



COMUNE DI GAIOLE IN CHIANTI

Provincia di Siena

Settore Amministrativo

CAP 53013 via Ricasoli, 5 tel. 0577 744724 fax 0577 744740 e-mail sportelloanagrafe@comune.gaiole.si.it

PROCEDURA APERTA SVOLTA IN MODALITÀ TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI GAIOLE IN CHIANTI - ANNI SCOLASTICI 2021/2022 – 2022/2023 E 2023/2024 DEL COMUNE DI GAIOLE IN CHIANTI – CUP F59J21001800004 - CPV 55524000-9 – C.I.G.

REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Per i requisiti generali e di idoneità professionale ex art. 83 lett. a) del Codice si rinvia a quanto indicato nel Disciplinare di gara.

Requisiti di “capacità economica e finanziaria” e di “capacità tecniche e professionali” ex artt. 83 lett. b) e c) del Codice:

A - In relazione alla prestazione principale di supporto alla refezione il concorrente dovrà dichiarare ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 di essere in possesso di certificazione **EMAS** o **ISO 14001** o **certificazione secondo norme di gestione ambientale basate sulle pertinenti norme europee o internazionali**, certificate da organismi di valutazione della conformità, in corso di validità.

Il Comune di Gaiole in Chianti accetta parimenti altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall’offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

Nel caso in cui si verifichi tale casistica l’operatore economico dovrà espressamente indicare il possesso di altra documentazione ovvero di descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall’offerente.

A1 - Il concorrente dovrà dichiarare ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 di essere in possesso di certificazione **UNI EN ISO 9001:2015** nel settore ristorazione scolastica certificata da organismi di valutazione della conformità, in corso di validità.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015. Tale documento è rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell’art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

B – il concorrente dovrà dichiarare ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 di aver eseguito nell’ultimo triennio (01.01.2018 – 31.12.2020) servizi di refezione scolastica per un importo non inferiore ai **434.346,00** Euro complessivi a favore di Enti pubblici e/o privati. Ai fini dell’abilitazione alla gara almeno 3 dei servizi dichiarati dovranno essere stati svolti nei confronti di pubbliche amministrazioni.

Nel caso di RTI, consorzio ordinario e GEIE i requisiti di cui al precedente punto **B** dovranno essere apportati ai sensi dell'articolo 48 del Codice.

Si specifica che il requisito di cui alla precedente lettera **B** dovrà essere apportato in parte da ciascun membro del raggruppamento.

La mandataria dovrà comunque apportare in ogni caso i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria ai sensi dell'art. 83 co. 8 del Codice.

In caso di consorzi di cui all'articolo 45 comma 2 lett. b) e c) il requisito di cui alla precedente lettera **B** dovrà essere apportato ai sensi dell'articolo 47 del Codice, così come modificato dal D.L. n. 32 del 18/04/2019.

Nel caso di partecipazione di RTI, consorzio ordinario e GEIE il requisito tecnico professionale di cui alle precedenti lettere **A** e **A1** dovrà essere posseduto da almeno uno dei membri facenti parte il raggruppamento e nel caso di consorzi di cui all'articolo 45 comma 2 lett. b) e c) dal consorzio o da una delle imprese indicate quali esecutrici.

Il possesso dei requisiti di capacità tecniche e professionali di cui alla precedente lettera **B** dovrà essere dichiarato all'interno del Documento di Gara Unico Europeo, Parte IV, lettera C, punto 1b.

Il possesso del requisito di capacità tecniche e professionali di cui alle precedenti lettere **A** e **A1** dovrà essere dichiarato all'interno del Documento di Gara Unico Europeo, Parte IV, lettera D, seconda riga.

È ammesso il ricorso all'istituto dell'avvalimento di cui all'art. 89 del Codice per la soddisfazione dei requisiti tecnico professionali.

OFFERTA TECNICA QUALITATIVA

I concorrenti dovranno produrre una relazione di massimo n. 25 pagine (fronte/retro), formato A4, font 12, carattere Times New Roman, avendo cura di indicare gli elementi di valutazione previsti per l'attribuzione del punteggio all'offerta tecnica qualitativa.

Le pagine eccedenti suddetto limite massimo non saranno valutate dalla Commissione giudicatrice.

L'offerta tecnica deve essere firmata digitalmente da parte del titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente ed inserita a sistema nell'apposito spazio predisposto.

