

**Allegato “parametri e criteri di valutazione delle offerte”****MODALITÀ DI FORMULAZIONE DELL’OFFERTA**

L’offerta 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 e i relativi fattori ponderati di seguito indicati:

◆ QUALITÀ: punti massimi	<b>70</b>
◆ PREZZO: punti massimi	<b>30</b>
Totale punti massimi	<b>100</b>

<b>N:</b>	<b>Elementi</b>	<b>Punti</b>
1	Organizzazione dell’appalto	20
2	Piano nutrizionale	8
3	Proposta di menu per la generalità degli utenti	7
4	Proposta di menu per utenti con patologie e regimi alimentari specifici	7
5	Processo di approvvigionamento	5
6	Prodotti DOP, IGP, STG, da agricoltura biologica, da agricoltura integrata, prodotti agroalimentari tradizionali, prodotti agroalimentari tipici, prodotti della filiera trentina o strettamente trentina, prodotti a km0, prodotti dell’agricoltura sociale, prodotti del mercato equosolidale	5
7	Programmi di formazione del personale	5
8	Piano di emergenza di gestione dei servizi	5
9	Misure di gestione ambientale: soluzioni finalizzate a ridurre gli impatti ambientali dovuti a utilizzo di sostanze chimiche	3
10	Misure di gestione ambientale: soluzioni finalizzate a ridurre gli impatti ambientali dovuti a consumi energetici e di acqua	3
11	Proposte migliorative	2
	<b>Totale punteggi</b>	<b>70</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** risultante dalla somma del punteggio attribuito all’offerta tecnica e del punteggio attribuito all’offerta economica, con le modalità di seguito indicate.

È facoltà della Stazione appaltante non procedere all’aggiudicazione, qualora nessuna delle offerte pervenute sia ritenuta da parte della Struttura/Ente richiedente, congrua o conveniente per l’Amministrazione stessa, come pure di procedervi anche se venisse presentata una sola offerta, a

condizione che la stessa sia ritenuta conveniente per l'Amministrazione sia sotto il profilo tecnico che economico.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non dare corso all'aggiudicazione o di sospendere o annullare le procedure di aggiudicazione, per motivate ragioni di interesse pubblico.

L'Impresa rimane vincolata alla sua offerta fino al centottantesimo giorno (180 giorni) dalla data di scadenza della presentazione delle offerte. Ove l'ordine/contratto dell'Amministrazione venga inviato all'Aggiudicataria oltre tale termine, quest'ultima potrà svincolarsi senza oneri dalla propria offerta, mediante semplice comunicazione scritta.

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

## 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.

Il punteggio agli elementi di valutazione di cui ai punti successivi 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	$0 < \text{voto} \leq 0,2$
qualità scarsa	$0,2 < \text{voto} \leq 0,4$
qualità mediocre	$0,4 < \text{voto} \leq 0,5$
qualità discreta	$0,5 < \text{voto} \leq 0,6$
qualità buona	$0,6 < \text{voto} \leq 0,7$
qualità molto buona	$0,7 < \text{voto} \leq 0,8$
qualità elevata	$0,8 < \text{voto} \leq 0,9$
qualità ottima	$0,9 < \text{voto} \leq 1$

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

### **1) Organizzazione dell'appalto - max 20 punti – Soglia di sbarramento per ammissione alla fase successiva: voto minimo 0,6 di cui alla tabella sopra riportata;**

Il concorrente dovrà descrivere il modello organizzativo dell'appalto che intende attuare con riferimento sia alle attività di ristorazione che di pulizia.

L'efficacia e l'adeguatezza della proposta verranno valutate considerando i predetti aspetti nel loro insieme, analizzandone anche la coerenza complessiva:

1. modello di organizzazione del servizio e del processo produttivo di ristorazione;
2. modello di organizzazione del servizio di pulizie ordinarie e periodiche straordinarie;
3. pianta organica con specifica indicazione del numero di dipendenti, relativo inquadramento/qualifica e monte ore contrattuale per singola unità;
4. ore giornaliere, sviluppate su base settimanale, di presenza effettiva in servizio del personale, suddivise per qualifica e ruolo effettivamente svolto durante il turno di servizio (tipo di attività svolta);
5. elenco delle figure professionali sempre presenti in appalto o presenti saltuariamente/su chiamata in base alle necessità;
6. turni di lavoro e modalità di sostituzione delle assenze del personale;
7. mansionario;
8. proposte per miglioramento della modalità di distribuzione dei pasti sia al piano terra che ai piani primo e secondo, con eventuale sostituzione delle attrezzature presenti (NB: le attrezzature sostituite, che dovranno essere nuove di fabbrica, dovranno essere cedute a titolo gratuito alla APSP Committente);

