

## AII. 4: SCHEMA DI OFFERTA TECNICA

Al Dirigente Scolastico  
Del Liceo "C. Golgi"

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART. 164 DEL D.LGS. N. 50/2016, DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE MEDIANTE BAR INTERNI UBICATI PRESSO LE SEDI DEL LICEO "C. GOLGI".**

**CIG: 9355544723**

.....  
(**intestazione soggetto offerente**)

*(Il presente schema costituisce solo un'indicazione di massima e non è vincolante per l'operatore economico; il concorrente è libero di formulare l'offerta tecnica utilizzando gli schemi che ritiene più opportuni)*

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA		PUNT. MAX
1. Qualità del Servizio Bar		50
1.a	Organizzazione del punto bar e caffetteria: piano di organizzazione del personale, relativa pianta organica con indicazione di ruoli e categorie, calendario lavorativo e piano delle turnazioni, nel rispetto di quanto previsto nel Capitolato Tecnico, allegato 2 al bando di gara, descrizione della modalità di erogazione del Servizio dal punto di vista qualitativo e funzionale	10
<b>PROPOSTA</b>	<i>(descrivere come il concorrente intende soddisfare il punto 1.a)</i>	
1.b	Catalogo Aggiuntivo Bar (proposta merceologica di prodotti biologici, prodotti <i>gluten free</i> , prodotti locali o prodotti per vegani/vegetariani aggiuntiva rispetto agli <i>standard</i> minimi previsti dal Capitolato Tecnico, all. 2 al bando di gara)	15
<b>PROPOSTA</b>	<i>(descrivere come il concorrente intende soddisfare il punto 1.b)</i>	
1.c	Qualità delle materie prime (kilometro 0 e/o a filiera corta in conformità del DM n. 65 del 10 marzo 2020 (paragrafo C, lett. b, punto 1)) e tracciabilità della filiera produttiva degli alimenti e delle bevande da servire presso il bar interno, ulteriori rispetto degli <i>standard</i> minimi previsti dal Capitolato Tecnico, all. 2 al bando di gara	15
<b>PROPOSTA</b>	<i>(descrivere come il concorrente intende soddisfare il punto 1.c)</i>	

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA		PUNT. MAX
1.d	Ai sensi del D.M. 25 luglio 2011 punto 5.4.3 su "Destinazione del cibo non somministrato", piano di recupero e destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale	5
<b>PROPOSTA</b>	<i>(descrivere come il concorrente intende soddisfare il punto 1.d)</i>	
1.e	Iniziative di comunicazione per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto, in conformità del DM n. 65 del 10 marzo 2020 (paragrafo C, lett. b, punto 3)	5
<b>PROPOSTA</b>	<i>(descrivere come il concorrente intende soddisfare il punto 1.e)</i>	
<b>2. Qualità dei Servizi Accessori</b>		<b>20</b>
2.a	Pregio tecnico dell'allestimento degli spazi destinati al Servizio Bar e qualità dei materiali utilizzati	3
<b>PROPOSTA</b>	<i>(descrivere come il concorrente intende soddisfare il punto 2.a)</i>	
2.b	Realizzazione del punto bar con strutture accoglienti con divanetti e angolo lounge comprensiva di installazione Internet Point tramite iPad	7
<b>PROPOSTA</b>	<i>(descrivere come il concorrente intende soddisfare il punto 2.b)</i>	

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA		PUNT. MAX
2.c	Piano dettagliato di gestione delle pulizie, sanificazione degli spazi, nel rispetto degli <i>standard</i> descritti nel Capitolato Tecnico, all. 2 al bando di gara	4
<b>PROPOSTA</b>	<i>(descrivere come il concorrente intende soddisfare il punto 2.c)</i>	
2.d	Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria degli allestimenti e macchinari nel rispetto degli <i>standard</i> descritti nel Capitolato Tecnico, all. 2 al bando di gara	3
<b>PROPOSTA</b>	<i>(descrivere come il concorrente intende soddisfare il punto 2.d)</i>	
2.e	Piano per la creazione di misure di riduzione dei consumi energetici e dell'impatto ambientale, anche con riferimento alla logistica	3
<b>PROPOSTA</b>	<i>(descrivere come il concorrente intende soddisfare il punto 2.e)</i>	

Data \_\_\_\_\_

Il Titolare/Legale rappresentante/Procuratore della Ditta/Società

.....  
Firma leggibile del legale rappresentante