



**ASPeF**

Il cuore della città

Azienda Servizi alla Persona e alla Famiglia

P.le Michelangelo n. 1 – 46100 Mantova

C.F. e P.IVA 01837820206 – Tel 0376357811

sito [www.aspefmantova.it](http://www.aspefmantova.it) – mail [aspef@aspefmantova.it](mailto:aspef@aspefmantova.it) - PEC [aspef@arubapec.it](mailto:aspef@arubapec.it)

---

## **AFFIDAMENTO FORNITURA DERRATE OCCORRENTI AL SERVIZIO ALBERGHIERO DI RISTORAZIONE DELL' ASPEF.**

**CIG : B116634B29**

**PROGETTAZIONE**

**(art. 41 comma 12 del D. Lgs 36/2023)**

1. Relazione tecnico-illustrativa
2. Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza (DUVRI)
3. Calcolo della spesa (con indicazione oneri non soggetti a ribasso)
4. Prospetto economico
5. Capitolato speciale d'appalto
6. Criteri di aggiudicazione

## **1. Relazione tecnico-illustrativa**

Le forniture di cui al presente progetto riguardano l'acquisto di generi alimentari necessari alla cucina del servizio alberghiero di ristorazione per la preparazione dei pasti da somministrare agli ospiti residenti nelle RRSSAA gestite da ASPEF : Rsa Isabella D'Este con sede in P.le Michelangelo 1 (MN) e Rsa Luigi bianchi con sede in Viale Fiume 49 (MN) per il periodo di mesi 31.

Sono presenti alimenti provenienti da agricoltura biologica e da filiera corta e non si utilizzano materie prime che contengono OGM (Organiser Geneticamente Modificati), nel pieno rispetto delle previsioni contenute nei Criteri Ambientali Minimi vigenti, approvati con D.M. n. 65 del 10.03.2020, G.U. n. 90 del 04.04.2020.

Il servizio di fornitura derrate alimentari oggetto di appalto riveste particolare interesse e valore sia per l'Azienda sia per gli utenti (e le loro famiglie) e comprende una serie di interventi atti a perseguire le seguenti finalità:

- garantire qualità e sicurezza nella fase di approvvigionamento delle derrate alimentari;
  - promuovere l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP);
  - recepire i principi della sostenibilità ambientale, mediante il rispetto dei CAM (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari. (20A01905) D.M. 10/03/2020 (GU n.90 del 4-4-2020) che contribuisce quindi a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti;
- nella stesura del capitolato sono state infatti recepite le specifiche tecniche di base e le condizioni di esecuzione contrattuali previste dal citato DM;
- prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti.

Poiché il 31.05.2024 verrà a scadenza l'attuale contratto ,si rende necessario provvedere all' indizione della nuova procedura per l'individuazione del nuovo operatore economico a cui affidare la fornitura di derrate alimentari occorrenti alla cucina del Servizio Alberghiero di Ristorazione delle Residenze sanitarie assistenziali Isabella D'Este e Luigi Bianchi con sede in Mantova , per il periodo di 31 mesi

## **2. Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza (Duvri)**

La procedura ha ad oggetto mere forniture, pertanto, ai sensi del comma 3-bis dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i, non è stato redatto il Duvri, in quanto non sussiste l'obbligo di cui al comma 3 dell'art. 26 del decreto sopracitato.

Non risultano in evidenza interferenze che chiedono l'adozione di particolari e ulteriori misure di prevenzione e protezione se non quelle che fanno già parte della sicurezza del fornitore aggiudicatario, per quanto di propria competenza, non sono quindi previsti costi aggiuntivi per l'eliminazione delle interferenze.

## **3. Calcolo della spesa (con indicazione oneri non soggetti a ribasso)**

ASPEF intende procedere con l'affidamento della fornitura per il periodo di 31 mesi con decorrenza dal 1/06/2024. per assicurare la fornitura di derrate alimentari per l'intero periodo contrattuale è stato stimato un importo complessivo pari ad Euro 542.500,00 iva esclusa.

