



**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
DELLA VALLE D'AOSTA**

RIEPILOGO INFORMAZIONI

MODULO AVVIO PREGARA

Classificazione: Pubblico

**QUESTO DOCUMENTO È DI PROPRIETÀ DELLA SOCIETÀ IN.VA. S.P.A.
OGNI DIVULGAZIONE, RIPRODUZIONE O CESSIONE DI CONTENUTI A TERZI DOVRÀ ESSERE AUTORIZZATA DALLA STESSA.**

Versione
2 del 13/10/2023



Le sezioni contraddistinte dal simbolo (*) sono obbligatorie

1. OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO (*)

Inserire lo stesso oggetto nella Strategia di Gara su PlaCe-VdA

CUP

Numero Intervento CUI

CPV principale (*)

CPV secondari

2 di 13

1.1. RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO (RUP) (*)

Cognome e Nome

Carica / Mansione

Centro di Costo

Telefono

Email

1.2. REFERENTE PER LA GARA

Persona di riferimento all’interno dell’Ente per la gara se diversa dal RUP

Cognome e Nome

Telefono

Email





Il sottoscritto chiede alla Centrale Unica di Committenza della Regione Autonoma Valle d'Aosta di voler indire la gara per l'appalto in oggetto e dichiara:

- > di aver preso visione delle Regole di Funzionamento che disciplinano, nelle more dell'approvazione della revisione della normativa regionale, in materia di centralizzazione delle funzioni di committenza dei contratti pubblici, in considerazione dell'efficacia, a decorrere dal 1° luglio 2023, delle disposizioni di cui al decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 (Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al governo in materia di contratti pubblici) il funzionamento della Centrale di Committenza per l'affidamento di contratti pubblici di servizi e forniture ed in particolare dei compiti del Responsabile Unico del Progetto;
- > di essere a conoscenza che, con la "proposta di aggiudicazione" da parte della CUC, la procedura diventa di competenza dell'Ente delegante che provvederà a proseguire tutti gli obblighi informativi per l'esecuzione del contratto (a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo: redige il provvedimento di aggiudicazione, provvede alla gestione delle comunicazioni, gestisce il procedimento di accesso agli Atti, ...);
- > di essere consapevole che l'aggiudicazione o l'individuazione definitiva del contraente deve avvenire ai sensi dell'Art. 17 c. 3 D. Lgs. 36/2023.

2. APPALTO OGGETTO DI FINANZIAMENTO EUROPEO (*)

NO

SI

Descrivere le fonti di finanziamento

3 di 13

3. DURATA DELL'AFFIDAMENTO (*)

In giorni





4. OPZIONI (*)

NO SI

4.1. PROROGA

Art. 120, comma 10 del D. Lgs. 36/2023

Durata massima [in Giorni o in Mesi]

Importo Stimato

Giorni Mesi

L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno [indicare i giorni/mesi] prima della scadenza del contratto

Giorni Mesi

4.2. AFFIDAMENTO DI SERVIZI ANALOGHI

Art. 76, comma 6 del D. Lgs. 36/2023

Durata massima [in Giorni o in Mesi]

Importo Stimato

Giorni Mesi

Prestazioni oggetto dell'eventuale affidamento e relativa durata

4 di 13

L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno [indicare i giorni/mesi] prima della scadenza del contratto

Giorni Mesi

4.3. VARIAZIONE FINO A CONCORRENZA DEL QUINTO DELL'IMPORTO DEL CONTRATTO

Art. 120, comma 9 del D. Lgs. 36/2023

Importo Stimato





4.4. MODIFICHE DEL CONTRATTO

Art. 120, comma 1, lettera a) del D. Lgs. 36/2023

Durata massima [in Giorni o in Mesi]

Importo Stimato

Giorni

Mesi

Indicare in modo chiaro, preciso ed inequivocabile, la portata e la natura delle modifiche contrattuali, nonché le condizioni alle quali esse possono essere effettuate

4.5. CLAUSOLA DI RINEGOZIAZIONE

Art. 120, comma 8 del D. Lgs. 36/2023

Rif. Art. 9 (Principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale) del D.Lgs 36/2023

5 di 13

4.6. MODIFICHE DEL CONTRATTO

Art. 120, comma 1, Lettera d) del D. Lgs. 36/2023

L'Ente Committente si riserva, in corso di esecuzione, di sostituire l'aggiudicatario iniziale con un nuovo contraente nei seguenti casi: [indicare in modo chiaro, preciso ed inequivocabile, le relative circostanze]





5. DETTAGLIO VALORE DELLA GARA

Art. 14, comma 4 del D. Lgs. 36/2023

In caso di procedura a lotti Inserire elenco dettagliato dei singoli lotti (se previsti più di 6 lotti scaricare l'allegato **Dettaglio Valore Lotti e Costi Manodopera**).

