

| LOTTO UNICO - Elementi di valutazione   |   |   |           |   |      |              |   |              |  |
|---|---|---|-----------|---|------|--------------|---|--------------|--|
| TOTALE PUNTEGGIO 50 PUNTEGGIO MINIMO 30 |   |   |           |   |      |              |   |              |  |
|   |   | Criteria motivazionali  | Max punti | SERENISSIMA   |      |              | SIRIO   |              |  |
|   |   |   | 22        | coeff.  | punt |              | coeff.  | punt         |  |
| <b>1</b>                                | <b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>  |   |           |   |      |              |   |              |  |
| <b>a</b>                                | <p><b>Modalità organizzative di gestione del servizio saranno tenuti in particolare considerazione:</b></p> <p>la soluzione organizzativa proposta quanto a numero ed esperienza degli operatori messi a disposizione e l'articolazione dei turni di lavoro del personale</p> <p>il piano delle forniture: frequenza, continuità e tempistica di rifornimento dei prodotti</p>  | <p>Il punteggio sarà attribuito classificando le offerte in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ottima (coefficiente 1),</li> <li>- buona (coefficiente 0,8),</li> <li>- appena sufficiente (coefficiente 0,4),</li> <li>- scarso (coefficiente 0,2)</li> <li>- non valutabile/non presente/non conforme (coefficiente 0)</li> </ul>  | 10        |   | 0,8  | 8,00         | 1,0   | 10,00        |  |
|   |   |   |           | La proposta è buona. Il personale ben qualificato consente un'apertura di 178 ore settimanali, con una buona articolazione dell'orario stesso. Sono garantite le presenze nei periodi di prevedibile maggior afflusso di clientela. Buono anche il piano delle forniture, che prevede la consegna giornaliera dal lunedì al venerdì di prodotti freschi |      |              | La proposta è ottima. La ditta offre 296 ore di apertura settimanale, di cui 32 prestate da personale svantaggiato (dedicato all'edicola/market). Si apprezza particolarmente la puntuale suddivisione dei compiti tra il numeroso personale ben qualificato messo a disposizione. Ottimo anche il piano delle forniture che consente un tempestivo rifornimento tramite un sistema informatizzato legato alla battitura degli scontrini. Si apprezza la frequenza di due volte al giorno per il rifornimento dei prodotti freschi e surgelati nella stagione calda |              |  |
| <b>b</b>                                | <p><b>Caratteristiche dei prodotti offerti saranno tenute in conto le caratteristiche qualitative generali della varietà dei prodotti e altre caratteristiche quali la qualità della proposta relativa a:</b></p> <p>tipi di bevande calde;<br/>tipi di bevande calde biologiche;<br/>tipi e varietà di bevande fredde analcoliche rispetto a quelle indicate nel Capitolato Speciale;<br/>prodotti D.O.P., I.G.P., agroalimentari tipici;<br/>prodotti tradizionali regionali;<br/>prodotti a minor contenuto di sale;<br/>prodotti equo solidali, biologici;<br/>prodotti per diabetici e/o celiaci muniti dell'apposito segno distintivo;<br/>frutta fresca di prima qualità;<br/>prodotti a km 0;<br/>alimenti afferibili al marchio regionale AQuA</p> | <p>Il punteggio sarà attribuito classificando le offerte in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ottima (coefficiente 1),</li> <li>- buona (coefficiente 0,8),</li> <li>- sufficiente (coefficiente 0,6),</li> <li>- appena sufficiente (coefficiente 0,4),</li> <li>- scarso (coefficiente 0,2)</li> <li>- non valutabile/non presente/non conforme (coefficiente 0)</li> </ul> | 9         |   | 1,0  | 9,00         | 1,0   | 9,00         |  |
|   |   |   |           | La proposta è ottima e ben descritta in relazione a tutte le caratteristiche richieste in CS concessione, e particolarmente ampia come varietà di prodotti e preparazioni offerti   |      |              | La proposta è ottima in relazione a tutte le caratteristiche richieste in CS concessione; l'80% dei prodotti viene garantito come appartenente ad una fascia definita con il termine "premium", 20% in più rispetto alla richiesta del punto 8.4.1 del Capitolato speciale di concessione   |              |  |
