

**BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA COMUNITARIA CON IL CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO PREPARAZIONE – COTTURA - CONFEZIONAMENTO E DI TRASPORTO – CONSEGNA PASTI AGLI OSPITI DEI CENTRI SERVIZI "OASI" DI ALBIANO E IL "MUGHETTO" DI LISIGNAGO E A DOMICILIO DEGLI UTENTI DEL SERVIZIO SOCIO-ASSISTENZIALE NEI COMUNI COMPRESI NEL TERRITORIO DELLA COMUNITA' DELLA VALLE DI CEMBRA (GIOVO, LISIGNAGO, CEMBRA, FAVER, SEGONZANO, VALDA, GRUMES, GRAUNO, SOVER, ALBIANO, LONALASES).**

**PARAMETRI E CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

**MODALITÀ DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA**

L'offerta dovrà essere redatta in conformità alle prescrizioni del presente documento e alla vigente normativa **in materia di imposta di bollo**. Essa dovrà essere composta da un'**offerta tecnica** e da un'**offerta economica**. Le offerte dovranno essere presentate in **distinte buste (o plichi)** adeguatamente chiuse e sigillate con le medesime modalità previste per il plico esterno di cui al paragrafo 1 del bando di gara, recanti all'esterno la denominazione dell'impresa, la scritta rispettivamente: "**Offerta tecnica**", "**Offerta economica**" e l'oggetto della gara. Esse andranno quindi inserite **nel plico unico esterno**.

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà con il criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**, secondo quanto disposto dall'art. 83 del D.Lgs. 163/2006, valutata in base ai seguenti elementi:

	<b>ELEMENTI DI VALUTAZIONE</b>		<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
<b>OFFERTA TECNICA</b>	1)	<b>DISPONIBILITA', O DICHIARAZIONE DI IMPEGNO, ALLA COSTITUZIONE DEL CENTRO DI PREPARAZIONE/COTTURA/ CONFEZIONAMENTO PASTI NELL'AMBITO TERRITORIALE DELLA COMUNITA' DELLA VALLE DI CEMBRA</b>	<b>10 PUNTI</b>
	2)	<b>OFFERTA DI VERDURA E FRUTTA BIOLOGICA SCELTA FRA QUELLA SPECIFICAMENTE INDICATA</b>	<b>5 PUNTI</b>
	3)	<b>OFFERTA DI CARNI FRESCHE</b>	<b>5 PUNTI</b>
	4)	<b>UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE</b>	<b>5 PUNTI</b>
	5)	<b>PROPOSTA DI MENÙ</b>	<b>20 PUNTI</b>
	6)	<b>PROPOSTA DI VERIFICA DEL PROCESSO PRODUTTIVO E DISTRIBUTIVO SPECIFICO</b>	<b>12 PUNTI</b>

	<b>PER L'APPALTO IN OGGETTO</b>	
7)	<b>ALTRE PROPOSTE ORGANIZZATIVE DI MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO</b>	<b>3 PUNTI</b>
<b>TOTALE OFFERTA TECNICA</b>		<b>60 PUNTI</b>
<b>OFFERTA ECONOMICA</b>	<b>RIBASSO SUL VALORE DEL PASTO</b>	<b>40 PUNTI</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO</b> <i>(offerta tecnica + offerta economica)</i>		<b>100 PUNTI</b>

L'aggiudicazione verrà disposta nei confronti del soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, e cioè che avrà ottenuto il **punteggio complessivo più alto**, a seguito della somma dei diversi punteggi parziali attribuiti, secondo la seguente formula:

$$K_i = OT_i + OE_i \text{ dove}$$

**K<sub>i</sub>** è il punteggio totale attribuito al concorrente esimo;

**OT<sub>i</sub>** è il punteggio attribuito all'offerta tecnica del concorrente esimo;

**OE<sub>i</sub>** è il punteggio attribuito all'offerta economica del concorrente esimo.

Qualora nessun concorrente ottenga, per l'intera offerta tecnica, il punteggio pari al peso complessivo stabilito (nel caso di specie 60 punti) si dovrà procedere ad assegnare il peso totale dell'offerta tecnica all'offerta che ha ottenuto il punteggio massimo, quale somma dei punteggi dei singoli elementi di valutazione, e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

In caso di parità di punteggio, l'individuazione dell'impresa aggiudicataria avverrà mediante estrazione a sorte in seduta pubblica.

