

Stazione appaltante: POLITECNICO DI TORINO	Procedura negoziata, ai sensi dell'art.36, comma 2, lett. b) D.lgs. 50/2016, come modificato dal D.lgs. 19 aprile 2017 n. 56 per l'affidamento in concessione del servizio di mensa interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria - CIG 7223899609
--	---

Allegato A – Criterio di aggiudicazione

Rif. Par. 12 disciplinare	Criterio di aggiudicazione
--	-----------------------------------

L'aggiudicazione avverrà ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) e dell'art. 144, comma 3, D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. ovvero secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei criteri e sub-criteri di valutazione e relativi pesi e sub-pesi nonché delle formule di cui alla sottostante tabella e successivi paragrafi.

ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO
A	Elementi qualitativi	70
B	Elementi economici	30
TOTALE		100

Per gli elementi qualitativi i punteggi saranno attribuiti come indicato nella tabella che segue.

		PUNTEGGI MASSIMI
A.1	Organizzazione del servizio	25 di cui:
a	Organizzazione complessiva del servizio presso la struttura ristorativa di Corso Castelfidardo 30 /A - Torino, rappresentato mediante diagramma di Gantt contenente la descrizione delle attività e del personale in aderenza alle prescrizioni del Capitolato nonché la gestione delle emergenze in caso di scioperi, emergenze e altri eventi comprese le cause di forza maggiore del Capitolato (art. 12). <i>Sarà valutata l'organizzazione proposta dal concorrente, ritenuta più efficiente nel rispetto delle prescrizioni di capitolato.</i>	16
b	Titolo di studio ed esperienze professionali maturate dai soggetti concretamente responsabili della prestazione del servizio (direttore del servizio, cuoco unico) fatti salvi i requisiti prescrittivi previsti dal capitolato. <i>Il punteggio sarà attribuito in base al titolo di studio più adeguato alla mansione (tecnologo alimentare, veterinario, agronomo, biologo) e alla maggiore esperienza professionale.</i> <i>In particolare:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Titolo di studio Direttore del servizio ○ 1 punto per possesso di diploma di laurea triennale in Tecnologie alimentari o equipollente ○ 1,5 punti per possesso di diploma laurea magistrale Tecnologie 	5

<i>Stazione appaltante:</i> POLITECNICO DI TORINO	Procedura negoziata, ai sensi dell'art.36, comma 2, lett. b) D.lgs. 50/2016, come modificato dal D.lgs. 19 aprile 2017 n. 56 per l'affidamento in concessione del servizio di mensa interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria - CIG 7223899609
---	---

Allegato A – Criterio di aggiudicazione

	<p style="text-align: center;">alimentari o equipollente</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Esperienza professionale del Direttore del servizio</i> <ul style="list-style-type: none"> • 0,25 punti per ogni anno ulteriore al requisito richiesto, fino a un massimo di 1,5 - <i>Esperienza professionale del cuoco unico</i> <ul style="list-style-type: none"> • 0,25 punti per ogni anno ulteriore al requisito richiesto, fino a un massimo di 2 	
c	<p>Monte ore settimanale e complessivo del personale impiegato nel servizio nell'intera durata contrattuale, specificando altresì il numero delle unità lavorative – i rispettivi livelli professionali - le mansioni attribuite. <i>Nel caso i cui vi siano almeno 3 offerte, il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula:</i></p> $X = P_{max} \times \left(\frac{1 - V_m - V_o }{V_m} \right)$ <p>Ove: P_{max} = <i>Punteggio massimo assegnato al monte ore</i> V_m = <i>Valore medio</i> V_o = <i>Valore dell'offerta in esame</i></p> <p>In caso di un numero di offerte inferiore a 3 il punteggio sarà assegnato in maniera inversamente proporzionale ovvero il maggior punteggio sarà attribuito all'offerta contenente il monte ore più basso e riproporzionando il punteggio delle altre offerte secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * \left(\frac{V_{min}}{V_o} \right)$ <p>Ove: P_i = <i>Coefficiente attribuito all'offerta iesima</i> P_{max} = <i>Coefficiente massimo previsto pari a 1</i> V_{min} = <i>Valore minimo</i> V_o = <i>Valore dell'offerta in esame</i></p>	4

Stazione appaltante: POLITECNICO DI TORINO	Procedura negoziata, ai sensi dell'art.36, comma 2, lett. b) D.lgs. 50/2016, come modificato dal D.lgs. 19 aprile 2017 n. 56 per l'affidamento in concessione del servizio di mensa interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria - CIG 7223899609
--	---

