



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

“ A. MEUCCI “

Via Marina Vecchia, 230
54100 MASSA (MS)

Codice fiscale 80002760454

www.meuccimassa.edu.it - msis01800l@pec.istruzione.it – msis01800l@istruzione.it

Prot.

A Tutte le Ditte Interessate
All'Albo on line

BANDO DI GARA (PROCEDURA APERTA) PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PANINI FRESCHI/PIZZE AGLI ALUNNI ED AL PERSONALE DELL’ISTITUTO “A. MEUCCI” PER L’ A.S. 2019-2020

Questa Istituzione Scolastica bandisce una procedura di gara per l’affidamento del servizio di fornitura di panini, focacce e pizzette agli alunni ed al personale in servizio presso le sedi: Meucci in Via Marina Vecchia 230, Massa.

Il numero totale degli alunni è circa 720.

Il numero del personale in servizio è di circa 120.

I locali dell’Istituto potranno essere visitati su appuntamento.

In ossequio alle disposizioni vigenti in materia di acquisti e servizi Da parte delle Istituzioni scolastiche il servizio dovrà essere garantito per tutta la durata della convenzione nei giorni di attività didattica, durante l’intervallo delle lezioni previsto dalle ore 10.55 alle ore 11.05, la conferma dell’orario effettivo avverrà al momento della stipula del contratto. Tale servizio non deve comportare l’allestimento di alcuna struttura rigida permanente, ma deve prevedere solo due banchi vendita forniti dalla scuola, posizionati giornalmente per non più di quindici minuti e con modalità concordate con il Dirigente Scolastico.

Il contratto avrà durata annuale dal **07/01/2020 (o dalla data di affidamento del servizio) al 31 dicembre 2020.**

Si precisa che è attivo il servizio di distributori automatici di bevande calde e fredde per tutto il personale della scuola e gli studenti.

Per consentire gli adempimenti previsti dalla L.136/2010 così come modificata e integrata dal Decreto Legge 12 novembre 2010 n. 187 si comunica che il CIG è il seguente: ZF42b32d59.

In particolare, si rammenta che il fornitore aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla predetta normativa, pena la nullità assoluta del contratto.

La partecipazione alla gara non prevede nessun tipo di rimborso o riconoscimento economico per l’invio della domanda.

Per l’esecuzione del servizio è **fatto divieto** assoluto di ricorrere al **subappalto**.

Nell’organizzazione del servizio merende la ditta dovrà essere disponibile alla sperimentazione di apposita app. che verrà fornita dall’Istituto al momento della sottoscrizione del contratto per la distribuzione interna delle merende. Il servizio al momento sarà disponibile solo per alcuni classi.

È obbligatoria l’emissione di scontrino fiscale.

Presentazione dell’offerta

L’offerta dovrà pervenire in plico chiuso, recante all’esterno la dicitura **“Offerta per l’affidamento del servizio di fornitura e distribuzione focacce/pizze/panini freschi agli alunni e al personale dell’I.I.S. “A. MEUCCI”, entro le ore 13,00 del 20/12/2019** a mano o tramite corriere alla Segreteria dell’Istituto, via Marina Vecchia, 230 – Massa, con la seguente dicitura indicata sul plico **“Servizio di fornitura merende”**. L’invio del plico contenente l’offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il termine perentorio di scadenza indicato.

Il plico dovrà contenere le seguenti tre buste sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura presso l'Ufficio protocollo dell'IIS A. Meucci in Via Marina Vecchia n.230, Massa (MS). Il termine della consegna è perentorio; pertanto non saranno prese in esame offerte che, per qualsiasi motivo, giungeranno oltre il termine prefissato.:

BUSTA n. 1: riportante all'esterno la dicitura **“DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”** e il nominativo dell'impresa partecipante, contenente: dichiarazione sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante, come da modello A1 allegato ,(con acclusa fotocopia leggibile di un documento di riconoscimento), consapevole della responsabilità penale prevista dall'art. 76 dello stesso DPR, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci dichiara quanto in essa riportato. **Non dovrà contenere cancellature o abrasioni, né correzioni.**