Nel caso di offerta presentata da un **Raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, GEIE non ancora costituiti**, l'*offerta tecnica qualitativa* deve essere sottoscritta con firma digitale da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, GEIE.

Nel caso di **Raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, GEIE già costituiti**, per i quali sussiste comunque l'obbligo di produrre l'**atto costitutivo**, l'*offerta tecnica qualitativa* può essere sottoscritta con firma digitale dal solo soggetto indicato quale mandatario.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO

Il presente appalto è indetto mediante procedura aperta di cui all'art. 60 del Codice e verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 del Codice individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

CRITERIO	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA QUALITATIVA	75
OFFERTA ECONOMICA	25
TOTALE	100

I punteggi relativi ad entrambi i parametri (Offerta Tecnica ed Offerta Economica) verranno assegnati con attribuzione fino a due decimali con arrotondamento della terza cifra decimale, per eccesso o difetto (0,005=0,01).

Risulterà aggiudicatario il concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto dato dalla somma del punteggio ottenuto per l'offerta tecnica (qualitativa e quantitativa) e da quello ottenuto per l'offerta economica.

Il calcolo degli elementi dell'Offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato utilizzando la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i \times V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'Offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 e 1;

Σ_n = sommatoria.

I coefficienti V(a) sono determinati come di seguito.

1) Offerta Tecnica Qualitativa (Max 75 punti)

La valutazione degli aspetti qualitativi dell'offerta tecnica avverrà, da parte della Commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 77 del Codice, sulla base dei seguenti criteri, secondo le modalità indicate successivamente.

I criteri di valutazione dell'offerta tecnica qualitativa sono i seguenti:

CRITERIO	SUB CRITERIO	PUNTEGGIO MAX
A) CARATTERISTICHE METODOLOGICHE, ORGANIZZATIVE PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	A.1) Organico dedicato al servizio in loco (Max 8 punti). Ai fini della valutazione da parte della Commissione l'operatore economico dovrà indicare il numero di figure impiegate per l'espletamento del servizio, il loro titolo di studio/professionale, la loro qualifica, il monte ore settimanale, le fasce orarie di attività in relazione alle azioni specifiche di preparazione pasti, riordino e pulizia locali	21
	A.2) Modalità di selezione e controllo adottate nei confronti dei propri fornitori (Max 7 punti)	
	A.3) Modalità di gestione di situazioni "critiche"/emergenze in caso di guasti o altri inconvenienti ulteriori a quanto indicato dal Capitolato (centro di cottura alternativo) (Max 6 punti)	

B) MODALITÀ ESPLETAMENTO SERVIZIO	B.1) Organizzazione del servizio in termini di procedure seguite: attività di approvvigionamento/acquisto delle derrate, stoccaggio, produzione e confezionamento pasti, anche con riferimento alle diete speciali, modalità di fornitura dei cestini in occasione di uscite didattiche. (Max 12 punti)	26
	B.2) Programma di autocontrollo e controllo igienico-sanitario (Max 8 punti) Sarà valutata l'affidabilità e l'adeguatezza delle metodologie proposte con riguardo allo specifico contesto, con particolare riferimento: - all'applicazione del sistema di autocontrollo HACCP. - il piano di campionamenti/controlli microbiologici su materie prime e prodotti finiti alimentari, con particolare riferimento alla frequenza ed alla tipologia di controlli.	
	B.3) Formazione del personale impiegato (Max 3 punti) Il concorrente dovrà descrivere la formazione che intende svolgere nei confronti del personale impiegato, durante il periodo di durata contrattuale indicando il monte ore dedicato e le materie. Sarà valutata in via preferenziale la formazione aggiuntiva e specialistica rispetto a quella prevista dalla normativa vigente in materia, nonché rispetto alle materie indicate nel capitolato, con particolare attenzione ai seguenti temi: - Allergie e intolleranze alimentari; - Alimentazione e salute; - Uso detergenti a basso impatto ambientale; - Corretta gestione dei rifiuti; - Igiene delle produzioni alimentari.	
	B.4) Attivazione di un sistema di prenotazione informatizzato dei pasti, gestione dati utenti, controllo degli accessi ai refettori e gestione dei consumi (Max 1 punto) L'operatore economico, qualora offrisse il sistema di cui sopra, dovrà descriverne dettagliatamente il funzionamento.	
	B.5) Monitoraggio periodico del servizio erogato, rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza e relativa diffusione dei risultati. (Max 2 punto)	

