

ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

L'aggiudicazione sarà effettuata con il **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa** di cui all'art. 17 della Legge provinciale n. 2/2016, in conformità alle norme contenute nel presente documento, assegnando **n. 85 punti massimi per l'offerta tecnica e n. 15 punti massimi per l'offerta economica.**

Per quanto riguarda l'individuazione degli elementi di valutazione e sub-elementi, dei relativi pesi/sub-pesi ad essi attribuiti e delle modalità di attribuzione dei punteggi si rinvia ai Paragrafi 1 e 2 che seguono.

Il punteggio totale dell'offerta sarà costituito dalla somma del punteggio tecnico e di quello economico.

Risulterà vincitore il concorrente la cui offerta avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato.

In caso di parità di punteggio, l'appalto verrà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio maggiore relativamente alla qualità. Qualora anche tale punteggio fosse paritario, si procederà mediante estrazione a sorte in seduta pubblica.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purché la stessa sia ritenuta conveniente o idonea per la Stazione appaltante in relazione all'oggetto dell'appalto e alle prescrizioni degli atti di gara.

Il punteggio per ogni aspetto (tecnico ed economico) e per ogni elemento di valutazione (anche in sede di riparametrazione) dovrà essere approssimato alla seconda cifra decimale con arrotondamento all'unità superiore se la terza cifra decimale è ≥ 5 o all'unità inferiore se < 5 .

Le **offerte tecniche** duplici (con alternative) o comunque condizionate non saranno ritenute valide e saranno ESCLUSE.

L'**Offerta Economica** è suddivisa in più Elementi di valutazione.

Il calcolo del punteggio complessivo dell'Offerta economica sarà effettuato sommando i punteggi assegnati a ciascun elemento di valutazione dell'Offerta economica applicando la formula prevista al successivo Paragrafo 2.

Saranno ESCLUSE le Offerte economiche indeterminate, parziali, condizionate o plurime.

Si precisa che:

- quanto riportato nell'offerta è vincolante per il Concorrente per tutta la durata contrattuale;
- **le migliori offerte dal Concorrente saranno a totale carico dell'aggiudicatario.**

1) OFFERTA TECNICA

Le offerte tecniche conformi alle prescrizioni del presente documento sono valutate dalla Commissione giudicatrice in seduta riservata ed alle stesse saranno attribuiti un massimo di **85 punti** secondo i parametri appresso descritti.

Il modello di assegnazione dei punteggi è stato elaborato tenendo conto anche della struttura e delle voci di capitolato presenti all'Allegato 1 del Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare di data 25 luglio 2011 "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni".

Quanto riportato nel Capitolato è considerato il "minimo inderogabile" di carattere prestazionale richiesto dalla Stazione appaltante; il mancato rispetto nell'offerta di tale "minimo inderogabile" di carattere prestazionale renderà "non conforme" l'offerta con conseguente esclusione del Concorrente dalla partecipazione alla gara. Sono fatte salve lievi difformità valutate tali dalla Commissione giudicatrice che non modifichino la natura e la funzione di destinazione.

ELEMENTO DI VALUTAZIONE		PUNTI	AREA
E1	Modalità di organizzazione del personale e contenimento/eliminazione degli sprechi alimentari (<i>qualitativo</i>)	15	O
E2	Efficacia e completezza delle Proposte finalizzate al contenimento del rumore percepito nelle sale cucine e mensa (<i>qualitativo</i>)	10	O
E3	Aumento dell'incidenza % di produzioni biologiche, DOP, IGP, a basso impatto ambientale in termini di peso annuo rispetto al totale di prodotti (<i>quantitativo</i>)	10	Q
E4	Efficacia e completezza del Progetto per la gestione delle diete speciali (<i>qualitativo</i>)	10	Q
E5	Prodotti a filiera trentina, a filiera interamente trentina (es. Marchio "Qualità Trentino") (<i>quantitativo</i>)	10	Q
E6	Progetto sulla modalità di gestione degli approvvigionamenti (<i>qualitativo</i>)	7	A
E7	Efficacia, innovazione e completezza del Piano di gestione del ciclo rifiuti/imballaggi e destinazione del cibo non somministrato (<i>qualitativo e quantitativo</i>)	6	A
E8	Efficacia e completezza del Piano di gestione delle emergenze (<i>qualitativo</i>)	5	O
E9	Varietà e completezza del Progetto per l'organizzazione di iniziative informative e culturali (<i>qualitativo e quantitativo</i>)	4	Q
E10	Modalità di coinvolgimento persone svantaggiate (<i>qualitativo</i>)	3	O
E11	Impiego di prodotti provenienti da cooperative sociali (<i>quantitativo</i>)	3	O
E12	Impegno ad utilizzare nella misura del 100% i mezzi di trasporto a basso impatto ambientale nell'espletamento del servizio (<i>quantitativo</i>)	2	A

