

**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                                                                      | <b>numero coperti</b>                                                                                                                                                                                      |  | <b>Punteggio assegnato</b>                            | <b>barrare la casella corrispondente alla capienza offerta</b> | <b>20</b> |
|          |                                                                                          | 80 ( come da capitolato)                                                                                                                                                                                   |  |                                                       |                                                                |           |
|          |                                                                                          | Tra 81 e 90 coperti                                                                                                                                                                                        |  | 5                                                     | <input type="checkbox"/>                                       |           |
|          |                                                                                          | Tra 91 e 100                                                                                                                                                                                               |  | 10                                                    | <input type="checkbox"/>                                       |           |
|          |                                                                                          | Tra 101 e 110                                                                                                                                                                                              |  | 15                                                    | <input type="checkbox"/>                                       |           |
|          |                                                                                          | > 110                                                                                                                                                                                                      |  | 20                                                    | <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