ALLEGATO B – SCHEMA PER OFFERTA TECNICA (max 6 pagine– carattere times new roman minimo 10)

A) Qualità dei prodotti e delle materie prime

a.1 Qualificazione dei prodotti alimentari: l'offerta deve indicare l'incidenza percentuale, in termini di peso delle tipologie di produzioni, rispetto al totale che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti per i quali formula l'offerta, fermo restando quanto previsto in capitolato.

a.1.1 Frutta, verdure, ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine

Tipologia di produzione	incidenza % sul totale
Produzione biologica	
Prodotti IGP, DOP, STG, prodotti di qualità riconosciuta e certificata o altra produzione integrata	

Breve descrizione:

a.1.2 Carne

Tipologia di produzione	incidenza % sul totale
Produzione biologica	
Prodotti IGP, DOP o di qualità riconosciuta e certificata	

Breve descrizione:

a.1.3 Pesce

Tipologia di produzione	incidenza % sul totale
Acquacultura biologica o pesca sostenibile	
Prodotti IGP, DOP o di qualità riconosciuta e certificata	

Breve descrizione:

a.2 Prodotti di filiera corta e filiera locale: l'offerta deve indicare le tipologie di derrate alimentari a filiera corta e filiera locale, compatibilmente con le effettive potenzialità/disponibilità del territorio e dell'andamento delle stagioni, che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti per i quali formula l'offerta e più precisamente per:

a.2.1 Frutta, verdure, ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine

a.2.2 Carne

a.2.3 *Pesce*

a.3 Diete Speciali: l'offerta deve contenere un piano per la gestione delle diete speciali richieste nel capitolato

b. Organizzazione del servizio

b.1 Breve descrizione dell'organizzazione del servizio oggetto dell'appalto, con particolare attenzione alla descrizione della filiera dalla ricezione degli ordini, alla produzione fino alla consegna nelle sedi indicate nel capitolato:

b.2 Breve descrizione del piano di gestione delle emergenze, riportante le modalità proposte per assicurare, per tutta la durata contrattuale, la distribuzione dei pasti, anche in caso di eventi imprevisti:

b.3 Breve descrizione del piano di gestione del ciclo dei rifiuti/imballaggi e dell'eventuale piano per la riduzione/destinazione degli sprechi alimentari:

b.4 Breve descrizione del piano di autocontrollo (procedure di rintracciabilità, pianificazione delle analisi di laboratorio, procedure per la comunicazione delle Non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare (azioni decise, tempistica, responsabilità):

c. Menu

c.1 Dettaglio delle proposte di menu (con ricettario delle grammature a crudo e a cotto)- variabilità stagionale

c.2 Possibilità di scelta giornaliera tra diversi menu

firmato digitalmente del legale rappresentante