

MODELLO N. 2

OFFERTA TECNICA

DA COMPILARE E INSERIRE NELLA BUSTA N. 2
RELATIVA ALL' OFFERTA TECNICA

NOTA

Per la redazione dell' istanza è opportuno che il concorrente faccia uso del presente modello. Qualora non ne faccia uso, l' istanza deve comunque avere, a pena di esclusione, il contenuto di cui al presente modello.

AL

COMUNE DI STATTE – SERVIZIO APPALTI E CONTRATTI

Via San Francesco – 74010 STATTE

Tel. 099/474 28 51 ; 099/474 28 06 ; 099/ 474 28 07 ; 099/474 28 22 –
Telefax 099/474 64 80

OGGETTO.	Affidamento del servizio di ristorazione scolastica e servizi connessi.
IMPORTO DELL' APPALTO AL NETTO DELL' I.V.A. E DI ALTRI ONERI.	€ 45.458,40 di cui : <input type="checkbox"/> € 45.120,00 per il servizio ; <input type="checkbox"/> € 338,40 per oneri per la sicurezza.
TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE.	15/10/2012, ore 12.00

riportare gli estremi del soggetto/dei soggetti offerenti secondo quanto riportato nel relativo modello di istanza di partecipazione

FORMULA/FORMLANO

la seguente offerta tecnica

esporla in osservanza di quanto richiesto all' art.10¹, del disciplinare di gara

Luogo e data _____

Timbro e firma leggibili di ognuno dei soggetti offerenti

E:\DOCUMENTI STATTE\COTTIMO PER REFEZ. SCOL. 2012\REFEZ. SCOL. 2012 - MODELLO N. 2.doc

¹ 1. L' offerta tecnica, timbrata e sottoscritta dal soggetto avente il potere di vincolare l' operatore economico, deve articolarsi, a pena di esclusione, in base ai seguenti punti :

Piano di fornitura.	Piano di fornitura illustrativo delle seguenti attività : a) il piano di organizzazione del centro di cottura ; b) il piano per l' approvvigionamento delle derrate alimentari (modalità di individuazione dei prodotti e dei fornitori, elenco fornitori e distanze) ; c) il piano di trasporto e somministrazione dei pasti (tempi e modalità di consegna, ecc) ; d) il piano per la sanificazione e pulizia degli ambienti ed il numero degli addetti da assegnare alla fornitura con riguardo alle singole fasi. Tale documentazione non dovrà superare n. 10 pagine (quindi il fronte e il retro) su foglio A4. Nel caso di un numero di pagine superiore, quanto contenuto dall' undicesima pagina in avanti non sarà oggetto di valutazione.
Prodotti.	Prodotti biologici o tipici o tradizionali (DOP, IGP, STG ed altre connotazioni locali allegando elenco e schede certificative) individuati nell' elenco degli alimenti base facente parte della documentazione di gara e reso disponibile sul sito.
Programma alimentare.	Inserimento nel programma alimentare di frutta stagionale, ortaggi ed altri alimenti tipici prodotti sul territorio della provincia (KM 0) allegando elenco prodotti, produttori e località di produzione.
Prodotti.	Prodotti biologici o tipici o tradizionali diversi da quelli di cui sopra che, come detto, sono individuati nel suddetto elenco degli alimenti base, allegando elenco e schede certificative.

Si invita il concorrente ad allegare anche copia su cd rom della stessa offerta.