

**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 Creazzo (VI) per l'affidamento in concessione del servizio pasti caldi a domicilio  
CIG BOE08EDB88**

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:
<b>2. UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI</b> Saranno oggetto di premialità le forniture di prodotti biologici delle categorie merceologiche a lato	<b>Punti</b> <b>16</b>	<b>FRUTTA</b> <input type="checkbox"/> <b>0 punti:</b> al 50,9% <input type="checkbox"/> <b>1 punto:</b> dal 51% al 60,9% <input type="checkbox"/> <b>2 punti:</b> da 61%

<p>indicate, nelle misure percentuali superiori a quelle minime indicate nel D.M. 10/03/2020 (CAM)</p> <p><i>(Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ogni categoria di prodotto la qualificazione del prodotto stesso e i relativi fornitori)</i></p> <p><b>N.B.</b> Il punteggio verrà attribuito solo in presenza della documentazione richiesta</p>		<p><b>VERDURE, ORTAGGI E LEGUMI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>0 punti:</b> al 50,9%</li> <li><input type="checkbox"/> <b>1 punto:</b> dal 51% al 60,9%</li> <li><input type="checkbox"/> <b>2 punti:</b> da 61%</li> </ul> <p><b>FORMAGGI E SALUMI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>0 punti:</b> al 30,9%</li> <li><input type="checkbox"/> <b>1 punto:</b> dal 31% al 50,9%</li> <li><input type="checkbox"/> <b>2 punti:</b> da 51%</li> </ul> <p><b>CARNE BOVINA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>0 punti:</b> al 50,9%</li> <li><input type="checkbox"/> <b>1 punto:</b> dal 51% al 60,9%</li> <li><input type="checkbox"/> <b>2 punti:</b> da 61%</li> </ul> <p><b>CARNE SUINA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>0 punti:</b> al 10,9%</li> <li><input type="checkbox"/> <b>1 punto:</b> dal 11% al 40,9%</li> <li><input type="checkbox"/> <b>2 punti:</b> da 41%</li> </ul> <p><b>CARNE AVICOLA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>0 punti:</b> al 20,9%</li> <li><input type="checkbox"/> <b>1 punto:</b> dal 21% al 50,9%</li> <li><input type="checkbox"/> <b>2 punti:</b> da 51%</li> </ul> <p><b>PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>0 punti:</b> al 33,9%</li> <li><input type="checkbox"/> <b>1 punto:</b> dal 34% al 50,9%</li> <li><input type="checkbox"/> <b>2 punti:</b> da 51%</li> </ul> <p><b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>0 punti:</b> al 40,9%</li> <li><input type="checkbox"/> <b>1 punto:</b> dal 41% al 60,9%</li> <li><input type="checkbox"/> <b>2 punti:</b> da 61%</li> </ul>
<p><b>3. POSSESSO DI CERTIFICAZIONI</b> ulteriori rispetto a quelle richieste per l'accesso alla gara, conformi a norme europee in corso di validità rilasciata da organismi accreditati ai sensi della normativa europea e riferite esclusivamente al centro cottura destinato a fornire il servizio</p>	<p><b>Punti</b> <b>6</b></p>	<p><b>max 5 punti:</b> <u>1 punto per ogni certificazione aggiuntiva</u> rispetto a quelle già richieste in sede di requisiti di ammissione:</p> <p>1 _____;</p> <p>2 _____;</p> <p>3 _____;</p> <p>4 _____;</p> <p>5 _____;</p>

		<input type="checkbox"/> <b>Punto 1</b> per il possesso di certificazione della parità di genere di cui all'art. 46Bis del codice delle pari opportunità tra uomini e donne, di cui al d.lgs. 11 aprile 2006, n.198
<b>4. DISTANZA DAL CENTRO COTTURA</b> La distanza è calcolata rispetto alla sede comunale di Creazzo (Piazza del Comune, 6) mediante Google Maps, percorso più veloce	<b>Punti 6</b>	<input type="checkbox"/> <b>Punti 0:</b> da 25,1 km a 30 km <input type="checkbox"/> <b>Punti 3:</b> da 15,1 km e i 25 km <input type="checkbox"/> <b>Punti 6:</b> entro i 15 km Sede: _____
<b>5. DISPONIBILITÀ DI UN CENTRO COTTURA DI EMERGENZA</b> Il centro di cottura di emergenza autorizzato alla veicolazione di pasti deve essere ubicato entro un'ora dalla sede comunale di Creazzo (Piazza del Comune, 6) mediante Google Maps, percorso più veloce	<b>Punti 6</b>	<input type="checkbox"/> <b>Punti 6:</b> disponibilità dimostrata mediante <b>idonea documentazione (DA ALLEGARE)</b> di un centro di cottura di emergenza autorizzato alla veicolazione di pasti ed ubicato entro un'ora dalla sede comunale;  Sede: _____  <input type="checkbox"/> <b>Punti 0:</b> mancata disponibilità di un centro di cottura di emergenza entro i parametri previsti
<b>6. UTILIZZO PRODOTTI DOP, SQNPI, SQNZ</b> Saranno oggetto di premialità le forniture di prodotti DOP, SQNPI, SQNZ di seguito indicate: olio extravergine di oliva, formaggi, salumi e carne.  <i>(Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ogni categoria di prodotto la qualificazione del prodotto stesso e i relativi fornitori)</i>  <b><u>N.B.</u></b> Il punteggio verrà attribuito solo in presenza della documentazione richiesta	<b>Punti 5</b>	<input type="checkbox"/> <b>0 punti:</b> percentuale pari o inferiore al 25% <input type="checkbox"/> <b>2,5 punti:</b> dal 25,1% e fino al 49,9% <input type="checkbox"/> <b>2 punti:</b> percentuale superiore al 50%

Il Dichiarante  
(firmato digitalmente)