ELEMENTI AFFERENTI L'AREA	
"ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO" (O)	36
ELEMENTI AFFERENTI L'AREA "QUALITÀ DEI PRODOTTI" (Q)	34
ELEMENTI AFFERENTI L'AREA "TUTELA DELL'AMBIENTE" (A)	15
TOTALE	85

Pena l'esclusione, l'Offerta tecnica non dovrà contenere alcun riferimento, diretto o indiretto, ad elementi economici ed in particolare al contenuto dell'Offerta Economica.

Per gli elementi/sub-elementi di valutazione di natura qualitativa (elementi di valutazione E1, E2, E4, E6, E7, E8, E9, E10), il punteggio sarà attribuito attraverso la media dei voti variabili tra 0 e 1 moltiplicati per il peso assegnato, attribuiti discrezionalmente dai commissari.
I voti saranno attribuiti in base ai seguenti giudizi:

GIUDIZIO	VOTO
non sviluppato	0
poco significativo	$0 < \text{voto} \leq 0,2$
scarso	$0,2 < \text{voto} \leq 0,4$
mediocre	$0,4 < \text{voto} \leq 0,5$
discreto	$0,5 < \text{voto} \leq 0,6$
buono	$0,6 < \text{voto} \leq 0,7$
molto buono	$0,7 < \text{voto} \leq 0,8$
elevato	$0,8 < \text{voto} \leq 0,9$
ottimo	$0,9 < \text{voto} \leq 1$

Elemento di valutazione E1 – Modalità di organizzazione del personale e contenimento/eliminazione degli sprechi alimentari.

La Commissione procederà ad assegnare **massimo 10 punti** al concorrente che presenti un progetto relativo all'organizzazione del personale e al contenimento/eliminazione degli sprechi alimentari specificando quanto segue:

sub-elemento A: organico ulteriore rispetto al minimo previsto dall'Allegato A – "Centri di cottura, sale mensa, bar interni, organico minimo e volumi di attività" - (escluso il personale amministrativo e direzionale) che si intende impiegare in ogni struttura messa a disposizione dall'Ente, distinto per tipo di assunzione (a tempo determinato, indeterminato, altro), qualifiche, livello di inquadramento, carico orario settimanale: **massimo 4 punti**;

sub-elemento B: iniziative previste in materia di formazione del personale impiegato oltre quelle obbligatorie per legge: **massimo 3 punti**;

sub-elemento C: iniziative previste per la tutela dei lavoratori e in particolare per la conciliazione lavoro e famiglia: **massimo 3 punti**;

sub-elemento D: esperienza professionale del Responsabile dell'Appalto di cui all'art. 11 punto 2 lett. n.) del Capitolato d'appalto: **massimo 2 punti**;

sub-elemento E: azioni volte ad eliminare e ridurre le eccedenze e gli sprechi alimentari: **massimo 3 punti**

Per la Declaratoria delle mansioni si rimanda all'allegato D – Personale.

I punti sono attribuiti sommando i punteggi parziali attribuiti ai sub-elementi secondo le seguenti formule:

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

dove:

P_p = punteggio parziale per sub-elemento

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

Quindi:

$P_i = 15 * \Sigma P_p / \Sigma P_{pmax}$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

ΣP_p = sommatoria dei punti parziali, conseguiti dal concorrente i-esimo

ΣP_{pmax} = punti massima offerta

Elemento di valutazione E2 – Efficacia e completezza delle Proposte finalizzate al contenimento del rumore percepito nelle sale cucine e mensa

La Commissione procederà ad assegnare un **massimo di 10 punti** al concorrente che offrirà la predisposizione ed installazione di dispositivi che riducono il rumore percepito nelle sale cucine e mensa.

