

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

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA SVOLTA SVOLTA DALLA S.U.A.Q. PROVINCIA DI  
VICENZA PER CONTO DEL COMUNE DI VILLAGA (VI) PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA PRIMARIA “G. ZANELLA” DI  
BELVEDERE DI VILLAGA PER GLI AA.SS. 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2  
CIG B77DB76CA4**

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

**OGGETTO:**

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	Distanza dal centro cottura rispetto alla Scuola	Punti 4	<input type="checkbox"/> <b>punti 2:</b> distanza centro cottura Tra più di 15 e i 25 km

	<p>Primaria “G. Zanella” di Belvedere di Villaga calcolata in base a Google Maps</p> <p>Allegare il titolo di disponibilità del centro cottura, oltre che l’ indicazione del percorso stradale più breve in termini di km ed i relativi Km, consentito dalle limitazioni del codice della strada per giungere dal centro cottura alla Scuola Primaria “G. Zanella” di Belvedere di Villaga) calcolato con l’applicazione Google Maps reperibile all’indirizzo web <a href="https://www.google.com/maps">https://www.google.com/maps</a>.</p>		<p><input type="checkbox"/> <b>punti 4:</b> distanza centro cottura Meno e fino a di 15 km</p>
2.	<p>Possesso certificazione art. 46 - bis del Codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198 (certificazione UNI/PdR 125:2022)</p> <p>N.B. <u>Allegare copia della certificazione</u></p>	Punti 2	<p><input type="checkbox"/> <b>Punti 0:</b> nessuna certificazione</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Punti 2:</b> certificazione UNI/PdR 125:2022</p>
3.	<p>Possesso Certificazione UNI EN ISO 9001:2015 (sistema gestione per la qualità relativo all’attività di ristorazione collettiva)</p> <p>N.B. <u>Allegare copia della certificazione</u></p>	Punti 2	<p><input type="checkbox"/> <b>Punti 0:</b> nessuna certificazione</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Punti 2:</b> certificazione UNI EN ISO 9001:2015</p>
4.	<p>Possesso Certificazione UNI EN ISO 22000:2018 (Sistemi di gestione della Sicurezza alimentare)</p> <p>N.B. <u>Allegare copia della certificazione</u></p>	Punti 2	<p><input type="checkbox"/> <b>Punti 0:</b> nessuna certificazione</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Punti 2:</b> certificazione UNI EN ISO22000:2018</p>
5.	<p>Qualifica del personale operante presso il centro cottura utilizzato per l’espletamento del servizio (allegare titolo di studio)</p>	Punti 6	<p><input type="checkbox"/> <b>Punti 2:</b> presenza di Responsabile di cucina diplomato con esperienza almeno biennale (<u>allegare copia del titolo di studio</u>)</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Punti 2:</b> presenza presenza di Dietista laureato (<u>allegare copia del titolo di studio</u>)</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Punti 2:</b> presenza di Biologo – tecnologo alimentare o laureato in scienze dell’alimentazione (<u>allegare copia del titolo di studio</u>)</p>
		Punti 3	<p><input type="checkbox"/> <b>Punti 0:</b> se 1 addetto</p>

7.	<p>Personale addetto alla distribuzione: N. addetti / N. pasti distribuiti</p>		<p>distribuisce più di 60 pasti</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Punti 1:</b> se 1 addetto distribuisce tra 50 e 60 pasti</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Punti 3:</b> se 1 addetto distribuisce meno di 50 pasti</p>
8.	<p>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)</p>	Punti 7	<p><input type="checkbox"/> <b>Punti 3:</b> dal 51% fino al 60% proveniente da produzione biologica</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Punti 5:</b> dal 61% fino al 70% proveniente da produzione biologica</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Punti 7:</b> superiore al 70% proveniente da produzione biologica</p>
9.	<p>Utilizzo di carne biologica o certificata nell'ambito del sistema SQNZ o etichettata "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)</p>	Punti 7	<p><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";</p> <p><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";</p> <p><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";</p>
10.	<p>Inserimento di prodotti alimentari provenienti da circuiti di 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</p>	Punti 4	<p>Indicare almeno n. 2 prodotti provenienti da questi circuiti nell'arco di ogni mese:</p>

	giugno 2014 n. 91 o alla cui produzione vengono inserite, come lavoratori, persone svantaggiate		1. _____ _____ 2. _____ _____
11.	Inserimento di prodotti da filiera corta	Punti 6	<input type="checkbox"/> <b>Punti 3:</b> copertura dell'intero fabbisogno di almeno una specie di ortaggio o frutta da indicare, presente nel menù, con cadenza almeno quindicinale: 1. _____ _____ <input type="checkbox"/> <b>Punti 3:</b> copertura dell'intero fabbisogno di almeno una specie di alimento tra pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, presente nel menù, con cadenza almeno quindicinale: 1. _____ _____
12.	Contenitori usati per il trasporto dei pasti	Punti 4	<input type="checkbox"/> <b>Punti 0:</b> contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria ) <input type="checkbox"/> <b>Punti 2:</b> contenitori con iniezione di vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica <input type="checkbox"/> <b>Punti 4:</b> contenitori termici attivi elettrici e/o carrelli termici
13.	Mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti alle scuole, da documentare con copia del libretto di circolazione e registrazione sanitaria rilasciata dall'ULSS (Allegare fotocopia carte di circolazione dei mezzi)	Punti 2	<input type="checkbox"/> <b>2 punti:</b> Mezzi alimentati a metano/gpl o con motorizzazione ibrida (es. diesel-elettrica) o elettrici <input type="checkbox"/> <b>1 punto:</b> Mezzi Euro 6 <input type="checkbox"/> <b>0 punti:</b> altri mezzi diversi da quelli precedentemente indicati

La mancata allegazione della documentazione/certificazione richiesta inerente i criteri di valutazione dell'offerta tecnica determinerà la non assegnazione del punteggio previsto per il relativo criterio.

Li.....

Il Dichiarante  
(firmato digitalmente)