



COMUNE DI PASIANO DI PORDENONE

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL PERIODO 01.09.2019 - 31.08.2023 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE DEL SERVIZIO FINO AL 31.08.2025.

RELAZIONE TECNICA-ILLUSTRATIVA CON RIFERIMENTO AL CONTESTO IN CUI È INSERITO IL SERVIZIO

(ai sensi dell'articolo 23, commi 14 e 15, del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.)

Premesse

Il presente documento è redatto in adempimento alle disposizioni di cui all'articolo 23, commi 14 e 15, del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i., in base ai quali la progettazione di servizi e forniture è articolata in un unico livello e contiene:

1. la relazione tecnico-illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
2. le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81 del 2008;
3. il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
4. il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi;
5. il capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

Il capitolato speciale viene redatto con atto a parte allegato alla presente documentazione.

1. RELAZIONE TECNICA-ILLUSTRATIVA CON RIFERIMENTO AL CONTESTO IN CUI È INSERITO IL SERVIZIO

Il Comune di Pasiano di Pordenone (di seguito Comune) intende garantire alle scuole dell'infanzia statale di Pasiano Capoluogo "M. Lodi" e del locale Istituto Comprensivo "Cardinal Celso Costantini" (sedi di Cecchini e di Pasiano Capoluogo) il servizio di ristorazione per il periodo 01.09.2019 - 31.08.2023 con facoltà di ripetizione del servizio fino al 31.08.2025.

Il servizio viene previsto con riferimento alle attività scolastiche, integrative e parascolastiche e potrà essere esteso anche ad attività ricreative, socializzanti e/o culturali organizzate dal Comune.

A tale scopo è stato predisposto un capitolato speciale d'appalto (di seguito CSA) che riporta tutte le prestazioni che l'operatore economico (di seguito OE) dovrà fornire per garantire lo svolgimento del servizio secondo standard di qualità non inferiori a quelli attuali, nel rispetto delle disposizioni di cui alle linee guida nazionali e regionali, dei Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate ambientali di cui al D.M. del 25 luglio 2011 e s.m.i. (di seguito CAM) e più in generale dalla normativa di settore in vigore al momento.

Il servizio oggetto del presente appalto deve essere svolto nelle sue singole componenti secondo le migliori regole d'arte, allo scopo di raggiungere i seguenti obiettivi:

- Fornire un'alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- Costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
- Assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie dei materiali ed attrezzature impiegate, nonché di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
- Rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti a cui è destinato;
- Incentivare il consumo di prodotti biologici, DOP, IGP, STG, tradizionali da filiera corta e "a chilometro zero";
- Garantire la tracciabilità delle derrate utilizzate;
- Garantire elevati standard di sicurezza alimentare dei pasti.

Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e sono, di norma, accolte le esigenze degli iscritti al servizio ed in particolare di quelli che, per motivi di salute, di religione e per scelte personali/familiari, chiedono di poter seguire diete particolari.

La gara viene gestita dalla Centrale Unica di Committenza per i Comuni di Pasiano di Pordenone e Prata di Pordenone.

a. Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la fornitura e la distribuzione dei pasti con la produzione, il trasporto e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo preparati in "legame fresco-caldo", destinati al servizio di ristorazione scolastica (alunni e insegnanti) nelle scuole elencate nella sotto riportata tabella n. 1, con le modalità stabilite nel CSA. Il numero presunto dei pasti è stato calcolato sul numero dei pasti forniti nel 2018, riportati in tabella n.1.

TABELLA N. 1 PASTI BAMBINI INFANZIA, ALUNNI, INSEGNANTI		
SCUOLE INFANZIA	INDIRIZZO	N. PASTI ANNUI PRESUNTI
Scuola Infanzia Statale "M. Lodi" alunni	Via delle Vigne n. 6	8.327
Scuola Infanzia Statale "M. Lodi" insegnanti	Via delle Vigne n. 6	841
SCUOLE PRIMARIE		
Scuola Primaria Cecchini alunni	Via di Mezzo n. 16	5.338
Scuola Primaria Cecchini insegnanti	Via di Mezzo n. 16	284
Scuola Primaria Pasiano Capoluogo alunni	Via delle Vigne n. 6	5.461
Scuola Primaria Pasiano Capoluogo insegnanti	Via delle Vigne n. 6	313
SERVIZIO DOPOSCUOLA		INDIRIZZO
Scuola Primaria Pasiano Capoluogo alunni	Via delle Vigne n. 6	4.843
TOTALE PASTI ANNUI		25.407

