

OFFERTA TECNICA

PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 36, CO. 2 LETT. B) E CO. 6 D.LGS. N. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN FAVORE DEGLI STUDENTI UNIVERSITARI DELL'UNIVERSITÀ "LA TUSCIA" DI VITERBO, PRESSO IL LOCALE SITO IN VIA A. VOLTA 37 –LOC. RIELLO (VT), DA AGGIUDICARSI CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA, PER IL PERIODO DI 24 MESI, TRAMITE RDO DEL MEPA CON INVITO AGLI OPERATORI INDIVIDUATI IN PREVIA INDAGINE DI MERCATO

CIG 784206980E

Il/la sottoscritto/a _____
(cognome e nome)

nato a _____ (____), il _____
(luogo) (prov.) (data)

residente a _____ (____), Via _____, n. _____
(luogo) (prov.) (indirizzo)

in nome del concorrente " _____ "

con sede legale in _____ (____), Via _____, n. _____
(luogo) (prov.) (indirizzo)

nella sua qualità di:

(barrare la casella che interessa)

 Titolare o Legale rappresentante Procuratore speciale / generale

al fine di concorrere al punteggio previsto per l'offerta tecnica di cui all'art. 13 del Disciplinare di Gara

OFFRE

Per il CRITERIO N.1

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE		PUNTI T MAX	MAGGIOR QUOTA % DEGLI ALIMENTI CON LE CARATTERISTICHE PREVISTE DAL CAPITOLATO	BARRARE LA CASELLA
1	Offerta alimentare migliorativa in conformità al CAM di riferimento	10	1.1	ALIMENTI GRUPPO 1: proveniente da agricoltura biologica > 40% espresso sul totale	1	40% ÷ 50%	<input type="radio"/>
					1,5	51% ÷ 60%	<input type="radio"/>
					2	> 61%	<input type="radio"/>
			1.2	ALIMENTI GRUPPO 1: proveniente per almeno il 20% da prodotti IGP DOP e STG	1	20% ÷ 30%	<input type="radio"/>
					1,5	31% ÷ 40%	<input type="radio"/>
					2	> 41%	<input type="radio"/>
			1.3	ALIMENTI GRUPPO 2: proveniente per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica	1	15% ÷ 25 %	<input type="radio"/>
					1,5	26 % ÷ 35%	<input type="radio"/>
					2	> 35%	<input type="radio"/>
			1.4	ALIMENTI GRUPPO 2: proveniente da sistemi di produzione integrata IGP, DOP, STG >25%	1	25% ÷ 35 %	<input type="radio"/>
					1,5	36 % ÷ 45%	<input type="radio"/>

ALLEGATO 4 –Offerta Tecnica

			espresso sul peso totale	2	> 45%	○
		1.5	ALIMENTI GRUPPO 3: pesce – per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, deve provenire da acquacoltura biologica (in accordo con il Reg. CE n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council od equivalenti)	1	> 20% al 50%	○
				1,5	> 51% al 85%	○
				2	> 86% al 100%	○

Per il CRITERIO N. 5

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE		PUNTI T MAX	BARRARE LA CASELLA
5	Solidarietà sociale	2	5.1	<i>Destinazione del cibo non somministrato (CAM punto 5.4.3)</i>	2	○

(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 fini della sottoscrizione in solido dell'offerta, in rappresentanza dei soggetti concorrenti mandanti.

firma _____ per l'Impresa _____

(timbro e firma leggibile)

firma _____ per l'Impresa _____

(timbro e firma leggibile)

firma _____ per l'Impresa _____

(timbro e firma leggibile)

NB. Nel caso in cui vengano sbarrate due o più caselle per ciascun elemento di valutazione sarà attribuito un punteggio pari zero.

N.B. Alla suddetta dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica del documento di identità del soggetto firmatario (Carta d'Identità/Patente di guida rilasciata dal Prefetto/Passaporto).

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