

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDI E SNACK, A MEZZO
DISTRIBUTORI AUTOMATICI DA INSTALLARE PRESSO L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BRESCIA**

LOTTO 1 - ZONA NORD - CIG B62A092928

LOTTO 2 - ZONA CENTRO - CIG B62A0939FB

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

ALLEGATO B AL DISCIPLINARE DI GARA

SOMMARIO

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	0
1.1. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.....	1
1.1.1 <i>Criteria di valutazione dell'offerta tecnica</i>	1
1.2 <i>Criteria tabellari</i>	3
1.3 <i>Criteria discrezionali</i>	7

1.1. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi degli artt. 130 e 183 co. 1 del Codice.

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

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70 punti
Offerta economica	30 punti
TOTALE	100

1.1.1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il "Punteggio Tecnico" (PT) è attribuito sulla base della valutazione dei seguenti "Ambiti di Valutazione":

A) Certificazioni	5
B) Caratteristiche dei distributori	30
C) Modalità di organizzazione del servizio	25
D) Sostenibilità ambientale e sociale	10
TOTALE	PUNTI 70

La valutazione sarà effettuata sulla base dei "Criteri" e "Sub-Criteri di Valutazione" elencati nella sottostante "Tabella di Valutazione dell'Offerta Tecnica".

Con riguardo ai punteggi indicati nelle tabelle sottostanti si precisa che nella colonna "Modalità di valutazione":

- con la lettera "**Q**" vengono indicati i "Sub-Criteri Quantitativi" (presenti sulla piattaforma), i cui punteggi saranno attribuiti automaticamente, mediante applicazione di una formula matematica presente nel Capitolato tecnico;
- con la lettera "**T**" vengono indicati i "Sub-Criteri Tabellari" (presenti sulla piattaforma), il cui punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto;
- con la lettera "**D**" vengono indicati i "Sub-Criteri Discrezionali", i cui punteggi saranno attribuiti in ragione dell'esercizio della discrezionalità tecnica spettante alla Commissione giudicatrice sugli elementi forniti all'interno della relazione tecnica di cui al par. 18.

Tabella di Valutazione dell'Offerta Tecnica

A CERTIFICAZIONI						
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/D)</i>
A.1	Certificazioni	5	A.1.1	Certificazione OHSAS 18001 Gestione della Sicurezza	1	T
			A.1.2	Certificazione SA 8000 Responsabilità Sociale	1	T
			A.1.3	Certificazione ISO 50001 Sistemi di gestione dell'energia	1	T
			A.1.4	Certificazione ISO 22000 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	2	T
Totale					5	

B CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI						
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/D)</i>
B.1	Caratteristiche dei distributori automatici	35	B.1.1	Classe di consumo energetico	6	Q
			B.1.2	Sistema di autoregolazione della quantità per gli erogatori di acqua	5	Q
			B.1.3	Varietà dei prodotti	12	D
			B.1.4	Selezione del recipiente	4	Q
			B.1.5	Erogazione caffè	8	Q
Totale					35	

C MODALITÀ DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO						
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punti</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/D)</i>
C.1	Modalità di organizzazione	25	C.1.1	Modalità di rifornimento dei distributori automatici	8	D

	del servizio		C.1.2	Servizio di assistenza all'utenza	7	D
			C.1.3	Sistema di monitoraggio e controllo	3	D
			C.1.4	Sistema informativo	2	D
Totale					20	

D SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE						
<i>n°</i>	<i>Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punt i</i>	<i>n°</i>	<i>Sub-Criteri di Valutazione</i>	<i>Max Punt i</i>	<i>Modalità di Valutazione (T/Q/D)</i>
D.1	Sostenibilità ambientale e sociale	10	D.1.1	Certificazione UNI EN ISO 14001/EMAS	2	T
			D.1.2	Certificazione UNI/PdR 125:2022	2	T
			D.1.3	Sostenibilità ambientale	6	D
Totale					10	

La Commissione provvederà a valutare i singoli elementi dell'Offerta tecnica di ciascun concorrente sulla base dei criteri qui sotto specificati utilizzando le motivazioni di seguito elencate.

Si ricorda che tutti i criteri dovranno essere connessi e coerenti tra di loro dal punto di vista funzionale e organizzativo, attraverso la definizione di un progetto del servizio ben definito. Quanto descritto dovrà inoltre essere coerente e correlato al Piano Economico Finanziario al fine di giustificare la proposta tecnica con il quadro economico proposto.

1.2 Criteri tabellari

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Di seguito la descrizione dei criteri tabellari.

