



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI GENOVA

AREA NEGOZIALE

Servizio Gare

Settore programmazione e gare per acquisizione di servizi e forniture

SCHEMA DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

A) Offerta tecnica	max punti 80
B) Offerta economica	max punti 20
TOTALE	PUNTI 100

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Punteggio massimo 80 punti

La valutazione dell'offerta tecnica avverrà sulla base dell'esame di **una relazione dettagliata**, che dovrà evidenziare quanto riportato nella seguente:

Tabella 1

Rif.	Criterio di valutazione	Punteggio massimo	Caratteristiche tecniche	Tipologia
1	Modello organizzativo La valutazione terrà conto, tra l'altro, dell'adeguatezza, della funzionalità e della contestualizzazione del modello proposto	15		
	<i>Sub criteri di valutazione</i>		<i>Criteri motivazionali</i>	
1.1.	Organigramma dell'organizzazione dedicata.	7	Con particolare riferimento a: <ul style="list-style-type: none"> • dimensionamento; • specializzazione e qualifiche del personale; • modalità di turnazione del personale e di sostituzione del personale assente; • sistema dei ruoli, dei livelli di responsabilità e delle modalità di interazione delle figure professionali costituenti la struttura organizzativa, • capacità tecnico-professionali ed esperienze lavorative del Responsabile del Servizio 	D

1.2	Modalità di interazione tra le figure chiave dell'organizzazione e l'Amministrazione	4	<ul style="list-style-type: none"> • previsione di referente aziendale responsabile della risoluzione di eventuali problematiche • attivazione di numero dedicato/messa a disposizione di numero con reperibilità nell'arco della giornata lavorativa per la risoluzione di qualsiasi problematica • modalità di gestione di eventuali reclami • tempistiche di risoluzione delle problematiche e dei reclami 	D
1.3	Soluzioni proposte per la gestione ottimale ed efficiente del servizio nelle ore di punta e in occasione di eventi che possono comportare un forte incremento dell'utenza	4	<ul style="list-style-type: none"> • nella proposta dovranno essere chiaramente esposte le soluzioni organizzative individuate per garantire che il servizio sia gestito in modo ottimale ed efficiente nelle ore di punta e in caso di incremento di utenza 	D
2	<p>Allestimento locali.</p> <p>La valutazione terrà conto, tra l'altro, della contestualizzazione, della funzionalità e dell'adeguatezza della proposta progettuale in relazione agli spazi oggetto della Concessione ed ai servizi da erogare</p>	15		
2.1	L'Offerente dovrà descrivere il progetto di allestimento degli spazi oggetto della Concessione (locali adibiti alla produzione dei pasti, locali di servizio complementari, locali adibiti a distribuzione e consumo dei pasti) che si impegna a realizzare per l'erogazione dei servizi in Concessione	15	<p>in particolare sarà valutato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il layout progettuale di allestimento con indicazione della destinazione d'uso dei locali; - la fruibilità, la funzionalità ed il comfort degli spazi definiti per le diverse attività (preparazione, servizio banco, accoglienza utenti, etc.) - le caratteristiche tecniche, la funzionalità, l'ergonomia e la modularità degli arredi proposti; - le caratteristiche tecniche e la 	D

			<p>funzionalità delle attrezzature proposte.</p> <p>Il progetto deve essere comprensivo dell'elenco degli arredi e delle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione e che l'Offerente intende utilizzare per l'allestimento degli spazi.</p>	
3	<p>Varietà e modularità dei menù.</p> <p>La valutazione terrà conto, tra l'altro, della contestualizzazione, della completezza e della varietà dell'offerta proposta in relazione alla tipologia di clientela nonché della modularità delle ricette in funzione di prevenire sprechi alimentari.</p>	18		
	<i>Sub criteri di valutazione</i>		<i>Criteri motivazionali</i>	
3.1	L'Offerente dovrà descrivere nel dettaglio l'offerta alimentare che intende proporre per l'attività oggetto di Concessione	18	<p>In particolare, sarà valutata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la differenziazione prevista nelle diverse fasce orarie; - le proposte alimentari ed i menù che verranno offerti, anche in relazione all'eventuale take-away e a particolari esigenze alimentari (diete alimentari, allergie e intolleranze, motivi religiosi); - la modalità di preparazione. 	D
4	<p>Caratteristiche dei prodotti - filiera corta</p> <p>I prodotti offerti dovranno coprire l'intero fabbisogno per tutta la durata della Concessione e dovranno essere coerenti con i menù proposti.</p> <p>Per la definizione di prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta si fa riferimento a quanto definito nei CAM vigenti: Affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili (adottati DM 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024) nel capitolo 2.3.2.</p>	3		

4.1	<p>Con riferimento alle seguenti categorie merceologiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ortaggi, frutta, legumi, cereali; - prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati. 	3	<p>L'offerente si impegna ad utilizzare una percentuale di prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dall'1% al 30% in peso sul totale (0,5 PT) - dal 31% al 50% in peso sul totale (1 PT); - dal 51% all'80% in peso sul totale (2 PT); - dall'81% al 100% in peso sul totale (3 PT). 	T
5	<p>Caratteristiche dei prodotti - chilometro zero.</p> <p>I prodotti offerti dovranno coprire l'intero fabbisogno per tutta la durata della Concessione e dovranno essere coerenti con i menù proposti.</p> <p>Per la definizione di prodotti agroalimentari a filiera corta si fa riferimento a quanto definito nei CAM vigenti: Affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili (adottati DM 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024) nei punti 2.3.2.2 e 2.2.2.</p>	2		
5.1	<p>Con riferimento alle seguenti categorie merceologiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bevande fredde, bevande calde, frutta e ortaggi, insalate, panini e prodotti da forno e artigianali, prodotti esotici, merende (snack) a base di latte e latticini, merende (snack) salate, merende (snack) dolci, uova, prodotti privi di glutine e di lattosio 	2	<p>L'Offerente si impegna ad utilizzare una percentuale di prodotti agroalimentari a chilometro zero:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dall'1% al 30% in peso sul totale (0,5 PT) - dal 31% al 50% in peso sul totale (1 PT); - dal 51% all'80% in peso sul totale (1,5 PT); - dall'81% al 100% in peso sul totale (2 PT). 	T
6	<p>Criteri di ecodesign delle apparecchiature</p>	2		

