Allegato "D" "parametri e criteri di valutazione delle offerte"

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione da svolgersi presso le APSP:

- **"REDENTA FLORIANI" DI STRIGNO(TN)**
- **"SUOR AGNESE" DI CASTELLO TESNO (TN)**
- **"PICCOLO SPEDALE" DI PIEVE TESINO(TN)**
- **"S.LORENZO e S. MARIA DELLA MIERICORDIA" DI BORGO VALSUGANA (TN)**
- **"CASA DI SOGGIORNO SUOR FILIPPINA DI GRIGNO"DI GRIGNO (TN)**
- **"S. GIUSEPPE" DI PRIMIERO (TN)**

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 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**, valutata in base ai seguenti elementi:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE E PESO PONDERALE

Ai fini dell'individuazione dell'offerta più vantaggiosa la stazione appaltante assume gli elementi ed i relativi fattori ponderati di seguito indicati:

♦ QUALITÁ: punti massimi	**80**
♦ PREZZO: punti massimi	**20**
Totale punti massimi	**100**

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** risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica e del punteggio attribuito all'offerta economica, con le modalità di seguito indicate.

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.

OFFERTA TECNICA

L'Amministrazione, giovandosi dell'ausilio di una Commissione Tecnica, esprime una scelta insindacabile del soggetto la cui offerta tecnica è considerata preferibile, sulla base degli elementi di valutazione di seguito riportati.

N:	Oggetto	Punti
1	organizzazione del lavoro per ogni APSP	20
2	gestione delle diete speciali	10
3	programmazione dei menù	17
4	gestione alternative ai piatti del giorno	9
5	sistema di approvvigionamento e cicli di lavorazione	7
6	programmi di formazione per i propri dipendenti e proposte formative/educative allargate	5
7	feste di compleanno degli Ospiti giornate con menù a tema e per particolari festività di cui all'art. 2e del capitolato	4
8	menù locali e/o particolari	4
9	utilizzo di prodotti tipici locali, IGP e DOP	4
	Totale punteggi	**80**

Il punteggio agli elementi di valutazione di cui ai punti da 1 a 9 sarà attribuito attraverso la media dei voti espressi discrezionalmente dai commissari e variabili tra 0 e 1, moltiplicata per il peso ponderale assegnato.
I voti saranno attribuiti in base ai seguenti giudizi:

GIUDIZIO	**VOTO**
non sviluppato	0
qualità poco significativa	0 < voto =< 0,2
qualità scarsa	0,2 < voto =< 0,4
qualità mediocre	0,4 < voto =< 0,5
qualità discreta	0,5 < voto =< 0,6
qualità buona	0,6 < voto =< 0,7
qualità molto buona	0,7 < voto =< 0,8
qualità elevata	0,8 < voto =< 0,9
qualità ottima	0,9 < voto =< 1

Si illustrano di seguito i criteri per l'attribuzione dei voti e dei giudizi in relazione a ciascun elemento di valutazione:

	ELEMENTI DI VALUTAZIONE	**PESO PONDERALE**	**CRITERI DI VALUTAZIONE**
1	**organizzazione del lavoro per ogni APSP**	**20**	Il concorrente dovrà descrivere il modello organizzativo che intende attuare con riferimento a ciascun centro di ristorazione; in particolare, dovrà fornire precise informazioni in ordine ai seguenti aspetti: 1. Elenco delle figure professionali presenti direttamente o coinvolte indirettamente; 2. Pianta organica con specifica indicazione del numero di operatori, relativo inquadramento e monte ore contrattuale per singola unità , tenendo conto di quanto specificato all'art. 38 del capitolato; 3. Ore giornaliere di effettiva presenza in