BUSTA n. 2: riportante la dicitura **“OFFERTA TECNICA”** e il nominativo dell'impresa partecipante, che dovrà contenere un'ampia e dettagliata descrizione dei prodotti offerti alimenti. Ogni dichiarazione dovrà essere sottoscritta, con firma leggibile, dal legale rappresentante. L'offerta dovrà essere redatta senza cancellature o abrasioni, né correzioni e dovrà attenersi a quanto richiesto nel bando. La mancata presenza dell'offerta tecnica costituisce motivo di esclusione.

BUSTA n. 3: riportante la dicitura **“OFFERTA ECONOMICA”** e il nominativo dell'impresa partecipante , che dovrà contenere la proposta di offerta economica redatta utilizzando il modello **A2** allegato, sottoscritta, a pena di esclusione, con firma leggibile e per esteso dal titolare se trattasi di impresa individuale, dal legale rappresentante quando si tratti di società o di Enti Cooperativi, con i prezzi unitari comprensivi di IVA e di ogni altro onere e l'indicazione del contributo offerto all'Istituto scolastico.

L'offerta dovrà essere unica, fissa, invariabile.

L'offerta dovrà essere redatta senza cancellature o abrasioni, né correzioni.

Il gestore dovrà corrispondere annualmente in una unica rata all'Istituto scolastico il contributo offerto nella domanda di partecipazione alla gara.

Il contributo dovrà essere versato sul c/c postale intestato all'Istituto d'Istruzione, entro il termine perentorio di 3 mesi dall'inizio attività con la causale **“contributo per somministrazione merende anno solare 2020”**.

L'ASSENZA DELLA DOCUMENTAZIONE RICHIESTA E LE DICHIARAZIONI MENDACI COMPORTERANNO L'ESCLUSIONE DALLA GARA.

Art. 12 – QUALITA' E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti oggetto dell'offerta dovranno essere di ottima qualità, di provenienza nazionale, preferibilmente prodotti DOP o IGP o provenienti da agricoltura biologica, offrendo la possibilità di scegliere prodotti destinati ad un pubblico specifico (es. prodotti senza glutine, prodotti per diabetici). I prodotti alimentari non devono essere derivanti da OGM e non devono contenere OGM o sostanze indesiderate.

I prodotti dovranno essere esclusivamente di produzione artigianale e non industriale.

Gli alimenti dovranno essere confezionati, etichettati, trasportati e conservati secondo la normativa vigente nazionale e comunitaria.

I prodotti alimentari devono essere solo e soltanto panini freschi, focacce, pizze di propria produzione e/o preparazione, preparati in giornata e portati a Scuola in singole buste da alimenti, regolarmente confezionate e sigillate, da vendere agli alunni ed al personale. E' fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non sarà espressamente indicato tra i prodotti oggetto di contratto. Tutti i prodotti dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista e alle vigenti norme igienico - sanitarie di tutela della salute; dovranno essere portati a Scuola in contenitori a norma, per alimenti. Nell'offerta tecnica dovranno essere indicate le Ditte produttrici dei salumi e degli alimenti non prodotti autonomamente. I prodotti che dovranno essere erogati sono i seguenti:

panini freschi farciti(120gr.) con prosciutto cotto, crudo, salame, mortadella, (40gr.);

pizza (150 gr.) margherita, pomodoro fresco, capperi acciughe ;

focaccia vuota (gr.130) e farcita (gr.165) con prosciutto cotto, crudo, salame, mortadella (35 gr.) , mozzarella e cotto (35 gr.) , mozzarella e crudo (35 gr.);

snack per celiaci 60/100 gr;

Procedura di Gara

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, la Commissione per le Gare, presieduta dal Dirigente Scolastico, procederà all'apertura dei plichi e delle buste in essi contenuti il giorno **23/12/2019** alle ore 10,30.

