



DIREZIONE ISTRUZIONE – DIREZIONE DIDATTICA DEI C.F.P.  
CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE SETTORE RISTORAZIONE E TURISMO  
**Modulo offerta economica del servizio**

Procedura ai sensi dell' art. 36 c. 2 lett. a) e dell'art. 36 c. 6 del D. Lgs. 50 del 18 aprile 2016 e ss.mm., svolta tramite Mercato Elettronico SIGEME, per il servizio di:

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI VERIFICA PER IL CONTROLLO DELLA POTABILITA' DELL'ACQUA, DEGLI ALIMENTI E DELLE SUPERFICI SECONDO I CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DI PROCESSO PREVISTI DAL MANUALE HACCP DEL CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE SETTORE RISTORAZIONE E TURISMO VIA ASSISI 20 FIRENZE – CIG N. Z3A280C836**

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_Alessandro Santoni\_\_\_\_\_ nella sua qualità di \_\_\_\_\_Rappresentante Legale\_\_\_\_\_ dell'impresa \_\_\_\_\_Nuova Igea SRL\_\_\_\_\_ con sede a \_\_\_\_\_Firenze\_\_\_\_\_ via/piazza \_\_\_\_\_Bartolomeo della Gatta, 32\_\_\_\_\_ domicilio fiscale \_\_\_\_\_Bartolomeo della Gatta, 32\_\_\_\_\_ partita IVA/codice fiscale \_\_\_\_\_04232620486\_\_\_\_\_ pec \_\_\_\_\_laboratorio.nuovaigea@pec.it\_\_\_\_\_

OFFRE

per il seguente servizio, comprensivo ogni altro onere:

<i>Quantità</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Prezzo unitario</i>	<i>Totale</i>
n. 2	Analisi potabilità dell'acqua da effettuarsi n° 1 nell'anno 2019 e n° 1 nell'anno 2020	152,00 €	304,00 €
n. 1	Controllo sicurezza alimentare sul prodotto finito <b>Uova</b> FASE A Stoccaggio in celle frigorifere	35,00 €	35,00 €
n. 1	Controllo microbiologico sul prodotto finito <b>Uova</b> FASE B Cottura	35,00 €	35,00 €
n. 1	Controllo microbiologico sul prodotto finito <b>Uova</b> FASE D Raffreddamento e abbattimento	35,00 €	35,00 €
n. 1	Controllo analitico prodotto finito al consumo <b>Uova</b> FASE F Porzionamento e distribuzione in contenitori	35,00 €	35,00 €
n. 1	Controllo sicurezza alimentare sul prodotto finito <b>Carne</b> FASE A Stoccaggio in celle frigorifere	35,00 €	35,00 €
n. 1	Controllo microbiologico sul prodotto finito <b>Carne</b> FASE B Cottura	35,00 €	35,00 €

n. 1	Controllo microbiologico sul prodotto finito <b>Carne</b> FASE D Raffreddamento e abbattimento	35,00 €	35,00 €
n. 1	Controllo analitico prodotto finito al consumo <b>Carne</b> FASE F Porzionamento e distribuzione in contenitori	35,00 €	35,00 €
n. 1	Controllo sicurezza alimentare sul prodotto finito <b>Verdure</b> FASE A Stoccaggio in celle frigorifere	35,00 €	35,00 €
n. 1	Controllo microbiologico sul prodotto finito <b>Verdure</b> FASE B Cottura	35,00 €	35,00 €
n. 1	Controllo microbiologico sul prodotto finito <b>Verdure</b> FASE D Raffreddamento e abbattimento	35,00 €	35,00 €
n. 1	Controllo analitico prodotto finito al consumo <b>Verdure</b> FASE F Porzionamento e distribuzione in contenitori	35,00 €	35,00 €
n. 1	Controllo sicurezza alimentare sul prodotto finito <b>Formaggi</b> FASE A Stoccaggio in celle frigorifere	35,00 €	35,00 €
n. 1	Controllo microbiologico sul prodotto finito <b>Formaggi</b> FASE B Cottura	35,00 €	35,00 €
n. 1	Controllo microbiologico sul prodotto finito <b>Formaggi</b> FASE D Raffreddamento e abbattimento	35,00 €	35,00 €
n. 1	Controllo analitico prodotto finito al consumo <b>Formaggi</b> FASE F Porzionamento e distribuzione in contenitori	35,00 €	35,00 €
n. 1	Controllo sicurezza alimentare sul prodotto finito <b>prodotti della pesca</b> FASE A Stoccaggio in celle frigorifere	105,00 €	105,00 €
n. 1	Controllo microbiologico sul prodotto finito <b>prodotti della pesca</b> FASE B Cottura	35,00 €	35,00 €
n. 1	Controllo microbiologico sul prodotto finito <b>prodotti della pesca</b> FASE D Raffreddamento e abbattimento	35,00 €	35,00 €
n. 1	Controllo analitico prodotto finito al consumo <b>prodotti della pesca</b> FASE F Porzionamento e distribuzione in contenitori	35,00 €	35,00 €
n. 4	Controllo con tamponi di <b>attrezzature / superfici</b> FASE F Porzionamento e distribuzione in contenitori da effettuarsi n°2 nell'anno 2019 e n° 2 nell'anno 2020	25,00 €	100,00 €

**L'IMPORTO TOTALE DEL SERVIZIO, AL NETTO DELL'IVA, E' DI EURO\_1174,00\_**  
(oltre Iva al \_\_22\_\_%)

- 1) Si dichiara che il prezzo unitario offerto rimane confermato anche nel caso in cui la Stazione Appaltante ritenga opportuno aumentare/diminuire le quantità del servizio fino ad un quinto del prezzo offerto in gara (art. 106 c. 12 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii);
- 2) Si dichiara che l'offerta è valida per 180 (centottanta) giorni dalla scadenza del termine per la presentazione delle offerte.
- 3) Si dichiara che il servizio offerto è conforme alle caratteristiche descritte nel presente processo di acquisto.
- 4) Si dichiara che la firma dell'offerta vale come accettazione, senza condizione o riserva alcuna, di tutte le norme e disposizioni contenute nella lettera di invito e nei suoi eventuali allegati e nel contratto.

- 5) Si dichiara di impegnarsi, in caso di aggiudicazione e con riferimento alle prestazioni oggetto del servizio, ad osservare e far osservare gli obblighi di condotta previsti dal “Codice di comportamento” ai propri dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo, nonché in caso di ricorso al subappalto al subappaltatore e ai suoi dipendenti e collaboratori, per quanto compatibili con il ruolo e l’attività svolta;
- 6) Si dichiara di ritenere remunerativa l’offerta in oggetto;
- 7) Si dichiara di aver tenuto conto, nella presentazione dell’offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle disposizioni in materia di condizioni di lavoro;
- 8) Si dichiara che l’offerta è comprensiva della misura migliorativa dello 0,2% ai sensi dell’art. 103 comma 11 del D. Lgs. 50/2016.

Con la presentazione dell’offerta, il concorrente dichiara di aver preso visione dell’informativa relativa al trattamento dei dati personali in ossequio a quanto previsto dal Reg. (UE) n. 2016/679 e dal D.Lgs n.196/03 come modificato dal D.Lgs n.101/18.

Firma (digitale)

\_\_\_\_\_

NOTE: *Sottoscrivere in forma digitale.*