

# PROGETTO OFFERTA



Comune di Bogliasco



Comune di Pieve Ligure



Comune di Recco



Comune di Sori

<b>OGGETTO</b>	<i>ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde</i>
<b>STAZIONE APPALTANTE</b>	<i>Città Metropolitana di Genova Stazione Unica Appaltante</i>
<b>RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO</b>	<i>Stefano Semorile</i>
<b>AMMINISTRAZIONI ADERENTI</b>	<i>Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori</i>

<b>DEFINIZIONI</b>	
<b>Città Metropolitana</b> .....	<i>La Città Metropolitana di Genova, nella sua qualità di contraente dell'Accordo Quadro</i>
<b>Concorrente</b> .....	<i>Il soggetto ammesso a partecipare alla gara</i>
<b>Soggetto aggiudicatario</b> .....	<i>Il soggetto che ha presentato la migliore offerta in base ai criteri di aggiudicazione e che è stato formalmente dichiarato aggiudicatario</i>
<b>Concessionario</b> .....	<i>Il soggetto aggiudicatario, in forma singola, associata o consorziata, che stipula il contratto di concessione.</i>
<b>Comune, Committente</b> .....	<i>I soggetti aggiudicatori che aderiscono all'Accordo Quadro e attivano i contratti derivati</i>
<b>Accordo Quadro</b> .....	<i>Il contratto che disciplina i rapporti tra Stazione Appaltante, Committenti e Concessionario, e l'attivazione dei contratti derivati</i>
<b>Contratti derivati</b> .....	<i>I contratti stipulati dai Committenti con il Concessionario sulla base delle condizioni risultanti dall'Accordo Quadro e dall'offerta aggiudicataria</i>

DEFINIZIONI	
<b>Disciplinare di gara</b> .....	<i>Le disposizioni che regolano la partecipazione alla procedura di affidamento, contenute nel bando di gara [o nella lettera d'invito], nelle norme di partecipazione e nei relativi allegati</i>
<b>Documentazione contrattuale</b> .....	<i>Il contratto, convenzione o accordo quadro, le Condizioni generali, il capitolato speciale d'oneri o il capitolato prestazionale</i>
<b>Responsabile Unico del Procedimento, RUP</b> .....	<i>Per la progettazione e l'affidamento dell'Accordo Quadro è individuato dalla Stazione Appaltante; per l'esecuzione del contratto derivato è individuato dal Committente</i>
<b>Direttore dell'esecuzione</b> .....	<i>I soggetti incaricati dal Committente a supporto del RUP</i>
<b>Referente contrattuale</b> .....	<i>Il soggetto indicato dal soggetto aggiudicatario quale referente unico nei riguardi della Stazione Appaltante e del Committente per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali</i>

<b>SOMMARIO</b>		<i>pagina</i>
Articolo 1	Criteri di aggiudicazione .....	4
Articolo 2	Fattori ponderali.....	4
Articolo 3	Valutazione - elementi (a), (b), (c), (d), (e) e (f) (g) e relativi sub-elementi .....	5
Articolo 4	Riparametrazione dell'offerta tecnica.....	5
Articolo 5	Valutazione - elemento (h) Inserimento prodotti biologici .....	5
Articolo 6	Valutazione - elemento (i) Certificazioni di Qualità .....	6
Articolo 7	Valutazione elementi (j) ed (k) .....	6
Articolo 8	Offerta tecnica .....	7
8.1	<i>Relazione metodologica</i> .....	7
Articolo 9	Modalità di presentazione dell'offerta tecnica .....	10
Articolo 10	Offerta economica e matematica .....	10

**Articolo 1 Criteri di aggiudicazione**

Il sistema di aggiudicazione della gara è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'articolo 95 comma 2 del Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016.

Non sono ammesse offerte pari o in aumento rispetto all'importo a base di gara, o recanti disposizioni difformi dal Bando di gara, oppure offerte parziali, condizionate, con riserva o comunque non compilate correttamente.

La Commissione giudicatrice esprimerà la propria valutazione attribuendo a ciascuna offerta validamente presentata un massimo di 100 punti.

Il punteggio massimo di 100 punti sarà così ripartito :

- 72 punti massimo offerta tecnica;
- 28 punti massimo offerta matematica ed economica;

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà determinata in base al metodo aggregativo – compensatore.

