**Allegato 4**

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEI BAR PRESSO I LOCALI DELL’ALMA MATER STUDIORUM UNIVERSITÁ DI BOLOGNA**

**CIG: 96409435D8**

**MODELLO SCHEMA DI OFFERTA TECNICA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Operatore economico** |  |
| **Indirizzo PEC dell’operatore economico** |  |

***Ai fini della compilazione del presente schema di offerta tecnica, il Concorrente dovrà far riferimento ai criteri/sub-criteri di valutazione riportati nell’allegato “Criteri di valutazione dell’offerta tecnica”.***

**Tabella 1: Elementi valutabili ai fini dell’attribuzione del punteggio tecnico**

|  |
| --- |
| **1.** **MODELLO ORGANIZZATIVO (*max 15 punti*)**[*include i sub-criteri di valutazione n. 1.1, 1.2, 1.3*] |
| **1.1 Organigramma dell’organizzazione dedicata, dimensionamento, specializzazione e qualifiche del personale, modalità di turnazione del personale e di sostituzione del personale assente, sistema dei ruoli, dei livelli di responsabilità e delle modalità di interazione delle figure professionali costituenti la struttura organizzativa, capacità tecnico-professionali ed esperienze lavorative del Responsabile del Servizio (*max 7 punti*)** |
| [*a cura del concorrente*]\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **1.2 Modalità di interazione tra le figure chiave dell'organizzazione e l'Amministrazione (*max 4 punti*)** |
| [*a cura del concorrente*]\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **1.3 Soluzioni proposte per la gestione ottimale ed efficiente del servizio nelle ore di punta e in occasione di eventi che possono comportare un forte incremento dell’utenza (es. convegni, riunioni, sessioni di laurea, etc.) (*max 4 punti*)** |
| [*a cura del concorrente*]\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **2. ALLESTIMENTO DEI LOCALI (*max 15 punti*)** |
| [*a cura del concorrente*]\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **3. VARIETÀ E MODULARITÀ DEI MENÙ (*max 15 punti*)** |
| [*a cura del concorrente*]\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **4. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI - CHILOMETRO ZERO E FILIERA CORTA (*max 5 punti*)** |
| **Con riferimento alle seguenti categorie merceologiche:****- ortaggi, frutta, legumi, cereali;****- pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati;****indicare la percentuale di prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta offerti in peso sul totale:** |
| [*a cura del concorrente – compilare con la percentuale offerta in cifre*]* Percentuale offerta \_\_\_\_\_ %
 |
| **5. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI - FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI (*max 4 punti*)** |
| **Indicare la percentuale offerta in peso sul totale di frutta, ortaggi, legumi e cereali di origine biologica, o proveniente da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n. 141/2015 o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo dì qualità di cui all’art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91 o certificata nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti.****La percentuale offerta deve essere superiore al 30% a pena di esclusione.** |
| [*a cura del concorrente – compilare con la percentuale offerta in cifre*]* Percentuale offerta \_\_\_\_\_ %
 |
| **6. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI - CARNE (*max 3 punti*)** |
| **Indicare la percentuale offerta in peso sul totale di carne di origine biologica, o certificata nell’ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o nell’ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna».****La percentuale offerta deve essere superiore al 30% a pena di esclusione.** |
| [*a cura del concorrente – compilare con la percentuale offerta in cifre*]* Percentuale offerta \_\_\_\_\_ %
 |
| **7. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI - SALUMI E FORMAGGI (*max 3 punti*)** |
| **Indicare la percentuale offerta in peso sul totale di salumi e formaggi di origine biologica, o a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.****La percentuale offerta deve essere superiore al 30% a pena di esclusione.** |
| [*a cura del concorrente – compilare con la percentuale offerta in cifre*]* Percentuale offerta \_\_\_\_\_ %
 |
| **8. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (*max 3 punti*)** |
| **Indicare la percentuale offerta in peso sul totale di olio extravergine di oliva di origine biologica, o proveniente da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n. 141/2015 o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo dì qualità di cui all’art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91.****La percentuale offerta deve essere superiore al 40% a pena di esclusione.** |
| [*a cura del concorrente – compilare con la percentuale offerta in cifre*]* Percentuale offerta \_\_\_\_\_ %
 |
| **9. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI - PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO (*max 3 punti*)** |
| **Indicare la percentuale offerta in peso sul totale di pelati, polpa e passata di pomodoro di origine biologica, o proveniente da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n. 141/2015 o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo dì qualità di cui all’art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91.****La percentuale offerta deve essere superiore al 33% a pena di esclusione.** |
| [*a cura del concorrente – compilare con la percentuale offerta in cifre*]* Percentuale offerta \_\_\_\_\_ %
 |
| **10. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI - PRODOTTI ITTICI (*max 2 punti*)**[*include i sub-criteri di valutazione n. 10.1, 10.2*] |
| **10.1 Per quanto riguarda il pesce di allevamento, il Concorrente si impegna a somministrare prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l’etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848 (*1 punto*)** |
| [*a cura del concorrente – barrare l’opzione offerta*]* Sì
* No
 |
| **10.2 Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura), il Concorrente si impegna a somministrare i soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura (*1 punto*)** |
| [*a cura del concorrente – barrare l’opzione offerta*]* Sì
* No
 |
| **11. IMPATTI AMBIENTALI DELLA LOGISTICA (*4 punti*)** |
| **Il Concorrente si impegna, per l'erogazione dei servizi di cui alla presente Concessione, all’utilizzo esclusivo di mezzi di trasporto a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL)** |
| [*a cura del concorrente – barrare l’opzione offerta*]* Sì
* No
 |
| **11. STRUMENTI DI PAGAMENTO DELLE CONSUMAZIONI (*max 3 punti*)**[*include i sub-criteri di valutazione n. 12.1, 12.2*] |
| **12.1 Il Concorrente si impegna ad integrare i sistemi di pagamento previsti nel Capitolato Tecnico con una tessera elettronica ricaricabile in grado di gestire credito a scalare (*1 punto*)** |
| [*a cura del concorrente – barrare l’opzione offerta*]* Sì
* No
 |
| **12.2 Il Concorrente si impegna ad integrare i sistemi di pagamento previsti nel Capitolato Tecnico con un’applicazione per smartphone in grado di gestire credito a scalare (*2 punti*)** |
| [*a cura del concorrente – barrare l’opzione offerta*]* Sì
* No
 |
| **13. SISTEMA DI CONTROLLO E MONITORAGGIO DEI SERVIZI EROGATI (*max 5 punti*)** |
| [*a cura del concorrente*]\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Il Legale Rappresentante