**Ai sensi dell'art. 55, comma 4 D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 si procederà ad aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida purché la stessa sia ritenuta conveniente o idonea per l'Amministrazione in relazione all'oggetto dell'appalto ed alle prescrizioni degli atti di gara.**

**Non saranno ammesse offerte in aumento, parziali, condizionate o alternative.**

<b>OFFERTA TECNICA</b>
------------------------

**LE CARATTERISTICHE MINIME E INDEROGABILI CHE L'OFFERTA TECNICA DEVE RISPETTARE SONO INDICATE NEL CAPITOLATO TECNICO.**  
**IL MANCATO RISPETTO DI TALI CARATTERISTICHE MINIME COMPORTA L'ESCLUSIONE DALLA PROCEDURA DI GARA.**

**Con riferimento ai prodotti offerti di cui ai successivi punti 2), 3), e 5), il concorrente dovrà essere in grado di fornire, a richiesta dell'Amministrazione, la tracciabilità dei**

**prodotti impiegati per tutta la durata dell'appalto, rispettando le indicazioni del capitolato tecnico.**

L'Amministrazione provinciale, giovandosi dell'ausilio di una Commissione Tecnica, nominata con delibera della Giunta Provinciale, esprime una scelta insindacabile del soggetto la cui offerta tecnica è considerata preferibile, secondo i criteri e le modalità di seguito riportati:

**1) Disponibilità, o impegno alla costituzione entro la data di stipulazione del contratto d'appalto, del centro di preparazione-cottura-confezionamento pasti entro l'ambito territoriale della Comunità della Valle di Cembra: 10 punti**

Il punteggio pari a 10 punti sarà attribuito qualora il concorrente offra:

- il centro di preparazione-cottura-confezionamento dei pasti oggetto dell'appalto entro l'ambito territoriale della Comunità della Valle di Cembra, a garanzia di una maggiore qualità dei pasti offerti, nei termini di riduzione del tempo intercorrente fra la preparazione e il consumo degli stessi.

**2) Offerta di verdura e frutta biologica: max 5 punti**

Dovrà essere indicata la disponibilità dell'impresa alla fornitura, per tutta la durata del contratto d'appalto, dei prodotti biologici, scelti fra il seguente elenco tassativo di prodotti:

<b>ORTAGGI</b>	<b>FRUTTA</b>
carote	mele
patate	pere
cavolo/cappuccio	susine/prugne
cavolfiore	kiwi
zucchine	

Per prodotti biologici si intendono quelli certificati in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi. La relativa certificazione dovrà essere presentata prima dell'avvio della fornitura.

Il punteggio sarà attribuito sulla base del **numero di prodotti biologici** offerti per tipologia, **scelti tassativamente fra quelli sopra elencati (max 9)**, applicando la seguente formula matematica come segue:

$$P = 5 * \frac{\text{Offerta in esame}}{\text{Migliore offerta}}$$

**3) Offerta di carni fresche: max 5 punti**

Dovrà essere indicata la disponibilità dell'impresa alla fornitura, per tutta la durata del contratto d'appalto, di una delle seguenti tipologie di carni, specificando, prima dell'avvio della fornitura, tipologia di carne, Paese di nascita, di allevamento e di macellazione. L'impresa dovrà fare l'offerta scegliendo **solo una** delle tre tipologie di carni sotto indicate.

