

ALLEGATO 5 - BUSTA B

SCHEMA PER L' OFFERTA TECNICA

LOTTO 2 - AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLA SEDE DELL'ADISU DI ROMA UNO, VIA DELLE SETTE SALE, 29 - CIG N. 5644529CA.

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)

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

A4)	<p style="text-align: center;">Prodotti IGP</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 volta a settimana)</td> </tr> <tr> <td>5. <input type="checkbox"/></td> <td>Bresaola della Valtellina (con frequenza minima di 1 volta a settimana)</td> </tr> </table> <p>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)</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)	Contributo per il minor impatto ambientale. Provenienza locale dei prodotti																
B1)	<p style="text-align: center;">Prodotti filiera corta del Lazio (cd. Km 0)</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 (con frequenza di 1 volta a settimana o nei condimenti o nei piatti freddi)</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>(riferimento scheda tecnica n. 5):</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)	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"																
F 1)	<p style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p> <p>(Allegare impegno)</p>																

Nella Busta "B", il concorrente dovrà inserire, inoltre, i seguenti allegati:

- 1) scheda tecnica n. 1 con allegate idonee certificazioni attestanti la produzione biologica relativa ai prodotti offerti ;
- 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) schede tecniche relative al criterio di valutazione C (**sottocriterio C.1 - Investimenti in attrezzature**);
- 7) 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 il criterio di valutazione G (sottocriterio G.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.

Per la valutazione del (criterio A, sottocriteri A.1. (A.1.1.,A.1.2,A.1.3, A.1.4), 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), 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) e del criterio C (sottocriterio C.1), l'assenza nella Busta B delle schede tecniche stabilite nel presente Disciplinare,comporterà l'attribuzione di punti 0.

N. B. Per il criterio G (sottocriterio G.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