



COMUNE DI CASALEONE

Provincia di Verona

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA E STIMA ECONOMICA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

**ANNI SCOLASTICI
2025/2026 - 2026/2027 A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE D.M. N. 65
DEL 10/03/2020**

con possibilità' di rinnovo
per un anno a.s. 2027/2028

1. CONTESTO:

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica a partire da gennaio 2026 fino al termine dell'anno scolastico (per l'a.s. 2025/2026), nonché tutto l'a.s. 2026/2027 - con possibilità di proroga contrattuale, proroga tecnica e quinto d'obbligo, come meglio dettagliato nel Capitolato Speciale d'appalto. Il servizio è rivolto agli alunni e agli insegnanti compresi quelli addetti alla vigilanza e controllo aventi diritto.

Il servizio, da effettuarsi nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) di cui al D.M. 10 marzo 2020, comprende preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, approntamento dei refettori, trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti, pulizia e riordino dei locali adibiti, come meglio descritto nel Capitolato speciale.

I servizi richiesti verranno effettuati presso le seguenti sedi scolastiche – refettori. e secondo la seguente presunta articolazione dei giorni di rientro scolastico presso:

SCUOLE	Ubicazione refettorio	N° giorni settimanali	Dettaglio giorni
Nido integrato “Il Giardino fiorito”	Piazza della Pace 2	Per n. 5 giorni settimanali	Dal Lunedì al Venerdì alle ore 11,20
Scuola dell'infanzia Casaleone	Piazza della Pace 2	Per n. 5 giorni settimanali	Dal Lunedì al Venerdì alle ore 11,45
Scuola dell'Infanzia Sustinenza	Via Piave 4	Per n. 5 giorni settimanali	Dal Lunedì al Venerdì alle ore 11,45

Si precisa che i giorni di rientro pomeridiano potranno subire variazioni in relazione alle necessità delle istituzioni scolastiche e alla diversa articolazione dell'offerta formativa sulla base delle disposizioni normative e regolamentari in vigore.

Le modalità di espletamento dei servizi oggetto del presente appalto sono dettagliate nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Ai fini dell'organizzazione del servizio, si segnala che entrambi i plessi di Casaleone e Sustinenza sono dotati di locali cucina, tuttavia la cucina situata nella sede della Scuola dell'Infanzia Sustinenza non è funzionante in quanto in tale plesso, dove storicamente è ubicato anche l'Asilo Nido, sono in corso lavori di ristrutturazione il cui termine è stimato per dicembre 2025.

Pertanto:

- la cucina situata nella sede della Scuola dell'infanzia di Casaleone è l'unica attualmente funzionante e sarà l'unica utilizzabile per tutta la durata dell'appalto, anche al termine dei lavori in corso nella sede di Sustinenza;
- dati i lavori in corso, l'Asilo Nido è attualmente ubicato nella sede della Scuola dell'infanzia di Casaleone e lì verranno somministrati i relativi pasti;
- il trasporto dei pasti verrà quindi effettuato dalla sede di Casaleone alla sede di Sustinenza per i pasti da somministrare in quest'ultima sede.

2. MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto:

- preparazione, cottura ed il confezionamento dei pasti nei locali cucina siti in Scuola dell'Infanzia di Casaleone - Piazza della Pace;
- trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione nei refettori siti in Scuola Casalone e Scuola Sustinenza;

La Ditta deve avere la disponibilità, alla data di avvio del servizio e per tutta la durata contrattuale, a qualsiasi titolo giuridicamente valido (proprietà, locazione, comodato d'uso), di UN CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO DI EMERGENZA (di scorta, nel caso il principale sia momentaneamente inidoneo o non utilizzabile) situato entro un raggio di 50 km dalla sede della Scuola dell'Infanzia di Casaleone (la distanza sarà calcolata con google maps).

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel Capitolato speciale e al rispetto dei CAM di cui al DM 10 marzo 2020, l'impresa aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello comunitario, nazionale, regionale o che dovessero essere emanate in corso di periodo contrattuale (comprese le disposizioni e ordinanze comunali).