<p>C) EDUCAZIONE E FORMAZIONE ALIMENTARE</p>	<p>Attuazione di iniziative di comunicazione efficaci per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio e azioni di educazione alimentare alla popolazione scolastica;</p> <p>C.1) presentazione di progetti di educazione alimentare per l'utenza scolastica anche con giornate di animazione nei refettori tese a favorire corrette abitudini alimentari nonché formazione ai genitori degli utenti; Il concorrente dovrà dettagliare le proprie proposte e le modalità in cui intende metterle in pratica. (Max 3 punti)</p> <p>C.2) presentazione di progetti sulla sostenibilità ambientale del servizio al personale docente ed A.T.A., di progettazione partecipata con gli attori coinvolti (bambini in primis); (Max 2 punti)</p>	<p>5</p>
<p>D) MEZZI DI TRASPORTO PER RIDUZIONE IMPATTO AMBIENTALE</p>	<p>D.1) Indicazione dei mezzi impiegati per la veicolazione dei pasti che siano a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) (Max 3 punti) Il concorrente che si impegna all'utilizzo dei mezzi di trasporto di cui sopra dovrà elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.</p>	<p>3</p>
<p>E) GESTIONE DELLE ECCELENZE</p>	<p>E.1) Impegno a recuperare i prodotti non somministrati: presentazione di misure per prevenire gli sprechi, prevedendo che, per esempio, il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere</p>	

	<p>individuare e attuare soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;</p> <p>(Max 1 punto)</p> <hr/> <p>E.2) impegno alla gestione delle eccedenze di cibo servito: raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. (Max 1 punto)</p> <hr/> <p>E.3) Proposta di distribuzione a tutti gli utenti di un contenitore riutilizzabile antispreco per alimenti per l'eventuale recupero di pane e/o frutta non consumata. (Max 2 punti)</p>	4
<p>F) MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO</p>	<p>F.1) Miglioramento degli ambienti di refezione dal punto di vista del confort e della funzionalità anche attraverso la messa a disposizione di attrezzature ed arredi aggiuntivi rispetto alla dotazione esistente. (Max 1 punto)</p> <hr/> <p>F.2) Fornitura di beni e/o alimenti per spuntini e/o colazioni per la scuola dell'infanzia (Max 2 punti)</p> <hr/> <p>F.3) Fornitura, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale nelle festività ed a fine anno, a tutti i fruitori del servizio e per l'intera durata del contratto, di pandorini, uova di cioccolato, libirino per le vacanze o altro. (Max 1 punto)</p>	4
<p>G) QUALITA' DEGLI ALIMENTI</p>	<p>G.1) Miglioramento delle percentuali di carne suina, in peso totale, da produzione biologica:</p> <p>+ 10 % rispetto alla percentuale prevista dai CAM (D.M. 10/03/2020) e dall'articolo 15 del capitolato.</p> <p>- SI: 4 punti - NO: 0 punti</p> <p>Esempio: il concorrente che intende proporre + 10 % di carne suina biologica rispetto a quanto previsto significa che, in sede di esecuzione del contratto, offre carne suina biologica per il 20% in peso.</p>	9

	<p>Tale indicazione deve essere resa all'interno dell'apposito modello reso disponibile dall'Amministrazione tra la documentazione di gara denominato "Modello offerta tecnica – criteri G.1), G.2), H.1), H.2) e H.3)".</p> <p>G.2) Presentazione di una percentuale di alimenti biologici di cui all'art. 15 del Capitolato che siano prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio, al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dal servizio di refezione, con particolare riferimento alla riduzione delle emissioni di gas effetto serra. L'area di produzione è considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 150 km terrestri.</p> <p>(Max 5 punti)</p> <p>Il concorrente dovrà compilare l'apposito "Modello offerta tecnica – criteri G.1), G.2), H.1), H.2) e H.3)" reso disponibile dall'Amministrazione al fine di indicare la percentuale che intende offrire e la Commissione attribuirà il punteggio sulla base della seguente formula:</p> <p>O_i/O_{max}, <i>dove</i> O_i: offerta in numero percentuale del concorrente; O_{max}: offerta in numero percentuale migliore;</p> <p>Ciascun valore così ottenuto sarà rimoltiplicato per il punteggio massimo attribuibile per il sub-criterio pari a 5 punti.</p>	
	<p>Il possesso delle seguenti certificazioni di cui ai punti H.1), H.2) e H.3) deve essere reso attraverso la compilazione del "Modello offerta tecnica – criteri G.1), G.2), H.1), H.2) e H.3)" reso disponibile dall'Amministrazione tra la documentazione di gara.</p> <p>In caso di possesso delle certificazioni, le stesse dovranno essere allegate al modello suddetto:</p> <p>H.1) Sistema di Responsabilità Sociale SA 8000-2014:</p> <p>- SI: 1 punto - NO: 0 punti</p> <p>Nel caso di partecipazione di operatori riuniti sarà assegnato il punteggio massimo se tutte le imprese facenti parte dell'operatore riunito possiedono la certificazione; saranno assegnati</p>	

