*Modello da redIGERE in formato pdf/a sottoscritto digitalmente*

**Allegato 2 – modello per la dichiarazione del possesso dei requisiti di capacità tecnico-professionale**

**Oggetto: Dialogo tecnico ai sensi dell’art 66 D. Lgs. 18/04/2016 n. 50 e dell’art. 40 della Direttiva comunitaria 2014/24/UE per una consultazione preliminare di tipo tecnico finalizzata all’affidamento del Servizio di bar e catering per l’Orto Botanico dell’Università degli Studi di Padova**

Il sottoscritto........................................................................................................…................, nato il ..................................., a .........................................................., C.F.: ..................................................…, in qualità di □ Titolare / Legale Rappresentante □ Procuratore dell’Impresa *(indicare denominazione sociale, forma giuridica)* …………………………………………………………… con sede legale in………………………., via………….., C.A.P……………e sede operativa in…………………., via……………………., C.A.P…………..….., Partita I.V.A. n.: .………………………………………., Codice Fiscale: …………………………………………, Codice Attività ……………………………………………., tel……………………..PEC……………………..Email……………………..Fax………………………………….

Referente per la gara (*nominativo)……………………….*n. cell……………………

ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali, richiamate dall'art. 76 del medesimo Decreto, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

**DICHIARA**

1. di aver eseguito, con buon esito, i seguenti contratti

**CONTRATTO N. 1:**

**Oggetto del contratto:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Importo del contratto:**

……………………………………………………………………………………………………………………

**Data di stipulazione e durata del contratto:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**Descrizione del Committente (Ente pubblico o privato) con dati anagrafici, C.F. e Partita I.V.A.:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione del luogo/locale di svolgimento del servizio (ad es. sedi museali, espositive, istituzioni culturali, teatri, palazzi storici, parchi) e dell’evento all’interno del quale veniva prestato il servizio di catering:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione della tipologia di catering (coffee break, cocktail party, light lunch, light dinner):**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Numero di persone partecipanti all’evento e servite durante il catering:**

……………………………………………………………………………………………………………………

**Descrizione del genere di ristorazione fornita (tradizionale, di lusso, etnica, vegetariana) con specificazione delle quantità e delle tipologie**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione di altri elementi prestati ed usati (servizio al tavolo, decorazioni floreali, tovagliato, posateria, piatti)**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**CONTRATTO N. 2:**

**Oggetto del contratto:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Importo del contratto:**

……………………………………………………………………………………………………………………

**Data di stipulazione e durata del contratto:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**Descrizione del Committente (Ente pubblico o privato) con dati anagrafici, C.F. e Partita I.V.A.:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione del luogo/locale di svolgimento del servizio (ad es. sedi museali, espositive, istituzioni culturali, teatri, palazzi storici, parchi) e dell’evento all’interno del quale veniva prestato il servizio di catering:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione della tipologia di catering (coffee break, cocktail party, light lunch, light dinner):**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Numero di persone partecipanti all’evento e servite durante il catering:**

……………………………………………………………………………………………………………………

**Descrizione del genere di ristorazione fornita (tradizionale, di lusso, etnica, vegetariana) con specificazione delle quantità e delle tipologie**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione di altri elementi prestati ed usati (servizio al tavolo, decorazioni floreali, tovagliato, posateria, piatti)**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**CONTRATTO N. 3:**

**Oggetto del contratto:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Importo del contratto:**

……………………………………………………………………………………………………………………

**Data di stipulazione e durata del contratto:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**Descrizione del Committente (Ente pubblico o privato) con dati anagrafici, C.F. e Partita I.V.A.:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione del luogo/locale di svolgimento del servizio (ad es. sedi museali, espositive, istituzioni culturali, teatri, palazzi storici, parchi) e dell’evento all’interno del quale veniva prestato il servizio di catering:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione della tipologia di catering (coffee break, cocktail party, light lunch, light dinner):**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Numero di persone partecipanti all’evento e servite durante il catering:**

……………………………………………………………………………………………………………………

**Descrizione del genere di ristorazione fornita (tradizionale, di lusso, etnica, vegetariana) con specificazione delle quantità e delle tipologie**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione di altri elementi prestati ed usati (servizio al tavolo, decorazioni floreali, tovagliato, posateria, piatti)**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**CONTRATTO N. 4:**

**Oggetto del contratto:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Importo del contratto:**

……………………………………………………………………………………………………………………

**Data di stipulazione e durata del contratto:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**Descrizione del Committente (Ente pubblico o privato) con dati anagrafici, C.F. e Partita I.V.A.:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione del luogo/locale di svolgimento del servizio (ad es. sedi museali, espositive, istituzioni culturali, teatri, palazzi storici, parchi) e dell’evento all’interno del quale veniva prestato il servizio di catering:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione della tipologia di catering (coffee break, cocktail party, light lunch, light dinner):**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Numero di persone partecipanti all’evento e servite durante il catering:** **(devono essere pari almeno a 200):**

……………………………………………………………………………………………………………………

**Descrizione del genere di ristorazione fornita (tradizionale, di lusso, etnica, vegetariana) con specificazione delle quantità e delle tipologie**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione di altri elementi prestati ed usati (servizio al tavolo, decorazioni floreali, tovagliato, posateria, piatti)**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**CONTRATTO N. 5:**