La ditta aggiudicataria dell'appalto provvederà:

1. all'acquisto di tutte le derrate alimentari necessarie per la gestione del servizio di ristorazione, i cui prodotti dovranno essere conformi all'allegato 3 delle Linee Guida Regionali (D.G.R.V. 1189/2017 e successive modifiche ed integrazioni) e ai CAM di cui al DM 10 marzo 2020;
2. alla preparazione e al confezionamento dei pasti in multiporzione mediante il sistema del "legame fresco-caldo", conformemente al menù che verrà predisposto dal dietista della Ditta e che dovrà essere approvato ed autorizzato dal S.I.A.N dell'Azienda ULSS 9 Scaligera;
3. alla veicolazione dei cibi dalla cucina ai plessi scolastici interessati al servizio. L'Azienda affidataria dovrà assicurare la disponibilità di idonei e adeguati mezzi di trasporto, nonché di tutto il materiale (contenitori a loro volta inseriti in contenitori isotermitici che riportino all'esterno l'etichetta relativa al cibo contenuto) necessario per la corretta veicolazione dei cibi nel rispetto della vigente normativa;
4. alla distribuzione dei pasti presso le scuole con un numero di addetti (dotati di idoneo abbigliamento) adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio;
5. alla fornitura delle tovagliette e dei tovaglioli di carta a doppio velo;
6. L'Azienda affidataria dovrà attrezzare, a propria cura e spese, con carrelli scaldavivande idonei, i locali dei plessi scolastici adibiti alla refezione scolastica, dovrà fornire ogni ulteriore ed eventuale attrezzatura adibita all'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica, provvedendo al corretto funzionamento della stessa;
7. al reintegro e/o all'acquisto di nuovi quantitativi sufficienti al bisogno nei singoli plessi, di posate, piatti, bicchieri, caraffe, mestoli e attrezzature varie per la porzionatura.
8. le stoviglie e i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti;
9. al lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate e alla pulizia e riassetto giornalieri dei locali adibiti a mensa situati nei singoli plessi;

10. all'adempimento di tutti gli obblighi gravanti sull'operatore del settore alimentare come previsti dal Regolamento CE nr. 852, 853 e 854 del 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione;
11. all'attuazione, mantenimento e gestione completa, per ogni mensa servita, di procedure permanenti basate sul sistema H.A.C.C.P. con l'osservanza dei principi di cui al Regolamento CE nr. 852/2004 del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Oltre a quanto sopradescritto, il servizio prevede nel dettaglio, a carico dell'Azienda affidataria:

- a) raccolta e registrazione informatizzata delle iscrizioni al servizio, comprese quelle degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito e di altro personale autorizzato all'utilizzo del servizio;
- b) registrazione quotidiana delle presenze e successiva prenotazione dei pasti, a seguito della comunicazione da parte dell'Istituzione Scolastica.

3. OBIETTIVI DA PERSEGUIRE E STANDARD DI QUALITÀ.

Il servizio di mensa scolastica è un servizio scolastico essenziale in quanto va incontro alle esigenze delle famiglie consentendo la frequenza della scuola a tempo pieno. Inoltre, il momento del pranzo a scuola, oltre a garantire la fornitura di piatti adeguati dal punto di vista sia igienico sia nutrizionale, costituisce anche un momento educativo, di convivialità e di educazione alimentare, rappresentando una grande opportunità per assaggiare cibi di genere vario, quali prodotti provenienti dall'agricoltura biologica oppure i prodotti a chilometro zero. E' indispensabile che il servizio venga svolto da imprese di ristorazione qualificate e specializzate nella preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti. In questo contesto l'affidatario del servizio, proprio nell'ottica degli obiettivi assunti, si dovrà attenere a tutta la regolamentazione in materia di sicurezza igienico sanitaria e di rintracciabilità degli alimenti. Pertanto, obiettivo generale è quello di garantire standard qualitativi elevati secondo quanto riportato nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale che regolerà lo svolgimento del servizio stesso.

4. PASTI, MENÙ E DIETE.

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche. Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti non derivati direttamente o indirettamente da Organismi Geneticamente Modificati.

I pasti devono essere preparati nella stessa mattinata del consumo. L'Impresa Appaltatrice, nel prosieguo indicata come I.A., dovrà fornire, a richiesta, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai medici specialisti, per soggetti che debbano seguire diete speciali; la I.A. si impegna a preparare tali pasti senza che ciò costituisca costi aggiuntivi per la Stazione Appaltante di seguito

indicata come S.A., o per gli utenti, per comprovate situazioni patologiche od esigenze cliniche. L'eventuale relativa certificazione medica sarà agli atti della S.A.

