

Allegato 7 “MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI”

<p>Tenuto conto che i prezzi oggetto dei vari servizi offerti sono già congrui e che, pertanto, non verranno posti in concorrenza, verrà valutato il solo aspetto qualitativo, con l’attribuzione del punteggio massimo di 100 punti alla migliore offerta tecnica.</p> <p>Si riportano, di seguito, i prezzi dei vari servizi di cui al Capitolato Tecnico, non soggetti a ribasso, che dovranno essere considerati ai fini della formulazione dell’Offerta Tecnica:</p> <p>a. menù format a prezzo fisso (art. 15 capitolato): € 25,00 menù di carne e € 30,00 menù di pesce;</p> <p>b. menù format alla carta (art. 16 capitolato);</p> <p>c. menù per le festività (art. 17 capitolato);</p> <p>d. menù combo hamburgeria (art. 31 capitolato): € 15 classic burger e € 14 pulled pork burger;</p> <p>e. menù pizzeria (art. 32 capitolato): € 14,00 menù classic, € 17 menù giro pizza classic, € 17 menù gourmet e € 21 menù giro pizza gourmet;</p> <p>f. menù self-service (art. 33 capitolato): €. 10,00 per i soci/appartenenti, € 7,00 per i militari frequentatori dei corsi organizzati presso la sede del Centro Logistico;</p> <p>g. bar (art. 49 capitolato);</p> <p>h. menù forniti nei servizi accessori (art. 58 capitolato): formule buffet (€ 18 buffet semplice, € 25 buffet rinforzato 1 primo, € 27 buffet rinforzato 2 primi); formule servito (€ 38 cocktail superior, € 48 menù di carne, € 58 menù di pesce); feste dei bambini formula buffet in tensostruttura € 12, feste dei bambini kit merenda € 6,50;</p> <p>i. balneazione (art. 120 capitolato).</p> <p>L’aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà totalizzato il maggior punteggio complessivo, costituito dalla somma dei punti totalizzati nell’offerta tecnica. Per quanto attiene ai sub pesi, si illustrano, di seguito, le specifiche che saranno esaminate dalla Commissione:</p> <p>OFFERTA TECNICA (MAX 100 PUNTI):</p> <p>I concorrenti dovranno presentare, pena l’esclusione, una particolareggiata relazione completa per ogni menù e/o servizio, redatta fino ad un massimo di 8 facciate complessive, utilizzando il carattere “Arial 12”, con margini superiori 2,5 cm., inferiori 2 cm., sinistro 2 cm e destro 2 cm., in cui vengano analiticamente illustrate le proposte commerciali indicate nel CRITERIO 1 – da sub A a sub F del disciplinare di gara. La relazione dovrà essere ricompresa, incluse le illustrazioni (foto), nelle 8 facciate, significando che non si terrà conto, per la valutazione, di quelle eccedenti.</p>	
<p>CRITERIO 1 TIPOLOGIE DI MENÙ</p>	
<p>CRITERIO 1 A MENÙ RISTORANTE PREZZO FISSO</p>	
<p>4 differenti tipi di menù riferiti all’opzione di cui all’art. 15 del capitolato tecnico “menù ristorante a prezzo fisso” (2° piano Club House), che dovranno, in ogni caso, prevedere 2 menù vegetariani e 2 menù bambini, indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le portate proposte, le materie prime utilizzate e la loro provenienza (che sarà oggetto di controllo in caso di affidamento); • gli ingredienti per il loro condimento e loro provenienza; • le grammature utilizzate (nel rispetto, comunque, di quelle minime previste dal capitolato tecnico); • un’illustrazione fotografica dell’impiattamento e della presentazione della pietanza. 	<p>Fino a 12 punti</p>