A.1.1. Certificazione OHSAS 18001 Gestione della Sicurezza

Possesso della certificazione ISO45001 oppure BS OHSAS 18001 Gestione della salute e della sicurezza sul lavoro in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato ACCREDIA, o da altro ente di

accreditamento firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 105 e all'all. II.8 del Codice.

Opzione di risposta	Punteggio
Assenza certificazione	0 punti
Possesso certificazione	1 punto

A.1.2 Certificazione SA 8000 Responsabilità Sociale

Possesso della certificazione SA 8000 Responsabilità sociale in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato SAAS (Social accountability accreditation services)/SAI, o da altro ente di accreditamento firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 105 e all'all. II.8 del Codice.

Opzione di risposta	Punteggio
Assenza certificazione	0 punti
Possesso certificazione	1 punto

A.1.3 Certificazione ISO 50001 "Sistemi di gestione dell'energia"

Possesso della certificazione ISO 50001 "Sistemi di gestione dell'energia" in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 105 e all'all. II.8 del Codice.

Opzione di risposta	Punteggio
Assenza certificazione	0 punti
Possesso certificazione	1 punto

A.1.4 Certificazione ISO 22000 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare

Possesso della certificazione ISO 22000 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 105 e all'all. II.8 del Codice.

Opzione di risposta	Punteggio
Assenza certificazione	0 punti
Possesso certificazione	2 punti

D.1.1 Certificazione UNI EN ISO 14001/EMAS

Possesso della certificazione UNI EN ISO 14001/EMAS in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 105 e all'all. II.8 del Codice.

Opzione di risposta	Punteggio
Assenza certificazione	0 punti
Possesso certificazione	2 punti

D.1.2 Certificazione UNI/PdR 125:2022

Possesso della Certificazione UNI/PdR 125:2022 in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento nel settore specifico. Si applica quanto previsto all'art. 105 e all'all. II.8 del Codice.

Opzione di risposta	Punteggio
Assenza certificazione	0 punti
Possesso certificazione	2 punti

1.3 Criteri quantitativi

B.1.1 Classe di consumo energetico

L'Offerente dovrà indicare, con riferimento ai distributori automatici refrigerati (freddi + misti) da installare individuati nell'Allegato 1 - Elenco distributori automatici, la classe di consumo energetico secondo la norma EN 50597. A ciascun distributore automatico refrigerato verrà applicato un peso come di seguito indicato:

- classi A, B, C: peso $k_1 = 1$ - classe D: peso $k_2 = 0,7$ - classe E: peso $k_3 = 0,4$ - classi F, G: peso $k_4 = 0,0$

Il punteggio tecnico raggiunto dall'Offerente i -esimo sarà calcolato applicando la seguente formula.

$$\text{Coeff.}i = (N1i*k_1 + N2i*k_2 + N3i*k_3 + N4i*k_4) / N_{\text{tot}} \quad \text{PTi} = \text{Coeff.}i * \text{PTmax}$$

Dove:

-PTi = il punteggio tecnico assegnato all'Offerente i -esimo

- N1i = numero di distributori refrigerati offerti dall'Offerente i -esimo per le classi di consumo energetico A o B o C

- N2i = numero di distributori refrigerati offerti dall'Offerente i -esimo per le classi di consumo energetico D

- N3i = numero di distributori refrigerati offerti dall'Offerente i -esimo per le classi di consumo energetico E

- N4i = numero di distributori refrigerati offerti dall'Offerente i -esimo per le classi di consumo energetico F o G - Ntot = numero totale di distributori refrigerati offerti

- K1 = peso assegnato ai distributori refrigerati offerti in classe di consumo energetico A, B, C
 - k2 = peso assegnato ai distributori refrigerati offerti in classe di consumo energetico D
 - k3 = peso assegnato ai distributori refrigerati offerti in classe di consumo energetico E
 - k4 = peso assegnato ai distributori refrigerati offerti in classe di consumo energetico F, G
 - PTmax = punteggio tecnico massimo attribuibile Si precisa che il numero totale di distributori automatici refrigerati (freddi + misti) offerti deve essere pari al numero massimo di distributori per lotto.
- Se nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, si effettuerà la "riparametrazione": la commissione procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto, il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente, salvo il caso in cui tutti i concorrenti offrano tutti i distributori refrigerati nelle classi F o G, nel qual caso il punteggio attribuito a tutti i concorrenti sarà pari a zero (0).

B.1.2 Sistema di autoregolazione della quantità per gli erogatori di acqua

L'Offerente dovrà indicare, con riferimento agli erogatori di acqua da installare, il numero di erogatori di acqua dotati di un sistema di autoregolazione preimpostata della quantità di acqua di 500ml.