L'appalto comprende i seguenti servizi e/o forniture:

- l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei "menù tipo" per le scuole, individuati dal Comune su indicazione dell'Azienda per l'Assistenza Sanitaria n. 5 (di seguito AAS);
- la preparazione e la cottura del cibo, da espletarsi unicamente nel centro cottura dichiarato in sede di gara, registrato presso la competente Azienda per l'Assistenza Sanitaria, di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto. Al fine di garantire uno standard elevato della qualità del cibo fornito nonché per consentire la maggiore efficacia e tempestività dei controlli da parte di personale comunale preposto e della commissione mensa comunale, il centro di cottura deve essere collocato ad una distanza massima di 20 km dalla Scuola Primaria Dante Alighieri di Pasiano; i Km saranno calcolati mediante l'utilizzo del sito www.viamichelin.it. L'OE raggiungerà i plessi scolastici utilizzando il percorso più rapido. Prima della firma del contratto l'aggiudicatario dovrà consegnare all'Amministrazione il documento di registrazione di impresa alimentare, in originale o copia conforme all'originale, riferito al centro di cottura offerto in sede di gara che la ditta aggiudicataria utilizzerà per l'espletamento del presente servizio, rilasciato dalla competente Azienda per l'Assistenza Sanitaria. In caso di RTI, consorzio o GEIE, troveranno applicazione le disposizioni gli artt. 34, 35, 36 e 37 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. nonché le disposizioni degli artt. 275 e ss. del DPR 207/2010 e s.m.i.;
- il trasporto ai plessi in multiporzione, il porzionamento e la distribuzione dei pasti, la distribuzione pomeridiana delle merende per le scuole dell'infanzia,
- la preparazione e disbrigo dei tavoli, la pulizia e la sanificazione delle stoviglie e attrezzature, dei locali di refezione delle scuole;
- la gestione del centro cottura e dei terminali con personale a carico dell'Operatore Economico (di seguito OE);
- la partecipazione alle sedute della Commissione Mensa e collaborazione con i servizi per ogni altra iniziativa;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente capitolato;
- la fornitura dei pasti nei giorni feriali, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici, anche con riferimento alle attività integrative della scuola, per gli alunni ed il personale avente diritto;
- la fornitura dei pasti nel corso dell'anno per attività ricreative, culturali e socializzanti organizzate dal Comune;
- l'informazione agli utenti relativamente al servizio erogato in conformità a quanto previsto all'articolo 5.3.8 del D.M. del 25 luglio 2011 e s.m.i. "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" allegato 1 "C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate ambientali" (di seguito "CAM").

b. Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata di 48 mesi, con decorrenza dal 01.09.2019, ovvero dalla data di effettivo avvio della gestione in caso di eventuale differimento dovuto a ritardi nel completamento della procedura di aggiudicazione o di stipulazione del contratto, e scadenza presunta il 31.08.2023 con facoltà di ripetizione del servizio fino al 31.08.2023 ai sensi dell'articolo 63, comma 5, del Codice ed in conformità ai calendari scolastici adottati dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie dal servizio.

Il Comune si riserva la facoltà di affidare il servizio oggetto di appalto all'OE aggiudicatario del contratto iniziale anche per il periodo 01.09.2023 - 31.08.2025 alle medesime condizioni del contratto originario: in tal caso l'importo contrattuale presunto per il nuovo periodo sarà corrispondente a quello del periodo iniziale.

Nel caso in cui il Comune non intenda avvalersi della facoltà di ripetizione del servizio, l'OE aggiudicatario rinuncia espressamente sin d'ora a qualsiasi ulteriore pretesa economica e/o indennità di sorta.

Qualora, alla scadenza del contratto, il Comune non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, potrà avvalersi dell'opzione di proroga di cui all'articolo 106, comma 11, del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. per assicurare continuità nell'erogazione dei servizi nella misura strettamente necessaria per il completamento delle ordinarie procedure di scelta del contraente, e comunque per un periodo massimo di sei mesi. Il valore della proroga tecnica è già ricompreso nel valore della ripetizione del servizio, e da esso assorbito. Al termine dei 24 mesi dell'eventuale contratto di ripetizione non si prevede proroga tecnica.

c. Tipologia e dimensioni presumibili dell'utenza

Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato riportato nella sopra elencata tabella è indicativo (attuale organizzazione e fruizione dei servizi) e, pertanto non impegnativo per il Comune, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero dei bambini, assenze, adozione di nuovi moduli didattici, ecc.).

