

**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 dell'I.P.A.B "La Pieve" per l'affidamento del servizio di preparazione pasti per ospiti residenziali ed utenti dell'IPAB La Pieve e della Scuola materna G.Fioravanzo.**

**CIG B0BAB2537A**

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:

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	BARRARE LA CASELLA E/O COMPLETARE GLI APPOSITI CAMPI:
1	<b>Certificazione della parità di genere</b> di cui all'art.46-bis del D.Lgs. 196/2006 (Codice delle pari opportunità)	Punti 1	<input type="checkbox"/> Punti 0 se la ditta non è certificata <input type="checkbox"/> Punti 1 se la ditta è certificata  <i>da allegare</i>



			<p>mentazione da 12 a 20 ore al mese;</p> <p><input type="checkbox"/> Punti 2 previsto inserimento di un nutrizionista diplomato o specialista in scienze dell'alimentazione oltre 20 ore al mese;</p>
6	<b>Responsabile Centri cottura e servizi richiesti</b>	Punti 1	<p><input type="checkbox"/> Punti 0 presenza a chiamata</p> <p><input type="checkbox"/> Punti 1 presenza giornaliera</p>
10.1	<p><b>Formazione del personale addetto al servizio</b></p> <p><i>(non viene considerata l'eventuale formazione durante lo svolgimento di servizi)</i></p>	Punti 2	<p><input type="checkbox"/> Punti 0 fino a 5 ore anno per formazione di ogni unità addetta al servizio;</p> <p><input type="checkbox"/> Punti 1 da oltre 5 e fino a 15 ore anno per formazione di ogni unità addetta al servizio</p> <p><input type="checkbox"/> Punti 2 oltre 15 ore anno per formazione di ogni addetto al servizio</p>
11	<p><b>Utilizzo di frutta, ortaggi, legumi, cereali biologici</b> oltre alle prescrizioni minime previste dai CAM (D.M. 65/2020) espresso in percentuale in peso sul totale di prodotti forniti</p>	Punti 2	<p><input type="checkbox"/> Punti 0 da 0 al 50% di frutta, ortaggi, legumi e cereali provenienti da produzione biologica</p> <p><input type="checkbox"/> Punti 1 dal 51% fino al 60% di frutta, ortaggi, legumi e cereali provenienti da produzione biologica</p> <p><input type="checkbox"/> Punti 2 oltre il 60% di frutta, ortaggi, legumi e cereali provenienti da produzione biologica</p> <p><i><u>(da allegare schede tecniche dei generi di vitto che saranno utilizzati)</u></i></p>
12	<p><b>Utilizzo di carne bovina proveniente da agricoltura biologica</b> oltre alle prescrizioni minime previste dai CAM (D.M. 65/2020) espresso in percentuale in peso sul totale dei prodotti forniti</p>	Punti 1	<p><input type="checkbox"/> Punti 0 da 0 al 50% di carne proveniente da produzione biologica</p> <p><input type="checkbox"/> Punti 1 oltre il 50% di carne proveniente da produzione biologica</p> <p><i><u>(da allegare schede tecniche dei generi di vitto che saranno utilizzati)</u></i></p>
13	<p><b>Carne avicola</b> espresso in percentuale in peso sul totale dei prodotti forniti</p>	Punti 2	<p><input type="checkbox"/> Punti 0 da 0 al 20% di carne proveniente da produzione biologica; la restante rurale in libertà, rurale all'aperto e senza antibiotici;</p> <p><input type="checkbox"/> Punti 1 dal 21% fino al 50% di carne proveniente da produzione biologica; la restante rurale in libertà, rurale all'aperto e senza antibiotici;</p> <p><input type="checkbox"/> Punti 2 oltre il 50% di carne proveniente da produzione biologica; la restante rurale in libertà, rurale all'aperto e senza antibiotici;</p>