(Firmato digitalmente)

DICHIARAZIONE CIRCA LA RISERVATEZZA DI ALCUNE PARTI DELL’OFFERTA TECNICA

Il Sottoscritto,

……………………………………………..…, nato/a a …………..……………. il ……………..…., nella sua qualità di (*indicare se legale rappresentante o procuratore legale*)…………………….….......................… dell'Operatore Economico (*indicare in questo campo la ragione sociale*)…………………….….…...……..............................…., P. IVA ………………………………………………………..., con riferimento all’offerta presentata nell’ambito della procedura in oggetto,

[ ]  **autorizza**, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara.

**oppure**

[ ]  **non autorizza**[[1]](#footnote-1), qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la stazione appaltante a rilasciare copia delle parti dell’offerta tecnica (inclusivo di tutti i documenti tecnici allegati) concernenti:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

essendo queste atte a rivelare il know-how industriale e commerciale dell’operatore economico offerente, per le seguenti ragioni:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Pertanto, con riferimento alle parti dell’offerta tecnica sopra indicate, l’offerente intende esercitare, ai sensi e nei limiti di cui all’art. 53 D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., il proprio diritto alla riservatezza.

Il Legale Rappresentante

(Firmato digitalmente)

1. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell’art. 53 del Codice dei contratti pubblici. [↑](#footnote-ref-1)