1. carni fresche provenienti da animali nati, allevati e macellati in Trentino: punti 5
2. carni fresche provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia: punti 3

3. carni fresche provenienti da animali allevati e macellati in Italia: punti 2

Il punteggio sarà attribuito assegnando i sub punteggi come sopra riportato e riparametrando i punteggi finali assegnando all'offerta che ha ottenuto il miglior punteggio, il punteggio massimo di 5 punti, e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

#### 4) Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale: max 5 punti

Sarà valutato l'utilizzo, per tutta la durata del contratto, di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per le consegne e precisamente:

- veicoli a trazione elettrica
- veicoli a trazione ibrida (detti ibridi e bimodali)
- veicoli ad esclusiva alimentazione a metano o GPL
- veicoli ad alimentazione "bifuel"

Fermo restando il numero minimo di n. 2 automezzi che l'aggiudicatario deve garantire di mettere a disposizione per l'appalto, il punteggio sarà attribuito sulla base del numero di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale messi a disposizione dal concorrente, sulla base della seguente formula matematica:

$$P = 5 * \frac{\text{Offerta in esame}}{\text{Migliore offerta}}$$

- 5) **Proposta di menù** (composto da: un primo piatto, un secondo piatto, due contorni di cui uno può essere freddo, frutta o dolce, *articolato su n. 5 giorni settimanali e n. 5 settimane e sulle due stagioni inverno ed estate*, con specifica indicazione delle alternative giornaliere e dei prodotti D.O.P. e I.G.P. della Provincia Autonoma di Trento e tradizionali della Provincia Autonoma di Trento, nonché da un *fac-simile/tipo di presentazione di un menù settimanale*): **max 20 punti così ripartiti:**
- 5.1 Valutazione dell'**equilibrio nutrizionale del menù**: **max 4 punti**
- 5.2 Valutazione della **varietà dei piatti** nella settimana e nell'arco delle n. 5 settimane: **max 4 punti**
- 5.3 Valutazione di **un fac-simile/tipo di presentazione di un menù settimanale utilizzato dagli utenti per la prenotazione dei pasti**: si valuterà la chiarezza e la precisione espositiva dei piatti e delle alternative: **max 3 punti**
- 5.4 Valutazione delle **alternative giornaliere per il primo piatto e per il secondo piatto** indicate nella proposta di menù. Laddove indicate, dovranno essere descritte in maniera specifica (es. Formaggio "Asiago"): si valuterà la qualità e varietà delle alternative proposte: **max 5 punti**
- 5.5 Valutazione dei piatti/prodotti derivati da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma Uni 11233:2009) indicati nella proposta di menù: prodotti **D.O.P.** (prodotti contrassegnati dalla denominazione di origine protetta) **della Provincia Autonoma di Trento**, **I.G.P.** (indicazione geografica protetta) **della Provincia Autonoma di Trento e tradizionali della Provincia Autonoma di Trento**. (Per prodotti DOP o IGP si intendono quelli certificati, Regolamento 1898/2006/CE, come riportato nell'elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e dei prodotti agroalimentari tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350 dd. 8.09.1999.): saranno valutati la varietà dei prodotti e la frequenza di utilizzo del prodotto all'interno del menù: **max 4 punti**

**Elenco prodotti DOP e IGP assegnati alla Provincia autonoma di Trento.** Si fa riferimento all'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette pubblicato sul sito del ministero delle politiche agricole:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090>).

**Elenco prodotti agroalimentari tradizionali della Provincia Autonoma di Trento.** Si fa riferimento all'elenco pubblicato sul sito del ministero delle politiche agricole: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3276>).

Il punteggio, per ognuno dei cinque sub-elementi, sarà attribuito attraverso la media dei voti **tra 0 e 1** assegnati discrezionalmente da ciascun commissario (riportando ad uno la media più alta e proporzionando le altre) moltiplicata per il peso assegnato al sub-elemento. Qualora, a seguito della somma dei cinque punteggi, nessun concorrente otterrà 20 punti si procederà alla riparametrazione, riportando a 20 il punteggio complessivo più alto e proporzionando a tale punteggio massimo i punteggi complessivi provvisori prima calcolati.

