

## CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE ( lotto 1 e lotto 2)

La gara verrà aggiudicata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 co.2 del D.lgs. 50/2016, secondo i criteri e le modalità di seguito stabilite.

Tabella 1

Criterion	Punteggio massimo
Punteggio tecnico (PT)	70
Punteggio economico (PE)	30
<b>Totale</b>	<b>100</b>

### Punteggio tecnico - max 70 punti

	PARAMETRI	MAX PUNTI	CRITERI MOTIVAZIONALI E DI VALORE PER L'ESPRESSIONE DELLE PREFERENZE
A	Qualità progettuale dell'allestimento dei locali e caratteristiche tecniche dei macchinari e arredi. Descrizione del layout delle attrezzature e arredi nuovi di fabbrica con relative schede tecniche illustrative.	25	Efficacia della proposta dal punto di vista della migliore allocazione e distribuzione degli spazi interni ai fini dell'ottimale usufruibilità del servizio da parte degli utenti. <b>A1</b> - relazione esplicativa e descrittiva del servizio di gestione proposta accompagnata da elaborati grafici e layout che indichino le macchine, gli impianti, le attrezzature e gli arredi e suppellettili da fornire, nonché un progetto descrittivo della sistemazione dei locali interessati che evidenzino l'ubicazione degli arredi e delle attrezzature. <b>MAX 15 PT</b>  <b>A2</b> - relazione concernente la soluzione proposta per la realizzazione di un eventuale punto di ristoro provvisorio, nelle more di realizzazione dello sgombero e riallestimento del nuovo prossimo bar/punto ristoro/tavola calda. <b>MAX 5 PT</b>  <b>A3</b> - descrizione delle caratteristiche tecniche dei macchinari e arredi nuovi di fabbrica con relative schede tecniche illustrative. <b>MAX 5 PT</b>
B	Organizzazione e gestione del servizio con particolare riferimento ai metodi utilizzati per garantire la qualità delle prestazioni ed al	25	Efficacia della soluzione proposta tesa a garantire la l'osservanza delle norme igieniche e profilattiche sia in relazione alla conservazione, confezione e somministrazione delle bevande,

	<p>programma di pulizia e sanificazione.</p> <p>Con particolare riferimento è richiesto di specificare l'articolazione dei rifornimenti e le modalità di svolgimento manutenzione ai fini della garanzia di intervento, della continuità del servizio, e della sicurezza alimentare.</p>		<p>dei cibi e degli ingredienti sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e delle suppellettili.</p>
C	<p>Modalità di preparazione e confezionamento dei prodotti con particolare riferimento a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- grammatura dei singoli prodotti utilizzati nella preparazione di panini, toast, tramezzini (prosciutto cotto, prosciutto crudo, salame, mortadella, formaggi, misto prosciutto e formaggio)</li> <li>- tracciabilità dei prodotti medesimi</li> </ul>	5	<p>Efficacia della soluzione proposta sia dal punto di vista della percentuale di prodotto utilizzato per la preparazione sia ai fini del controllo successivo da parte dell'Azienda appaltante.</p>
D	<p><b>Tipologia, marca e qualità dei distributori automatici, nonché le relative certificazioni di conformità: Punti 5</b></p> <p><b>Tipologia, marca e qualità dei prodotti oggetto di vendita con particolare attenzione per i prodotti biologici, senza glutine e salutari; Punti 5</b></p> <p><b>Eventuale proposte migliorative del servizio, del confort, della qualità, e dell'efficienza del servizio proposto; Punti 5</b></p>	15	

Il Progetto Tecnico si riterrà non prodotto, con conseguente esclusione dalla gara, qualora sia stato formulato in maniera generica o non chiara o dettagliata in tutti i punti richiesti o, comunque, con soluzioni che modifichino, in modo sostanziale, quanto richiesto per il servizio oggetto della presente gara. Saranno ritenute idonee solamente le proposte relative al Progetto Tecnico che abbiano ottenuto una valutazione di almeno 35/70; le proposte che non raggiungeranno il predetto punteggio minimo saranno escluse dalle fasi successive di gara e non si procederà alla apertura delle relative buste contenenti le offerte economiche.

Non è ammesso il richiamo a documenti allegati ad altro appalto. Tutta la documentazione prodotta dovrà essere redatta esclusivamente in lingua italiana, o in traduzione certificata. L'inottemperanza di tale disposizione comporterà la non valutazione del documento redatto in lingua straniera.

Nessun compenso spetterà alle ditte concorrenti per la redazione dei progetti e dell'offerta. Nessun interesse o risarcimento a qualsiasi titolo sarà dovuto per i depositi cauzionali provvisori e per quelli definitivi.

L'accertamento delle/dei caratteristiche/requisiti minime/i e delle caratteristiche migliorative saranno svolte esclusivamente sulla documentazione tecnica presentata, conformemente alle disposizioni del presente disciplinare e suoi allegati, dai concorrenti nella busta -“ **Offerta Tecnica**”.