Per forniture senza posa in opera e servizi di natura intellettuale non sono obbligatori gli Oneri della Sicurezza.

Tutti gli importi si intendono IVA esclusa.

IMPORTO TOTALE DELL'APPALTO	LOTTO	BASE D'ASTA SOGGETTA A RIBASSO (*)	ONERI SICUREZZA NO RIBASSO	IMPORTO OPZIONI
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			

5.1. COSTI PER LA MANODOPERA

Art. 41, comma 14 del D. Lgs. 36/2023

Rif. Art. 11 (Principio di applicazione dei contratti collettivi nazionali di settore. Inadempienze contributive e ritardo nei pagamenti) del D. Lgs. 36/2023.

Da compilare in caso di appalto di servizi o appalto misto di servizi e forniture.

Non applicabile ai servizi di natura intellettuale ed alle forniture senza posa in opera.

LOTTO	COSTI PER LA MANODOPERA (*)	ELEMENTI ATTRAVERSO I QUALI SI È PERVENUTI ALLA DETERMINAZIONE DEI COSTI (*)
1		
2		
3		
4		
5		
6		





CCNL Applicato (*)

6. REVISIONE PREZZI (*)

Art. 60, comma 3, lettera b) del D. Lgs. 36/2023

Indicare quale indice o quale combinazione di indici tra quelli indicati all'articolo del Codice

A mero titolo di esempio potrebbe essere inserita la seguente disposizione *“Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alla prestazione principale. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano gli elenchi dei prezzi rilevati dall'ISTAT, oppure, qualora i dati suindicati non siano disponibili, la revisione è effettuata in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento della richiesta e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto/ultima revisione.”*

7 di 13

7. PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE (*)

Art. 70 del D. Lgs. 36/2023

- Art. 71 (Procedura aperta)
- Art. 72 (Procedura ristretta)
- Art. 73 (Procedura competitiva con negoziazione)
- Art. 74 (Dialogo competitivo)
- Art. 75 (Partenariato per l'innovazione)
- Art. 76 (Procedura negoziata senza pubblicazione di un bando)





8. CONCESSIONE

Art. 176 del D. Lgs. 36/2023

NO SI

9. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE (*)

Art. 108 del D. Lgs. 36/2023

Prezzo Più Basso

Offerta Economicamente più vantaggiosa [Compilare l'allegato Valutazione Offerta Tecnica](#)

10. METODO DI CALCOLO PER LA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Per approfondimenti scaricare l'[Allegato delle Formule](#)

FORMULA	
Valore Assoluto	
Ribasso Massimo	
Massimo Sconto	
Ribasso Massimo non Lineare	ALFA (Valore compreso tra 0,1 e 1)
Massimo Sconto non Lineare	ALFA (Valore compreso tra 0,1 e 1)
Valore Soglia dei Ribassi	COEFFICIENTE X
Valore Soglia Sconti	COEFFICIENTE X
Valore Soglia dei Ribassi Condizionata	COEFFICIENTE X
Valore Soglia Sconti Condizionata	COEFFICIENTE X
Valore Assoluto per Concessioni	
Ribasso Percentuale per Concessioni	
Max Spread a Scalino	ALFA (Valore compreso tra 0,1 e 1)
Min Spread a Scalino	ALFA (Valore compreso tra 0,1 e 1)
Esponenziale (3 - 4 - 5 - 6)	ESPONENTE
Altra Metodologia di valutazione	

8 di 13





11. REQUISITI

11.1. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE

Art. 100, comma 1 del D. Lgs. 36/2023

Idoneità Professionale (*)

Iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Iscrizioni richieste per provare l'idoneità tecnica dell'Operatore Economico es: registri o albi se prescritta dalla legislazione vigente per l'esercizio, da parte del concorrente, dell'attività oggetto di appalto.

