



PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE PER UN PERIODO DI SETTE ANNI DI SPAZI FINALIZZATI ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI BAR E POSTO DI RISTORO NEL P.O. “A. LANDOLFI” DI SOLOFRA (AV)

Allegato B1 – Criteri di attribuzione dei punteggi

1. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La valutazione tecnica delle offerte sarà affidata ad una apposita Commissione Giudicatrice.

La procedura di gara verrà aggiudicata con il criterio dell’*offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo* ai sensi dell’art. 108 comma 1 del D. Lgs. n. 36/2023 mediante l’applicazione del metodo compensativo aggregatore, secondo la seguente ponderazione:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
PUNTEGGIO TECNICO (PT)	70,00
PUNTEGGIO ECONOMICO (PE)	30,00
PUNTEGGIO TOTALE (P. TOTALE)	100,00

La migliore offerta sarà determinata dal punteggio complessivo (P. Totale) più alto, che sarà ottenuto sommando il “Punteggio Tecnico” definitivo (PT)_{def} ed il “Punteggio Economico” definitivo (PE)_{def}:

$$P_{\text{totale}} = PT_{\text{def}} + PE_{\text{def}}$$

I punteggi sono arrotondati alla **seconda cifra decimale** dopo la virgola secondo la regola 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 5, essa sarà semplicemente troncata.

1.1. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell’offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione di seguito elencati, con relativa ripartizione dei punteggi.

- “**Punteggi discrezionali**”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell’esercizio della discrezionalità spettante alla Commissione Giudicatrice.
- “**Punteggi quantitativi**”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.
- “**Punteggi tabellari**”, vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell’offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Nella tabella sottostante viene indicato il metodo di attribuzione del coefficiente per i criteri:



Tabella 1

TIPOLOGIA DI CRITERIO	MODALITÀ DI DETERMINAZIONE DEI COEFFICIENTI	FORMULE / SCALE UTILIZZATE
CRITERI DI NATURA QUALITATIVA	I coefficienti saranno determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari e la successiva trasformazione della media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando a 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.	Per ciascuna delle voci di valutazione, indicata nella tabella come discrezionale, il punteggio verrà attribuito dalla commissione attraverso la formulazione di giudizi tra quelli di seguito riportati, cui corrisponde un diverso coefficiente ▪ NULLO= 0,00 ▪ SCARSO= 0,20 ▪ GRAVEMENTE INSUFFICIENTE= 0,30 ▪ MODESTO = 0,40 ▪ MEDIOCRE= 0,50 ▪ SUFFICIENTE= 0, 60 ▪ DISCRETO= 0,70 ▪ BUONO= 0,80 ▪ OTTIMO= 0,90 ▪ ECCELLENTE = 1,00 I criteri su indicati escludono l'utilizzo dei punteggi intermedi da parte dei Commissari.
CRITERI DI NATURA QUANTITATIVA	I valori risultanti dalla misurazione oggettiva dei parametri saranno trasformati mediante formule matematiche cioè: ▪ coefficiente pari a 1 all'offerta più vantaggiosa per l'amministrazione aggiudicatrice; ▪ coefficienti variabili da minori o uguali ad 1 determinati secondo le formule indicate.	Per i parametri che valorizzano al rialzo le caratteristiche tecniche (offerta maggiore = migliore coefficiente) si utilizzerà la formula (Valore offerta da valutare / Valore offerta massima) Per i parametri che valorizzano al ribasso le caratteristiche tecniche (offerta minore = migliore coefficiente) si utilizzerà la formula (Valore offerta minima / Valore offerta da valutare)
CRITERI DI NATURA TABELLARE	▪ Coefficiente: presenza pari a 1 assenza pari a 0	

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

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti ai criteri qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione del punteggio secondo il metodo *aggregativo compensatore*

Il punteggio per la offerta tecnica è dato dalla seguente formula:

$$PT_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots C_{ni} \times P_n$$

Dove:

- **PT_i** = punteggio concorrente i;
- **C_{ai}** = coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;
- **C_{bi}** = coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;
- **C_{ni}** = coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;
- **P_a** = peso criterio di valutazione a;
- **P_b** = peso criterio di valutazione b;
- **P_n** = peso criterio di valutazione n.



Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari, già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

I punteggi sono arrotondati alla seconda cifra decimale dopo la virgola secondo la regola sopra descritta.

Riparametrazione Punteggi Tecnici:

I punteggi conseguiti dalle offerte tecniche (**PT**) risultanti dalla sommatoria algebrica dei singoli punteggi assegnati per ciascun parametro di valutazione, saranno riparametrati nel modo che segue, con arrotondamento al secondo decimale come da successiva "regola di arrotondamento":

- i. all'offerta tecnica che abbia conseguito il punteggio più alto verranno assegnati punti 70;
- ii. alle altre offerte tecniche, punteggi direttamente proporzionali mediante la seguente formula:

$$PT_{\text{defi}} = 70 \times PT_i / P_{\text{max}}$$

dove:

- PT_{defi} è il punteggio tecnico definitivo post riparametrazione dell'offerta i-esima;
- PT_i è il punteggio tecnico dell'offerta i-esima risultante dalla valutazione della Commissione giudicatrice;
- P_{max} è il punteggio tecnico più alto assegnato dalla Commissione giudicatrice.

Regola di arrotondamento: I valori saranno arrotondati alla seconda cifra decimale dopo la virgola: se il terzo decimale è maggiore od uguale a 5 (arrotondamento per eccesso), mentre la seconda cifra decimale rimarrà invariata se il terzo decimale è inferiore a 5 (arrotondamento per difetto).

Esempi: 0,455 verrà arrotondato a 0,46; 0,453 verrà arrotondato a 0,45.

Dopo la valutazione della qualità, si procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche, in seduta pubblica, attribuendo il punteggio massimo di punti 30.

1.3. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio economico si compone di tre aliquote:

- I. CANONE MENSILE OFFERTO: 20,00** punti max;
- II. RIBASSO MEDIO OFFERTO AL PUBBLICO SUL LISTINO PREZZI: 5,00** punti max. La ditta dovrà riportare per ogni prodotto lo sconto praticato. In basso nella riga "sconto medio" sarà determinata la media aritmetica degli sconti offerti che verrà presa in considerazione per l'attribuzione del punteggio;
- III. ULTERIORE SCONTO OFFERTO AI DIPENDENTI OLTRE IL 5% PREVISTO DAL CAPITOLATO: 5,00** 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:**

$$Ci = Cmo/Cmmax$$

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 = $S_i \times 5$.

1.4.INDIVIDUAZIONE MIGLIORE OFFERTA

L'individuazione del miglior offerente avrà luogo a favore dell'operatore economico che avrà conseguito il maggior punteggio complessivo (**P.totale**) risultante dalla combinazione prezzo – qualità secondo la seguente formula:

$$P.totale = (PT)_{def} + (PE)_{def}$$

Ai sensi dell'art 108, comma 10, del *Codice* non si procederà ad aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Griglia di attribuzione dei punteggi				
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	MAX punti 30	A1 – relazione esplicativa e descrittiva del servizio di gestione proposto 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 evidenzia l'ubicazione degli arredi e delle attrezzature.	Max 15 punti



	proposta dal punto di vista della migliore allocazione e distribuzione degli spazi interni ai fini dell'ottimale fruibilità del servizio da parte degli utenti.		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 10 punti
			A3 – descrizione delle caratteristiche tecniche	Max 5 punti
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 10 punti
			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 5 punti
			B3 – Tipologia, marca e qualità dei prodotti oggetto di vendita con particolare attenzione per i prodotti biologici, senza glutine e salutari.	Max 5 punti
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