

# 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 65 ; 099/474 28 71 ; 099/474 28 06 ; 099/ 474 28 07 ;  
Telefax 099/474 64 80**

<b>OGGETTO.</b>	<b>Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e servizi connessi.</b>
<b>IMPORTO DELL' APPALTO AL NETTO DELL' I.V.A. E DI ALTRI ONERI.</b>	<b>€ 126.292,80 di cui :</b> <input type="checkbox"/> € 125.379,84 per il servizio, soggetti a ribasso ; <input type="checkbox"/> € 912,96 per oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso.
<b>TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE.</b>	<b>13/01/2014, ore 12.00</b>

*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.10<sup>1</sup>, 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

<sup>1</sup> 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 :

<b>Piano di fornitura.</b>	<b>Piano di fornitura illustrativo delle seguenti attività :</b> 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.
<b>Prodotti.</b>	<b>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.</b>
<b>Programma alimentare.</b>	<b>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.</b>
<b>Prodotti.</b>	<b>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.</b>

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