



“CRITERI DI AGGIUDICAZIONE, CALCOLO OFFERTA TECNICA ED ECONOMICA E LISTINO PREZZI”

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nelle sottostanti tabelle con la relativa ripartizione dei punteggi.

Per ogni criterio verranno attribuiti i “Punteggi discrezionali”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

LOTTO 1 e LOTTO 2

1) **PUNTEGGIO TECNICO – max 70 punti**

Tabella dei punteggi valida per il LOTTO n.1 e LOTTO n.2



Griglia di attribuzione dei punteggi - LOTTO n. 1 e LOTTO n. 2

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. Efficacia della proposta dal punto di vista della migliore allocazione e distribuzione degli spazi interni ai fini dell'ottimale fruibilità del servizio da parte degli utenti.	MAX punti 30	A1 - 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 evidenzii l'ubicazione degli arredi e delle attrezzature.	Max punti 15
			A2 - 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.	Max punti 10
			A3 - descrizione delle caratteristiche tecniche dei macchinari e arredi nuovi di fabbrica con relative schede tecniche illustrative.	Max punti 5
B	Organizzazione e gestione del servizio con particolare riferimento ai metodi utilizzati per garantire la qualità delle prestazioni ed al programma di pulizia e sanificazione. 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. Modalità di preparazione e confezionamento dei prodotti con particolare riferimento a: 1) grammatura dei singoli prodotti utilizzati nella preparazione di panini, toast, tramezzini (prosciutto cotto, prosciutto crudo, salame, mortadella, formaggi, ecc.) 2) tracciabilità dei prodotti medesimi	MAX punti 20	B1 - Efficacia della soluzione proposta tesa a garantire l'osservanza delle norme igieniche e profilattiche sia in relazione alla conservazione, confezione e somministrazione delle bevande, dei cibi e degli ingredienti sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e delle suppellettili.	Max punti 10
			B2 - Efficacia della soluzione proposta sia dal punto di vista della quantità di prodotto utilizzato per la preparazione sia ai fini del controllo successivo da parte dell'Azienda appaltante.	Max punti 5
			B3 - Tipologia, marca e qualità dei prodotti oggetto di vendita con particolare attenzione per i prodotti biologici, senza glutine e salutari;	Max punti 5
C	Proposte migliorative del servizio, del comfort, della qualità, e dell'efficienza del servizio proposto;	Max punti 20	C1 - Proposte migliorative in termini di innovazione del servizio, del comfort, della qualità, e dell'efficienza del servizio proposto;	Max punti 20



LOTTO 3

2) PUNTEGGIO TECNICO – max 70 punti

Tabella dei punteggi valida per il LOTTO n.3

Griglia di attribuzione dei punteggi - LOTTO n. 3				
A	Qualità progettuale dell'allestimento della fornitura e della dislocazione dei distributori presso le varie strutture dell'AORN Moscati. Efficacia della proposta dal punto di vista della migliore allocazione, distribuzione e risparmio energetico dei distributori stessi	Max punti 30	A1 - relazione esplicativa e descrittiva del servizio di gestione proposta accompagnata da elaborati grafici e layout che indichino il posizionamento e il numero dei distributori da installare	Max punti 10
			A2 - descrizione delle caratteristiche tecniche dei distributori con relative schede tecniche illustrative con particolare riguardo al risparmio energetico garantito dai singoli distributori	Max punti 20
B	Organizzazione e gestione del servizio con particolare riferimento ai metodi utilizzati per garantire la qualità dei prodotti. 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. Modalità di preparazione e confezionamento dei prodotti con particolare riferimento a: 1) grammatura dei singoli prodotti utilizzati nella preparazione di panini, toast, tramezzini (prosciutto cotto, prosciutto crudo, salame, mortadella, formaggi, ecc.) 2) tracciabilità dei prodotti medesimi	MAX punti 20	B1 - Efficacia della soluzione proposta tesa a garantire l'osservanza delle norme igieniche e profilattiche in relazione alla conservazione, confezione e somministrazione delle bevande, dei cibi e degli ingredienti.	Max punti 5
			B2 - Efficacia della soluzione proposta sia dal punto di vista della quantità di prodotto utilizzato per la preparazione sia ai fini del controllo successivo da parte dell'Azienda appaltante.	Max punti 5
			B3 - Tipologia, varietà, marca e qualità dei prodotti oggetto di vendita con particolare attenzione per i prodotti biologici, senza glutine e salutari;	Max punti 10
C	Proposte migliorative del servizio, del comfort, della qualità, e dell'efficienza del servizio proposto;	Max punti 20	C1 - Proposte migliorative in termini di innovazione del servizio, del comfort, della qualità, e dell'efficienza del servizio proposto;	Max punti 20