H) CERTIFICAZIONI	<p>zero punti se anche una sola delle imprese facenti parte dell'operatore riunito non possiede la certificazione.</p> <p>Nel caso di partecipazione di consorzi di cui all'art. 45 co. 2 lett. b) o c), il punteggio massimo sarà attribuito se la certificazione è posseduta dalla/e impresa/e indicata/e come esecutrici/i.</p>	3
	<p>H.2) Gestione della salute e della sicurezza sul lavoro – ISO 45001 o BS OHSAS – 18001 2007:</p> <p>- SI: 1 punto - NO: 0 punti</p> <p>Nel caso di partecipazione di operatori riuniti sarà assegnato il punteggio massimo se tutte le imprese facenti parte dell'operatore riunito possiedono la certificazione; saranno assegnati zero punti se anche una sola delle imprese facenti parte dell'operatore riunito non possiede la certificazione.</p> <p>Nel caso di partecipazione di consorzi di cui all'art. 45 co. 2 lett. b) o c), il punteggio massimo sarà attribuito se la certificazione è posseduta dalla/e impresa/e indicata/e come esecutrici/i.</p>	
	<p>H.3) Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2015:</p> <p>- SI: 1 punto - NO: 0 punti</p> <p>Nel caso di partecipazione di operatori riuniti sarà assegnato il punteggio massimo se tutte le imprese facenti parte dell'operatore riunito possiedono la certificazione; saranno assegnati zero punti se anche una sola delle imprese facenti parte dell'operatore riunito non possiede la certificazione.</p> <p>Nel caso di partecipazione di consorzi di cui all'art. 45 co. 2 lett. b) o c), il punteggio massimo sarà attribuito se la certificazione è posseduta dalla/e impresa/e indicata/e come esecutrici/i.</p>	

La Commissione giudicatrice determina i coefficienti V(a)_i relativi a ciascun criterio di natura qualitativa, attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Nel dettaglio si procede:

- al calcolo della media aritmetica dei valori compresi tra 0 ed 1 attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari ad ogni concorrente per ogni criterio, sulla base della seguente corrispondenza:

Giudizio	Coefficiente
Ottimo	1
Molto Buono	0,75
Buono	0,50
Discreto	0,25
Sufficiente	0

- a trasformare la media dei valori attribuiti da parte di tutti i commissari in valori definitivi, riportando ad 1 la media più alta ed assegnando ad ogni altra offerta un valore calcolato in proporzione alla media ottenuta;
- a moltiplicare il coefficiente definitivo così ottenuto per il punteggio massimo attribuibile per ciascun criterio di valutazione.

Nel caso in cui nessuna offerta tecnica qualitativa, a seguito della valutazione della Commissione giudicatrice effettuata secondo quanto sopra indicato, raggiunga il punteggio massimo attribuibile all'offerta tecnica qualitativa, pari a 75 punti, verrà effettuata la riparametrazione dei punteggi tecnici ottenuti dai concorrenti, attribuendo 75 punti all'offerta risultata la migliore a seguito delle valutazioni della commissione e riproponendo ad essa i valori ottenuti dalle altre offerte.

