

# MOE Offerta Economica

## ALLA FONDAZIONE SCUOLE CIVICHE DI MILANO

Alzaia Naviglio Grande, 20 – 20144 Milano

Gara \_\_\_/2015

Procedura negoziata per accordo quadro con più operatori economici - con aggiudicazione a favore delle migliori offerte ponderate – in due lotti solo - per l'affidamento del servizio catering e servizio bar per eventi e manifestazioni necessari allo svolgimento di alcune attività di Scuole Civiche di Milano  
CIG \_\_\_\_\_ lotto 1

Il Sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_  
nella sua qualità di \_\_\_\_\_ del/la Denominazione e Ragione Sociale \_\_\_\_\_

con sede legale in \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_ Partita IVA \_\_\_\_\_

### DICHIARA DI OFFRIRE

i ribassi esposti nel seguente listino prezzi:

Nota:

- Colonna O: il concorrente deve indicare per ciascuna voce il Prezzo Offerto in misura inferiore al Prezzo Base (Col. B); **non sono ammesse offerte in rialzo o uguali al Prezzo Base;**
- Colonna R.0: indicare in cifre il ribasso consistente nella differenza tra Prezzo Base e Prezzo Offerto;
- Colonna R.%: indicare il ribasso offerto in percentuale di R.0 su B;
- Colonna P: indicare il punteggio consistente nel prodotto del Coefficiente C x Ribasso Percentuale R.% x 100;
- Colonna P: nell'ultima cella in basso indicare la somma totale di tutti i punteggi.

### LISTINO PREZZI

Listino/Prezziario catering LOTTO 1		-		R	
Numero	Tipo di prodotto	Modalità di somministrazione	Coefficiente ponderazione	Prezziario base riferimento	Prezzo Offerto

	-	-	da 1 a 20		
-	<b>a) menu tavola fredda</b>	-			
1	· piatto tris composto da porzione contenuta di primo piatto + secondo piatto + contorno + frutta o yogurt + pane	piatto/vassoio	4	8,00	
2	· primo piatto + contorno o frutta o yogurt + pane	piatto/vassoio	3	6,00	
3	· secondo piatto + contorno o frutta o yogurt + pane	piatto/vassoio	3	7,00	
4	· insalatona + pane	piatto/vassoio	3	6,00	
5	· pizza al piatto a scelta fra 2 varianti	piatto/vassoio	3	6,00	
6	· tagliere di formaggi o salumi, composto da 4 prodotti + pane	Tazza	3	8,00	
7	· bibite analcoliche in lattina (da 33 cl.) in aggiunta	lattina/bottiglia	3	2,00	
8	· panino aggiuntivo		1	0,20	
9	Ogni consumazione include acqua liscia o gassata (a temperatura ambiente e refrigerata), a somministrazione e posate				
-	<b>b) lunch buffet tipo unformal</b>	-			
10	· primo piatto		17	15,00	
	· secondo di carne o pesce				
	· contorno di verdura				
	· acqua naturale / addizionata / vino DOCG				
	· caffè e dolce				
	tovagliato in cotone, bicchieri in vetro, posateria in acciaio, piatti in porcellana				
	1 persona di servizio ogni 20 commensali				
-	<b>c) coffee break tipo unformal</b>	-			
11	· pasticceria mignon		13	6,00	
	· caffè espresso, decaffeinato e d'orzo				

	· the				
	· succo di frutta				
	tovagliato in cotone, bicchieri in vetro, posateria in acciaio, piatti in porcellana				
	1 persona di servizio ogni 20 commensali				
-	<b>c) coffee break tipo normal</b>	-			
<b>12</b>	· pasticceria mignon e dolci da forno		<b>10</b>	7,00	
	· caffè espresso, decaffeinato e d'orzo				
	· the e tisane - cioccolata calda				
	· succo di frutta				
	tovagliato in cotone, bicchieri in vetro, posateria in acciaio, piatti in porcellana				
	1 persona di servizio ogni 20 commensali				
-	<b>d) cocktail tipo normal</b>	-			
<b>13</b>	· mise en bouche, salatini, rustici, olive, canapé di diverse qualità		<b>15</b>	10,00	
	· cocktail, bellini, prosecco, succo d'ananas, succo d'arancia				
	· Focacce				
	tovagliato in cotone, bicchieri in vetro, posateria in acciaio, piatti in porcellana				
	1 persona di servizio ogni 20 commensali				
-	<b>e) cocktail tipo TOP</b>	-			
<b>1</b>	· mise en bouche, salatini, rustici, olive, canapé di diverse qualità + sformati e 1 primo piatto caldo		<b>13</b>	15,00	
	· cocktail, bellini, prosecco, succo d'ananas, succo d'arancia				
	· Focacce				
	tovagliato in fiandra, bicchieri in vetro, posateria in acciaio, piatti in porcellana - addobbi floreali				
	1 persona di servizio ogni 15 commensali				

