

ALLEGATO 9

PARAMETRI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Il criterio di aggiudicazione dell'affitto d'azienda 'Malga Cimana' è quello dell'OEPV – Offerta Economicamente Più Vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 17 della L.P. 2/2016 e s.m.i..

Il punteggio complessivo raggiungibile è pari a 100 punti così ripartiti:

- Offerta Tecnica (OT): fino ad un massimo di 70 punti;
- Offerta Economica (OE): fino ad un massimo di 30 punti.

Punteggio complessivo finale: massimo 100 punti pari alla somma dei punteggi attribuiti all'OT ed all'OE.

L'aggiudicazione verrà disposta nei confronti del concorrente che avrà presentato l'OEPV e cioè che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto risultante dalla sommatoria tra il punteggio complessivo assegnato dalla Commissione Tecnica all'OT e del punteggio complessivo ottenuto dall'OE con le modalità e criteri di seguito indicati.

MODALITA' ASSEGNAZIONE DEL PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA MASSIMO 30 PUNTI

L'OE dovrà essere formulata utilizzando il modulo allegato 9 al bando di gara, sottoscritto dal concorrente ed inserito nell'apposita busta C riportante sull'esterno la dicitura '*Busta C – offerta economica*' secondo quanto indicato al punto 8.2.3 del bando di gara

Il punteggio relativo all'OE verrà assegnato seguendo la seguente formula:

$$OE = 30 * \frac{\text{percentuale di rialzo offerta}}{100}$$

Non saranno ammesse offerte in ribasso rispetto all'importo posto a base di gara.

CRITERI ASSEGNAZIONE DEL PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA MASSIMO 70 PUNTI

L'OT (di gestione) dovrà essere formulata entro il limite massimo di 20 pagine scritte in formato A4 carattere Times New Roman 11 e deve essere sottoscritta dal concorrente e chiusa all'interno della busta B riportante sull'esterno la dicitura '*Busta B: offerta tecnica*' secondo quanto indicato al punto 8.2.2 del bando di gara.

L'OT di gestione deve proporre e rappresentare al Comune di Villa Lagarina i seguenti elementi essenziali ai fini dell'attribuzione dei punteggi distinti per singola voce di attribuzione del punteggio:

A. FIGURA DEDICATA AL TITOLARE DEL CONTRATTO DI AFFITTO D'AZIENDA

A.1 Esperienza specifica nel settore in qualità di titolare dell'esercizio nell'attività della somministrazione di alimenti e bevande in strutture ricettizie situate oltre quota 1.000 s.l.m. ed a distanza non inferiore a km 3 dal centro abitato.

A.2 Curriculum del gestore

A.3 Presenza del concorrente/titolare nella conduzione dell'esercizio

A.4 Periodo di apertura dell'esercizio

A.4 Team di lavoro. Qualificazione professionale ed esperienza delle altre figure impiegate nel team di lavoro

B. GESTIONE DELLA STRUTTURA

B.1 Prevenzione produzione e gestione rifiuti

B. 2 Offerta gastronomica

B. 3 Prodotti per la pulizia

C. COLLABORAZIONI, EVENTI, PROMOZIONE, INTERVENTI E MIGLIORIE

C.1 Proposte migliorative finalizzate a maggior promozione e valorizzazione della struttura ed una maggior integrazione con altri siti limitrofi (lago di Cei), anche con disponibilità di coinvolgimento dell'ASUC di Pedersano

C.2 Realizzazione di interventi di manutenzione straordinaria e migliorie dell'immobile oltre quanto previsto nella scheda allegato 5;

C.3 Disponibilità alla collaborazione con altri enti di promozione turistica locali quali APT, Pro Loco locali

C.4 Comunicazione e sensibilizzazione

n.	Elemento di valutazione	Punteggio massimo	Criteri attribuzione punteggio
A. FIGURA DEDICATA AL TITOLARE DEL CONTRATTO DI AFFITTO D'AZIENDA: PUNTI 30			
A.1	Esperienza specifica nel settore in qualità di titolare dell'esercizio nell'attività della somministrazione di alimenti e bevande in strutture ricettizie situate oltre quota 1.000 s.l.m. ed a distanza non inferiore a km 3 dal centro abitato.	10	Saranno oggetto di valutazione e attribuzione del punteggio l'esperienza specifica nella gestione di attività di somministrazione di alimenti e bevande in strutture ricettizie analoghe a quella posta a bando di gara
A.2	Curriculum del gestore	5	Saranno valutati positivamente i titoli di studio, corsi di specializzazione e di formazione continua
A.3	Presenza del concorrente/titolare nella conduzione dell'esercizio	5	Presenza garantita del concorrente/titolare nell'esercizio della struttura durante il periodo di apertura al pubblico in relazione alla presenza oraria giornaliera
A.4	Periodo di apertura dell'esercizio	5	Sarà oggetto di valutazione il periodo di apertura annua della struttura al pubblico e gli orari di apertura giornalieri
A.5	Team di lavoro. Qualificazione professionale ed esperienza delle altre figure impiegate nel team di lavoro	5	Saranno valutate e premiate dal punteggio la qualificazione, l'esperienza gestionale e di