**6) Proposta di verifica del processo produttivo e distributivo specifico per l'appalto in oggetto: max 12 punti così ripartiti:**

6.1 modalità di effettuazione di **monitoraggi periodici di valutazione della customer satisfaction** attraverso cui valutare la soddisfazione dell'utente e in tal modo progettare diversi interventi: **max 4 punti**

6.2 qualità, in termini di completezza e di efficacia, della **check list** che verrà utilizzata **per l'autocontrollo del processo produttivo e distributivo dell'appalto**. La check list dovrà sviluppare almeno i seguenti **macro-argomenti**: organizzazione del servizio, materie prime e preparazione dei pasti, trasporto-consegna dei pasti, caratteristiche dei locali di cottura-preparazione-confezionamento pasti, formazione degli addetti: **max 8 punti**

Il punteggio, per ognuno dei due sub-elementi, sarà attribuito attraverso la media dei voti **tra 0 e 1** assegnati discrezionalmente da ciascun commissario (riportando ad uno la media più alta e proporzionando le altre) moltiplicata per il peso assegnato al sub-elemento. Qualora, a seguito della somma dei due punteggi, nessun concorrente otterrà 12 punti si procederà alla riparametrazione, riportando a 12 il punteggio complessivo più alto e proporzionando a tale punteggio massimo i punteggi complessivi provvisori prima calcolati.

**7) Altre proposte organizzative di miglioramento del servizio: max 3 punti**

Si intendono per proposte organizzative di miglioramento del servizio, ad esempio: le attività preordinate al controllo/riduzione del tempo massimo di consegna del pasto calcolato fra la consegna del primo pasto e dell'ultimo (tempo massimo da capitolato di 1,5 ora), le scelte operate in tema di sicurezza alimentare, la metodologia di gestione dei reclami/problemi, la capacità di far fronte a situazioni di emergenza, la proposta di presentazione del servizio (ad es. vademecum di benvenuto) ecc..

Il punteggio sarà attribuito attraverso la media dei voti tra 0 e 1 assegnati discrezionalmente da ciascun commissario (riportando ad uno la media più alta e proporzionando le altre) moltiplicata per il peso assegnato all'elemento.

**MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA**

L'offerta tecnica è costituita dai seguenti documenti:

- **Proposta di menù** in formato libero (composto da: un primo piatto, un secondo piatto, due contorni di cui uno può essere freddo, frutta o dolce, *articolato su n. 5 giorni settimanali e n. 5 settimane e sulle due stagioni inverno ed estate*, con specifica indicazione delle alternative giornaliere e dei prodotti D.O.P. e I.G.P. della Provincia Autonoma di Trento e tradizionali della Provincia Autonoma di Trento, nonché da un *fac-simile/tipo di presentazione di un menù settimanale*): **PENA L'ESCLUSIONE DALLA PROCEDURA**
- **Modello per la formulazione dell'offerta tecnica** relativamente agli elementi di valutazione di cui ai punti 1,2,3 e 4 del documento "Parametri e criteri di valutazione delle offerte" predisposto dalla stazione appaltante: **PENA L'ATTRIBUZIONE DI UN PUNTEGGIO PARI A ZERO**
- **Un fac-simile di check list** che verrà utilizzato per l'autocontrollo del processo produttivo e distributivo dell'appalto in formato libero: **PENA L'ATTRIBUZIONE DI UN PUNTEGGIO PARI A ZERO**
- **Un'unica relazione** in formato A4, costituita da un **massimo di 5 facciate**, per quanto riguarda gli aspetti qualitativi descritti nei precedenti n. 6.1 e 7 **PENA L'ATTRIBUZIONE DI UN PUNTEGGIO PARI A ZERO**

#### **MODALITA' DI SOTTOSCRIZIONE DELL'OFFERTA TECNICA**

La **proposta di menù** dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa concorrente (o da persona in possesso dei poteri di impegnare l'impresa concorrente), **a PENA DI ESCLUSIONE dalla gara.**

Gli ulteriori documenti costitutivi dell'offerta tecnica, ovvero, il **modello** per la formulazione dell'offerta tecnica relativamente agli elementi di valutazione di cui ai punti 1,2,3 e 4 del presente documento "Parametri e criteri di valutazione delle offerte", il **fac-simile di check list** per l'autocontrollo del processo e **la relazione** relativa ai punti 6.1 e 7 del presente documento "Parametri e criteri di valutazione delle offerte" qualora non sottoscritti dal legale rappresentante dell'impresa concorrente (o da persona in possesso dei poteri di impegnare l'impresa concorrente), comporteranno **L'ATTRIBUZIONE DI UN PUNTEGGIO PARI A ZERO.**

