

## Tabella degli elementi costituenti l'offerta tecnica e le relative ponderazioni

### CRITERI DI VALUTAZIONE PER IL MERITO TECNICO

A.1) Introduzione di prodotti IGP o DOP e provenienti da coltivazioni e allevamenti biologici (allegare schede tecniche di qualità e della provenienza)	10	su 70
A.2) Introduzione di prodotti a km 0 e provenienti da coltivazioni e allevamenti BIO	12	su 70
A.3) Certificazioni 3.1 Azienda certificata in relazione alla norma UNI EN ISO 22000:2005 o superiore relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare. 3.2 Azienda certificata in relazione alla norma UNI EN ISO 14001:2004 o superiore 3.3 Azienda certificata in relazione alla norma OHSAS 18001:2007 o superiore 3.4 Altre certificazioni pertinenti l'oggetto dell'appalto	8	su 70
A.4) Iniziative educazione alimentare, nei confronti di alunni e famiglie (i punti saranno distribuiti secondo un criterio di comparazione dei progetti presentati dagli offerenti a giudizio insindacabile della Commissione).	10	su 70
A.5) Proposte migliorative/innovative del servizio di mensa scolastica, con presentazione di relativa documentazione economica-illustrativa riguardante attrezzature ed arredi aggiuntivi o in sostituzione di quelli esistenti che rimarranno di proprietà dell'Ente alla scadenza dell'appalto, loro messa in opera, lavori di manutenzione ordinaria prima dell'avvio del servizio.	12	su 70
A.6) Professionalità impiegate: consiste in una tabella riepilogativa dell'organico che dovrà essere impiegato per tutta la durata del contratto con l'indicazione del numero, mansioni e monte ore complessivo.	10	su 70

**B. - SCHEDE DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE**

<b>Criterio di Aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa.</b>				<b>Offerta: 1</b>	
elementi di valutazione criteri discrezionali					
<b>Commissario numero:</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>		
<b>A.4) Iniziative educazione alimentare, nei confronti di alunni e famiglie (i punti saranno distribuiti secondo un criterio di comparazione dei progetti presentati dagli offerenti a giudizio insindacabile della Commissione).</b>					
<b>Pi:</b> somma dei punteggi assegnati da ciascun commissario	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>Pi</b>
<b>Pmax:</b> somma più alta dei punteggi attribuiti da ciascun commissario all'elemento tra tutte le offerte	1	1	1	3	<b>Pmax</b>
<b>V(a)i:</b> coefficiente della prestazione dell'elemento dell'offerta (x) relativo a ciascun elemento(i);(varia tra 0-1)				<b>1,000</b>	<b>V(a)i</b>
<b>A.5) Proposte migliorative/innovative del servizio di mensa scolastica, con presentazione di relativa documentazione economica-illustrativa riguardante attrezzature ed arredi aggiuntivi o in sostituzione di quelli esistenti che rimarranno di proprietà dell'Ente alla scadenza dell'appalto, loro messa in opera, lavori di manutenzione ordinaria prima dell'avvio del servizio.</b>					
<b>Pi:</b> somma dei punteggi assegnati da ciascun commissario	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>2,4</b>	<b>Pi</b>
<b>Pmax:</b> somma più alta dei punteggi attribuiti da ciascun commissario all'elemento tra tutte le offerte	1	1	1	3	<b>Pmax</b>
<b>V(a)i:</b> coefficiente della prestazione dell'elemento dell'offerta (x) relativo a ciascun elemento(i);(varia tra 0-1)				<b>0,800</b>	<b>V(a)i</b>
<b>A.6) Professionalità impiegate: consiste in una tabella riepilogativa dell'organico che dovrà essere impiegato per tutta la durata del contratto con l'indicazione del numero, mansioni e monte ore complessivo.</b>					
<b>Pi:</b> somma dei punteggi assegnati da ciascun commissario	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>Pi</b>
<b>Pmax:</b> somma più alta dei punteggi attribuiti da ciascun commissario all'elemento tra tutte le offerte	1	1	1	3	<b>Pmax</b>
<b>V(a)i:</b> coefficiente della prestazione dell'elemento dell'offerta (x) relativo a ciascun elemento(i);(varia tra 0-1)				<b>1,000</b>	<b>V(a)i</b>
<b>A.7) Sistema di gestione degli imprevisti e delle emergenze: si terrà conto della tempistica di attivazione e risoluzione delle problematiche che potranno verificarsi, della presenza di professionisti ed artigiani immediatamente attivabili per la soluzione delle stesse, della presenza di disponibilità a livello provvisorio di centri di cottura alternativi, alla presenza di menù alternativi di emergenza.</b>					
<b>Pi:</b> somma dei punteggi assegnati da ciascun commissario	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>2,4</b>	<b>Pi</b>
<b>Pmax:</b> somma più alta dei punteggi attribuiti da ciascun commissario all'elemento tra tutte le offerte	1	1	1	3	<b>Pmax</b>