**Articolo 2 Fattori ponderali**

La valutazione delle offerte è determinata dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli elementi di valutazione sulla base dei coefficienti di giudizio espressi dalla Commissione Giudicatrice moltiplicati per i fattori ponderali di seguito indicati. Per l'offerta tecnica, soggetta a valutazione discrezionale, si considera il punteggio complessivo riparametrato.

**Offerta tecnica**

**(a) Sistema organizzativo del servizio**, massimo punti **33**, così suddivisi

<b>(a.1)</b>	<i>Descrizione delle procedure</i> .....	massimo punti	17
<b>(a.2)</b>	<i>Descrizione delle modalità di rapporto con i committenti</i> .....	massimo punti	6
<b>(a.3)</b>	<i>Piano di veicolazione</i> .....	massimo punti	5
<b>(a.4)</b>	<i>Gestione delle emergenze</i> .....	massimo punti	5

**(b) Organizzazione del personale**, massimo punti **17**, così suddivisi

<b>(b.1)</b>	<i>Personale impiegato</i> .....	massimo punti	12
<b>(b.2)</b>	<i>Efficienza dei tempi e dei turni di lavoro</i> .....	massimo punti	5

**(c) Progetto educativo alimentare** .....

**(d) Progetto di informazione all'amministrazione comunale e all'utenza** .....

**(e) Progetto di comunicazione efficace a favore dell'utenza** .....

**(f) Migliorie** .....

**(g) Diete speciali** .....

**Offerta matematica ed economica**

**(h) Inserimento prodotti biologici** .....

**(i) Certificazioni di Qualità** .....

**(j) Ribasso sul servizio di "mensa"** .....

**(k) Ribasso sul servizio di "progetto merenda"** .....

**Articolo 3 Valutazione - elementi (a), (b), (c), (d), (e) e (f) (g) e relativi sub-elementi**

La commissione giudicatrice assegnerà discrezionalmente a ciascuna offerta, una valutazione espressa mediante un coefficiente da 0 a 1 con un massimo di due decimali.

Ai coefficienti corrispondo i seguenti livelli di giudizio

A) Profilo inadeguato	da 0,00	a 0,30
B) Profilo basso	da 0,31	a 0,50
C) Profilo medio	da 0,51	a 0,70
D) Profilo medio alto	da 0,71	a 0,90
E) Profilo alto	da 0,91	a 1,00

Il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula, con arrotondamento per eccesso o per difetto a due decimali:

$$P_n = C \times V_n$$

laddove s'intende:

$P_n$	=	valutazione dell'elemento/sub-elemento
$C$	=	coefficiente di valutazione
$V_n$	=	valore ponderale dell'elemento/sub-elemento

Saranno considerate inadeguate quelle offerte in relazione alle quali la valutazione degli elementi (a), (b), (c), (d), (e), (f) e (g), ottenga un punteggio inferiore a 36 punti, rispetto al punteggio massimo conseguibile, senza considerare la riparametrazione dell'offerta tecnica.

**Articolo 4 Riparametrazione dell'offerta tecnica**

Al termine della valutazione dell'offerta tecnica la commissione giudicatrice procederà a riparametrare i punteggi attribuiti agli elementi e ai sub-elementi di valutazione tecnica discrezionale, utilizzando la seguente formula con arrotondamento per eccesso o per difetto a due decimali:

$$P_R = \frac{\sum_j (P_{a1} + P_{a2} + P_{a3} + P_{a4} + P_{b1} + P_{b2} + P_c + P_d + P_e + P_f + P_g)}{\sum_{\max} (P_{a1} + P_{a2} + P_{a3} + P_{a4} + P_{b1} + P_{b2} + P_c + P_d + P_e + P_f + P_g)} * V_{OT}$$

laddove s'intende:

$P_R$	=	punteggio riparametrato
$P_n$	=	punteggio attribuito al singolo elemento/sub-elemento di valutazione
$\sum_j$	=	sommatoria punteggi offerta tecnica considerata
$\sum_{\max}$	=	sommatoria punteggi offerta migliore
$V_{OT}$	=	valore ponderale massimo dell'offerta tecnica

