



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
 Liceo Scientifico Statale "Alessandro Tassoni"

LICEO SCIENTIFICO STATALE  
 "A. TASSONI" MODENA  
 Data d'arrivo: 07/03/19  
 Prot. N° 2047/2019  
 Classif. 4.1.p

Allegato al Prot. 1457 /2019-4.1.p del 18/02/2019

**OFFERTA ECONOMICA**

Progetto: 10.2.5A-FSEPON-EM-2018-48 Collezioni-AMO – Modulo 3: Titolo "Restauro e digitalizzazione"

**FORNITURA PASTI DESTINATI AGLI ALUNNI**

CUP: D95B17000330007

CIG: ZA42731F04

Il/la sottoscritto/a LAVIOIA EMANUELA nato/a a PISTOCCI

il 25/06/1981 codice fiscale LVLMLN81H65G712B

nella qualità di Legale Rappresentante della Offerente \_\_\_\_\_

con sede legale in MODENA CAP 41121

Via GIUSEPPE VERDI 20 partita IVA 01133110773

Tel 339 2772577 Fax \_\_\_\_\_ e-mail ZIO\_GRAZIANO@LIVE.IT

pec LAVIOIAEMANUELA@LEGALMAIL.IT

sottoscrive la seguente offerta:

N° Pezzi per alunno	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE	PREZZO UNITARIO	PER N. 20 ALUNNI	TOTALE € Iva compresa
3	TRANCI DI PIZZA	PRODOTTO FRESCO	1,00	60	60,00
1	ERBAZZONE	PRODOTTO FRESCO	1,50	20	30,00
1	TRANCIO DI PIZZA FARCITO	PRODOTTO FRESCO	1,50	20	30,00
4	BOTTIGLIE DA LT 1,5	COCA-COLA	3,00	----	12,00
1	BOTTIGLIE DA LT 1,5	FANTA	3,00	----	3,00
7	BOTTIGLIE DA LT 1,5	ACQUA MINERALE NATURALE/GASATA	1,00	40	2,00
2	BICCHIERI	PLASTICA/CARTA		40	2,00
2	TOVAGLIOLI	CARTA		40	1,00
1	TOVAGLIETTE	MONO USO	0,10	20	2,00

COSTO COMPLESSIVO PER OGNI PASTO: IVA COMPRESA

EURO 7 (CIFRE) SETTE (LETTERE)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Liceo Scientifico Statale "Alessandro Tassoni"

COSTO COMPLESSIVO PER 20 PASTI PER 10 INCONTRI: IVA COMPRESA 10%  
EURO 140,00 (CIFRE) CENTOCANDOLA (LETTERE)

Il sottoscritto dichiara inoltre, ai sensi del DPR 445/2000:

1. di aver giudicato i prezzi offerti, nel loro complesso, remunerativi ed in grado di garantire la copertura finanziaria di tutti gli oneri diretti ed indiretti che dovrà sostenere per erogare, in caso di aggiudicazione, la fornitura a perfetta regola d'arte;
2. di aver preso esatta conoscenza della natura dell'appalto e di tutte le circostanze particolari e generali che possono avere influito sulla determinazione dell'offerta;
3. di mantenere valida l'offerta per 90 giorni dalla data di scadenza del termine per la presentazione della stessa;

TIMBRO E FIRMA

**PIZZERIA - ROSTICCERIA**  
**"DA ZIO GRAZIANO"**  
**di LAVIOLA EMANUELA**  
Viale Verdi, 20 - 41121 Modena - T. 059.221519 / 339.2772577  
Via Emilia Centro, 59 - 41121 Modena - T. 059.230094 / 339.2772577  
Part. IVA 01133110773 - C.F.: LVL MML 81H65 G712B

Viale V. Reiter, 66 - 41121 Modena ☎ 059/4395511

✉ [mops02000b@istruzione.it](mailto:mops02000b@istruzione.it) - ✉ PEC: [mops02000b@pec.istruzione.it](mailto:mops02000b@pec.istruzione.it) Sito: [www.liceotassoni.edu.it](http://www.liceotassoni.edu.it)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
 Liceo Scientifico Statale "Alessandro Tassoni"

Allegato al Prot. 1457 /2019-4.1.p del 18/02/2019

### CAPITOLATO TECNICO

Progetto: 10.2.5A-FSEPON-EM-2018-48 Collezioni-AMO – Modulo 3: Titolo "Restauro e digitalizzazione"

### FORNITURA PASTI DESTINATI AGLI ALUNNI

CUP: D95B17000330007

CIG: ZA42731F04

Si chiede di formulare la Vs. migliore offerta per la fornitura di seguito riportato:

N° Pezzi per alunno	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE	PER N. 20 ALUNNI
3	TRANCI DI PIZZA	PRODOTTO FRESCO	60
1	ERBAZZONE	PRODOTTO FRESCO	20
1	TRANCIO DI PIZZA FARCITO	PRODOTTO FRESCO	20
4	BOTTIGLIE DA LT 1,5	COCA-COLA	----
1	BOTTIGLIE DA LT 1,5	FANTA	----
7	BOTTIGLIE DA LT 1,5	ACQUA MINERALE NATURALE/GASATA	----
2	BICCHIERI	PLASTICA/CARTA	40
2	TOVAGLIOLI	CARTA	40
	TOVAGLIE	MONO USO	

- La Ditta aggiudicatrice provvede alla preparazione dei pasti presso il proprio centro di cottura ed al successivo trasporto e consegna presso il Liceo Tassoni di V.le Reiter 66 Modena
- La Ditta aggiudicatrice dovrà fornire:
  - n° 20 pasti caldi e le relative vettovaglie come indicato
  - la consegna dovrà avvenire alle ore 13.00 nei giorni indicati dal calendario presentato dall'Istituto
  - gli incontri previsti sono 10 distribuiti settimanalmente tra fine marzo 2019 e aprile 2019
- La cucina del Gestore selezionato deve essere già funzionante e regolarmente autorizzata a norma delle vigenti disposizioni igienico sanitarie. I cibi debbono essere immessi in contenitori ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità.
- Si fa riferimento alla Legge 30/04/1962 n. 283 e al suo regolamento di esecuzione 26/03/1980 n. 327 e ss.mm.ii., per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, nonché a quanto previsto dalla normativa regionale vigente.
- La ditta, pertanto, solleva l'Istituzione scolastica da qualsiasi responsabilità in ordine alla regolarità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal d.lgs. n. 155/97(Sistema HACCP per l'autocontrollo igienicosanitario).