B. - SCHEDE DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

<b>V(a)i:</b> coefficiente della prestazione dell'elemento dell'offerta (x) relativo a ciascun elemento(i);(varia tra 0-1)	<b>0,800</b>	<b>V(a)i</b>			

**B. - SCHEDE DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE**

<b>Criterio di Aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa.</b>				<b>Offerta: 2</b>	
elementi di valutazione criteri discrezionali					
<b>Commissario numero:</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>		
<b>5) dimostrazione di corretta esecuzione di impianti sportivi negli ultimi cinque anni (70%) e dal curriculum direzione tecnica preposta (30%)</b>					
<b>Pi:</b> somma dei punteggi assegnati da ciascun commissario	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>2,4</b>	<b>Pi</b>
<b>Pmax:</b> somma più alta dei punteggi attribuiti da ciascun commissario all'elemento tra tutte le offerte	1	1	1	3	<b>Pmax</b>
<b>V(a)i:</b> coefficiente della prestazione dell'elemento dell'offerta (x) relativo a ciascun elemento(i);(varia tra 0-1)				<b>0,800</b>	<b>V(a)i</b>
<b>6) possesso attestazione ambientale ISO 14001</b>					
<b>Pi:</b> somma dei punteggi assegnati da ciascun commissario	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>Pi</b>
<b>Pmax:</b> somma più alta dei punteggi attribuiti da ciascun commissario all'elemento tra tutte le offerte	1	1	1	3	<b>Pmax</b>
<b>V(a)i:</b> coefficiente della prestazione dell'elemento dell'offerta (x) relativo a ciascun elemento(i);(varia tra 0-1)				<b>1,000</b>	<b>V(a)i</b>
<b>7) possesso attestazione ambientale ISO 45001</b>					
<b>Pi:</b> somma dei punteggi assegnati da ciascun commissario	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>2,4</b>	<b>Pi</b>
<b>Pmax:</b> somma più alta dei punteggi attribuiti da ciascun commissario all'elemento tra tutte le offerte	1	1	1	3	<b>Pmax</b>
<b>V(a)i:</b> coefficiente della prestazione dell'elemento dell'offerta (x) relativo a ciascun elemento(i);(varia tra 0-1)				<b>0,800</b>	<b>V(a)i</b>
<b>8) Organizzazione di cantiere</b>					
<b>Pi:</b> somma dei punteggi assegnati da ciascun commissario	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>2,4</b>	<b>Pi</b>
<b>Pmax:</b> somma più alta dei punteggi attribuiti da ciascun commissario all'elemento tra tutte le offerte	1	1	1	3	<b>Pmax</b>

B. - SCHEDE DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

<b>V(a)i:</b> coefficiente della prestazione dell'elemento dell'offerta (x) relativo a ciascun elemento(i);(varia tra 0-1)	<b>0,800</b>	<b>V(a)i</b>			

