

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR CAFFETTERIA E DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI PRESSO LA SEDE DELL'UNIVERSITÀ DELLA VALLE D'AOSTA – UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE D'AOSTE, SITA IN AOSTA, IN VIA MONTE VODICE, NONCHÉ DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDE ED ALIMENTI SOLIDI PRECONFEZIONATI A MEZZO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI E DELLA FORNITURA ED INSTALLAZIONE DI REFRIGERATORI D'ACQUA A RETE IDRICA, IN NOLEGGIO, PRESSO LE SEDI DELL'UNIVERSITÀ.**

**ALLEGATO**

# **VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA**

**QUESTO DOCUMENTO È DI PROPRIETÀ DELLA SOCIETÀ IN.VA. S.P.A.  
OGNI DIVULGAZIONE, RIPRODUZIONE O CESSIONE DI CONTENUTI A TERZI DOVRÀ ESSERE AUTORIZZATA DALLA STESSA.**



## 1 VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

Il concorrente dovrà predisporre un'offerta tecnica, completa e dettagliata, che descriva le modalità di esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto prendendo in considerazione gli elementi di valutazione.

### 1.1 SPECIFICHE RICHIESTE PER GLI ELABORATI OGGETTO DI VALUTAZIONE

A titolo indicativo:

- numero pagine massimo 5, formato A4
- tipo carattere Times New Roman
- corpo 12
- numero allegati massimo 5

### 1.2 TABELLA CRITERI DI VALUTAZIONE

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE		P.TI D MAX	P.TI Q MAX	P.TI T MAX
1	ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI	30	1.1	ORGANIZZAZIONE PROPOSTA	15		15
			1.2	RISPETTO CLAUSOLA SOCIALE	10		10
			1.3	RECUPERO ALIMENTI RESIDUATI E STRATEGIE ANTI SPRECO	5		5
2	COMPOSIZIONE DEL MENU	30	2.1	LIVELLO QUALITATIVO	15		15
			2.2	VARIETÀ DELLE PROPOSTE	15		15
3	ALLESTIMENTO DELLA ZONA RELATIVA AI TAVOLI E ALLE SEDUTE DEL BAR CAFFETTERIA	10	/		10		10
4	ALLESTIMENTO DEI PUNTI DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE E SNACK NONCHÉ DI REFRIGERATORI DI ACQUA NELLE SEDI DI ATENEO	10	4.1	NUMERO E IL TIPO DI DISTRIBUTORI	2		10
			4.2	TIPOLOGIE, CARATTERISTICHE QUANTITÀ PRODOTTI	2		
			4.3	PERCENTUALE DI SNACK E PRODOTTI DI TIPO ARTIGIANALE	6		
5	VALUTAZIONE ELEMENTO PREZZO (OFFERTA ECONOMICA): RIALZO SUL CANONE.	20				20	20
Totale		100			80	20	100





**D MAX - Punteggi discrezionali:** Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i “Punteggi discrezionali”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell’esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

**Q MAX - Punteggi quantitativi:** Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i “Punteggi quantitativi”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

**T MAX - Punteggi tabellari:** Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i “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.





### 1.2.1 Elementi Di Valutazione Di Natura Discrezionale (D)

---

I punteggi si otterranno applicando il metodo:

*scegliere una delle alternative previste*

confronto a coppie.

*attraverso la trasformazione in coefficienti variabili tra zero e uno della somma dei valori attribuiti dai singoli commissari;*

media dei punteggi discrezionali attribuiti dai commissari.

### 1.2.2 Elementi Di Valutazione Di Natura Quantitativa (Q)

---

I punteggi si otterranno applicando la seguente formula  **$V(a)_i = Ra/R_{max}$**

dove:

Ra = valore dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)

Rmax = valore dell'offerta più conveniente

Indicare una formula:

4 di 9

### 1.2.3 Elementi Di Valutazione Di Natura Tabellare (T)

---

Indicare gli elementi da richiedere:





### 1.3 SOGLIA DI SBARRAMENTO AL PUNTEGGIO TECNICO (Facoltativo)

- NO  
 SI

**Al fine di fissare un livello qualitativo al di sotto del quale l'offerta non può essere presa in considerazione, è prevista la soglia di sbarramento della componente qualitativa dell'offerta, fissata in 60 punti.**

Nel caso in cui sia prevista una riparametrazione dei punteggi tecnici il superamento della soglia di sbarramento sarà calcolato: **NON È PREVISTA LA RIPARAMETRAZIONE**

- prima della riparametrazione  
 dopo la riparametrazione

Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento: **60 punti, sulla componente qualitativa del punteggio; pertanto, per gli operatori economici che non raggiungeranno almeno 60 punti non sarà aperta la busta dell'offerta economica.**

- Indicare la Soglia Minima Punteggio Tecnico sul Totale
- Indicare eventuali criteri per i quali è prevista la Soglia Minima di Sbarramento /

5 di 9

DESCRIZIONE DEL CRITERIO	PUNTEGGIO	SOGLIA MINIMA PUNTEGGIO
<b>1. ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI.</b> Progetto di gestione dei servizi di bar caffetteria e di somministrazione di alimenti e di distributori automatici e semiautomatici di alimenti e bevande, contenente la descrizione delle attività e del personale in aderenza alle prescrizioni del capitolato. Saranno valutati: 1. l'organizzazione proposta dal concorrente ritenuta più efficiente nel rispetto delle prescrizioni di capitolato, nello specifico:	Fino a 30 punti	





