

SCHEDA PER L' OFFERTA TECNICA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, PRESSO UN PUNTO DI RISTORO FAVORE DEGLI STUDENTI UNIVERSITARI ISCRITTI PRESSO IL POLO DECENTRATO DI FROSINONE DELL'UNICLAM E ACCADEMIA DELLE BELLE ARTI LOTTO 2. CIG 772504901B

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 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 2 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.