

ALL. E) da inserire nella Busta "B – Offerta tecnica"

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEL DECRETO LEGISLATIVO 18 APRILE 2016, N. 50 E SS.MM.II., DEL SERVIZIO BAR PRESSO LA FACOLTÀ DI GIURISPRUDENZA - EDIFICIO R2 - UBICATO ALL'INTERNO DEL COMPLESSO ECOTEKNE - COMUNE DI MONTERONI DI LECCE (LE) - CODICE CIG: 7035759BFD -

SCADENZA PRESENTAZIONE OFFERTE: ORE 13,00 del 05/05/2017

MODELLO OFFERTA TECNICA

---

**OFFERENTE:**

Ragione Sociale \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_

Legale Rappresentante \_\_\_\_\_

*(indicare cognome, nome, luogo e data di nascita)*

Elemento di valutazione a) proposta/progetto di allestimento del bar	funzionalità dell'allestimento proposto in relazione al servizio ed all'utilizzazione coerente dei locali e degli spazi esterni concessi
	caratteristiche tecniche ed estetiche dei materiali, rivestimenti, arredi proposti
	caratteristiche tecniche ed estetiche degli arredi e delle attrezzature proposti
	soluzioni tecniche proposte anche in relazione alle norme di materia di sicurezza
Elemento di valutazione programmazione e modalità per l'approvvigionamento derrate	

	<p>procedure e modalità operative per la preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande</p>
	<p>modalità operative per la pulizia, sanificazione e disinfestazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature</p>
	<p>modalità operative per la manutenzione delle attrezzature e gestione guasti ed emergenze</p>
	<p>piano organizzativo da attuare eventualmente su richiesta in occasione di eventi comportanti un aumento dell'utenza</p>
	<p>dettaglio delle metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienico-sanitarie e l'applicazione del manuale HACCP</p>
<p>Elemento di valutazione c) caratteristiche e gestione del personale</p>	<p>previsione specifici progetti formativi per migliorare la professionalità del personale</p>
	<p>modalità organizzative (turni e sostituzioni personale) per assicurare continuità ed efficienza servizio</p>
<p>Elemento di valutazione d) qualità e varietà di prodotti</p>	<p>qualità e varietà dei prodotti proposti (a titolo esemplificativo: prodotti freschi, dietetici, biologici, vegetariani, vegani, gluten-free, primi piatti..)</p>

	tipicità prodotti (DPO, IGP, IGT..)
Elemento di valutazione e) proposte migliorative	
Elemento di valutazione g) cronoprogramma: tempi di allestimento dei locali e di avvio servizio	tempi allestimento locali
	tempi avvio bar

**Luogo e data**

**Firma del Legale Rappresentante**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_