

## ALLEGATO E – CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

### PARAMETRI E CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

L'offerta dovrà essere redatta in conformità alle prescrizioni del presente documento. Essa dovrà essere composta da **un'offerta tecnica** e da **un'offerta economica** in regola con la vigente normativa in materia di imposta di **bollo**. 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**.

In caso di parità di punteggio (sommatoria di punteggio tecnico ed economico) l'individuazione dell'aggiudicatario avverrà mediante estrazione a sorte in seduta pubblica.

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo quanto disposto dall'articolo 83 del D.Lgs. 163/2006, nonché dell'articolo 283 del D.P.R. 207/2010, per quanto compatibile 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 ed i relativi fattori ponderati di seguito indicati:

♦ QUALITÀ: punti massimi **85**

♦ PREZZO: punti massimi **15**

Totale punti massimi **100**

I punteggi relativi agli elementi di valutazione dell'offerta tecnica saranno attribuiti dalla commissione di gara in base alle indicazioni fornite dai concorrenti nell'offerta tecnica secondo quanto di seguito specificato al punto I) OFFERTA TECNICA.

I punteggi relativi all'offerta economica saranno attribuiti dalla commissione di gara applicando le formule di seguito riportate al punto II) OFFERTA ECONOMICA.

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 (max 100 punti)** risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica e del punteggio attribuito all'offerta economica, con le modalità di seguito indicate.

Ai sensi dell'articolo 55, comma 4 D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 si procederà ad aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida purché ritenuta conveniente e idonea per l'Amministrazione in relazione all'oggetto dell'appalto ed alle prescrizioni degli atti di gara.

Ai sensi dell'articolo 81, comma 3 del D.Lgs. 163/2006, la Stazione Appaltante si riserva inoltre la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

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

### OFFERTA TECNICA

L'Amministrazione giovandosi dell'ausilio di una Commissione di Gara, esprime una scelta insindacabile del soggetto la cui offerta tecnica è considerata preferibile, sulla base degli elementi di valutazione di seguito riportati.

I concorrenti devono presentare un **"Progetto per la gestione del servizio di ristorazione"** consistente nella compilazione del **modulo di offerta** e dei relativi allegati disponibili sul seguente sito internet [www.appalti.provincia.tn.it](http://www.appalti.provincia.tn.it).

Gli allegati all'offerta tecnica non potranno superare né il numero di facciate né il numero di righe ove specificatamente indicato in ognuno degli allegati richiesti.  
Non sarà valutata la parte degli allegati alla relazione eccedente i precedenti punti.

### **Elemento 1: MODALITÀ DI GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI**

**massimo punti 6**

L'offerta deve illustrare la modalità di gestione degli approvvigionamenti, con particolare attenzione alla qualificazione e stagionalità degli alimenti, all'ottimizzazione logistica, allo sviluppo del minor numero possibile di km percorsi su gomma (trasporti collettivi, magazzinaggi comuni, trasporti a pieno carico) e all'uso responsabile della risorsa idrica.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 6 * C_i / C_{max}$$

dove

$P_i$  = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

$C_i$  = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

$C_{max}$  = valore di  $C_i$  max

### **Elemento 2: VEICOLAZIONE DEI PASTI**

**massimo punti 3**

L'offerta deve descrivere le modalità di veicolazione dei pasti in considerazione delle potenzialità dei centri di cottura e della dislocazione delle strutture in una logica di contenimento degli effetti nocivi sull'ambiente.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 3 * C_i / C_{max}$$

dove

$P_i$  = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

$C_i$  = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

$C_{max}$  = valore di  $C_i$  max

### **Elemento 3: GESTIONE DEL CICLO RIFIUTI/IMBALLAGGI**

**massimo punti 6**

L'offerta deve indicare le modalità di gestione del ciclo rifiuti/imballaggi con particolare riferimento alle modalità proposte per ottimizzare il ciclo rifiuti e per la destinazione dei pasti/alimenti preparati in esubero rispetto al fabbisogno della giornata.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 6 * C_i / C_{max}$$

dove

$P_i$  = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

$C_i$  = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

$C_{max}$  = valore di  $C_i$  max

### **Elemento 4: PRODOTTI BIOLOGICI, IGP, DOP, STG, PRODUZIONE INTEGRATA**

**massimo punti 12**

L'offerta deve indicare l'incidenza percentuale in termini di peso, delle seguenti tipologie di produzioni, rispetto al totale, oltre a quella prevista come obbligatoria dal capitolato a garanzia della qualità, che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti del lotto per il quale formula l'offerta.

**Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine** (corrispondente alla percentuale indicata nella tabella singoli prodotti).

Tipologia di produzione	Punti %
-------------------------	---------

	<b>NB: max valutabile 45% complessivo</b>
produzione biologica	punti % in più rispetto al valore obbligatorio (35%): .....
prodotti IGP, DOP, STG	punti % in più rispetto al valore obbligatorio (20%): .....
produzione integrata	
prodotti tipici e tradizionali	

## Carne

Tipologia di produzione	
produzione biologica	punti % in più rispetto al valore obbligatorio (20%) ..... <b>NB: max valutabile 40 %</b>
prodotti IGP, DOP	
prodotti tipici e tradizionali	

## Pesce

Tipologia di produzione	
Acquacoltura biologica	punti % in più rispetto al valore obbligatorio (35%) ..... <b>NB: max valutabile 15 %</b>
Pesca sostenibile - DOP	

$$P_i = 12 * C_i / C_{max}$$

dove

$P_i$  = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

$C_i$  = sommatoria punti % in più rispetto al valore obbligatorio

$C_{max}$  = massimo valore di  $C_i$

Si precisa che, ai fini dell'attribuzione del punteggio, se  $C_i$  e/o  $C_{max} > \text{max valutabile}$ ,  $C_i$  e/o  $C_{max} = \text{max valutabile}$

## Elemento 5: PRODOTTI A “KM 0”, A FILIERA TRENTINA E A FILIERA INTERAMENTE TRENTINA

**massimo punti 12**

L'offerta deve indicare le tipologie di derrate alimentari a “Km 0”, a filiera trentina, a filiera interamente trentina - oltre a quelle previste come obbligatorie dal capitolato a garanzia della freschezza ed al fine di dare seguito alle iniziative di cui al successivo elemento di valutazione n. 7, nel rispetto dei calendari proposti, di cui al punto 2) e punto 3) dell'Allegato B al CSA, compatibilmente con le effettive potenzialità/disponibilità del territorio trentino - che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti del lotto per il quale formula l'offerta – massimo 12 punti (ad ogni prodotto dichiarato sono attribuiti 2 punti)

prodotti a km 0 – filiera trentina – filiera interamente trentina	punti
Carni bovine	2
Frutta fresca: mele, pere, pesche, albicocche, kiwi, fragole, prugne e susine	4
Trote	1
Latte e derivati	1
Verdura fresca: patate, carote, verze, cappucci, cavolfiori, zucche, zucchine	4

$P_i = 12 * \text{Punti-}i / \text{Punti-max}$   
 dove  
 $P_i$  = punteggio attribuito al concorrente i-esimo  
 $\text{Punti } i$  = punti conseguiti dal concorrente i-esimo  
 $\text{Punti max}$  = punti massima offerta

## **Elemento 6: INIZIATIVE SULL'EDUCAZIONE ALIMENTARE E SULL'ACCULTURAMENTO SULLE CONDIZIONI STORICO GEOGRAFICHE E SOCIALI TARENTINE**

**massimo punti 10**

L'offerta deve descrivere un progetto per l'organizzazione di iniziative sull'educazione alimentare e sull'acculturamento sulle condizioni storico geografiche e sociali tarentine. Sono previsti i seguenti sub elementi:

sub-elemento 1: Allestimento e distribuzione materiale informativo divulgativo: fino al massimo di punti 4 per almeno due opzioni tra le seguenti: Supporto cartaceo; Supporto elettronico (disponibile su web); App dedicata (iOS, Android). L'offerente dovrà specificare lo strumento e le sue caratteristiche.

Verranno valutati l'immediatezza del messaggio, la versatilità di utilizzo dello strumento e il potenziale numero di destinatari coinvolti.

sub-elemento 2: Eventi a carattere informativo divulgativo (es. incontri tematici, seminari): fino al massimo di punti 1 per almeno un evento all'anno.

Verranno valutati in particolare il potenziale numero di destinatari coinvolti e l'attinenza del tema.

sub-elemento 3: Interventi formativi di promozione ed educazione alla salute: fino al massimo di punti 2 per almeno un intervento all'anno.

Verranno valutati in particolare il contenuto degli interventi formativi e i soggetti individuati come destinatari.

sub-elemento 4: Coinvolgimento, nella fase di progettazione dell'iniziativa di: a) produttori locali

b) commissioni Mense Scolastiche e Istituti Scolastici e

c) Azienda Sanitaria Locale.

