

**PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELL’IMMOBILE SITO NEL PARCO TRE FONTANILI PER  
SERVIZI DI RISTORO, EVENTI E ATTIVITA’ ACCESSORIE**

**RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI È INSERITO IL SERVIZIO**

**RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA**

**FINALITA’ E OBIETTIVI**

L’Amministrazione Comunale ha intenzione di far diventare l’immobile da poco realizzato presso il Giardino di cascina Tre Fontanili, compreso il parco esterno, un punto di aggregazione e di riferimento rivolto sia all’utenza territoriale che ad un’utenza sovra locale transitante lungo l’asta della ciclopedonale del Naviglio Martesana. Un punto di ristoro, non solo destinato all’erogazione dell’attività prettamente di somministrazione di alimenti e bevande ma capace di caratterizzarsi anche quale polo attrattivo in termini di sano utilizzo del tempo libero, di incontro sociale, di promozione e diffusione di arti, cultura e creatività latamente intese.

La specifica collocazione ben si sposa con una proposta che vorrà essere improntata anche alla sostenibilità, ad un taglio “green” e innovativo, privilegiando un’offerta polimorfa capace di dialogare in primo luogo con le giovani generazioni.

Nell’ottica dell’amministrazione tale luogo ha le potenzialità di configurarsi quale:

- luogo di incontro per i vari gruppi di ragazzi della comunità locale, alternativo alle altre aree pubbliche meno adeguate, in cui i vari ragazzi possano ritrovarsi liberamente a socializzare, senza essere di disturbo alle abitazioni (come invece accade attualmente in cui non essendoci un luogo simile a quello oggetto del presente atto, i ragazzi quando si incontrano all’aperto, sono costretti a ritrovarsi in vari punti del paese, in cui ci sono delle abitazioni, andando necessariamente a confliggere con l’esigenza di quiete e riposo degli abitanti delle stesse);
- punto di ritrovo mattutino o pomeridiano per famiglie con bambini, nonni con nipoti, ecc.
- punto di ristoro e “ingresso nel territorio” per i flussi in mobilità dolce che percorrono quotidianamente l’asta del Naviglio Martesana, in raccordo sistemico con l’area *kalistenics* di Parco Martesana, l’area fitness posta lungo il Naviglio e la futura bici stazione in prossimità della fermata di Burrone
- punto informativo territoriale in cui veicolare informazioni circa eventi (feste, conferenze, mostre, ecc.) o peculiarità del territorio (Chiesa Santa Maria Nova, ecc.)

A ciò si aggiunga che:

- il parco Tre fontanili è considerato per l’Amministrazione Comunale il luogo “delle feste” organizzate sia dall’Amministrazione Comunale sia dalle varie Associazioni del territorio, dunque luogo ricreativo-attrattivo caratterizzato da eventi musicali, teatrali, ludici in determinati momenti dell’anno (mesi maggio-giugno).

- adiacente all'immobile oggetto del presente atto, vi è la sede dell'Associazione Tre fontanili, centro di aggregazione degli anziani che accoglie circa 300 associati, con attività di occupazione del tempo libero, corsi, serate danzanti sia all'interno della struttura che all'aperto.

E' importante che tutte queste attività e realtà possano coordinarsi e collaborare per creare una sinergia equilibrata e armonica che possa dare un valore aggiunto alla comunità locale.

In questa compagine l'obiettivo dell'Amministrazione Comunale è individuare un soggetto che gestisca l'immobile e il parco tre fontanili circostante, in modo proattivo e innovativo, tale da poter realizzare tutte le finalità sopra indicate.