SAN GIUSEPPE MOSCATI - AVELLINO

AZIENDA OSPEDALIERA DI RILEVIO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALITÀ

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE PER UN PERIODO DI SETTE ANNI DI SPAZI FINALIZZATI ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI BAR, POSTO DI RISTORO E SERVIZIO DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE, SNACK, ACQUA, BIBITE NEI PLESSI OSPEDALIERI DELL'A.O.R.N. (CITTÀ OSPEDALIERA DI C.DA AMORETTA IN AVELLINO E PLESSO OSPEDALIERO DI SOLOFRA)

Sono escluse dalla gara le offerte che, sulla base della documentazione presentate dai concorrenti, risultano non conformi alle caratteristiche tecniche stabilite nel capitolato speciale descrittivo o prestazionale o che non raggiungano la soglia minima complessiva di 42 punti (art.95, comma 8, del Codice).

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

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale, è attribuito un coefficiente, sulla base del metodo di attribuzione discrezionale, variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario.

Il coefficiente è pari a zero, in corrispondenza della prestazione minima offerta. Il coefficiente è pari a uno, in corrispondenza della prestazione massima offerta.

Ad ogni coefficiente, corrisponde la seguente valutazione:

COEFFICIENTE	VALUTAZIONE
1,00	ECCELLENTE
0,90	OTTIMO
0,80	BUONO
0,70	DISCRETO
0,60	SUFFICIENTE
0,50	INSUFFICIENTE
0,30	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE
0,10	INADEGUATO

La commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione a ciascun criterio, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo, con due cifre decimali.

Nei calcoli relativi all'offerta tecnica verranno considerate 2 cifre decimali con arrotondamento della seconda cifra decimale all'unità superiore se la terza cifra decimale è uguale o superiore a cinque.

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

Il punteggio economico per i **lotti 1 e 2** si compone di tre aliquote:

- Canone mensile offerto: 20 punti max;
- Ribasso medio offerto al pubblico sul listino prezzi riportato in calce al presente Allegato B e nell'allegato "listino bar punto ristoro": 5 punti max. La ditta dovrà riportare per ogni



prodotto lo sconto praticato. In basso nella riga “sconto medio” apparirà la media aritmetica degli sconti offerti che verrà presa in considerazione per l’attribuzione del punteggio;

- Ulteriore sconto offerto ai dipendenti oltre il 5% previsto dal capitolato: 5 punti max. Lo sconto offerto sarà cumulato al 5% e non applicato al residuo. Esempio:
La Ditta x offre il 10 % quindi in considerazione del 5% minimo, lo sconto applicato totale sarà del 15%.

Quanto al canone mensile attivo, è attribuito un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la

Formula del prezzo minimo

$$C_i = C_{mo}/C_{mmax}$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

C_{mo} = canone mensile offerto dal concorrente in esame;

C_{mmax} = canone mensile più alto offerto in gara.

Punteggio economico prima aliquota = $C_i \times 20$.

Quanto al ribasso medio offerto al pubblico sul listino prezzi, è attribuito un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la

Formula del massimo ribasso offerto

$$R_i = R_o/R_{max}$$

dove:

R_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

R_o = Ribasso offerto dal concorrente in esame;

R_{max} = Ribasso più alto offerto in gara.

Punteggio economico seconda aliquota = $R_i \times 5$.

Quanto allo sconto offerto ai dipendenti oltre il 5% previsto dal capitolato, è attribuito un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la

Formula del massimo ribasso offerto

$$S_i = S_o/S_{max}$$

dove:

S_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

S_o = Sconto offerto dal concorrente in esame;

S_{max} = Sconto più alto offerto in gara in termini di punti percentuali oltre il 5%.

Punteggio economico terza aliquota = $S_i \times 5$.



Il punteggio economico per il **lotto 3** si compone di due aliquote:

- Canone mensile offerto: 25 punti max;
- Ribasso medio offerto al pubblico sul listino prezzi riportato nell'allegato "listino distributori": 5 punti max. La ditta dovrà riportare per ogni prodotto lo sconto praticato. In basso nella riga "sconto medio" apparirà la media aritmetica degli sconti offerti che verrà presa in considerazione per l'attribuzione del punteggio;

Quanto al canone mensile attivo, è attribuito un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la

Formula del prezzo minimo

$$C_i = C_{mo}/C_{mmax}$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

C_{mo} = canone mensile offerto dal concorrente in esame;

C_{mmax} = canone mensile più alto offerto in gara.

