

1. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE (ART. 100 DEL D. LGS. 36/2023):

1. Sono requisiti di ordine speciale:

- a. L'idoneità professionale, iscrizione alla CCIAA per l'espletamento delle prestazioni di cui trattasi;
- b. la capacità economica e finanziaria che l'operatore economico dovrà dimostrare: (vds disciplinare di gara) un fatturato globale pari ad € 200.000,00 (Euro duecentomila/00) nel triennio precedente la data di indizione della gara.

2. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA (ART. 108 DEL D. LGS. 36/2023):

Ai fini dell'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, la stazione appaltante assume gli elementi ed i relativi fattori ponderati di seguito indicati:

QUALITÀ: punti massimi **80**

PREZZO: punti massimi **20**

Totale punti massimi **100**

OFFERTA TECNICA

METODO DI CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA (*)

Gli operatori economici devono descrivere le modalità di esecuzione delle prestazioni richieste dall'A.D., per ogni criterio e sub-criterio proposto, come di seguito elencati, presentando una relazione tecnica di massimo 20 pagine:

1	ADEGUAMENTI INFRASTRUTTURALI/ MIGLIORIE DA REALIZZARSI ENTRO IL QUADRIENNIO DALLA DATA DI CONCESSIONE DEL SERVIZIO (DISCREZIONALI)	Max punti totali: 60
1.1 D	Esecuzione di interventi infrastrutturali di straordinaria manutenzione da eseguirsi presso il Distaccamento Balneare di Marina di Grosseto, per un importo massimo presunto di € 30.000,00, da eseguirsi anche in più annualità, secondo la priorità seguente: a) rifacimento pavimentazione area ristorazione lato tavola calda. b) manutenzione cabine ammalorate tramite ripristino manto di copertura, tinteggiatura interni; c) ripristino intonaci, finiture e tinteggiatura locali area self service, area bar, area cabine;	Max punti 60

2	MIGLIORIE ALLE ATTREZZATURE/AI LOCALI (DISCREZIONALI)	Max punti totali: 6
2.1 D	Ripristino e riammodernamento area giochi	Max punti 6

3	PROGETTO ORGANIZZATIVO – GESTIONALE (DISCREZIONALI)	Max punti totali: 8
3.1 D	Progetto qualità relativa al servizio di tavola calda, pizzeria e piccola ristorazione da bar/caffetteria: l’offerta qualitativa di cibi e bevande deve prediligere l’impiego di prodotti provenienti dalla c.d. “filiera corta”, anche con riferimento alla tradizione culinaria italiana ed all’impiego di prodotti biologici. Verrà valutato il numero, la varietà dei prodotti presentati, l’offerta di prodotti biologici e la tracciabilità dei prodotti proposti. Sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica verrà attribuito un punteggio discrezionale con particolare riferimento ai seguenti aspetti: - qualità e varietà dei prodotti proposti; - eventuale identificabilità e tracciabilità dei prodotti, in relazione al rispetto della tradizione italiana e locale ed alle sigle di qualità (quali, a titolo di esempio: DOP, IGT, IGP, DOC, DOP e DOCG); Possibilità di ampia scelta fra prodotti freschi e piatti e menù per utenti con particolari esigenze alimentari (quali, a titolo di esempio, alimenti biologici, per celiaci, vegetariani, vegani ecc.).	Max punti 2
3.2 D	Presentazione di menù per eventi: Fornire un massimo di 4 proposte dettagliate di menù (coffee break salato, aperitivo, menù buffet rinforzato con servizio incluso per grandi eventi, buffet dolce/colazioni) a prezzi calmierati (da indicare nella relazione come prezzo a persona Iva inclusa), a cui la Ditta si vincolerà nella forma e nel costo per tutta la durata della concessione e di cui potrà usufruire sia l’A.D. per eventi formali/cerimoniali (con emissione di ordinativi di acquisto) sia gli utenti del 4° Stormo in occasione di compleanni, pensionamenti, avanzamento grado e ricorrenze varie.	Max punti 6

4	SPECIALIZZAZIONE ED ESPERIENZE PREGRESSE (TABELLARI)	Max punti totali: 6
4.1	Esperienza maturata nel settore specifico di affidamento (gestione di stabilimenti balneari) in favore di Enti Pubblici/Privati nel triennio precedente alla data di pubblicazione del bando di gara (allegare alla relazione	Punti 3 (1 punto per ogni Organismo gestito nell’arco del

	tecnica la documentazione al successivo para :(*) Offerta tecnica documenti.	triennio di riferimento)
4.2	Certificazioni di qualità riconosciute dall' UE: possesso delle UNI EN ISO. - UNI EN ISO 9001:2015 “Sistemi di gestione per la qualità”; - UNI EN ISO 45001:2018 “Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro”; - UNI 10854:1999 “Azienda agroalimentare - Linee guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP”.	Punti 3 (1 punto per ogni certificazione posseduta dall'O.E.)