**Oggetto del contratto:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Importo del contratto:**

……………………………………………………………………………………………………………………

**Data di stipulazione e durata del contratto:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**Descrizione del Committente (Ente pubblico o privato) con dati anagrafici, C.F. e Partita I.V.A.:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione del luogo/locale di svolgimento del servizio (ad es. sedi museali, espositive, istituzioni culturali, teatri, palazzi storici, parchi) e dell’evento all’interno del quale veniva prestato il servizio di catering:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione della tipologia di catering (coffee break, cocktail party, light lunch, light dinner):**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Numero di persone partecipanti all’evento e servite durante il catering:**

……………………………………………………………………………………………………………………

**Descrizione del genere di ristorazione fornita (tradizionale, di lusso, etnica, vegetariana) con specificazione delle quantità e delle tipologie**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione di altri elementi prestati ed usati (servizio al tavolo, decorazioni floreali, tovagliato, posateria, piatti)**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**CONTRATTO N. 6:**

**Oggetto del contratto:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Importo del contratto:**

……………………………………………………………………………………………………………………

**Data di stipulazione e durata del contratto:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**Descrizione del Committente (Ente pubblico o privato) con dati anagrafici, C.F. e Partita I.V.A.:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione del luogo/locale di svolgimento del servizio (ad es. sedi museali, espositive, istituzioni culturali, teatri, palazzi storici, parchi) e dell’evento all’interno del quale veniva prestato il servizio di catering:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione della tipologia di catering (coffee break, cocktail party, light lunch, light dinner):**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Numero di persone partecipanti all’evento e servite durante il catering:**

……………………………………………………………………………………………………………………

**Descrizione del genere di ristorazione fornita (tradizionale, di lusso, etnica, vegetariana) con specificazione delle quantità e delle tipologie**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione di altri elementi prestati ed usati (servizio al tavolo, decorazioni floreali, tovagliato, posateria, piatti)**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**CONTRATTO N. 7:**

**Oggetto del contratto:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Importo del contratto:**

……………………………………………………………………………………………………………………

**Data di stipulazione e durata del contratto:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**Descrizione del Committente (Ente pubblico o privato) con dati anagrafici, C.F. e Partita I.V.A.:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione del luogo/locale di svolgimento del servizio (ad es. sedi museali, espositive, istituzioni culturali, teatri, palazzi storici, parchi) e dell’evento all’interno del quale veniva prestato il servizio di catering:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione della tipologia di catering (coffee break, cocktail party, light lunch, light dinner):**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Numero di persone partecipanti all’evento e servite durante il catering:**

……………………………………………………………………………………………………………………

**Descrizione del genere di ristorazione fornita (tradizionale, di lusso, etnica, vegetariana) con specificazione delle quantità e delle tipologie**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione di altri elementi prestati ed usati (servizio al tavolo, decorazioni floreali, tovagliato, posateria, piatti)**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**CONTRATTO N. 8:**

**Oggetto del contratto:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Importo del contratto:**

……………………………………………………………………………………………………………………

**Data di stipulazione e durata del contratto:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**Descrizione del Committente (Ente pubblico o privato) con dati anagrafici, C.F. e Partita I.V.A.:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione del luogo/locale di svolgimento del servizio (ad es. sedi museali, espositive, istituzioni culturali, teatri, palazzi storici, parchi) e dell’evento all’interno del quale veniva prestato il servizio di catering:**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione della tipologia di catering (coffee break, cocktail party, light lunch, light dinner):**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Numero di persone partecipanti all’evento e servite durante il catering:**

……………………………………………………………………………………………………………………

**Descrizione del genere di ristorazione fornita (tradizionale, di lusso, etnica, vegetariana) con specificazione delle quantità e delle tipologie**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Descrizione di altri elementi prestati ed usati (servizio al tavolo, decorazioni floreali, tovagliato, posateria, piatti)**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**ALLEGA**

*(barrare le caselle corrispondenti alla documentazione allegata)*

1. fotocopia del proprio documento di identità, in corso di validità;
2. *(solo nel caso di sottoscrizione da parte di un Procuratore)* procura da cui risulti il potere di rappresentanza del procuratore
3. Eventuale documentazione a supporto della presente dichiarazione (copia dei contratti o certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti pubblici/ dichiarazione nel caso di committenti privati)

*Data ……………………….. Il Titolare o Legale Rappresentante*

…………………………………………………………………………….

**Note e Avvertenze**

*- Il presente dialogo tecnico costituisce una modalità non impegnativa per l’acquisizione ed il confronto di proposte e non comporta alcun obbligo per la Stazione Appaltante di avviare successiva procedura di selezione.*

*- Si precisa, inoltre, che non costituirà titolo di prelazione l’aver partecipato al processo di consultazione posto in essere con il presente avviso, né causa ostativa alla partecipazione di eventuale successiva fase concorsuale.*

*- Il presente Modello costituisce parte integrante della Documentazione del Dialogo Tecnico.*

*- Il Modello deve essere siglato in ogni pagina e, a pena di esclusione, recare la sottoscrizione non autenticata, nell’ultima pagina, con firma leggibile e per esteso, del Titolare o Legale Rappresentante del concorrente.*

*- In caso di spazio insufficiente, compilare il documento rispettando il presente fac-simile.*

- I dati, forniti dai concorrenti con la partecipazione alla procedura, saranno trattati in conformità al D.L.vo n. 196/2003.