Punteggio economico prima aliquota = $C_i \times 25$.

Quanto al ribasso medio offerto al pubblico sul listino prezzi, è attribuito un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la

Formula del massimo ribasso offerto

$$R_i = R_o/R_{max}$$

dove:

R_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

R_o = Ribasso offerto dal concorrente in esame;

R_{max} = Ribasso più alto offerto in gara.

Punteggio economico seconda aliquota = $R_i \times 5$

METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

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 metodo aggregativo compensatore.

Sarà dichiarato aggiudicatario il concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo, dato dalla somma dei punteggi conseguiti.

L'amministrazione si riserva di aggiudicare anche in presenza di un'unica offerta valida, se ritenuta conveniente.



SAN GIUSEPPE MOSCATI - AVELLINO

AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALITÀ

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE PER UN PERIODO DI SETTE ANNI DI SPAZI FINALIZZATI ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI BAR, POSTO DI RISTORO E SERVIZIO DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE, SNACK, ACQUA, BIBITE NEI PLESSI OSPEDALIERI DELL'A.O.R.N. (CITTÀ OSPEDALIERA DI C.DA AMORETTA IN AVELLINO E PLESSO OSPEDALIERO DI SOLOFRA)

L'amministrazione si riserva, inoltre, la facoltà di non procedere ad alcuna aggiudicazione – ove ciò sia ritenuto conveniente – senza che ciò comporti alcun diritto di rivalsa, risarcimento o indennizzo di sorta a favore dei concorrenti.



SAN GIUSEPPE MOSCATI - AVELLINO

AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALITÀ

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE PER UN PERIODO DI SETTE ANNI DI SPAZI FINALIZZATI ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI BAR, POSTO DI RISTORO E SERVIZIO DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE, SNACK, ACQUA, BIBITE NEI PLESSI OSPEDALIERI DELL'A.O.R.N. (CITTÀ OSPEDALIERA DI C.DA AMORETTA IN AVELLINO E PLESSO OSPEDALIERO DI SOLOFRA)

Listino prezzi bar/punto ristoro e tavola calda

Descrizione	Prezzo a base d'asta
Caffè espresso	1,00 €
Caffè decaffeinato caffè d'orzo	1,10 €
Ginseng	1,30 €
Cappuccino	1,20 €
Caffè latte	1,40 €
Caffè freddo	1,10 €
Cioccolata in tazza	1,75 €
Thè ed infusi vari	1,35 €
Latte in bicchiere	0,95 €
Thè freddo	1,40 €
Brioche, cornetti e lieviti	2,00 €
Mini croissant	0,75 €
Paste assortite normali	0,98 €
Bevande gassate in bottiglia	1,70 €
Succhi di frutta in bottiglia	1,70 €
Bibite/succhi di frutta in barattolo	2,10 €
Spremute di frutta	2,00 €
Sciroppi vari	1,75 €
Frappè assortiti	2,85 €
Frullati di frutta di stagione	2,85 €
Panini assortiti	3,50 €
Toast	2,50 €
Tramezzini	2,80 €
Primi piatti	4,50 €
Secondi piatti	4,50 €
Contorni	2,50 €
Rosticceria (pizzette-frittatine-ripieni ecc.)	1,50 €
Piadina	3,00 €
Graffe	3,00 €
Dolci monoporzioni	3,50 €
Torte dolci al pezzo	3,00 €



SAN GIUSEPPE MOSCATI - AVELLINO

AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALITÀ

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE PER UN PERIODO DI SETTE ANNI DI SPAZI FINALIZZATI ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI BAR, POSTO DI RISTORO E SERVIZIO DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE, SNACK, ACQUA, BIBITE NEI PLESSI OSPEDALIERI DELL'A.O.R.N. (CITTÀ OSPEDALIERA DI C.DA AMORETTA IN AVELLINO E PLESSO OSPEDALIERO DI SOLOFRA)

Listino Prezzi Distributori

Descrizione	Prezzo a base d'asta
Caffè espresso	0,70 €
Caffè decaffeinato caffè d'orzo	0,70 €
Ginseng	0,80 €
Cappuccino	0,80 €
Caffelatte	0,80 €
Cioccolata in tazza	0,80 €
Thè ed infusi vari	0,80 €
Bottiglietta d'acqua 0.25 l	0,60 €
Thè freddo	1,10 €
Mini croissant	0,80 €
Bevande gassate in bottiglia	1,20 €
Succhi di frutta in bottiglia	1,10 €
Bibite/succhi di frutta in barattolo	1,00 €
Panini assortiti	2,50 €
Tramezzini	2,50 €