

CRITERI DI VALUTAZIONE

L'affidamento della concessione avverrà mediante procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36, comma 2 lett. b) del codice, attraverso la valutazione degli elementi qualitativi dell'offerta e l'attribuzione del punteggio massimo di 50 punti da parte dell'apposita Commissione.

Il punteggio sarà attribuito sulla base dei criteri e sub-criteri di valutazione elencati nelle sottostanti tabelle:

| Voci | Criteri di Valutazione | Punti |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| A. | Progetto di allestimento che dovrà contenere il layout degli arredi, delle attrezzature e quant'altro sarà fornito in ragione dell'affidamento della concessione per assicurare l'esecuzione del servizio a perfetta regola d'arte | fino a 12 |
| B. | Valutazione qualitativa del processo gestionale | fino a 10 |
| C. | Personale - Organigramma / Valutazione piani di formazione e aggiornamento durante l'esecuzione del servizio | fino a 10 |
| D. | Esperienze professionali nello specifico settore | fino a 10 |
| E. | Eventuali proposte migliorative/integrative strettamente connesse al servizio | fino a 8 |
| | Totale | 50 |

| Voci | Sub-Criteri di Valutazione | Punteggio massimo |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| A.1 | Completezza delle attrezzature e arredi forniti - implementazione della dotazione minima necessaria all'esecuzione del servizio a perfetta regola d'arte | 6 |
| A.2 | Congruità: - estetica, - distributiva e dimensionale. Saranno valutate le specifiche capacità delle soluzioni proposte di valorizzare l'ambiente, i locali e gli spazi dedicati all'utenza | 4 |
| A.3 | Caratteristiche tecniche dell'allestimento offerto, con riferimento a: classe di consumo energetico; eco-compatibilità (emissione formaldeide, sostanze nocive, rumorosità...) ecc.; | 2 |
| | Sub-totale | 12 |
| B.1 | Procedure di controllo – descrizione del sistema di monitoraggio e di valutazione delle attività approntato nell'ambito della propria organizzazione e finalizzato al miglioramento del servizio nei confronti: - dell'utenza e dell'Amministrazione con riferimento anche alla gestione delle eventuali criticità del rapporto con il pubblico e della gestione dei reclami. Potrà essere valutata – ad esempio - l'eventuale adozione di un sistema di valutazione del grado di soddisfazione dell'utenza. Descrizione delle procedure adottate. | 3 |
| B.2 | Indicatori di gestione del servizio - relazione periodica Saranno valutate, ad esempio, le modalità operative di rendicontare efficacemente la gestione del servizio. | 3 |
| B.3 | Documentazione e garanzia dei dati sugli incassi. Verrà valutata la documentazione prodotta per offrire garanzia delle informazioni sugli incassi e il relativo livello di dettaglio. | 2 |
| B.4 | Dettaglio delle metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienico-sanitarie e l'applicazione del manuale HACCP Sarà valutata, nello specifico, l'eventuale disponibilità dei dati in tempo reale per l'Amministrazione, relativamente alle procedure di sanificazione delle attrezzature e dei locali giornaliere e periodiche, nonché il dettaglio degli interventi di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione periodica delle superfici, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature ulteriori rispetto ai minimi previsti dai disciplinari | 2 |
| | Sub-totale | 10 |

| | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| C.1 | <p>Saranno valutati il numero, la durata, la qualità dei corsi di formazione, nonché il numero dei beneficiari dei corsi stessi.</p> <p>La valutazione degli eventuali programmi e metodi formativi e di aggiornamento sarà positiva se i suddetti, oltre ad essere congrui alla tipologia del servizio, indicheranno organizzazione, argomenti, docenti, tempi di svolgimento.</p> <p>Gli interventi formativi indicati e previsti nel periodo di durata del contratto, qualora valutati dall'Amministrazione, dovranno essere obbligatoriamente effettuati e rendicontati.</p> | 6 |
| C.2 | <p>Organigramma del personale che si intende utilizzare, avendo cura di specificare il numero, la qualifica, il monte ore giornaliero, le eventuali attestazioni di qualificazione professionale possedute – anche attraverso la presentazione di curriculum</p> <p>Sarà valutato il modello proposto, con particolare riferimento al numero degli addetti, mansioni e relative qualifiche nonché l'articolazione dell'organizzazione anche a fronte di eventuali imprevisti.</p> | 4 |
| | Sub-totale | 10 |
| | Dovranno essere descritte le esperienze pregresse, eseguite con buon esito, nei tre anni antecedenti la pubblicazione del presente avviso (2014/2015/2016) attraverso l'esecuzione di un contratto o la gestione di un locale bar . Tale contratto o servizio di gestione dovrà essere stato svolto o presso una propria struttura o per conto di una committenza pubblica o privata. Potranno essere valutati: | |
| D.1 | durata | 4 |
| D.2 | ubicazione e caratteristiche della struttura | 3 |
| D.3 | media utenti giornalieri | 3 |
| | Sub-totale | 10 |
| E | <p>Al solo scopo di rendere esauriente la voce in argomento si indicano, a titolo esemplificativo, alcune soluzioni migliorative e/o integrative ritenute adeguate e legittime, in quanto attinenti ad aspetti del progetto diretti alla maggiore soddisfazione dell'utenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ampliamento dell'orario di apertura al pubblico, oltre quello minimo indicato dai documenti di gara; - proposte di menù speciali (vegetariani - vegani- a km 0); - servizi per eventi particolari - rinfreschi / piccole colazioni di lavoro presso le rispettive sedi di Ateneo con applicazione dei prezzi del listino – disponibilità di personale di servizio dedicato. <p>Dovranno essere descritte nel dettaglio le soluzioni proposte.</p> | 8 |
| | Sub-totale | 8 |
| | Totale | 50 |