

ALLEGATO A/2
“modulo dell’ offerta tecnica”

(da inserire in BUSTA B “- Offerta tecnica“)

PROCEDURA APERTA PER L’ AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR RISTORO DEL NUOVO POLO DI CHIMICA

Il sottoscritto nato il a in qualità di (*rappresentante legale o procuratore speciale*) dell’impresa..... con sede in CF.....p. IVA.....

*[In caso di Raggruppamento Temporaneo di imprese/operatori economici o Consorzio Ordinario di Concorrenti o GEIE non costituiti, aggregazione di imprese di rete dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza o sprovvista di organo comune (**in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi**) o aggregazione di imprese di rete dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica, compilare anche la parte che segue]:*

e
il sottoscrittonato il..... a in qualità di (*rappresentante legale o procuratore speciale*) dell’impresa/operatore economico..... con sede in CF.....p. IVA.....

Presenta/presentano

la seguente offerta tecnica

a) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO -MAX PUNTI: 20;

la relazione potrà riportare, preferibilmente, in maniera schematica:

- le ore settimanali complessive di lavoro:

- il numero degli addetti: _____
- qualifiche: _____

- modalità di distribuzione del personale tra i vari servizi:

cassa: _____
 preparazione: _____
 distribuzione: _____
 pulizie: _____

- orario della prestazione del servizio delle diverse unità: _____

- la presenza di un coordinatore del servizio: _____
- la presenza di un eventuale staff gestionale: _____
- modalità di gestione delle emergenze: _____

- modalità di sostituzione di ferie e malattie prolungate: _____

b) AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE DEL PERSONALE: MAX PUNTI 10.

la relazione potrà riportare, preferibilmente, in maniera sintetica:

- descrizione delle materie oggetto dei corsi:
- numero delle ore oggetto dei corsi:
- modalità di espletamento dei corsi:

c) MODALITÀ E PROCEDURE CHE SARANNO UTILIZZATE PER GARANTIRE L'OSSERVANZA DELLE NORME IGIENICO-SANITARIE NELL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO: MAX PUNTI 15;

la relazione potrà riportare, preferibilmente, in maniera schematica:

- l'elenco dei prodotti utilizzati;

- l'elenco delle attrezzature utilizzate:

- interventi di pulizia da eseguire in base ai locali (area bar, servizi igienici, area preparazione): _____

- frequenza di intervento e modalità:

- controlli periodici delle operazioni di sanificazione:

- modalità di rispetto delle norme igieniche nella preparazione degli alimenti:

d) PROCEDURE DI APPROVVIGIONAMENTO, CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE DEI CIBI: MODALITÀ DI SCELTA E CONTROLLO DELLA QUALITÀ DELLE DERRATE E DEI PRODOTTI “A MONTE”, PRESSO I FORNITORI DELLE STESSE -MAX PUNTI 15;

la relazione potrà riportare, preferibilmente, in maniera schematica:

- Parametri di scelta dei fornitori:

- Tempistica e procedure di approvvigionamento delle derrate:

- Tipologia di prodotti utilizzati:

- modalità di conservazione e preparazione dei cibi:

- controllo della qualità delle derrate:

Data _____

Timbro e firma _____

NB:

-Nel caso di Consorzi ordinari di Concorrenti, R.T.I. o GEIE o aggregazioni di imprese di rete delle tipologie di cui sopra non ancora costituiti l'offerta dovrà essere sottoscritta dai titolari o legali rappresentanti o procuratori di tutte le imprese che costituiranno il Consorzio ordinario di Concorrenti, il R.T.I. , il GEIE.

-nel caso di aggregazione di imprese di rete l'offerta economica dovrà essere sottoscritta secondo quanto previsto dall'art. 9 comma 1 del disciplinare di gara.

Timbro e firma _____

Timbro e firma _____

Timbro e firma _____