

**SCHEDA PER L'OFFERTA TECNICA**

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE,  
PRESSO UN PUNTO DI RISTORO A FAVORE DEGLI STUDENTI UNIVERSITARI  
DELL'ATENEO DI ROMA TRE POLO DI PIAZZA DELLA REPUBBLICA – ROMA.**

CIG. N. 5632200E75

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**

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

<i>Elemento</i>									
<b>A)</b>	<b><i>OFFERTA MIGLIORATIVA RELATIVA ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI IMPIEGATI DI QUALITÀ PIÙ ELEVATA RISPETTO A QUELLI PROPOSTI DA CAPITOLATO</i></b>								
<b>A1)</b>	<p style="text-align: center;"><b><i>Prodotti di origine biologica</i></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 style="text-align: center;"><b><i>Carni fresche italiane</i></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 style="text-align: center;"><b><i>Prodotti DOP</i></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" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 5%;">1. <input type="checkbox"/></td> <td>Pomodoro Pachino (con frequenza minima di 3 volte a settimana nelle stagioni di produzione)</td> </tr> <tr> <td>2. <input type="checkbox"/></td> <td>Arancia Rossa di Sicilia (con frequenza minima di 3 volte a settimana nella stagione di produzione)</td> </tr> <tr> <td>3. <input type="checkbox"/></td> <td>Kiwi di Latina (con frequenza minima di 3 volte a settimana nella stagione di produzione)</td> </tr> <tr> <td>4. <input type="checkbox"/></td> <td>Speck dell'Alto Adige (con frequenza minima di 1 volte a settimana)</td> </tr> <tr> <td>5. <input type="checkbox"/></td> <td>Bresaola della Valtellina (con frequenza minima di 1 volte 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. (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 volte a settimana)	5. <input type="checkbox"/>	Bresaola della Valtellina (con frequenza minima di 1 volte 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 volte a settimana)																
5. <input type="checkbox"/>	Bresaola della Valtellina (con frequenza minima di 1 volte 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" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 5%;">1. <input type="checkbox"/></td> <td>Verdure fresche di stagione (utilizzo esclusivo)</td> </tr> <tr> <td>2. <input type="checkbox"/></td> <td>Frutta di stagione (utilizzo esclusivo)</td> </tr> <tr> <td>3. <input type="checkbox"/></td> <td>Bocconcini di mozzarella vaccina (utilizzo esclusivo salvo l'eccezione se il concorrente ha barrato il punto 2 dell'elemento A3)</td> </tr> <tr> <td>4. <input type="checkbox"/></td> <td>Formaggi freschi e stagionati (utilizzo esclusivo salvo l'eccezione se il concorrente ha barrato il punto 3. dell'elemento A3)</td> </tr> <tr> <td>5. <input type="checkbox"/></td> <td>Ricotta fresca (utilizzo esclusivo salvo con frequenza di una volta a settimana)</td> </tr> <tr> <td>6. <input type="checkbox"/></td> <td>Salumi prodotti con suini italiani (utilizzo esclusivo)</td> </tr> <tr> <td>7. <input type="checkbox"/></td> <td>Olio extravergine di olive italiane (utilizzo esclusivo)</td> </tr> <tr> <td>8. <input type="checkbox"/></td> <td>Legumi (utilizzo esclusivo)</td> </tr> </table> <p><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 (utilizzo esclusivo salvo con frequenza di una volta a settimana)	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 (utilizzo esclusivo salvo con frequenza di una volta a settimana)																
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)																
D)	<b>Confort ambientale e comunicazione all'utenza</b>																
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 5%;">1. <input type="checkbox"/></td> <td>Climatizzazione ambientale</td> </tr> <tr> <td>2. <input type="checkbox"/></td> <td>Attivazione corso di educazione alimentare ripetibile con cadenza annuale per tutta la durata dell'appalto da persona/e esperta/e del settore <i>(Allegare il curriculum della persona/e esperte del settore)</i></td> </tr> </table>	1. <input type="checkbox"/>	Climatizzazione ambientale	2. <input type="checkbox"/>	Attivazione corso di educazione alimentare ripetibile con cadenza annuale per tutta la durata dell'appalto da persona/e esperta/e del settore <i>(Allegare il curriculum della persona/e esperte del settore)</i>												
1. <input type="checkbox"/>	Climatizzazione ambientale																
2. <input type="checkbox"/>	Attivazione corso di educazione alimentare ripetibile con cadenza annuale per tutta la durata dell'appalto da persona/e esperta/e del settore <i>(Allegare il curriculum della persona/e esperte del settore)</i>																

<b>G)</b>	<i>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”</i>
<b>G.1)</b>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO  (Allegare impegno)

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

- 1) scheda tecnica n. 1 con allegate idonee certificazioni del metodo di produzione biologico relativo/e al/i prodotto/i offerto/i ;
- 2) scheda tecnica n. 2 - contenente la fonte di approvvigionamento marchi e denominazioni con allegate idonee certificazioni;
- 3) scheda tecnica n. 3 contenente marchi e denominazioni;
- 4) scheda tecnica n. 4 contenente marchi e denominazioni;
- 5) scheda tecnica n. 5 contenente elenco produttori con il quale l’impresa si impegna ad instaurare contratti;
- 6) curriculum della/e persona/e esperta nel settore;
- 7) schede tecniche dei prodotti di pulizia utilizzati per il servizio;
- 8) 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 l’elemento G la Commissione attribuirà il punteggio stabilito dal Disciplinare di gara per l’elemento contrassegnato dal concorrente nel presente allegato 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 la valutazione del criterio A sottocriteri A.1 (A.1.1, A.1.2, A.1.3, A.1.4), A.2 (A.2.1), A.3 (A.3.1, A.3.2, A.3.3), A.4 (A.4.1, A.4.2, A.4.3, A.4.4, A.4.5), del criterio B sottocriteri 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.), del criterio D unicamente il sottocriterio (D.1.2), del criterio G sottocriterio (G.1.1)) ed inoltre in riferimento al criterio E sottocriteri (E.1.1. e E.1.2), l’assenza nella Busta B delle schede tecniche, del curriculum della persona/e esperta del settore, della piantina in scala 1:10 ed eventuali fotografie e/o elaborati progettuali del locale e degli spazi di preparazione dei cibi nel quale l’appaltatore intende eseguire il servizio specificato nell’All. 1 del Disciplinare, delle schede tecniche dei prodotti di pulizia utilizzati per il servizio e dell’impegno assunto con una ONLUS, stabilite nel Disciplinare, comporterà l’attribuzione di punti 0.**

**N.B.** L’All. 4, 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

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_  
(luogo, data)

Firma

\_\_\_\_\_

*(timbro e firma leggibile)*

**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