Il concorrente dovrà presentare una relazione (punto 2 dell'offerta tecnica) che descriva le proposte offerte.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$P_i = 10 * C_i / C_{max}$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

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

Cmax = voti massima offerta

Elemento di valutazione E3 – Incidenza percentuale in termini di peso annuo rispetto al totale di prodotti, oltre a quella prevista come obbligatoria dall'art. 8 del Capitolato Speciale a garanzia della qualità, che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti (punto 3 dell'offerta tecnica)

La Commissione procederà ad attribuire **massimo 10 punti**

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.

Tipologia di produzione	Punti %
Produzione biologica	Punti % in più rispetto al valore obbligatorio (20%):...
Prodotti IGP, DOP, STG – marchio Qualità Trentino o altro produzione integrata prodotti tipici e tradizionali	Punti % in più rispetto al valore obbligatorio (10%)

Produzione a basso impatto ambientale	Punti % in più rispetto al valore obbligatorio (60%):...
---------------------------------------	--

Carne

Produzione biologica	Punti % in più rispetto al valore obbligatorio (7,5%):...
Prodotti IGP, DOP prodotti tipici e tradizionali	Punti % in più rispetto al valore obbligatorio (12,5%):...

Produzione a basso impatto ambientale	Punti % in più rispetto al valore obbligatorio (60%):...
---------------------------------------	--

Pesce

Acquacoltura biologica o pesca sostenibile	Punti % in più rispetto al valore obbligatorio (10%):...
Prodotti IGP, DOP, o di qualità riconosciuta e certificata - marchio Qualità Trentino o altro	Punti % in più rispetto al valore obbligatorio (10%):...

Produzione a basso impatto ambientale	Punti % in più rispetto al valore obbligatorio (60%):...
---------------------------------------	--

I punti saranno ottenuti secondo la seguente formula:

$$P_i = 10 * C_i / C_{max}$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

C_i = sommatoria punti% in più rispetto al valore obbligatorio

C_{max} = valore di C_{max}

NB: Per quanto riguarda il requisito dei prodotti a basso impatto ambientale, per la verifica sia della percentuale minima richiesta (60%) sia dell'eventuale aggiuntiva proposta ai fini premianti, dovrà essere prodotta dalla ditta aggiudicataria la documentazione prevista al punto 5.4.2 "Carbon Footprint" del citato DM 25/07/2011 Allegato 1, in GURI Serie Gen. 220 dd 21/9/2011.

Come previsto dall'art. 8 del Capitolato, la stazione appaltante procederà a verificare il rispetto di quanto indicato in offerta tecnica relativamente al presente Elemento di valutazione a cadenza annuale.

Elemento di valutazione E4 – Efficacia e completezza del Progetto per la gestione delle diete speciali

La Commissione procederà ad assegnare un **massimo di 10 punti** all'offerente che presenti un progetto efficace e completo, avuto riguardo all'allegato B del capitolato speciale, per la gestione delle diete particolari (punto 4 dell'offerta tecnica), con particolare attenzione a:

sub-elemento A: modalità di acquisizione delle richieste e gestione delle fasi di preparazione/distribuzione delle diete particolari diverse da quelle tradizionali previste al punto 7 dell'Allegato B – Piano Alimentare - **massimo 5 punti**

sub-elemento B: menù specifici privi di determinati allergeni, menù per utenti soggetti a allergie/intolleranze verso più alimenti e a patologie, menù specifici per richieste a carattere etico-religioso - **massimo 5 punti**

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

dove:

P_p = punteggio parziale per sub-elemento

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

Quindi:

$P_i = 10 * \Sigma P_p / \Sigma P_{pmax}$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

ΣP_p = sommatoria dei punti parziali, conseguiti dal concorrente iesimo

ΣP_{pmax} = punti massima offerta

Elemento di valutazione E5 – Prodotti a filiera trentina, a filiera interamente trentina (es. Marchio "Qualità Trentino") a garanzia della freschezza compatibilmente con le effettive potenzialità/disponibilità del territorio trentino - che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti (punto 5 dell'offerta tecnica). La Commissione procederà ad attribuire **massimo 10 punti** (ad ogni prodotto dichiarato sono attribuiti 2 punti):

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

$P_i = 10 * \text{Punti-i} / \text{Punti-max}$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Punti i = punti conseguiti dal concorrente iesimo

Punti max = punti massima offerta

Elemento di valutazione E6 – Progetto sulla modalità di gestione degli approvvigionamenti