**Articolo 5 Valutazione - elemento (h) Inserimento prodotti biologici**

La Commissione giudicatrice attribuirà, sulla base delle dichiarazioni rese, un punteggio per l'inserimento di

prodotti biologici con percentuali aggiuntive rispetto a quanto previsto dall'Allegato 3 "Caratteristiche merceologiche derrate alimentari" del Capitolato Speciale d'Oneri, sulla base dei seguenti criteri:

- punti 3 per offerta di almeno il 20% in più di frutta e ortaggi di origine biologica a menù rispetto al 50% già previsto dal capitolato (tot. 70 % di frutta e ortaggi di origine biologica);
- punti 1,50 per offerta del 10% in più di formaggi di origine biologica o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" a menù rispetto al 30% già previsto dal capitolato (tot. 40 % formaggio di origine biologica o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna");
- punti 1,50 per offerta del 10% in più di carne bovina biologica certificata a menù rispetto al 50% già previsto dal capitolato (tot. 60 % di carne di origine biologica).

#### Articolo 6 Valutazione - elemento (i) Certificazioni di Qualità

La Commissione giudicatrice attribuirà, sulla base delle dichiarazioni rese, un punteggio per il possesso delle certificazioni di qualità, sulla base dei seguenti criteri:

- (A) punto 1.00 per il possesso della Certificazione SA 8000:2014 standard di responsabilità sociale globale, focalizzato sul miglioramento delle condizioni lavorative;
- (B) punto 1.00 per il possesso della Certificazione ISO 22000/2018 Requisiti dello standard internazionale per la sicurezza alimentare.

Il punteggio sarà determinato sommando i sub-punteggi attribuiti ad ogni singola offerta, relativamente ai criteri (A) e (B).

Al fine dell'attribuzione dei punteggi, in caso di partecipazione in forma associata (RTI costituiti /costituendi o consorzi ordinari), il punteggio verrà attribuito nel caso di possesso della certificazione da parte di tutti i membri del raggruppamento ovvero del consorzio ordinario per garantire la qualità della prestazione e per non penalizzare i concorrenti in forma singola; in caso di consorzi di cui alle lettere b) e c) del comma 2 dell'art. 45 del Codice, il punteggio previsto verrà attribuito qualora la certificazione venga comprovata dal consorzio oppure da tutte le consorziate esecutrici.

#### Articolo 7 Valutazione elementi (j) ed (k)

La commissione giudicatrice assegnerà a ciascuna offerta un coefficiente di valutazione da 0 a 1, con un massimo di quattro decimali e arrotondamento per eccesso o per difetto, utilizzando la seguente formula bilineare:

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{soglia}) = X * A_i / A_{soglia}$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A_{soglia}) = X + (1 - X) * [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$$

laddove s'intende:

$C_i$  = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

$A_i$  = differenza tra il prezzo unitario a base di gara ed il valore del prezzo unitario della singola offerta (differenziale)

$A_{soglia}$  = media aritmetica delle differenze tra il prezzo unitario a base di gara ed il valore del prezzo unitario delle offerte presentate

$X$  = 0,90

$A_{max}$  = differenza più alta tra il prezzo unitario a base di gara ed il valore del prezzo unitario della singola offerta (differenziale massimo)

Il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula:

$$P_n = C_i * V_n$$

laddove s'intende:

$P_n$  = valutazione dell'elemento

$V_n$  = valore ponderale dell'elemento.

## Articolo 8 Offerta tecnica

L'offerta tecnica deve comprendere la documentazione di seguito indicata e tutte le indicazioni ritenute utili dall'offerente al fine di consentire l'attribuzione dei punteggi relativi, che avverrà secondo i criteri enunciati nel presente *Progetto offerta*. La mancanza della documentazione richiesta penalizza la valutazione dell'elemento specifico a cui fa riferimento.

L'offerta tecnica deve rispettare le condizioni minime contrattuali desumibili dalla documentazione contrattuale e dal Bando di gara. In caso di contrasto s'intendono accettate le condizioni contrattuali a base di gara e in ogni caso più favorevoli alla Stazione Appaltante.

L'offerta tecnica deve essere sintetica, chiara ed esaustiva.