L'attribuzione dei punteggi relativi ai singoli sub-criteri di valutazione sarà effettuata a cura di una commissione giudicatrice all'uopo nominata, valutando, per quanto attiene ai soli sub-criteri cd. “discrezionali”, le risposte fornite da ogni operatore economico all'interno della relazione presentata ed attribuendo, conseguentemente, i seguenti giudizi cui corrispondono i relativi coefficienti percentuali da applicare al punteggio di ogni sub-criterio:

<u>GIUDIZIO</u>	<u>VALORE DEL COEFFICIENTE</u>
Ottimo	100%
Più che adeguato	80%
Adeguato	60%
Parzialmente adeguato	40%
Non adeguato	0%

Il punteggio attribuito sarà ricavato dalla moltiplicazione tra il coefficiente corrispondente al giudizio espresso dalla commissione, come descritto nella suindicata tabella, ed il punto massimo abbinato al sub-criterio di riferimento e oggetto di valutazione da parte della commissione giudicatrice.

Pertanto, successivamente al giudizio espresso dalla commissione giudicatrice, i singoli coefficienti verranno moltiplicati per il valore corrispondente. In tal modo si ricaveranno i singoli punteggi corrispondenti ad ogni sub-criterio.

Si descrivono, di seguito, a puro titolo esemplificativo, due situazioni differenti.

Nella prima (che chiameremo “Esempio A”) la Commissione Giudicatrice attribuisce il giudizio “Ottimo” e la conseguente percentuale (100%) al sub-criterio 1.1. (punteggio massimo attribuibile pari a 10 punti).

Nella seconda (che chiameremo “Esempio B”) la Commissione Giudicatrice attribuisce il giudizio “Adeguato” e la conseguente percentuale (60%) al sub-criterio 1.1. (punteggio massimo attribuibile pari a 10 punti).

ESEMPIO A:

Ottimo = 100% → 15 (punteggio max del sub-criterio 1.1.) : 1 = 100 : X → X = 6,7.

ESEMPIO B:

Adeguito = 60% → 15 (punteggio max del sub-criterio 1.1.) : 1 = 60 : X → X = 4.

Per quanto concerne i sub-criteri di tipo tabellare, l'O.E. dovrà dichiarare nella relazione tecnica il possesso (o meno) dei requisiti premiali di cui ai sub-criteri 4.1 e 4.2, significando che il punteggio incrementale sarà attribuito secondo la logica del SI/NO solo in caso di indicazione positiva (SI) rispetto al sub-criterio in questione.

La somma dei punteggi dei sub-criteri (sia Discrezionali che Tabellari) determinerà il punteggio raggiunto da ogni operatore economico per l'Offerta Tecnica.

OFFERTA ECONOMICA

METODO DI CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Gli importi, IVA inclusa, dei singoli generi/prodotti posti a base di gara sono relativi al servizio **bar/caffetteria "Appendice 2 – Annesso 1" Listino prezzi Spiaggia** al Capitolato Speciale d'Appalto.

I prodotti elencati nel listino prezzi in appendice "1" non sono soggetti a ribasso e pertanto resteranno fissi per tutta la durata del contratto.

Il punteggio parziale afferente all'offerta economica **da formulare attraverso uno sconto unico percentuale**, sarà calcolato attribuendo all'elemento sconto un coefficiente (C_i), variabile da uno a zero, calcolato tramite la formula con interpolazione lineare:

$$C_i = R_i / R_{\max}$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

R_i = valore/ % di ribasso dell'offerta – iesima;

$R_{\max}$ = valore/% di ribasso dell'offerta più conveniente.

Ottenuto il coefficiente C_i dell'offerta in valutazione, quest'ultimo sarà moltiplicato per il punteggio massimo assegnabile (20 punti) al fine di ottenere l'ammontare del punteggio parziale (PE) dell'offerta del Concorrente i-esimo.

ESEMPIO C:

Ipotizzando che R_i sia pari a 20% e $R_{\max}$ sia pari a 50% si ottiene un C_i pari a 0,40; pertanto:
 $PE = C_i (0,40) * \text{Punteggio max dell'offerta economica (20)} = 8$

I punteggi saranno calcolati fino alla seconda cifra decimale con arrotondamento in eccesso sul terzo decimale superiore a cinque.

La migliore offerta sarà determinata dal punteggio complessivo (**P_{totale}**) più alto, che sarà ottenuto sommando il punteggio relativo al criterio "Punteggio Tecnico" (**PT**) ed il punteggio relativo al criterio "Punteggio Economico" (**PE**):

P_{totale} (max 100 punti) = PT (max 80 punti) + PE (max 20 punti).

Lo sconto unitario percentuale deve essere offerto ai prezzi posti a base di gara di cui all'Allegato n. 2 del CT.

(*) **OFFERTA TECNICA DOCUMENTI:** La relazione tecnica dovrà seguire lo schema della tabella proposta per i punteggi **discrezionali** (dal criterio 1.1 al criterio 3.2) indicando a fianco di ognuno, se si intende offrire la migliororia "SI/NO" e nel caso affermativo descrivendo l'intervento, in modo che la commissione possa attribuire il punteggio.

Per la parte **tabellare**, relativa:

- **esperienza pregressa (criterio 4.1)** attraverso la produzione (alternativa) di certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione; contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse; attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione; contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse. Per le attestazione relative a pubbliche amministrazioni è sufficiente la semplice autocertificazione che riporti le indicazioni relative al servizio effettuato, anno, importo e pubblica amministrazione beneficiaria.
- **al possesso di determinate certificazioni (criterio 4.2)** l'offerente dovrà dichiarare il possesso delle citate certificazioni e allegare una fotocopia delle stesse.