L'offerente che **non rispetta** il monte ore minimo di presenza effettiva in servizio totale per la ristorazione e le pulizie ordinarie quotidiane indicato in Capitolato (art. 17) **verrà escluso dalla gara.**

### **2) Piano nutrizionale - max 8 punti - Soglia di sbarramento per ammissione alla fase successiva: voto minimo 0,6 di cui alla tabella sopra riportata**

Il concorrente dovrà descrivere il piano e la politica nutrizionale proposta.

L'efficacia e l'adeguatezza della proposta verranno valutate considerando i seguenti aspetti nel loro insieme, analizzandone anche la coerenza complessiva:

1. conformità delle proposte alla tipologia di utenti;
2. completezza dei principi nutritivi nella giornata alimentare;
3. proposte per miglioramento dell'alimentazione nell'anziano e nell'adulto istituzionalizzati rispetto alle patologie tipiche di queste tipologia di utenti, anche con riferimento ad accorgimenti che consentano la riduzione del consumo di farmaci, nonché alla gestione degli ospiti con problemi di demenza e/o psichiatrici;

**3) Proposta di menu per la generalità degli utenti - max 7 punti - Soglia di sbarramento per ammissione alla fase successiva: voto minimo 0,6 di cui alla tabella sopra riportata**

Il concorrente dovrà proporre dei menu riferiti alle tipologie di utenti indicati a capitolato (art 3 e art 16). I menu devono essere strutturati secondo le indicazioni riportate nel capitolato (art 16).

L'efficacia e l'adeguatezza della proposta verranno valutate considerando i seguenti aspetti nel loro insieme, analizzandone anche la coerenza complessiva:

1. conformità delle proposte alle tipologie di utenti;
2. varietà delle pietanze e dei menu;
3. attenzione alle tradizioni gastronomiche del Trentino e soprattutto della Piana Rotaliana;
4. capacità di proporre altresì pietanze innovative, anche appartenenti a tradizioni gastronomiche non locali, integrate in modo coerente nel contesto della proposta;
5. completezza dei principi nutritivi della dieta rispetto all'intera giornata alimentare;
6. capacità di proporre pasti appetitosi ed equilibrati;
7. miglie e alla variabilità stagionale e alla frequenza della rotazione dei menu come stabilite in capitolato (art 7 e art 16);

Si precisa che per ogni piatto proposto la ditta deve indicare gli ingredienti principali per permettere di confrontare le proposte tecniche. Si ricorda inoltre che i menu proposti non diventeranno menu definitivi se non dopo l'approvazione dell'Ente (capitolato art 16).

Qualora il menu proposto non fosse conforme a quanto previsto e richiesto (nel bando di gara e nel capitolato), la Commissione ridurrà proporzionalmente il punteggio.

**4) Proposta di menu per utenti con patologie e regimi alimentari specifici - max 7 punti - Soglia di sbarramento per ammissione alla fase successiva: voto minimo 0,6 di cui alla tabella sopra riportata**

Il concorrente dovrà proporre dei menù per le più diffuse patologie e regimi alimentari specifici individuali con obbligo di sviluppare esempi di menù riferiti quantomeno a disfagia, celiachia, diabete, intolleranze alimentari, vegetariani.

