



(Timbro dell'impresa)

AL REPARTO T.L.A. PUGLIA GUARDIA DI FINANZA
– Ufficio Amministrazione – Sezione Acquisti -
Via G. Murat nr. 59, 70123 Bari

OFFERTA TECNICA

PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D. LGS. N. 50/2016 E SS.MM.II. PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEL VITTO, MEDIANTE CATERING VEICOLATO, PRESSO LA CASERMA "M.A.V.M. BRIG. GRECO", SEDE DEL COMANDO PROVINCIALE DELLA GUARDIA DI FINANZA DI TARANTO - DURATA TRIENNALE - CODICE CIG: 8051114573.

Il sottoscritto _____

nato a _____ il _____ C.F.: _____

residente in _____ via/piazza _____

e residente in _____, via _____, nr. _____

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 _____

codice Fiscale partita IVA _____

con sede legale in _____ via/piazza _____

tel. _____ fax _____ cellulare _____

e-mail _____ pec _____

OFFRE

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

NUM. PROG.	PARAMETRI QUALITA'	PUNTEGGIO MASSIMO	PARAMETRI DI VALUTAZIONE	OFFERTA
1	Somministrazione dei seguenti generi provenienti da produzione biologica: frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte uht, yogurt, uova, olio extravergine di oliva, in relazione a quanto previsto nel Capitolato Tecnico.	16 punti	<input type="checkbox"/> > 0 < 10% (0 punti) <input type="checkbox"/> > 10 < 20% (4 punti) <input type="checkbox"/> > 20 < 30% (8 punti) <input type="checkbox"/> > 30 < 40% (12 punti) <input type="checkbox"/> > 40 ≤ 100% (16 punti)	<i>Barrare la casella inerente la percentuale di somministrazione dei prodotti bio offerta</i>
2	Somministrazione di carne bovina, suina e di pollame proveniente da produzione biologica, in relazione a quanto previsto nel Capitolato Tecnico.	15 punti	<input type="checkbox"/> > 0 < 10% (0 punti) <input type="checkbox"/> > 10 < 20% (4 punti) <input type="checkbox"/> > 20 < 30% (8 punti) <input type="checkbox"/> > 30 < 40% (11 punti) <input type="checkbox"/> > 40 ≤ 100% (15 punti)	<i>Barrare la casella inerente la percentuale di somministrazione delle carni bio offerta</i>
3	Somministrazione di formaggi DOP/IGP/STG di produzione italiana	5 punti	<input type="checkbox"/> > 0 < 40% (0 punti) <input type="checkbox"/> > 40 < 60% (2 punto) <input type="checkbox"/> > 60 ≤ 100% (5 punti)	<i>Barrare la casella inerente la percentuale di somministrazione dei formaggi DOP/IGP/STG offerta</i>
4	Somministrazione di salumi e prosciutto crudo DOP/IGP di produzione italiana	5 punti	<input type="checkbox"/> > 0 < 40% (0 punti) <input type="checkbox"/> > 40 < 60% (2 punto) <input type="checkbox"/> > 60 ≤ 100% (5 punti)	<i>Barrare la casella inerente la percentuale di somministrazione dei salumi DOP/IGP offerta</i>
5	Fornitura di formaggi freschi (ad esempio: mozzarella, ricotta, stracchino crescenza) a filiera corta (area di riferimento Comando interessato).	5 punti	<input type="checkbox"/> > 0 < 40% (0 punti) <input type="checkbox"/> > 40 < 60% (3 punti) <input type="checkbox"/> > 60 ≤ 100% (5 punti)	<i>Barrare la casella inerente la percentuale di somministrazione dei formaggi freschi di p.i. offerta</i>
6	Certificazioni possedute per attività oggetto dell'appalto, fra le seguenti: a. ISO 22000:2005 b. ISO 22005:2008 c. ISO 10854:1999	14 punti	<input type="checkbox"/> ISO 22000:2005 (2 punti); <input type="checkbox"/> ISO 22005:2008 (2 punti); <input type="checkbox"/> ISO 10854:1999 (2 punti);	<i>Barrare le caselle corrispondenti alla</i>

	d. OHSAS 18001:2007 e. ISO 14001:2015 f. ISO 50001:2011 G.SA 8000:2014		<input type="checkbox"/> OHSAS 18001:2007 (2 punti); <input type="checkbox"/> ISO 14001:2015 (2 punti); <input type="checkbox"/> ISO 50001:2011 (2 punti); <input type="checkbox"/> SA 8000:2014 (2 punti).	<i>certificazione posseduta</i>
7	Concorrente che propone un numero di scelte a disposizione dell'utente sul menù del giorno, superiore a quelle minime previste dal capitolato	10 punti	<input type="checkbox"/> NO (0 punti) <input type="checkbox"/> SI (2 punti)	<i>Barrare la casella inerente la scelta</i>
8	Concorrente che migliora il menù con l'inserimento, almeno una volta alla settimana, di un dolce e/o buffet a consumo libero di insalate e verdure cotte (salad bar)		<input type="checkbox"/> NO (0 punti) <input type="checkbox"/> SI (2 punti)	
9	Concorrente che, rispetto a quanto enunciato ai numeri progressivi 7 e 8, offre una scelta aggiuntiva (per ciascuna tipologia di piatto, ossia primo, secondo etc.)		<input type="checkbox"/> NO (0 punti) <input type="checkbox"/> SI (2 punti)	
10	Concorrente che, rispetto a quanto enunciato ai numeri progressivi 7, 8 e 9, offre due scelte aggiuntive (per ciascuna tipologia di piatto, ossia primo, secondo etc.)		<input type="checkbox"/> NO (0 punti) <input type="checkbox"/> SI (4 punti)	
		TOTALE	70	

Con la presentazione della presente offerta il sottoscritto dichiara:

- a) di accettare incondizionatamente tutte le condizioni specificate nel **disciplinare di gara e relativi allegati - Capitolato d'oneri (allegato 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.

_____, li _____
(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.