

Gara europea telematica a procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar presso il complesso Policlinico dell'Università degli Studi di Padova. CIG: B106A1C261

PROPOSTA TECNICO-OPERATIVA

Il/la sottoscritto/a, nato/a il,
a, C.F.:, in qualità di
☐ Titolare / Legale Rappresentante
☐ Procuratore
dell'impresa (indicare denominazione sociale, forma giuridica)
..... con sede legale in.....,
via....., CAP.....
e sede operativa in..... via
CAP, partita IVA :, Codice Fiscale:
- ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali, richiamate dall'art. 76 del medesimo decreto, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,
- al fine di illustrare le modalità tecnico-operative di esecuzione del servizio che saranno oggetto di valutazione dell'Ente relativamente alla gara europea a procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar presso il complesso Policlinico dell'Università degli Studi di Padova

Presenta la seguente proposta tecnico-operativa

■ Con riferimento al **Sub-criterio 1.A** del **critério 1 - PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEL LOCALE** - il concorrente dovrà presentare il progetto di allestimento degli spazi (che sarà valutato in termini di profilo estetico, di accuratezza dei particolari, di dettaglio descrittivo) e un lay-out grafico della realizzazione visiva proposta.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

■ Con riferimento al **Sub-criterio 1B** del **critério 1 - PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEL LOCALE** - il concorrente dovrà descrivere le attrezzature e gli arredi proposti che saranno valutati con riguardo alla qualità dei materiali proposti, alle caratteristiche tecniche dei singoli elementi di arredo e alle caratteristiche tecniche delle macchine e delle attrezzature proposte per l'allestimento dei locali.

.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

■ Con riferimento al **Sub-criterio 1.C** del **criterio 1 - PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEL LOCALE** - il concorrente dovrà descrivere le caratteristiche funzionali degli allestimenti in relazione alle attività previste e al razionale utilizzo dei locali e degli spazi concessi che saranno valutate insieme al confort e alla fruibilità delle aree destinate alla ristorazione.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

■ Con riferimento al **Sub-criterio 2.A** del **criterio 2 - MODELLO ORGANIZZATIVO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO** - il concorrente dovrà descrivere la struttura organizzativa e le modalità di gestione del servizio con indicazione della quantità e della qualità del personale che verrà impiegato nell'esecuzione del servizio

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

■ Con riferimento al **Sub-criterio 3.A** del **criterio 3 - CERTIFICAZIONI** - possesso della certificazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001, il concorrente dichiara:

- ☐ SI (1 punto)
- ☐ NO (0 punti)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

■ Con riferimento al **Sub-criterio 3.B** del **criterio 3 - CERTIFICAZIONI** - possesso della certificazione di gestione della qualità UNI EN ISO 9001, settore EA di certificazione 30, il concorrente dichiara:

- ☐ SI (1 punto)
- ☐ NO (0 punti)

■ Con riferimento al **Sub-criterio 3.C del criterio 3 - CERTIFICAZIONI** - possesso della certificazione di gestione della qualità UNI EN ISO 22005 “Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari”, il concorrente dichiara:

☐ SI (1 punto)

☐ NO (0 punti)

■ Con riferimento al **Sub-criterio 3.D del criterio 3 - CERTIFICAZIONI** - possesso della certificazione UNI 10854 “Sistemi di gestione per l’autocontrollo basato sui principi dell’HACCP”, il concorrente dichiara:

☐ SI (2 punti)

☐ NO (0 punti)

■ Con riferimento al **Sub-criterio 3.E del criterio 3 - CERTIFICAZIONI** - possesso della certificazione ISO 45001 sul “Sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro”, il concorrente dichiara:

☐ SI (1 punto)

☐ NO (0 punti)

■ Con riferimento al **Sub-criterio 3.F del criterio 3 - CERTIFICAZIONI** - possesso della certificazione SA8000 “Social Accountability”, il concorrente dichiara:

☐ SI (1 punto)

☐ NO (0 punti)

■ Con riferimento al **Sub-criterio 3.G del criterio 3 - CERTIFICAZIONI** - possesso della certificazione UNI PDR 125:2022 “Linea guida sul sistema di gestione per la parità di genere” il concorrente dichiara:

☐ SI (1 punto)

☐ NO (0 punti)

■ Con riferimento al **Sub-criterio 4.A del criterio 4 - MODALITA’ DI CONTROLLO DELLA QUALITA’ DEL SERVIZIO OFFERTO AL CLIENTE** - il concorrente dovrà descrivere le funzionalità e le caratteristiche del “totem touch screen” di cui all’art. 19 del Capitolato Speciale d’Appalto - Parte Tecnica, evidenziando la semplicità di utilizzo e proponendo eventuali strumenti ritenuti migliorativi