L'efficacia e l'adeguatezza della proposta verranno valutate considerando i seguenti aspetti nel loro insieme, analizzandone anche la coerenza complessiva:

1. conformità delle proposte alle tipologie di patologie;
2. varietà delle pietanze e dei menu;
3. attenzione alle tradizioni gastronomiche del Trentino e soprattutto della Piana Rotaliana;
4. capacità di proporre altresì pietanze innovative, anche appartenenti a tradizioni gastronomiche non locali, integrate in modo coerente nel contesto della proposta;
5. completezza dei principi nutritivi della dieta rispetto all'intera giornata alimentare;
6. capacità di proporre pasti appetitosi ed equilibrati;
7. miglie e alla variabilità stagionale e alla frequenza della rotazione dei menu come stabilite in capitolato (art 7 e art 16);

Si precisa che per ogni piatto proposto la ditta deve indicare gli ingredienti principali per permettere di confrontare le proposte tecniche. Si ricorda inoltre che i menu proposti non diventeranno menu definitivi se non dopo l'approvazione dell'Ente (capitolato art 16).

Qualora il menu proposto non fosse conforme a quanto previsto e richiesto (nel bando di gara e nel capitolato), la Commissione ridurrà proporzionalmente il punteggio.

**5) Processo di approvvigionamento - max 5 punti - Soglia di sbarramento per ammissione alla fase successiva: voto minimo 0,6 di cui alla tabella sopra riportata**

Il concorrente dovrà descrivere le modalità di approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari e degli altri prodotti utilizzati

Verranno valutati i sistemi di approvvigionamento e i cicli di lavorazione, con particolare riferimento ai seguenti elementi:

1. modalità di approvvigionamento e conservazione delle derrate;
2. modalità di approvvigionamento e conservazione degli altri prodotti utilizzati;
3. procedure operative per il controllo sui fornitori e sulle materie prime;
4. gestione del magazzino e delle scorte minime.

**6) Prodotti DOP, IGP, STG, da agricoltura biologica, da agricoltura integrata, prodotti agroalimentari tradizionali, prodotti agroalimentari tipici, prodotti della filiera trentina o strettamente trentina, prodotti a km0, prodotti dell'agricoltura sociale, prodotti del mercato equosolidale - max 5 punti - Soglia di sbarramento per ammissione alla fase successiva: voto minimo 0,6 di cui alla tabella sopra riportata**

Il concorrente dovrà indicare l'eventuale impiego di prodotti come sopra indicati; per ciascuna categoria di prodotti il concorrente dovrà precisare provenienza e frequenza di somministrazione nel menù.

Per filiera corta a km0 si intendono prodotti coltivati/prodotti, lavorati e confezionati ad una distanza non superiore a 70 km da luogo di consumo (Mezzolombardo).

Saranno valutate:

1. la varietà delle tipologie di prodotti suddetti impiegati nel servizio;
2. la frequenza di utilizzo dei prodotti suddetti nel servizio;

**7) Programmi di formazione del personale - max 5 punti - Soglia di sbarramento per ammissione alla fase successiva: voto minimo 0,6 di cui alla tabella sopra riportata**

Il concorrente dovrà descrivere i programmi di formazione per i dipendenti impiegati nella gestione del servizio, con particolare riferimento ai seguenti elementi (con riferimento anche a quanto indicato in capitolato):

1. programmazione di percorsi formativi generali e specifici per il tipo di contesto e utenti;
2. formazione specifica per le varie figure professionali, con particolare attenzione ai cuochi e ai dipendenti neo assunti;
3. piani di formazione per la sicurezza del lavoro;
4. piani di formazione per la gestione ambientale dei processi;

**8) Piano di emergenza di gestione dei servizi - max 5 punti - Soglia di sbarramento per ammissione alla fase successiva: voto minimo 0,6 di cui alla tabella sopra riportata**

Il concorrente dovrà descrivere procedure e modalità di gestione dell'emergenza, soffermandosi in particolare sui seguenti eventi:

1. assenza improvvisa del personale di servizio;
2. mancata fornitura delle derrate da parte del fornitore;
3. rottura attrezzature di lavaggio;
4. impossibilità di produzione pasti presso l'Ente per rottura attrezzature;
5. derrate deteriorate per rottura frigo/freezer;
6. eventuali ulteriori criticità che possano presentarsi in un servizio di questo tipo.

**9) Misure di gestione ambientale: soluzioni finalizzate a ridurre gli impatti ambientali dovuti a utilizzo di sostanze chimiche - max 3 punti - Soglia di sbarramento per ammissione alla fase successiva: voto minimo 0,6 di cui alla tabella sopra riportata**

Il concorrente dovrà descrivere i sistemi di dosaggio e/o le tecniche di pulizia e/o altre soluzioni finalizzate alla minimizzazione degli impatti ambientali del servizio che adotterà e le procedure finalizzate al minor consumo di sostanze chimiche a cui si atterrà nel corso dell'esecuzione contrattuale.