Capacità Economica e Finanziaria

Fatturato globale maturato nel triennio precedente almeno pari a:

Ulteriori Requisiti Economico-Finanziari previsti dalla Normativa Vigente

9 di 13

Capacità Tecnica e Professionale

Esecuzione negli ultimi tre anni di almeno n° _____ servizi / forniture analoghi a [indicare il tipo di servizio/fornitura analogo che si richiede] di importo minimo pari a Euro [indicare l'importo]:

Descrizione

Importo

Ulteriori Requisiti Tecnico-Professionali previsti dalla Normativa Vigente





11.2. RIPARTIZIONE DEL POSSESSO DEI REQUISITI PER I SOGGETTI PLURIMI

Artt. 67 e 68 del D. Lgs. 36/2023

12. SOPRALLUOGO

Non Richiesto

Obbligatorio

Facoltativo

Riferimenti

13. CAMPIONATURA

NO

SI

Riferimenti

10 di 13

14. LIMITAZIONI AL SUBAPPALTO

Art. 119 del D. Lgs. 36/2023

L'affidatario deve eseguire direttamente le seguenti prestazioni:

indicare quali





Ciò in ragione dell'esigenza di garantire:

indicare le motivazioni

Le seguenti prestazioni possono essere subappaltate ma non possono, a loro volta, essere oggetto di ulteriore subappalto:

indicare quali

Ciò in ragione dell'esigenza di garantire:

indicare le motivazioni





15. METODO DI CALCOLO PER LE OFFERTE ANORMALMENTE BASSE (*)

15.1. ESCLUSIONE AUTOMATICA

Applicabile nel caso di aggiudicazione con il criterio del prezzo più basso, di contratti di appalto di lavori o servizi di importo inferiore alle soglie di rilevanza europea.

*Per approfondimenti consultare l'Allegato **Metodi di Calcolo della Soglia di Anomalia***

Metodo A

Metodo B

Metodo C

15.2. VALUTAZIONE ANOMALIA

Indicare gli elementi specifici o i criteri/parametri in base ai quali si ritiene anormalmente bassa un'offerta.

A mero titolo di esempio potrebbe essere adottata la seguente modalità *“La congruità delle offerte è valutata sulle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara. Il calcolo di cui al primo periodo è effettuato ove il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre”*.





16. EVENTUALI ALLEGATI

Capitolato
Determina
DUVRI
Schema di Contratto
Dettaglio Offerta Economica
Planimetrie

17. NOTE AGGIUNTIVE



AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR CAFFETTERIA E DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI PRESSO LA SEDE DELL'UNIVERSITÀ DELLA VALLE D'AOSTA – UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE D'AOSTE, SITA IN AOSTA, IN VIA MONTE VODICE, NONCHÉ DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDE ED ALIMENTI SOLIDI PRECONFEZIONATI A MEZZO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI E DELLA FORNITURA ED INSTALLAZIONE DI REFRIGERATORI D'ACQUA A RETE IDRICA, IN NOLEGGIO, PRESSO LE SEDI DELL'UNIVERSITÀ.

ALLEGATO

VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

**QUESTO DOCUMENTO È DI PROPRIETÀ DELLA SOCIETÀ IN.VA. S.P.A.
OGNI DIVULGAZIONE, RIPRODUZIONE O CESSIONE DI CONTENUTI A TERZI DOVRÀ ESSERE AUTORIZZATA DALLA STESSA.**



1 VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

Il concorrente dovrà predisporre un'offerta tecnica, completa e dettagliata, che descriva le modalità di esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto prendendo in considerazione gli elementi di valutazione.

1.1 SPECIFICHE RICHIESTE PER GLI ELABORATI OGGETTO DI VALUTAZIONE

A titolo indicativo:

- numero pagine massimo 5, formato A4
- tipo carattere Times New Roman
- corpo 12
- numero allegati massimo 5

1.2 TABELLA CRITERI DI VALUTAZIONE

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE		P.TI D MAX	P.TI Q MAX	P.TI T MAX
1	ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI	30	1.1	ORGANIZZAZIONE PROPOSTA	15		15
			1.2	RISPETTO CLAUSOLA SOCIALE	10		10
			1.3	RECUPERO ALIMENTI RESIDUATI E STRATEGIE ANTI SPRECO	5		5
2	COMPOSIZIONE DEL MENU	30	2.1	LIVELLO QUALITATIVO	15		15
			2.2	VARIETÀ DELLE PROPOSTE	15		15
3	ALLESTIMENTO DELLA ZONA RELATIVA AI TAVOLI E ALLE SEDUTE DEL BAR CAFFETTERIA	10	/		10		10
4	ALLESTIMENTO DEI PUNTI DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE E SNACK NONCHÉ DI REFRIGERATORI DI ACQUA NELLE SEDI DI ATENEO	10	4.1	NUMERO E IL TIPO DI DISTRIBUTORI	2		10
			4.2	TIPOLOGIE, CARATTERISTICHE QUANTITÀ PRODOTTI	2		
			4.3	PERCENTUALE DI SNACK E PRODOTTI DI TIPO ARTIGIANALE	6		
5	VALUTAZIONE ELEMENTO PREZZO (OFFERTA ECONOMICA): RIALZO SUL CANONE.	20				20	20
Totale		100			80	20	100





