

**DIPARTIMENTO DELL'AMMINISTRAZIONE  
PENITENZIARIA  
ENTE DI ASSISTENZA**

**GARA PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL  
SERVIZIO DI CUCINA E BAR-SPACCIO  
PRESSO LA STRUTTURA DEL DIPARTIMENTO  
DELL'AMMINISTRAZIONE PENITENZIARIA  
ROMA**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE  
PER  
L'OFFERTA TECNICA**

**(Allegato "B")**

L'accertamento delle/dei caratteristiche/requisiti minime/i e delle caratteristiche migliorative saranno svolte esclusivamente sulla documentazione tecnica presentata dai concorrenti nella **Busta "B- Offerta TECNICA"**.

Terminata la fase di accertamento del possesso delle caratteristiche/requisiti minime/i richieste/i, la Commissione procederà all'attribuzione del punteggio tecnico con riguardo agli elementi oggetto di valutazione di cui agli artt. 17/2 e 18 del Capitolato, Parte II – Disciplinare di gara-

Pertanto, con riferimento agli elementi di valutazione di seguito elencati, le Offerte Tecniche saranno valutate secondo la seguente formula:

$$P.T. (Punteggio Totale) = PunteggioB1+P.B2+P.B3+P.B4+P.B5+P.B6+P.B7;$$

Con riferimento al criterio "*Punteggio Tecnico*", le offerte saranno valutate sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

<i>Elementi oggetto di valutazione</i>		<i>Punteggio massimo</i>
Capitolato, Art. 17/2, lett. B1	progetto degli spazi, arredamento e attrezzature	5
Capitolato, Art. 17/2, lett. B2	modalità organizzative di gestione della cucina e del bar-spaccio: numero personale che sarà addetto al servizio	8
Capitolato, Art. 17/2, lett. B3	prolungamento orario di apertura	2
Capitolato, Art. 17/2, lett. B4	proposta merceologica	10
Capitolato, Art. 17/2, lett. B5	manutenzione	5
Capitolato, Art. 17/2, lett. B6	esperienza qualificata	7
Capitolato, Art. 17/2, lett. B7	certificazione di qualità	3
<b>P.T. (Punteggio Totale massimo)</b>		<b>40</b>

Si riportano di seguito, con riferimento a ciascuno degli elementi di valutazione dell'offerta tecnica sopra elencati, il punteggio massimo attribuibile ed i criteri che verranno utilizzati ai fini della assegnazione.

**B1 – PROGETTO DEGLI SPAZI, ARREDAMENTO E ATTREZZATURE**

<b>Criteria di valutazione</b>	<b>Punteggio attribuito</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile all'Elemento B1</b>
Proposta di migliorie per adeguamento alla normativa e/o abbellimento per un valore pari o superiore ad €. 8.000,00 (ottomila/00).	5	<b>5</b>
Proposta di migliorie per adeguamento alla normativa e/o abbellimento per un valore inferiore a €. 8.000,00 (ottomila/00) e non inferiore a €. 5.000,00 (cinquemila/00).	3	
Proposta di migliorie per adeguamento alla normativa e/o abbellimento per un valore inferiore a €. 5.000,00 (cinquemila/00) e non inferiore a €. 2.000,00 (duemila/00).	1	
Proposta di migliorie di attrezzatura migliorie per adeguamento alla normativa e/o abbellimento per un valore inferiore ad €. 2.000,00 (duemila/00).	0 (zero)	

**B2 - MODALITA' ORGANIZZATIVE DI GESTIONE CUCINA E BAR-SPACCIO:  
NUMERO PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

<b>Criteria di valutazione</b>	<b>Punteggio attribuito</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile all'Elemento B2</b>
più di 6 persone addette al servizio (comprese le due unità già in servizio)	8	<b>8</b>
6 persone addette al servizio (comprese le due unità già in servizio)	6	
5 persone addette al servizio (comprese le due unità già in servizio)	4	
4 persone addette al servizio (comprese le due unità già in servizio)	2	
meno di 4 persone addette al servizio	0 (zero)	

**B3- PROLUNGAMENTO ORARI DI APERTURA**

<b>Criteria di valutazione</b>	<b>Punteggio attribuito</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile all'Elemento B3</b>
Allungamento delle fasce orarie obbligatorie di un minimo di 1 ora e apertura il sabato (escluso i festivi)	2	<b>2</b>
Nessun allungamento degli orari e del calendario obbligatorio	0 (zero)	

