

 CEFPAS	Procedura di gara aperta per l'acquisizione del servizio di ristorazione/bar	Modello Offerta Tecnica
---	--	--------------------------------

Modello Offerta Tecnica

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____
Codice Fiscale (del dichiarante) _____
in qualità di (carica sociale) _____
della ditta (ragione sociale) _____
sede legale _____
PEC _____
n. telefono _____ n. fax _____
Partita IVA _____ Codice Fiscale _____

OFFRE

1	Numero pietanze a scelta per ciascuna portata (primo piatto) - minimo 2 pietanze: Punteggio massimo = 5 <ul style="list-style-type: none"> 1 portata in più = 2 punti 2 portate in più = 5 punti 	Indicare quantità offerta	
2	Numero pietanze a scelta per ciascuna portata (secondo piatto) - minimo 2 pietanze: Punteggio massimo = 5 <ul style="list-style-type: none"> 1 portata in più = 2 punti 2 portate in più = 5 punti 	Indicare quantità offerta	
3	Recupero del cibo non somministrato: destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale: Punti 5	SI	NO
4	Estensione del servizio bar/ristorante oltre le ore di apertura stabilite dal Capitolato Speciale: Punteggio massimo = 10 <ul style="list-style-type: none"> 1 ora in più = 5 punti 2 ore in più = 10 punti 	Indicare quantità offerta	
5	Scontistica per dipendenti Cefpas e ospiti vari individuati dal Cefpas sul prezzo della colazione, del pranzo/cena e sul listino prezzi: Punteggio massimo = 20 <ul style="list-style-type: none"> Sconto pari al 20% = 15 punti Sconto pari al 30% = 20 punti 	Indicare sconto offerto	

lep

6	Accettazione buoni pasto cartacei ed elettronici: Punti 15	SI	NO
7	N° addetti alla linea (oltre 2 unità minime + addetto alla cassa per ciascun locale assegnato – pad. 13 e hotel): Punteggio massimo = 10 <ul style="list-style-type: none"> • 1 addetto in più = 5 punti • 2 addetti in più = 10 punti 	Indicare numero addetti offerti	
8	Ulteriore miglioria: Servizio di colazione in camera su richiesta del cliente, dalle ore 7.30 fino alle ore 9.00: punti 4 Occorre, a pena di mancata assegnazione del punteggio, allegare una breve relazione contenente la descrizione delle modalità di esecuzione del servizio offerto.	SI	NO
9	Ulteriore miglioria: Posateria doppia in caso di servizio al tavolo: punti 1 Occorre, a pena di mancata assegnazione del punteggio, allegare una breve relazione contenente la descrizione delle modalità di allestimento della tavola.	SI	NO
10	Ulteriore miglioria: Servizio di asporto su ordinazione e servizio di prenotazione di pranzi e cene: punti 3 Occorre, a pena di mancata assegnazione del punteggio, allegare una breve relazione contenente la descrizione delle modalità di esecuzione del servizio offerto.	SI	NO
11	Ulteriore miglioria: Migliorie connesse al miglioramento del decoro dei locali in cui si consumano i pasti (es. arredamento, illuminazione, decorazione pareti, ecc...): punti 2 Occorre, a pena di mancata assegnazione del punteggio, allegare una breve relazione contenente la descrizione delle migliorie che la ditta intende apportare . In caso di aggiudicazione, tutte le migliorie proposte dovranno essere approvate dalla Direzione del Centro.	SI	NO

Luogo e Data

Timbro e Firma