Il numero complessivo presunto dei pasti da fornire viene quantificato come segue:

NUMERO PASTI ANNUI PRESUNTO	NUMERO PASTI STIMATI PER LA DURATA DELL'APPALTO (48 MESI)
25.407	101.628

Il servizio deve essere svolto nelle sedi e nei giorni stabiliti dai vari Istituti scolastici.

2. INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI ALLA SICUREZZA DI CUI ALL'ARTICOLO 26, COMMA 3, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 81 DEL 2008

Viene redatto il D.U.V.R.I. (Documento unico di valutazione dei rischi di interferenza), ai sensi dell'articolo 26 del d.lgs. n. 81/2008 e s.m.i.. In relazione alla valutazione dei rischi derivanti da interferenze, **non si individuano costi relativi alla sicurezza necessari per eliminare o ridurre al minimo i suddetti rischi.** Si ritengono sufficienti le riunioni di coordinamento, gli apprestamenti ed il rispetto delle procedure obbligatori per legge.

3. CALCOLO DEGLI IMPORTI PER L'ACQUISIZIONE DEI SERVIZI

L'importo complessivo presunto dell'appalto è stato calcolato nel modo seguente:

COSTO STIMATO PERSONALE	€ 54.600,00
COSTO DERRATE	€ 41.600,00
COSTI GESTIONE (compresi costi per la sicurezza)	€ 18.500,00
UTILE	€ 4.713,00
TOTALE	€ 119.413,00

Il costo del personale è calcolato prevedendo, per le scuole in Capoluogo e frazione, la presenza di personale qualitativamente idoneo e quantitativamente sufficiente a garantire il regolare espletamento dello stesso e presumendo una incidenza proporzionale del personale del Centro Cottura, sulla base della non esclusività del Centro Cottura stesso. I costi di gestione si intendono presunti sulla base della non esclusività del Centro Cottura stesso

Tenuto conto che il numero pasti annuali è di 25.407 il costo del singolo pasto è dato dalla seguente formula:

Importo stimato per l'acquisizione del servizio 119.413,00/numero di pasti annui 25.407= **costo singolo pasto 4,70**

Il valore per l'intera durata contrattuale, pertanto, è:

TIPOLOGIA UTENZA	N. PASTI ANNUALI	N. PASTI A BASE DI GARA	IMPORTI NETTI A BASE DI GARA	IVA	IMPORTI TOTALI IVA INCLUSA
PASTI ALUNNI SCUOLE INFANZIA	8.327	33.308	156.547,6	6.261,9 4%	162.809,5
PASTI ALUNNI SCUOLE PRIMARIE	15.638	62.552	293.994,4	11.759,8 4%	305.754,2
PASTI INSEGNANTI	1.442	5.768	27.109,6	1.084,4 4%	28.194
TOTALE	25.407	101.628	477.651,6	19.106,1 4%	496.757,7
ONERI PER LA SICUREZZA (non soggetti a ribasso d'asta)			0		
TOTALE COMPLESSIVO A BASE DI GARA			477.651,6	19.106,01 4%	496.757,7

L'importo presunto dell'appalto da porre a base d'asta, per 48 mesi di durata, è pari a **€477.651,60 iva esclusa (oneri sicurezza non soggetti a ribasso non presenti)**.

Il valore dell'appalto ai fini della creazione della gara nel SIMOG di ANAC, per l'ottenimento del CIG, deve includere l'eventuale ripetizione del servizio opzionale o la proroga di sei mesi, ed ammonta ad **€716.477,00 oltre ad IVA nella misura di legge (oneri per la sicurezza non presenti)**

Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi

Gli oneri per l'espletamento della procedura di gara ammontano a presunti **€ 512.332,70** iva inclusa, con le seguenti voci di costo:

1. Contributo da versare all'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture pari a **€ 375,00**.
2. Pubblicazione del bando di gara per presunti **€ 600,00**, IVA inclusa;
3. Pubblicazione dell'avviso di aggiudicazione con le medesime modalità del bando per presunti **€ 600,00**;
4. Spese tecniche per compensi a commissari esterni della commissione giudicatrice (se nominati), incentivi, consulenze o perizie, quantificate complessivamente in **€ 12.000,00 per ciascun commissario**
5. Imprevisti e arrotondamenti vari presunti **€ 2.000,00**, IVA inclusa;

Ai sensi dell'art. 5, comma 2 del Decreto del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 2 dicembre 2016 le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla Centrale Unica di Committenza dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. Pertanto gli oneri effettivi a carico del **Comune di Pasiano di Pordenone** per l'espletamento della procedura di gara ammontano a presunti **€ 500.332,66** iva inclusa.