Le diete devono essere formulate, nel limite del possibile, in aderenza al menù settimanale corrente. Eventuali variazioni richieste dall'ASL dovranno essere immediatamente accolte senza che questo incida in alcun modo sul costo del pasto.

Particolari attenzioni dovranno essere comunque riservate a tutti i casi di esigenze specifiche, di diete leggere o di diete speciali, riguardanti: – intolleranze e allergie (latte, uovo, glutine, ecc.) – celiachia – patologie quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti eventuali pasti a persone appartenenti a comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari. Tali tipologie di pasto dovranno essere servite con stoviglie sanificabili o di materiale compostabile e/o riciclabile.

5. PRENOTAZIONE PASTI E VERIFICA UTENZA EFFETTIVA GIORNALIERA. SISTEMA INFORMATIZZATO DI PRENOTAZIONE E PAGAMENTO PASTI

L'Azienda appaltatrice dovrà provvedere all'attivazione a sua cura e spesa di un sistema informatico di prenotazione dei pasti presso tutti i locali di somministrazione.

Il sistema non dovrà subire interruzioni o modifiche al fine di non interferire con l'attuale tipologia di gestione del servizio. La Ditta dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Regolamento UE 679/2016 ss.mm.ii. con particolare riferimento ai dati sensibili.

Sarà competenza della Ditta la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione dell'intero processo applicato e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

La Ditta dovrà garantire:

- Un referente unico individuato all'interno del personale in servizio presso la I.A. con il quale la S.A. dovrà rapportarsi per la gestione del servizio;
- la comunicazione mensile alla S.A. dei nominativi degli utenti che hanno usufruito del servizio mensa e gli eventuali insolventi.

Se possibile, l'invio di SMS (costo a carico della ditta) e/o mail all'utente al raggiungimento della soglia di 4 pasti residui.

6. IMPORTO STIMATO DELL'APPALTO

Il prezzo unitario per pasto erogato, posto a base di gara, comprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto, è pari ad € **5,35 (euro cinque/35)** al netto dell'iva;

Per l'a.s. 2025/2026 (compresi insegnanti e personale addetto alla vigilanza):

Scuola infanzia Casaleone (6 mesi da gennaio a giugno) 3534 pasti stimati

Scuola infanzia Sustinenza (6 mesi da gennaio a giugno) 4602 pasti stimati

Asilo Nido Integrato (7 mesi da Gennaio a Luglio) 2471 pasti stimati

Totale pasti: $3534+4602+2471= 10.607$

Totale costo: $5,35 \times 10.607 = € 56.747,45$ (senza iva)

Per l'a.s. 2026/2027 (compresi insegnanti e personale addetto alla vigilanza):

Scuola Infanzia Casaleone: 5887 pasti stimati

Scuola Infanzia Sustinenza: 7667 pasti stimati

Asilo Nido Integrato: 3878 pasti

Totale pasti: $5887 + 7667 + 3878 = 17.432$ pasti

Totale costo: $5,35 \times 17432 = € 93.261,20$ (senza iva)

Considerando quindi un totale complessivo di 28.039 pasti stimati per il periodo contrattuale, l'importo dell'affidamento è quindi pari a € 150.008,65 ($€ 5.35 \times 28039$ pasti totali).

I costi per gli oneri per la sicurezza relativi a rischi da interferenze sono pari a 0 (zero), così come risulta dal Documento Unico di Valutazione dei rischi di interferenza (D.U.V.R.I.) redatto dal RSPP incaricato dal Comune.

Si considera altresì:

PROROGA CONTRATTUALE per l'a.s. 2027/2028: importo stimato € 93.261,20

PROROGA TECNICA PER 6 MESI: importo stimato € 54.858,90

QUINTO D'OBBLIGO: importo stimato € 30.001,73

Ai fini dell'art. 14, comma 4, del Codice, il valore globale massimo stimato dell'appalto, al netto degli oneri della sicurezza, è pari ad € 328.130,48 (di cui: € 150.008,65 per la durata contrattuale, € € 93.261,20 per l'opzione di proroga contrattuale, € 54.858,90 per l'opzione di proroga tecnica per 6 mesi ed € 30.001,73 per la variazione del quinto d'obbligo). Oneri della sicurezza pari a € 0,00.

A titolo esemplificativo si segnala che il quantitativo è stato calcolato sulla base dei dati della popolazione scolastica e del trend storico di consumo dei pasti riferiti all'anno scolastico 2023/2024.