Allegato A – Criterio di aggiudicazione

A.2	SOLUZIONI MIGLIORATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI	16 di cui:
1	<p>Prodotti biologici</p> <p>Quantità complessiva (espressa in peso o in numero o in litri) per l'intera durata contrattuale e tipologia di prodotti.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato B prendendo a riferimento i prezzi figurativi ivi indicati.</p> <p>Nel caso in cui <u>nell'allegato B</u> non fossero presenti alcuni prodotti che il concorrente intende offrire, la Commissione di gara effettuerà una ricerca di mercato per individuare il prezzo del prodotto offerto.</p> <p>L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:</p>	8 di cui
	- <i>N° di prodotti biologici offerti</i>	3
	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P_i = P_{max} * \frac{N_{off}}{N_{max}}$ <p>Ove: P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio N_{off} = Numero di prodotti biologici offerti dal concorrente, per l'intera durata dell'appalto tra i prodotti previsti nell'elenco B N_{max} = Numero massimo di prodotti biologici offerti dal miglior offerente per l'intera durata contrattuale</p>	
	- <i>Valore figurativo dei prodotti biologici</i>	5
	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * \frac{Val\ Bio_{off}}{Val\ Bio_{max}}$ <p>Ove: P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio Val Bio_{off} = Valore di prodotti biologici offerti dal concorrente Val Bio_{max} = Valore massimo di prodotti biologici offerti dal miglior offerente determinato attraverso la seguente formula:</p> $Val\ Bio_i = \sum_{y=1}^n Q_y * (P\ bio_y - P\ conv_y)$	

Stazione appaltante: POLITECNICO DI TORINO	Procedura negoziata, ai sensi dell'art.36, comma 2, lett. b) D.lgs. 50/2016, come modificato dal D.lgs. 19 aprile 2017 n. 56 per l'affidamento in concessione del servizio di mensa interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria - CIG 7223899609
--	---

Allegato A – Criterio di aggiudicazione

	<p>Ove:</p> <p>Val Bio_i = Valore figurativo dei prodotti biologici offerto dal concorrente iesimo</p> <p>y = il prodotto biologico iesimo offerto dal concorrente</p> <p>Q_y = Quantità di prodotto biologico y offerto dal concorrente espressa nell'unità di misura indicata nell'allegato B al disciplinare</p> <p>Pbio_y = Prezzo figurativo del prodotto biologico y offerto dal concorrente indicato nell'allegato B al disciplinare</p> <p>Pconv_y = Prezzo figurativo del prodotto convenzionale y indicato nell'allegato B al disciplinare</p>	
2	<p>Prodotti biologici DOP</p> <p>Quantità complessiva per l'intera durata contrattuale.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio per il presente elemento saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato B al disciplinare o in subordine i prezzi individuati dalla Commissione a seguito di indagine di mercato. L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:</p>	4 di cui
	- <i>N° di prodotti biologici DOP offerti</i>	1
	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * \frac{N_{off}}{N_{max}}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Punteggio da attribuire all'offerta in esame</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio</p> <p>N_{off} = Numero di prodotti biologici Dop offerti dal concorrente, per l'intera durata dell'appalto tra i prodotti previsti nell'elenco B</p> <p>N_{max} = Numero massimo di prodotti biologici Dop offerti dal miglior offerente per l'intera durata contrattuale</p>	
	- <i>Valore economico figurativo dei prodotti biologici DOP</i>	3
	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * \frac{Val\ Biod_{off}}{Val\ Biod_{max}}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio</p> <p>Val Biod_{off} = Valore di prodotti biologici DOP offerti dal concorrente</p> <p>Val Biod_{max} = Valore massimo di prodotti biologici DOP offerti dal miglior</p>	

Stazione appaltante: POLITECNICO DI TORINO	Procedura negoziata, ai sensi dell'art.36, comma 2, lett. b) D.lgs. 50/2016, come modificato dal D.lgs. 19 aprile 2017 n. 56 per l'affidamento in concessione del servizio di mensa interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria - CIG 7223899609
--	---