Tutti i soggetti vanno coinvolti al fine del conseguimento del punteggio massimo di 3 punti.

In difetto anche di una sola lettera non viene attribuito nessun punto.

Verrà valutata in particolare l'adeguatezza del progetto ad ottenere il fine di mettere in relazione i vari soggetti sopra specificati.

$P_p = C_i * \text{punteggio massimo del sub-elemento} / C_{max}$   
 dove:  
 $P_p$  = punteggio parziale per sub elemento  
 $C_i$  = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1  
 $C_{max}$  = massimo valore di  $C_i$

Quindi:

$P_i = 10 * \sum P_p / \sum P_{pmax}$   
 dove  
 $P_i$  = punteggio attribuito al concorrente i-esimo  
 $\sum P_p$  = sommatoria dei punti parziali, conseguiti dal concorrente i-esimo  
 $\sum P_{pmax}$  = punti massima offerta

## **Elemento 7: PRODOTTI PROVENIENTI DA COOPERATIVE SOCIALI**

**massimo punti 2**

L'offerta deve indicare, su base annua, l'incidenza percentuale sul fatturato dei prodotti provenienti da cooperative sociali che il concorrente si impegna a garantire nella gestione dell'appalto.

Per Cooperative Sociali si intendono quelle di cui al punto B) del comma 1 dell'art.1 della Legge 381/91.

Per prodotti provenienti da Cooperative Sociale si intendono:

- prodotti da produzione primaria provenienti da Cooperative Sociali;
- prodotti trasformati in cui l'ingrediente caratterizzante sia proveniente da Cooperative Sociali o la cui lavorazione/trasformazione sia stata svolta da Cooperative Sociali.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 2 * \%i / \%max$$

dove

$P_i$  = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

$\%i$  = percentuale offerta dal concorrente i-esimo

$\%max$  = percentuale massima offerta

## **Elemento 8: PIANO DI PRODUZIONE ED ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**

**massimo punti 17**

L'offerta deve descrivere il piano di produzione e l'organizzazione del personale specificando in particolare, per questo aspetto, quanto segue:

- organico che si intende impiegare in ogni struttura messa a disposizione dall'Ente, specificando anche l'organico previsto per le sostituzioni, distinti per qualifiche, livello di inquadramento e orario settimanale considerando le ore effettive messe a disposizione: fino al massimo di punti 8;
- iniziative previste in materia di formazione del personale impiegato oltre quelle obbligatorie per legge: fino al massimo di punti 3;
- esperienza professionale del Responsabile dotato di autonomia gestionale e di spesa e con funzioni di collegamento diretto con la Comunità relativo all'Appalto, indicando la qualifica, il livello di inquadramento e l'orario settimanale: fino al massimo di punti 3;
- iniziative previste per la tutela dei lavoratori e in particolare per la conciliazione lavoro e famiglia: si fa riferimento alle organizzazioni che alla data di presentazione dell'offerta hanno acquisito la certificazione base famiglia-lavoro di cui allo standard "family Audit" (di cui alla delibera G. Prov.le n.1364 del 10.6.2010 e s.m.) e/o standard equivalenti: punti 3;

$$P_p = C_i * \text{punteggio massimo del sub-elemento} / C_{max}$$

dove:

$P_p$  = punteggio parziale per sub elemento

$C_i$  = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

$C_{max}$  = massimo valore di  $C_i$

Quindi:

$$P_i = 17 * \sum P_p / \sum P_{pmax}$$

dove

$P_i$  = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

$\sum P_p$  = sommatoria dei punti parziali, conseguiti dal concorrente i-esimo

$\sum P_{pmax}$  = punti massima offerta

## **Elemento 9: COINVOLGIMENTO DI PERSONE SVANTAGGIATE**

**massimo punti 3**

L'offerta deve descrivere le iniziative di coinvolgimento delle persone svantaggiate nell'allestimento del servizio di ristorazione che il concorrente si impegna a garantire nella gestione dell'appalto, in base ad un progetto specifico che evidenzia obiettivi e modalità operative, specifiche per i singoli individui:

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 3 * C_i / C_{max}$$

dove

$P_i$  = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

$C_i$  = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

$C_{max}$  = voti massima offerta

## **Elemento 10: GESTIONE DELLE EMERGENZE**

**massimo punti 6**

L'offerta deve descrivere il piano di gestione delle emergenze riportante le modalità proposte per assicurare, per tutta la durata contrattuale, in caso di un eventuale fermo cucina, almeno un centro di cottura di emergenza, con capacità di pasti idonea a corrispondere al fabbisogno dell'ambito territoriale della Comunità (minimo 150 pasti giornalieri).