Le quantità sono puramente indicative in quanto subordinate ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani, variazioni nell'organizzazione didattica), e potranno variare in più o in meno senza che la Ditta possa reclamare indennizzi di sorta.

Pertanto, l'importo complessivo di aggiudicazione del servizio è meramente presuntivo e non è impegnativo per l'Ente perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente ordinati e forniti.

L'ente appaltante si riserva di apportare variazioni, in più o in meno, all'elenco dei refettori scolastici da rifornire, e/o dei turni di somministrazione del servizio senza alcun onere aggiuntivo a carico dello stesso.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo del pasto ordinario.

Il prezzo offerto è comprensivo degli eventuali maggiori costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto, che usufruiranno del servizio a parità di costo e con lo stesso menù degli alunni.

Relativamente alla revisione dei prezzi, si rimanda a quanto indicato nel disciplinare di gara.

7. METODO DI AFFIDAMENTO DELL'APPALTO

L'appalto in questione, essendo relativo a servizio ad alta intensità di manodopera, come previsto

dall'art. 108, comma 2, lett. a) del D. Lgs. 36/2023, verrà aggiudicato sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo la seguente ripartizione dei punteggi:

Offerta Tecnica: 70

Offerta Economica 30

TOTALE 100

I punteggi saranno attribuiti da una Commissione, sulla base dei criteri tecnici e degli elementi di valutazione di seguito indicati:

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D Max	PUNTI T Max
1	Modalità operative di gestione del servizio	Piano operativo del servizio di ristorazione collettiva e di acquisto delle derrate alimentari che descriva le soluzioni organizzative e la programmazione dell'attività con riferimento alla metodologia usata nella preparazione dei pasti, nel trasporto e nella somministrazione in relazione alle caratteristiche dell'utenza e agli obiettivi perseguiti.	20	
2	Gestione delle emergenze	Il concorrente dovrà illustrare un piano con le modalità che intende adottare per garantire la continuità del servizio in situazioni imprevedibili e urgenti (es. sciopero degli addetti, circostanze eccezionali, eventi avversi, etc...). Si valuterà la qualità complessiva della proposta in termini di funzionalità e di flessibilità.	3	
3	Gestione del personale	Descrizione del piano delle sostituzioni del personale in caso di assenze temporanee, sia programmate che imprevedibili	3	
4	Prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta. CAM DM n. 65 del 10/03/2020, punto C, lett. b), n. 1	<p>Si attribuiscono punti premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la <u>le specie e le quantità % offerte.</u> ▪ pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati; indicare <u>la o le tipologie e le quantità % offerte.</u> <p>Il punteggio viene attribuito <u>in proporzione al maggior numero</u> di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti <u>e alla relativa rappresentatività.</u></p> <p><i>Verifica:</i> Presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei produttori vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da KM 0, con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo.</p> <p>A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i produttori che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per</p>	13	

		le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da KM 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.		
5	Caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari CAM DM n. 65 del 10/03/2020 - punto C, lett. b), n. 4, sub criterio a)	<p>Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116.</p> <p>Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.</p> <p>Verifica: presentazione di una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche - biologico / convenzionale / difesa integrata volontaria - dei prodotti alimentari; elenco dei fornitori; indicazioni delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella rete LAQ o agricoltura sociale)). Allegare altresì i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, fra le quali la loro capacità produttiva. La conformità tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale con le modalità indicate nei criteri del relativo alle "Caratteristiche di tipologie degli alimenti somministrati e comunicazione delle relative informazioni".</p>	5	
6	Comunicazione CAM DM n. 65 del 10/03/2020 - punto C, lett. b), n. 3	<p>Impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti.</p> <p>Verifica: descrizione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare.</p>	3	
7	Prodotto ittici CAM DM n. 65 del 10/03/2020 - punto C, lett. b), n. 5, sub criterio a)	<p>Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti <u>esclusivamente da acquacoltura biologica</u>, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848.</p> <p>Verifica: presentare una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante con la quale si attestino gli impegni assunti. <u>Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali descrivere il progetto e la filiera.</u></p> <p>La conformità tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale, in fase di gara la Commissione valuterà la completezza della documentazione fornita.</p>	5	
8	Sistema informatico gestione pasti	Descrizione del sistema informatico della gestione di prenotazione e pagamento dei pasti	8	