D MAX - Punteggi discrezionali: Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i “Punteggi discrezionali”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell’esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Q MAX - Punteggi quantitativi: Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i “Punteggi quantitativi”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

T MAX - Punteggi tabellari: Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i “Punteggi tabellari”, vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell’offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.





1.2.1 Elementi Di Valutazione Di Natura Discrezionale (D)

I punteggi si otterranno applicando il metodo:

scegliere una delle alternative previste

confronto a coppie.

attraverso la trasformazione in coefficienti variabili tra zero e uno della somma dei valori attribuiti dai singoli commissari;

media dei punteggi discrezionali attribuiti dai commissari.

1.2.2 Elementi Di Valutazione Di Natura Quantitativa (Q)

I punteggi si otterranno applicando la seguente formula **$V(a)_i = Ra/R_{max}$**

dove:

Ra = valore dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)

Rmax = valore dell'offerta più conveniente

Indicare una formula:

4 di 9

1.2.3 Elementi Di Valutazione Di Natura Tabellare (T)

Indicare gli elementi da richiedere:





1.3 SOGLIA DI SBARRAMENTO AL PUNTEGGIO TECNICO (Facoltativo)

- NO
 SI

Al fine di fissare un livello qualitativo al di sotto del quale l'offerta non può essere presa in considerazione, è prevista la soglia di sbarramento della componente qualitativa dell'offerta, fissata in 60 punti.

Nel caso in cui sia prevista una riparametrazione dei punteggi tecnici il superamento della soglia di sbarramento sarà calcolato: **NON È PREVISTA LA RIPARAMETRAZIONE**

- prima della riparametrazione
 dopo la riparametrazione

Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento: **60 punti, sulla componente qualitativa del punteggio; pertanto, per gli operatori economici che non raggiungeranno almeno 60 punti non sarà aperta la busta dell'offerta economica.**

- Indicare la Soglia Minima Punteggio Tecnico sul Totale

- Indicare eventuali criteri per i quali è prevista la Soglia Minima di Sbarramento
 1. Organizzazione dei servizi;
 2. Composizione del menù e varietà dei prodotti offerti nei distributori;
 3. Allestimento della zona relativa ai tavoli e alle sedute del bar caffetteria con tavola calda;
 4. Allestimento dei punti di distribuzione automatica di bevande e snack nonché di refrigeratori di acqua nelle sedi di ateneo.

5 di 9

DESCRIZIONE DEL CRITERIO	PUNTEGGIO	SOGLIA MINIMA PUNTEGGIO
1. ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI. Progetto di gestione dei servizi di bar caffetteria e di somministrazione di alimenti e di distributori automatici e semiautomatici di alimenti e bevande, contenente la descrizione delle attività	Fino a 30 punti	20





e del personale in aderenza alle prescrizioni del capitolato.

Saranno valutati:

1. l'organizzazione proposta dal concorrente ritenuta più efficiente nel rispetto delle prescrizioni di capitolato, nello specifico:
 - a. orario di apertura per il servizio di bar caffetteria con tavola calda;
 - b. numero di addetti per il bancone e per la cucina del bar caffetteria con tavola calda;
 - c. numero di addetti al bancone del bar caffetteria con tavola calda con comprovata conoscenza della lingua francese;
 - d. turnazioni orarie del personale addetto al servizio di bar caffetteria con tavola calda al fine di permettere la totale copertura dell'orario di apertura dell'esercizio;
 - e. tempistiche di approvvigionamento con il numero minimo settimanale di passaggi garantiti in relazione al rifornimento degli snack e delle bevande all'interno dei distributori automatici e semiautomatici dislocati nelle diverse sedi dell'Ateneo.
2. Ai fini del rispetto della clausola sociale per le pari opportunità di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate di cui all'articolo 57 del D. Lgs. 36/2023, saranno valutate le proposte che promuovono tali aspetti, in particolare:
 - a. la garanzia di assunzione di personale nel rispetto del principio delle pari opportunità;
 - b. la previsione di assunzione di almeno un soggetto con disabilità o svantaggiato.
3. Progetto per la destinazione del cibo non somministrato e la riduzione dello spreco alimentare. In particolare:





- a. la previsione di doggy bag;
- b. la destinazione delle eventuali eccedenze alimentari (sia del bar caffetteria con tavola calda che dei distributori) ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, anche con la previsione di appositi accordi formalmente sottoscritti.