Nel caso si rendesse necessario, in corso di esecuzione, un aumento della fornitura, l'impresa aggiudicataria sarà obbligata ad assoggettarvisi fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale alle stesse condizioni del contratto stesso ( articolo 106 comma 9 Dlgs 36/2023)

Ai sensi dell'articolo 14 comma 4 del Dlgs 36/2023 il valore globale dell'appalto è stimato in Euro 651.000,00 Iva esclusa.

Il valore sopra indicato è stato calcolato sulla base dei dati storici dei consumi precedenti e indicati con riferimento ai dodici mesi nel modello offerta economica.

A base di gara viene posto quindi il valore annuo stimato in Euro 210.000,00.

L'operatore economico è chiamato ad offrire i prezzi unitari sulla base dei quantitativi stimati annui mediante la compilazione del modulo excel ( allegato modulo F ) da allegarsi all'offerta economica quale parte integrante della stessa

L'appalto è un appalto a misura, il valore contrattuale definitivo che costituirà il valore massimo di spesa sarà ricavato sulla base dei singoli prezzi unitari offerti dal concorrente sulla base dei consumi stimati annui proporzionandoli all'intera durata contrattuale

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché, ai sensi e per gli effetti dell'art. 58 del D. Lgs. 36/2023, la suddivisione in lotti non garantirebbe il rispetto dei principi di economicità ed efficacia nell'esecuzione del contratto e comporterebbe invece criticità tecniche nell'organizzazione ed esecuzione del contratto: un unico aggiudicatario è in grado di gestire la richiesta dell'Amministrazione contraente, assicurando unitarietà ed omogeneità nel coordinamento della fornitura da prestare e una più efficace e coordinata fruizione della stessa, evitando lo spreco di risorse. Per la tipologia di prestazioni richieste l'appalto garantisce comunque l'effettiva possibilità di partecipazione da parte delle microimprese, piccole e medie imprese.

Trattandosi di mera fornitura non viene evidenziato il costo della manodopera così come non sarà richiesto l'indicazione dello stesso da parte dei partecipanti ai sensi dell'art 108 comma 9 del Dlgs 36/2023.

Dato atto che il valore complessivo calcolato ai sensi dell'art.14 comma 4 del Dlgs 36/2023 risulta superiore alla soglia fissata al comma 1 lettera c) del medesimo articolo si procederà con procedura aperta europea ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. 36/2023, considerato che le ragioni alla base della scelta di tale sistema di affidamento sono da rinvenire nel fatto che la procedura aperta, quale ordinario sistema di affidamento delle forniture/servizi in alternativa alla procedura ristretta ex art. 72 del D. Lgs. 36/2023, è quella che fornisce maggiori garanzie in ordine al conseguimento del miglior risultato possibile sotto il profilo della trasparenza, del confronto concorrenziale e della tutela degli interessi dell'amministrazione, assicurando inoltre tempi procedurali più ridotti rispetto alla procedura ristretta;

L'operatore economico verrà individuato con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità prezzo , secondo i parametri / sub-parametri indicati nei punti successivi.

Al fine della partecipazione alla procedura si ritiene opportuno richiedere i seguenti requisiti di natura speciale ( economico-finanziari/ tecnico-professionali):

economico finanziari :

- a) fatturato globale d'impresa realizzato negli ultimi tre esercizi (2020-2021-2022) antecedenti la pubblicazione del bando di gara alla G.U.C.E. non inferiore all 'importo dell'appalto

Si ritiene il livello di fatturato richiesto necessario per la dimostrazione di una capacità economico- finanziaria per la gestione dell'appalto e a sostegno del grado di servizio che si vuole ottenere e a garanzia del regolare adempimento delle prestazioni di contratto.

Tecnico -professionale

- a) di aver effettuato negli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando relativo alla presente procedura forniture analoghe a quelle oggetto della gara, per un importo almeno pari a quello posto a base di gara.