			servizio delle singole figure professionali che il concorrente si impegna ad erogare a favore di ciascuna singola A.P.S.P.; 4. Turni di lavoro degli addetti alla cucina (cuochi, aiuti cuochi, altro personale di cucina); 5. Mansionario. L'efficacia e l'adeguatezza del modello organizzativo verranno valutate considerando i predetti aspetti nel loro insieme, analizzandone anche la coerenza complessiva.
2	**gestione delle diete speciali**	**10**	Verrà valutato il grado di sviluppo della proposta, con particolare riferimento ai seguenti aspetti: - tipologie di diete specifiche dettate da motivi sanitari proposte nella programmazione dei menù di cui al successivo punto 3, tra cui obbligatoriamente: diabetici, ipertesi, nefropatici, epatopatici, celiaci; la mancata trattazione anche di una sola delle tipologie obbligatorie comporta l'attribuzione di 0 punti per l'elemento di valutazione n. 2, fermo restando l'obbligo di cui all'art. 2 lett. D. del capitolato; - modalità di attivazione della dieta speciale e di risposta alle richieste; - alternative alle varie tipologie di diete proposte. L'elencazione non denota un ordine di importanza.
3	**programmazione dei menù**	**17**	Verrà valutato il grado di sviluppo della proposta, che dovrà consistere nella programmazione di almeno quattro settimane tipo per ognuna delle quattro stagioni, con particolare riferimento ai seguenti elementi: – adeguatezza dell'apporto calorico e nutrizionale dell'anziano; – adeguata presenza di diete modificate in consistenza; – variabilità stagionale e frequenza della rotazione del menù; – presenza di piatti locali tradizionali; – valorizzazione della festività domenicale; – varietà e stagionalità della frutta e verdura e frequenza di rotazione della stessa. Nel caso la proposta non sia articolata in almeno quattro settimane tipo e/o in quattro stagioni, non si darà luogo all'attribuzione di punteggio. L'elencazione non denota un ordine di importanza.
4	**gestione alternative ai piatti del giorno**	**9**	Con riferimento alle alternative al piatto del giorno diverse/ulteriori rispetto ai sostitutivi fissi verranno valutate la varietà e la qualità dei piatti sostitutivi fissi.
5	**sistema di approvvigionamento e cicli di lavorazione**	**7**	Verranno valutati i sistemi di approvvigionamento e i cicli di lavorazione, con particolare riferimento ai seguenti elementi: – modalità di approvvigionamento e conservazione delle derrate;

			– controllo sui fornitori e sulle materie prime; procedure operative; – cicli di lavorazione (si intende l'organizzazione del lavoro dall'acquisto alla cottura e distribuzione). L'elencazione non denota un ordine di importanza.
6	**programmi di formazione per i propri dipendenti e proposte formative/educative allargate**	**5**	Verranno valutati i programmi di formazione per i propri dipendenti, con particolare riferimento ai seguenti elementi: – differenziazione della formazione per le varie figure professionali, con particolare attenzione al cuoco e ai dipendenti neo assunti. Il concorrente deve altresì definire il periodo di affiancamento del nuovo assunto in relazione alla qualifica; – programmazione di percorsi formativi generali e particolari; – proposte formative/educative allargate e rivolte ai dipendenti delle APSP, volontari e famigliari. L'elencazione non denota un ordine di importanza.
7	**feste di compleanno degli Ospiti giornate con menù a tema e per particolari festività di cui all'art. 2e del capitolato**	**4**	Verranno valutate le proposte con particolare riferimento ai seguenti elementi in ordine di importanza: – composizione/varietà dei buffet e numero di destinatari; – regali ai festeggiati; – apertura a famigliari e amici; – feste speciali; – frequenza; – modalità organizzative / tipo di menù; – numero delle portate.
8	**menù locali e/o particolari**	**4**	Verranno valutate le proposte inerenti menù locali e/o particolari, con specifico riferimento ai seguenti elementi in ordine di importanza: – frequenza; – modalità di coinvolgimento degli ospiti in ordine alla scelta del menù.
9	**utilizzo di prodotti tipici locali, IGP e DOP**	**4**	Verranno valutate le proposte inerenti l'utilizzo di prodotti tipici locali, DOP E IGP con particolare riferimento alla frequenza ad alla tipologia di prodotti tipici locali utilizzati. Per prodotti tipici locali si intendono formaggi, latte e latticini, salumi ed insaccati, pane, cereali e derivati, prodotti ittici, di origine trentina.

Si precisa che verrà applicata la procedura di **riparametrazione,** di modo che al concorrente che otterrà il punteggio maggiore in ciascuno dei punti da 1 a 9 venga attribuito il punteggio massimo previsto per ciascuno dei predetti punti.
I punteggi così ottenuti da ciascun concorrente verranno poi sommati; si procederà quindi all'ulteriore riparametrazione dei punteggi totali complessivi, riportando a 80 il punteggio complessivo più alto e proporzionando a tale punteggio massimo i punteggi complessivi provvisori prima calcolati.