Si aprirà per prima la **BUSTA 1** e, SOLO se essa contiene quanto richiesto, si procederà all'apertura della **BUSTA 3**. Il contenuto di ogni busta sarà siglato e registrato per essere valutato successivamente.

La **BUSTA 2** sarà aperta successivamente dalla commissione.

In seguito la Commissione in seduta riservata procederà, a suo insindacabile giudizio, all'esame delle offerte e all'attribuzione dei punteggi.

In seguito verrà stilata una graduatoria per la delibera di aggiudicazione dell'affidamento del servizio.

All'apertura delle buste 1 e 3 potrà partecipare un rappresentante per ogni Ditta.

Le buste verranno conservate a cura del Responsabile del Procedimento.

L'esame delle offerte e l'attribuzione dei punteggi, nell'ambito di quanto indicato, avverrà ad insindacabile giudizio della Commissione in base alla documentazione presentata dall'offerente. La valutazione avverrà secondo il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006, sulla base dei parametri di riferimento e caratteristiche richieste.

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta congrua per qualità e prezzo per l'Istituto.

A parità di punteggio verrà individuata la ditta che avrà offerto il maggiore contributo alla scuola.

L'aggiudicazione provvisoria della gara, con la notifica al vincitore e la pubblicazione sul sito web dell'Istituto, sarà effettuata dal Dirigente Scolastico entro 07 giorni dall'apertura delle buste.

L'aggiudicazione diventerà definitiva, con sottoscrizione del contratto, dopo aver espletato le procedure necessarie nel rispetto dei tempi previsti dalla normativa vigente.

Qualora il primo classificato come aggiudicatario non dovesse firmare o non dovesse dare esecuzione al contratto l'istituto si riserva la facoltà di utilizzare la graduatoria finale.

La comparazione delle offerte avverrà come segue:

MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

In conformità alla normativa vigente in materia di appalti e servizi, l'appalto sarà aggiudicato alla ditta in possesso dei requisiti previsti dal bando di gara, che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata in base al punteggio attribuito, con i seguenti criteri:

PREZZO	PUNTI	65
CONTRIBUTO ALLA SCUOLA	PUNTI	10
QUALITA' DEI PRODOTTI	PUNTI	25

A) PREZZO PUNTI MAX 65

Le Ditte concorrenti dovranno indicare nel allegato mod.A2 (che costituisce parte integrante del capitolato) i prezzi relativamente ai singoli prodotti descritti e definiti. La formula applicata per assegnare il singolo punteggio sarà la seguente:

$$(\text{punteggio}) X = \frac{\text{punteggio max} \times \text{prezzo più basso offerto}}{\text{prezzo offerto}}$$

Nella determinazione dei punteggi, derivante dal calcolo di cui sopra, si terrà conto solo delle prime due cifre decimali.

B) CONTRIBUTO ALLA SCUOLA PUNTI MAX 10

Contributo alla scuola per finalità istituzionali e didattiche.

La Ditta che avrà presentato l'offerta più favorevole si aggiudicherà punti 10. Per le altre offerte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula:

$$(\text{punteggio}) X = \frac{\text{punteggio max} \times \text{contributo offerto}}{\text{contributo migliore}}$$

Nella determinazione dei punteggi, derivante dal calcolo di cui sopra, si terrà conto solo delle prime due cifre decimali.

C) QUALITA' DEI PRODOTTI PUNTI MAX 25

Per la valutazione della qualità dei prodotti (desunta dalle schede tecniche allegate) viene assegnato il seguente punteggio:

Se tra il numero dei prodotti presentati ne figurano almeno due che siano o DOP o IGP o biologici, saranno attribuiti punti 15

Se tra il numero dei prodotti presentati ne figurano più di due che siano o DOP o IGP o biologici, saranno attribuiti punti 25

E) A parità di punteggio verrà scelta la Ditta che avrà offerto il maggior contributo alla scuola.

- OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, il gestore ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle norme in vigore o che possano venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali), e specialmente quelle riguardanti l'igiene o comunque aventi attinenza con il servizio in oggetto del contratto.

Le offerte verranno sottoposte ad una Commissione tecnica dell'Istituto che provvederà a stilare la graduatoria.

Si aggiudicherà la gara la ditta che otterrà il punteggio più alto.

La partecipazione alla presente gara, a mezzo presentazione di offerta, comporta l'accettazione acquiescente della modalità di scelta e selezione del contraente.

L'aggiudicazione verrà effettuata anche se perverrà una sola offerta purché rispondente ai requisiti richiesti.

Nel caso di aggiudicazione della gara e successiva rescissione del contratto con la ditta aggiudicataria per qualsiasi motivo, si procederà ad assegnare il servizio per il tempo rimanente, al concorrente successivo classificato, fino all'esaurimento della graduatoria. La nuova ditta dovrà comunque versare il contributo annuale alla scuola, per l'anno in corso in proporzione ai giorni di servizio rimanenti e alla propria offerta presentata, nonché rispettando tutti gli obblighi del bando.

Clausola risolutiva

In tutti i casi di inadempimento da parte dell'aggiudicatario anche di uno solo degli obblighi derivanti dal contratto, questo potrà essere risolto dall'Amministrazione ai sensi delle disposizioni del Codice Civile.

È prevista la risoluzione contrattuale, inoltre, anche nei seguenti casi:

- a) nel caso di riscontrata non veridicità di tutto o in parte delle dichiarazioni e dei contenuti delle dichiarazioni d'offerta, anche se accertata successivamente alla stipula del contratto;
- b) quando l'aggiudicatario viene sottoposto ad una procedura di fallimento;
- c) nel caso di gravi e ripetute inadempienze dell'aggiudicatario;
- d) nel caso in cui vi sia un ritardo ingiustificato nel termine di esecuzione del servizio superiore a dieci giorni;
- e) nel caso in cui venissero a mancare le necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività.

Nelle ipotesi sopra descritte il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito di dichiarazione, in forma di lettera raccomandata o con posta certificata, di volersi avvalere della clausola risolutiva, da parte dell'Amministrazione appaltante.

Come penale in caso di rescissione della convenzione in applicazione della clausola risolutiva, l'importo pattuito come contributo annuale alla scuola per il PTOF, dovrà comunque essere corrisposto per intero per la scuola relativo all'anno in corso con obbligo di saldo entro 15 giorni dalla rescissione, o trattenuto dall'Istituto nel caso questo fosse già stato versato.

Verifica campione prodotti e contestazioni

Il Dirigente Scolastico ed il DSGA, supportati dalla Commissione di controllo individuata dal Consiglio d'Istituto, potranno predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e con le modalità che riterranno più opportune, controlli per verificare:

- la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni contrattuali;
- inadempienze del gestore in ordine ai propri obblighi.

Il Dirigente Scolastico farà pervenire al gestore per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

La Ditta entro 5 giorni dalla notifica, potrà fornire le controindicazioni del caso. Il DS ha facoltà di procedere alla revoca del servizio in qualsiasi momento, con preavviso di dieci giorni, a seguito della verifica di gravi inadempienze.

Come penale in caso di rescissione della convenzione e conseguente interruzione del servizio per inadempienze sulla rispondenza del servizio fornito e mancato rispetto dei propri obblighi contrattuali o di comportamento l'importo pattuito come contributo annuale alla scuola per il PTOF, dovrà comunque essere corrisposto per intero per la scuola relativo all'anno in corso con obbligo di saldo entro 15 giorni dalla rescissione, o trattenuto dall'Istituto nel caso questo fosse già stato versato.

Annullamento e revoca gara

L'istituto a suo insindacabile giudizio può revocare od annullare la presente gara prima dell'aggiudicazione definitiva, senza alcuna pretesa di indennizzo o risarcimento da parte delle ditte partecipanti.