La Commissione procederà ad assegnare 7 punti all'offerente che presenti un progetto per la gestione degli approvvigionamenti (punto 6 dell'offerta tecnica) con particolare attenzione a:
sub-elemento A: ottimizzazione logistica, sviluppo del minor numero possibile di km percorsi su gomma (trasporti collettivi, magazzinaggi comuni, trasporti a pieno carico) e uso responsabile della risorsa idrica tenendo in considerazione la stagionalità degli alimenti – **massimo 4 punti**;
sub-elemento B: utilizzo di sistemi informatici volti a facilitare la tracciabilità degli alimenti nonché il rispetto dei criteri ambientali previsti dal capitolato e di quanto offerto in sede di gara - **massimo 3 punti**.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$Pp = Ci * \text{punteggio massimo del sub-elemento}$

dove:

Pp = punteggio parziale per sub-elemento

Ci = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

Quindi:

$Pi = 7 * \Sigma Pp / \Sigma Pp_{max}$

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

ΣPp = sommatoria dei punti parziali, conseguiti dal concorrente i-esimo

ΣPp_{max} = punti massima offerta

Elemento di valutazione E7 – Efficacia, innovazione e completezza del Piano di gestione del ciclo rifiuti/imballaggi e destinazione del cibo non somministrato.

La Commissione attribuirà fino a **massimo 6 punti** all'offerente che proporrà nei piani di gestione del ciclo dei rifiuti, azioni volte all'ottimizzazione dei rifiuti in relazione all'innovazione, completezza, ed efficacia dal punto di vista ambientale. Verranno valutate altresì le modalità per la destinazione dei pasti e degli alimenti preparati in esubero rispetto al fabbisogno della giornata (punto 7 dell'offerta tecnica)

sub-elemento A: azioni volte al contenimento/ottimizzazione dei rifiuti in relazione all'innovazione, completezza ed efficacia dal punto di vista ambientale, ivi comprese le soluzioni che il concorrente si impegna ad adottare per evitare confezionamenti- **massimo 4 punti**

sub-elemento B: impegno a destinare i pasti e gli alimenti preparati in esubero rispetto al fabbisogno della giornata ad almeno una organizzazione non lucrativa di utilità sociale che effettua, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari- **2 punti**

I punti sono attribuiti sommando i punteggi parziali attribuiti ai sub-elementi secondo le seguenti formule:

sub-elemento A

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$Pi = 4 * Ci / C_{max}$

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Ci = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

C_{max} = valore di Ci max

sub-elemento B: in caso di presentazione della dichiarazione di impegno verrà attribuito il punteggio di **2 punti**

Quindi:

$Pi = 6 * \Sigma Pp / \Sigma Pp_{max}$

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

ΣPp = sommatoria dei punti parziali, conseguiti dal concorrente i-esimo
 $\Sigma Ppmax$ = punti massima offerta

Elemento di valutazione E8 – Efficacia e completezza del Piano di gestione delle emergenze

La Commissione procederà ad assegnare **massimo 10 punti** al concorrente che proporrà un Piano di gestione delle emergenze (punto 2 dell'offerta tecnica) descrivendo 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.

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

Elemento di valutazione E9 – Varietà e completezza del Progetto per l'organizzazione di iniziative informative e culturali

La Commissione procederà ad assegnare un **massimo di 4 punti** all'offerente che presenti un progetto per l'organizzazione di iniziative informative e culturali che accrescano la conoscenza dei prodotti alimentari tipici della cultura trentina e anche di culture diverse, in un'ottica di internazionalizzazione (punto 9 dell'offerta tecnica).

Le iniziative possono utilmente prevedere il coinvolgimento e la partecipazione diretta di produttori/allevatori locali quali testimonial delle tradizioni nonché di associazioni studentesche.