DOCUMENTAZIONE ECONOMICA

DETTAGLIO ECONOMICO

Quale **articolazione delle voci di prezzo che concorrono a determinare** l'offerta di cui al successivo punto, da inserire a sistema in aggiunta all'offerta economica, **firmato digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente.**

La tabella del Dettaglio Economico dovrà essere compilata, utilizzando l'apposito modello disponibile nella documentazione di gara, secondo le modalità indicate di seguito:

- l'operatore economico dovrà compilare la casella a sfondo verde inserendo il valore, espresso in €/pasto con due cifre decimali, che intende offrire per ogni pasto, senza alterare le formule e le quantità preimpostate;
- il valore inserito verrà automaticamente moltiplicato per le quantità preimpostate dalla scrivente Amministrazione (numero di pasti) e riportato nella casella a sfondo azzurro;
- Nella casella a sfondo azzurro sarà visualizzato l'importo in Euro offerto per il servizio oggetto della presente lettera d'invito;
- Nella casella a sfondo giallo sarà automaticamente visualizzato il **ribasso %** totale offerto per il servizio oggetto della presente lettera d'invito.

Il ribasso % offerto visualizzato all'interno della casella a sfondo giallo dovrà essere riportato nell'apposito spazio relativo all'offerta economica presente sulla piattaforma START.

OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica deve essere espressa in **ribasso percentuale (%)** rispetto all'importo di **€ 434.346,00** posto a base di gara **al netto di IVA, espresso con indicazione di n. 2 cifre decimali.**

Il valore % indicato nell'offerta economica deve corrispondere al valore % indicato nella casella a sfondo giallo del dettaglio economico di cui al precedente punto. In caso di discordanza tra il ribasso % indicato nell'offerta economica, che rimane fisso e invariabile, e la percentuale offerta indicata nel dettaglio dell'offerta economica, tutti i valori % offerti sono corretti in modo costante in base alla percentuale di discordanza dell'importo risultante dal ribasso % offerto riportato nel dettaglio economico rispetto a quello indicato nell'offerta economica.

Nel caso di offerta presentata da un **Raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, GEIE non ancora costituiti**, l'*offerta economica e il dettaglio economico* devono essere sottoscritti con firma digitale da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, GEIE.

Nel caso di **Raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, GEIE già costituiti**, per i quali sussiste comunque l'obbligo di produrre l'**atto costitutivo**, l'*offerta economica e il dettaglio economico* possono essere sottoscritti con firma digitale dal solo soggetto indicato quale mandatario.

Nel caso di offerta presentata da un **raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, GEIE non ancora costituiti**, l'*offerta economica* deve contenere l'**impegno** che, nel caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese conferiranno, con unico atto, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale mandataria.

N.B. All'interno del form on-line dell'offerta economica il fornitore dovrà indicare nell'apposito campo gli oneri per la sicurezza afferenti l'impresa, espressi al netto di IVA, che saranno sostenuti durante l'esecuzione del presente appalto. Il valore dei suddetti oneri è da intendersi ricompreso all'interno dell'importo complessivo offerto in ribasso rispetto alla base di gara.

(Gli oneri che devono essere indicati sono quelli sostenuti dall'operatore economico per gli adempimenti cui è tenuto ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e imputati allo specifico all'appalto. Si precisa che per oneri della sicurezza afferenti l'impresa si intendono i costi ex lege sostenuti dall'operatore economico per la sicurezza e tutela dei lavoratori inerenti la propria attività di impresa commisurati alle caratteristiche e all'entità dell'appalto, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo: oneri connessi alla sorveglianza sanitaria, dpi individuali, redazione ed elaborazione DVR etc., e comunque diversi da quelli da interferenze).

La determinazione del coefficiente riferito al **solo elemento del prezzo** sarà calcolata applicando il metodo dell'interpolazione bilineare, al ribasso percentuale offerto con attribuzione fino a n. 2 decimali, utilizzando la seguente formula:

$$C_i \text{ (per } A_i < A_{\text{soglia}}) = X * A_i / A_{\text{soglia}}$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$$

dove

- C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo
- A_i = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i-esimo
- A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti
- X = coefficiente di ponderazione pari a 0,85.

Ciascun valore così ottenuto sarà rimoltiplicato per il punteggio massimo attribuibile, ovvero 25 punti.

La valutazione di suddetti elementi avverrà in automatico sul sistema telematico START.

ALTRE INFORMAZIONI

Ai sensi del Decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 02/12/2016, l'aggiudicatario dovrà rimborsare alla Stazione Appaltante, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, le spese sostenute da quest'ultima per la pubblicazione dell'estratto del bando e dell'avviso sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.