Rescissione del contratto

Nel caso di rescissione del contratto da parte dell' I.I.S. "A. Meucci" e non per cause imputabili al gestore, l'amministrazione appaltante restituirà la quota-parte del contributo annuale eventualmente già versato e relativo al solo periodo di servizio non prestato, entro 15 giorni dalla data in cui verrà stabilita l'interruzione del servizio;

Responsabile del procedimento.

Il Responsabile unico del procedimento è il Dirigente Scolastico prof.ssa CASABURO Sonia.

Il responsabile dell'istruttoria è il D.S.G.A. NIGRO Emilio.

Pubblicazione del Bando

Il presente bando viene pubblicato all'Albo della Scuola sul sito www.meuccimassa.gov.it in data odierna.

Informativa Trattamento Dati (D. Lgs 196 del 30/06/2003)

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196 si informa che:

- a) le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono la procedura oggetto della gara, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza;
- b) i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 D. Lgs. 30/06/2003 n° 196.

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Sonia Casaburo

ALLEGATI AL BANDO:

Allegato 1 (Mod.A1): Dichiarazione sostitutiva di certificazione e di atto di notorietà resa ai sensi e per gli effetti del D.P.R.445/2000.

Allegato 2 (Mod.A2): Modulo di presentazione dell'offerta economica .

Il Modulo di presentazione offerta tecnica è da predisporre a cura della ditta.

ALLEGATO Mod. A1

Dichiarazione sostitutiva di certificazione e di atto di notorietà resa ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000

Il/la sottoscritto/anato/a a.....

il e residente ain via.....

domiciliato a.....

legale rappresentante della Ditta.....

consapevole della responsabilità penale prevista dall'art. 76 dello stesso DPR, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate e consapevole che la non veridicità di taluna delle dichiarazioni rese comporta la decadenza dei benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base delle dichiarazioni non veritiere dichiara ai fini della partecipazione alla gara per il servizio di fornitura di panini,focacce, pizze presso la sede :

I.I.S. "A.MEUCCI" Via Marina Vecchia 230 in Massa

Estremi della ditta offerente:

titolare della ditta.....

sede.....

ragione sociale.....

attività della ditta.....

codice fiscale.....

partita IVA.....

- L'iscrizione nel registro delle imprese presso la competente CCIAA e il possesso di tutte le certificazioni e/o le autorizzazioni per l'attività di fornitura e somministrazione dei prodotti richiesti dal bando;
- Di aver stipulato apposito contratto di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi;
- Il possesso di tutte le certificazioni e/o le autorizzazioni prescritte dalla normativa di settore relative alle strutture e ai mezzi di trasporto utilizzati per la fornitura, per l'attività di servizio di distribuzione di alimenti, e di impegnarsi a comunicare immediatamente alla scuola le eventuali sospensioni o revoche delle autorizzazioni di cui sopra;
- Il rispetto degli adempimenti connessi alla procedura di autocontrollo HACCP;
- L'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 comma 1 lettere a),b), c), e), f), g), h), i), l), m), mbis), mter), m quater), del D.Lgs 163/2006 (codice dei contratti pubblici);
- Di essere a conoscenza che è vietata, a pena esclusione dalla gara, la contestuale partecipazione singolarmente e/o quali componenti di un raggruppamento di società controllate e/o collegate ai sensi dell'art. 2359 codice civile , nonché la contemporanea partecipazione, da parte di una stessa impresa, in più di un raggruppamento o in un raggruppamento ed in forma individuale;
- Il possesso delle certificazioni previste dalla vigente normativa antimafia, come da art. 247 comma 1 del D. Lgs 163/2006
- L'effettuazione del servizio nel rispetto della normativa igienico sanitaria, fiscale, previdenziale e commerciale sia in riferimento alla attività di preparazione che di trasporto o vendita sollevando la scuola da qualsiasi responsabilità e che eventuali responsabilità in ordine sanitario e amministrativo nei confronti degli utenti saranno a totale carico della ditta appaltatrice;
- L'amministrazioni, in risoluzioni contrattuali anticipate, disposte dalla stazione appaltante per negligenza, colpa, malafede, inadempienza contrattuale l'importo pattuito come contributo annuale alla scuola per il POF, dovrà comunque essere corrisposto per intero per la scuola relativa all'anno in corso con obbligo di saldo entro 15 giorni dalla rescissione, o trattenuto dall'Istituto nel caso questo fosse già stato versato. , ;
- Di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione ovvero della documentazione presentata da questo soggetto candidato fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo potrà essere risolto di diritto dall'I.I.S. "A. Meucci" di Massa, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.;incondizionatamente ed integralmente senza riserva.