I concorrenti devono predisporre l'offerta, facendo riferimento agli standard di qualità indicati nella documentazione contrattuale, agli elementi di valutazione indicati all'Articolo 2 del presente documento, seguendo lo schema di cui all'articolo 8.1 del presente *Progetto Offerta*, che ricalca l'articolazione dei fattori ponderali. Sono considerate la chiarezza, la completezza, la coerenza della proposta rispetto ai contenuti richiesti dal disciplinare di gara.

I concorrenti devono predisporre il progetto offerta tenendo conto dell'analisi di contesto indicata nella *Relazione Progettuale*.

### 8.1 Relazione metodologica

La relazione metodologica è composta da un numero massimo di 30 facciate, Layout di pagina (Sezioni A, B, C, D, E, F e G): formato A4, margini cm 2, carattere Arial dimensione 11, interlinea singola.

Le relazioni richieste per ciascun elemento di valutazione devono essere contenute nei limiti massimi indicati, pena la non valutazione della parte eccedente; sono esclusi dalle suddette pagine elaborati grafici, immagini, schede esplicative, rispettando per quanto possibile lo schema di seguito suggerito.

Il Piano di riassorbimento del personale uscente, la Scheda dei mezzi di trasporto di cui al sub-criterio (a.3), la "Carta della Qualità dei Servizi" di cui al criterio (d) e il Progetto di cui al criterio (e) non rilevano ai fini del computo del numero di facciate di cui si compone la relazione metodologica.

La relazione metodologica deve sviluppare i seguenti temi.

## SEZIONE A Sistema organizzativo del servizio

### (a.1) Descrizione delle procedure

Il concorrente deve illustrare le modalità con cui intende organizzare e gestire il servizio e che saranno considerate ai fini della valutazione dell'elemento (a.1) relativamente ai seguenti aspetti:

1. Approvvigionamento, con indicazione delle modalità e dei criteri di scelta dei fornitori e di una

tabella contenente la frequenza delle consegne suddivisa per gruppo merceologico;

2. Modalità di conservazione degli alimenti;
3. Preparazione dei pasti;
4. Cottura;
5. Distribuzione dei cibi;
6. Modalità di riassetto, pulizia e sanificazione sia della strumentazione che dei locali.

*(a.2) Descrizione delle modalità di rapporto con i committenti*

Il concorrente deve indicare le modalità di rapporto con i committenti, con particolare riferimento alle prassi e ai tempi di ricezione/presa in carico ed evasione delle segnalazioni e delle richieste presentate dai committenti stessi.

*(a.3) Piano di veicolazione*

Il concorrente deve indicare le modalità di confezionamento, trasporto e distribuzione di pasti e merende, nonché i tempi di consegna e caratteristiche dei mezzi utilizzati.

Il concorrente deve inoltre produrre (in allegato all'offerta tecnica) una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni:

- la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

In alternativa potrà fornire una dichiarazione di impegno ad acquistare, entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva, mezzi con le caratteristiche di cui sopra.

*(a.4) Gestione delle emergenze*

Il concorrente deve indicare il piano di emergenza che si impegna ad attuare ai fini della continuità del servizio a fronte di situazioni straordinarie prevedibili e non.

Deve essere dimostrato che le strutture alternative eventualmente utilizzate siano tali da garantire le stesse potenzialità produttive e la stessa qualità dei centri originari.

Fermo restando l'obbligatorietà prevista dal capitolato, che prevede che il concessionario si doti di un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti ai macchinari, sarà valutata la varietà delle possibili emergenze astrattamente verificabili e le risorse individuate per affrontarli, le modalità di fronteggiamento di eventuali emergenze contemporanee, le tempistiche di intervento previste e i protocolli adottati.

## **SEZIONE B Organizzazione del personale**

*(b.1) Personale impiegato*

Il concorrente deve indicare il personale impiegato, mansioni, ore contrattuali e piano di formazione.

Il concorrente deve illustrare la dotazione quantitativa e qualitativa del personale dedicato per l'esecuzione del servizio (compresi dietista/dietologo e Referente Unico Contrattuale), definendo la forza lavoro impiegata per ogni centro di cottura e refettorio, con indicazione di:

- figure professionali;
- qualifiche e competenze e mansioni attribuite;
- numero addetti;

- numero ore per ciascun addetto;
- piano di sostituzione in caso di assenza.

