

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	Congruietà: - 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