

MODELLO B
SCHEDA “Offerta tecnico-organizzativa”-

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

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI CIBI E DI BEVANDE CALDE E FREDDI A MEZZO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI IN ALCUNI LOCALI UNIVERSITARI -Per la durata di 5 anni- LOTTO n. _____

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 tecnica (ai sensi del paragrafo 15 e del paragrafo 18.2 del disciplinare di gara)

-Criterio di valutazione a) progetto sulle modalità di svolgimento del servizio (max punti 25): *In particolare, saranno oggetto di valutazione, tra l'altro: la predisposizione di un efficiente piano operativo di lavoro (piano delle forniture, frequenza, continuità e tempistica di rifornimento); l'efficacia delle procedure per garantire il servizio anche in caso di malattia o ferie del personale; il sistema di rifornimento dei prodotti (con soluzioni specifiche per i poli didattici aperti nei giorni festivi, ed in orari notturni), le modalità di assistenza tecnica, la gestione di guasti e di chiamate per interventi di rifornimento.*

- Criterio di valutazione b) sistemi di garanzia della qualità degli impianti e modalità di trattamento igienico delle macchine distributrici (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 prodotti qualificati per la pulizia e l'efficacia degli accorgimenti per garantire il rispetto delle norme igieniche, anche dal punto di vista del rispetto ambientale.

Criterio di valutazione c) proposte migliorative sui prodotti richiesti (max punti 15): Saranno valutate, tra l'altro, 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.

Saranno valutate miscele di bevande calde superiori a quelle minime previste dal capitolato speciale d'onori.

Dovranno essere indicati ed evidenziati nella relazione i particolari tipi di prodotti che il concorrente vorrà che siano fatti oggetto di valutazione con le relative schede tecniche.

Criterio di valutazione d) proposte migliorative relative al monitoraggio della qualità percepita (max punti 5): Saranno valutati, tra l'altro, progetti di sistemi di monitoraggio della qualità percepita dall'utenza in base ai suoi contenuti.

_____, li _____
(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.