Inoltre, il concorrente deve prevedere il piano della formazione che intende attuare, indicando la tipologia del tema trattato e il numero delle ore distinte per anno e per ciascun operatore.

Il piano di formazione deve rispettare quanto indicato al punto C.a.8 dei CAM, secondo le modalità indicate all'articolo 24 del Capitolato Speciale d'Oneri.

**La relazione dovrà prevedere, in allegato, la presentazione del Piano di riassorbimento del personale uscente secondo quanto disposto dal punto 3.5 delle Linee Guida ANAC n. 13.**

#### *(b.2) Efficienza dei tempi e dei turni di lavoro*

Il concorrente dovrà descrivere i tempi e i turni di lavoro suddivisi nelle varie fasi operative

In particolare dovrà illustrare:

- l'articolazione dei turni e il numero delle unità di personale presenti in ciascuna fascia oraria;
- un piano organizzativo descrittivo da cui risultino gli strumenti individuati per garantire stabilità;
- effettiva presenza del personale, con predisposizione di un adeguato meccanismo di sostituzioni per ferie, malattie, congedi e motivi non prevedibili (eventi eccezionali) in generale tali da non comportare riduzione del contingente di personale preposto.

#### **SEZIONE C Progetto educativo alimentare**

Il concorrente deve presentare una relazione dettagliata contenente i progetti, di durata almeno semestrale, che intende realizzare annualmente nel corso della vigenza della concessione nei vari ordini di scuola attraverso l'utilizzo di esperti esterni incaricati dal concorrente stesso e con il coinvolgimento del corpo docente.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, le tematiche che devono affrontare i progetti sono: prodotti della legalità, alimentazione eco-sostenibile, stili di alimentazione sani, conoscenza e preparazione di piatti tipici del territorio.

#### **SEZIONE D Progetto di informazione all'amministrazione comunale e all'utenza**

Il concorrente deve descrivere il progetto di report all'amministrazione comunale/committente e le modalità di informazione e rilevazione del gradimento del servizio da parte dell'utenza.

Come indicato all'articolo 22 del Capitolato Speciale d'Oneri, il concorrente deve produrre una "Carta della Qualità dei Servizi" cioè un piano di Informazione agli utenti, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

#### **SEZIONE E Progetto di comunicazione efficace a favore dell'utenza**

Il concorrente deve descrivere progetto relativo alla comunicazione efficace sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio e per invogliare al consumo del proprio pasto, con indicazione delle informazioni che si intendono veicolare.

#### **SEZIONE F Migliorie**

Il concorrente deve presentare una descrizione dettagliata delle migliorie proposte relative:

- alla possibilità di integrare l'attuale dotazione di attrezzature e/o strumentazioni del Centro Cottura o di ambienti scolastici destinati allo svolgimento di attività e laboratori anche legati all'educazione alimentare;
- a forniture in occasione di eventi particolari ulteriori rispetto a quanto previsto nel capitolato (Es. buffet per feste fine anno scolastico, eventi specifici promossi dalle scuole, altre manifestazioni in ambito comunale).

Al fine di stabilire i criteri di raffronto e quindi di una corretta individuazione del miglior piano delle migliorie, ogni singola proposta in programma dovrà indicare in modo esplicito e sintetico:

- tempi e modi di attuazione del piano;
- indicazione precisa delle attrezzature (compresi marca e modello) /mezzi/servizi/forniture che si intende integrare;
- finalità dichiarate conseguenti all'introduzione delle migliorie in un'ottica di miglioramento costante del servizio per tutta l'utenza.

## **SEZIONE G    Diete Speciali**

Il concorrente deve descrivere dettagliatamente le modalità con cui intende gestire la preparazione delle diete speciali al fine di evitare contaminazioni, errori nella somministrazione, garantire la varietà, la gradibilità e la qualità dei piatti proposti e la più alta corrispondenza degli alimenti a quelli somministrati nel menù ordinario.

### **Articolo 9      Modalità di presentazione dell'offerta tecnica**

L'offerta deve essere presentata secondo quanto specificatamente indicato al punto 7 delle norme di partecipazione.