CRITERIO 1 B MENÙ ALLA CARTA	
<p>2 differenti tipi di menù riferiti all'opzione di cui all'art. 16 del capitolato tecnico "menù alla carta" (2° piano Club House), di cui 1 di carne ed 1 di pesce, per i quali indicare almeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 antipasti; • 5 primi; • 5 secondi, • completandoli con: • 5 contorni; • 3 varietà di frutta di stagione; • 4 varietà di dolci; • 8 varietà di vini (di cui 4 bianchi e 4 rossi); • i prezzi a fianco di ciascun piatto proposto. <p>I menù dovranno essere separatamente corredati:</p> <p>a della specifica delle materie prime utilizzate e la loro provenienza (che sarà oggetto di controllo in caso di affidamento);</p> <p>b degli ingredienti per il loro condimento e loro provenienza, delle grammature utilizzate (nel rispetto, comunque, di quelle minime previste dal capitolato tecnico);</p> <p>c di un'illustrazione fotografica dell'impattamento e della presentazione della pietanza.</p>	<p>Fino a 6 punti</p>
CRITERIO 1 C MENÙ COMBO HAMBURGERIA	
<p>2 ulteriori menù combo hamburger e 2 menù combo baby riferiti all'opzione di cui all'art. 31 del capitolato tecnico "menù combo hamburgeria" (2° piano Club House) per i quali indicare differenti tipologie di tagli di carne. I menù dovranno essere completati con almeno 4 differenti contorni.</p> <p>I menù dovranno essere corredati:</p> <p>a della specifica delle materie prime utilizzate e la loro provenienza (che sarà oggetto di controllo in caso di affidamento);</p> <p>b degli ingredienti per il loro condimento e loro provenienza;</p> <p>c di un'illustrazione fotografica dell'impattamento e della presentazione della pietanza.</p>	<p>Fino a 8 punti (max 4 punti per ciascuna tipologia di menù combo)</p>
CRITERIO 1 D MENÙ COMBO PIZZERIA E MENÙ PIZZA	
<p>2 menù combo pizza baby (classic e giro pizza classic) e 10 tipologie di pizza tra farine speciali, a diversi tempi di lievitazione (tradizionale, contemporanea, romana, napoletana), in teglia, alla pala e pinsa di cui all'art. 32 del capitolato tecnico "menù pizza" (2° piano Club House) indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le portate proposte, le materie prime utilizzate e la loro provenienza (che sarà oggetto di controllo in caso di affidamento); • gli ingredienti per il loro condimento e loro provenienza; • le grammature utilizzate (nel rispetto, comunque, di quelle minime previste dal capitolato tecnico); • un'illustrazione fotografica dell'impattamento e della presentazione della pietanza. 	<p>Fino a 10 punti (max 5 punti per ciascuna tipologia di menù)</p>

CRITERIO 1 E MENÙ COMBO BAR/GASTRONOMIA		
8 formule menù combo bar/gastronomia riferiti all'opzione di cui all'art. 48 del capitolato tecnico di cui 2 per la colazione, 2 per il pranzo, 2 per l'aperitivo e 2 formule menù combo "bowl" indicando:	<ul style="list-style-type: none"> a. la specifica delle materie prime utilizzate e la loro provenienza (che sarà oggetto di controllo in caso di affidamento); b. gli ingredienti per il loro condimento e loro provenienza, le grammature utilizzate (nel rispetto, comunque, di quelle minime previste dal capitolato tecnico); c. un'illustrazione fotografica dell'impiattamento e della presentazione della pietanza. 	Fino a 12 punti (max 6 punti per le combinazioni colazione, pranzo e aperitivo e max 6 punti per la combo bowl)
CRITERIO 1 F MENÙ PER SERVIZI ACCESSORI		
Formule menù accessori differenti da quelle riportate all'art. 58 del capitolato tecnico di cui 1 formula buffet, 1 formula servito e 1 formula per feste bambini (comprensivo di animazione, allestimento e catering) indicando:	<ul style="list-style-type: none"> a. la specifica delle materie prime utilizzate e la loro provenienza (che sarà oggetto di controllo in caso di affidamento); b. gli ingredienti per il loro condimento e loro provenienza, le grammature utilizzate (nel rispetto, comunque, di quelle minime previste dal capitolato tecnico); c. un'illustrazione fotografica dell'impiattamento e della presentazione della pietanza; d. in merito all'allestimento e all'animazione della formula feste dei bambini indicare le specifiche inerenti i suddetti servizi. 	Fino a 12 punti (max 4 punti per la formula buffet e la formula servito e max 8 punti per la formula festa per bambini)
TOTALE		MAX 60 PUNTI
CRITERIO 2 ULTERIORI REQUISITI PROFESSIONALI		
CRITERIO 2 A FUNZIONALITÀ DI SMART PAYMENT		
Il soggetto economico manifesta la capacità di proporre sistemi di pagamento digitale col potenziale scopo di limitare la circolazione del contante e semplificare le transazioni, con breve descrizione dei sistemi di pagamento.	2 punti	
CRITERIO 2 B GRAFICA PROMOZIONALE		
Il soggetto economico manifesta la capacità di realizzare materiale promozionale inerente ai servizi oggetto di affidamento (grafica di flyer, menù, inviti).	2 punti	
CRITERIO 2 C CONTRATTO ANALOGO PRESSO CIRCOLI MILITARI		
Il soggetto economico che dimostri di aver svolto un contratto di banqueting, buffeting, cerimonie con ristorazione presso un circolo militare e/o FF.PP., negli ultimi 5 anni decorrenti dal 31/05/2021.	6 punti	

