****

Presidenza del Consiglio dei Ministri

*SEGRETARIATO GENERALE*

*Dipartimento per i servizi strumentali*

**Procedura aperta telematica sotto soglia per l’affidamento in concessione del servizio di ristorazione e caffetteria presso la sede della Presidenza del Consiglio dei ministri, sita in Roma in via della Mercede n. 96.**

# CIG n. 900359734A - Codice Iniziativa n. 2931143

**Allegato 5, FAC-SIMILE - OFFERTA TECNICA**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, il \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

C.F. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

in qualità di:

* Titolare o Legale rappresentante
* Procuratore speciale/generale

del concorrente (società, Consorzio, R.T.I., GEIE): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

con sede in\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

tel.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_email\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/PEC\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

partita IVA\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_codice fiscale \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Criterio A.1 - Qualità cibo e bevande**

Il concorrente si impegna a fornire i sottoelencati prodotti biologici certificati\*, specificandone la categoria (olio extravergine di oliva, formaggi, frutta fresca (con esclusione della frutta esotica), verdura fresca, prodotti da forno):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| n. | Prodotti biologici certificati | Categoria |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

\* Per prodotti biologici si intendono i prodotti conformi al Regolamento Comunitario (CE) n. 834/07 e successive modifiche ed integrazioni), fermo restando il rispetto del par.5.3.1.del DM 25 luglio 2011 (CAM Ristorazione Collettiva).

**Criterio A.2 - Fornitura in comodato d’uso di attrezzature per i locali cucine**

Il concorrente si impegna a fornire i sottoelencati prodotti (lavastoviglie, frigorifero, freezer, piano cottura, impianto di filtraggio dell’acqua per gli utilizzatori della mensa).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| n. | Prodotti  | Categoria |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Criterio** **A.3** *–* **Utilizzo di prodotti** **DOP/IGP di eccellenza italiana;**

Il concorrente si impegna ad offrire i seguenti prodotti DOP/IGP:

|  |  |
| --- | --- |
| n. | Prodotti DOP/IGP |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

\* Tutti i prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime previsto dal regolamento (CE) n. 1151/2012 e s.m.i. e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.) In sede di offerta l’offerente dovrà presentare l’impegno ad offrire i suddetti prodotti indicando l’elenco provvisorio delle aziende.

|  |
| --- |
| Elenco provvisorio delle aziende che forniranno i prodotti sopra elencati, e assoggettati ad uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

**Criterio** **A.4** *–* **Utilizzo di prodotto *gluten free* e km 0 certificati**

Il concorrente si impegna ad offrire i seguenti prodotti *gluten free* e Km 0 certificati:

|  |  |
| --- | --- |
| n. | Prodotti *Gluten Free* e Km 0 certificati |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

\* Per “prodotti a km 0” si intendono l’olio extravergine di oliva, i formaggi, la frutta e la verdura, il cui luogo di coltivazione o produzione sia localizzato a massimo 150 km di distanza dal luogo di consegna fornitrici dei prodotti a km 0

**Criterio** **A.5****– Qualità del caffè**

Il concorrente si impegna a fornire la seguente marca di caffè:

* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Barrare la casella interessata)

|  |  |
| --- | --- |
| una tra le primarie marche di caffè in Italia: Illy, Borbone, Pellini, Lavazza, Vergnano, Segafredo, Kimbo; | □ |
| di una marca di qualità equivalente alle primarie marche di caffè in Italia\* | □ |
| diversa dalle marche primarie di caffè in Italia | □ |

\* Nel caso venga barrata la casella indicante *di una marca di qualità equivalente alle primarie marche di caffè in Italia*, il concorrente deve fornire adeguata documentazione, **DA ALLEGARE ALLA PRESENTE OFFERTA TECNICA,** che ne dimostri l’equivalenza.

**Criterio** **A.6****– Tutela del lavoro.**

Il concorrente dichiara di essere in possesso delle seguenti certificazioni:

* Certificazione SA 8000:

(Barrare la casella interessata)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Possesso della certificazione SA 8000 | SI □ | NO □ |

\* Nel caso venga fornita certificazione diversa da quella richiesta, il concorrente deve fornire adeguata documentazione, **DA ALLEGARE ALLA PRESENTE OFFERTA TECNICA,** che ne dimostri l’equivalenza.

* Certificazione UNI EN ISO 22000, sicurezza alimentare:

(Barrare la casella interessata)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Certificazione UNI EN ISO 22000, sicurezza alimentare | SI □ | NO □ |

\* Nel caso venga fornita certificazione diversa da quella richiesta, il concorrente deve fornire adeguata documentazione, **DA ALLEGARE ALLA PRESENTE OFFERTA TECNICA,** che ne dimostri l’equivalenza.

* Certificazione Uni EN ISO 22005:2008, tracciabilità di filiera:

(Barrare la casella interessata)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Certificazione Uni EN ISO 22005:2008, tracciabilità di filiera | SI □ | NO □ |

\* Nel caso venga fornita certificazione diversa da quella richiesta, il concorrente deve fornire adeguata documentazione, **DA ALLEGARE ALLA PRESENTE OFFERTA TECNICA,** che ne dimostri l’equivalenza.

**Criterio** **A.7****– Progetto per il recupero giornaliero del cibo integro non utilizzato**

L’Aggiudicataria presenta, in allegato alla presente offerta tecnica, un progetto per il recupero del cibo integro non utilizzato e la destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari.

**Criterio A.8 - Presentazione di proposte di menù su base stagionale**

L’Aggiudicataria presenta, in allegato alla presente offerta tecnica, le proposte su base stagionale (primavera, estate, autunno, inverno) relativamente al menù dieta, al menù intolleranze e al menù completo.

IL CONCORRENTE

 Firmato digitalmente

**NOTA BENE:** In caso di mancata o inesatta compilazione non si procederà all’attribuzione del relativo punteggio.