

SCHEDA PER L' OFFERTA TECNICA

Procedura negoziata senza bando ai sensi dell'art.50 comma 1 lett. e) del D.lgs. 36/2023 per il servizio di ristorazione presso punto di ristoro a favore degli studenti universitari di architettura dell'ateneo "La Sapienza" ubicato nei pressi di P.le Flaminio in Roma

CIG B1A3D903AE

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. 36/2023 art. 65 – comma 2, lett. a);
- Consorzio fra società cooperativa di produzione e lavoro (D.lgs. 36/2023 art. 65 – comma 2, lett. b);
- Consorzio tra imprese artigiane (D.lgs. 36/2023 art. 65 – comma 2, lett. c);
- Consorzio stabile (D.lgs. 36/2023 art. 65 – comma 2, lett. d);
- Mandataria di un raggruppamento temporaneo (D.lgs. 36/2023 art. 65 – comma 2, lett. e);
 - costituito
 - non costituito;
- Mandataria di un consorzio ordinario (D.lgs. 36/2023 art. 65 – comma 2, lett. f);
 - costituito
 - non costituito;
- Aggregazione di imprese di rete (D.lgs. 36/2023 art. 65 – comma 2, lett. g);
 - 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. 36/2023 art. 65 – comma 2, lett. h);

ALLEGATO 2 – Offerta Tecnica

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		barrare la casella corrispondente alla capienza offerta	20
		Punteggio assegnato			
		80 (come da capitolato)		<input type="checkbox"/>	
		Tra 81 e 90 coperti		<input type="checkbox"/>	
		Tra 91 e 100		<input type="checkbox"/>	
		Tra 101 e 110		<input type="checkbox"/>	
> 110		<input type="checkbox"/>			

Il concorrente dovrà inserire, inoltre, la relazione tecnica e gli allegati previsti dall’art. 16 del disciplinare di gara.

L’All. 2, 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

_____, lì _____
 (luogo, data)

Firma