CRITERIO 2 C ATTIVITÀ DI GESTIONE DI PISCINE		
Il soggetto economico, oltre a possedere il requisito afferente alla ristorazione con somministrazione (obbligatorio per partecipare alla gara), detiene anche quello relativo all'attività di "gestione di piscine" quale attività prevalente/primaria/secondaria risultante dalla visura della CCIAA ovvero del relativo certificato dell'Agenzia dell'Entrate.	6 punti	
TOTALE	MAX 16 PUNTI	
CRITERIO 3 ULTERIORI CERTIFICAZIONI		
CRITERIO 3 A CERTIFICAZIONE ISO 22000		
Il soggetto economico è in possesso di certificazione ISO 22000, rilasciata obbligatoriamente da Organismo accreditato ACCREDIA o dall'Ente di certificazione di altro Stato membro dell'U.E..	10 punti	
CRITERIO 3 B CERTIFICAZIONE ISO 14001		
Il soggetto economico è in possesso di certificazione ISO 14001, rilasciata obbligatoriamente da Organismo accreditato ACCREDIA o dall'Ente di certificazione di altro Stato membro dell'U.E..	4 punti	
TOTALE	MAX 14 PUNTI	
CRITERIO 4 PREMIALITA'		
Il soggetto economico intende garantire la fruizione di pasti in eventi di protezione sociale a titolo gratuito per un importo complessivo non eccedente i 9.000 euro (I.V.A. esclusa), nel corso del triennio.	10 punti	
TOTALE	MAX 10 PUNTI	
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA (CRITERIO 1+CRITERIO 2+CRITERIO 3+CRITERIO 4)		100 PUNTI
<p>Commissione di valutazione delle offerte tecniche L'esame delle offerte dei soggetti economici ammessi è demandato ad una apposita Commissione, nominata dal Comandante dell'Ente, ai sensi dell'art. 93 del D. lgs. 36/2023, dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. La Commissione, in una o più sedute riservate, procederà all'esame dell'offerta tecnica.</p> <p>Sulla base della relazione costituente il criterio 1 e relativi sub criteri, procederà all'assegnazione di coefficienti, variabili tra zero ed uno, relativi agli elementi di cui ai subcriteri di valutazione (da 1A a 1F) contenuti nella relazione tecnica, con la specifica che viene attribuito coefficiente zero all'offerta che non ha esplicitato il criterio di</p>		

valutazione o lo ha solo richiamato.

I punteggi fissi (di tipo ON /OFF) costituenti il criterio 2 e il criterio 3 saranno attribuiti solo in presenza dello/degli specifico/i requisito/i, in caso contrario sarà attribuito un punteggio pari a zero.

I punteggi del criterio 4 saranno attribuiti su manifestazione di impegno del soggetto economico concorrente.

La valutazione delle offerte in relazione ai criteri tecnici di natura qualitativa (criterio 1) sarà effettuata mediante l'attribuzione di un punteggio discrezionale da parte di ciascuno dei componenti della Commissione.