- a. orario di apertura per il servizio di bar caffetteria con tavola calda;
  - b. numero di addetti per il bancone e per la cucina del bar caffetteria con tavola calda;
  - c. numero di addetti al bancone del bar caffetteria con tavola calda con comprovata conoscenza della lingua francese;
  - d. turnazioni orarie del personale addetto al servizio di bar caffetteria con tavola calda al fine di permettere la totale copertura dell'orario di apertura dell'esercizio;
  - e. tempistiche di approvvigionamento con il numero minimo settimanale di passaggi garantiti in relazione al rifornimento degli snack e delle bevande all'interno dei distributori automatici e semiautomatici dislocati nelle diverse sedi dell'Ateneo.
2. Ai fini del rispetto della clausola sociale per le pari opportunità di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate di cui all'articolo 57 del D. Lgs. 36/2023, saranno valutate le proposte che promuovono tali aspetti, in particolare:
- a. la garanzia di assunzione di personale nel rispetto del principio delle pari opportunità;
  - b. la previsione di assunzione di almeno un soggetto con disabilità o svantaggiato.
3. Progetto per la destinazione del cibo non somministrato e la riduzione dello spreco alimentare. In particolare:
- a. la previsione di doggy bag;
  - b. la destinazione delle eventuali eccedenze alimentari (sia del bar caffetteria con tavola calda che dei distributori) ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, anche con la





previsione di appositi accordi formalmente sottoscritti.

## 2. COMPOSIZIONE DEL MENU

Fino a 30 punti

Ferma restando la composizione del pasto e menù minimo giornaliero previsto all'articolo 16 del capitolato tecnico, si valuteranno, con riferimento ai menù proposti in fase di domanda di partecipazione alla presente gara:

1. il livello qualitativo proposto sia presso il bar caffetteria con tavola calda che per quanto riguarda i prodotti offerti all'interno dei distributori automatici e semiautomatici. In particolare:
  - a. utilizzo di prodotti a km zero e di piccoli produttori agricoli locali, attestato da accordo di collaborazione con un'azienda agricola valdostana, da allegare alla domanda di partecipazione;
  - b. utilizzo di prodotti biologici;
2. saranno oggetto di valutazione la varietà, la stagionalità e la rotazione delle pietanze proposte nei menù del bar caffetteria con tavola calda nonché la varietà e la qualità dei prodotti offerti all'interno dei distributori automatici e semiautomatici.

In particolare, presso il bar caffetteria con tavola calda:

- a. la proposta di una pietanza di tipo "etnico" quale, a titolo esemplificativo e non esaustivo, la paella, il cous cous, i falafel, i tacos;
- b. le proposte in menù di piatti per utenti con particolari esigenze alimentari (vegetariani, vegani, celiaci, intolleranti al lattosio, ...);
- c. la proposta di centrifughe, frullati, smoothie, estratti e acque aromatizzate;





- d. un'alta percentuale dei prodotti da forno (pane, focacce, pizzette e brioche) freschi.

**3. ALLESTIMENTO DELLA ZONA RELATIVA AI TAVOLI E ALLE SEDUTE DEL BAR CAFFETTERIA CON TAVOLA CALDA.**

Fino a 10 punti

L'offerente deve fornire un progetto di allestimento della zona relativa ai tavoli e alle sedute. Dovrà presentare la disposizione degli arredi (tavoli, sedie, scaffalature ecc) e indicare il numero e la tipologia dei beni proposti, specificando le loro caratteristiche tecniche, materiche e dimensionali, qualora decidesse di utilizzare arredi ulteriori rispetto a quelli concessi dall'Ateneo.

Saranno valutate la funzionalità globale dell'allestimento proposto in relazione alla razionale utilizzazione del locale, le caratteristiche tecniche, estetiche e di funzionalità dei singoli elementi di arredo proposti.

**4. ALLESTIMENTO DEI PUNTI DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA NONCHÉ DI REFRIGERATORI DI ACQUA NELLE SEDI DI ATENEIO, E VARIETÀ DEI PRODOTTI OFFERTI.**

Fino a 10 punti

L'offerente deve fornire un progetto contenente:

1. il numero e il tipo di distributori automatici di bevande e snack, da installare nelle sedi, compatibilmente con gli impianti idrici ed elettrici, in fase di predisposizione per la sola sede di Testafocchi, da concordare nell'ambito del sopralluogo con l'Ateneo ai fini della predisposizione;
2. le tipologie, le caratteristiche e la quantità di bevande e snack offerti e i prezzi al pubblico degli stessi;
3. per quanto concerne i prodotti offerti all'interno dei distributori automatici e semiautomatici verrà valutata la percentuale di snack e prodotti di tipo artigianale, adatti a una dieta variegata e





salutare (biologico, senza glutine, senza lattosio, ...).

**VALUTAZIONE ELEMENTO PREZZO (OFFERTA ECONOMICA), PREVIO SUPERAMENTO DEL PUNTEGGIO MINIMO DI 60 SULLA COMPONENTE TECNICA.**

Il "Punteggio economico" sarà attribuito sul rialzo del Canone annuo di concessione di euro 35.000,00 di cui all'articolo 29 del capitolato.

Fino a 20 punti