**10) Misure di gestione ambientale: soluzioni finalizzate a ridurre gli impatti ambientali dovuti a consumi energetici e di acqua - max 3 punti - Soglia di sbarramento per ammissione alla fase successiva: voto minimo 0,6 di cui alla tabella sopra riportata**

Il concorrente dovrà descrivere le soluzioni che si impegna ad adottare per minimizzare i consumi energetici e di acqua.

**11) Proposte migliorative - max 2 punti**

Verranno valutate solo le proposte utili e in ogni caso non già inserite nei precedenti punti da 1 a 10. Non verranno attribuiti punteggi alle proposte di miglioria ritenute non utili.

Il concorrente dovrà descrivere le migliorie alla gestione della produzione dei pasti, con sostituzione di macchinari e attrezzature di cucina con nuove tecnologie che permettano la riduzione dei consumi (energetici, acqua, ecc) e/o l'aumento della sicurezza (NB: i macchinari e attrezzature sostituite, che dovranno essere nuove di fabbrica, dovranno essere cedute a titolo gratuito alla APSP Committente);

**Saranno ritenute idonee, e quindi ammesse alle fasi successive della gara, le ditte che:**

- **avranno ottenuto un punteggio tecnico per ognuno degli elementi dal numero 1 al numero 10 suddetti, pari almeno al punteggio minimo indicato per ogni singolo elemento (soglia di sbarramento), calcolati prima dell'applicazione della riparametrazione. Il mancato raggiungimento del punteggio minimo (soglia di sbarramento) anche di un solo elemento comporta l'esclusione dalla gara;**

Si informa che ai fini della definizione del punteggio di ogni singolo concorrente verrà applicata la procedura di **riparametrazione**, di modo che al concorrente che otterrà il punteggio maggiore in ciascuno degli elementi di valutazione venga attribuito il punteggio massimo previsto per ciascuno dei predetti elementi. Si precisa che le operazioni di riparametrazione saranno effettuate senza tenere conto delle offerte comunque escluse.

I punteggi così ottenuti da ciascun concorrente verranno poi sommati; si procederà quindi all'ulteriore riparametrazione dei punteggi totali complessivi, riportando a 70 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 massimo 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.**

La relazione può essere corredata dai seguenti **allegati**: elenco prodotti, organigramma, diagrammi e tabelle dei turni di lavoro, calendario dettagliato delle pulizie, tabelle menu proposti, con dimensioni massime di 40 facciate A4 totali.

**Non saranno considerati né conteggiati al fine del raggiungimento del limite delle 20 e 40 facciate 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 **necessariamente** articolate in capitoli rubricati in modo **corrispondente** agli elementi di valutazione di cui alla precedente griglia (a titolo esemplificativo: *"Punto 1: Organizzazione dell'appalto", "Punto 2: Piano nutrizionale", etc...*).

Si evidenzia che la offerta tecnica deve essere redatta in modo specifico per il presente appalto, con una personalizzazione della proposta che non può essere la semplice spiegazione accademica dell'elemento di valutazione.

Nel caso di impresa singola, l'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta in calce ad ogni pagina 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 in calce ad ogni pagina 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 in calce ad ogni pagina 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 in calce ad ogni pagina 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 in calce ad ogni pagina 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 in calce ad ogni pagina dal legale rappresentante del Consorzio, a **PENA DI ESCLUSIONE** dalla gara.

Eventuali allegati devono essere sottoscritti con le medesime modalità stabilite per la sottoscrizione della relazione, pena la non valutazione.

