

Documento di valutazione e selezione dell'offerta

Requisiti di ordine generale come da disciplinare di gara

Requisiti di ordine speciale (art. 100 D. Lgs. n. 36/2023)

Idoneità Professionale

Possono partecipare alla gara tutti i soggetti economici iscritti alla CCIAA ai sensi del comma 3 art. 100 del Codice.

Capacità Economico-Finanziaria

Al fine della partecipazione alla presente procedura di gara l'operatore economico dovrà dimostrare di aver conseguito nell'ultimo triennio un fatturato globale minimo complessivo, non inferiore ad euro **€ 300.000,00** IVA esclusa. Tale requisito è richiesto a garanzia della professionalità e solidità economica dell'organizzazione ai fini della partecipazione.

Capacità Tecniche e professionali

La Ditta dovrà produrre documentazione (come meglio specificato nel disciplinare di gara) comprovante l'avvenuta esecuzione di almeno 1 contratto analogo al servizio in oggetto, nel triennio precedente l'indizione della gara.

MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

L'offerta dovrà essere redatta in conformità alle prescrizioni del presente documento e alla vigente normativa **in materia di imposta di bollo**. Essa dovrà essere composta da un'**offerta tecnica** e da un'**offerta economica**.

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà a seguito di procedura negoziata senza bando esperita ai sensi dell'art. 187 del D.lgs. n. 36/2023, con il criterio di aggiudicazione dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**, sulla base dei seguenti elementi:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE E PESO PONDERALE

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 **70**

PREZZO: punti massimi **30**

Totale punti massimi **100**

I punteggi relativi agli elementi di valutazione dell'offerta tecnica ed economica saranno attribuiti con l'ausilio di una commissione giudicatrice nominata ai sensi degli art. 51 e 93 del D. Lgs. n. 36/2023.

L'aggiudicazione verrà disposta nei confronti del soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa e cioè che avrà ottenuto il **punteggio complessivo più alto (max 100 punti)** risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica e del punteggio attribuito all'offerta economica, con le modalità di seguito indicate.

In caso di parità di punteggio (sommatoria di punteggio tecnico ed economico), l'individuazione dell'aggiudicatario avverrà mediante estrazione a sorte in seduta pubblica. La stazione appaltante procederà ad aggiudicare anche nel caso di una sola offerta valida purché ritenuta conveniente e idonea in relazione all'oggetto dell'appalto ed alle prescrizioni degli atti di gara.

Le offerte tecniche duplici (con alternative) o comunque condizionate non saranno ritenute valide e saranno **escluse**.

Analogamente saranno **escluse** le offerte economiche indeterminate, parziali, condizionate, plurime o in aumento.

Si precisa che:

- quanto riportato nell'offerta è vincolante per il concorrente per tutta la durata contrattuale, fatta salva l'ipotesi di revisione dei prezzi;
- le migliorie offerte dal concorrente saranno a totale carico dell'aggiudicatario.

I) OFFERTA TECNICA

La stazione appaltante, giovandosi dell'ausilio di una Commissione, esprime una scelta insindacabile del soggetto la cui offerta tecnica è considerata preferibile, sulla base degli elementi di valutazione sia tabellari (T) che discrezionali (D).

L'offerta tecnica, oltre nella compilazione del "modulo offerta tecnica allegato", per gli elementi afferenti i criteri di valutazione di natura discrezionale dovrà consistere in una relazione **di max. 20 pagine** da allegare al modulo, che si deve riferire a tutti i criteri discrezionali sotto riportati preferibilmente seguendo l'indice sotto proposto.

Pena l'esclusione, **l'offerta tecnica non dovrà contenere riferimenti, diretti o indiretti, ad elementi economici** ed in particolare al contenuto dell'offerta economica.

Parte tecnica		
Criteri relativi a profili gestionali dei servizi in appalto		
Criteri	Criteri motivazionali (parametri valutativi) per l'attribuzione del punteggio	Punteggio attribuibile
Certificazioni (T)	0,5 punti per ogni Certificazione SA 8000 posseduta dall'O.E. tra le seguenti: • Certificazione SA 8000; • Certificazione UN EN ISO 22000 2018 in materia di sicurezza alimentare; • Certificazione UNI EN ISO 9001; • Certificazione ISO 14001 2015 in materia di sostenibilità Ambientale; • Certificazione UNI ISO 45001 2018 in materia di rispetto della normativa occupazionale, salute e sicurezza dei lavoratori; • Certificazione UNI EN ISO 22005 2008; • Certificazione ISO 13009 in materia di gestione degli Stabilimenti balneari.	Max 3,5
Disponibilità prenotazione on line/app menu (T)	Indicare l'eventuale disponibilità del menù on line e la tipologia di canale impiegato.	3
Piano di gestione delle emergenze (D)	L'offerta deve descrivere il piano di gestione delle emergenze riportante le modalità proposte per assicurare, per tutta la durata contrattuale, in caso di un eventuale fermo cucina, almeno un centro di cottura di emergenza, con capacità di pasti idonea a corrispondere al fabbisogno del Distaccamento Straordinario di Lido Conchiglie (fino a 300 pasti giornalieri), con riferimento al quale sarà valutata la capacità di produzione della cucina alternativa e la vicinanza ai centri di cottura esistenti.	Max 7

