

MODELLO DI OFFERTA TECNICA

A <i>Pari opportunità (2 punti)</i>							
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>Modalità di Valutazione</i>	<i>Offerta del concorrente</i>
A.1	Certificazione della parità di genere di cui all'art. 46-bis del D.Lgs. n. 198/2006	2			2	T	Si/no
B <i>Organizzazione del servizio e specifiche tecniche dei prodotti (78 punti)</i>							
B.1	Organizzazione e livello del servizio	12	B.1.1	Sistema di pulizia e sanificazione. Il concorrente garantisce che la pulizia straordinaria dei locali verrà effettuata da ditta specializzata nelle strutture adibite a ristorazione collettiva.	2	T	Si/no
			B.1.2	Caratteristiche distintive del direttore tecnico del servizio e dei cuochi. Il concorrente dovrà dimostrare il possesso di adeguata esperienza del direttore tecnico e dei cuochi.	1	T	Si/no
			B.1.3	Programma alimentare. Il concorrente offre un numero di menù superiore a quello minimo previsto dal capitolato tecnico.	2	Q Punti 1 35 ordinari 6 ricorrenze 6 circostanze particolari 4 vegetariani Punti 3 40 ordinari 8 ricorrenze 8 circostanze particolari 6 vegetariani Punti 5 45 ordinari 10 ricorrenze 10 circostanze particolari 8 vegetariani	Indicare il numero menù offerti
			B.1.4	Manutenzione. Il concorrente garantisce che le attività di manutenzione previste da capitolato verranno effettuate da ditta specializzata.	2	T	Si/no
			B.1.5	Aumento grammature. Il concorrente garantisce l'incremento delle grammature relative ai secondi di carne pari al 20% rispetto alle specifiche tecniche.	5	T	Si/no
B.2	Certificazione UNI ISO 45001	1			1	T	Si/no
B.3	Certificazione SA8000	1			1	T	Si/no
B.4	Specifiche tecniche premianti di cui ai CAM vigenti	64	B.4.1	Requisiti della frutta, verdure, ortaggi, legumi e cereali. Il concorrente si impegna a fornire prodotti biologici superiori al 20% in percentuale di peso sul totale, fornendo adeguata documentazione aziendale o riferita ai suoi fornitori diretti che ne attestino la capacità.	4	Q Punti 1 50% Punti 2 75% Punti 4 100%	Indicare la percentuale offerta
			B.4.2	Requisiti della carne bovina e avicola. Il concorrente si impegna a fornire prodotti biologici superiori al 20% in percentuale di peso sul totale, fornendo adeguata documentazione aziendale o riferita ai suoi fornitori diretti che ne attestino la capacità.	4	Q Punti 1 50% Punti 2 75% Punti 4	Indicare la percentuale offerta

				100%	
				Q	
B.4.3	Requisiti della carne suina. Il concorrente si impegna a fornire prodotti biologici superiori al 5% in percentuale di peso sul totale, fornendo adeguata documentazione aziendale o riferita ai suoi fornitori diretti che ne attestino la capacità.	4	Punti 1 50% Punti 2 75% Punti 4 100%		Indicare la percentuale offerta
B.4.4	Requisiti dei prodotti ittici. Il concorrente si impegna a fornire prodotti certificati Marine Stewardship Council superiori al 20% in percentuale di peso sul totale, fornendo adeguata documentazione aziendale o riferita ai suoi fornitori diretti che ne attestino la capacità.	4	Punti 1 50% Punti 2 75% Punti 4 100%		Indicare la percentuale offerta
B.4.5	Requisiti dei salumi e formaggi. Il concorrente si impegna a fornire prodotti di qualità DOP o IGP o “di montagna” superiori al 30% in percentuale di peso sul totale, fornendo adeguata documentazione aziendale o riferita ai suoi fornitori diretti che ne attestino la capacità.	4	Punti 1 50% Punti 2 75% Punti 4 100%		Indicare la percentuale offerta
B.4.6	Requisiti Sostegno economia locale – filiera corta e Km 0. Il concorrente si impegna a fornire, mediante idonea documentazione aziendale o riferita ai suoi produttori primari, derrate alimentari da chilometro zero e/o filiera corta tra le seguenti categorie <u>prodotti (terreno di coltivazione o sito di allevamento) a meno di 200 Km di distanza dal comune sede della stazione appaltante ovvero da filiera corta</u> (come definita dal DM n. 65/2020). Al riguardo, per ogni prodotto bisogna indicare la specie e le quantità che devono coprire l'intero fabbisogno della specie coerentemente con l'indicazione dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.	42			
	Pane e prodotti da forno	3	Q <200Km= 1 pt. <150Km= 2 pt. <100Km= 3 pt.		Indicare la distanza offerta
	Ortaggi	3	Q <200Km= 1 pt. <150Km= 2 pt. <100Km= 3 pt.		Indicare la distanza offerta
	Frutta	3	Q <200Km= 1 pt. <150Km= 2 pt. <100Km= 3 pt.		Indicare la distanza offerta
	Legumi	3	Q <200Km= 1 pt. <150Km= 2 pt. <100Km= 3 pt.		Indicare la distanza offerta
	Cereali	3	Q <200Km= 1 pt. <150Km= 2 pt. <100Km= 3 pt.		Indicare la distanza offerta
	Pasta	3	Q <200Km= 1 pt. <150Km= 2 pt. <100Km= 3 pt.		Indicare la distanza offerta
	Prodotti lattiero caseari	3	Q <200Km= 1 pt. <150Km= 2 pt. <100Km= 3 pt.		Indicare la distanza offerta

				Carne bovina	3	Q <200Km= 1 pt. <150Km= 2 pt. <100Km= 3 pt.	Indicare la distanza offerta
				Carne suina	3	Q <200Km= 1 pt. <150Km= 2 pt. <100Km= 3 pt.	Indicare la distanza offerta
				Carne ovicola	3	Q <200Km= 1 pt. <150Km= 2 pt. <100Km= 3 pt.	Indicare la distanza offerta
				Uova	3	Q <200Km= 1 pt. <150Km= 2 pt. <100Km= 3 pt.	Indicare la distanza offerta
				Olio	3	Q <200Km= 1 pt. <150Km= 2 pt. <100Km= 3 pt.	Indicare la distanza offerta
				Pesce (filiera corta)	3	T	Si/no
				Passate e conserve di pomodoro	3	Q <200Km= 1 pt. <150Km= 2 pt. <100Km= 3 pt.	Indicare la distanza offerta
		B.4.7		Mezzi ecologici	2	T	Si/no
Totale					80		