

ALLEGATO 12) - FAC SIMILE OFFERTA TECNICA

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLE MENSE AZIENDALI.

OFFERTA TECNICA.

Il sottoscritto

Nome _____

Cognome _____

codice fiscale _____

nato/a a _____

il _____

residente in via _____ n. _____

località _____ prov. _____ cap. _____

che si identifica mediante il seguente documento di identità

n.ro _____

rilasciato il _____

da _____

in qualità di _____/Legale rappresentante

(eventualmente giusta procura generale/speciale in data _____ a rogito Dott.

Notaio _____ Rep. n. _____

Racc. n. _____ che si allega in copia conforme all’originale)

di _____

forma giuridica _____

Partita I.V.A. _____

Codice Fiscale _____

con sede legale in via _____ n. _____

località _____ prov. _____ cap. _____

tel. _____ fax: _____

E-mail _____

P.E.C. _____

ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, recante “*Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa*”, (il “d.P.R. 445/2000”), consapevole delle responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste dall’art. 76 del medesimo

ALLEGATO 12) - FAC SIMILE OFFERTA TECNICA

d.P.R. in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nell'ambito della procedura di cui in oggetto

DICHIARA

1) con riferimento al CRITERIO A – PROFESSIONALITÀ E ADEGUATEZZA DEL CONCORRENTE, sub-criterio A.1, del Disciplinare di gara, (“CERTIFICAZIONE ISO 14001”):

[barrare una casella, corrispondente all'ipotesi offerta; si precisa che, nel caso in cui non venga barrata alcuna casella, si intenderà scelta l'ipotesi A), pari a 0 punti]

<input type="checkbox"/>	IOTESI A)	Di non possedere la certificazione ISO 14001 - SETTORE IAF 30	
<input type="checkbox"/>	IOTESI B)	Di possedere la certificazione ISO 14001- SETTORE IAF 30	<input type="checkbox"/> da parte dell'operatore economico partecipante in forma singola; si riporta, di seguito, il riferimento del certificato: _____.
			<input type="checkbox"/> da parte di tutti gli operatori economici partecipanti in forma plurisoggettiva; si riportano, di seguito, i riferimenti dei certificati: _____.
			<input type="checkbox"/> da parte dei seguenti operatori economici partecipanti in forma plurisoggettiva di seguito indicati: 1) _____ - riferimento del certificato: _____; [*]) _____ - riferimento del certificato: _____.

a tal fine, si allega copia della certificazione ISO 14001 in corso di validità.

2) con riferimento al CRITERIO A – PROFESSIONALITÀ E ADEGUATEZZA DEL CONCORRENTE, sub-criterio A.2, del Disciplinare di gara, (“CERTIFICAZIONE ISO 22005”):

[barrare una casella, corrispondente all'ipotesi offerta; si precisa che, nel caso in cui non venga barrata alcuna casella, si intenderà scelta l'ipotesi A), pari a 0 punti].

<input type="checkbox"/>	IOTESI A)	Di non possedere la certificazione ISO 22005	
<input type="checkbox"/>	IOTESI B)	Di possedere la certificazione ISO 22005	<input type="checkbox"/> da parte dell'operatore economico partecipante in forma singola; si riporta, di seguito, il riferimento del certificato: _____.
			<input type="checkbox"/> da parte di tutti gli operatori economici partecipanti in forma plurisoggettiva; si riportano, di seguito, i riferimenti dei certificati: _____.
			<input type="checkbox"/> da parte dei seguenti operatori economici partecipanti in forma plurisoggettiva di seguito indicati: 1) _____ - riferimento del certificato: _____; [*]) _____ - riferimento del certificato: _____.

a tal fine, si allega copia della certificazione ISO 22005 in corso di validità.

3) con riferimento al CRITERIO A – PROFESSIONALITÀ E ADEGUATEZZA DEL CONCORRENTE, sub-criterio A.3, del Disciplinare di gara, (“CERTIFICAZIONE BIO 2018/848”):

ALLEGATO 12) - FAC SIMILE OFFERTA TECNICA

[barrare una casella, corrispondente all'ipotesi offerta; si precisa che, nel caso in cui non venga barrata alcuna casella, si intenderà scelta l'ipotesi A), pari a 0 punti].