Nel caso di imprese riunite in raggruppamento temporaneo non ancora costituito, la **proposta di menù** dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante di ciascuna impresa raggruppata (o da persona in possesso dei poteri di impegnare l'impresa concorrente), **a PENA DI ESCLUSIONE dalla gara.**

Gli ulteriori documenti costitutivi dell'offerta tecnica, ovvero, il **modello** per la formulazione dell'offerta tecnica relativamente agli elementi di valutazione di cui ai punti 1,2,3 e 4 del presente documento "Parametri e criteri di valutazione delle offerte", il **fac-simile di check list** per l'autocontrollo del processo e **la relazione** relativa ai punti 6.1 e 7 del presente documento "Parametri e criteri di valutazione delle offerte" qualora non sottoscritti dal legale rappresentante di ciascuna impresa raggruppata (o da persona in possesso dei poteri di impegnare l'impresa concorrente), comporteranno **L'ATTRIBUZIONE DI UN PUNTEGGIO PARI A ZERO.**

Nel caso di imprese riunite in raggruppamento temporaneo di imprese già costituito la **proposta di menù** dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo (o da persona in possesso dei poteri di impegnare l'impresa concorrente), **a PENA DI ESCLUSIONE dalla gara.**

Gli ulteriori documenti costitutivi dell'offerta tecnica, ovvero, il **modello** per la formulazione dell'offerta tecnica relativamente agli elementi di valutazione di cui ai punti 1,2,3 e 4 del presente documento "Parametri e criteri di valutazione delle offerte" il **fac-simile di check list** per l'autocontrollo del processo e **la relazione** relativa ai punti 6.1 e 7 del presente documento "Parametri e criteri di valutazione delle offerte" qualora non sottoscritti dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo (o da persona in possesso dei poteri di impegnare l'impresa concorrente), comporteranno **L'ATTRIBUZIONE DI UN PUNTEGGIO PARI A ZERO.**

Nel caso di consorzio ex 2602 c.c. già costituito o di G.e.i.e., la **proposta di menù** dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del Consorzio o del G.E.I.E (o da persona in possesso dei poteri di impegnare l'impresa concorrente), **a PENA DI ESCLUSIONE dalla gara.**

Gli ulteriori documenti costitutivi dell'offerta tecnica, ovvero, il **modello** per la formulazione dell'offerta tecnica relativamente agli elementi di valutazione di cui ai punti 1,2,3 e 4 del presente documento "Parametri e criteri di valutazione delle offerte" il **fac-simile di check list** per l'autocontrollo del processo e **la relazione** relativa ai punti 6.1 e 7 del presente documento "Parametri e criteri di valutazione delle offerte" qualora non sottoscritti dal legale rappresentante del Consorzio o del G.e.i.e., (o da persona in possesso dei poteri di impegnare l'impresa concorrente), comporteranno **L'ATTRIBUZIONE DI UN PUNTEGGIO PARI A ZERO.**

Nel caso di consorzio ex 2602 c.c. non ancora costituito la **proposta di menù** dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante di ciascuna impresa consorziata (o da persona in possesso dei poteri di impegnare l'impresa concorrente), **a PENA DI ESCLUSIONE dalla gara.**

Gli ulteriori documenti costitutivi dell'offerta tecnica, ovvero, il **modello** per la formulazione dell'offerta tecnica relativamente agli elementi di valutazione di cui ai punti 1,2,3 e 4 del presente documento "Parametri e criteri di valutazione delle offerte", il **fac-simile di check list** per l'autocontrollo del processo e **la relazione** relativa ai punti 6.1 e 7 del presente documento "Parametri e criteri di valutazione delle offerte" qualora non sottoscritti dal legale rappresentante di ciascuna impresa consorziata (o da persona in possesso dei poteri di impegnare l'impresa concorrente), comporteranno **L'ATTRIBUZIONE DI UN PUNTEGGIO PARI A ZERO.**

Per tutte le altre forme di Consorzio, la **proposta di menù** dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del Consorzio (o da persona in possesso dei poteri di impegnare l'impresa concorrente) **a PENA DI ESCLUSIONE dalla gara.**