La formulazione dell'offerta tecnica dovrà essere illustrata con una **relazione** di massimo 20 facciate formato A4 e n. 50 righe per facciata. **Non saranno valutate le facciate in eccesso, né le righe in esubero rispetto alle 50 massime per facciata sopra segnalate.**
Non saranno considerati né conteggiati al fine del raggiungimento del limite delle 20 facciate eventuali allegati contenenti esclusivamente immagini, grafici, diagrammi, tabelle, menù nonché eventuali certificati, materiale aziendale e schede tecniche e di sicurezza di prodotti, macchinari ed attrezzatura allegati alla relazione.

Ai fini della valutazione, da parte della Commissione tecnica, delle offerte tecniche (relazioni descrittive), le stesse dovranno essere articolate in capitoli rubricati in modo **corrispondente** agli elementi di valutazione di cui alla precedente griglia (a titolo esemplificativo: *"Punto 1: Organizzazione del Lavoro"; "Punto 2: Gestione delle diete speciali" etc…).*

Nel caso di impresa singola, l'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa concorrente , a **PENA DI ESCLUSIONE** dalla gara.

Nel caso di imprese riunite in raggruppamento temporaneo non ancora costituito, l'offerta tecnica 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 tecnica 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 tecnica 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 tecnica 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 tecnica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del Consorzio, a **PENA DI ESCLUSIONE** dalla gara.

Si ricorda che le caratteristiche tecniche, organizzative e gestionali del servizio descritte nel Capitolato speciale d'appalto rappresentano requisiti minimi tassativi ed inderogabili. Si procederà all'ESCLUSIONE del concorrente la cui offerta tecnica non rispetti le caratteristiche minime.
Con particolare riferimento all'elemento di valutazione n. 1, si precisa che saranno ESCLUSE le offerte indicanti –anche per una sola struttura- un monte ore di lavoro effettivo che non consenta di garantire l'erogazione del servizio per tutte le fasce orarie così come definite al punto 3) dell'Art. 2a del Capitolato Speciale d'appalto.

Le offerte duplici (con alternative) o comunque condizionate non saranno ritenute valide e saranno ESCLUSE.

Si evidenzia che, al fine di consentire la valutazione dell'offerta da parte della Commissione tecnica, l'offerta **deve necessariamente evidenziare** gli elementi che consentono la valutazione e l'attribuzione dei punteggi secondo quanto indicato al presente elaborato.

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.

NOTA BENE:
Il concorrente può allegare all'offerta tecnica l'eventuale dichiarazione di **non consentire l'accesso**, da parte di altri concorrenti, alle informazioni contenute nell'offerta che costituiscono segreti tecnici o commerciali; in tal caso, sarà onere del concorrente individuare in modo **preciso** le parti dell'offerta contenenti le predette informazioni e fornire un'**adeguata motivazione**.

OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica dovrà essere **in regola con l'imposta di bollo (una marca da bollo da € 16,00 euro ogni 4 facciate)**.

L'OFFERTA ECONOMICA dovrà essere redatta su carta resa legale con l'avvertenza che si provvederà a trasmettere agli organi competenti alla regolarizzazione fiscale le offerte non in regola con l'imposta di bollo.
L'offerta economica dovrà essere formulata utilizzando il modulo, fornito dall'Amministrazione, di cui al successivo capoverso e recare la sottoscrizione del Legale rappresentante dell'Impresa o di suo procuratore. Nel caso di Imprese riunite in raggruppamento temporaneo non ancora costituito l'offerta dovrà essere sottoscritta dal Legale rappresentante di ciascuna impresa raggruppata, mentre nel caso di Imprese riunite in raggruppamento temporaneo già costituito l'offerta potrà essere sottoscritta dal Legale rappresentante della sola Impresa capogruppo o da un suo procuratore, in nome e per conto proprio e delle mandanti.
La formulazione dell'offerta economica avviene mediante la compilazione integrale dell'allegato modulo denominato "MODELLO PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA". Il predetto modulo è disponibile sul sito internet dell'Agenzia per gli Appalti della Provincia Autonoma di Trento: **www.appalti.provincia.tn.it.** alla sezione "**Gare d'appalto**" come allegato del bando relativo alla gara in oggetto.

La compilazione avviene mediante l'indicazione da parte dell'offerente:

- **del prezzo unitario offerto per ogni singola voce (dal numero 1 al numero 4)** relativa alle varie categorie di prestazioni (in cifre ed in lettere, con l'avvertenza che in caso di discordanza l'Amministrazione considererà valido il prezzo espresso in lettere) **e del prodotto** dello stesso moltiplicato per la quantità indicata dall'Amministrazione (prezzi complessivi parziali).