Allegato A – Criterio di aggiudicazione

	offerente determinato attraverso la seguente formula: $ValBiod_i = \sum_{y=1}^n Q_y * (P_{biod}_y - P_{conv}_y)$ <p>Ove:</p> <p>Val Biod_i = Valore figurativo dei prodotti biologici DOP offerti dal concorrente iesimo</p> <p>y = il prodotto biologico yesimo offerto dal concorrente</p> <p>Q_y = Quantità di prodotto biologico Dop y offerto dal concorrente espressa nell'unità di misura indicata nell'allegato B al disciplinare</p> <p>P_{biod_y} = Prezzo figurativo del prodotto biologico Dop y offerto dal concorrente indicato nell'allegato B al disciplinare</p> <p>P_{conv_y} = Prezzo figurativo del prodotto convenzionale y indicato nell'allegato B al disciplinare</p>	
3	<p>Prodotti biologici IGP</p> <p>Quantità complessiva per l'intera durata contrattuale.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio per il presente elemento saranno valutati i prodotti presenti nell'elenco di cui all'allegato B al disciplinare o in subordine i prezzi individuati dalla Commissione a seguito di indagini di mercato. L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:</p>	2 di cui
	<p>- N° di prodotti locali biologici IGP offerti</p>	1
	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * \frac{N_{off}}{N_{max}}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Punteggio da attribuire all'offerta in esame</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio</p> <p>N_{off} = Numero di prodotti biologici offerti dal concorrente, per l'intera durata dell'appalto tra i prodotti previsti nell'elenco B</p> <p>N_{max} = Numero massimo di prodotti biologici offerti dal miglior offerente per l'intera durata contrattuale</p>	
	<p>- Valore economico figurativo dei prodotti IGP</p>	1
	<p>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula</p> $P_i = P_{max} * \frac{Val\ Biolgp_{off}}{Val\ Biolgp_{max}}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima</p> <p>P_{max} = Punteggio massimo previsto per il sub criterio</p> <p>Val Biolgp_{off} = Valore di prodotti biologici IGP offerti dal concorrente</p> <p>Val Biolgp_{max} = Valore massimo di prodotti biologici IGP offerti dal miglior</p>	

Stazione appaltante: POLITECNICO DI TORINO	Procedura negoziata, ai sensi dell'art.36, comma 2, lett. b) D.lgs. 50/2016, come modificato dal D.lgs. 19 aprile 2017 n. 56 per l'affidamento in concessione del servizio di mensa interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria - CIG 7223899609
--	---

Allegato A – Criterio di aggiudicazione

	<p>offerente determinato attraverso la seguente formula:</p> $Val\ Biolgp_i = \sum_{y=1}^n Q_y * (P_y - P\ conv_y)$ <p>Ove: Valbiolgp_i= Valore figurativo dei prodotti biologici IGP offerti dal concorrente iesimo y = il prodotto iesimo offerto dal concorrente Q_y = Quantità di prodotto y offerto dal concorrente espressa nell'unità di misura indicata nell'allegato B al disciplinare P_y = Prezzo figurativo del prodotto y offerto dal concorrente indicato nell'allegato B al disciplinare Pconv_y = Prezzo figurativo del prodotto convenzionale y indicato nell'allegato B al disciplinare</p>	
4	<p>Prodotti locali PAT biologici Quantità complessiva per l'intera durata contrattuale, individuati ai sensi degli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. L'offerta sarà valutata secondo i seguenti parametri:</p>	2
	- <i>Numero di prodotti offerti</i>	1
	- <i>valore economico stimato dalla Commissione</i>	1
	<p>Il punteggio verrà attribuito in maniera direttamente proporzionale assegnando il maggior punteggio al maggior numero di prodotti offerti.</p> <p>Il punteggio relativo al "valore economico stimato dalla Commissione" verrà attribuito in maniera direttamente proporzionale assegnando il maggior punteggio al valore economico più elevato.</p>	
A.3	Altre soluzioni migliorative	18 di cui
	<i>Valore economico stimato dalla Commissione</i>	6
	<i>Originalità e ricaduta qualitativa sul servizio</i>	12
	<p>Le soluzioni proposte saranno valutate in base alle ricadute qualitative sul servizio e al loro grado di originalità. A tale proposito sarà particolarmente apprezzata una proposta organizzativa che comprenda anche il servizio per la cena nel rispetto dei vincoli di capitolato.</p> <p>Il punteggio relativo al "valore economico stimato dalla Commissione" verrà attribuito in maniera direttamente proporzionale assegnando il maggior punteggio al economico valore più elevato.</p> <p>Si precisa che: Le soluzioni che il concorrente intende eventualmente proporre devono risultare esplicitate in una apposita tavola redatta secondo il Modello 6 –</p>	

<p>Stazione appaltante: POLITECNICO DI TORINO</p>	<p>Procedura negoziata, ai sensi dell'art.36, comma 2, lett. b) D.lgs. 50/2016, come modificato dal D.lgs. 19 aprile 2017 n. 56 per l'affidamento in concessione del servizio di mensa interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria - CIG 7223899609</p>
--	--