Ciascun concorrente dovrà indicare, nell'offerta tecnica, la dislocazione del/i centro/i di cottura alternativo/i di cui all'art. 11, lettera d) del capitolato speciale di appalto.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 6 * C_i / C_{max}$$

dove

$P_i$  = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

$C_i$  = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

$C_{max}$  = voti massima offerta

## **Elemento 11: PIANO ATTREZZATURE E MACCHINARI**

**massimo punti 3**

L'offerta deve indicare l'importo annuo aggiuntivo rispetto a quanto stabilito dall'art. 12, numero 4), lettera b) del Capitolato, che il concorrente intende mettere a disposizione della Comunità per l'acquisto di dotazioni aggiuntive. L'importo massimo valutabile ammonta a 1.000,00 euro, eventuali importi superiori non verranno valutati per la parte eccedente il valore di 1.000, euro, ma rimarranno vincolanti per il concorrente. Punteggio massimo attribuibile: 3 punti.

A riguardo si precisa che:

- le dotazioni verranno messe a disposizione del servizio e passeranno alla Comunità al termine del presente appalto, senza oneri a carico della stessa;
- le dotazioni dovranno essere nuove e dovranno essere acquistate secondo un piano pluriennale da concordare con la Comunità;
- andrà indicato il valore previsto per ciascuna attrezzatura;
- in caso di necessità la Comunità potrà modificare la tipologia dell'attrezzatura da acquistare entro il limite di spesa risultante dall'offerta.

I punti sono attribuiti mediante interpolazione lineare, secondo la seguente formula:

$$P_i = 3 * V_i / V_{max}$$

dove

$P_i$  = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

$V_i$  = valore in euro offerto dal concorrente i-esimo

$V_{max}$  = valore massimo offerto di Vi

Si precisa che, ai fini dell'attribuzione del punteggio, se  $V_i$  e/o  $V_{max} > 1.000$ ,  $V_i$  e/o  $V_{max} = 1.000$ .

## **Elemento 12: INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

**massimo punti 5**

La relazione deve indicare le modalità e le migliorie proposte per quanto riguarda il sistema di registrazione pasti (rilevazione presenze, prenotazione pasti, pagamento pasti/addebito, ecc..), di cui all'art. 7 comma 3 del capitolato: fino al massimo di punti 3.

Verrà valutata in particolare la messa a disposizione di strumenti innovativi di comunicazione con l'utente, la possibilità di ulteriori modalità di pagamento, la possibilità di ampliare l'utilizzo del sistema anche ad altri aspetti gestionali, come ad esempio la possibilità di gestire le diete speciali.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 5 * C_i / C_{max}$$

dove

$P_i$  = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

$C_i$  = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

$C_{max}$  = voti massima offerta

-/-

Il punteggio attribuito all'offerta tecnica del concorrente verrà calcolato dalla sommatoria dei punteggi attribuiti ai parametri di valutazione di cui sopra, ciascuno preventivamente riparametrato come indicato nelle formule, con successiva riparametrazione dei punteggi totali complessivi, riportando a 85 il punteggio complessivo più alto e proporzionando a tale punteggio massimo i punteggi complessivi provvisori prima calcolati

$$P_{tec} = 85 * \sum P_i / \sum P_{imax}$$

dove

$P_{tec}$  = punteggio finale conseguito per l'offerta tecnica dal concorrente i-esimo

$\sum P_i$  = sommatoria di tutti i coefficienti conseguiti dal concorrente i-esimo per gli elementi da 1 a 13

$\sum P_{imax}$  = punteggi conseguiti dall'offerta tecnica migliore

-/-

## MODALITÀ DI SOTTOSCRIZIONE

Nel caso di impresa singola, il modulo di offerta tecnica dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentate dell'impresa concorrente, a **PENA DI ESCLUSIONE** dalla gara.

Nel caso di imprese riunite in raggruppamento temporaneo non ancora costituito, il modulo di offerta tecnica dovrà essere sottoscritto 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, il modulo di offerta tecnica dovrà essere sottoscritto 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., il modulo di offerta tecnica dovrà essere sottoscritto 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, il modulo di offerta tecnica dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante di ciascuna impresa consorziata, a **PENA DI ESCLUSIONE** dalla gara.

Per tutte le altre forme di Consorzio il modulo di offerta tecnica dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante del Consorzio, a **PENA DI ESCLUSIONE** dalla gara.

