

OFFERTA TECNICA

AL Re.T.L.A. PUGLIA GUARDIA DI FINANZA
– Ufficio Amministrazione – Sezione Acquisti -
Via G. Murat nr. 59, 70123 Bari

OGGETTO: servizio di preparazione e distribuzione del vitto, mediante catering veicolato, presso la caserma “M.A.V.M. Brig. Lorenzo Greco”, sede del Comando Provinciale della Guardia di Finanza di Taranto – Periodo 2018/2020.
CODICE CIG: 7225631B52.

Il/la sottoscritto/a _____
(cognome e nome)

nato/a a _____ (_____) il _____

nella sua qualità di _____
(titolare – rappresentante – procuratore)

dell'impresa _____
(denominazione e ragione sociale)

con sede in _____ (_____) c.a.p. _____

alla Via _____ n. _____

codice fiscale _____ partita IVA _____

OFFRE

la seguente offerta tecnica, in relazione al contenuto dell'art. 11 (Criterio di aggiudicazione e prezzo a base d'asta) del Capitolato Tecnico, secondo il criterio dell'Offerta Economicamente più vantaggiosa:

Num. progr	Parametri qualità	Punteggio massimo	Parametri di valutazione
1	Somministrazione dei seguenti generi provenienti da produzione biologica: frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte uht, yogurt, uova, olio extravergine di oliva, in relazione a quanto previsto nel Capitolato Tecnico.	25 punti	<input type="checkbox"/> > 0 < 10% (0 punti) <input type="checkbox"/> > 10 < 20% (4 punti) <input type="checkbox"/> > 20 < 30% (8 punti) <input type="checkbox"/> > 30 < 40% (12 punti) <input type="checkbox"/> > 40 < 100%(25 punti)

Num. progr	Parametri qualità	Punteggio massimo	Parametri di valutazione
2	Somministrazione di carne bovina, suina e di pollame proveniente da produzione biologica, in relazione a quanto previsto nel Capitolato Tecnico.	25 punti	<input type="checkbox"/> > 0 < 10% (0 punti) <input type="checkbox"/> > 10 < 20% (4 punti) <input type="checkbox"/> > 20 < 30% (8 punti) <input type="checkbox"/> > 30 < 40% (12 punti) <input type="checkbox"/> > 40 < 100(25 punti)

Num. progr	Parametri qualità	Punteggio massimo	Parametri di valutazione
3	Somministrazione di formaggi DOP/IGP/STG di produzione italiana	3 punti	<input type="checkbox"/> > 0 < 40% (0 punti) <input type="checkbox"/> > 40 < 60% (1 punto) <input type="checkbox"/> > 60 < 100% (3 punti)

Num. progr	Parametri qualità	Punteggio massimo	Parametri di valutazione
4	Somministrazione di salumi e prosciutto crudo DOP/IGP di produzione italiana	3 punti	<input type="checkbox"/> > 0 < 40% (0 punti) <input type="checkbox"/> > 40 < 60% (1 punto) <input type="checkbox"/> > 60 < 100% (3 punti)

Num. progr	Parametri qualità	Punteggio massimo	Parametri di valutazione
5	Fornitura di formaggi freschi (ad esempio: mozzarella, ricotta, stracchino crescenza) a filiera corta (area di riferimento Taranto).	4 punti	<input type="checkbox"/> > 0 < 40% (0 punti) <input type="checkbox"/> > 40 < 60% (1 punto) <input type="checkbox"/> > 60 < 100% (4 punti)

Num. progr	Parametri qualità	Punteggio massimo	Parametri di valutazione
6	Certificazioni possedute per attività oggetto dell'appalto, fra le seguenti: a. ISO 22000:2005 (per la gestione degli aspetti di sicurezza alimentare FSMS); b. ISO 22005:2008 (Rintracciabilità), c. ISO 10854:1999 (Sistema di Autocontrollo HACCP), d. ISO 9001:2008 valido per il periodo di transizione (fino al 31.10.2019) ovvero ISO 9001:2015, e. ISO 14001:2004 (Sistema di gestione ambientale),	10 punti	<input type="checkbox"/> ISO 22000:2005 (2 punti); <input type="checkbox"/> ISO 22005:2008 (2 punti); <input type="checkbox"/> ISO 10854:1999 (2 punti); <input type="checkbox"/> ISO 9001:2008 (2 punti); <input type="checkbox"/> ISO 14001:2004 (2 punti) (oltre al rispetto della norma UNI EN 13432:2002).

Luogo e data _____

L'IMPRESA

 (timbro della ditta e firma del rappresentante legale)