Per il perseguimento di tali fini e obiettivi si è proceduto ad una attenta e calibrata valutazione complessiva, funzionale alla stesura di una procedura coerente, individuando nella Concessione lo strumento più idoneo al raggiungimento delle finalità evidenziate, che possa condurre al raggiungimento dei seguenti elementi di vantaggio ed efficacia dell'azione amministrativa:

- a) conseguire una gestione sistemica dell'area e efficiente attraverso la connessione funzionale di più aspetti (ristorazione, info-point, eventi, ecc.)
- b) accrescere l'interesse e la competitività da parte di potenziali partecipanti, con l'aspettativa di acquisire prezzi e progettualità maggiormente vantaggiose per il Comune e il territorio;
- c) garantire la possibilità di raggiungere standard qualitativi ottimali e funzionali allo sviluppo dell'area

Pertanto, in conclusione, si è scelto di procedere all'acquisizione del servizio mediante una procedura negoziata preceduta da Avviso di Manifestazione di interesse dando atto che il Responsabile unico di procedimento per l'intera acquisizione è il Responsabile del Settore Servizi alla persona del Comune di Vimodrone .

## **A. RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO**

La presente procedura ha ad oggetto l'affidamento in Concessione della gestione dell'immobile e dei servizi igienici insistenti nell'area, di proprietà del Comune, posti nel parco Tre Fontanili per lo svolgimento dei servizi di ristoro, animazione sociale e ricreativa, eventi e attività accessorie di seguito per brevità anche servizi, a fronte del pagamento, da parte del Concessionario, del Canone e della *Royalty* in favore dell'Amministrazione.

Fatte salve le prescrizioni contenute nel Capitolato Tecnico, nello Schema di contratto di concessione e in rispetto di quanto indicato in offerta tecnica, il Concessionario gode di autonomia organizzativa dei Servizi, fatto salvo in occasione di specifici eventi territoriali promossi dall'Amministrazione o di preminente interesse pubblico nell'ambito dei quali il concessionario dovrà coordinarsi con il Comune che sarà titolare dell'offerta, la cui periodicità è residuale e sarà programmata preliminarmente dall'Ente coinvolgendo anche il concessionario fra i vari stakeholders territoriali .

L'esecuzione dei servizi propri del concessionario deve comunque avvenire con modalità e termini tali da non arrecare alcun pregiudizio all'utilizzazione dell'immobile, al parco in cui è inserito e al contesto di contorno, data l'adiacenza al centro anziani.

I Servizi sono suddivisi funzionalmente nelle seguenti tipologie:

- ristoro
- info-point
- organizzazione eventi, serate, ecc;
- attività accessorie: apertura e chiusura del parco, manutenzione ordinaria del parco, pulizia e sanificazione servizi igienici, fornitura materiali di consumo servizi igienici (sapone liquido, carta igienica, salviette monouso, ecc.), fornitura eventuali dispositivi preventivi connessi all'emergenza pandemica (gel sanificante, misuratore temperatura, ecc)

Oltre ai suddetti servizi, nell'ambito della Concessione, sono inoltre ricomprese le seguenti attività facenti capo al Concessionario:

- effettuazione di tutte le attività propedeutiche all'eventuale attivazione e/o voltura di tutte le utenze necessarie allo svolgimento dei Servizi;
- presentazione della SCIA (Segnalazione Certificata d'Inizio Attività) per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico, corredata dalla documentazione richiesta dalla legge e dalla normativa secondaria di riferimento;
- fornitura e installazione di arredi nuovi di fabbrica, macchinari, attrezzature e quant'altro necessario per l'allestimento dell'immobile;
- pulizia e sanificazione dell'immobile, degli arredi, dei macchinari e delle attrezzature;
- manutenzione ordinaria dell'immobile e degli impianti fissi ivi presenti (la manutenzione straordinaria dell'immobile è da intendersi a carico dell'Amministrazione);
- manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi, dei macchinari, delle attrezzature e di quant'altro necessario per l'espletamento dei servizi;
- approvvigionamento, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande secondo quanto precisato di seguito;
- gestione del ciclo dei rifiuti prodotti in conformità alle disposizioni normative di natura primaria e secondaria vigenti in materia;
- esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile a fornire i Servizi in maniera puntuale ed efficiente;
- ripristino, al termine della Concessione, dell'immobile allo stato in cui gli stessi sono stati consegnati.

Nella redazione del capitolato si è tenuto conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) , ove applicabili, di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 90 del 04/04/2020"

La durata contrattuale è di 60 mesi.