Si precisa che, a <u>PENA DI ESCLUSIONE</u>, i prezzi unitari proposti non potranno superare i seguenti importi:

	voce	valore massimo
1	Giornata alimentare	Euro 10,00
2	Pasto singolo	Euro 4,50
3	Pasto ridotto	Euro 3,50
4	Panino	Euro 1,40

- **del prezzo complessivo offerto** derivante dalla somma di tutti i prezzi complessivi parziali, che deve essere espresso in cifre ed in lettere;

- **<u>della percentuale di ribasso con tre decimali dopo la virgola, che deve essere espressa in cifre ed in lettere</u> (sia nella parte intera sia nella parte decimale)**; in caso di discordanza l'Amministrazione appaltante considererà valida la percentuale espressa in lettere.

ESEMPI DI INDICAZIONE DELLA PERCENTUALE DI RIBASSO :

- ES. 1

- **Percentuale di ribasso in cifre = 9,999**
- **Percentuale di ribasso in lettere = nove virgola novecentonovantanove**

- ES. 2

- **Percentuale di ribasso in cifre = 1,000**
- **Percentuale di ribasso in lettere = uno virgola zerozerozero**

- ES. 3

- **Percentuale di ribasso in cifre = 5,250**
- **Percentuale di ribasso in lettere = cinque virgola duecentocinquanta**

La percentuale di ribasso, espressa in cifre e in lettere, **con tre decimali dopo la virgola**, da indicare in calce all'offerta deve essere calcolata rapportando il prezzo complessivo offerto, al netto degli oneri della sicurezza stimati dalla stazione appaltante ai sensi dell'art 86 comma 3-bis del D.Lgs. 163/06, con il prezzo stimato dall'Amministrazione e posto a base di gara, al netto degli oneri per la sicurezza stimati dalla stazione appaltante ai sensi dell'art 86 comma 3-bis del D.Lgs. 163/06.
Eventuali decimali ulteriori rispetto ai 3 (tre) richiesti, verranno troncati e non saranno presi in considerazione. Qualora il concorrente indichi un numero inferiore di decimali rispetto a quelli richiesti, l'Amministrazione considererà i decimali mancanti pari a 0.

In caso di discordanza tra il prezzo complessivo offerto ed il ribasso percentuale riportati nella lista, prevarrà ai fini dell'aggiudicazione il ribasso percentuale indicato in lettere.

L'amministrazione aggiudicatrice, prima della stipulazione del contratto, procede alla verifica dei conteggi presentati dall'aggiudicatario tenendo per validi e immutabili i prezzi unitari e provvedendo, ove si riscontrino errori di calcolo, a correggerli. In caso di discordanza fra il prezzo complessivo risultante da tale verifica e quello dipendente dal ribasso percentuale offerto in lettere tutti i prezzi unitari sono corretti in modo costante in base alla percentuale di discordanza. I prezzi unitari offerti, eventualmente corretti, costituiscono l'elenco dei prezzi unitari contrattuali.

Si precisa che **l'offerta deve riguardare le prestazioni soggette a ribasso e gli importi di offerta devono essere espressi al netto degli oneri per la sicurezza già stimati dall'amministrazione**.

Si precisa infine che, ai sensi dell'art. 87 comma 4 del D.Lgs. 163/06, l'offerta dovrà indicare specificamente i costi relativi alla sicurezza aziendale (o costi interni per la sicurezza del lavoro), a **PENA DI ESCLUSIONE**.

Non saranno ammesse offerte economiche in aumento, parziali o condizionate.

L'offerta dovrà, a **PENA DI ESCLUSIONE**, essere sottoscritta dal Legale rappresentante dell'Impresa offerente, o di ciascuna Impresa raggruppata in caso di Raggruppamento temporaneo non costituito (o della sola capogruppo se il Raggruppamento è già costituito), ovvero da un suo procuratore.

Eventuali correzioni ai prezzi unitari e al ribasso percentuale (sia nella parte intera sia nella parte decimale) dovranno essere effettuate con un tratto di penna che consenta di leggere quanto si è inteso correggere. Non sono ammesse correzioni ai prezzi unitari e al ribasso percentuale (sia nella parte intera sia nella parte decimale) effettuate mediante cancellature, abrasioni o mediante uso dei correttori a vernice tipo bianchetto e similari. Le correzioni ai prezzi unitari e al ribasso percentuale (sia nella parte intera sia nella parte decimale) dovranno essere confermate mediante apposizione della sottoscrizione del legale rappresentante dell'impresa ovvero di un suo procuratore, o di ciascuna Impresa raggruppata in caso di Raggruppamento temporaneo non costituito o della sola capogruppo se il Raggruppamento è già costituito.
Non saranno considerati validamente espressi i prezzi unitari e il ribasso percentuale indicati a seguito di correzioni ad essi non chiaramente riconducibili, non effettuate con le modalità di cui sopra e non sottoscritte dal legale rappresentante dell'impresa ovvero da un suo procuratore, o di ciascuna Impresa raggruppata in caso di Raggruppamento temporaneo non costituito o della sola capogruppo se il Raggruppamento è già costituito.

