

**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 Breganze per l'affidamento in concessione del servizio di di ristorazione scolastica per gli anni scolastici 2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027 con possibilita' di rinnovo per un ulteriore anno scolastico.  
CIG B127FD31D9**

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:

<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<b>PUNTI MAX</b>	<b>BARRARE LA CASELLA E/O COMPLETARE GLI APPOSITI CAMPI:</b>
1. Certificazioni: possesso di certificazioni ISO relative alla "sostenibilità ambientale" e alla "sicurezza ambientale" oltre a quella	<b>Punti 5</b>	Punti 1 per ogni ulteriore certificazione: <u>1. _____</u> <u>2. _____</u>

richiesta quale requisito di capacità tecnica e professionale		<u>3.</u> _____ <u>4.</u> _____ <u>5.</u> _____
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)	<b>Punti 1</b>	<input type="checkbox"/> <b>Punti 0:</b> non in possesso <input type="checkbox"/> <b>Punti 1:</b> possesso della certificazione
3. Rapporto tra il numero di addetti impiegati nella produzione giornaliera del pasto nel centro e il numero dei pasti prodotti al giorno	<b>Punti 5</b>	<input type="checkbox"/> <b>Punti 0:</b> se un addetto produce più di 80 pasti al giorno <input type="checkbox"/> <b>Punti 3:</b> se un addetto produce tra i 60 e 80 pasti al giorno <input type="checkbox"/> <b>Punti 5:</b> se un addetto produce meno di 60 pasti al giorno
4. Rapporto tra il numero di addetti impiegati nella distribuzione dei pasti e il numero dei pasti distribuiti	<b>Punti 5</b>	<input type="checkbox"/> <b>Punti 0:</b> se un addetto produce più di 60 pasti al giorno <input type="checkbox"/> <b>Punti 3:</b> se un addetto produce tra i 50 e 60 pasti al giorno <input type="checkbox"/> <b>Punti 5:</b> se un addetto produce meno di 50 pasti al giorno
5. Qualifica personale	<b>Punti 4</b>	<input type="checkbox"/> <b>Punti 0:</b> presenza di 2 cuochi diplomati o dotati di esperienza almeno biennale come cuoco <input type="checkbox"/> <b>Punti 1:</b> presenza di 3 cuochi diplomati o dotati di esperienza almeno biennale <input type="checkbox"/> <b>Punti 3:</b> presenza di 3 cuochi diplomati o dotati di esperienza almeno biennale e presenza di un responsabile di cucina con esperienza almeno triennale <input type="checkbox"/> <b>Punti 4:</b> presenza di 3 cuochi diplomati o dotati di esperienza almeno biennale, presenza di un responsabile di cucina con esperienza almeno triennale e presenza di un nutrizionista diplomato o di uno specialista in scienze dell'alimentazione
6. Contenitori usati per il trasporto dei pasti	<b>Punti 6</b>	<input type="checkbox"/> <b>Punti 0:</b> contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)

		<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>Punti 2:</b> contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica</li> <li><input type="checkbox"/> <b>Punti 4:</b> contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica</li> <li><input type="checkbox"/> <b>Punti 6:</b> contenitori termici attivi elettrici e/o carrelli termici caldo-freddo</li> </ul>
7. Utilizzo di frutta, ortaggi, legumi, cereali biologici o certificati nell'ambito del sistema SQNZ oltre alle prescrizioni minime previste dai C.A.M. (D.M. 65 del 10/03/2020)	<b>Punti 7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>Punti 3:</b> dal 51% fino al 60% proveniente da produzione biologica</li> <li><input type="checkbox"/> <b>Punti 5:</b> dal 61% fino al 70% proveniente da produzione biologica</li> <li><input type="checkbox"/> <b>Punti 7:</b> superiore al 70% proveniente da produzione biologica</li> </ul>
8. Utilizzo di carne biologica o certificata nell'ambito del sistema SQNZ o etichetta "benessere animale in allevamento e senza antibiotici" o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna" oltre alle prescrizioni minime previste dai C.A.M. (D.M. 65 del 10/03/2020)	<b>Punti 7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>Punti 3:</b> dal 51% fino al 70% proveniente da produzione biologica o certificata nell'ambito del sistema SQNZ o etichetta "benessere animale in allevamento e senza antibiotici" o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna"</li> <li><input type="checkbox"/> <b>Punti 5:</b> dal 71% fino al 90% proveniente da produzione biologica o certificata nell'ambito del sistema SQNZ o etichetta "benessere animale in allevamento e senza antibiotici" o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna"</li> <li><input type="checkbox"/> <b>Punti 7:</b> dal 91% fino al 100% proveniente da produzione biologica o certificata nell'ambito del sistema SQNZ o etichetta "benessere animale in allevamento e senza antibiotici" o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna"</li> </ul>
9. Utilizzo di salumi e formaggi biologici o, se non disponibili, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" oltre alle prescrizioni minime previste dai C.A.M. (D.M. 65 del 10/03/2020)	<b>Punti 7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>Punti 3:</b> dal 31% fino al 45% proveniente da produzione biologica o, se non disponibili, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna"</li> <li><input type="checkbox"/> <b>Punti 5:</b> dal 46% fino al 60% proveniente da produzione biologica o, se non disponibili, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna"</li> <li><input type="checkbox"/> <b>Punti 7:</b> superiore al 61% proveniente da produzione biologica o, se non disponibili, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna"</li> </ul>
10. Inserimento di prodotti alimentari provenienti da circuiti di	<b>Punti 4</b>	Prodotti (almeno n. 2) provenienti da questi cir-

<p>rilevanza sociale di cui alla L. 18 agosto 2015 n. 141 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>cuiti nell'arco di ogni mese:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p>
<p>11. Inserimento di prodotti da filiera corta</p>	<p>Punti 6</p>	<p>Punti 3: copertura dell'intero fabbisogno di <b>almeno una specie</b> 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 3: copertura dell'intero fabbisogno di <b>almeno una specie</b> 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>

Li.....

Il Dichiarante  
(firmato digitalmente)