			montagna, nonché la versatilità delle figure professionali impiegate nel team di lavoro che si occuperà della conduzione dell'esercizio
B. GESTIONE DELLA STRUTTURA: PUNTI 20			
B.1	Prevenzione produzione e gestione rifiuti	7	<p>Saranno valutati gli elementi finalizzati alla prevenzione e limitazione nella produzione di rifiuti eliminando ove possibile il ricorso a prodotti usa e getta (stoviglie, tovaglie, tovaglioli), le monodosi di condimenti, prediligendo la somministrazione di acqua e bevande alla spina o con vuoto a rendere. Sarà oggetto di valutazione la possibilità di asporto di cibo non consumato, rispetto al quale deve essere espressa la tipologia e qualità dei contenitori di asporto. In caso di attività ed eventi all'esterno della struttura (es.: matrimoni, battesimi, feste di laurea, incontri aziendali ecc.) deve essere indicata la tipologia di stoviglie e bicchieri utilizzabili: verrà valorizzata in termini di punteggio l'impiego di stoviglie e bicchieri riutilizzabili.</p>
B.2	Offerta gastronomica	8	<p>Sarà oggetto di valutazione la tipologia e le caratteristiche dell'offerta eno-gastronomica che si intende proporre con particolare riferimento alla tradizione locale. Saranno valutati positivamente l'utilizzo e l'impiego di derrate alimentari e prodotti tipici con particolare riferimento a:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Materia prima: privilegiando prodotti freschi e limitando l'impiego di prodotti pre-lavorati e surgelati; ➤ Impiego ed utilizzo di prodotti stagionali specificando per singola stagione la tipologia di prodotti che si intende impiegare (tipologia frutta/verdura); ➤ Utilizzo ed impiego di prodotti DOP, DOC, IGP; ➤ Impiego di prodotti biologici; ➤ Utilizzo di prodotti a filiera corta, km zero indicando la

			<p>provenienza dei fornitori distanza chilometrica;</p> <p>➤ Impiego di prodotti del commercio equo e solidale come zucchero, cacao, caffè, tè, infusi, tisane, sciroppo, spezie.</p>
B.3	Prodotti per la pulizia	5	<p>Saranno valutati i prodotti impiegati nelle operazioni di pulizia, l'impiego di detergenti migliori sotto il profilo ambientale (ossia in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o di equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o concentrati conformi ai CAM (Criteri Ambientali Minimi) per detergenti.</p>
C. COLLABORAZIONI, COMUNICAZIONI, EVENTI, PROMOZIONE, INTERVENTI E MIGLIORIE: PUNTI 20			
C.1	Proposte migliorative finalizzate a maggior promozione e valorizzazione della struttura ed una maggior integrazione con altri siti limitrofi (lago di Cei), anche con disponibilità di coinvolgimento dell'ASUC di Pedersano	5	<p>L'assegnazione è effettuata in base alle proposte di attuazione di attività di promozione e valorizzazione della struttura nel contesto montano ed alle attività di collegamento con la vicina località di Cei. Saranno prese in maggior considerazione le proposte che vedano il coinvolgimento con l'ASUC di Pedersano</p>
C.2	Realizzazione di interventi di manutenzione straordinaria e migliorie dell'immobile oltre quanto previsto nella scheda allegato ____	5	<p>L'assegnazione è effettuata in base alla disponibilità dell'affittuario ad effettuare lavori di manutenzione straordinaria e migliorie aggiuntive alla struttura rispetto a quanto sarebbe obbligato in base al contenuto di cui alla scheda allegato ____ al bando, sempre e comunque in accordo con il Comune di Villa Lagarina</p>
C.3	Disponibilità alla collaborazione con altri enti di promozione turistica locali quali APT, Pro Loco locali	5	<p>L'assegnazione è effettuata in base alle proposte di attività collaborative con altri enti di promozione turistica come APT Vallagarina, Pro Loco operanti nel Comune di Villa Lagarina</p>
C.4	Comunicazione e sensibilizzazione	5	<p>Saranno oggetto di valutazione le azioni di comunicazione volte ad accrescere la cultura sul valore e la qualità del cibo, nonché a far conoscere e dunque apprezzare il servizio reso con tutte le relative accortezze di tipo ambientale e</p>

			sociale e caratterizzato dalla somministrazione di prodotti di eccellenza sotto il profilo ambientale e sociale, della tutela della salute e della collettività stessa.
--	--	--	---

La commissione giudicatrice valuterà le OT di gestione attribuendo i punteggi in riferimento ai criteri di cui sopra mediante attribuzione di coefficienti compresi tra 0 e 1 dove:

<i>Eccellente</i>	1,0
<i>Ottimo</i>	0,9
<i>Molto buono</i>	0,8
<i>Buono</i>	0,7
<i>Discreto</i>	0,65
<i>Sufficiente</i>	0,6
<i>Quasi sufficiente</i>	0,5
<i>Insufficiente</i>	0,4
<i>Molto insufficiente</i>	0,3
<i>Gravemente insufficiente</i>	0,2
<i>Gravemente carente e inidoneo</i>	0,1
<i>Non trattato, omesso, fuori traccia</i>	0,0

In caso di attribuzione da parte dei commissari di coefficienti di valutazione differenti si procederà per ciascun criterio a calcolare la media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario.

L'attribuzione del punteggio per singolo criterio applicando la valutazione effettuata dalla commissione utilizzando i coefficienti sopra indicati avverrà a mezzo la seguente formula:

PUNTEGGIO SINGOLO CRITERIO * COEFFICIENTE

Il totale del punteggio OT è determinato dalla sommatoria dei punteggi assegnati alle singole voci.

L'OT esposta costituisce preciso vincolo contrattuale per l'intera durata del contratto di affitto d'azienda. La mancata osservanza comporta l'applicazione delle penali come da contratto.

E' facoltà dell'Amministrazione non procedere ad alcuna aggiudicazione qualora nessuna delle offerte pervenute sia ritenuta congrua o conveniente, così come procedere con l'aggiudicazione qualora pervenga una sola offerta