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

■ Con riferimento al **Sub-criterio 5.A del criterio 5 - GAMMA DEI PRODOTTI OFFERTI** - il concorrente dovrà elencare i prodotti del mercato esotico (che devono essere importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello internazionale - WFTO - o certificati da organismi riconosciuti a livello nazionale - Fair Trade Italia) che offre:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

■ Con riferimento al **Sub-criterio 5.B del criterio 5 - GAMMA DEI PRODOTTI OFFERTI** - il concorrente dovrà elencare i prodotti derivanti da presidi slow food che offre:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

■ Con riferimento al **Sub-criterio 5.C del criterio 5 - GAMMA DEI PRODOTTI OFFERTI** - il concorrente dovrà elencare i prodotti per persone affette da diabete, i prodotti per vegani e i prodotti biologici che offre:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

■ Con riferimento al **Sub-criterio 6.A del criterio 6 - SCONTO SUI PREZZI DI VENDITA DEI PRODOTTI** - il concorrente dovrà indicare la percentuale di sconto offerto sui prezzi di vendita dei prodotti (art. 6 del Capitolato Speciale d'Appalto - Parte Tecnica) in favore del personale dipendente dell'Ateneo e/o studenti e/o docenti o comunque personale in possesso di badge dell'Università degli Studi di Padova (fino ad un massimo di punti 20 pari al 20% di sconto):

- percentuale di sconto (*in numero*)%
- percentuale di sconto (*in lettere*)

DICHIARA

☐ di autorizzare, successivamente all'aggiudicazione, l'eventuale accesso agli atti di cui alla L. 241/1990 (mediante visione e/o estrazione di copia) da parte di terzi in relazione alla documentazione di gara presentata per la presente procedura di gara in conformità agli articoli 35 e 36 del Dlgs 36/2023

oppure

☐ di non autorizzare in conformità agli articoli 35 e 36 del D.Lgs n. 36/2023, a rilasciare le seguenti parti dell'offerta tecnica presentata per la partecipazione alla gara:
(indicare le parti da sottrarre all'accesso e alla pubblicazione in base alla normativa citata indicare n. pagg., sezioni precise, parti e riferimenti specifici della documentazione),

per le seguenti ragioni:

(indicare le motivazioni che giustificano la tutela ai sensi dell'art 35 comma 4 lettera a) "possono essere esclusi in relazione alle informazioni fornite nell'ambito dell'offerta o a giustificazione della medesima che costituiscano, secondo motivata e comprovata dichiarazione dell'offerente, segreti tecnici o commerciali.")

(in caso di mancata autorizzazione) e di allegare apposita versione della documentazione in formato digitale.pdf oscurata nelle parti ritenute non divulgabili. da caricare nella busta della documentazione tecnica ove risultino oscurate le parti ritenute non divulgabili.

Come indicato all'art. 16 del Disciplinare di Gara, punto A.1), il concorrente a tal fine allega anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali.

Si prende atto che, ai sensi dell'art. 36, comma 5 del D.Lgs n. 36/2023, nel caso in cui la stazione appaltante ritenga insussistenti le ragioni di segretezza indicate dall'offerente ai sensi dell'articolo 35, comma 4, lettera a) l'ostensione delle parti dell'offerta di cui è stato richiesto l'oscuramento non è consentita prima del decorso del termine di impugnazione delle decisioni di cui al comma 4 dello stesso articolo.

Nel caso di cui al comma 4 dell'articolo 36 la stazione appaltante o l'ente concedente può inoltrare segnalazione all'ANAC la quale può irrogare una sanzione pecuniaria nella misura stabilita dall'articolo 222, comma 9, ridotta alla metà nel caso di pagamento entro trenta giorni dalla contestazione, qualora vi siano reiterati rigetti di istanze di oscuramento.

In assenza di dettagliate e motivate ragioni l'autorizzazione si intenderà concessa.

DICHIARA, inoltre

che tutti gli oneri, i costi diretti ed indiretti ed ogni altro tipo di incombenza derivante dall'attuazione delle migliorie qui proposte saranno a proprio totale carico senza alcun tipo di diritto di rivalsa nei confronti della Stazione Appaltante e comprese nell'importo contrattuale.

*Firma digitale del

Titolare/ Legale Rappresentante/ Procuratore

.....

Note e avvertenze

- il presente schema costituisce parte integrante della Documentazione di Gara.
- l'Offerta Tecnica costituisce dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, per le informazioni ivi contenute.
- l'inserimento di elementi concernenti il prezzo nella Proposta Tecnico-Operativa costituirà causa di esclusione.

* In caso di partecipazione in RTI/Consorzio ordinario costituendo la presente domanda deve essere firmata digitalmente da tutti i partecipanti