C. - TABELLA DELLA GRADUATORIA PROVVISORIA DELLE OFFERTE TECNICHE

Tabella riportante gli elementi costituenti l'offerta TECNICA, le relative ponderazioni ed i punteggi attribuiti a tutti gli elementi dell'offerta di ciascun concorrente	Offerta 1	Offerta 2	V(a) <sub>i</sub> Max
	<b>Wi</b>	<b>V(a)</b>	<b>V(a)</b>
5) dimostrazione di corretta esecuzione di impianti sportivi negli ultimi cinque anni (70%) e dal curriculum direzione tecnica preposta (30%)	10	1,000	0,800
6) possesso attestazione ambientale ISO 14001	12	0,800	1,000
7) possesso attestazione ambientale ISO 45001	10	1,000	0,800
8) Organizzazione di cantiere che consenta al committente la gestione di proprie attività di allenamenti e centri estivi presso l'impianto, grazie allo spaccettamento cronologico delle varie lavorazioni	8	0,800	0,800
Tabella riportante i singoli coefficienti relativi agli elementi costituenti l'offerta TECNICA riparametrati al valore più alto, al quale è stato attribuito il punteggio di 1 (uno).			
A.4) Iniziative educazione alimentare, nei confronti di alunni e famiglie (i punti saranno distribuiti secondo un criterio di comparazione dei progetti presentati dagli offerenti a giudizio insindacabile della Commissione).	10	1,000	0,800
A.5) Proposte migliorative/innovative del servizio di mensa scolastica, con presentazione di relativa documentazione economica-illustrativa riguardante attrezzature ed arredi aggiuntivi o in sostituzione di quelli esistenti che rimarranno di proprietà dell'Ente alla scadenza dell'appalto, loro messa in opera, lavori di manutenzione ordinaria prima dell'avvio del servizio.	12	0,800	1,000
A.6) Professionalità impiegate: consiste in una tabella riepilogativa dell'organico che dovrà essere impiegato per tutta la durata del contratto con l'indicazione del numero, mansioni e monte ore complessivo.	10	1,000	0,800
A.7) Sistema di gestione degli imprevisti e delle emergenze: si terrà conto della tempistica di attivazione e risoluzione delle problematiche che potranno verificarsi, della presenza di professionisti ed artigiani immediatamente attivabili per la soluzione delle stesse, della presenza di disponibilità a livello provvisorio di centri di cottura alternativi, alla presenza di menù alternativi di emergenza.	8	0,800	0,800
Tabella della graduatoria PROVVISORIA per l'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa RELATIVA ALL'OFFERTA TECNICA effettuata sommando i punteggi attribuiti a tutti gli elementi ponderati (a seguito dell'applicazione della formula $C(a) = \sum [W_i * V(a)_i]$ ) dell'offerta di ciascun concorrente			
5) dimostrazione di corretta esecuzione di impianti sportivi negli ultimi cinque anni (70%) e dal curriculum direzione tecnica preposta (30%)	$C(a)=W_i*V(a)_i$	10,000	8,000
6) possesso attestazione ambientale ISO 14001	$C(a)=W_i*V(a)_i$	9,600	12,000
7) possesso attestazione ambientale ISO 45001	$C(a)=W_i*V(a)_i$	10,000	8,000
8) Organizzazione di cantiere che consenta al committente la gestione di proprie attività di allenamenti e centri estivi presso l'impianto, grazie allo spaccettamento cronologico delle varie lavorazioni	$C(a)=W_i*V(a)_i$	6,400	6,400
graduatoria per l'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa è effettuata sommando i punteggi attribuiti a tutti gli elementi dell'offerta di ciascun concorrente, mediante l'applicazione della formula: <b>C(a) = <math>\sum [W_i * V(a)_i]</math></b>		<b>36,00</b>	<b>34,40</b>

<b>Criterio di Aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa.</b>			
elementi di valutazione			
<b>OFFERTE</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	

