|  |
| --- |
| NOTA TECNICA  MAPA n° 23-1 RESTO RN LOTTO n° 2 – NAPOLI |
|  |

*PRESTAZIONI DI SERVIZI: GARA D’APPALTO - MAPA*

*Appalto per la gestione del servizio di mensa scolastica dell’Ecole française di Napoli*

*lotto n° 2*

*N° 23-1 RESTO RN*

|  |  |
| --- | --- |
| Nome Azienda |  |

La presente nota ha ad oggetto la valutazione tecnica dell’offerta dell’azienda che avverrà per mezzo della compilazione di un questionario.

Il candidato deve indicare, per ogni voce, le disposizioni che prevede di adottare in complemento alle condizioni presenti nel capitolato.

LE INFORMAZIONI INDICATE NELLA NOTA TECNICA DEVONO ESSERE DIRETTAMENTE LEGATE ALL’OGGETTO DELL’APPALTO, E NON DEVONO ESSERE UN SEMPLICE ELENCO GENERALIZZATO DEI MEZZI DELL’AZIENDA.

**LA PRESENTE NOTA TECNICA DEV’ESSERE TASSATIVAMENTE COMPLETATA DAL CANDIDATO** **PENA LA IRREGOLARITA’ DELL’OFFERTA**.

I vari elementi richiesti nella documentazione di gara devono essere riportati nel presente documento completandolo ove necessario con documenti allegati.

Se il candidato lo desidera, può allegare dei documenti complementari purché sempre inerenti all’oggetto dell’appalto.

Inoltre, si ricorda che la presente nota tecnica rappresenta un documento contrattuale; a tale proposito, le informazioni e disposizioni fornite nel presente documento vincolano contrattualmente l’aggiudicatario riguardo ai mezzi indicati che saranno messi in opera per l’esecuzione delle prestazioni.

Ogni criterio sarà oggetto di una nota assegnata ad un punteggio (indicato di seguito). I sotto criteri sono indicati nel regolamento di gara.

* **Qualità tecnica della prestazione (50%)**

**--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------- ----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

* **Prezzo della prestazione (30%)**

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

* **Organizzazione funzionale e personale messo a disposizione (20%)**

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Fatto a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_il\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Firma e timbro dell’azienda:**