

**SCHEDA PER L'OFFERTA TECNICA**

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E GESTIONE MENSE ADISU CASSINO (Via Garigliano, 86/a, Via Folcara).  
CIG N. 62230184E8**

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_  
(cognome e nome)

nato a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_), il \_\_\_\_\_  
(luogo,prov.,data)

residente a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_), Via \_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_  
(luogo, prov., indirizzo, numero civico)

in nome dell'impresa concorrente " \_\_\_\_\_ "

con sede legale in \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_), Via \_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_  
(luogo, prov., indirizzo, numero civico)

**nella sua qualità di:**

(barrare la casella che interessa)

- Titolare o Legale rappresentante  
 Procuratore speciale / generale

**soggetto che partecipa alla gara in oggetto nella sua qualità di:**

(barrare la casella che interessa)

- Impresa individuale (lett. a, art. 34, D.Lgs. 163/2006);  
 Società (lett. a, art. 34, D.Lgs. 163/2006), specificare tipo \_\_\_\_\_;  
 Consorzio fra società cooperativa di produzione e lavoro (lett. b, art. 34, D.Lgs. 163/2006);  
 Consorzio tra imprese artigiane (lett. b, art. 34, D.Lgs. 163/2006);  
 Consorzio stabile (lett. c, art. 34, D.Lgs. 163/2006);  
 Mandataria di un raggruppamento temporaneo (lett. d, art. 34, D.Lgs. 163/2006)  
 tipo orizzontale  tipo verticale  costituito  non costituito;  
 tipo orizzontale tipo verticale  non costituito  
 Mandataria di un consorzio ordinario (lett. e, art. 34, D.Lgs. 163/2006);  
 costituito  non costituito;  
 GEIE (lett. f, art. 34, D.Lgs. 163/2006);

ai sensi del DPR n. 445/00 e s.m.i. e tenuto conto di quanto indicato nel Capitolato d'Oneri

**FORMULA LA SEGUENTE OFFERTA TECNICA che si impegna ad utilizzare nell'esecuzione del  
presente appalto**

*(contrassegnare i prodotti che il concorrente intende offrire)*

<b>Elemento</b>									
<b>A)</b>	<b>OFFERTA MIGLIORATIVA RELATIVA ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI IMPIEGATI DI QUALITÀ PIÙ ELEVATA RISPETTO A QUELLI PROPOSTI DA CAPITOLATO</b>								
<b>A1)</b>	<p align="center"><b>Prodotti di origine biologica</b></p> <table border="1"> <tr> <td><b>1. <input type="checkbox"/></b></td> <td>Pomodori pelati e/o "passata" (utilizzo esclusivo)</td> </tr> <tr> <td><b>2. <input type="checkbox"/></b></td> <td>Yogurt (utilizzo esclusivo)</td> </tr> <tr> <td><b>3. <input type="checkbox"/></b></td> <td>Farine (utilizzo esclusivo)</td> </tr> <tr> <td><b>4. <input type="checkbox"/></b></td> <td>Uova identificate con il codice "0" (utilizzo esclusivo)</td> </tr> </table> <p><i>(riferimento scheda tecnica n. 1)</i></p>	<b>1. <input type="checkbox"/></b>	Pomodori pelati e/o "passata" (utilizzo esclusivo)	<b>2. <input type="checkbox"/></b>	Yogurt (utilizzo esclusivo)	<b>3. <input type="checkbox"/></b>	Farine (utilizzo esclusivo)	<b>4. <input type="checkbox"/></b>	Uova identificate con il codice "0" (utilizzo esclusivo)
<b>1. <input type="checkbox"/></b>	Pomodori pelati e/o "passata" (utilizzo esclusivo)								
<b>2. <input type="checkbox"/></b>	Yogurt (utilizzo esclusivo)								
<b>3. <input type="checkbox"/></b>	Farine (utilizzo esclusivo)								
<b>4. <input type="checkbox"/></b>	Uova identificate con il codice "0" (utilizzo esclusivo)								
<b>A2)</b>	<p align="center"><b>Carni fresche italiane</b></p> <table border="1"> <tr> <td><b>1. <input type="checkbox"/></b></td> <td>utilizzo esclusivo di carni italiane bovine, suine, ovine e pollame</td> </tr> </table> <p><i>(riferimento scheda tecnica n. 2)</i></p>	<b>1. <input type="checkbox"/></b>	utilizzo esclusivo di carni italiane bovine, suine, ovine e pollame						
<b>1. <input type="checkbox"/></b>	utilizzo esclusivo di carni italiane bovine, suine, ovine e pollame								
<b>A3)</b>	<p align="center"><b>Prodotti DOP</b></p> <table border="1"> <tr> <td><b>1. <input type="checkbox"/></b></td> <td>Parmigiano Reggiano (frequenza giornaliera sia nei condimenti sia nei piatti freddi)</td> </tr> <tr> <td><b>2. <input type="checkbox"/></b></td> <td>Mozzarella di bufala campana (con frequenza di 1 volta a settimana)</td> </tr> <tr> <td><b>3. <input type="checkbox"/></b></td> <td>Pecorino sardo (con frequenza di 1 volta a settimana)</td> </tr> </table> <p><b>N.B.: I suddetti punti potranno essere assegnati solo per le frequenze sopraindicate; non verranno assegnati punteggi frazionati per frequenze inferiori e non verranno attribuiti punteggi superiori per frequenze maggiori.</b></p> <p><i>(riferimento scheda tecnica n. 3)</i></p>	<b>1. <input type="checkbox"/></b>	Parmigiano Reggiano (frequenza giornaliera sia nei condimenti sia nei piatti freddi)	<b>2. <input type="checkbox"/></b>	Mozzarella di bufala campana (con frequenza di 1 volta a settimana)	<b>3. <input type="checkbox"/></b>	Pecorino sardo (con frequenza di 1 volta a settimana)		
<b>1. <input type="checkbox"/></b>	Parmigiano Reggiano (frequenza giornaliera sia nei condimenti sia nei piatti freddi)								
<b>2. <input type="checkbox"/></b>	Mozzarella di bufala campana (con frequenza di 1 volta a settimana)								
<b>3. <input type="checkbox"/></b>	Pecorino sardo (con frequenza di 1 volta a settimana)								