Gli **allegati** al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **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.**

**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.

**NB:** 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 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 debitamente sottoscritto secondo le indicazioni esposte nel prosieguo.

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 e Contratti della Provincia Autonoma di Trento: **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:

- 1) **del PREZZO UNITARIO offerto per ogni singola voce (dal numero 1 al numero 3)** 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).

**Si precisa che, a PENA DI ESCLUSIONE, i prezzi unitari proposti non potranno superare i seguenti importi:**

	voce	valore massimo
1	pasto scuola primaria e secondaria di primo grado e utenti colonia estiva	Euro 6,20
2	pasto servizio mensa aziendale	
3	Pasto per utenti S.A.D. e utenti Centro Servizi	

- 2) **del PREZZO COMPLESSIVO offerto** derivante dalla somma di tutti i prezzi complessivi parziali, che deve essere espresso in cifre ed in lettere;

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 stimati dalla stazione appaltante ai sensi dell'art 86 comma 3-bis del D.Lgs. 163/06 e pari ad **euro 0**.

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 c.d. "**sicurezza aziendale**" (o costi interni per la sicurezza del lavoro), a **PENA DI ESCLUSIONE**. Al riguardo, relativamente ai servizi opzionali delle mense scolastiche di Varena e di Molina di Fiemme, allo stato attuale non risultano oneri per la sicurezza su tali punti mensa. Qualora peraltro dovessero emergere successivamente oneri di tale tipo, è impegno dell'Amministrazione tenere indenne la ditta aggiudicataria dagli stessi.

Eventuali correzioni ai prezzi unitari e al prezzo complessivo (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 e al prezzo complessivo (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 e al prezzo complessivo (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 e il prezzo complessivo 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);
- la presentazione di offerte in aumento, anche con riferimento ad uno o più prezzi unitari;
- la mancata indicazione dei costi relativi alla sicurezza aziendale.

## **MODALITÀ DI SOTTOSCRIZIONE**

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**.

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

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

1. l'**eventuale dichiarazione di subappalto**, sottoscritta con le stesse modalità prescritte per la sottoscrizione dell'offerta economica; vedi articolo 25 capitolato.
2. le **eventuali giustificazioni dell'offerta**, al fine della valutazione dell'anomalia.

## **ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO**

Al fine dell'applicazione della formula matematica sotto riportata e dell'attribuzione dei conseguenti punteggi, la commissione di gara provvederà a trasformare il prezzo totale offerto indicato dal concorrente, in percentuale di ribasso, rispetto all'importo complessivo a base di gara.

Nel caso in cui il totale dell'offerta indicato dal concorrente non corrisponda alla sommatoria dei prezzi unitari moltiplicati per le quantità indicate, verrà mantenuto immutato il costo unitario di queste ultime e si provvederà d'ufficio alla correzione del totale dell'offerta complessiva.

Il ribasso percentuale corrispondente a tale prezzo sarà l'unico elemento considerato ai fini dell'attribuzione del punteggio relativo all'offerta economica.

Il punteggio all'offerta economica sarà dato dalla seguente formula:

$P = C_i * 15$
----------------

Ai fini della determinazione dei coefficienti relativi all'elemento "offerta economica" si applicheranno le seguenti formule:

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A \text{ soglia)} = 0,90 * A_i / A_{\text{soglia}}$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A \text{ soglia)} = 0,90 + (0,10) * [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A \text{ soglia})]$$

Dove:

**$C_i$**  = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

**$A_i$**  = valore dell'offerta del concorrente i-esimo (ribasso % calcolato rispetto al prezzo complessivo offerto);

**$A_{\text{soglia}}$**  = media dei valori offerti

**$A_{\text{max}}$**  = valore della migliore offerta (miglior ribasso %, calcolato rispetto al prezzo complessivo offerto)

## ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO COMPLESSIVO

Una volta attribuito il punteggio relativo al prezzo è possibile determinare il punteggio complessivo ottenuto dalle offerte dei concorrenti attraverso l'applicazione della seguente formula:

$P_{\text{tot}} = P_{\text{tec}} + P_{\text{econ}}$
---

dove:

$P_{\text{tot}}$  = punteggio complessivo ottenuto dall'offerta del concorrente i-esimo

$P_{\text{tec}}$  = punteggio ottenuto dall'offerta tecnica del concorrente i-esimo

$P_{\text{econ}}$  = punteggio ottenuto dall'offerta economica del concorrente per il prezzo