I coefficienti, variabili tra zero ed uno, da assegnare a ciascun elemento avente natura qualitativa sono determinati:

- (a) mediante l'attribuzione discrezionale del coefficiente sulla base dei criteri motivazionali di seguito specificati da parte di ogni commissario, secondo la seguente scala di misurazione:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE
Totalmente assente	0.00
Quasi assente	0.10
Gravemente insufficiente	0.20
Molto scarso	0.30
Scarso	0.40
Insufficiente	0.50
Sufficiente	0.60
Discreto	0.70
Buono	0.80
Ottimo	0.90
Eccellente	1.00

- (b) determinando la media dei coefficienti che ogni commissario ha attribuito alle proposte dei concorrenti su ciascun criterio/subcriterio.

Non verrà effettuata la doppia riparametrazione dei punteggi costituenti l'offerta tecnica.

La determinazione dei coefficienti variabili tra zero ed uno, necessari per applicare il metodo aggregativo compensatore, sarà effettuata secondo i criteri ed in base ai pesi e alla formula di seguito riportati:

Formula generale per l'applicazione del metodo aggregativo-compensatore:

$$P_i = (C_{ai} \times P_a) + (C_{bi} \times P_b) + (C_{ci} \times P_c) + (C_{di} \times P_d) + (C_{ei} \times P_e) + (C_{fi} \times P_f)$$

dove

P_i = punteggio concorrente i ;

C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione 1/A, del concorrente i ;

C_{bi} = coefficiente criterio di valutazione 1/B, del concorrente i ;

C_{ci} = coefficiente criterio di valutazione 1/C, del concorrente i ;

C_{di} = coefficiente criterio di valutazione 1/D, del concorrente i ;

C_{ei} = coefficiente criterio di valutazione 1/E, del concorrente i ;

C_{fi} = coefficiente criterio di valutazione 1/F, del concorrente i ;

Pa = peso criterio di valutazione 1/A;
Pb = peso criterio di valutazione 1/B;
Pc = peso criterio di valutazione 1/C;
Pd = peso criterio di valutazione 1/D;
Pe = peso criterio di valutazione 1/E;
Pf = peso criterio di valutazione 1/F.

Si chiarisce sin d'ora che questa stazione Appaltante, allo scopo di assicurare un filtro di qualità ed esclusivamente ai fini dell'attribuzione dei punteggi costituenti la relazione di cui al criterio 1 (contenente i sub criteri dalla lettera A alla lettera F), ha previsto la soglia di sbarramento minimo pari a 30 punti a fronte del punteggio massimo attribuibile di 60 punti al precitato criterio 1.

Pertanto, le offerte tecniche dei concorrenti che non raggiungeranno, nella valutazione complessiva degli elementi costituenti il criterio 1, il punteggio minimo indicato quale soglia di sbarramento saranno ritenute non ammissibili e di conseguenza il concorrente verrà escluso della procedura di gara.

Dopo aver esaminato tale documentazione, la Commissione procederà ad attribuire i relativi punteggi definitivi inserendoli nella piattaforma.

L'offerta tecnica:

- non comporta e non può comportare alcun maggior onere, indennizzo, rimborso, adeguamento o altro, a carico della Stazione appaltante;
- non può contenere elementi proposti sotto condizione di variazioni dei prezzi già congruiti da questa S.A.;
- non può esprimere o rappresentare soluzioni alternative, opzioni diverse, proposte condizionate o altre condizioni equivoche, in relazione a uno o più d'uno degli elementi di valutazione.

L'offerta tecnica dell'aggiudicatario costituisce obbligazione contrattuale specifica, senza alcun onere per la Stazione appaltante, e integra automaticamente la documentazione posta a base di gara, il Capitolato Tecnico e relativi allegati.

Per il criterio 1 occorrerà seguire le regole sopra illustrate a testo libero, dando origine a un documento che costituirà l'allegato 7/A, da presentare contestualmente all'offerta Tecnica di sistema.

N.B.: per l'utilizzo delle materie prime e degli ingredienti occorre sempre osservare quanto previsto dagli allegati 3 e 4 al Capitolato Tecnico.

Inoltre, quanto proposto deve obbligatoriamente essere frutto di elaborazioni (menù, portate, foto dell'impiattamento etc.) realizzate dai soggetti economici partecipanti, che ne attesteranno la paternità attraverso una certificazione di responsabilità.

I prezzi, non soggetti a ribasso, degli altri servizi accessori che l'aggiudicataria dovrà garantire a richiesta sono compendati nel Capitolato Tecnico e suoi allegati.