Il punteggio tecnico raggiunto dall'Offerente i-esimo sarà calcolato applicando la seguente formula.

$$PT_i = (X_i/N_e) * PT_{max}$$

Dove:

- PT_i = il punteggio tecnico assegnato all'Offerente i-esimo
- X_i = numero di erogatori di acqua offerti dall'Offerente i-esimo dotati di un sistema di autoregolazione preimpostata della quantità di acqua di 500ml
- N_e = Numero totale di erogatori di acqua da installare
- PT_{max} = punteggio tecnico massimo attribuibile

B.1.4 Selezione del recipiente

L'Offerente dovrà indicare, con riferimento ai distributori automatici di tipologia "Caldo" da installare individuati nell'Allegato 1 - Elenco distributori automatici, il numero di distributori automatici dotati della funzionalità per l'utenza di selezionare l'utilizzo di un proprio recipiente (es. tazza, tazzina, bicchiere, ecc.) con esclusione della caduta automatica del bicchiere

Il punteggio tecnico raggiunto dall'Offerente i-esimo sarà calcolato applicando la seguente formula.

$$PT_i = (X_i/N_c) * PT_{max}$$

Dove:

- PT_i = il punteggio tecnico assegnato all'Offerente i-esimo
- X_i = numero di distributori offerti dall'Offerente i-esimo dotati della funzionalità per l'utenza di selezionare l'utilizzo di un proprio recipiente (es. tazza, tazzina, bicchiere, ecc.) con esclusione della caduta automatica del bicchiere
- N_c = Numero totale di distributori automatici di tipologia "Caldo" da installare individuati nell'Allegato 1 - Elenco distributori automatici

- PTmax = punteggio tecnico massimo attribuibile

I distributori dotati di questa funzionalità dovranno prevedere un'azione attiva dell'utente per la selezione del recipiente (proprio o monuso). A tal fine i distributori dovranno avere installato un lettore ottico o un altro dispositivo con la funzione di inibire la discesa del bicchiere monuso nel caso in cui venga collocato un bicchiere o una tazza di proprietà degli utenti nell'apposito vano.

B.1.5 Erogazione caffè

L'Offerente dovrà indicare, con riferimento ai distributori automatici di tipologia "Caldo" da installare individuati nell'Allegato 1 - Elenco distributori automatici, il numero di distributori automatici dotati della funzionalità di erogazione del caffè macinato all'istante.

Il punteggio tecnico raggiunto dall'Offerente i-esimo sarà calcolato applicando la seguente formula.

$$PT_i = (X_i/N_c) * PT_{max}$$

Dove:

- PT_i = il punteggio tecnico assegnato all'Offerente i-esimo
- X_i = numero di distributori offerti dall'Offerente i-esimo dotati della funzionalità di erogazione del caffè macinato all'istante
- N_c = Numero totale di distributori automatici di tipologia "Caldo" da installare
- PT_{max} = punteggio tecnico massimo attribuibile

1.3 Criteri discrezionali

A ciascuno dei Sub-Criteri di Valutazione di natura Discrezionale, il punteggio è attribuito moltiplicando il punteggio massimo previsto per il sub-criterio per un coefficiente discrezionale assegnato sulla base del metodo del "confronto a coppie" come da linee guida ANAC n. 2/2016, paragrafo V.

Una volta terminati i "confronti a coppie", per ogni elemento, ciascun commissario somma i valori attribuiti a ciascun concorrente e li trasforma in coefficienti compresi tra zero ed uno, attribuendo il coefficiente pari ad uno al concorrente che ha conseguito il valore più elevato e proporzionando, ad esso, il valore conseguito dagli altri concorrenti; le medie dei coefficienti determinati da ciascun commissario vengono trasformate in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando ad essa le altre.

Nel caso le offerte da valutare siano inferiori a tre, i coefficienti sono determinati come media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, trasformati in coefficienti definitivi riportando ad uno la media più alta e proporzionando ad essa le altre.

Nel caso le offerte da valutare siano inferiori a tre l'attribuzione dei punteggi relativi ai singoli Sub-Criteri di Valutazione di natura discrezionale verrà fatta in base ai seguenti giudizi cui corrispondono i relativi "coefficienti percentuali":

Giudizio	Valore del coefficiente
----------	-------------------------

Eccellente	1
Ottimo	0,85
Buono	0,70
Adeguito	0,60
Discreto	0,50
Mediocre	0,30
Scarso	0,10
Non migliorativo	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.

B.1.3 Varietà dei prodotti.