A4)	<p style="text-align: center;"><b>Prodotti IGP</b></p> <table border="1" data-bbox="343 344 1481 645"> <tr> <td data-bbox="343 344 438 412">1. <input type="checkbox"/></td> <td data-bbox="438 344 1481 412">Pomodoro Pachino (con frequenza minima di 3 volte a settimana nelle stagioni di produzione)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="343 412 438 479">2. <input type="checkbox"/></td> <td data-bbox="438 412 1481 479">Arancia Rossa di Sicilia (con frequenza minima di 3 volte a settimana nella stagione di produzione)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="343 479 438 546">3. <input type="checkbox"/></td> <td data-bbox="438 479 1481 546">Kiwi di Latina (con frequenza minima di 3 volte a settimana nella stagione di produzione)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="343 546 438 591">4. <input type="checkbox"/></td> <td data-bbox="438 546 1481 591">Speck dell'Alto Adige (con frequenza minima di 1 volta a settimana)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="343 591 438 645">5. <input type="checkbox"/></td> <td data-bbox="438 591 1481 645">Bresaola della Valtellina (con frequenza minima di 1 volta a settimana)</td> </tr> </table> <p data-bbox="327 680 1497 819"><b>N.B.: I suddetti punti potranno essere assegnati solo per le frequenze sopraindicate; non verranno assegnati punteggi frazionati per frequenze inferiori e non verranno attribuiti punteggi superiori per frequenze maggiori. (riferimento scheda tecnica n. 4)</b></p>	1. <input type="checkbox"/>	Pomodoro Pachino (con frequenza minima di 3 volte a settimana nelle stagioni di produzione)	2. <input type="checkbox"/>	Arancia Rossa di Sicilia (con frequenza minima di 3 volte a settimana nella stagione di produzione)	3. <input type="checkbox"/>	Kiwi di Latina (con frequenza minima di 3 volte a settimana nella stagione di produzione)	4. <input type="checkbox"/>	Speck dell'Alto Adige (con frequenza minima di 1 volta a settimana)	5. <input type="checkbox"/>	Bresaola della Valtellina (con frequenza minima di 1 volta a settimana)						
1. <input type="checkbox"/>	Pomodoro Pachino (con frequenza minima di 3 volte a settimana nelle stagioni di produzione)																
2. <input type="checkbox"/>	Arancia Rossa di Sicilia (con frequenza minima di 3 volte a settimana nella stagione di produzione)																
3. <input type="checkbox"/>	Kiwi di Latina (con frequenza minima di 3 volte a settimana nella stagione di produzione)																
4. <input type="checkbox"/>	Speck dell'Alto Adige (con frequenza minima di 1 volta a settimana)																
5. <input type="checkbox"/>	Bresaola della Valtellina (con frequenza minima di 1 volta a settimana)																
B)	<b>Contributo per il minor impatto ambientale. Provenienza locale dei prodotti</b>																
B1)	<p style="text-align: center;"><b>Prodotti filiera corta del Lazio (cd. Km 0)</b></p> <table border="1" data-bbox="327 1093 1455 1554"> <tr> <td data-bbox="327 1093 438 1137">1. <input type="checkbox"/></td> <td data-bbox="438 1093 1455 1137">Verdure fresche di stagione (utilizzo esclusivo)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="327 1137 438 1182">2. <input type="checkbox"/></td> <td data-bbox="438 1137 1455 1182">Frutta di stagione (utilizzo esclusivo)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="327 1182 438 1263">3. <input type="checkbox"/></td> <td