

AL CENTRO DI AVIAZIONE GUARDIA DI FINANZA

Ufficio Amministrazione – Sezione Acquisti
Via Pratica di Mare, 45 – 00071 POMEZIA (RM)
Pec: rm0930000p@pec.gdf.it – C.F.: 97061500589

OGGETTO: **APPALTO SPECIFICO, NELL'AMBITO DELLO S.D.A.P.A. (ID 2673), PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE VITTO CON DERRATE DIRETTAMENTE APPROVVIGIONATE DALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA, NONCHÉ PULIZIA E RIASSETTO CUCINA, REFETTORIO ED OGNI ALTRO LOCALE DI PERTINENZA DEL SERVIZIO PRESSO LA GUARDIA DI FINANZA DI PRATICA DI MARE – POMEZIA (RM), PER UN PERIODO DI 28 (VENTOTTO) MESI - CIG BB5F2E4F77. GARA A.S. NR. 6252987.**

DICHIARAZIONE INTEGRATIVA DI OFFERTA TECNICA

Il/la sottoscritto/a _____ C.F. _____ nato a _____ (____), il _____ residente a _____ (____), Via _____, n. ____ , email _____ pec _____, recapito telefonico _____ in nome dell' operatore economico _____ con sede legale in _____ (____) Via _____, n. _____ C.F. _____ P. Iva _____ email _____ pec _____ telefono _____,

nella sua qualità di:

(barrare la casella che interessa)

- ☐ Titolare o Legale rappresentante
- ☐ Procuratore speciale / generale

Soggetto che partecipa alla gara in oggetto nella sua qualità di:

(barrare la casella che interessa)

- ☐ Impresa individuale (lettera a, articolo 65, comma 2 del D.Lgs. n. 36/2023);
- ☐ Società (lettera a, articolo 65, comma 2 del D.Lgs. n. 36/2023), specificare tipo _____;
- ☐ Consorzio fra società cooperative di produzione e lavoro (lettera b, articolo 65, comma 2 del D.Lgs. n. 36/2023);

- ☐ Consorzio tra imprese artigiane (lettera b, articolo 65, comma 2 del D.Lgs. n. 36/2023);
- ☐ Consorzio stabile (lettera c, articolo 65, comma 2 del D.Lgs. n. 36/2023);
- ☐ Mandataria di un raggruppamento temporaneo (lettera d, art.65, co.2 del D.Lgs. n.36/2023)
 - ☐ tipo orizzontale
 - ☐ tipo verticale
 - ☐ costituito
 - ☐ non costituito;
- ☐ Mandataria/Capofila di un consorzio ordinario (lettera e, art.65, co. 2 del D.Lgs. n. 36/2023)
 - ☐ costituito
 - ☐ non costituito
- ☐ Aggregazione di imprese di rete (lettera f, articolo 65, comma 2 del D.Lgs. n. 36/2023);
- ☐ GEIE Gruppo europeo di interesse economico (lettera g, art.65, co.2 del D.Lgs. n.36/2023),
- ☐ Delegataria di imprese in coassicurazione (art. 1911 del Codice civile);
 - ☐ costituita
 - ☐ non costituita

presa visione del Capitolato d'Oneri AS e del Capitolato tecnico AS e suoi relativi allegati, relativi alla procedura di affidamento di cui all'oggetto, **formula la seguente Offerta Tecnica, impegnandosi ad effettuare le seguenti prestazioni migliorative, con costi ricompresi negli importi offerti:**

A	CRITERI PER RISTORAZIONE COLLETTIVA						OFFERTA
Nr	Criteri	Max punti	Sub	Modalità di valutazione	Sub criteri di valutazione	Punti	
1	Certificazioni di qualità	20	1.1	T	UNI EN ISO 45001 Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro alla norma UNI EN ISO 45001 in corso di validità.	4	
			1.2	T	UNI EN ISO 50001 Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione dell'energia (SGE) alla norma UNI EN ISO 50001 in corso di validità.	4	
			1.3	T	SA 8000 Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione aziendale attinente alla responsabilità sociale dell'impresa alla norma SA 8000 in corso di validità.	4	

			1.4	T	UNI PdR 125:2022 Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema per la parità di genere alla norma UNI PdR 125:2022 in corso di validità.	4	
			1.5	T	UNI EN ISO 37001:2025 Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione per la prevenzione della corruzione alla norma UNI EN ISO 37001:2025 in corso di validità.	4	
2	Organizzazione e livello del servizio	20	2.1	D 0: Inadeguato 4: Sufficiente 8: Discreto 12: Buono 16: Ottimo 20: Eccellente	Organizzazione e livello del servizio L'Offerente, all'interno della Relazione Tecnica (di massimo 15 pagine), dovrà descrivere il proprio sistema di organizzazione del servizio, per eseguire in modo efficiente le attività di cui al Capitolato Tecnico, riferite ai servizi di ristorazione di base e accessori, avendo cura di dettagliare anche il livello della propria offerta, che dovrà contenere, tra l'altro, le proposte migliorative per la formazione dei menù e all'arricchimento qualitativo del Programma Alimentare di cui al paragrafo 4.1.1. del Capitolato Tecnico.	DA 0	A 20
3	Sistema di pulizia e sanificazione	14	3.1	D 0: Inadeguato 3: Sufficiente 5: Discreto 8: Buono 11: Ottimo 14: Eccellente	Sistema di pulizia e sanificazione L'Offerente, all'interno della Relazione Tecnica (di massimo 15 pagine), dovrà descrivere il sistema di pulizia e sanificazione che intende adottare con l'utilizzo esclusivo di prodotti certificati Ecolabel (UE) "marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea che contraddistingue prodotti e servizi che pur garantendo elevati standard prestazionali sono caratterizzati da un ridotto impatto ambientale durante l'intero ciclo di vita".	DA 0	A 14
4	Sistema controllo approvvigionamenti	10	4.1	D 0: Inadeguato 2: Sufficiente 4: Discreto 6: Buono 8: Ottimo 10: Eccellente	Sistema controllo approvvigionamenti L'Offerente, all'interno della Relazione Tecnica (di massimo 15 pagine), dovrà descrivere il proprio progetto di gestione informatizzata degli approvvigionamenti, mediante una piattaforma informatica di repository.	DA 0	A 10
5	Sistema gestione emergenze	4	5.1	T	Sistema gestione emergenze L'Offerente dovrà indicare la disponibilità di un ulteriore centro di cottura per la gestione delle emergenze, oltre a quello minimo previsto a pena di decadenza dell'aggiudicazione, avente le medesime caratteristiche di quello indicato nell'art. 4.2.5 del CT.	4	
PUNTEGGIO MASSIMO 68			Modalità di valutazione T= Tabellare / D= Discrezionale				