**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, salvo che si tratti di minime discordanze ritenute non significative dalla Commissione tecnica.**

**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)**

**ATTENZIONE: Non sono ammesse offerte in aumento, né sul totale complessivo della base d'asta né sulle singole voci di cui è composta la base d'asta (giornata alimentare, pasto singolo, occasione alimentare, ecc).**

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 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](http://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 (limitato a due decimali dopo la virgola) offerto per ogni singola voce (dal numero 1 al 6)** 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). Attenzione, i prezzi offerti non devono essere superiori ai prezzi indicati dall'Amministrazione nella composizione della base d'asta.
- **del prezzo complessivo offerto** derivante dalla somma di tutti i prezzi complessivi parziali, che deve essere espresso in cifre ed in lettere;

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.**

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 interni o aziendali, a **PENA DI ESCLUSIONE**.

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 (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 (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 (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 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 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.

#### **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);**
- **l'offerta in aumento, sul totale complessivo oppure anche su uno o più dei prezzi unitari;**
- **la mancata indicazione degli oneri per la sicurezza interni o aziendali.**

#### **DICHIARAZIONI/DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE ALL'OFFERTA ECONOMICA:**

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

- 1. l'offerta economica;**
- 2. le eventuali giustificazioni dell'offerta, al fine della valutazione dell'anomalia.**
- 3. l'eventuale richiesta di subappalto ai sensi del capitolato**

**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.**

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

$$P = 30 * C_i$$

Dove

$C_i$	(per $A_i < A_{soglia}$ )	=	$0,80 * A_i / A_{soglia}$
$C_i$	(per $A_i \geq A_{soglia}$ )	=	$0,80 + (1,00 - 0,80) * [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$
$C_i$	=	<b>coefficiente</b> attribuito al concorrente iesimo	
$A_i$	=	<b>valore</b> dell'offerta (ribasso) del concorrente iesimo	
$A_{soglia}$	=	<b>media aritmetica</b> dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti	
$A_{max}$	=	<b>Valore dell'offerta con il maggior ribasso</b>	

**MODELLO PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA**

**Servizio di Ristorazione e relativi Servizi Accessori dell'APSP San Giovanni di Mezzolombardo (TN)**

*(Il corsivo è inserito a scopo di commento)*

**Marca da bollo**

**€ 16,00**

**Oggetto:** Gara d'appalto per l'affidamento del **Servizio di Ristorazione e Servizi Accessori dell'APSP San Giovanni. OFFERTA ECONOMICA.** NB: tutti gli importi vanno esposti al netto dell'IVA.

N.	Descrizione	prezzo unitario in cifre	prezzo unitario in lettere	quantità 8 anni	totale in cifre	totale in lettere
1	Giornata Alimentare Ospiti Residenti in struttura	€ _____	€ _____	230.680	€ _____	€ _____
2	Pasti singoli Utenti Istituzionali orario diurno	€ _____	€ _____	5.840	€ _____	€ _____
3	Pasti singoli Utenti Istituzionali residenti a domicilio	€ _____	€ _____	72.720	€ _____	€ _____
4	Pasti singoli utenti diversi	€ _____	€ _____	60.240	€ _____	€ _____
5	Occasioni Alimentari	€ _____	€ _____	120	€ _____	€ _____
6	Eventi Compleanno	€ _____	€ _____	96	€ _____	€ _____
<b>Prezzo complessivo offerto (al netto degli oneri per la sicurezza): Somma 1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6</b>					€ _____	€ _____
<b>ONERI per la sicurezza <u>non</u> oggetto di offerta e <u>non</u> soggetti a ribasso</b>					€ 7.600,00	€ settemilaseicento,00

**COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA c.d. INTERNO o AZIENDALI 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 lettere euro \_\_\_\_\_

## **Dichiarazione Aggiudicatario**

**Scomposizione della giornata alimentare** (NB: il totale deve corrispondere all'importo di aggiudicazione):

<b>N.</b>	<b>Descrizione</b>	<b>prezzo unitario in cifre</b>	<b>prezzo unitario in lettere</b>
<b>1</b>	Colazione	€ _____	€ _____
<b>2</b>	Pranzo	€ _____	€ _____
<b>3</b>	Merenda	€ _____	€ _____
<b>4</b>	Cena	€ _____	€ _____
<b>5</b>	Bevanda calda serale	€ _____	€ _____
<b>6</b>	Idratazione giornaliera	€ _____	€ _____
	SOMMA = Costo Giornata Alimentare Ospiti residenti in struttura	€ _____	€ _____

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma/e \_\_\_\_\_  
(del/i legale/i rappresentante/i)