<input type="checkbox"/>	IPOTESI A)	Di non possedere la certificazione BIO 2018/848	
<input type="checkbox"/>	IPOTESI B)	Di possedere la certificazione BIO 2018/848	<input type="checkbox"/> da parte dell'operatore economico partecipante in forma singola; si riporta, di seguito, il riferimento del certificato: _____.
	<input type="checkbox"/> da parte di tutti gli operatori economici partecipanti in forma plurisoggettiva; si riportano, di seguito, i riferimenti dei certificati: _____.		
	<input type="checkbox"/> da parte dei seguenti operatori economici partecipanti in forma plurisoggettiva di seguito indicati: 1) _____ - riferimento del certificato: _____; [*]) _____ - riferimento del certificato: _____.		

a tal fine, si allega copia della certificazione BIO 2018/848 in corso di validità.

4) con riferimento al CRITERIO A – PROFESSIONALITÀ E ADEGUATEZZA DEL CONCORRENTE, sub-criterio A.4, del Disciplinare di gara, (“CERTIFICAZIONE SA 8000”):

[barrare una casella, corrispondente all'ipotesi offerta; si precisa che, nel caso in cui non venga barrata alcuna casella, si intenderà scelta l'ipotesi A), pari a 0 punti].

<input type="checkbox"/>	IPOTESI A)	Di non possedere la certificazione SA 8000 - settore degli alimenti	
<input type="checkbox"/>	IPOTESI B)	Di possedere la certificazione SA 8000 - settore degli alimenti	<input type="checkbox"/> da parte dell'operatore economico partecipante in forma singola; si riporta, di seguito, il riferimento del certificato: _____.
	<input type="checkbox"/> da parte di tutti gli operatori economici partecipanti in forma plurisoggettiva; si riportano, di seguito, i riferimenti dei certificati: _____.		
	<input type="checkbox"/> da parte dei seguenti operatori economici partecipanti in forma plurisoggettiva di seguito indicati: 1) _____ - riferimento del certificato: _____; [*]) _____ - riferimento del certificato: _____.		

a tal fine, si allega copia della certificazione SA 8000 in corso di validità.

5) con riferimento al CRITERIO C - CRITERI PREMIANTI , sub-criterio C.1, del Disciplinare di gara, (“UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA ESTERNO”):

che l'indirizzo del centro di cottura esterno è:

via _____ n. _____

località _____ prov. _____ cap. _____

ovvero

di impegnarsi ad utilizzare un centro di cottura esterno che rientrerà nelle seguenti distanze:

ALLEGATO 12) - FAC SIMILE OFFERTA TECNICA

A) per la mensa di Metro Brescia, sita in Via L. Magnolini, 3, Brescia:

- oltre 40 km;
- tra 20 e 40 km;
- meno di 20 km;

B) per la mensa di Brescia Trasporti, sita in Via San Donino, 30, Brescia:

- oltre 40 km;
- tra 20 e 40 km;
- meno di 20 km;

6) con riferimento al CRITERIO C - CRITERI PREMIANTI , sub-criterio C.2, del Disciplinare di gara, ("FLOTTA AZIENDALE"):

che la consistenza della flotta aziendale che si impegna ad utilizzare nella gestione del Servizio è composta complessivamente da n. _____ veicoli, di cui n. _____ veicoli "green".
(Si precisa che, per veicoli "green", si intendono veicoli elettrici e/o ibridi e/o a idrogeno, alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale compreso il biometano in forma gassosa e liquefatta, gas di petrolio liquefatto)

7) con riferimento al CRITERIO C - CRITERI PREMIANTI , sub-criterio C.3, del Disciplinare di gara, ("PRODOTTI ITTICI"):

[barrare una casella, corrispondente all'ipotesi offerta; si precisa che, nel caso in cui non venga barrata alcuna casella, si intenderà scelta l'ipotesi A), pari a 0 punti].

sub criterio a) - somministrazione di pesce di allevamento proveniente esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al Regolamento (CE) n. 2018/848.		
<input type="checkbox"/>	IPOTESI A)	nessun impegno aggiuntivo rispetto a quanto già previsto nei CAM
<input type="checkbox"/>	IPOTESI B)	impegno a somministrare pesce di allevamento proveniente esclusivamente da acquacoltura biologica.

sub criterio b) - somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile;		
<input type="checkbox"/>	IPOTESI A)	nessun impegno aggiuntivo rispetto a quanto già previsto nei CAM
<input type="checkbox"/>	IPOTESI B)	impegno a somministrare prodotti ittici appartenenti a stock con tasso di sfruttamento minore o uguale a quello del Massimo Rendimento Sostenibile

ALLEGATO 12) - FAC SIMILE OFFERTA TECNICA

sub criterio c) - somministrazione di prodotti da pesca in mare (dunque non da itticultura) pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura.		
<input type="checkbox"/>	IOTESI A)	nessun impegno aggiuntivo rispetto a quanto già previsto nei CAM
<input type="checkbox"/>	IOTESI B)	impegno a somministrare pesci pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura.