## **B) QUANTIFICAZIONE DELLA CONCESSIONE**

Il valore stimato della Concessione è pari a Euro 162.862,50 I.V.A. esclusa (Euro Centosessantaduemilaottocentosessantadue,50) medi annui, corrispondenti a un valore complessivo presunto di 814.312,50 I.V.A. esclusa (Ottocentoquattordicimilatrecentododici,50) per l'intera durata della Concessione. Per valore della Concessione si intende l'ammontare degli incassi percepiti dal Concessionario derivante dall'espletamento dei Servizi.

Tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti e spese per il Concessionario, che assume interamente

a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione dei Servizi. Il Concessionario deve infatti presentare un proprio PEF che dovrà essere finanziariamente sostenibile ed economicamente conveniente.

### C) SOPRALLUOGHI

Vista l'attuale situazione di pandemia da Covid 19, per garantire la massima partecipazione alla procedura, si è messa a disposizione la documentazione tecnica necessaria per una corretta cognizione dei luoghi e lasciando comunque la facoltà ai concorrenti di poter svolgere il sopralluogo presso la Cascina Tre Fontanili.

### D) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Stante la volontà di perseguire sempre la massima partecipazione alla procedura, di dare anche la possibilità, stante l'utenza e le finalità richiesta dall'amministrazione, ad eventuali start-up che fossero interessate e, in particolare, tenuto conto del recente comunicato del Presidente Anac sui requisiti di partecipazione considerata la pandemia Covid-19, si è ritenuto di prevedere che i concorrenti abbiano almeno l'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della procedura.

### E) CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Sono stati enucleati i criteri premiali, ritenendo di assegnare un peso per l'aspetto tecnico pari a 85 punti e un peso per l'aspetto economico pari a 15.

**La relazione tecnica dovrà essere contenuta** entro le 30 facciate in formato A4 ciascuna di massimo 40 (quaranta righe) con un'interlinea pari a 1.5, layout di pagina (margini; superiore, inferiore, destro e sinistro = 2 cm) e dovrà essere elaborata secondo la scansione riportata nell'All. 6.

Gli elementi di seguito indicati, suddivisi come segue, costituiranno l'oggetto della valutazione dell'offerta tecnica. I punteggi sono discrezionali vale a dire che il coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice :

Elemento	Descrizione	Modalità di valutazione	Max punti assegnabili
<b>A. Qualità complessiva del progetto</b>	Al fine di valutare l'analisi complessiva che sta alla base della progettualità proposta e ne sostanzia la rispondenza agli obiettivi che l'Ente ha posto, l'appello potenziale dell'offerta e la sostenibilità della stessa, l'offerente dovrà illustrare il quadro di fondo che giustifica la proposta esplicitando: - una analisi dei bisogni dell'utenza e/o dei possibili flussi, ancorata laddove possibile a dati statistici; - gli obiettivi che intende perseguire discendenti dall'analisi del contesto; - come intende perseguire gli obiettivi e le finalità evidenziate dall'ente;	La commissione valuterà: <ul style="list-style-type: none"><li>- la capacità della proposta di soddisfare gli elementi sopra elencati;</li><li>- la coerenza fra obiettivi, strategie e tempistiche;</li><li>- la fattibilità potenziale e la concretezza</li></ul> La capacità di indirizzarsi a target differenziati attraverso proposte coerenti e cogenti	<b>25</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- i target potenziali di utenza locale e sovra locale che intende raggiungere</li> <li>- le strategie e le azioni che intende adottare per la concretizzazione degli obiettivi;</li> <li>- il crono programma di attuazione nello sviluppo del quinquennio</li> </ul> <p>L'offerente quindi è tenuto a elaborare una relazione illustrativa preliminare che evidenzii tutti tali elementi.</p>		
<b>B. Rete territoriale</b>	<p>Nella visione dell'amministrazione lo spazio posto in concessione deve configurarsi non solo come "punto commerciale" ma come vero e proprio "punto di comunità", capace di interagire con le risorse territoriali e di aprire con esse un dialogo costruttivo finalizzato a valorizzare le potenzialità territoriali e rendere vivo il luogo ricercando un dialogo costante con la comunità.</p> <p>L'offerente quindi è tenuto a evidenziare le modalità con cui intende affrontare tale aspetto, ritenuto essenziale per uno spazio che si configura come "pubblico", delineando analisi del contesto in cui intende collocarsi, strategie operative, possibili collaborazioni con il tessuto istituzionale, associativo, commerciale o civico locale largamente inteso.</p>	La Commissione valuterà la proposta in termini di concretezza e applicabilità, di reale perseguimento di tale obiettivo, l'esistenza di pre-accordi di collaborazione, di strumenti di partecipazione, nonché l'ancoraggio a tempistiche e modalità caratterizzate da fattibilità.	<b>5</b>
<b>C. Promozione dei servizi e del parco / Piano di comunicazione e marketing</b>	<p>Per promuovere i servizi che saranno svolti e al contempo valorizzare l'intero parco in cui il locale è inserito, l'offerente dovrà proporre un piano di comunicazione contenente le proposte di iniziative dirette al raggiungimento di una utenza più ampia possibile con riferimento a specifiche fasce di utenza – quali a titolo esemplificativo, target giovane e/o studentesco, ovvero target famiglie con bambini, target pensionati.</p> <p>E' richiesta altresì la realizzazione di un sito web dedicato in cui sarà altresì apprezzata la presenza di una specifica sezione dedicata alle attività organizzate dal Comune o dalle realtà territoriali all'interno del parco e sul territorio.</p> <p>L'offerente quindi è tenuto a elaborare un piano di comunicazione e marketing, sviluppandolo attraverso una trattazione organica che evidenzii:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gli strumenti che intende utilizzare per la promozione del servizio nei confronti dei potenziali target di clientela, sia del territorio che dei possibili fruitori sovra locali;</li> <li>- le strategie per diffondere l'identità e la connotazione dei servizi e del luogo</li> <li>- la comunicazione di iniziative commerciali;</li> </ul>	La valutazione nel suo complesso, terrà conto della potenziale efficacia, della varietà, della originalità/creatività di approccio, dell'eshaustività e della concretezza del piano, nonché della sua coerenza con il progetto complessivo	<b>5</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- l'acquisizione e recepimento dei feedback dei clienti;</li> <li>- il logotipo che caratterizza il servizio/spazio e l'eventuale cartellonistica</li> <li>- il nome che intende dare al servizio e la linea grafica del nome stesso</li> </ul> <p>Dovrà inoltre evidenziare le modalità di strutturazione e gestione della funzione di info-point territoriale, in ingresso a Vimodrone</p>		
<b>D. Orari di apertura</b>	L'offerente dovrà descrivere la proposta di orari di apertura per l'erogazione dei servizi, indicando orari e giorni di apertura, fermo restando il rispetto dei vincoli minimi posti dall'amministrazione comunale	La valutazione nel suo complesso premierà la proposta contenente la maggior estensione di apertura consentita ma solo se coerente con la proposta progettuale complessiva, con le attività che si intendono organizzare, con gli obiettivi da raggiungere, con la proposta di eventi e altro. Non si applicherà un mero criterio quantitativo ma qualitativo, in quanto gli orari proposti devono necessariamente avere una logicità e connessione al progetto e non solo perseguire un obiettivo di incremento numerico.	<b>5</b>
<b>E. Offerta gastronomica</b>	L'offerente dovrà descrivere le soluzioni gastronomiche che intende proporre in funzione delle fasce orarie giornaliere e dovrà indicare la varietà delle proposte che intende offrire in relazione ai diversi target di clientela, indicando, a titolo esemplificativo, eventuali soluzioni dolci e salate con riferimento anche alla qualità (DOP, IGP, STG, PAT etc) e alla stagionalità dei prodotti.	<p>La Commissione valuterà le proposte focalizzando i seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la diversificazione dell'offerta gastronomica in funzione delle diverse fasce orarie e la proposta di prodotti differenziati in base ai diversi target di clientela</li> <li>- l'utilizzo di materie prime di qualità e, per gli alimenti di origine vegetale, di stagione, in special modo prodotti biologici e/o a Km 0 e prodotti di marchi di qualità (DOP, IGP, STG), nonché l'attenzione alle ultime tendenze nell'ambito della ristorazione</li> <li>- la connessione con produttori del territorio</li> <li>- la previsione di proposta gastronomica per celiaci</li> <li>- la previsione di proposta gastronomica per vegani</li> <li>- il rispetto dei criteri minimi ambientali (CAM) per la ristorazione collettiva e derrate alimentari</li> </ul>	<b>10</b>
<b>F. Elementi di sostenibilità</b>	Il giardino di Tre Fontanili, per la sua natura specifica (poiché area parco pubblico e poiché insistente su area oggetto di Sovrintendenza), e le attività commerciali in esso	La commissione valuterà la capacità della proposta di rispondere a tali valori nell'approccio del servizio, nelle opportunità offerte, configurando un "concept" realmente "green" e non solo risolto attraverso un'elencazione	<b>5</b>