#### 4. Prospetto economico

| PROSPETTO ECONOMICO PROGRAMMAZIONE APPALTO   |  |                      |
|----------------------------------------------|--|----------------------|
| Importo contrattuale complessivo 31 mesi     |  | € 542.500,00         |
| Oneri sicurezza Ex Duvri                     |  | € 0,00               |
| <b>Totale</b>                                |  | <b>€542.500,00</b>   |
| Iva 10%                                      |  | €54.250,00           |
| <b>Totale complessivo</b>                    |  | <b>€ 596.750.,00</b> |
| aumento del quinto d'obbligo                 |  | € 108.500,00         |
| Iva 10%                                      |  | €10.850,00           |
| Anac                                         |  | € 410,00             |
| <b>Totale quadro economico tutte le voci</b> |  | <b>€ 716.510.00</b>  |

#### 5. Criteri di aggiudicazione

La procedura sarà aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi art. 108 comma 1 del D.lgs.36/2023 sulla base del miglior rapporto qualità prezzo riservando 70 punti all'offerta tecnica e 30 punti all'offerta economica.

| N° | CRITERI DI VALUTAZIONE        | PUNTI MAX |     | SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE  | PUNTI D MAX | PUNTI Q MAX | PUNTI T MAX |
|----|-------------------------------|-----------|-----|-----------------------------|-------------|-------------|-------------|
| A  | <b>PROGETTO ORGANIZZATIVO</b> | 27        | A.1 | Organizzazione del servizio | 5           | ...         | ...         |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |     |      |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|------|
|   | <p>Il concorrente deve illustrare le procedure illustrate per la selezione, la qualificazione e il monitoraggio nel tempo delle prestazioni dei propri fornitori per garantire i prodotti di qualità come previsti negli atti di gara in particolare deve essere descritto il progetto di selezione e qualifica dei fornitori con i criteri adottati la gestione delle non conformità riscontrate e le misure poste in atto per garantire una vita residua ottimale del prodotto ( shelf – life) consegnato.</p> <p><i>Verranno premiate le offerte che : dimostrino l'ottimizzazione dell'intero processo di qualifica e controllo dei fornitori per garantire un alto standard di qualità e freschezza dei prodotti richiesti</i></p> |    | A.2 | Struttura organizzativa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 5  |     |      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    | A.3 | Sistema di qualificazione e controllo fornitori                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 7  |     |      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    | A.4 | Piano di risoluzione delle emergenze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 5  |     |      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    | A.5 | Proposte migliorative                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 5  |     |      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |     |      |
| B | <p><b>SISTEMA DI TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI FORNITI</b></p> <p>Il concorrente deve illustrare il sistema e gli strumenti che si impegna ad adottare per garantire la tracciabilità dei prodotti alimentari forniti, le procedure ordinarie e straordinarie per il ritiro e richiamo immediato di alimenti non sicuri per la salute del consumatore come previsto dal regolamento 178/2002 Cee delle linee guide emanate nell'accordo stato e regioni</p>                                                                                                                                                                                                                                                                               | 15 | B.1 | <p><i>Verranno premiate le offerte che :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>- dimostrino l'ottimizzazione e dell'intero processo di gestione delle merci o materie prime dal ricevimento e stoccaggio al trasporto fino alla consegna, in termini di risorse economiche personali , tecniche impiegate per la pianificazione e controllo delle diverse fasi</i></li> </ul> | 10 | ... | .... |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    | B.2 | <p><i>Verranno premiate le offerte che :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>- impieghino</i></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                    | 5  | ... | ...  |