Allega fotocopia leggibile di un documento di riconoscimento.

Timbro e firma del legale rappresentante

Data _____

ALLEGATO Mod. A2 (foglio 1/2)
OFFERTA SERVIZI FORNITURA PANINI-FOCACCE-PIZZA

PRODOTTO		GRAMMA TURA COMPLE SSIVA	GRAMMATURA FARCITURA	PREZZO	PUNTEGGIO MAX
Descrizione utile alla valutazione obiettiva del prodotto fornito					
1	FOCACCIA NON FARCITA (fornitura obbligatoria)	130			2
2	FOCACCIA FARCITA CON PROSCIUTTO CRUDO di puro suino senza polifosfati né destrosio, lattosio, glutammato e/o coloranti. Senza maionese o salse.	165	35		5
3	FOCACCIA FARCITA CON PROSCIUTTO COTTO di puro suino senza polifosfati né destrosio, lattosio, glutammato e/o coloranti. Senza maionese o salse.	165	35		4
4	FOCACCIA FARCITA CON MORTADELLA di puro suino senza polifosfati né destrosio, lattosio, glutammato e/o coloranti. Senza maionese o salse.	165	35		4
5	FOCACCIA FARCITA CON SALAME di puro suino senza polifosfati né destrosio, lattosio, glutammato e/o coloranti. Senza maionese o salse.	165	35		4
6	FOCACCIA FARCITA CON POMODORO E /O INSALATA E MOZZARELLA . Senza maionese o salse.	165	35		5
7	FOCACCIA FARCITA CON COTTO E MOZZARELLA (cotto di puro suino senza polifosfati né destrosio, lattosio, glutammato e/o coloranti)	165	35		6
8	FOCACCIA FARCITA CON CRUDO E MOZZARELLA (crudo di puro suino senza polifosfati né destrosio, lattosio, glutammato e/o coloranti)	165	35		6
9	PANINO FARCITO CON PROSCIUTTO CRUDO di puro suino senza polifosfati né destrosio, lattosio, glutammato e/o coloranti. Senza maionese o salse.	120	40		5
10	PANINO FARCITO CON PROSCIUTTO COTTO di puro suino senza polifosfati né destrosio, lattosio, glutammato e/o coloranti. Senza maionese o salse.	120	40		4
11	PANINO FARCITO CON SALAME di puro suino senza polifosfati né destrosio, lattosio, glutammato e/o coloranti. Senza maionese o salse.	120	40		4
12	PANINO FARCITO CON MORTADELLA di puro suino senza polifosfati né destrosio, lattosio, glutammato e/o coloranti. Senza maionese o salse.	120	40		4
13	PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA	150			3
14	PIZZA CON POMODORO FRESCO	150			3
15	PIZZA CON CAPPERI E ACCIUGHE	150			3
16	PRODOTTO SENZA GLUTINE O PER DIABETICI	Peso variabile			3
TOTALE PUNTEGGIO					

Data _____

Timbro e firma del legale rappresentante

Allega fotocopia leggibile di un documento di riconoscimento

OFFERTA ECONOMICA

Contributo offerto da versare all'Istituto € _____

Il contributo verrà versato direttamente all'Istituto in un una soluzione entro 3 mesi dall'inizio dell'erogazione del servizio.

Data _____

Timbro e firma del legale rappresentante

Allega fotocopia leggibile di un documento di riconoscimento