

TIMBRO DELL'IMPRESA

**ALLEGATO N. 2
DA COMPILARE ED INSERIRE
NELLA BUSTA "B"**

Al Re.t.l.a. degli Istituti di Istruzione
Ufficio Amministrazione – Sezione Acquisti
Viale delle Fiamme Gialle 18,20
00122 – Roma/Lido di Ostia

Affidamento del servizio di ristorazione collettiva in forma di "catering completo" a mezzo self service, per il personale della Guardia di Finanza in forza presso la Scuola di Polizia Tributaria, Il Centro di Reclutamento ed il Re.t.l.a. della Guardia di Finanza di Roma/Lido di Ostia, comprensivo della pulizia, raccolta differenziata dei rifiuti e riordino dei locali e delle attrezzature all'uopo adibiti, presso la Caserma "IV Novembre" sita in Roma/Lido di Ostia, Via delle Fiamme Gialle 12, 14.

C.I.G.67463185BA

Il/la sottoscritto/a _____
nato/a a _____(____) il _____ codice
fiscale _____ e residente in _____(____),
Via _____ n.____ in qualità di (indicare il ruolo, la carica o la
figura giuridica rivestita nell'ambito del concorrente. Es. titolare, legale rappresentante,
procuratore speciale/generale, altro) _____
dell'operatore economico _____ con sede in
_____ (____) Via _____ n. _____ e
domicilio fiscale in _____(____), Via _____ n._____
Partita I.V.A. _____ - Codice Fiscale _____,
tel. _____ fax _____ cellulare _____
e-mail _____ PEC _____,

OFFRE

per l'appalto del servizio in oggetto i seguenti parametri di qualità:

| PARAMETRI QUALITA' | PUNTEGGIO MASSIMO | PARAMETRI DI VALUTAZIONE | OFFERTA |
|---|-------------------|--|--|
| <p>Referenze Cuoco: Titoli di studio: qualifica professionale di Tecnico dei Servizi di Ristorazione; Diploma alberghiero, Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Laurea in Scienze gastronomiche o simili; Master professionali Precedenti esperienze nella ristorazione privata</p> | 30 punti | <p>Fino a un massimo di n. 30 punti saranno assegnati all'Impresa che proporrà un cuoco con le referenze così suddivisi: 3 punti alla qualifica professionale di Tecnico dei Servizi di Ristorazione; 4 punti al Diploma alberghiero; 4 punti diploma di laurea; 4 master professionali; 5 punti alle pregresse esperienze professionali in qualità di chef presso strutture alberghiere/di ristorazione private, mense aziendali private (un punto per ogni anno di esperienza); 10 punti alle pregresse esperienze professionali in qualità di chef presso strutture che abbiano conseguito stelle michelin (due punti per ogni anno di esperienza. Tale punteggio andrà a sommarsi al punteggio precedente).</p> | <p><i>Allegare Curriculum vitae et studiorum</i></p> |
| <p>Ulteriori 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. OHSAS 18001:2007 (Sicurezza), e. ISO 14001:2004 (Sistema di gestione ambientale), f. SA 8000:2008 (Resp.tà etica e sociale).</p> | 24 punti | <p>n. 4 punti per ogni certificazione posseduta (oltre a quella obbligatoria UNI EN ISO 9001/2008 ed alla UNI EN 13432:2002).</p> | <p><i>Indicare il numero di certificazioni – comprese nell'elenco a fianco – possedute ed in corso di validità</i></p> |
| <p>Piano di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfezione delle</p> | 6 punti | <p>n. 1 punto per ogni intervento pianificato nel corso dell'intera durata del contratto (oltre alle operazioni di pulizia e</p> | <p><i>Indicare il numero di interventi offerti</i></p> |

| | | | |
|-----------------|--------|--|--|
| cucine presenti | | riassetto locali "piano di sanificazione" indicate nel capitolato tecnico – condizioni tecniche) | |
| | TOTALE | 60 | |

Con la presentazione della presente offerta il sottoscritto dichiara:

- (a) di accettare incondizionatamente tutte le condizioni specificate **disciplinare di gara e relativi allegati - capitolato d'oneri (alle gato n. 4) - condizioni tecniche (allegato n. 5) e relativi allegati (Annesso 1 e Annesso 2) – D.U.V.R.I. (allegato n. 6);**
- (b) di aver presentato l'offerta a titolo gratuito e senza alcun onere per la Stazione Appaltante;
- (c) di impegnarsi a mantenere valida la propria offerta per 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza della presentazione delle offerte, e di impegnarsi a mantenere valida l'offerta per ulteriori 180 giorni nel caso in cui allo scadere dei primi non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione definitiva efficace;
- (d) che la presente offerta è immediatamente vincolante per il concorrente e lo sarà per la Stazione Appaltante solo dopo l'esecutività del provvedimento di aggiudicazione;
- (e) di aver preso visione ed incondizionata accettazione delle clausole e condizioni riportate nella documentazione di gara e relativi allegati, e, comunque, di aver preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione di tutte le prestazioni oggetto della gara e di averne tenuto conto della determinazione dello sconto offerto;
- (f) di non eccepire, durante l'esecuzione del Contratto, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati, salvo che tali elementi si configurino come cause di forza maggiore contemplate dal codice civile e non escluse da altre norme di legge e/o dalla documentazione di gara;
- (g) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a mantenere bloccata la presente offerta, per tutta la durata del Contratto, salvo quanto previsto dall'art. 106 del D.lgs. 50/2016;
- h) di applicare le medesime condizioni per le ulteriori prestazioni di servizio che dovessero essere richieste dalla stazione appaltante in virtù di clausole contrattuali.

La mancanza della data e della sottoscrizione comporterà la nullità dell'offerta.

_____, lì _____
(luogo) (data)

Timbro e firma del rappresentante legale

Si autorizza il trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003, consapevole del fatto che i predetti dati saranno trattati, anche con strumenti manuali e informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale il presente viene reso.

Sottoscrive la presente dichiarazione consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 445/2000, alle quali può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci o di falsità in atti, nonché della decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, ai sensi dell'art. 75 del predetto DPR 445/2000.

Si allega all'istanza **fotocopia di un documento di riconoscimento** del/i sottoscrittore/i in corso di validità ai sensi dell'art. 23 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445.