I punti saranno così suddivisi:

sub-elemento A: numero eventi a carattere informativo e culturale (es. incontri tematici, seminari, pranzi/cene a tema, corsi di cucina) fino a un massimo di 20 eventi annui: ad ogni evento dichiarato verrà attribuito il punteggio di 0,1 fino ad un **massimo 2 punti**;

sub-elemento B: varietà degli eventi e completezza della descrizione dell'iniziativa: **massimo 2 punti**;

I punti sono attribuiti sommando i punteggi parziali attribuiti ai sub-elementi secondo le seguenti formule:

sub-elemento A: ad ogni evento dichiarato verrà attribuito il punteggio di 0,1 fino ad un **massimo 2 punti**

sub-elemento B

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 2 * C_i / C_{max}$$

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

Quindi:

$$P_i = 4 * \Sigma Pp / \Sigma Ppmax$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

ΣPp = sommatoria dei punti parziali, conseguiti dal concorrente i-esimo

$\Sigma Ppmax$ = punti massima offerta

Elemento di valutazione E10 – Iniziative di coinvolgimento persone svantaggiate

La Commissione procederà ad assegnare un **massimo di 3 punti** al concorrente che presenti iniziative di coinvolgimento delle persone svantaggiate nell'allestimento del servizio di ristorazione,

in base ad un progetto specifico che evidenzi obiettivi e modalità operative, specifiche per i singoli individui (punto 10 dell'offerta tecnica).

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 di valutazione E11 – Impiego di prodotti provenienti da cooperative sociali

Il concorrente dovrà indicare la stima dell'incidenza percentuale del fatturato dei prodotti provenienti da cooperative sociali, rispetto al fatturato complessivo in base annua (punto 11 dell'offerta tecnica).

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.

La Commissione procederà ad attribuire **massimo punti 3**

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 3 * \%i / \%max$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

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

$\%max$ = percentuale massima offerta

Elemento di valutazione E12 – Impegno ad utilizzare nella misura del 100% i mezzi di trasporto a basso impatto ambientale nell'espletamento del servizio

La Commissione attribuirà **2 punti** al concorrente che presenti tale impegno nella dichiarazione come da punto 12 dell'offerta tecnica.

Si considerano automezzi a basso impatto ambientale quelli Euro 4, Euro 5, alimentati a metano o GPL, elettrici o ibridi.

Il punteggio attribuito all'offerta tecnica del concorrente verrà calcolato dalla sommatoria dei punteggi attribuiti agli elementi 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 di valutazione da 1 a 12

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

2. OFFERTA ECONOMICA

Per la valutazione degli elementi riferiti al prezzo verrà attribuito un punteggio fino ad un **massimo di 15 punti**.

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

Il punteggio complessivo riferito al prezzo risulterà dalla somma dei punteggi parziali attribuiti per gli elementi di seguito indicati, con successiva riparametrazione dei punteggi totali complessivi, riportando a 15 il punteggio complessivo più alto e proporzionando a tale punteggio massimo i punteggi complessivi provvisori prima calcolati

ELEMENTI DI VALUTAZIONE		PUNTI MAX	PREZZO A BASE DI GARA (IN EURO) (oneri fiscali esclusi)
2.1	Ribasso sul prezzo del pasto intero standard	10	<p>€ 8,50, corrispondente al prezzo del pasto intero standard.</p> <p>Il prezzo dei due menù ridotti ammonta in proporzione al prezzo del pasto intero standard offerto dal concorrente, come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prezzo pasto ridotto = 80% del prezzo del pasto intero standard offerto dal concorrente; • prezzo pasto snack = 65% del prezzo del pasto intero standard offerto dal concorrente
2.2	Ribasso sul prezzo dei prodotti di cui alla Tabella B e C dell'Allegato G - Tariffe al Capitolato Speciale d'oneri	5	prodotti di cui alla Tabella B e C dell'Allegato G - Tariffe al Capitolato Speciale d'oneri
Totale offerta economica		15	

In caso di discordanza tra l'importo indicato in cifre e l'importo indicato in lettere prevarrà l'importo indicato in lettere.

Al fini della determinazione dei coefficienti parziali relativi agli elementi che compongono il prezzo è utilizzata la seguente formula:

$$Pecon = Pmax * (Ri/Rmax)^{0,3}$$

Dove:

Pecon=punteggio attribuito al concorrente i-esimo per l'offerta economica

Pmax=punteggio massimo assegnabile all'elemento

Ri=Ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo

Rmax=Ribasso percentuale massimo offerto in gara

Il punteggio verrà attribuito con arrotondamento a due decimali per eccesso se la frazione decimale è uguale o superiore a cinque o per difetto se inferiore a detto limite.

Per la formulazione dell'offerta economica il concorrente è invitato a utilizzare il fac-simile predisposto dall'Amministrazione.

L'offerta economica vincolerà l'aggiudicatario per tutta la durata contrattuale, inclusa l'eventuale proroga.