

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

<i>n°</i>	<i>Criteri di valutazione</i>		<i>Tipologia</i>	<i>Criterio motivazionale</i>	<i>Sub-punteggio</i>	<i>Punteggio</i>
1	<i>Esperienza nel settore</i>	1.1	T	<u>Gestione di bar</u> Verrà valutata l'esperienza negli ultimi 5 anni (2019-2020-2021-2022-2023) di esercizi commerciali avente ad oggetto il SERVIZIO DI BAR QUALE ATTIVITA' PRINCIPALE. L'operatore dovrà indicare i servizi svolti nel quinquennio di riferimento, indicando oggetto del servizio, date di esecuzione, destinatario (se si tratta di commessa pubblica) o autocertificazione delle attività svolte in proprio desumibili da visura camerale. L'attività di bar svolta all'interno dell'attività principale di pizzeria/ristorante NON dovrà essere nel presente sub-criterio). Per le attività stagionali verranno calcolate le frazioni di anno. In caso di attività stagionali nello stesso anno, i periodi verranno sommati fino ad un massimo di 12 mesi.		15
				Almeno 5 servizi identici nei 5 anni	5	
				Almeno 4 servizi identici nei 5 anni	4	
				Almeno 3 servizi identici nei 5 anni	3	
				Almeno 2 servizi identici nei 5 anni	2	
				Almeno 1 servizio identico nei 5 anni	1	
		1.2	T	<u>Gestione di pizzeria</u> Verrà valuta l'esperienza negli ultimi 5 anni (2019-2020-2021-2022-2023) di esercizi commerciali avente ad oggetto il SERVIZIO DI PIZZERIA QUALE ATTIVITA' PRINCIPALE. L'operatore dovrà indicare i servizi svolti nel quinquennio di riferimento, indicando oggetto del servizio, date di esecuzione, destinatario (se si tratta di commessa pubblica) o autocertificazione delle attività svolte in proprio desumibili da visura camerale.		

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

				L'attività di pizzeria svolta all'interno dell'attività principale di bar/ristorante NON dovrà essere nel presente sub criterio. Per le attività stagionali verranno calcolate le frazioni di anno. In caso di più attività stagionali nello stesso anno, i periodi verranno sommati fino ad un massimo di 12 mesi.		
				Almeno 5 servizi identici nei 5 anni	5	
				Almeno 4 servizi identici nei 5 anni	4	
				Almeno 3 servizi identici nei 5 anni	3	
				Almeno 2 servizi identici nei 5 anni	2	
				Almeno 1 servizi identici nei 5 anni	1	
		1.3	T	<u>Gestione di ristorante</u> Verrà valuta l'esperienza negli ultimi 5 anni (2019-2020-2021-2022-2023) di esercizi commerciali avente ad oggetto il SERVIZIO DI RISTORANTE QUALE ATTIVITA' PRINCIPALE. L'operatore dovrà indicare i servizi svolti nel quinquennio di riferimento, indicando oggetto del servizio, date di esecuzione, destinatario (se si tratta di commessa pubblica) o autocertificazione delle attività svolte in proprio desumibili da visura camerale. L'attività di ristorante svolta all'interno dell'attività principale di bar/pizzeria NON dovrà essere nel presente sub-criterio. Per le attività stagionali verranno calcolate le frazioni di anno. In caso di più attività stagionali nello stesso anno, i periodi verranno sommati fino ad un massimo di 12 mesi.		
				Almeno 5 servizi identici nei 5 anni	5	
				Almeno 4 servizi identici nei 5 anni	4	
				Almeno 3 servizi identici nei 5 anni	3	
				Almeno 2 servizi identici nei 5 anni	2	

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

				Almeno 1 servizi identici nei 5 anni	1	
2	<i>Programma serate a tema</i>	2.1	D	Il concorrente dovrà proporre un programma di “serata a tema” di tipo culinario o intrattenimento che intenderà organizzare presso la <u>pizzeria</u> , massimo 5 serate, per ogni anno di concessione, nel corso del periodo di apertura delle Terme. Verranno in modo particolare valutate la periodicità delle serate, le tematiche che saranno oggetto di ciascuna serata e il tipo di utenza a cui tali serate sono rivolte.		15
3	<i>Migliorie</i>	6.1	D	Il concorrente potrà presentare proposte migliorative rispetto a quanto previsto nel capitolato speciale di appalto. Verranno valutate unicamente quelle proposte STRETTAMENTE ATTINENTI ai servizi oggetto di affidamento che garantiscano un effettivo vantaggio per l’Azienda e per gli utenti.		20
TOTALE						50