			<u><i>(da allegare schede tecniche dei generi di vitto che saranno utilizzati)</i></u>
14	<b>Utilizzo di salumi e formaggi biologici</b> o se disponibili a marchio di qualità DOP/IGP o di “montagna” espresso in percentuale in peso sul totale dei prodotti forniti	Punti 3	<input type="checkbox"/> Punti 0 da 0 al 30% di salumi e formaggi biologici o se disponibili a marchio di qualità DOP/IGP o di “montagna” <input type="checkbox"/> Punti 2 dal 31% fino al 40% di salumi e formaggi biologici o se disponibili a marchio di qualità DOP/IGP o di “montagna” <input type="checkbox"/> Punti 3 oltre il 40% di salumi e formaggi biologici o se disponibili a marchio di qualità DOP/IGP o di “montagna”;  <u><i>(da allegare schede tecniche dei generi di vitto che saranno utilizzati)</i></u>
15	<b>Olio extravergine di oliva espresso in percentuale in peso sul totale fornito</b>	Punti 1	<input type="checkbox"/> Punti 0 da 0 al 40% di olio extravergine fornito deve essere biologico <input type="checkbox"/> Punti 1 superiore al 40% di olio extravergine biologico fornito.  <u><i>(da allegare schede tecniche dei generi di vitto che saranno utilizzati)</i></u>
16	<b>Inserimento di prodotti a Km 0 o filiera corta</b>	Punti 3	<input type="checkbox"/> Punti 1 per ogni tipologia di alimento fornito a copertura dell'intero fabbisogno tra ortaggio/frutta/pasta/prodotti lattiero-caseari/carne/uova/olio/pane:  <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____  <u><i>(da allegare schede tecniche dei generi di vitto che saranno utilizzati)</i></u>
17	<b>Presenza di materie prime, intese come prodotti ortofrutticoli, derivanti da prodotti dell'agricoltura sociale (L.141/2015) oppure da terreni confiscati alla mafia</b>	Punti 1	<input type="checkbox"/> Punti 0 se non presenti <input type="checkbox"/> Punti 1 se presenti  <u><i>(da allegare schede tecniche dei generi di vitto che saranno utilizzati)</i></u>
20	<b>Programma di emergenza che la ditta si impegna ad adottare ai fini della continuità del servizio in caso di chiusura della cucina per ristrutturazione, in caso di emergenze di qualsiasi tipo o qualsiasi altro evento che pregiudichi la gestione del servizio.</b>	Punti 1	<input type="checkbox"/> Punti 0 assenza di programma di emergenza; <input type="checkbox"/> Punti 1 presenza di un programma di emergenza specifico per tipologia di evento emergenziale  <u><i>(allegare il programma)</i></u>
21	<b>Presenza di un centro cottura direttamente gestiti dal concorrente</b>	Punti 4	<input type="checkbox"/> Punti 0 presenza di un centro cottura oltre km. 30 dalla sede Ente; <input type="checkbox"/> Punti 1 presenza centro cottura entro un raggio di km.30;

	<i>(le distanze saranno calcolate mediante Google maps)</i>		<input type="checkbox"/> Punti 2 presenza centro cottura entro un raggio di km. 20 dalla sede Ente; <input type="checkbox"/> Punti 4 presenza centro cottura entro un raggio di km.10 dalla sede Ente;
22	<b>Rilevazione del gradimento del servizio rivolto all'utenza che sarà svolta per l'IPAB da parte della ditta. La rilevazione dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno il 60%) per entrambe le strutture</b>	Punti 2	<input type="checkbox"/> Punti 0 assenza di rilevazione; <input type="checkbox"/> Punti 1 rilevazione annuale con elaborazione manuale utilizzando schede cartacee; <input type="checkbox"/> Punti 2 rilevazione annuale con elaborazione computerizzata utilizzando supporti informatici
23	<b>Fornitura di pasti gratuiti giornalieri presso la Scuola Materna</b>	Punti 3	<input type="checkbox"/> Punti 0 nessun pasto gratuito/giorno; <input type="checkbox"/> Punti 1 n. 3 pasti gratuito/giorno <input type="checkbox"/> Punti 2 n. 5 pasti gratuiti/giorno <input type="checkbox"/> Punti 3 n. 8 pasti gratuiti/giorno

Li.....

Il Dichiarante  
(firmato digitalmente)