

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 Ronco all'Adige (VR) per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica aa.ss. 2024/2025 – 2025/2026 - 2026/2027
CIG B24AB6BFAE

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. Ulteriori certificazioni ISO inerenti la produzione e somministrazione dei pasti in possesso della ditta oltre a quelle richieste quali requisiti di capacità tecnico organizzativa e di quelle indicate nella griglia di	Punti 5	1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____

<p>valutazione</p> <p><i>(da allegare)</i></p>		<p>5. _____</p> <p>6. _____</p>
<p>2. Certificazione (anche a mezzo di autocertificazione) relativa al possesso dei requisiti di cui all'art. 46-bis del d.lgs. 98/2006 (Codice delle pari opportunità tra uomo e donna)</p> <p><i>(da allegare)</i></p>	<p>Punti 2</p>	<p><input type="checkbox"/> non in possesso</p> <p><input type="checkbox"/> possesso della certificazione</p>
<p>3. Personale impiegato stabilmente per la distribuzione dei pasti: rapporto n. addetti e n. pasti distribuiti</p>	<p>Punti 5</p>	<p><input type="checkbox"/> rapporto 1/50</p> <p><input type="checkbox"/> rapporto compreso tra 1/49 e 1/30: punti 5</p>
<p>4. Disponibilità per tutta la durata contrattuale di un centro di cottura di proprietà con capacità di produzione pasti pari a quella prevista nell'appalto, che consenta l'inizio della somministrazione nel minor tempo possibile rispetto alla fine della cottura.</p> <p><i>Allegare documentazione a comprova.</i></p>	<p>Punti 10</p>	<p><input type="checkbox"/> oltre 45 minuti</p> <p><input type="checkbox"/> tra 44 e 35 minuti</p> <p><input type="checkbox"/> tra 34 e 25 minuti</p> <p><input type="checkbox"/> tra 24 e 15 minuti</p> <p><input type="checkbox"/> tra 14 e 5 minuti</p>
<p>5. Qualifica e professionalità del personale impiegato per la produzione dei pasti del centro cottura. Deve essere comprovata l'esistenza dei soggetti qualificati mediante produzione dei contratti di lavoro in copia ovvero dichiarazione sostitutiva con indicazione dei nominativi e delle qualifiche richieste.</p> <p><i>(Allegare copia titoli di studio e CV)</i></p>	<p>Punti 10</p>	<p><input type="checkbox"/> Presenza di due cuochi diplomati</p> <p><input type="checkbox"/> Presenza di più di due cuochi diplomati</p> <p><input type="checkbox"/> Presenza di almeno due cuochi diplomati + presenza di un responsabile del centro cottura con esperienza almeno biennale</p> <p><input type="checkbox"/> Presenza di dietista/nutrizionista o di specialisti in scienze dell'alimentazione</p>
<p>6. Tipologia dei mezzi di trasporto impiegati per la consegna dei pasti dal centro cottura al plesso scolastico.</p> <p>(Copia della carta di circolazione e della registrazione sanitaria devono essere fornite prima dell'inizio del servizio da parte della ditta aggiudicataria)</p>	<p>Punti 3</p>	<p><input type="checkbox"/> Mezzi a trazione elettrica o ibrida</p> <p><input type="checkbox"/> Mezzi alimentati a gas naturale, biometano</p> <p><input type="checkbox"/> Mezzi alimentati a GPL</p> <p><input type="checkbox"/> Mezzi alimentati a gasolio o benzina</p>
<p>7. Presenza di un centro di cottura di emergenza che la ditta si impegna ad adottare ai fini della continuità del servizio in caso di</p>	<p>Punti 2</p>	<p><input type="checkbox"/> Assenza centro cottura di emergenza</p> <p><input type="checkbox"/> Presenza del centro cottura di emergenza</p>

<p>chiusura della cucina per emergenze di qualsiasi tipo</p> <p>(da presentare prima dell'inizio del servizio documentazione comprovante la disponibilità del centro cottura di emergenza da parte della <u>ditta aggiudicataria</u>)</p>		
<p>8. Utilizzo di prodotti biologici o certificati nell'ambito del sistema SQNZ specificando le tipologie di prodotti (massimo 8 prodotti biologici), per l'intero fabbisogno</p>	<p>Punti 5</p>	<p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p> <p>6. _____</p> <p>7. _____</p> <p>8. _____</p>
<p>9. Utilizzo di prodotti di origine protetta (DOP), indicazione geografica protetta (IGP), specialità tradizionale garantita (STG), oltre alle prescrizioni minime previste dai CAM (D.M. 65 del 10/03/2020 e ss.mm.ii).</p>	<p>Punti 9</p>	<p><input type="checkbox"/> Carne e salumi</p> <p><input type="checkbox"/> Parmigiano Reggiano</p> <p><input type="checkbox"/> Olio extravergine di oliva</p>
<p>10. Utilizzo di prodotti a filiera corta "km 0" entro 70 km dal centro cottura per l'intero fabbisogno</p>	<p>Punti 6</p>	<p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p>
<p>11. Inserimento di prodotti alimentari provenienti da circuiti di rilevanza sociale di cui alla L. n. 141/2015 e/o da aziende iscritte nella rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 DL 24 giugno 2014 n. 91 o alla cui produzione vengono inserite, come lavoratori, persone svantaggiate</p>	<p>Punti 3</p>	<p>1. _____</p> <p>2. _____</p>

Li.....

Il Dichiarante
(firmato digitalmente)