

MOT – OFFERTA TECNICA

A

Scuole Civiche di Milano – Fondazione di Partecipazione

Alzaia Naviglio Grande, 20 – 20144 Milano

Tel. 02.97152121 Fax 02. 0236661431 MAIL:appalti@fondazionemilano.eu

OFFERTA TECNICA

Concessione 31/2017

Autorizzazione alla organizzazione e gestione servizio ristoro-bar all'interno della Civica Scuola Interpreti e Traduttori Altiero Spinelli in Via Carchidio, 2 20144 Milano

MOT – OFFERTA TECNICA

Il sottoscritto

nato a Prov. il

In qualità di
(Carica sociale)

dell'Impresa
(nome Società)

con sede legale in via n.

Città e Cap Prov.

Telefono Fax

Codice Fiscale P.I.

Indirizzo e-mail:

MOT – OFFERTA TECNICA

Dichiara che la sopra citata società partecipa alla presente gara come: (barrare la casella interessata):

- > Unica impresa concorrente
- > Raggruppamento d'Impresa

TITOLARE/I DELLA CARICA E DEI POTERI PER RAPPRESENTARE LA SOCIETA'/L'ATI SOPRA DESCRITTA E PER PRESENTARE L'OFFERTA TECNICA RELATIVA ALLA GARA IN OGGETTO

DICHIARA

- 1. di aver preso visione degli atti di gara;**

INDICE INDICATIVO DEI CONTENUTI DELLA PROPOSTA TECNICA

OT1: di cui all' art. 2. Parte 1 del CSA, dovrà contenere LA DESCRIZIONE DETTAGLIATA del funzionamento del servizio, comprendente l'organizzazione delle pulizie e del servizio ai tavoli, l'indicazione del numero minimo degli addetti impiegati per ogni giornata distinto per mansione, le modalità di smaltimento dei rifiuti. Inoltre contenere la descrizione dettagliata delle scelte condotte in materia di organizzazione della ristorazione – selezione materie prime, modalità di approvvigionamento, di trasporto e stoccaggio, modalità di salvaguardia dell'igiene e sicurezza nella conservazione degli alimenti. Dovrà descrivere in modo dettagliato l'organizzazione di un servizio bar di durata 1 giorno (servizio offerto, colazione, pranzo, eventuali snack pomeridiani). Disponibilità ad aprire anche per eventi esterni al sabato/domenica o serali.

Dovranno essere allegati menu tipo per le seguenti offerte :

menù per clienti avventori	pranzo/cena a menù stagionale per dipendenti, collaboratori, studenti od in caso di eventi
menù per clienti avventori con servizio	pranzo/cena a menù stagionale per dipendenti, collaboratori, studenti ed eventi organizzati da FM o da enti esterni all'interno degli spazi di fondazione Milano con particolare attenzione al servizio al tavolo
buffet – prezzo ridotto	buffet per eventi organizzati da FM o da enti esterni all'interno degli spazi di fondazione Milano
buffet – ticket riservato a FM	pranzo a menù stagionale o buffet per dipendenti, collaboratori e studenti e l'aperitivo serale in cui venga fornito un buffet libero ed aperitivo alcolico/analcolico

Saranno oggetto di valutazione:

l'organizzazione del servizio con il numero di addetti utilizzati e la loro mansione. L'organizzazione della preparazione del servizio e delle modalità in seguito di pulizie e smaltimento rifiuti. La proposta di materie prime, modalità di approvvigionamento e stoccaggio e il servizio tipo. Le proposte per i menù stagionali e i buffet in base alle diverse tipologie richieste.

OT2: di cui all'art. 2 Parte I del CSA dovrà presentare un disegno con la proposta di allestimento del bancone bar, le indicazioni delle attrezzature che andrà ad utilizzare con la potenza di assorbimento necessaria per ogni macchina, le modalità di allacciamento alla rete elettrica di Fondazione Milano, le schede tecniche (necessario marcatura CE). l'operatore economico dovrà indicare quali sono le migliorie proposte da fondazione Milano a cui intende aderire allegando anche la specifica documentazione richiesta.

Saranno oggetto di valutazione:

L'allestimento e le attrezzature proposte. Le migliorie cui si intende aderire.

MIGLIORIE

MOT – OFFERTA TECNICA

	Tipo di prodotto	SI/NO
1	l'operatore economico dovrà indicare se ha intenzione di predisporre un menu/buffet adatto per eventuali intolleranze, vegani, vegetariani	
2	l'operatore economico dovrà indicare se ha intenzione di utilizzare prodotti biologici indicandone la marca del prodotto tipo utilizzato;	
3	l'operatore economico dovrà indicare se ha intenzione di utilizzare prodotti a Km0 indicandone la provenienza: azienda produttrice, prodotti acquistati ed eventuali referenze	
4	l'operatore economico dovrà indicare se ha intenzione di utilizzare prodotti contrassegnati dalle sigle DOP, IGP, STG indicando il prodotto utilizzato, scheda del prodotto, aziende rifornitrici e la provenienza eventuali certificazioni	

Eventuali ulteriori comunicazioni:

.....

.....

.....

MOT – OFFERTA TECNICA

La persona che potrà essere contattata in caso di eventuali chiarimenti circa quanto sopra è:

e-mail

fax.

Cellulare

....., lì

Allega congiuntamente alla presente copia fotostatica non autenticata del proprio documento d'identità (in caso di ATI/consorzi di tutti i legali rappresentanti).

Note:

In caso di A.T.I l'offerta tecnica deve essere sottoscritta da tutti i legali rappresentanti delle imprese temporaneamente raggruppate adibite all'esecuzione della prestazione. L'offerta tecnica non sottoscritta non sarà ritenuta valida.