8) con riferimento al CRITERIO C - CRITERI PREMIANTI , sub-criterio C.4, del Disciplinare di gara, (“*VARIAZIONE DI MENÙ CON MENÙ TIPICO LOCALE PER PARTICOLARI GIORNATE FESTIVE*”):

[barrare una casella, corrispondente all'ipotesi offerta; si precisa che, nel caso in cui non venga barrata alcuna casella, si intenderà scelta l'ipotesi A), pari a 0 punti].

<input type="checkbox"/>	IOTESI A)	nessun menù tipico
<input type="checkbox"/>	IOTESI B)	1 menù tipico, nella seguente giornata: _____.
<input type="checkbox"/>	IOTESI C)	2 menù tipici, nelle seguenti giornate: _____.
<input type="checkbox"/>	IOTESI D)	3 menù tipici, nelle seguenti giornate: _____.
<input type="checkbox"/>	IOTESI E)	4 menù tipici, nelle seguenti giornate: _____.
<input type="checkbox"/>	IOTESI F)	5 menù tipici, nelle seguenti giornate: _____.

9) con riferimento al CRITERIO C - CRITERI PREMIANTI , sub-criterio C.5, del Disciplinare di gara, (“*VARIAZIONE DI MENÙ CON PROPOSIZIONE DI MENÙ REGIONALI E/O ETNICI*”):

[barrare una casella, corrispondente all'ipotesi offerta; si precisa che, nel caso in cui non venga barrata alcuna casella, si intenderà scelta l'ipotesi A), pari a 0 punti].

<input type="checkbox"/>	IOTESI A)	nessun menù regionale/etnico
<input type="checkbox"/>	IOTESI B)	2 menù all'anno regionali e/o etnici, con cadenza semestrale, con le seguenti tipologie di menù: _____.
<input type="checkbox"/>	IOTESI C)	4 menù all'anno regionali e/o etnici con cadenza trimestrale, con le seguenti tipologie di menù: _____.
<input type="checkbox"/>	IOTESI D)	6 menù all'anno regionali e/o etnici con cadenza bimestrale, con le seguenti tipologie di menù: _____.

10) con riferimento al CRITERIO C - CRITERI PREMIANTI , sub-criterio C.6, del Disciplinare di gara, (“*AGGIUNTA AL MENÙ DEL DESSERT*”):

[barrare una casella, corrispondente all'ipotesi offerta; si precisa che, nel caso in cui non venga barrata alcuna casella, si intenderà scelta l'ipotesi A), pari a 0 punti].

<input type="checkbox"/>	IOTESI A)	nessun dessert aggiuntivo
--------------------------	-----------	---------------------------

ALLEGATO 12) - FAC SIMILE OFFERTA TECNICA

<input type="checkbox"/>	IPOTESI B)	2 dessert aggiuntivi in 2 giornate all'anno, con cadenza semestrale, delle seguenti tipologie: _____.
<input type="checkbox"/>	IPOTESI C)	4 dessert aggiuntivi in 4 giornate all'anno, con cadenza trimestrale, delle seguenti tipologie: _____.
<input type="checkbox"/>	IPOTESI D)	6 dessert aggiuntivi in 6 giornate all'anno, con cadenza bimestrale, delle seguenti tipologie: _____.
<input type="checkbox"/>	IPOTESI E)	12 dessert aggiuntivi in 12 giornate all'anno, con cadenza mensile, delle seguenti tipologie: _____.

11) con riferimento al CRITERIO C - CRITERI PREMIANTI , sub-criterio C.7, del Disciplinare di gara, ("RINFRESCO NATALIZIO"):

[barrare una casella, corrispondente all'ipotesi offerta; si precisa che, nel caso in cui non venga barrata alcuna casella, si intenderà scelta l'ipotesi A), pari a 0 punti].

<input type="checkbox"/>	IPOTESI A)	mancato svolgimento del rinfresco
<input type="checkbox"/>	IPOTESI B)	predisposizione dei rinfreschi natalizi

_____ li _____

FIRMA
