

MODELLO OFFERTA TECNICA
(punto 11.1 e 15.2 del Disciplinare di Gara)

Spett.le
PROVINCIA DI VICENZA
Contrà Gazzolle n. 1
36100 Vicenza

OGGETTO: Procedura di gara aperta telematica svolta dalla S.U.A. Provincia di Vicenza per conto del Comune di Pianezze per l'affidamento del servizio di di ristorazione scolastica per gli anni scolastici 2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027 con possibilita' di rinnovo per tre ulteriori anni scolastici, oltre a proroga tecnica di 6 mesi
CIG B214C8ADB6

Il sottoscritto
nato il.....a.....
in qualità di.....
dell'impresa.....
con sede in.....
con codice fiscale n.....
con partita IVA n.....
partecipante come:

- impresa singola;*
- mandataria* di un raggruppamento temporaneo di concorrenti;

Il sottoscritto
nato il.....a.....
in qualità di.....
dell'impresa.....
con sede in.....
con codice fiscale n.....
con partita IVA n.....
partecipante come:

- mandante* di un raggruppamento temporaneo di concorrenti

Con riferimento ai criteri di valutazione identificati con le lettere "T" formula la seguente offerta tecnica:

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	BARRARE LA CASELLA E/O COMPLETARE GLI APPOSITI CAMPI:
1. Certificazioni: certificazioni ISO	Punti	Punti 1 per ogni ulteriore certificazione: <u>1.</u> _____ <u>2.</u> _____

	5	<p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p>
2. Utilizzo di carne proveniente da produzione biologica oltre alle prescrizioni minime previste dai CAM (D.M. 65 del 10/03/2020)	Punti 9	<p><input type="checkbox"/> Punti 3: dal 51% fino al 70% di carne proveniente da produzione biologica</p> <p><input type="checkbox"/> Punti 5: dal 71% fino al 90% di carne proveniente da produzione biologica</p> <p><input type="checkbox"/> Punti 9: dal 91% fino al 100% di carne proveniente da produzione biologica</p>
3. Utilizzo di frutta, ortaggi, legumi, cereali biologici oltre alle prescrizioni minime previste dai C.A.M. (D.M. 65 del 10/03/2020)	Punti 9	<p><input type="checkbox"/> Punti 3: dal 51% fino al 70% di frutta, ortaggi, legumi e cereali i provenienti da produzione biologica</p> <p><input type="checkbox"/> Punti 5: dal 71% fino al 90% di frutta, ortaggi, legumi e cereali i provenienti da produzione biologica</p> <p><input type="checkbox"/> Punti 9: dal 91% fino al 100% di frutta, ortaggi, legumi e cereali i provenienti da produzione biologica</p>
4. Utilizzo di pane, prodotti da forno, latte, latticini, olio, prodotti in scatola biologici, passate e conserve oltre alle prescrizioni minime previste dai C.A.M. (D.M. 65 del 10/03/2020)	Punti 9	<p><input type="checkbox"/> Punti 3: dal 51% fino al 70% di pane, prodotti da forno, latte, latticini, olio, prodotti in scatola biologici, passate e conserve provenienti da produzione biologica</p> <p><input type="checkbox"/> Punti 5: dal 71% fino al 90% di pane, prodotti da forno, latte, latticini, olio, prodotti in scatola biologici, passate e conserve provenienti da produzione biologica</p> <p><input type="checkbox"/> Punti 9: dal 91% fino al 100% di pane, prodotti da forno, latte, latticini, olio, prodotti in scatola biologici, passate e conserve provenienti da produzione biologica</p>
5. Inserimento di prodotti biologici da km 0 o da filiera corta	Punti 4	<p>Punti 2: copertura dell'intero fabbisogno di almeno una specie di ortaggio o frutta <u>da indicare</u>, presente nel menù, con cadenza almeno quindicinale:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>Punti 2: copertura dell'intero fabbisogno di almeno una specie di alimento tra pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro <u>da indicare</u>, presente nel menù, con cadenza almeno quindicinale:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p>

<p>6. Qualifica del personale da impiegare presso il centro di cottura</p>	<p>Punti 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Punti 1 presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco; <input type="checkbox"/> Punti 4 presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa e anche di un Responsabile di cucina cuoco con esperienza biennale <input type="checkbox"/> Punti 8 presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa e anche di Responsabile di cucina cuoco con esperienza biennale e presenza anche di un nutrizionista diplomato o specialista in scienza dell'alimentazione
<p>7. programma di emergenza che la ditta si impegna ad adottare ai fini della continuità del servizio</p>	<p>Punti 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Punti 0 assenza di programma di un emergenza <input type="checkbox"/> Punti 3 presenza di programma di un programma di emergenza

Li.....

Il Dichiarante
(firmato digitalmente)