|   |                                  |    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |   |  |
|---|----------------------------------|----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|
|   |                                  |    |     | sistemi informatizzati maggiormente e efficaci a gestire le situazioni di crisi e allerte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |   |  |
| C | ASPETTI MERCEOLOGICI e FORNITORI | 20 | C.1 | <p><i>Prodotti biologici</i></p> <p><i>Il concorrente indica la percentuale in aumento di fornitura di prodotti alimentari biologici ulteriore rispetto alla percentuale del 50% indicate all'art. 7 – Voci b) c) e) del capitolato Speciale. Il punteggio verrà attribuito come segue :</i></p> <p><i>punti 5 al concorrente che avrà offerto la % in aumento maggiore e alle restante offerte il punteggio verrà assegnato in proporzione</i></p> |  | 5 |  |

|  |  |  |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |   |  |
|--|--|--|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|
|  |  |  |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |   |  |
|  |  |  | C.2 | <p><i>Prodotti biologici</i><br/> <i>Il concorrente indica la percentuale in aumento di fornitura di prodotti alimentari biologici ulteriore rispetto alla percentuale del 30% indicate all'art. 7 – Voce g) del capitolato Speciale. Il punteggio verrà attribuito come segue :</i></p> <p><i>punti        5        al</i></p> |  | 5 |  |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |   |  |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|
|  |  | concorrente che<br>avrà offerto la % in<br>aumento maggiore e<br>alle restante offerte il<br>punteggio verrà<br>assegnato in<br>proporzione.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |   |  |
|  |  | chilometro Zero e<br>filiera corta – 1<br>Al fine di ridurre gli<br>impatti ambientali<br>anche legati ai<br>trasporti primari l<br>offerente è chiamato<br>a dimostrare il<br>proprio impegno a<br>fornire prodotti<br>biologici da<br>chilometro zero e<br>filiera corta tra le<br>C.3 seguenti categorie (<br>ortaggi frutta,<br>legumi, cereali )<br>Il punteggio sarà<br>attribuito in<br>proporzione al<br>maggior numero di<br>prodotti biologici da<br>chilometro zero e<br>filiera corta offerta e<br>alla relativa<br>rappresentatività |  | 5 |  |
|  |  | chilometro Zero e<br>filiera corta –2<br>Al fine di ridurre gli<br>impatti ambientali<br>anche legati ai<br>trasporti primari l<br>offerente è chiamato<br>a dimostrare il<br>proprio impegno a<br>fornire prodotti<br>biologici da<br>chilometro zero e<br>filiera corta tra le<br>C.4 seguenti categorie (<br>pasta prodotti<br>lattiero caseari carne                                                                                                                                                                                          |  | 5 |  |



|   |                              |    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |    |   |
|---|------------------------------|----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---|
|   |                              |    |     | derivati dalla carne<br>uova olio, passate e<br>conservenze di<br>pomodoro altri<br>prodotti caseari)<br>Il punteggio sarà<br>attribuito in<br>proporzione al<br>maggior numero di<br>prodotti biologici da<br>chilometro zero e<br>filiera corta offerta e<br>alla relativa<br>rappresentatività |    |    |   |
| D | CERTIFICAZIONI DI<br>SISTEMA | 8  | D.1 | Processi di gestione<br>di fornitura<br>alimentare<br>Possesso di<br>certificazione ISO<br>9001:2015 o<br>equivalenti                                                                                                                                                                             |    |    | 2 |
|   |                              |    | D.2 | Sicurezza<br>Alimentare :<br>Possesso<br>certificazione ISO<br>22000 o equivalente                                                                                                                                                                                                                |    |    | 2 |
|   |                              |    | D.3 | Rintracciabilità delle<br>filieri agroalimentari<br>Riferimento ISO<br>22005:2008 o<br>equivalenti                                                                                                                                                                                                |    |    | 2 |
|   |                              |    | D.4 | Certificazione<br>Ambientale<br>Possesso di<br>certificazione ISO<br>14001                                                                                                                                                                                                                        |    |    | 2 |
|   | Totale                       | 70 |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 42 | 20 | 8 |

Per quanto riguarda l'offerta di cui ai punti C3 e C4 l'operatore dovrà presentare l'elenco dei produttori o dei trasformatori con le seguenti informazioni: categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno fornite localizzazione del terreno agricolo e del sito produttivo . A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i produttori così come previsto per il servizio di Ristorazione scolastica sub C lettera b) punto 1 del DM 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo di attribuzione dell'offerta tecnica  
Elementi qualitativi

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente definitivo determinato attraverso il metodo di attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario secondo la seguente tabella.