Comporta l'ESCLUSIONE AUTOMATICA dell'offerta:

- **la mancata sottoscrizione del modulo, con le modalità sopra indicate;**
- **la mancata indicazione di uno o più prezzi unitari (qualora non siano validamente espressi né in cifre né in lettere);**
- **la mancata indicazione del ribasso percentuale (qualora non sia validamente espresso né in cifre né in lettere);**
- **la presentazione di offerte in aumento, anche con riferimento ad uno o più prezzi unitari;**
- **la mancata indicazione degli oneri per la sicurezza aziendale.**

DICHIARAZIONI/DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE ALL'OFFERTA ECONOMICA

Nella busta contenente l'offerta economica dovranno essere inserite, le seguenti dichiarazioni/documentazione:

1. **le <u>eventuali</u> giustificazioni dell'offerta**, al fine della valutazione dell'anomalia;
2. **l'<u>eventuale</u> dichiarazione di subappalto.**

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

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

Il punteggio assegnato all'offerta economica sarà determinato applicando le seguenti formule:

$P = 20 * C_i$
Avallare avvallare
dove

C_i	(per $A_i <= A_{soglia}$)	=	$0{,}90*A_i / A_{soglia}$
C_i	(per $A_i > A_{soglia}$)	=	$0{,}90 + (1{,}00 – 0{,}90)* [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$
C_i	=	**coefficiente** attribuito al concorrente iesimo	
A_i	=	**valore** dell'offerta (ribasso) del concorrente iesimo	
A_{soglia}	=	**media aritmetica** dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti	
A_{max}	=	**Valore dell'offerta con il maggior ribasso**	

MODELLO PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Marca da bollo
€ 16,00

Spett.le
Provincia Autonoma di Trento
APAC – Servizio Appalti

Oggetto: offerta economica inerente l'appalto del servizio di ristorazione a favore delle A.P.S.P. di Strigno, Castel Tesino, Pieve Tesino, Borgo Valsugana, Grigno e Transacqua.

Il sottoscritto _____, in qualità di legale rappresentante/procuratore dell'Impresa _____

OFFRE

NB: tutti gli importi vanno esposti al netto dell'IVA.

N.	**Descrizione**	**prezzo unitario in cifre** **prezzo unitario in lettere**	**Quantità triennale**	**Totale triennale in cifre** **Totale triennale in lettere**
1	Giornata alimentare (prezzo base € 10,00)	*in cifre* € , *in lettere* Euro _____,	440.190	*in cifre* € , *in lettere* Euro _____,
2	Pasto singolo (art. 2b lett. C. del CSA - prezzo base € 4,50)	*in cifre* € , *in lettere* Euro _____,	83.220	*in cifre* € , *in lettere* Euro _____,
3	Pasto ridotto (solo primo o solo secondo piatto – art. 2b n. 11 del CSA prezzo base € 3,50)	*in cifre* € , *in lettere* Euro _____,	33.945	*in cifre* € , *in lettere* Euro _____,

4	Panino (prezzo base € 1,40)	*in cifre* € , *in lettere* Euro _____,	4.380	*in cifre* € , *in lettere* Euro _____,
1+2+3+4	PREZZO COMPLESSIVO OFFERTO:			*in cifre* € , *in lettere* Euro _____,
	Corrispondente al seguente ribasso:			*in cifre* , % *in lettere* _____, percento
	Oneri per la sicurezza **non** soggetti a ribasso			Euro 3.600,00

INDICA

COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA c.d. "specifica aziendale" ex art. 87 comma 4 d.lgs. 163/2006 (*N.B.: diversi dagli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso stimati dalla Stazione appaltante in euro 3.600,00*)
€ in lettere euro _____

DICHIARA

di voler **subappaltare**, in caso di aggiudicazione, le seguenti prestazioni entro il limite massimo di legge (30% dell'importo contrattuale):

_____

_____

_____

_____

Luogo e data

Firma/e _____
(del/i legale/i rappresentante/i)

_____