<b>ambientale:</b>	<p>concretizzate attraverso il progetto presentato, dovranno essere ispirate per quanto possibile a criteri ed elementi di sostenibilità, ragionando in termini di <i>sustainable thinking</i>. Lo sviluppo sostenibile si fonda sull'integrazione di diverse componenti: ambientale, economica, socio-culturale, di equità sociale, di equità interlocale, diversità, sussidiarietà, partnership/networking e partecipazione.</p> <p>L'offerente dovrà evidenziare specificatamente nel proprio progetto quegli elementi riconducibili a tali tematiche e l'eventuale approccio "green" e "sharing" adottato (a solo titolo esemplificativo: nell'approvvigionamento e nella produzione, sul versante culturale/sociale, nelle metodologie, nella concezione degli spazi, nella segnaletica, ecc.)</p>	<p>quantitativa disancorata da un'idea complessiva di fondo</p>	
<b>G. Capacità di diversificazione dell'offerta ed elementi di innovazione</b>	<p>L'obiettivo di rendere vivo e fruito lo spazio in concessione passa anche dalla capacità di diversificare e innovare la proposta, al di là della mera offerta gastronomica del chiosco.</p> <p>L'offerente dovrà illustrare tutte quelle proposte che puntano a diversificare l'offerta e ad ampliare la capacità di attrazione e arricchimento dello spazio, rivolte verso la popolazione vimodronese o l'utenza transitante sull'asta del Naviglio; saranno valutate sia azioni volte a caratterizzare lo</p>	<p>La Commissione valuterà la quantità e l'innovatività delle proposte presentate, la fattibilità delle stesse, la compatibilità con lo spazio e le eventuali altre realtà insistenti nell'area, l'ipotesi di collocazione temporale nei periodi dell'anno, il crono programma di attuazione.</p>	<p>10</p>

	spazio e le sue funzioni, sia ad arricchire la proposta complessiva in termini culturali, sociali, ricreativi.		
<b>H. Piano delle pulizie e sanificazioni</b>	<p>Il proponente dovrà esplicitare un analitico Piano delle Pulizie e delle sanificazioni, che risponda a quanto contemplato al paragrafo 4.5.2 del Capitolato ed espliciti chiaramente (solo a titolo esemplificativo ma non esaustivo):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le procedure di intervento diversificate in rapporto ai diversi spazi o attrezzature</li> <li>- Le pulizie/sanificazioni ordinarie e straordinarie</li> <li>- Le procedure in caso di eventi</li> <li>- Le tempistiche e la periodicità programmate</li> <li>- I materiali che si intendono utilizzare nelle operazioni di pulizia e sanificazioni</li> <li>- Le modalità e tempistiche di rifornimento dei materiali di consumo (ad es. nei servizi igienici)</li> <li>- gli interventi di disinfestazione, derattizzazione</li> </ul>	La commissione valuterà tale elemento in termini di chiarezza, efficienza, congruità, adeguatezza delle tempistiche, qualità dei materiali utilizzati, formazione del personale	5
<b>I. Piano delle manutenzioni</b>	Il proponente dovrà esplicitare un analitico Piano delle manutenzioni dell'immobile e degli impianti e del verde, che risponda a quanto contemplato al paragrafo 4.5.2 e 4.5.3 del Capitolato ed espliciti	La commissione valuterà tale elemento in termini di chiarezza, efficienza, congruità, adeguatezza delle tempistiche, eventuali professionalità utilizzate, formazione del personale	5