Allegato A – Criterio di aggiudicazione

	<p>Altre soluzioni migliorative, allegato all'offerta tecnica. Nella tavola devono risultare chiare ed evidenti le migliorie offerte, le relative motivazioni, i tempi massimi di attuazione, nonché le ragioni che possano essere di interesse per la Stazione appaltante.</p> <p>Nel caso in cui le soluzioni riguardino strutture e impianti, per essere valutate devono essere corredate dal progetto esecutivo redatto ai sensi del D.lgs. n. 50/2016 e al D.P.R. 207/2010 (ove applicabile).</p>	
<p>A.4</p>	<p>Misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali connessi alle attività di ristorazione, secondo i principi del GPP di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" previsto dall'articolo 1 commi 1126, 1127 e 1128 dalla Legge Finanziaria n. 296 del 27 Dicembre 2006.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito in base all'originalità della proposta ed in base ai reali benefici sull'ambiente. Le soluzioni proposte per essere valutate devono essere corredate da calcoli atti a dimostrare i reali benefici all'ambiente (esempio: riduzione di CO₂, riduzione del rumore, ecc.).</p> <p>Si precisa che:</p> <p>Nel caso in cui le soluzioni riguardino strutture e impianti, per essere valutate devono essere corredate dal progetto esecutivo redatto ai sensi del D.lgs. n. 50/2016 e al D.P.R. 207/2010 (ove applicabile).</p>	<p>4</p>
<p>A.5</p>	<p>Progetto inerente la messa in atto degli strumenti di comunicazione con gli utenti</p> <p>Il progetto deve indicare: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione (caratteristiche del servizio, le tipologie di derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti, il menu per ciascuna settimana, le modalità di monitoraggio della soddisfazione degli utenti, modalità di recupero dei pasti non distribuiti e degli avanzi ecc.). I contenuti del progetto devono essere resi anche mediante un lay out grafico.</p> <p><i>La valutazione sarà effettuata in base all'accuratezza e all'originalità del piano di comunicazione ed ai contenuti del piano nonché all'aspetto grafico degli strumenti di comunicazione.</i></p>	<p>3</p>
<p>A.6</p>	<p>Piano di formazione del personale</p> <p>Saranno valutati il numero di interventi, il numero di ore, i contenuti delle attività, la professionalità dei docenti.</p>	<p>3</p>
<p>A.7</p>	<p>Coerenza complessiva dell'Offerta Tecnica</p> <p>Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a tutte le attività prescritte dal Capitolato.</p>	<p>1</p>

Per la determinazione del punteggio tecnico:

- a) ove non è prevista l'attribuzione mediante formule matematiche, il punteggio sarà assegnato, da ciascun commissario, mediante il criterio del confronto a coppie, in conformità a quanto previsto dalle Linee Guida n. 2 emanate da ANAC. Il confronto avverrà sulla base delle preferenze accordate

Stazione appaltante: POLITECNICO DI TORINO	Procedura negoziata, ai sensi dell'art.36, comma 2, lett. b) D.lgs. 50/2016, come modificato dal D.lgs. 19 aprile 2017 n. 56 per l'affidamento in concessione del servizio di mensa interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria - CIG 7223899609
--	---

Allegato A – Criterio di aggiudicazione

da ciascun commissario a ciascuna offerta in confronto con tutte le altre, secondo i parametri contenuti nella suddetta tabella. Nel dettaglio la Commissione procederà come di seguito:

1. per ciascun sub criterio ogni commissario confronterà tra loro, a due a due, tutte le offerte, indicando l'offerta prevalente e il relativo grado di preferenza con un punteggio da 1 a 6 dove:

nessuna preferenza	preferenza minima	preferenza piccola	preferenza media	preferenza grande	preferenza massima
1	2	3	4	5	6

2. una volta terminato il "confronto a coppie" verranno sommati i valori attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari. Tali somme provvisorie verranno trasformate in coefficienti definitivi, riportando al valore 1 (uno) la somma più alta e proporzionando a tale somma massima le somme provvisorie prima calcolate.

Si precisa che nel caso in cui le offerte ammesse siano in numero inferiore a tre (3), a ciascun elemento di valutazione discrezionale verrà attribuito un punteggio, variabile tra zero ed uno, assegnato da parte di ciascun commissario. In tal caso, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

I punteggi così assegnati saranno considerati con un arrotondamento fino alla seconda cifra decimale applicando la "regola di arrotondamento" di seguito descritta:

- se la terza cifra decimale è superiore o uguale a 5, la seconda cifra decimale verrà aumentata di una unità; se la terza cifra decimale è inferiore a cinque, essa sarà semplicemente troncata.