B		CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI						
Nr	Criteri	Max punti	Sub	Modalità di valutazione	Sub criteri di valutazione	Punti		OFFERTA
6	Requisiti della frutta, verdure, ortaggi, legumi e cereali (Criterio premiale dei CAM)	4	6.1	T	Requisiti della frutta, verdure, ortaggi, legumi e cereali L'Offerente si impegna a fornire prodotti biologici superiori al 20% in percentuale di peso sul totale, fornendo adeguata documentazione aziendale o riferita ai suoi fornitori diretti che ne attestino la capacità.	4		
	Requisiti della Carne bovina e avicola (Criterio premiale dei CAM)	4	6.2	T	Requisiti della carne bovina e avicola L'Offerente si impegna a fornire prodotti biologici superiori al 20% in percentuale di peso sul totale, fornendo adeguata documentazione aziendale o riferita ai suoi fornitori diretti che ne attestino la capacità.	4		
	Requisiti della Carne suina (Criterio premiale dei CAM)	4	6.3	T	Requisiti della carne suina L'Offerente si impegna a fornire prodotti biologici superiori al 5% in percentuale di peso sul totale, fornendo adeguata documentazione aziendale o riferita ai suoi fornitori diretti che ne attestino la capacità.	4		
	Requisiti dei prodotti ittici (Criterio premiale dei CAM)	4	6.4	T	Requisiti dei prodotti ittici L'Offerente si impegna a fornire prodotti certificati MSC superiori al 20% in percentuale di peso sul totale, fornendo adeguata documentazione aziendale o riferita ai suoi fornitori diretti che ne attestino la capacità.	4		
	Requisiti dei salumi e formaggi (Criterio premiale dei CAM)	4	6.5	T	Requisiti salumi e formaggi L'Offerente si impegna a fornire prodotti di qualità DOP o IGP o "di montagna" superiori al 30% in percentuale di peso sul totale, fornendo adeguata documentazione aziendale o riferita ai suoi fornitori diretti che ne attestino la capacità.	4		
7	Sostegno economia locale (Criterio premiale dei CAM)	12	7.1	T	Sostegno alla economia locale – Filiera corta o Km 0. Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che attestino, mediante idonea documentazione aziendale o riferita ai propri produttori primari, l'impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero o filiera corta tra le seguenti categorie. Al riguardo, per ogni prodotto bisogna indicare la specie e le quantità che devono coprire l'intero fabbisogno della specie coerentemente con l'indicazione dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.	DA	A	
					- Ortaggi			
					- frutta			
					- Legumi			
					- Cereali			
					- Pasta			
					- Prodotti lattiero-caseari			
					- Carne bovina			
					- carne suina			

				- carne avicola	0	1	
				- Uova	0	1	
				- Olio	0	1	
				- Passate e conserve di pomodoro	0	1	
PUNTEGGIO MASSIMO 32				Modalità di valutazione T= Tabellare / D= Discrezionale			

Viene allegata la relazione tecnica, come previsto al punto 9 (offerta tecnica) del Capitolato d'Oneri AS e tutti i requisiti necessari a comprovare il possesso dei requisiti tecnici, sia tabellari che discrezionali.

Dichiara di essere a conoscenza che:

- in caso di inadempimento parziale e/o totale e/o di ritardo nell'adempimento della prestazione del servizio da parte dell'Appaltatrice, quale ne sia la causa, salvo il caso di colpa grave dell'Amministrazione, quest'ultima, in deroga al D.M. 181/2014 (Capitolato Generale d'Oneri del Corpo della Guardia di Finanza), applicherà le penali così come disciplinate all'art.14 del Capitolato tecnico, fermo restando il ricorso all'Autorità Giudiziaria laddove l'Amministrazione rilevi fatti penalmente rilevanti;
- in parziale deroga alle disposizioni del D.M. 181/2014, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione contrattuale, con incameramento della cauzione definitiva per inadempienza contrattuale, al verificarsi della decima inosservanza degli obblighi contrattuali da parte dell'appaltatore, con particolare riferimento alla mancata fornitura delle percentuali minime dei prodotti di cui ai criteri premiali CAM e sul mancato rispetto delle norme sul personale di cui ai paragrafi 3.3 e 3.4 del Capitolato d'Oneri AS.

_____, lì _____

Il Rappresentante Legale / Procuratore

(firma in formato digitale)