| <b>c</b>                                | <p><b>MIGLIORIE</b> (con la specificazione che le stesse non devono comportare alcun onere aggiuntivo a carico dell'AAS)<br/>Si avrà in particolare riguardo a:</p> <p>preparazioni in loco di panini, tramezzini, ecc., e utilizzo di pane fresco nella preparazione;<br/>valutazione dell'adeguato ventaglio di alternative tra le preparazioni proposte, con attenzione alla stagionalità;<br/>utilizzo di prodotti per le pulizie/detergenti ecologici ed ecocompatibili</p>  | <p>Il punteggio sarà attribuito classificando le offerte in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ottima (coefficiente 1),</li> <li>- buona (coefficiente 0,8),</li> <li>- discreta (coefficiente 0,6),</li> <li>- sufficiente (coefficiente 0,4),</li> <li>- scarso (coefficiente 0,2)</li> <li>- non valutabile/non presente/non conforme (coefficiente 0)</li> </ul>           | 3         |   | 0,6  | 1,80         | 1,0   | 3,00         |  |
|   |   |   |           | L'offerta delle migliori soddisfa le richieste indicative del capitolato. Si apprezza ulteriormente tra quanto proposto la cartellonistica informativa per la promozione della salute   |      |              | L'offerta delle migliori soddisfa le richieste indicative del capitolato. Si apprezzano ulteriormente tra quanto proposto: iniziative contro lo spreco alimentare, servizio per pagamento Trenitalia, possibilità di pagamento elettronico a mezzo POS, servizi per utenza diversamente abile, servizio videocamere di sorveglianza   |              |  |
| <b>2</b>                                | <b>ALLESTIMENTO DEI LOCALI</b>  |   | <b>23</b> |   |      |              |   |              |  |
| <b>a</b>                                | Proposta architettonica, strutturale ed impiantistica relativa alla riqualificazione dei locali, oltreché la fornitura di arredi e attrezzature, con la presentazione di elaborati grafici architettonici, strutturali ed impiantistici, schede tecniche e illustrative di ogni componente di finitura ed impiantistico, nonché l'arredo e le attrezzature proposte per l'allestimento  | <p>Il punteggio sarà attribuito classificando le offerte in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ottima (coefficiente 1),</li> <li>- buona (coefficiente 0,8),</li> <li>- discreta (coefficiente 0,6),</li> <li>- sufficiente (coefficiente 0,4),</li> <li>- scarso (coefficiente 0,2)</li> <li>- non valutabile/non presente/non conforme (coefficiente 0)</li> </ul>           | 12        |   | 0,8  | 9,60         | 1,0   | 12,00        |  |
|   |   |   |           | La soluzione proposta è buona, con rifacimento integrale dell'impianto elettrico. Buona la qualità di mobili e finiture, con soluzioni di tipo tradizionale   |      |              | La proposta è ottima: il progetto si presenta completo e di alta qualità, avuto riguardo segnatamente al rifacimento integrale dell'impiantistica, elettrica e termoidraulica. Si apprezza il sistema integrato dedicato al ricambio e alla climatizzazione. Di pregio gli arredi che prevedono l'impiego di materiali come legno massello di larice e abete, piani in corian, lamiera grezza.  |              |  |
| <b>b</b>                                | Layout del progetto nel rispetto dei seguenti indicatori:<br>a) accessibilità, fruibilità e funzionalità interne ed esterne con particolare riferimento alla tipologia di utenza (puerpere, bambini, famiglie)  | <p>Il punteggio sarà attribuito classificando le offerte in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ottima (coefficiente 1),</li> <li>- buona (coefficiente 0,8),</li> <li>- discreta (coefficiente 0,6),</li> <li>- sufficiente (coefficiente 0,4),</li> <li>- scarso (coefficiente 0,2)</li> <li>- non valutabile/non presente/non conforme (coefficiente 0)</li> </ul>           | 4         |   | 0,8  | 3,20         | 0,8   | 3,20         |  |
|   |   |   |           | Il giudizio è complessivamente buono: si apprezza la fruibilità dello spazio interno e la fruibilità dello spazio esterno con particolare attenzione all'infanzia   |      |              | Il giudizio è complessivamente buono: si apprezza l'estensione del banco mesita, che consente l'accesso e l'affaccio diversificato a seconda del tipo di utenza, nonché la separazione tra deposito e zona lavorazione. Funzionale la sistemazione dell'area esterna  |              |  |
| <b>c</b>                                | Qualità artistica/architettonica intesa come:<br>a) composizione entimatica delle finiture ed arredi (pareti pavimenti-mobili)<br>b) accorgimenti specifici adottati al fine di garantire le necessarie condizioni di sicurezza specifiche alla mobilità del mondo dell'infanzia (spigoli, sporgenze, accessibilità impianti, schermature impianti ecc.)<br>c) soluzioni tecniche per l'area esterna  | <p>Il punteggio sarà attribuito classificando le offerte in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ottima (coefficiente 1),</li> <li>- buona (coefficiente 0,8),</li> <li>- discreta (coefficiente 0,6),</li> <li>- sufficiente (coefficiente 0,4),</li> <li>- scarso (coefficiente 0,2)</li> <li>- non valutabile/non presente/non conforme (coefficiente 0)</li> </ul>           | 5         |   | 0,8  | 4,00         | 1,0   | 5,00         |  |