L'Offerente dovrà descrivere la gamma dei prodotti che saranno erogati dai distributori automatici sia con riferimento ai prodotti di cui all'Allegato 3 – Listino prodotti base sia con riferimento ai prodotti aggiuntivi, in particolare sarà valutata:

- l'ampiezza, la varietà e la stagionalità del catalogo prodotti proposto, in coerenza con l'oggetto della gara, nel rispetto di quanto previsto nel Capitolato Tecnico con riferimento ai prodotti adatti per celiaci/vegetariani/vegani e prodotti salutari;
- la modalità di erogazione dei prodotti (es. prodotti freschi sfusi come spremute, yogurt, centrifugati, ecc.).

C.1.1 Modalità di rifornimento dei distributori automatici

L'Offerente dovrà descrivere la modalità di approvvigionamento dei distributori automatici, in particolare dovrà evidenziare il modello organizzativo (es. personale impiegato) e logistico (es. veicoli e attrezzature) per lo svolgimento del servizio volto a garantire il costante rifornimento dei distributori, anche in situazioni di maggiore affluenza dell'utenza (es. convegni, sessioni di laurea, ecc.).

La valutazione terrà conto, tra l'altro, dell'adeguatezza, della funzionalità e della contestualizzazione tenuto conto della tipologia di utenza, della dislocazione territoriale e del numero dei distributori automatici.

C.1.2 Servizio di assistenza all'utenza

L'Offerente dovrà descrivere le modalità previste per la ricezione e la gestione delle segnalazioni da parte degli utenti.

Saranno valutate positivamente quelle proposte, rivolte all'utenza, che prevedano strumenti avanzati e che minimizzano i tempi per l'evasione della richiesta:

- per l'invio di segnalazioni, quali a titolo esemplificativo tramite qrcode, app dedicata, ecc;
- per la restituzione degli importi dovuti all'utenza seguito di mancata erogazione dei prodotti o del resto;
- per la distribuzione e la restituzione dei sistemi elettronici (es. chiavetta/tessera elettronica) in grado di gestire credito a scalare

C.1.3 Sistema di monitoraggio e controllo

L'Offerente dovrà descrivere il sistema di controllo e monitoraggio dei servizi erogati che intende implementare per garantire i livelli di qualità richiesti, in particolare dovrà evidenziare:

- 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.

La valutazione terrà conto, tra l'altro, della funzionalità, dell'efficacia e della contestualizzazione del sistema di controllo e monitoraggio proposto nell'ottica di massimizzare la qualità del servizio erogato.

C.1.4 Sistema informativo

L'Offerente dovrà descrivere nel dettaglio le funzionalità del Sistema Informativo proposto in termini di:

- struttura e tipologia dei dati gestiti;
- livelli e modalità di accesso degli utenti ai dati e ai documenti,
- tempestività e facilità di consultazione dei dati e dei documenti presenti nel sistema;
- gestione degli aggiornamenti ed esportazione dei dati;
- gestione economica e contabile della commessa;
- formazione degli utenti all'utilizzo del Sistema Informativo in relazione alla tipologia di utenza ed alle necessità di utilizzo;
- presenza di funzionalità ulteriori rispetto a quelle minime richieste.

D.1.3 Sostenibilità ambientale

L'Offerente dovrà presentare un piano contenente le proposte che si impegnerà ad attuare finalizzate al miglioramento della sostenibilità ambientale in termini di prevenzione, riduzione e gestione dei rifiuti, con particolare riguardo a:

- le soluzioni di riduzione dell'impatto ambientale degli imballaggi/confezionamenti (es. utilizzo di materiali riciclati, riciclabili, biodegradabili, riduzione della quantità di materiale utilizzato (peso, spessore dimensione) a parità di quantità, qualità e sicurezza e del prodotto, uso di ricariche, ecc.);
- le modalità di gestione degli scarti organici e inorganici derivanti dall'erogazione dei prodotti dei distributori automatici, degli alimenti scaduti o di prossima scadenza (es. recupero e/o riuso dei fondi di caffè, scontistica per i prodotti di prossima scadenza, ecc.);

- le ulteriori soluzioni (es. tecnologiche, organizzative, ecc.) utili a ridurre i consumi energetici o altri impatti ambientali lungo il ciclo di vita.

La Commissione valuterà il piano tenendo conto della riduzione dell'impatto ambientale lungo tutto il ciclo di vita dei prodotti e degli imballaggi, delle modalità e delle tempistiche di implementazione e della vicinanza delle azioni proposte nel piano rispetto al luogo di produzione dello scarto.