OFFERTA TECNICA

<b>A.1 Introduzione di prodotti IGP o DOP e provenienti da coltivazioni e allevamenti biologici (allegare schede tecniche di qualità e della provenienza)</b>				
n. 1 prodotto : punti 1 - n. 2 prodotti : punti 4 - n. 3 prodotti : punti 10				
Rmin: è il punteggio minimo	1	1	1	Rmin
Rmax: è il punteggio massimo	10	10	10	Rmax
V(a)i: punteggi assegnati (variabile tra 1-10)	<b>10,000</b>	<b>10,000</b>	<b>V(a)i</b>	

<b>A.2 Introduzione di prodotti a km 0 e provenienti da coltivazioni e allevamenti BIO</b>				
n. 1 prodotto da non più di 35 km : punti 1 - n. 2 prodotti da non più di 35 km : punti 4 - n. 1 prodotto da non più di 20 km : punti 10 - n. 2 prodotti da non più di 20 km : punti 12	<b>50%</b>	<b>75%</b>		
Rmin: è il punteggio minimo	1	1	1	Rmin
Rmax: è il punteggio massimo	12	12	12	Rmax
V(a)i: punteggi assegnati (variabile tra 0-20)	<b>12,000</b>	<b>12,000</b>	<b>V(a)i</b>	

<b>A.3 Certificazioni</b>				
Azienda certificata in relazione alla norma UNI EN ISO	2	2		
Azienda certificata in relazione alla norma UNI EN ISO 14001:2004 o superiore	2	2	2	Rmin
Azienda certificata in relazione alla norma OHSAS 18001:2007 o superiore	2	2	8	Rmax
Altre certificazioni pertinenti l'oggetto dell'appalto	2	2		
V(a)i: punteggi assegnati (variabile tra 0-20)	<b>8,000</b>	<b>8,000</b>	<b>V(a)i</b>	

<b>A.4 - A.5 - A.6 - A.7</b>				
Ri: valutazione degli elementi				
Rmin: è il punteggio minimo			0	Rmin
Rmax: è il punteggio massimo			40	Rmax
V(a)i: punteggi assegnati (variabile tra 0-40)	<b>36,000</b>	<b>34,400</b>	<b>V(a)i</b>	

OFFERTA ECONOMICA

<b>1) Offerta prezzo: prezzo offerto in ribasso al prezzo posto a base di gara, pari ad €.</b> 4,44375				
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

<b>Ri:</b> è il ribasso dell'offerta in esame	<b>12,240%</b>	<b>6,530%</b>		
<b>Rmin:</b> è il minimo offerto	3,9	4,15375		
<b>V(a<sub>j</sub>):</b> coefficiente del ribasso dell'offerta (a) in esame (variabile tra 0-30)	<b>30,000</b>	<b>26,800</b>		



TABELLA PER LA FORMAZIONE DELLA GRADUATORIA FINALE

Tabella riportante gli elementi costituenti l'offerta, le relative ponderazioni ed i punteggi attribuiti a tutti gli elementi dell'offerta di ciascun concorrente		<b>Offerta 1</b>	<b>Offerta 2</b>
	<b>Wi</b>	<b>V(a)</b>	<b>V(a)</b>
A.1		10,000	10,000
A.2		12,000	12,000
A.3		8,000	8,000
A.4 -A.5 -A.6 -A.7		36,000	34,400
Tabella della graduatoria per l'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa effettuata sommando i punteggi attribuiti a tutti gli elementi ponderati (a seguito dell'applicazione della formula $C(a) = \sum [W_i \cdot V(a)_i]$ ) dell'offerta di ciascun concorrente		<b>Offerta 1</b>	<b>Offerta 2</b>
2) Offerta prezzo: prezzo offerto in ribasso al prezzo posto a base di gara, pari ad €. 4,44375	30	30,000	26,800
graduatoria per l'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa		<b>96,000</b>	<b>91,200</b>

**Criterio di Aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa.**

**Graduatoria finale per l'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa**

<b>DITTA / IMPRESA</b>	<b>OFFERTA N.</b>	<b>PUNTEGGIO [C(a)]</b>
<b>LADISA SRL</b>	<b>1</b>	<b>96,000</b>
<b>G.M.I. SERVIZI SRL</b>	<b>2</b>	<b>91,200</b>