	<p>chiaramente (solo a titolo esemplificativo ma non esaustivo):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le procedure di intervento diversificate in rapporto ai diversi spazi o attrezzature</li> <li>- Le procedure di intervento in caso di emergenza durante eventi</li> <li>- Le tempistiche e la periodicità programmate</li> <li>- Strategie di reperibilità in caso di interventi urgenti</li> </ul>		
<p><b>J. Progetto di allestimento dell'im mobile (chiosco )</b></p>	<p>A fronte del fatto che l'immobile sarà concesso nello stato di fatto e di diritto in cui si trova sopra descritto, sarà ad esclusivo carico del concessionario la fornitura delle attrezzature necessarie allo svolgimento dei servizi, la fornitura degli arredi necessari per l'allestimento dello stesso nonché la fornitura di stoviglie e tutto quanto sia necessario a permettere l'erogazione dei servizi. Posto che tutte le forniture dovranno essere conformi alle vigenti normative in materia di ambiente, accessibilità, norme igienico sanitarie e sicurezza – con particolare riferimento a quelle relative alla protezione contro incendi e all'emissione di fumi, l'offerente dovrà presentare un progetto di allestimento corredato da schizzi e <i>render</i> da cui si evincano le tipologie di arredi che si intende</p>	<p>La valutazione terrà conto dell'efficacia , dell'esautività e della concretezza del progetto, della sua valenza funzionale, il pregio estetico e saranno apprezzati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un layout distributivo, il modello e i colori degli arredi proposti che maggiormente rispettino e valorizzino l'ambiente del locale in relazione alle caratteristiche del contesto in cui è inserito</li> <li>- la scelta di colori degli arredi che contenga un design coordinato tra di loro e con l'ambiente in cui saranno installati e che contenga una gamma di tonalità che accresca la luminosità dell'ambiente e l'equilibrio cromatico con lo spazio esistente</li> <li>- un'ambientazione che privilegi semplicità, formalità e pulizia della struttura, salvaguardando l'unicità del contesto in cui è inserito;</li> <li>- una chiara tempistica di realizzazione</li> </ul>	5

	<p>proporre, i materiali, il concept che si intende concretizzare, con l'indicazione degli elementi caratterizzanti previsti e l'identità e la connotazione che si intende dare al locale, che indichi la visione estetica e funzionale che si intende attribuire.</p>		
<p><b>K.</b> <b>Progetto di allestimento aree esterne</b></p>	<p>Con riferimento all'utilizzo della parte esterna del parco, oltre il chiosco, per un massimo di mq. 1.000, posto che la proposta progettuale dovrà prevedere strutture di arredi ed eventuali coperture non fisse né ancorate al suolo o fissate alla facciata dell'immobile, l'offerente dovrà fornire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un progetto di allestimento che indichi l'eventuale creazione di spazi-servizio o aree tematiche o di mero consumo alimentare nelle parti verdi del parco;</li> <li>- le tipologie di arredi/attrezzature che intende proporre, i materiali e la marca e il modello (se di produzione industriale) e le strutture mobili che intende prevedere e/o la realizzazione di un sistema di copertura durante mesi estivi, le soluzioni che intende proporre per usufruire eventualmente dei coperti offerti nell'area esterna anche durante la stagione invernale;</li> <li>- il crono programma analitico degli interventi</li> </ul>	<p>La valutazione terrà conto dell'efficacia, dell'esaustività e della concretezza del progetto, della sua valenza funzionale, della capacità di arricchire l'offerta dell'area, il pregio estetico e l'armonizzazione con l'ambiente complessivo, l'attenzione alla sostenibilità ambientale, nonché l'esplicitazione di una chiara tempistica di realizzazione.</p>	5
		<b>TOTALE PUNTI MAX ATTRIBUIBILI</b>	<b>85</b>

## Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica

A ciascuno dei criteri e sub criteri sopra indicati cui è assegnato un punteggio **tabellare** identificato alla lettera T, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

A ciascuno dei criteri e sub criteri qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale con la lettera "D" di cui sopra, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo confronto a coppie se vi saranno almeno tre offerte.