9	Verifica soddisfazione dell'utenza	Descrizione degli strumenti di verifica del gradimento del servizio da parte dell'utenza in relazione ai menù, ai livelli di servizio, agli strumenti utilizzati	2	
10	Proposta attività educative	Proposta di attività educative in tema alimentare svolte dalla dietista nei plessi delle scuole Infanzia e Nido, indicando anche il monte ore dedicato	3	
11	Possesso certificazione UNI PDR 125/2022	Essere in possesso della certificazione della parità di genere UNI PDR 125/2022 in corso di validità Sì 1 punto No 0 punti Rilasciare dichiarazione all'interno dell'offerta tecnica.		1
12	Proposte migliorative	Proposte di utilità sociale per fornitura gratuita giornaliera per tutta la durata dell'appalto di pasti completi per alunni in situazione di disagio socioeconomico segnalati dal Servizio comunale (sulla base delle modalità da concordare con l'Amministrazione Comunale)	4	
Totale			69	1

8. MODALITA DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI RELATIVI ALL'OFFERTA TECNICA

Ai fini dell'attribuzione dei punteggi relativi agli elementi di natura qualitativa cui è assegnato un punteggio discrezionale (lettera "D" nella tabella) si procederà come segue:

- si procederà distintamente, per ciascuno degli elementi di valutazione come sopra elencati;
- a ciascun singolo elemento di valutazione verrà attribuito un coefficiente, compreso tra zero ed uno, da parte di ciascun commissario, secondo la seguente scala di valori:

Valutazione	Giudizio	Coefficiente di Qualità
Ottimo	Progetto ben strutturato che sviluppa in modo chiaro, preciso, approfondito ed inequivocabile l'argomento richiesto. Ampiamente superiore agli standard richiesti dal capitolato speciale d'appalto con elementi migliorativi di particolare rilievo.	1,00
Buono	Progetto adeguato che sviluppa l'argomento senza particolari approfondimenti con elementi di non particolare interesse o rilievo.	0,75
Sufficiente	Progetto accettabile ma poco strutturato rispondente agli standard richiesti dal capitolato speciale d'appalto	0,50
Insufficiente	Progetto mediocre e non sufficientemente sviluppato	0,25
Scarso	Progetto generico ed inadeguato carente o mancante di elementi oggetto di valutazione	0,00

c. l'attribuzione dei coefficienti avverrà utilizzando i criteri di cui alla precedente lettera b), sulla base dell'autonomo e libero apprezzamento di discrezionalità tecnica di ciascun commissario;

d. una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti. La Commissione procederà alla c.d. "riparametrazione" con la modalità di seguito riportata, da applicarsi per ciascun sub-criterio:

- al coefficiente più elevato ($C_{i,max}$) ottenuto dalla media, viene attribuito il valore 1 (uno), $V(k)_{i,max} = 1$;
- gli altri coefficienti C_i vengono riparametrati, con la formula $V(k)_i = C_i / C_{i,max}$, ottenendo quindi i valori $V(k)_i$.

I coefficienti riparametrati vengono quindi moltiplicati per il punteggio massimo attribuibile in relazione al sub-elemento.

e. nei calcoli si assumerà un numero di decimali pari a 2 (due) con arrotondamento dell'ultimo decimale all'unità superiore se il numero seguente è pari o maggiore di cinque.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

9. MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO RELATIVO ALL'OFFERTA ECONOMICA

La valutazione dell'offerta economica, relativamente al ribasso percentuale da applicare sull'importo posto a base di gara e secondo quanto specificato all'art. 3 e 18, avviene applicando la seguente formula:

Formula con interpolazione lineare

$$C_i = R_a / R_{max}$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

R_a = ribasso percentuale dell'offerta del concorrente i-esimo;

R_{max} = ribasso percentuale dell'offerta più conveniente per la Stazione Appaltante.

Nel caso di parità di punteggio finale, si procederà all'aggiudicazione del servizio alla ditta che ha ottenuto complessivamente il punteggio più alto nella valutazione della qualità tecnica. La gara sarà aggiudicata anche in caso di un'unica offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente. La stazione Appaltante non procederà all'aggiudicazione laddove nessuna offerta risulti idonea. Verranno altresì considerate nulle le offerte condizionate e/o con riserva.



IL RESPONSABILE SETTORE AMMINISTRATIVO

Dott. ssa Silvia Prosdocimi

*Firma assolta con modalità digitale ai sensi
e con gli effetti del D.Lgs n. 82/2005 (CAD) e ss.mm. ii..*