L'offerta tecnica non deve superare il numero massimo di facciate indicate al punto 8.1, pena la non valutazione della parte eccedente; sono esclusi dalle suddette pagine eventuali allegati non oggetto di valutazione quali elaborati grafici, immagini, schede esplicative oltre a quanto eventualmente sopra meglio specificato. Nell'offerta tecnica, a pena di esclusione, non deve essere presente alcuna valutazione economica dei servizi proposti.

In sede di offerta devono risultare le prestazioni che saranno eseguite dai singoli operatori economici che compongono l'eventuale raggruppamento.

Il concorrente può individuare specificatamente le parti dell'offerta tecnica che in ragione di segreti tecnici e/o commerciali ritiene di non divulgare agli altri concorrenti. L'eventuale diniego deve essere comprovato e motivato.

La suddetta individuazione è necessaria a garantire, in caso di accesso agli atti, il rispetto delle tempistiche di cui all'art. 53 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, e sarà valutata dalla Stazione Appaltante. La mancata individuazione delle parti riservate comporta l'accesso sull'intera offerta tecnica.

### **Articolo 10     Offerta economica e matematica**

La documentazione relativa agli elementi dell'offerta economica deve essere presentata come indicato nelle norme di partecipazione, mediante la compilazione dei modelli della serie C, come di seguito elencati:

#### **Modello C1**

***Inserimento prodotti biologici (h)***

Il concorrente deve indicare la percentuale di inserimento di prodotti biologici, ferme restando le percentuali di prodotti provenienti da sistemi di produzione integrata o da prodotti IGP e DOP previste nell'allegato 3 al capitolato speciale d'oneri – Caratteristiche merceologiche derrate alimentari.

### **Certificazioni di Qualità (i)**

Il concorrente indicare il possesso delle certificazioni di qualità richieste (SA 8000:2014 e ISO 22000:2018) allegando idonea documentazione attestante l'eventuale possesso delle certificazioni medesime.

### **Modello C2**

#### **Valore dell'importo del prezzo unitario sul servizio "Pasto" (j) e sul servizio "Progetto merenda" (k)**

Per esprimere l'offerta relativa agli elementi di valutazione (j) ed (k), i concorrenti devono riportare il relativo importo unitario offerto al netto del ribasso praticato sui valori a base di gara riportati all'Articolo 3 dell'Accordo Quadro (*Importo a base di gara e valore dell'accordo quadro*), utilizzando il modello Allegato C2 in cui devono riportare:

- (1) Il valore unitario, espresso con due decimali, offerto al netto del ribasso praticato sul valore di cui all'articolo 3 dell'Accordo Quadro, relativo al servizio "Pasto" (elemento di valutazione j);
- (2) Il valore unitario, espresso con due decimali, offerto al netto del ribasso praticato sul valore di cui all'articolo 3 dell'Accordo Quadro, relativo al servizio di "Progetto merenda" (elemento di valutazione k).

L'offerta economica presentata deve intendersi comprensiva di ogni miglioria e servizi migliorativi e/o integrazione presentata in sede di offerta tecnica, per l'intera durata del contratto. I concorrenti, nel formulare le offerte economiche, devono considerare tutte le circostanze generali e speciali che possono influire sulla prestazione.

### **Articolo 11 Offerta economica e offerta matematica**

La dichiarazione relativa agli elementi dell'offerta economica e a quelli dell'offerta matematica devono essere prodotti in busta telematica separata dall'offerta tecnica come indicato nelle norme di partecipazione.

A tal fine devono essere compilati i modelli C1 e C2 allegati alle norme di partecipazione, seguendo le indicazioni contenute nelle stesse.

Nell'offerta economica devono essere indicati, a pena d'esclusione :

- i costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, secondo quanto stabilito dall'art. 95 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50;
- l'ammontare della voce di costo relativa alla manodopera, secondo quanto disposto dall'art. 95 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50.

L'offerta economica presentata deve intendersi comprensiva di ogni miglioria e servizi aggiuntivi e/o integrazione presentata in sede di offerta tecnica, per l'intera durata della concessione I concorrenti, nel formulare le offerte economiche, devono considerare tutte le circostanze generali e speciali che possono influire sulla prestazione.