CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato mediante il metodo delle offerte segrete, secondo le modalità previste dagli articoli 73 lettera c) e 76, 2° comma del R.D. 23 maggio 1924, n. 827. In particolare, verrà applicato il criterio della offerta economicamente più vantaggiosa.
La valutazione dell'offerta sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

- offerta tecnica massimo **70 punti**;
- offerta economica massimo **30 punti**;

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica verrà attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella tabella seguente.

I punteggi fissi e predefiniti saranno attribuiti mediante criteri di tipo "on-off" e di tipo discrezionali.

1) <u>COMPONENTE TECNICA</u>

A	***QUALITÀ OFFERTA GASTRONOMICA***	**PUNTEGGIO MAX 2**	
	Criterio ON-OFF	SI	NO
A1	Stella Michelin		
A2	Stella Verde Michelin		
A3	Tre Forchette Gambero Rosso		
A4	Cappelli Espresso		
B	***MANUTENZIONE STRAORDINARIA***	**PUNTEGGIO MAX 15**	
	Criterio ON-OFF	SI	NO
C	***APERTURA CONTINUATIVA***	**PUNTEGGIO MAX 15**	
	Criterio ON-OFF	SI	NO
D	***GESTIONE AUTONOMA E INDIPENDENTE***	**PUNTEGGIO MAX 15**	
	Criterio ON-OFF	SI	NO
E	***MAX n.5 GIORNATE, O PARTE DI ESSE, DI UTILIZZO DA PARTE DEL COMUNE DI MONZA***	**PUNTEGGIO MAX 8**	
	Criterio discrezionale		
F	***VALORIZZAZIONE DI ELEMENTI PECULIARI DELLA CITTA' DI MONZA MEDIANTE UN PROGETTO GESTIONALE DI SERATE A TEMA***	**PUNTEGGIO MAX 15**	
	Criterio discrezionale		
	TOTALE		

2) <u>COMPONENTE ECONOMICA</u>

	MIGLIORE OFFERTA IN RIALZO RISPETTO AL CANONE POSTO A BASE DI GARA	**PUNTEGGIO MAX 30**
	TOTALE	

CRITERI MOTIVAZIONALI E CONTENUTO DELL'OFFERTA TECNICA

A: QUALITÀ OFFERTA GASTRONOMICA

Per il presente elemento di valutazione, il punteggio sarà attribuito qualora il concorrente dimostri che il soggetto che assumerà la gestione operativa dell'attività di ristorazione nell'immobile oggetto di concessione (operatore economico, impresa esecutrice, società controllata o collegata incaricata della gestione, direttore responsabile dell'esercizio) abbia gestito, per un periodo non inferiore a ventiquattro mesi, anche non consecutivi, nei cinque anni antecedenti la data di scadenza per la presentazione delle offerte, almeno un esercizio di ristorazione che abbia conseguito uno dei seguenti riconoscimenti:

A1_Stella Michelin
A2_Stella Verde Michelin
A3_Tre Forchette Gambero rosso
A4_Cappelli Espresso

In caso di partecipazione in forma aggregata, ai fini dell'attribuzione del punteggio, il riconoscimento, elencato in precedenza, dovrà appartenere al soggetto che assumerà la gestione operativa dell'attività di ristorazione nell'immobile oggetto di concessione. Il concorrente deve allegare la/le certificazioni, se presenti, attestanti il conseguimento dei riconoscimenti sopra citati.

B: MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Per il presente elemento, sarà oggetto di attribuzione del punteggio l'impegno a farsi carico integralmente, a propria cura e spese (esenti gli oneri economici che saranno a carico del Comune di Monza), della manutenzione straordinaria dell'immobile e delle relative pertinenze esterne per tutto il periodo della concessione, garantendo così la salvaguardia del valore del patrimonio pubblico e la continuità dell'esercizio dell'attività.

C: APERTURA CONTINUATIVA

Per il presente elemento di valutazione, il concorrente si impegna a presidiare l'immobile costantemente, garantendone il controllo e la cura con un servizio continuo in fascia oraria minima, dalle ore 07.30 alle ore 24.00, attraverso la varietà dei servizi integrati nell'arco della giornata, adattandosi alle esigenze di coloro che frequenteranno il locale (es. servizio bar/caffetteria al mattino, tavola calda/lunch a pranzo, sala da tè nel pomeriggio, ristorante la sera). Si richiede, perciò, la capacità di trasformare l'edificio in un punto di riferimento vivo e multifunzionale, aperto alla cittadinanza e non solo. Gli orari di esercizio dell'attività potranno essere soggetti a specifiche ordinanze, limitative o estensive, da parte dell'Amministrazione Comunale.