|   |   |   |           | Finiture ed arredi sono di qualità buona, con design standard e attenzione all'assenza di spigoli. Si apprezza nell'allestimento dello spazio esterno la pavimentazione antitrauma  |      |              | Molto piacevole il design, con particolari dedicati alle peculiarità dell'Istituto (carte da parati decorate con soggetti per l'infanzia). Si apprezza anche il progetto illuminotecnico. E' presente l'attenzione ad evitare spigoli vivi. Quanto allo spazio esterno, si apprezzano la predisposizione all'illuminazione e la perimetrazione con fioriere per delimitare l'area, vista la possibile interferenza con veicoli di un'area con probabile presenza di bambini   |              |  |
| <b>d</b>                                | Mantenimento e miglioramento del grado di efficienza delle apparecchiature e degli arredi nonché degli ambienti ove si svolge il servizio bar   | <p>Il punteggio sarà attribuito classificando le offerte in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ottima (coefficiente 1),</li> <li>- buona (coefficiente 0,8),</li> <li>- discreta (coefficiente 0,6),</li> <li>- sufficiente (coefficiente 0,4),</li> <li>- scarso (coefficiente 0,2)</li> <li>- non valutabile/non presente/non conforme (coefficiente 0)</li> </ul>           | 2         |   | 0,6  | 1,20         | 0,6   | 1,20         |  |
|   |   |   |           | Vengono descritte nel dettaglio le manutenzioni ed impiantistiche previste. Nello standard le attività di pulizia e sanificazione delle attrezzature  |      |              | Si rievoca il dettaglio con cui sono state pianificate le attività di pulizia e sanificazione delle attrezzature ad uso alimentare (piastre, frigoriferi, macchine caffè, etc...). Discretamente articolato come contenuti il programma di manutenzione edile impiantistico   |              |  |
| <b>3</b>                                | <b>PROGRAMMA DI INSERIMENTO SOGGETTI SVANTAGGIATI</b>   |   | <b>5</b>  |   |      |              |   |              |  |
| <b>a</b>                                | modalità di inserimento (piano di inserimento con indicazione delle modalità presa in carico, progetto individuale di inserimento, di tutoraggio e affiancamento, di valutazione ex ante e ex post dell'attività di inserimento, qualifica ed esperienza dei tutor  | <p>Il punteggio sarà attribuito classificando le offerte in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ottima (coefficiente 1),</li> <li>- buona (coefficiente 0,8),</li> <li>- discreta (coefficiente 0,6),</li> <li>- sufficiente (coefficiente 0,4),</li> <li>- scarso (coefficiente 0,2)</li> <li>- non valutabile/non presente/non conforme (coefficiente 0)</li> </ul>           | 2         |   | 1,0  | 2,00         | 0,6   | 1,20         |  |
|   |   |   |           | Il progetto presentato da Serenissima si presenta ben dettagliato e strutturato con riferimento a tutti gli elementi richiesti dal Capitolato speciale di concessione; ottimi gli strumenti di valutazione ex ante ed ex post; adeguatamente titolate le figure tutoriali   |      |              | Discretamente articolato il progetto di inserimento, così come gli strumenti di valutazione ex ante ed ex post e la qualifica dei due tutor   |              |  |
| <b>b</b>                                | n. di soggetti da inserire nell'appalto con indicazione della numerosità dei soggetti, suddivisione per ciascuna struttura, n. di tutor di affiancamento e n. di ore di tutoraggio/affiancamento per ciascun soggetto   | <p>Il punteggio sarà attribuito classificando le offerte in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ottima (coefficiente 1),</li> <li>- buona (coefficiente 0,8),</li> <li>- discreta (coefficiente 0,6),</li> <li>- sufficiente (coefficiente 0,4),</li> <li>- scarso (coefficiente 0,2)</li> <li>- non valutabile/non presente/non conforme (coefficiente 0)</li> </ul>           | 3         |   | 0,4  | 1,20         | 1,0   | 3,00         |  |
|   |   |   |           | E' proposto l'inserimento di un soggetto svantaggiato, per un totale di 10 ore settimanali, sempre affiancato da un tutor   |      |              | E' proposto l'inserimento di due soggetti svantaggiati, per un totale di 32 ore settimanali, sempre affiancati da un tutor  |              |  |
| Punteggio totale                        |   |   |           |   |      | 40,00        |   | 47,60        |  |
| <b>Punteggio riparametrato</b>          |   |   |           |   |      | <b>42,02</b> |   | <b>50,00</b> |  |