-	<b>d) lunch buffet tipo TOP</b>	-			
<b>1</b>	· antipasto misto con sformati, torte salate e crostini		<b>9</b>	30,00	
<b>2</b>	· 2 primi , 1 secondo a base di carne o pesce, 1 contorno di verdure -				
	· selezione di formaggi - dolce caffè				
	· vino e acqua				
	tovagliato in fiandra, bicchieri in vetro, posateria in acciaio, piatti in porcellana addobbi floreali				
	1 persona di servizio ogni 15 commensali				
			<b>100</b>		
	Punteggio Listino/Prezziario				
	<b>Punteggio totale</b>				

**DICHIARA**

inoltre che nell'attività di esercizio del Bar oggetto della gara impiegherà il seguente personale dipendente:

Nr di unità operativa che verranno impiegate	
Nr di ore ad unità operativa	

**DICHIARA**

- che il ribasso offerto è stato determinato al netto delle spese relative al costo del personale sulla base dei minimi salariali definiti dalla contrattazione collettiva nazionale di settore tra le organizzazioni sindacali dei lavoratori e le organizzazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e delle voci retributive previste dalla contrattazione integrativa di secondo livello;
- la dichiarazione di impegnarsi a mantenere invariato il listino prezzi allegato all' offerta MOE per il periodo contrattuale di almeno due anni;
- di impegnarsi a mantenere la validità dell'offerta per un periodo minimo di 180 giorni dalla data di apertura dei plichi contenenti le offerte, ai sensi dell'art. 1329 del c.c.;
- di aver tenuto conto, nel redigere l'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, delle condizioni di lavoro, nonché l'impegno nell'espletamento della prestazione all'osservanza delle normative in materia;
- di essere in possesso di tutte le autorizzazioni e/o permessi previste dalla normativa vigente per l'esecuzione della prestazione oggetto della concessione.

N.B. In caso di A.T.I. o Consorzi di cui all'art. 34 comma 1 lett. e) del Codice dei contratti, il presente modulo dovrà essere compilato dal Legale Rappresentante della Capogruppo/Consorzio e sottoscritto da tutte le imprese associate/consorziate

Lo scrivente acconsente ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 al trattamento dei propri dati personali per le esclusive esigenze della procedura di gara e per la stipula di eventuale contratto.

Data \_\_\_\_\_

Timbro e Firma

\_\_\_\_\_

**Il presente modulo deve essere firmato su tutte le pagine compilate.**

**Dichiarazione Esplicativa dell'Offerta ai sensi dell'art. 82, comma 3-bis**

**Gara 03/2015**

La sottoscritta impresa

.....  
.....

Con sede legale in

..... via.....  
.....

Codice fiscale.....; Partita

IVA.....

Tel.....FAX.....e-

mail.....

A seguito del bando di partecipazione alla procedura in oggetto, dopo aver preso piena conoscenza di tutti gli atti tecnici ed amministrativi e di tutte le condizioni contrattuali, per l'aggiudicazione dell'appalto

ATTESO

Che il valore dell'OFFERTA ECONOMICA cui la presente dichiarazione è allegata, è stato così formulato:

<b>Pg = Importo a base d'asta:</b>	€	(importo in cifre)
	€	(importo in lettere)
(importo al netto dell'IVA di legge e dei costi della sicurezza)		
<b>Pg</b> è l'importo complessivo relativo al servizio al netto dei costi della sicurezza.		

<b>Po = importo di offerta</b>	€	(importo in cifre)
	€	(importo in lettere)
<b>Po</b> è il prezzo globale offerto dal concorrente		

<b>Rg = ribasso offerto</b>	€	(importo in cifre)
	€	(importo in lettere)

DICHIARA

Sotto la propria responsabilità e consapevole di poter essere escluso dalla partecipazione alla procedura di affidamento dell'appalto in oggetto indicato, che:

Il prezzo più basso offerto è stato determinato al netto delle spese relative al costo del personale dei minimi salariali definiti in base al contratto collettivo nazionale di lavoro.....  
.stipulato in data .....tra  
.....delle voci retributive previste dalla contrattazione integrativa di secondo livello e delle misure di adempimento e delle disposizioni in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. Esso è stato determinato come segue (art.83, comma 3-bis d.lgs 163/2006 e s.m.i.).

N. unità di persone	Livello	Qualifica	N.ore di lavoro	Costo orario	Totale costo manodopera per livello
					€
					€
					€
Pop= Totale complessivo costo manodopera al netto di spese generali e utile					€
Pol= Prezzo complessivo offerto, incluse le spese generali e utile, <b>al netto di costo complessivo della manodopera.</b>					€
Spese generali					€
Oneri della Sicurezza *					
Utile					€
Importo netto dell'offerta = Pol + Pop					€
Rg= $(Pg-Po)/Pg*100$ = ribasso percentuale offerto					

\*L'importo degli oneri della sicurezza destinati dall'operatore economico devono essere indicati nella relativa riga e devono essere in aggiunta agli oneri della sicurezza messi a disposizione della stazione appaltante

Lo scrivente acconsente ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 al trattamento dei propri dati, anche personali, per le esclusive esigenze concorsuali e per la stipula di eventuale contratto.

Data \_\_\_\_\_

Il Legale Rappresentante

\_\_\_\_\_

Il presente modulo deve essere siglato dal legale rappresentante su tutte le pagine compilate.