Coefficienti discrezionali:

|               |                                                                                                                                       |     |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Eccellente    | Il subcriterio è trattato in modo completamente esauriente e quanto proposto risponde in modo assolutamente soddisfacente alle attese | 1.0 |
| Molto buono   | Il sub-criterio è trattato in modo esauriente e quanto proposto risponde pienamente alle attese                                       | 0.8 |
| Buono         | Il sub-criterio è trattato in modo accettabile e quanto proposto risponde alle attese                                                 | 0.6 |
| Discreto      | Il sub-criterio è trattato in modo sufficiente e quanto proposto è adeguato alle attese                                               | 0.4 |
| Sufficiente   | Il sub-criterio è tratto in modo appena sufficiente e quanto proposto è appena adeguato alle attese                                   | 0.2 |
| Insufficiente | Il sub-criterio è tratto in modo insufficiente e quanto proposto non risponde alle attese                                             | 0.0 |

le media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari saranno trasformati in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media le medie provvisorie prima calcolate, per ogni singolo elemento di valutazione.

Il punteggio per ciascun subcriterio sarà ottenuto moltiplicando i coefficienti definitivi per il valore massimo attribuibile al subcriterio.

**A ciascuno degli elementi qualitativi** cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, sulla base di quanto indicato in tabella relativamente al possesso di quanto richiesto

All'elemento qualitativo cui è assegnato un punteggio quantitativo della colonna "Q" il punteggio sarà assegnato come segue:

punteggio massimo verrà assegnato all'offerta migliore alle restanti verrà attribuito un punteggio con applicazione della seguente formula

$$p_i = \frac{\text{Valore offerta da valutare}}{\text{Valore offerta migliore}} \times \text{Punteggio massimo}$$

#### METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica:

|                                                                                                                          |  |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------|
| <b>B) OFFERTA ECONOMICA</b>                                                                                              |  | <b>Punteggio</b> |
| Verrà valutato il ribasso percentuale risultante dalla compilazione del file excel allegato al modello offerta economica |  | <b>30</b>        |

Per la valutazione dell'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la formula:

Ribasso da valutare

$$P = \frac{\text{Ribasso da valutare}}{\text{Ribasso massimo offerto}} \times 30$$

Ribasso massimo offerto

#### METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

Per ciascun lotto, la commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo: - *aggregativo compensatore, di cui alle linee Guida dell'ANAC n. 2/2016, par. VI, n.1*

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

|                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------|
| $P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$ |
|---------------------------------------------------------------------------|

dove

- $P_i$  = punteggio concorrente  $i$ ;  
 $C_{ai}$  = coefficiente criterio di valutazione  $a$ , del concorrente  $i$ ;  
 $C_{bi}$  = coefficiente criterio di valutazione  $b$ , del concorrente  $i$ ;  
.....  
 $C_{ni}$  = coefficiente criterio di valutazione  $n$ , del concorrente  $i$ ;  
 $P_a$  = peso criterio di valutazione  $a$ ;  
 $P_b$  = peso criterio di valutazione  $b$ ;  
.....  
 $P_n$  = peso criterio di valutazione  $n$ .

**I riparametrazione:** Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La c.d. "riparametrazione" si applica ai criteri di natura qualitativa nonché a quei criteri di natura quantitativa, la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

**II riparametrazione:** Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene nuovamente riparametrato. attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio complessivo più alto per l'offerta tecnica il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

Nell'attribuzione dei punteggi si terrà conto sino alla terza cifra decimale, senza procedere ad arrotondamento

## AII. CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

### AII. SCHEMA CONTRATTO

II RUP  
D.ssa Lorenza Malacarne