**Il confronto a coppie** avviene sulla base delle preferenze accordate da ciascun commissario a ciascuna offerta, per ogni elemento di valutazione, in confronto con tutte le altre, secondo i parametri indicati nel presente atto e nei documenti della procedura.

Ciascun commissario, per ogni elemento di valutazione, confronta l'offerta di ciascun concorrente indicando quale offerta preferisce e il grado di preferenza, variabile tra 1 e 6 (1 - nessuna preferenza; 2 - preferenza minima; 3 - preferenza piccola; 4 - preferenza media; 5 - preferenza grande; 6 - preferenza massima), eventualmente utilizzando anche valori intermedi.

Viene costruita una matrice con un numero di righe e un numero di colonne pari al numero degli operatori offerenti meno uno, indicando i singoli operatori economici offerenti; in ciascuna casella viene collocato l'operatore offerente corrispondente all'elemento che è stato preferito con il relativo grado di preferenza e, in caso di parità, vengono collocati nella casella entrambi gli operatori offerenti, assegnando un punto ad entrambi.

Al termine dei confronti si attribuiscono i punteggi nel modo seguente: per ogni elemento di valutazione si trasforma la somma delle preferenze attribuite dai singoli commissari mediante il "confronto a coppie" in coefficienti variabili tra zero ed uno.

Per il **punteggio totale** di ciascuna offerta, si considerano le prime due cifre dopo la virgola senza procedere ad alcun arrotondamento (es. punteggio totale: 20,2367 punteggio considerato: 20,23).

**Qualora le offerte da valutare siano inferiori a tre**, a ciascuno dei criteri e sub criteri qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale con la lettera "D" di cui sopra, è attribuito discrezionalmente da ciascun Commissario un coefficiente sulla base dei seguenti livelli di valutazione:

Coefficiente  
**1,00**

Valutazione **ottimo**  
Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto approfondito, adeguato, molto significativo e completo, ben definito, ben articolato e qualificante rispetto ai mandati previsti dal Capitolato

Coefficiente  
**0,90**

Valutazione **distinto**  
Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto significativo, completo e definito rispetto ai mandati previsti dal Capitolato

Coefficiente  
**0,80**

Valutazione **buono**  
Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto significativo e completo rispetto ai mandati previsti dal Capitolato

Coefficiente  
**0,70**

Valutazione **discreto**  
Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto significativo ma non completo rispetto ai mandati previsti dal Capitolato

Coefficiente  
**0,60**

Valutazione **sufficiente**  
Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto limitato agli elementi essenziali e più evidenti rispetto ai mandati previsti dal Capitolato

Coefficiente

Valutazione **superficiale**

<b>0,50</b>	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto parziale rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente	Valutazione <b>scarso</b>
<b>0,40</b>	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto parziale e frammentario rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente	Valutazione <b>insufficiente</b>
<b>0,30</b>	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto superficiale e incompleto rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente	Valutazione gravemente <b>insufficiente</b>
<b>0,20</b>	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto non adeguato rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente	Valutazione completamente <b>fuori tema</b>
<b>0,10</b>	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto non coerente e inadatto rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente	Argomento non trattato
<b>0,00</b>	

I valori sopra riportati sono gli unici ammissibili.

Il metodo di calcolo del coefficiente unico da attribuire all'offerta in relazione al criterio ed eventuale sub criterio discrezionale esaminato è il seguente: si calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al criterio e sub criterio esaminato, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo, considerando le prime due cifre dopo la virgola senza procedere ad alcun arrotondamento (es. media: 20,2367 media considerata: 20,23).

IL RUP  
Dott. Roberto Panigatti