D: GESTIONE AUTONOMA E INDIPENDENTE

Per il presente elemento, il concorrente partecipa disgiuntamente da qualsiasi struttura organizzativa di tipo affiliativa, di catena o di franchising, garantendo l'unicità del centro decisionale, agendo in piena autonomia imprenditoriale, privo di vincoli o di format commerciali.

E: MAX n.5 GIORNATE, O PARTE DI ESSE, DI UTILIZZO DA PARTE DEL COMUNE DI MONZA

Per il presente criterio, il concorrente si impegna a concedere, a titolo gratuito, un massimo di n.5 giornate, o parte di esse, esclusa l'attività di ristorazione, al Comune di Monza per eventi in collaborazione con Enti del territorio. Eventuali giornate concesse oltre le 5 cinque stabilite, non verranno prese in considerazione.

F: VALORIZZAZIONE DI ELEMENTI PECULIARI DELLA CITTA' DI MONZA MEDIANTE UN PROGETTO GETIONALE DI SERATE A TEMA

Per il presente criterio, il concorrente svilupperà una proposta che illustri quali elementi peculiari ed eventi storicamente consolidati, tipici della città di Monza e del contesto, decida di valorizzare attraverso la realizzazione di specifiche serate a tema, distribuite nell'arco dell'anno, indicandone frequenza, tipologia e ogni elemento utile per la valutazione. La valorizzazione potrà essere ottenuta anche attraverso il coinvolgimento di associazioni e soggetti senza fini di lucro presenti sul territorio.

Al punteggio discrezionale della tabella, è attribuito un giudizio attraverso l'attribuzione di un coefficiente, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario secondo la seguente tabella:

Giudizio	Coefficienti	Motivazione
Ottimo	1	La descrizione del parametro nel progetto candidato ha caratteristiche tecnico-qualitative di OTTIMO LIVELLO rispetto a quanto richiesto ed alle esigenze del Servizio.
Buono	0,80	La descrizione del parametro nel progetto candidato ha caratteristiche tecnico-qualitative di LIVELLO MOLTO BUONO rispetto a quanto richiesto ed alle esigenze del Servizio.
Sufficiente	0,60	La descrizione del parametro nel progetto candidato ha caratteristiche tecniche-qualitative rispondenti in maniera SUFFICIENTE a quanto richiesto ed alle esigenze del Servizio.
Insufficiente	0,50	La descrizione del parametro nel progetto candidato ha caratteristiche tecniche-qualitative INSUFFICIENTI a quanto richiesto ed alle esigenze del Servizio
Scarso	0,30	La descrizione del parametro nel progetto candidato ha caratteristiche tecniche-qualitative SCARSAMENTE rispondenti o inferiori a quanto richiesto ed alle esigenze del Servizio
Nessuna proposta	0,00	La descrizione del parametro nel progetto candidato ha caratteristiche tecniche-qualitative NON RISPONDENTI a quanto richiesto ed alle esigenze del Servizio.

Tali coefficienti saranno applicati ai fattori ponderali (chiamati punti) indicati per ogni sub criterio come sotto descritto:
1. Ciascun commissario procederà ad attribuire un coefficiente al sub-criterio;
2. Verrà fatta la relativa media tra i coefficienti attribuiti;
3. L'attribuzione del punteggio di ciascun sub-criterio si otterrà pertanto moltiplicando il coefficiente medio per il punteggio massimo previsto per il sub-criterio in esame.

Sia i coefficienti che i punteggi assegnati in sede di valutazione dell'offerta tecnica saranno considerati alla seconda cifra decimale, con arrotondamento di questa all'unità superiore se la terza cifra decimale è pari o superiore a 5.
Il punteggio di ciascun criterio sarà dato dalla somma dei punteggi dei relativi sub-criteri.
La somma dei punteggi relativi a ciascun sub-criterio e/o criterio determinerà il punteggio totale attribuito al progetto tecnico.
Il concorrente non sarà ammesso alla fase di apertura dell'offerta economica, nel caso in cui l'offerta tecnica consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.
Si precisa che sarà motivo di esclusione non sanabile con la procedura di soccorso istruttorio l'indicazione nell'offerta tecnica di elementi economici che si configurino quale violazione del principio della segretezza dell'offerta economica.