Si precisa che qualora dovesse essere istituito l'albo dei componenti delle commissioni giudicatrici, di cui all'articolo 78 del d.lgs. 50/2016, gli enti dovranno farsi carico delle spese relative alla commissione secondo i compensi stabiliti con decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, sentita l'ANAC, come previsto dall'articolo 77, comma 10, del d.lgs. 50/2016 e s.m.i..

4. CRITERI PREMIALI DA APPLICARE ALLA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE IN SEDE DI GARA

Con l'appalto pubblico del servizio di ristorazione scolastica, il Comune si auspica che il servizio fornito da OE specializzati, in possesso dei prescritti requisiti di legge, possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso a carico del Comune un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione. Si consente, nel contempo, di valorizzare le capacità imprenditoriali, organizzative e finanziarie di investimento dei soggetti privati.

I criteri ed i parametri che riguardano l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, sono finalizzati a garantire il miglioramento della sicurezza e della qualità del prodotto fornito.

Come previsto dall'articolo 34 del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. "Criteri di sostenibilità energetica e ambientale", dovranno essere rispettati i CAM.

a. Procedura di aggiudicazione

L'appalto verrà aggiudicato mediante offerta economicamente più vantaggiosa, fatto salvo il procedimento di verifica delle offerte anomale ai sensi dell'articolo n. 97 del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Le offerte ammesse alla gara non dovranno contenere riserve o condizioni, pena esclusione, e saranno sottoposte all'esame di apposita commissione giudicatrice la quale le esaminerà valutando, congiuntamente, i sotto elencati elementi a cui corrispondono i fattori di ponderazione a fianco di ognuno indicati e la cui somma è pari a 100:

- Offerta tecnica: fino ad un massimo di punti 70/100;
- Offerta economica: fino ad un massimo di punti 30/100.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta formalmente valida.

Al Comune è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio, in presenza di offerte ritenute non convenienti, e di verificare eventuali offerte anormalmente basse.

b. Determinazione punteggio

Sarà compito della Commissione attribuire il punteggio, in base ai parametri sotto indicati:

Punteggio-tecnico (massimo di punti 70) assegnati in base ai criteri "tecnici" dettagliatamente specificati di seguito:

CRITERI DI VALUTAZIONE	SUBCRITERI	MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DEL PROGETTO	MAX PUNTI D	MAX PUNTI T
ORGANIZZAZIONE IMPRESA (MAX 5 punti)	La Commissione giudicatrice dovrà valutare i seguenti elementi: modalità con cui le singole funzioni aziendali ed eventuali collaborazioni esterne si rapportano con la SA con riferimento all'utilità ed al supporto per il miglioramento del servizio.	Funzionigramma aziendale con relazione descrittiva che evidenzia come l'organizzazione può essere funzionale rispetto al servizio (Massimo 2 facciate)	5	
DESCRIZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO (MAX 15 punti)	La Commissione giudicatrice dovrà valutare i seguenti elementi:	Funzionigramma di commessa con relazione descrittiva con riferimento alle figure del personale impiegato e alle modalità di reperimento del personale, tempistiche per la sostituzione, modalità di gestione delle emergenze, attività indirette (riunioni periodiche, incontri con i diversi soggetti coinvolti), programmazione delle attività con dettaglio iniziative esterne ed interne, soggetti coinvolti (Massimo 5 facciate)	5	
	1. Modalità con cui i diversi soggetti interessati (esterni e interni all'ente quali Istituto Comprensivo, AAS5, Comune) si relazionano fra di loro e quali strumenti vengono messi a disposizione a tal fine (descrizione del flusso e degli strumenti di comunicazione).			
	2. Capacità di gestione delle emergenze (situazioni contingenti non prevedibili che impediscono il normale svolgimento del servizio). Si valuta la capacità di intervenire in tempi rapidi con azioni correttive per ridurre al minimo il potenziale danno. Indicare alcuni esempi a titolo esemplificativo, non esaustivo.	5		
	3. Impegno ad applicare un rapporto tra n. addetti e n. pasti da somministrare per ciascuna scuola inferiore a 1/60 senza oneri aggiuntivi per il Comune.	Dichiarazione di impegno. In assenza della dichiarazione di impegno verranno assegnati 0 punti.		5