Gli ulteriori documenti costitutivi dell'offerta tecnica, ovvero, il **modello** per la formulazione dell'offerta tecnica relativamente agli elementi di valutazione di cui ai punti 1,2,3 e 4 del presente documento "Parametri e criteri di valutazione delle offerte", il **fac-simile di check list** per l'autocontrollo del processo e **la relazione** relativa ai punti 6.1 e 7 del presente documento "Parametri e criteri di valutazione delle offerte" qualora non sottoscritti dal legale rappresentante del Consorzio (o da persona in possesso dei poteri di impegnare l'impresa concorrente), comporteranno **L'ATTRIBUZIONE DI UN PUNTEGGIO PARI A ZERO.**

Si evidenzia che in nessun caso, a **PENA DI ESCLUSIONE**, al di fuori della busta contenente l'offerta economica, potrà essere inserito alcun documento contenente indicazioni di importi, neppure indicativi.

## OFFERTA ECONOMICA

### **RIBASSO PERCENTUALE OFFERTO** fino a 40 punti

Il punteggio assegnato all'offerta economica (**massimo 40 punti**) sarà determinato applicando le seguenti formule:

$C_i$	(per $A_i \leq A_{soglia}$ )	=	$0,8 * A_i / A_{soglia}$
$C_i$	(per $A_i > A_{soglia}$ )	=	$0,8 + (1,00 - 0,8) * [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$

dove

$C_i$	=	coefficiente attribuito al concorrente iesimo (da moltiplicarsi per il peso pari a 40)
$A_i$	=	valore dell'offerta ( <i>ribasso</i> ) del concorrente iesimo
$A_{soglia}$	=	media aritmetica dei valori delle offerte ( <i>ribasso sul prezzo</i> ) dei concorrenti
$A_{max}$	=	Valore dell'offerta con il maggior ribasso

L'offerta economica (**IVA ESCLUSA**) dovrà contenere, **A PENA DI ESCLUSIONE** dalla procedura, l'esatta indicazione:

- A)** del **ribasso percentuale** offerto espresso in cifre ed in lettere sul prezzo unitario di ciascun pasto .  
Il ribasso percentuale deve essere espresso con due decimali dopo la virgola. Eventuali decimali ulteriori rispetto ai 2 (due) richiesti, verranno troncati e non saranno presi in considerazione. Qualora il concorrente indichi un numero inferiore di decimali rispetto a quelli richiesti, la commissione considererà i decimali mancanti pari a 0.  
Nel caso di discordanza fra il ribasso espresso in cifre e quello espresso in lettere prevale quello in lettere.
- B)** dei **costi relativi alla sicurezza specifica aziendale** di cui all'art. 87, comma 4 del D.Lgs. n. 163/2006.

L'offerta economica dovrà essere **in regola con l'imposta di bollo** (una marca da bollo da 16,00).

Il modello per la presentazione dell'offerta economica è allegato al bando di gara sotto la lettera D).

**Si invitano i concorrenti ad utilizzare detto modello per la partecipazione alla gara.**

### **MODALITA' DI SOTTOSCRIZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA**

L'offerta economica dovrà essere **sottoscritta dal legale rappresentante** dell'impresa (o da persona in possesso dei poteri di impegnare l'impresa), a **PENA DI ESCLUSIONE dalla gara.**



Nel caso di imprese riunite in raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito, l'offerta economica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentate di **ciascuna impresa raggruppata, a PENA DI ESCLUSIONE dalla gara.**

Nel caso di imprese riunite in raggruppamento temporaneo di imprese già costituito, l'offerta economica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentate dell'impresa capogruppo, a **PENA DI ESCLUSIONE dalla gara.**

Nel caso di consorzio ex 2602 c.c. già costituito o di G.e.i.e., l'offerta economica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del Consorzio o del G.e.i.e., a **PENA DI ESCLUSIONE dalla gara.**

Nel caso di consorzio ex 2602 c.c. non ancora costituito, l'offerta economica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante di ciascuna impresa consorziata, a **PENA DI ESCLUSIONE dalla gara.**

Per tutte le altre forme di Consorzio, l'offerta economica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del Consorzio, a **PENA DI ESCLUSIONE dalla gara.**