

SCHEDA PER L' OFFERTA TECNICA

PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO PUNTO DI RISTORO A FAVORE DEGLI STUDENTI ISCRITTI ALLA FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA PRESSO L'AZIENDA OSPEDALIERA SANT'ANDREA PER IL PERIODO DI QUATTRO ANNI

LOTTO 3 CIG 9697368939

Io sottoscritto _____

nato a _____ il _____ in qualità di (*carica sociale*) _____

dell'Impresa _____

sede legale _____ sede operativa _____

Codice Fiscale _____ Partita IVA _____

n. telefono _____ PEC _____

in qualità di:

- Impresa individuale (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett. a);
- Società, specificare tipo _____;
- Consorzio fra società cooperativa di produzione e lavoro (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett. b);
- Consorzio tra imprese artigiane (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett. b);
- Consorzio stabile (D. Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett. c);
- Mandataria di un raggruppamento temporaneo (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett. d);
 - tipo orizzontale tipo verticale tipo misto
 - costituito
 - non costituito;
- Mandataria di un consorzio ordinario (lett. 45 – comma 2 lett. e) d.lgs. 50/2016);
 - costituito
 - non costituito;
- Aggregazione di imprese di rete (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett. f);
 - dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica;
 - dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica;
 - dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria;
- GEIE (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett.g);

ai sensi del DPR n. 445/00 e s.m.i. e tenuto conto di quanto indicato nel Capitolato d'Oneri e dei relativi allegati,

FORMULA LA SEGUENTE OFFERTA TECNICA

che si impegna ad utilizzare nell'esecuzione del presente appalto

(contrassegnare le proposte che il concorrente intende offrire)

CRITERIO	CRITERIO DI VALUTAZIONE	SUB CRITERI DI VALUTAZIONE		Barrare la casella corrispondente all'opzione offerta	PUNTI MAX
2	Investimenti sistemi tecnologici e confort ambientale della sala ristorante	2.1. Attivazione di Internet free usufruibile attraverso Piattaforma hotspot Wi-Fi atto a garantire l'accesso wireless a Internet.		<input type="checkbox"/>	5
		2.2. Climatizzazione ambientale caldo /freddo		<input type="checkbox"/>	5
3	Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi	3.1. Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848.		<input type="checkbox"/>	10
		3.2. Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura), somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura.		<input type="checkbox"/>	10
4	Capienza dei locali	numero coperti	Punteggio assegnato	barrare la casella corrispondente alla capienza offerta	20
		150 (come da capitolato)	0	<input type="checkbox"/>	
		Tra 151 e 160 coperti	5	<input type="checkbox"/>	
		Tra 161 e 170	10	<input type="checkbox"/>	
		Tra 171 e 180	15	<input type="checkbox"/>	
		> 180	20	<input type="checkbox"/>	

Con riferimento a ciascun lotto di partecipazione il concorrente dovrà inserire, inoltre, la relazione tecnica e gli allegati previsti dall'art. 15 del disciplinare di gara.

N.B. L'All. 3, 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

_____, li _____
(luogo, data)

Firma

ALLEGATO 3 – Offerta economica – LOTTO 3