Terminata la fase di accertamento del possesso delle caratteristiche/requisiti minime/i richieste/i, la Commissione procederà all'attribuzione del punteggio tecnico con riguardo alle Caratteristiche Tecniche migliorative (PT) sulla base dei criteri e delle modalità di seguito indicati.

Ai fini della valutazione delle offerte, i punteggi saranno espressi con due cifre decimali e l'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuata con il metodo aggregativo compensatore in ragione di quella più favorevole

per l'amministrazione attraverso l'assegnazione dei punteggi determinati con la seguente formula:

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

Dove:

- $C(a)$  = indice di valutazione dell'offerta (a);
- $n$  = numero totale dei requisiti;
- $W_i$  = peso o punteggio attribuito al requisito (i);
- $V(a)_i$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;
- $\Sigma$  = sommatoria.

Per la determinazione del punteggio tecnico, la Commissione procede, in primo luogo, all'attribuzione dei coefficienti  $V(a)_i$  per ciascun sub criterio, che verranno determinati nell'ambito del "confronto a coppie" sulla base dei seguenti criteri di preferenza:

Giudizio

Preferenza massima 6

Preferenza grande 5

Preferenza media 4

Preferenza piccola 3

Preferenza minima 2

Parità 1

Nel caso in cui le offerte pervenute siano pari o inferiori a 3, la determinazione dei coefficienti attribuiti a ciascun sub criterio verrà effettuata dalla Commissione sulla base della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente da ciascun commissario. Per l'attribuzione discrezionale dei coefficienti da parte della Commissione di gara verrà utilizzata la seguente scala di valutazione:

- Ottimo: da 0,81 a 1;
- Più che adeguato: da 0,61 a 0,80;
- Adeguato: da 0,41 a 0,60;
- Parzialmente adeguato: da 0,21 a 0,40;
- Mediocre: da 0 a 0,20.

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.

Terminata l'attribuzione dei coefficienti a ciascun criterio si procede:

- al calcolo del punteggio per ciascun criterio;
- a trasformare il punteggio attribuito a ciascun in criterio in punteggio definitivo, riportando ad uno il punteggio più alto e proporzionando a tale punteggio quelli provvisori prima calcolati (operazione di rescaling).
- **Riparametrazione Punteggi Tecnici:**

I punteggi conseguiti dalle offerte tecniche, risultanti dalla sommatoria algebrica dei singoli punteggi assegnati per ciascun criterio di valutazione, saranno riparametrati nel modo che segue, con arrotondamento al secondo decimale come da precedente "regola di arrotondamento".

$$Pt^{i\ def} = 70 \times Pt^i / Pt_{\max}$$

Per la parametrizzazione dei punteggi tecnici avverrà mediante la seguente formula:

dove:

**Pt<sup>i def</sup>** = punteggio definitivo del concorrente i-esimo (riparametrizzato)

$Pt^i$  = punteggio, del concorrente  $i$ -esimo, risultante dalla attribuzione dei punteggi tecnici

$Pt_{max}$  = punteggio tecnico massimo ottenuto dai concorrenti tramite l'attribuzione dei punteggi tecnici

Pertanto al concorrente che avrà ottenuto il punteggio massimo sarà attribuito un punteggio definitivo  $P_{def}$  di 70 punti, e gli altri concorrenti sarà attribuito il punteggio tecnico in proporzione.

Si specifica che il punteggio  $P_{def}$  così ottenuto sarà arrotondato alla seconda cifra decimale secondo la "regola di arrotondamento".

### **Punteggio economico - max 30 punti**

#### **1) Canone annuo di concessione offerto:**

All'offerta dell'operatore economico che avrà proposto in sede di apertura delle buste contenenti l'offerta economica il canone complessivo più alto verrà attribuito il punteggio massimo di 15 punti; agli altri operatori economici verranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali, secondo la seguente formula:

$$p = C : C_m \times 15$$

ove

$p$  = punteggio da attribuire all'offerta presa in considerazione

$C$  = canone dell'offerta presa in considerazione

$C_m$  = canone maggiore

#### **2) Percentuale di sconto offerta su listino prezzi bar**

All'offerta dell'operatore economico che avrà proposto in sede di apertura delle buste contenenti l'offerta economica la percentuale di sconto più elevata verrà attribuito il punteggio massimo di 10 punti; agli altri operatori economici verranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali, secondo la seguente formula:

$$p = PS : PSm \times 10$$

ove

p = punteggio da attribuire all'offerta presa in considerazione

PS = percentuale di sconto dell'offerta presa in considerazione

PSm = percentuale di sconto più elevata

### **3) Percentuale di sconto offerta su listino prezzi bar**

All'offerta dell'operatore economico che, avrà proposto in sede di apertura delle buste contenenti l'offerta economica la percentuale di sconto più elevata, verrà attribuito il punteggio massimo di 5 punti; agli altri operatori economici verranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali, secondo la seguente formula:

$$p = PS : PSm \times 5$$

ove

p = punteggio da attribuire all'offerta presa in considerazione

PS = percentuale di sconto dell'offerta presa in considerazione

PSm = percentuale di sconto più elevata