



GESTIONE DEL CENTRO COTTURA COMUNALE E DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE COMUNALE E DELLA FONDAZIONE CASA DI SOGGIORNO PER ANZIANI DEL COMUNE DI BEDIZZOLE PER LA DURATA DI 6 ANNI

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

COMUNE DI BEDIZZOLE (BS)

STAZIONE APPALTANTE PER IL SUDETTO COMUNE:
PROVINCIA DI BRESCIA

CIG: 7018818FD4

CODICE NUTS: ITC 47

DICHIARAZIONE DI OFFERTA TECNICA

Il/la sottoscritto/a _____

nato a _____ (____), il _____

residente a _____ (____), Via _____, n. _____

in nome del concorrente “ _____ ”

con sede legale in _____ (____), Via _____, n. _____,

nella sua qualità di:

☐ Titolare o Legale rappresentante

☐ Procuratore speciale / generale

soggetto che partecipa alla gara in oggetto nella sua qualità di:

☐ Impresa individuale (lett. a) art. 45 D.Lgs. 50/2016);

☐ Società (lett. a) art. 45 D.Lgs. 50/2016), specificare tipo _____;

☐ Consorzio fra società cooperativa di produzione e lavoro (lett. b) art. 45 D.Lgs. 50/2016);

☐ Consorzio tra imprese artigiane (lett. b) art. 45 D.Lgs. 50/2016);

☐ Consorzio stabile (lett. c) art. 45 D.Lgs. 50/2016);

☐ Mandataria di un raggruppamento temporaneo (lett. d, art. 45 D.Lgs. 50/2016)

☐ tipo orizzontale

Documento firmato digitalmente

☐ tipo verticale

☐ costituito

☐ non costituito;

☐ Mandataria di un consorzio ordinario (lett. e, art. 45 D.Lgs. 50/2016);

☐ costituito

☐ non costituito;

☐ GEIE (lett. g, art. 45 D.Lgs. 50/2016);

OFFRE

p1. INDICE DELL'OFFERTA TECNICA

2. RELAZIONE TECNICA

2.A. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

2.A.1. Organizzazione aziendale dedicata all'appalto

2.A.2. Piano organizzativo del personale dedicato all'appalto

2.A.3. Modalità di esecuzione del servizio

2.A.4. Formazione del personale dedicato all'appalto

2.B. GESTIONE DELLE EMERGENZE

2.B.1. Modalità e procedure per gestire le emergenze

2.C. SELEZIONE DEI FORNITORI E PIANI DI AUTOCONTROLLO

2.C.1. Piano di approvvigionamento delle derrate alimentari e dei prodotti

2.C.2. Piano di autocontrollo della qualità del servizio

2.D. GESTIONE DELLE ATTIVITA' DI PULIZIA E DI LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE

2.D.1. Procedure adottate per lo svolgimento delle attività di pulizia e di lavaggio delle stoviglie

2.E. PIANI DI GESTIONE

Documento firmato digitalmente

2.D.1. Piano di gestione dei trasporti

2.D.2. Piano di gestione delle analisi di laboratorio

2.D.3. Piano di gestione delle manutenzioni

2.F. MENU' E DIETE SPECIALI

2.E.1. Proposte di menù per le Utenze scolastiche

2.E.2. Proposte di menù per gli ospiti della RSA e del CDI

2.E.3. Gestione delle diete speciali

2.G. MIGLIORIE

2.F.1. Proposte migliorative per la gestione del servizio per le Utenze scolastiche

2.F.2. Proposte migliorative per la gestione del servizio per gli ospiti della RSA e del CDI

Firma digitale

(firma del legale rappresentante del concorrente)

NB.:In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio ordinario di concorrenti, non ancora costituiti, ai sensi del comma art. 48 D.Lgs. 50/2016, ai fini della sottoscrizione in solido dell'offerta, in rappresentanza dei soggetti concorrenti mandanti.

Documento firmato digitalmente