data-bbox="438 1182 1455 1263">Bocconcini di mozzarella vaccina (utilizzo esclusivo salvo l'eccezione se il concorrente ha barrato il punto 2 dell'elemento A3)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="327 1263 438 1330">4. <input type="checkbox"/></td> <td data-bbox="438 1263 1455 1330">Formaggi freschi e stagionati (utilizzo esclusivo salvo l'eccezione se il concorrente ha barrato il punto 3. dell'elemento A3)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="327 1330 438 1397">5. <input type="checkbox"/></td> <td data-bbox="438 1330 1455 1397">Ricotta fresca (con frequenza di 1 volta a settimana o nei condimenti o nei piatti freddi)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="327 1397 438 1442">6. <input type="checkbox"/></td> <td data-bbox="438 1397 1455 1442">Salumi prodotti con suini italiani (utilizzo esclusivo)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="327 1442 438 1487">7. <input type="checkbox"/></td> <td data-bbox="438 1442 1455 1487">Olio extravergine di olive italiane (utilizzo esclusivo)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="327 1487 438 1554">8. <input type="checkbox"/></td> <td data-bbox="438 1487 1455 1554">Legumi (utilizzo esclusivo)</td> </tr> </table> <p data-bbox="327 1599 762 1635"><b>(riferimento scheda tecnica n. 5):</b></p>	1. <input type="checkbox"/>	Verdure fresche di stagione (utilizzo esclusivo)	2. <input type="checkbox"/>	Frutta di stagione (utilizzo esclusivo)	3. <input type="checkbox"/>	Bocconcini di mozzarella vaccina (utilizzo esclusivo salvo l'eccezione se il concorrente ha barrato il punto 2 dell'elemento A3)	4. <input type="checkbox"/>	Formaggi freschi e stagionati (utilizzo esclusivo salvo l'eccezione se il concorrente ha barrato il punto 3. dell'elemento A3)	5. <input type="checkbox"/>	Ricotta fresca (con frequenza di 1 volta a settimana o nei condimenti o nei piatti freddi)	6. <input type="checkbox"/>	Salumi prodotti con suini italiani (utilizzo esclusivo)	7. <input type="checkbox"/>	Olio extravergine di olive italiane (utilizzo esclusivo)	8. <input type="checkbox"/>	Legumi (utilizzo esclusivo)
1. <input type="checkbox"/>	Verdure fresche di stagione (utilizzo esclusivo)																
2. <input type="checkbox"/>	Frutta di stagione (utilizzo esclusivo)																
3. <input type="checkbox"/>	Bocconcini di mozzarella vaccina (utilizzo esclusivo salvo l'eccezione se il concorrente ha barrato il punto 2 dell'elemento A3)																
4. <input type="checkbox"/>	Formaggi freschi e stagionati (utilizzo esclusivo salvo l'eccezione se il concorrente ha barrato il punto 3. dell'elemento A3)																
5. <input type="checkbox"/>	Ricotta fresca (con frequenza di 1 volta a settimana o nei condimenti o nei piatti freddi)																
6. <input type="checkbox"/>	Salumi prodotti con suini italiani (utilizzo esclusivo)																
7. <input type="checkbox"/>	Olio extravergine di olive italiane (utilizzo esclusivo)																
8. <input type="checkbox"/>	Legumi (utilizzo esclusivo)																
F)	<b>Attivazione per il recupero del cibo avanzato (porzioni preparate e non somministrate) e consegna ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi di quanto previsto dalla L. n. 155/2003 "Legge del Buon Samaritano"</b>																
F 1)	<b>SI                      NO</b>  <b>(Allegare impegno)</b>																

