

Allegato B) al Bando

Facsimile relazione illustrativa OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA
(massimo 10 pagine – escluse schede tecniche - no fronte retro – carattere leggibile)

AL COMUNE DI BIANDRATE

Servizi Amministrativi
Piazza Cesare Battisti n. 12
28061 BIANDRATE

Oggetto: Procedura ad evidenza pubblica per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria, anni scolastici 2010/2011 – 2011/2012.

Relazione per offerta tecnico-qualitativa

Il sottoscritto _____
Nato a _____ il _____
Residente a _____ Via _____
nella sua qualità di _____
della ditta _____
con sede legale in _____ Via _____
Codice fiscale _____
Partita Iva _____

In relazione alla gara in oggetto e sulla base di quanto previsto dal bando di gara e dal capitolato speciale, presenta la seguente offerta come di seguito articolata.

RELAZIONE ILLUSTRATIVA OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA

Organizzazione del servizio presso il centro di cottura della ditta:

Modalità di organizzazione del servizio presso la scuola dell'infanzia e la scuola primaria di Biandrate:

Modalità ed attrezzature in utilizzo presso il centro di cottura della ditta per la conservazione, la preparazione, la cottura degli alimenti:

Personale impiegato presso il centro cottura della scuola dell'infanzia e presso la scuola primaria con relativa qualifica e monte ore, contratto collettivo applicato:

Monte ore per la formazione del personale addetto alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti. La formazione dovrà essere riferita ai temi dell'igiene degli alimenti ed alla gestione del servizio:

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari: elenco dei prodotti forniti con relative schede tecniche con indicazione della rotazione dei prodotti nell'arco dell'anno scolastico:

Possesso della documentazione attestante la somministrazione di carni bovine, suine ed avicunicole provenienti da filiere italiane:

Possesso della documentazione attestante la somministrazione di altre tipologie di prodotti provenienti da filiere italiane:

Procedure HACCP applicate quotidianamente presso il centro di cottura della ditta, presso il centro di cottura della scuola dell'infanzia e presso il refettorio della scuola primaria:

Piano di sanificazione adottato presso il centro di cottura della ditta e presso il centro di cottura della scuola dell'infanzia:

Piano di trasporti con indicazione dei percorsi e dei tempi previsti per la consegna dei pasti dal centro di cottura ai centri refezionali oggetto del presente appalto:

Numero degli automezzi a disposizione della ditta e indicazione degli automezzi utilizzati per il servizio oggetto dell'appalto:

Caratteristiche delle attrezzature utilizzate per il trasporto e tipologia dei contenitori isothermici utilizzati (pluriporzione e monoporzione):

Piano delle emergenze per la gestione di eventuali guasti e/ imprevisti che compromettano il normale e igienico espletamento del servizio dalla fase di stoccaggio delle derrate, alla preparazione e distribuzione dei pasti:

Data, _____

**FIRMA
DEL LEGALE RAPPRESENTANTE**