ALLEGATO H

AL DIRIGENTE SCOLASTICO

IIS “San Benedetto” di Cassino

prof. sa Maria Venuti

**OFFERTA TECNICO QUALITATIVA relativa all’affidamento della fornitura dei prodotti alimentari per le esercitazioni di laboratorio presso l’I.I.S. “San Benedetto” di Cassino - anno solare 2020**

Il/La Sottoscritto/a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_-

nella sua qualità di \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ della società \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**PRESENTA LA SEGUENTE OFFERTA:**

**OFFERTA TECNICO–QUALITATIVA (max 70 punti)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| LOTTO | PRODOTTI PANIERE | MARCA e provenienza | CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE(oppure SCHEDE TECNICHE ALLEGATE) | Consegna(volte a settimana) |
| 1 | **dado per brodo carne 1 kg** |  |  |  |
| **dado per brodo vegetale** |  |  |
| **caffè in grani kg 1** |  |  |
| **cioccolato fondente kg 1** |  |  |
| **farina 00** |  |  |
| **olio extra vergine d’oliva** |  |  |
| **olio di semi:** |  |  |
| **pomodoro pelati 3 kg** |  |  |
| **uova fresche** |  |  |
| 2 | **Branzini** |  |  |  |
| **Salmone** |  |  |
| **Trote salmonate** |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 3 | **Carni bovine: taglio reale** |  |  |  |
| **Carni bovine: Costata** |  |  |
| **Carni bovine:Girello** |  |  |
| **Carni bovine: sottofesa** |  |  |
| **Carni bovine: Scamone** |  |  |
| **Carni Bianche: pollo busto** |  |  |
| **Carni Bianche: petto di pollo** |  |  |
| **Carni Bianche: fesa di tacchino** |  |  |
| **coniglio fresco** |  |  |
| **Carni Suina: lonza** |  |  |
| **Carni suina: salsiccia** |  |  |
| **bacon affumicato** |  |  |
| **pancetta tesa** |  |  |
| **pancetta affumicata** |  |  |
| **prosciutto crudo** |  |  |
| **prosciutto cotto coscia** |  |  |
| 4 | **ananas** |  |  |  |
| **asparagi** |  |  |
| **banane** |  |  |
| **carota** |  |  |
| **cavolfiore** |  |  |
| **cipolla rossa** |  |  |
| **cipolla bionda** |  |  |
| **cipolla bianca** |  |  |
| **insalata verde** |  |  |
| **limone** |  |  |
| **melanzane** |  |  |
| **mele** |  |  |
| **patate** |  |  |
| **peperoni** |  |  |
| **pomodori** |  |  |
| **pomodoro ciliegino** |  |  |
| **sedano** |  |  |
| **zucchine** |  |  |
| 5 SURGELATI | **asparagi** |  |  |  |
| **branzini** |  |  |
| **calamari** |  |  |
| **code di gambero** |  |  |
| **fagiolini** |  |  |
| **gamberi** |  |  |
| **mazzancolle code** |  |  |
| **piselli** |  |  |
| **spinaci** |  |  |
| **champignon** |  |  |
| 6 | **burro** |  |  |  |
| **fontal** |  |  |
| **grana** |  |  |
| **Latte UTH intero** |  |  |
| **Latte UTH P.S.** |  |  |
| **mozzarella filante** |  |  |
| **ricotta** |  |  |
| **toma** |  |  |
| 7 | **crema di cacao chiara** |  |  |  |
| **gin** |  |  |
| **moscato d'asti** |  |  |
| **prosecco** |  |  |
| **rhum chiaro/ ambrato** |  |  |
| **succhi arancia** |  |  |
| **succo ananas** |  |  |
| **succo di limone** |  |  |
| **succo di pesca** |  |  |
| **vermouth dry** |  |  |
| **vermouth rosso** |  |  |
| **vodka** |  |  |
| 8 | **pane varie pezzature** |  |  |  |
| 9 | **Penne lisce/ rigate** |  |  |  |
| **Spaghetti** |  |  |
| **Riso Carnaroli** |  |  |
| 10 | **alluminio rotolo 150 m** |  |  |  |
| **pellicola trasparente 150 m** |  |  |
| **carta forno (150 m)** |  |  |
| **tovaglioli carta conf 100** |  |  |

CONSEGNA DELLA MERCE

La ditta si impegna alla fornitura e al trasporto dei prodotti con personale dipendente e mezzi propri.

La merce sarà trasportata e consegnata nel rispetto delle norme d’igiene ed in perfetta conservazione a temperatura controllata al fine di non interrompere la catena del freddo e sistemata in appositi contenitori e/o confezioni al fine di evitare prodotti in promiscuità, in regola con le vigenti disposizioni di legge. La merce sarà consegnata al magazzino dei laboratori di cucina e sala in via Casilina Nord, s. n. c. – 03043 Cassino (Fr).

Nel caso in cui lo scarico dovesse essere ritardato per un qualsiasi impedimento, dovrà essere comunicato all’ufficio tecnico preposto.

**La ditta aggiudicataria dovrà inoltre essere disponibile ad effettuare consegne per richieste impreviste e urgenti anche con un preavviso di 24 ore e per piccole quantità.**

**Modalità adottate per le procedure di ritiro /richiamo:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Luogo e data:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Timbro e Firma del legale rappresentante

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_