

MODELLO B
SCHEDA “Offerta tecnico-organizzativa”-

(da inserire in BUSTA B
“Offerta tecnico-organizzativa”)

OGGETTO: AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DI CIBI E DI BEVANDE PRESSO L'AREA PONTECORVO.

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

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 cooperative 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)
- costituito
- 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)
- Mandataria di aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (lett. f-bis), art. 34, d.lgs. 163/2006);

PRESENTA

la seguente offerta tecnico-organizzativa (ai sensi del paragrafo 15 e del paragrafo 18.2 del disciplinare di gara)

CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEI COEFFICIENTI PER GLI ELEMENTI QUALITATIVI DELL' OFFERTA TECNICA

Criterio di valutazione a: (PROGETTO SULLE MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO). Max punti 25.

In particolare, saranno oggetto di valutazione le modalità di impiego delle risorse umane e delle attrezzature impiegate nella gestione (predisposizione di un efficiente piano operativo di lavoro, piano delle forniture, frequenza, continuità e tempistica di rifornimento, proposte di gestione delle attrezzature compatibili con la tipologia di locali ed impianti di cui al capitolato speciale d'oneri)

Criterio di valutazione b: (PROPOSTE MIGLIORATIVE SUI PRODOTTI RICHIESTI). Max punti 20.

Saranno valutate le modalità di approvvigionamento dei prodotti con il minor numero di intermediari, la scelta di fornitori o la scelta della tipologia di prodotti con certificazioni di qualità, DOP, IGP, IGT etc., e/o biologici, le modalità di approvvigionamento e conservazione dei prodotti a breve scadenza, l'assenza di grassi vegetali idrogenati, di coloranti artificiali, assenza di aromi artificiali, uso di olio di oliva.

criterio di valutazione c: (NORME IGIENICO SANITARIE). Max punti 15.

In particolare, saranno oggetto di valutazione, proposte in merito al mantenimento del grado di efficienza degli impianti nonché, tra l'altro, l'utilizzo di posate, stoviglie, bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, l'utilizzo di prodotti qualificati per la pulizia (Ecolabel UE), l'efficacia degli accorgimenti per garantire il rispetto delle norme igieniche, anche dal punto di vista del rispetto ambientale.

_____ ,

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, 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)

N.B. Nel caso di aggregazione di imprese di rete l' offerta tecnica dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda nel paragrafo 14.1. del disciplinare di gara.