RESPONSABILE DI COMMESSA E COORDINATORE (MAX 10 punti)	<p>La Commissione giudicatrice dovrà valutare i seguenti elementi: precedenti esperienze analoghe, titoli di studio attinenti alla tipologia di servizio, formazione specifica, coerenza tra ruolo e mansioni, coinvolgimento del responsabile di commessa/coordinatore tecnico nell'organizzazione aziendale</p>	<p>CV e mansionario del responsabile di commessa e del coordinatore tecnico (massimo 2 facciate).</p> <p>Breve relazione sulle modalità di relazione tra responsabile di commessa/coordinatore tecnico e direzione aziendale (Massimo 2 facciate)</p>	<p>10</p>	
IMPIEGO DI MATERIE PRIME (MAX 18 punti)	<p>Utilizzo di prodotti provenienti da sistemi di produzione biologica, integrata e di prodotti DOP, IGP e STG, a marchio Aqua, prodotti da filiera corta e/o chilometro zero ulteriori rispetto a quanto già previsto in Capitolato all'art. 10. I punteggi verranno attribuiti sulla base della "Tabella miglorie derrate"</p>	<p>La proposta dovrà essere elaborata utilizzando la "Tabella miglorie derrate" con allegate le schede tecniche dei prodotti offerti.</p> <p>Qualora la proposta non venga presentata utilizzando la Tabella miglorie derrate verranno assegnati 0 punti</p>	<p>18</p>	
PROPOSTE MIGLIORATIVE, CONTROLLO QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE (MAX 22 punti)	<p>La Commissione dovrà valutare i seguenti elementi:</p> <p>1. Organizzazione della veicolazione dei pasti e caratteristiche dei relativi mezzi di trasporto, con particolare riferimento al loro impatto ambientale.</p>	<p>Le proposte dovranno essere elaborate utilizzando un numero di facciate complessivo non superiore a 8.</p>	<p>2</p>	
	<p>2. Disponibilità a proporre menù tradizionali nelle ricorrenze di natale, carnevale, pasqua, indicando i menù, ed a organizzare una festa di fine anno per l'utenza scolastica con oneri a totale carico dell'aggiudicatario con proposta di programma della festa.</p>		<p>2</p>	
	<p>3. Caratteristiche, modalità, numero e periodicità dei controlli previsti dall'art. 13 del Capitolato</p>		<p>3</p>	
	<p>4. Proposte migliorative relative al benessere e il comfort dei refettori:</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizzazione degli spazi interni e degli arredi quali tavoli e sedie; - criteri ergonomici; - miglioramento microclima; - riduzione del rumore percepito nei refettori - altre proposte migliorative. 		<p>6</p>	

	<p>5. Progetti di educazione alimentare rivolti ad alunni, famiglie, personale scolastico, con indicazione della durata delle attività e del periodo in cui svolgerle.</p> <p>Saranno valutati i seguenti elementi all'interno dei progetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alimentazione per la salute e per la prevenzione delle attuali patologie connesse all'alimentazione scorretta (nutrienti necessari, in quali cibi sono contenuti ed in che quantità; modalità di preparazione dei cibi; cibi dannosi e loro effetti); - prevenzione e controllo dell'obesità nell'ambito scolastico; - iniziative/visite guidate/incontri con esperti di nutrizione e/o di cucina; - attività di laboratorio (cucina creativa). 		5	
	<p>6. Misure volte a ridurre lo spreco alimentare (obiettivo spreco zero) con riferimento a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riduzione della percentuale di scarti nella preparazione dei pasti; - riduzione della quantità di pasti non consumati; - recupero del cibo non somministrato a favore di organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, ai sensi della Legge 155/2003 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale". <p>Ai fini della valutazione dovrà essere allegato un Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa. In caso contrario l'elemento non sarà valutato.</p>		4	

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica

	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO MASSIMO ASSEGNATO
	Ribasso percentuale sull'importo a base d'asta di € 4,70 a pasto	30

Il Responsabile del Servizio
dott.ssa Elena ZUPPICHIN
Documento sottoscritto digitalmente