

SCHEDA PER L' OFFERTA TECNICA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, PRESSO UN PUNTO DI RISTORO A FAVORE DEGLI STUDENTI ISCRITTI PRESSO IL CONSERVATORIO L. REFICE DI FROSINONE LOTTO 1. CIG 7725026D1C

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

ALLEGATO 2 Lotto 1 Busta B

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

(contrassegnare le proposte che il concorrente intende offrire)

CRITERIO 1	Investimenti sistemi tecnologici e confort ambientale della sala ristorante	PUNTI MAX 20	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	
			Assoluto on-off	
1.1	Attivazione di Internet free usufruibile attraverso Piattaforma hotspot Wi-Fi atto a garantire l'accesso wireless a Internet	10	Si	No
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	Climatizzazione ambientale caldo/freddo	10	Si	No
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CRITERIO 2	Tutela ambientale	PUNTI MAX 9	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	
			Assoluto on-off	
2.1	Uso esclusivo di bicchieri e posate monouso biodegradabili e compostabili (come da capitolato)	0	<input type="checkbox"/>	
2.2	Uso esclusivo di bicchieri e posate pluriuso in metallo e vetro	9	<input type="checkbox"/>	

CRITERIO 3	Capienza dei locali	PUNTI MAX 15	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	
			Assoluto on-off	
3.1	Numero dei coperti			
	30(come da capitolato)	0	<input type="checkbox"/>	
	31 e 40 coperti	5	<input type="checkbox"/>	
	Tra 41 e 50	10	<input type="checkbox"/>	
	> 50	15	<input type="checkbox"/>	

CRITERIO 4	Capienza dei locali	PUNTI MAX 15	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	
			Assoluto on-off	
4.1	Numero dei coperti			
	Oltre un km e fino a 2 km	5	<input type="checkbox"/>	
	Oltre 500 m. fino ad 1 km	10	<input type="checkbox"/>	
	Fino a 500 m	15	<input type="checkbox"/>	

ALLEGATO 2 Lotto 1 Busta B

CRITERIO 4	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. 155/2003 “Legge del Buon Samaritano”		PUNTI MAX 1	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO
4.1	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	1	Assoluto on-off

CRITERIO 5	OFFERTA ALIMENTARE MIGLIORATIVA IN CONFORMITA' AL CAM DI RIFERIMENTO	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO
5.1	ALIMENTI GRUPPO 1	4	Maggior quota percentuale degli alimenti con le caratteristiche previste dall'art. 16 del Capitolato
	Proveniente da agricoltura biologica > 40% espresso sul peso totale	<input type="checkbox"/>	40% ÷ 50%
		<input type="checkbox"/>	51% ÷ 60%
		<input type="checkbox"/>	> 61%
	Proveniente per almeno il 20% da prodotti IGP DOP e STG	<input type="checkbox"/>	20% ÷ 30%
		<input type="checkbox"/>	31% ÷ 40%
		<input type="checkbox"/>	> 41%
5.2	ALIMENTI GRUPPO 2	4	
	Proveniente per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica	<input type="checkbox"/>	15% ÷ 25 %
		<input type="checkbox"/>	26 % ÷ 35%
		<input type="checkbox"/>	> 35%
	Proveniente da sistemi di produzione integrata IGP, DOP, STG >25% - espresso sul peso totale	<input type="checkbox"/>	25% ÷ 35 %
		<input type="checkbox"/>	36 % ÷ 45%
		<input type="checkbox"/>	> 45%
5.3	ALIMENTI GRUPPO 3	2	
	Pesce - Per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, deve provenire da acquacoltura biologica (in accordo con il Regolamento (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).	<input type="checkbox"/>	> 20% al 50%
		<input type="checkbox"/>	> 51% al 85%
		<input type="checkbox"/>	> 86% al 100%

Nella Busta “B”, il concorrente dovrà inserire, inoltre, gli allegati previsti dall’art. 17.1 del disciplinare di gara.

_____, li _____
(luogo, data)

Firma

(timbro e firma leggibile)

N.B. L'All. 2, 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.