Protocollo per la destinazione del cibo non somministrato (T)	Derrate non consumate e consegnate ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale del territorio.	2,5
Prestazioni aggiuntive/migliorative (senza oneri aggiuntivi per l'Ente) (D/T)	Le soluzioni migliorative proposte dovranno essere esposte in maniera chiara e dettagliata, con la precisazione di termini, tempi, risorse e modalità di attuazione al fine di accertarne la concretezza, l'utilità e il grado di realizzazione. <u>(Punteggio max. totale 55 come da dettaglio in basso)</u> . Saranno premiati:	
(T)	a. Attività di animazione da espletare presso Lido Conchiglie secondo le indicazioni minime del sotto-paragrafo “Attività di animazione” del capitolato tecnico;	4
(T)	b. Servizio pizzeria presso Lido Conchiglie, assumendosi l’impegno di garantire il Servizio alle condizioni minime indicate nel paragrafo “Servizio Pizzeria” del capitolato tecnico;	8

(T)	c. Attivazione servizio serale presso Lido Conchiglie per almeno tre giorni settimanali;	7
(D)	d. Quantità e tipologie di migliorie tecnologiche al parco attrezzature delle cucine e del bar ed ai suppellettili in grado di garantire nel quadriennio l'ottimizzazione dei servizi presso Lido Conchiglie;	Max 15
(D)	e. Quantità e tipologie di migliorie infrastrutturali nel quadriennio delle strutture presenti sul sedime di Lido Conchiglie.	Max 20
TOTALE		70

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

L'attribuzione dei punteggi relativi ai singoli Sub-Criteri di Valutazione Discrezionali (D) verrà fatta in base ai seguenti giudizi cui corrispondono i relativi "coefficienti percentuali":

GRADO DI GIUDIZIO COEFFICIENTE

OTTIMO	1,00
BUONO	0,80
DISCRETO	0,60
SUFFICIENTE	0,40
INSUFFICIENTE	0,00

Il punteggio verrà attribuito per singolo Sub-Criterio di Valutazione sulla base del giudizio espresso dalla Commissione giudicatrice. La somma dei punteggi dei sub-criteri di ciascun Criterio determina il valore di ciascun operatore per ciascun requisito. La formula da utilizzare è la seguente (linee guida ANAC n. 2 – aggregativo compensatore):

$$PT_{ca} = \sum_n [W_i * V_{\alpha i}]$$

dove:

ca = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V_{\alpha i}$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno.

II) OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica deve indicare, **lo sconto unico percentuale che verrà applicato ai prezzi a base d'asta indicati nell'Allegato "B" – Listini prezzi, per ciascuna delle seguenti fasce di generi alimentari previsti per l'affidamento in concessione dei servizi spiaggia, bar e ristorazione della S.C.U. e dello stabilimento balneare di Lido Conchiglie:**

	<u>FASCIA</u>	<u>PUNTEGGIO MASSIMO</u>
1	FASCIA quote abbonamento/ingresso/quote cabine/noleggio suppellettili Lido Conchiglie	10
2	FASCIA A – caffetteria/colazione	4
3	FASCIA B - snack	1,5
4	FASCIA C - bibite	4
5	FASCIA D – gelati algida	2
6	FASCIA E - caramelle e gomme	1
7	FASCIA F – liquori Lido Conchiglie	1
8	FASCIA G – tavola calda/fredda Lido Conchiglie	2,5
9	FASCIA H – ristorazione/pizzeria Lido Conchiglie	4
	TOTALE	30

Ai fini della determinazione dei coefficienti relativi all'elemento prezzo indicato nel disciplinare di gara sono utilizzate le seguenti formule:

- **FASCIA Quote abbonamento/ingresso/quote cabine/noleggio suppellettili Lido Conchiglie:**

$$\text{Pecon1} = 10 * (\text{Ri1}/\text{Rmax1})$$

dove:

Pecon1 = punteggio attribuito al concorrente 1-esimo per l'offerta economica per le quote abbonamento/ingresso/quote cabine/noleggior suppellettili Lido Conchiglie

Ri1 = Ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo per suddetta fascia

Rmax1 = Ribasso percentuale massimo offerto per suddetta fascia

- **FASCIA A – caffetteria/colazione:**

$$\text{Pecon2} = 4 * (\text{Ri2}/\text{Rmax2})$$

dove:

Pecon2 = punteggio attribuito al concorrente 1-esimo per l'offerta economica per caffetteria/colazione

Ri2 = Ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo per suddetta fascia

Rmax2 = Ribasso percentuale massimo offerto per suddetta fascia

- **FASCIA B - snack:**

$$\text{Pecon3} = 1,5 * (\text{Ri3}/\text{Rmax3})$$

dove:

Pecon3 = punteggio attribuito al concorrente 1-esimo per l'offerta economica per snack

Ri3 = Ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo per suddetta fascia

Rmax3 = Ribasso percentuale massimo offerto per suddetta fascia

- **FASCIA C – bibite:**

$$\text{Pecon4} = 4 * (\text{Ri4}/\text{Rmax4})$$

dove:

Pecon4 = punteggio attribuito al concorrente 1-esimo per l'offerta economica per bibite

Ri4 = Ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo per suddetta fascia

Rmax4 = Ribasso percentuale massimo offerto per suddetta fascia

- **FASCIA D – gelati algida:**

$$\text{Pecon5} = 2 * (\text{Ri5}/\text{Rmax5})$$

dove:

Pecon5 = punteggio attribuito al concorrente 1-esimo per l'offerta economica per gelati algida

Ri5 = Ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo per suddetta fascia

Rmax5 = Ribasso percentuale massimo offerto per suddetta fascia

- **FASCIA E – caramelle e gomme:**

$$\mathbf{Pecon6 = 1 * (Ri6/Rmax6)}$$

dove:

Pecon6 = punteggio attribuito al concorrente 1-esimo per l'offerta economica per caramelle e gomme

Ri6 = Ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo per suddetta fascia

Rmax6 = Ribasso percentuale massimo offerto per suddetta fascia

- FASCIA F – liquori Lido Conchiglie:

$$\mathbf{Pecon7 = 1 * (Ri7/Rmax7)}$$

dove:

Pecon7 = punteggio attribuito al concorrente 1-esimo per l'offerta economica per liquori Lido Conchiglie

Ri7 = Ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo per suddetta fascia

Rmax7 = Ribasso percentuale massimo offerto per suddetta fascia

- FASCIA G – tavola calda/fredda Lido Conchiglie:

$$\mathbf{Pecon8 = 2,5 * (Ri8/Rmax8)}$$

dove:

Pecon8 = punteggio attribuito al concorrente 1-esimo per l'offerta economica per tavola calda/fredda Lido Conchiglie

Ri8 = Ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo per suddetta fascia

Rmax8 = Ribasso percentuale massimo offerto per suddetta fascia

- FASCIA H – ristorazione/pizzeria Lido Conchiglie:

$$\mathbf{Pecon9 = 4 * (Ri9/Rmax9)}$$

dove:

Pecon9 = punteggio attribuito al concorrente 1-esimo per l'offerta economica per ristorazione/pizzeria Lido Conchiglie

Ri9 = Ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo per suddetta fascia

Rmax9 = Ribasso percentuale massimo offerto per suddetta fascia

Il punteggio economico complessivo per ogni singolo operatore economico viene calcolato sulla base della seguente formula:

$$\mathbf{Pecon = Pecon1 + Pecon2 + Pecon3 + Pecon4 + Pecon5 + Pecon6 + Pecon7 + Pecon8 + Pecon9.}$$

Lo sconto dovrà essere espresso in cifre e in lettere. In caso di discordanza tra il valore in cifre e quello in lettere, il seggio di gara considererà valido il valore espresso in lettere.

Non sono ammesse offerte in aumento con riferimento alla base d'asta.

III) PUNTEGGIO FINALE

Il punteggio finale sarà il risultato dell'applicazione della seguente formula:

$$\mathbf{Ptot = Ptec + Pecon}$$

Dove:

Ptot = Punteggio totale

Ptec = Punteggio tecnico

Pecon = Punteggio economico

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO
(Col. A.A.r.n.n. Pil. Vito CONSERVA)

VITO
CONSERVA

Firmato digitalmente da
VITO CONSERVA
Data: 2024.03.18 13:41:09
+01'00'