2. COMPOSIZIONE DEL MENU

Ferma restando la composizione del pasto e menù minimo giornaliero previsto all'articolo 16 del capitolato tecnico, si valuteranno, con riferimento ai menù proposti in fase di domanda di partecipazione alla presente gara:

1. il livello qualitativo proposto sia presso il bar caffetteria con tavola calda che per quanto riguarda i prodotti offerti all'interno dei distributori automatici e semiautomatici. In particolare:
 - a. utilizzo di prodotti a km zero e di piccoli produttori agricoli locali, attestato da accordo di collaborazione con un'azienda agricola valdostana, da allegare alla domanda di partecipazione;
 - b. utilizzo di prodotti biologici;
2. saranno oggetto di valutazione la varietà, la stagionalità e la rotazione delle pietanze proposte nei menù del bar caffetteria con tavola calda nonché la varietà e la qualità dei prodotti offerti all'interno dei distributori automatici e semiautomatici.

In particolare, presso il bar caffetteria con tavola calda:

 - a. la proposta di una pietanza di tipo "etnico" quale, a titolo esemplificativo e non esaustivo, la paella, il cous cous, i falafel, i tacos;
 - b. le proposte in menù di piatti per utenti con particolari esigenze

Fino a 30 punti

20





- alimentari (vegetariani, vegani, celiaci, intolleranti al lattosio, ...);
- c. la proposta di centrifughe, frullati, smoothie, estratti e acque aromatizzate;
- d. un'alta percentuale dei prodotti da forno (pane, focacce, pizzette e brioche) freschi.

<p>3. ALLESTIMENTO DELLA ZONA RELATIVA AI TAVOLI E ALLE SEDUTE DEL BAR CAFFETTERIA CON TAVOLA CALDA.</p> <p>L'offerente deve fornire un progetto di allestimento della zona relativa ai tavoli e alle sedute. Dovrà presentare la disposizione degli arredi (tavoli, sedie, scaffalature ecc) e indicare il numero e la tipologia dei beni proposti, specificando le loro caratteristiche tecniche, materiche e dimensionali, qualora decidesse di utilizzare arredi ulteriori rispetto a quelli concessi dall'Ateneo.</p> <p>Saranno valutate la funzionalità globale dell'allestimento proposto in relazione alla razionale utilizzazione del locale, le caratteristiche tecniche, estetiche e di funzionalità dei singoli elementi di arredo proposti.</p>	Fino a 10 punti	5
<p>4. ALLESTIMENTO DEI PUNTI DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA NONCHÉ DI REFRIGERATORI DI ACQUA NELLE SEDI DI ATENE0, E VARIETÀ DEI PRODOTTI OFFERTI.</p> <p>L'offerente deve fornire un progetto contenente:</p> <ol style="list-style-type: none">1. il numero e il tipo di distributori automatici di bevande e snack, da installare nelle sedi, compatibilmente con gli impianti idrici ed elettrici, in fase di predisposizione per la sola sede di Testafochi, da concordare nell'ambito del sopralluogo con l'Ateneo ai fini della predisposizione;2. le tipologie, le caratteristiche e la quantità di bevande e snack offerti e i prezzi al pubblico degli stessi;	Fino a 10 punti	5





3. per quanto concerne i prodotti offerti all'interno dei distributori automatici e semiautomatici verrà valutata la percentuale di snack e prodotti di tipo artigianale, adatti a una dieta variegata e salutare (biologico, senza glutine, senza lattosio, ...).

VALUTAZIONE ELEMENTO PREZZO (OFFERTA ECONOMICA), PREVIO SUPERAMENTO DEL PUNTEGGIO MINIMO DI 60 SULLA COMPONENTE TECNICA.

Il "Punteggio economico" sarà attribuito sul rialzo del Canone annuo di concessione di euro 35.000,00 di cui all'articolo 29 del capitolato.

Fino a 20 punti