- **Riparametrazione Punteggi Tecnici:**

I punteggi conseguiti dalle offerte tecniche saranno riparametrati secondo le modalità di seguito indicate avvalendosi di un foglio di calcolo Microsoft Excel. I calcoli saranno eseguiti senza arrotondamenti, se non quelli tecnici dovuti al supporto informatico; nel risultato verranno prese in considerazione le prime 3 cifre decimali troncando le successive.

- a. all'offerta tecnica che ha conseguito il punteggio più alto verranno assegnati 70 punti;
- b. alle altre offerte tecniche, saranno assegnati punteggi direttamente proporzionali decrescenti mediante la seguente formula:

$$P_{def} = 70 * P_{tec} / P_{max}.$$

dove:

<i>Stazione appaltante:</i> POLITECNICO DI TORINO	Procedura negoziata, ai sensi dell'art.36, comma 2, lett. b) D.lgs. 50/2016, come modificato dal D.lgs. 19 aprile 2017 n. 56 per l'affidamento in concessione del servizio di mensa interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria - CIG 7223899609
---	---

Allegato A – Criterio di aggiudicazione

Pdef -rappresenta il punteggio definitivo conseguito dal singolo concorrente;

Ptec - è il punteggio tecnico conseguito dal singolo concorrente;

Pmax - è il punteggio tecnico più alto assegnato dalla Commissione giudicatrice.

Pertanto al concorrente che avrà ottenuto il punteggio massimo sarà attribuito un punteggio definitivo *Pdef* di 70 punti, e gli altri concorrenti sarà attribuito il punteggio tecnico in proporzione.

Non sarà effettuata la riparametrazione dei singoli elementi qualitativi.

AVVERTENZE

- a) I prezzi *figurativi* dei prodotti sono utilizzati dalla Commissione esclusivamente per la quantificazione del valore economico dei prodotti offerti (quantità e tipologia) ai fini dell'attribuzione del punteggio tecnico e pertanto non avranno alcun riflesso sulla concessione. I prezzi "figurativi" di ciascun prodotto di cui all'**allegato B** al disciplinare - derivano da una media dei prezzi rilevati dalle seguenti fonti: listini dei principali mercati ortofrutticoli italiani (Fondi, Parma, ecc.), prezzi riportati dall'Osservatorio dei Prezzi del Ministero dello Sviluppo Economico, prezzi delle Convenzioni Quadro stipulate da altre Centrali di Committenza (Consip, Intercenter, ecc.), prezzi all'ingrosso indicati dalle aziende produttrici o di trasformazione.
- b) L'OEA, in riferimento alle quantità di prodotti offerti di cui all'elemento A2 "SOLUZIONI MIGLIORATIVE OFFERTE PER LE DERRATE ALIMENTARI" deve indicare le modalità di calcolo che hanno determinato l'offerta effettuata. Tale offerta deve essere congrua e coerente con le grammature e i menù allegati al capitolato.

Rif. Par. 13 disciplinare	Attribuzione Punteggio per offerta Economica (PE) – (Fase C)
--------------------------------------	---

La valutazione dell'Offerta Economica avverrà attribuendo il punteggio massimo previsto per l'elemento Prezzo (30 punti) al maggiore ribasso unico percentuale offerto ed assegnando il punteggio agli altri concorrenti in modo proporzionale utilizzando la seguente formula :

$$X = \frac{Ri \times 30}{RMAX}$$

Ove:

<i>Stazione appaltante:</i> <i>POLITECNICO DI TORINO</i>	Procedura negoziata, ai sensi dell'art.36, comma 2, lett. b) D.lgs. 50/2016, come modificato dal D.lgs. 19 aprile 2017 n. 56 per l'affidamento in concessione del servizio di mensa interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria - CIG 7223899609
---	---

Allegato A – Criterio di aggiudicazione

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame

Ri = ribasso unico percentuale del concorrente i-esimo

RMAX = massimo ribasso % unico presentato

Il punteggio economico ottenuto applicando la formula sopra riportata sarà arrotondato alla seconda cifra decimale nelle medesime modalità sopra descritte.

Non saranno prese in considerazione, ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio, le offerte economiche di importo pari o superiore alla base d'asta.

L'aggiudicazione avrà luogo a favore dell'operatore economico che avrà conseguito il maggior punteggio complessivo risultante dalla combinazione prezzo - qualità.

Ai sensi dell'art. 94, comma 2 del Codice, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di non aggiudicare l'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, se accerta che l'offerta non soddisfa gli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del Codice.

Ai sensi dell'art 95, comma 12, D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. non si procederà ad aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.