**Nella Busta “B”, il concorrente dovrà inserire, inoltre, i seguenti allegati:**

- a) scheda tecnica n. 1 con allegate idonee certificazioni attestanti la produzione biologica relativa ai prodotti offerti;
- b) scheda tecnica n. 2 - contenente la fonte di approvvigionamento marchi e denominazioni con allegate idonee certificazioni;
- c) scheda tecnica n. 3 contenente marchi e denominazioni;
- d) scheda tecnica n. 4 contenente marchi e denominazioni;
- e) scheda tecnica n. 5 contenente elenco produttori con il quale l'impresa si impegna ad instaurare contratti;
- f) schede tecniche relative al criterio di valutazione E (sottocriterio E.2 - Investimenti centro cottura);
- g) l'impegno con l'organizzazione non lucrativa di utilità sociale, sottoscritta dall'impresa partecipante e dal rappresentante legale dell'organizzazione.

**N.B. Le certificazioni allegate alle schede tecniche n. 1 – 5 dovranno indicare la fonte di provenienza e dovranno essere di recente datazione (se possibile ultimi 5 anni).**

**N.B. Per la valutazione del criterio A, sottocriteri A.1. (A.1.1.,A.1.2,A.1.3, A.1.3), sottocriterio A.2 (A.2.1), sottocriterio A.3 (A.3.1,A.3.2,A.3.3), sottocriterio A.4 (A.4.1, A.4.2, A.4.3, A.4.4., A.4.5) e criterio B, sottocriterio B.1 (B.1.1,B.1.2,B.1.3,B.1.4,B.1.5,B.1.6,B.1.7,B.1.8) l'assenza nella Busta B delle schede tecniche stabilite nel presente Disciplinare, comporterà l'attribuzione di punti 0.**

**N.B. Per il criterio F (sottocriterio F.1) la Commissione attribuirà il punteggio stabilito dal Disciplinare di gara per l'elemento contrassegnato dal concorrente nell'All. 5 dopo aver verificato la presenza nella Busta B dell'impegno assunto con una ONLUS contenente le modalità operative per il recupero dei pasti non somministrati e indicando espressamente indirizzo, legale rappresentante, part. Iva, numero tel, fax, e-mail, etc. dell'organizzazione.**

**N. B. Per il criterio F (sottocriterio F.1) l'assenza nella Busta B dell'impegno sopra citato assunto con una ONLUS comporterà l'attribuzione di punti 0.**

**N.B. L'All. 5, dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante o procuratore dell'impresa concorrente in forma singola o del Consorzio di cui all'art. 34, comma 1 lett. b) e c) del Codice dei Contratti. Nel caso di RTI o Consorzio ordinario da costituire, dovrà essere sottoscritto da tutti i legali rappresentanti delle imprese costituenti il raggruppamento temporaneo o consorzio**

\_\_\_\_\_, lì \_\_\_\_\_  
(luogo, data)

Firma

\_\_\_\_\_  
(timbro e firma leggibile)

**N.B.**

**In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio ordinario di concorrenti, non ancora costituiti, ai sensi del comma 8, art. 37, D.Lgs. 163/2006, ai fini della sottoscrizione in solido dell'offerta, i concorrenti mandanti dovranno compilare la parte sottostante.**

firma \_\_\_\_\_ per l'Impresa \_\_\_\_\_  
(timbro e firma leggibile)

firma \_\_\_\_\_ per l'Impresa \_\_\_\_\_  
(timbro e firma leggibile)

firma \_\_\_\_\_ per l'Impresa \_\_\_\_\_  
(timbro e firma leggibile)

N.B. **ogni pagina** del presente modulo dovrà essere corredato di **timbro della società e sigla del legale rappresentante**

N.B. Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" della società, dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE o SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza