ TELEMATICA PER LA FORNITURA IN SOMMINISTRAZIONE DI DERRATE ALIMENTARI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA E NON SOLO DEL COMUNE DI MONTELUPO FIORENTINO**

(da restituire in carta libera debitamente compilata e sottoscritta digitalmente)

**OFFERTA TECNICA - LOTTO 2 PANE E PRODOTTI DA FORNO FRESCHI**

CIG \_\_\_\_\_

Io sottoscritt\_ ..... nat\_ a  
..... il ..... (codice fiscale  
.....) residente a .....(Prov.  
.....) via/piazza ..... n. ....  
(CAP .....) nella mia qualità di (barrare la casella che interessa)

- Legale Rappresentante*
- Procuratore, come da procura generale/speciale in data ..... a rogito del Notaio ..... Rep. n. .... (da allegare in copia conforme all'originale)*

(indicare, a pena di esclusione dalla gara, i dati richiesti)  
dell'impresa ..... C.F.  
n. .... partita I.V.A. n. ....con sede legale in  
..... ( Prov.....) via/piazza  
.....

**(IN CASO DI RTI RIPETERE PER OGNI OPERATORE)**

Io sottoscritt\_ ..... nat\_ a  
..... il ..... (codice fiscale n.  
.....) residente a .....(Prov.  
.....) via/piazza ..... n. ....  
(CAP .....) nella mia qualità di (barrare la casella che interessa)

- Legale Rappresentante*
- Procuratore, come da procura generale/speciale in data ..... a rogito del*

Notaio ..... Rep. n. .... (da allegare in copia conforme all'originale)

(indicare, a pena di esclusione dalla gara, i dati richiesti)

dell'impresa ..... C.F. n. .... partita I.V.A. n. .... con sede legale in ..... ( Prov.....) via/piazza .....

**AI SENSI DEGLI ART. 46 E 47 DEL DPR 445/2000**

**Consapevole della responsabilità penale cui può andare incontro nel caso di affermazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui all'art. 76 del DPR 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative di esclusione dalle gare di cui al D.Lgs. 36/2023**

**DICHIARO**

di essere in grado di fornire i prodotti previsti riferiti al presente lotto in conformità alle caratteristiche indicate nel capitolato e integrate nella presente scheda tecnica: **(barrare la casella secondo la vostra scelta)**

**FILIERA CORTA / KM 0 [\*]**

**A.1.1.  di fornire  
 di non fornire**

**PANE TIPO TOSCANO AFFETTATO da gr. 500, prodotto con farina di grano tenero "0" o "1", proveniente da agricoltura biologica - non contenente alla cottura umidità superiore al 31% (Legge 4.7.67 n.580) (requisito minimo da capitolato)- e di filiera corta o km zero nelle quantità previste nel capitolato per la durata del contratto**

**A.1.1.  di fornire  
 di non fornire**

**PANE TIPO TOSCANO AFFETTATO da gr. 500, prodotto con farina di grano tenero "integrale" proveniente da agricoltura biologica - non contenente alla cottura umidità superiore al 31% (Legge 4.7.67 n.580) (requisito minimo da capitolato) - e di filiera corta o km zero nelle quantità previste nel capitolato per la durata del contratto**

**Nel caso in cui l'impresa decida di fornire pane toscano affettato derivante da farina prodotta con grano tenero proveniente da agricoltura biologica e di filiera corta o km zero dovrà indicare quanto segue:**

elenco dei produttori di grano proveniente da agricoltura biologica da cui si ricava la farina di filiera corta/km 0 da cui l'impresa si rifornirà nel presente appalto:

---

---

---

---

---

---

la localizzazione del terreno agricolo:

---

---

---

---

---

---

**PANE DERIVANTE DA FARINE DI GRANI ANTICHI [\*\*]**

**A.1.2. [ ] di fornire**

**[ ] di non fornire**

PANE TIPO TOSCANO AFFETTATO da gr. 500, prodotto con farina di grano tenero "0" o "1", proveniente da agricoltura biologica - non contenente alla cottura umidità superiore al 31% (Legge 4.7.67 n.580) (requisito minimo da capitolato)- **prodotto con farina di grani antichi nella misura del 30% del quantitativo annuo previsto nel capitolato speciale di appalto per la durata del contratto**

**A.1.2. [ ] di fornire**

**[ ] di non fornire**

PANE TIPO TOSCANO AFFETTATO da gr. 500, prodotto con farina di grano tenero "integrale" proveniente da agricoltura biologica - non contenente alla cottura umidità superiore al 31% (Legge 4.7.67 n.580) (requisito minimo da capitolato) - **prodotto con farina di grani antichi nella misura del 30% del quantitativo annuo previsto nel capitolato speciale di appalto per la durata del contratto**

**Nel caso in cui l'impresa decida di fornire pane toscano affettato derivante da farina prodotta con grano tenero proveniente da agricoltura biologica e di grani antichi dovrà indicare quanto segue:**

elenco dei produttori del grano antico da cui si ricava la farina, presentazione dei contratti preliminari o altra documentazione coi produttori

---

---

---

---

---

---

la localizzazione del terreno agricolo:

---

---

---

---

---

---

**AGRICOLTURA BIOLOGICA [\*\*\*]**

**A.1.3 [ ] di fornire**

**[ ] di non fornire**

FOCACCIA prodotta con farina di grano tenero RIPIENA DI CECINA prodotta con farina di ceci e olio extravergine di oliva (requisito minimo da capitolato) – **con farina di grano, farina di ceci e olio extravergine di oliva esclusivamente BIOLOGICI nella misura dell'intero quantitativo previsto nel capitolato speciale di appalto per la durata del contratto**

## DISTANZA

**A.1.4. Che la distanza del luogo di produzione del pane dal centro cottura è la seguente:**

- oltre 70 km
- da 51 a 70 km
- da 31 a 50 km
- entro 30 km

Nel caso in cui il luogo di produzione del pane si trovi ad una distanza pari o inferiore a 70 km indicare il luogo di produzione:

---

---

## LIEVITO MADRE/PASTA MADRE/LIEVITO NATURALE

**B.1.1**  di utilizzare

di non utilizzare

LIEVITO MADRE / PASTA MADRE/ LIEVITAZIONE NATURALE per la preparazione del pane (no biga di lievito di birra)

Nel caso si utilizzi lievito madre/pasta madre/lievitazione naturale indicare la composizione dello stesso comprensivo dello starter:

---

---

---

## IMPATTO AMBIENTALE VEICOLO USATO PER IL TRASPORTO DELLA MERCE [\*\*\*\*]

**B.1.2.**  di utilizzare

di non utilizzare

VEICOLO a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentato 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) per il trasporto delle merci

**Se in possesso del suddetto veicolo indicare di seguito: il veicolo utilizzato, che espliciti il modello, il motore propulsore (elettrico, ibrido, a combustione interna), il tipo di alimentazione e la targa (allegare libretto di circolazione)**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## IMBALLAGGI BIODEGRADABILI [\*\*\*\*\*]

**B.1.3.**  di utilizzare

di non utilizzare

MATERIALI DI IMBALLAGGIO del pane/pizza/focaccia a basso impatto ambientale (es. carta in fsc,pefc, ecolabel ed altri marchi ambientali europei di tipo 1, oppure di tipo II, es. in materiale biodegradabile, compostabile, in amido di mais, acido lattico, etc)

**Se vengono offerti i suddetti materiali di imballaggio indicare di seguito:** tipologia di imballaggio e certificazione (si ricorda che l'imballaggio deve essere conforme alla normativa prevista in relazione ai MOCA perché a diretto contatto con l'alimento)

---

---

---

---

---

---

---

---

\* Riguardo ai punti A.1.1 nel caso in cui l'impresa decida di fornire prodotti biologici di filiera corta/km zero allegare le **i contratti preliminari o altra documentazione con i produttori che riportino localizzazione dei terreni, gli estremi delle certificazioni biologiche. Allegare Scheda tecnica delle farine. Nessun punteggio verrà assegnato in assenza della suddetta documentazione.** Si specifica che:

FILIERA CORTA: i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale. Le cooperative e i loro consorzi di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, non sono considerati intermediari.

KM ZERO: i prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento provenienti da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita, o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione (Montelupo Fiorentino).

\*\* Riguardo ai punti A.1.2 nel caso in cui l'impresa decida di fornire pane biologico derivato da grani antichi deve allegare **i contratti preliminari o altra documentazione con i produttori che riportino localizzazione dei terreni, che si tratta di coltivazioni di grani antichi e gli estremi delle certificazioni biologiche della farina. Allegare Scheda tecnica delle farine.**

\*\*\* Riguardo ai punti A.1.3 nel caso in cui l'impresa decida di fornire i prodotti biologici riportati nel suddetto punto dovrà presentare le **schede tecniche dei prodotti (farina di grano, farina di ceci, olio extravergine di oliva) che attestino la certificazione biologica del prodotto. Nessun punteggio verrà assegnato in assenza della suddetta documentazione.**

\*\*\*\* Riguardo al punto B.1.2 allegare il libretto di circolazione del veicolo.

\*\*\*\*\* Riguardo al punto B.1.3 allegare la scheda tecnica del materiale di imballaggio a basso impatto ambientale del pane, pizza, focaccia. **Nessun punteggio verrà assegnato in assenza della suddetta documentazione.**

**Non verrà assegnato nessun punteggio in assenza della documentazione richiesta. Non verrà assegnato il punteggio relativo ad ogni punto su indicato se lo stesso non è compilato o non è compilato in modo chiaro.**

**NB: è prevista una soglia di sbarramento fissata a 30 punti: il concorrente non può conseguire un punteggio per l'offerta tecnica inferiore a 30 punti**

Firma digitale del dichiarante