6.1	Sono attribuiti punti tecnici premianti agli offerenti che si impegnano ad installare apparecchiature per la preparazione del caffè, per l'erogazione di spremute o di altre bevande o simili alimenti liquidi o semiliquidi alla spina, o altre fattispecie di macchine, progettate e realizzate sulla base di criteri di ecodesign, vale a dire in possesso delle caratteristiche previste dai CAM Affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili (adottati DM 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024) nel punto 3.2.2.	2	<ul style="list-style-type: none"> - dal 1 al 50% delle attrezzature: punti 1 - dal 51% al 100% delle attrezzature: punti 2 	T
7	Articolazione oraria e flessibilità nel delivery	10		
7.1	Sono attribuiti punti tecnici a soluzioni che permettano la fruizione del servizio anche in orario pomeridiano oltre l'orario minimo di chiusura e nei periodi di minor affollamento delle strutture e flessibilità nel delivery	10	<p>In particolare, verrà valutata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la presentazione di proposte che permettano l'accesso al servizio anche in orari di minor affollamento delle strutture - la presentazione di proposte per la realizzazione di forme di delivery presso le home food, gli studi e i laboratori presenti nel polo di Opera Pia 	D
8	Strumenti di pagamento delle consumazioni	5		
9.1	L'Offerente si impegna ad integrare ulteriori sistemi di pagamento oltre agli strumenti previsti nel Capitolato Tecnico	5	<p>In particolare, sarà valutata</p> <ul style="list-style-type: none"> - tessera elettronica ricaricabile in grado di gestire credito a scalare (2,5 PT); - applicazione per smartphone in grado di gestire credito a scalare (es. Satispay) 2,5 PT). 	T

10	<p>Sistema di controllo e monitoraggio dei servizi erogati</p> <p>La valutazione terrà conto, tra l'altro, della funzionalità, dell'efficacia e della contestualizzazione del sistema di controllo e monitoraggio proposto</p>	10		
10.1	L'Offerente dovrà descrivere il sistema di controllo e monitoraggio dei servizi erogati che intende implementare per garantire i livelli di qualità richiesti	10	<p>In particolare, saranno valutate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le metodologie di controllo e di monitoraggio; - le attrezzature e gli strumenti utilizzati; - la struttura organizzativa dedicata; - le modalità di gestione delle non conformità rilevate; - il template del report semestrale. - la previsione e implementazione di progetti per l'abbattimento quantitativa dell'impatto ambientale del servizio, contenente le soluzioni tecnologiche e organizzative e le relative misure attuative, volta a ridurre i consumi energetici, a prevenire la produzione del rifiuto e a ridurre l'impatto della logistica o altri impatti ambientali lungo il ciclo di vita 	D

VALUTAZIONE DEI CRITERI E SUBCRITERI DISCREZIONALI

La valutazione degli elementi qualitativi (D) che costituiscono lo schema dell'offerta tecnica sarà determinata dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli requisiti e sub requisiti di valutazione sulla base dei coefficienti di giudizio espressi dalla Commissione di gara moltiplicati per i rispettivi fattori ponderali secondo il procedimento di seguito indicato.

In primo luogo, ogni componente della Commissione esprimerà le proprie valutazioni, attribuendo ad ogni elemento di valutazione dell'offerta tecnica, un coefficiente tra 0 (zero) ed 1 (uno) atto ad individuare il giudizio dato così ripartito:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE
ECCELLENTE	1
OTTIMA	0,9
BUONA	0,8
DISCRETA	0,7

SUFFICIENTE	0,6
QUASI SUFFICIENTE	0,5
LIMITATA	0,4
RIDOTTA	0,3
MINIMA	0,2
SCARSA	0,1
NULLA	0

La commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Punteggio massimo 20 punti

Il punteggio relativo all'offerta economica sarà così suddiviso:

10 PUNTI: Ribasso percentuale sul listino prezzi. La somma dei prezzi a base d'asta è pari € 90,20. L'operatore economico è tenuto ad indicare i singoli prezzi offerti. La differenza tra la somma dei prezzi a base d'asta e quella dei prezzi offerti genererà il ribasso percentuale sulla base del quale sarà calcolato il punteggio da assegnare.

I punti saranno assegnati mediante l'applicazione della formula:

$$P(a) = \frac{R(a)}{R(\max)} \times 10$$

Dove:

P(a) = punteggio da attribuire all'offerta (a);
R max = Ribasso percentuale più alto;
R (a) = Ribasso percentuale di cui all'offerta (a);

Si precisa che, il punteggio complessivo dell'offerta economica di ciascun concorrente verrà arrotondato alla seconda cifra decimale per difetto (se la terza cifra è minore o uguale a 5), per eccesso (se la terza cifra decimale è maggiore di 5).

10 PUNTI: Rialzo percentuale sul canone concessorio pari a € 14.400,00 (oltre IVA) annui. I punti saranno assegnati mediante l'applicazione della formula:

$$P(a) = \frac{R(a)}{R(\max)} \times 10$$

Dove:

P(a) = punteggio da attribuire all'offerta (a);
R max = Rialzo percentuale più alto;
R (a) = Rialzo percentuale di cui all'offerta (a)