**B4 – PROPOSTA MERCEOLOGICA**

<b>Criteria di assegnazione Punteggi</b>	<b>Punteggio attribuito</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile all'Elemento B4</b>
<p><b>PROPOSTA MERCEOLOGICA “A”:</b> almeno 4 primi piatti almeno 4 secondi piatti con contorno almeno 4 contorni almeno 2 tipi “insalatone” almeno 2 qualità di vino rosso da 250 ml almeno 2 qualità di vino bianco da 250 ml almeno 4 marche di acqua minerale; almeno cinque diverse farciture di panini, focacce e tramezzini; pizza <u>e</u> pizzette almeno n° 2 marche di birra nazionale e/o estera; almeno quattro tipi di bibite; almeno 3 tipi di analcolici; almeno 3 marche di succhi di frutta; almeno 6 marche di prodotti dolciari (caramelle, cioccolatini, gomme da masticare, merendine, ecc.ecc.); almeno 3 marche di yogurt</p>	10	10
<p><b>PROPOSTA MERCEOLOGICA “B”:</b> almeno 3 primi piatti almeno 3 secondi piatti con contorno almeno 3 contorni almeno 1 “insalatona” almeno 1 qualità di vino rosso da 250 ml almeno 1 qualità di vino bianco da 250 ml almeno 2 marche di acqua minerale; almeno tre diverse farciture di panini, focacce e tramezzini; pizza <u>e</u> pizzette almeno n° 2 marche di birra nazionale e/0 estera; almeno tre tipi di bibite; almeno 2 tipi di analcolici; almeno 2 marche di succhi di frutta; almeno 4 marche di prodotti dolciari (caramelle, cioccolatini, gomme da masticare, merendine, ecc.ecc.); almeno 2 marche di Yogurt</p>	5	
Proposta merceologica inferiore alla precedente “B”	0 (zero)	

## B5- MANUTENZIONE

<b>Criteria di assegnazione Punteggi</b>	<b>Punteggio attribuito</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile all'Elemento B5</b>
Manutenzione ordinaria locali, attrezzatura ed impianti con frequenza periodica bimestrale + Manutenzione straordinaria impianti e attrezzatura entro 48 ore dall'inconveniente.	5	5
Manutenzione ordinaria locali, attrezzatura ed impianti con frequenza periodica superiore al bimestre ed entro i 90 giorni + Manutenzione straordinaria impianti e attrezzatura oltre alle 48 ore ed entro 72 ore dall'inconveniente.	2	
Frequenze delle manutenzioni ordinarie e tempistica delle manutenzioni straordinarie superiori alla formulazione di cui sopra.	0 (zero)	

## B6- ESPERIENZA QUALIFICATA

<b>Criteria di assegnazione Punteggi</b>	<b>Punteggio attribuito</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile all'Elemento B6</b>
1. Aver eseguito regolarmente nei 3 anni precedenti contratti avente per oggetto servizi dello stesso tipo del Capitolato Tecnico presso Forze dell'Ordine o Forze Armate	7	7
2. Aver eseguito regolarmente nei 3 anni precedenti contratti avente per oggetto servizi dello stesso tipo del Capitolato Tecnico presso Amministrazioni Centrali o Locali dello Stato	5	
3. Aver eseguito regolarmente nei 3 anni precedenti contratti avente per oggetto servizi dello stesso tipo del Capitolato Tecnico presso Enti Pubblici	3	
4. Aver eseguito regolarmente nei 3 anni precedenti contratti avente per oggetto servizi dello stesso tipo del Capitolato Tecnico presso Imprese Private con più di centocinquanta dipendenti	2	
5. assenza dei requisiti di cui sopra	0 (zero)	

**B7- CERTIFICAZIONE DI QUALITA'UNI EN ISO 9001-2008**

<b>Criteria di assegnazione Punteggi</b>	<b>Punteggio attribuito</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile all'Elemento B7</b>
Se si è in possesso di Certificazione di qualità EN ISO 9001-2008	3	3
Se <b>non</b> si è in possesso di Certificazione di qualità EN ISO 9001-2008	0 (zero)	

**Ai fini del calcolo del punteggio relativo alla certificazione di qualità nel caso di Consorzi o R.T.I. sarà assegnato il punteggio massimo se tutte le aziende del Consorzio o R.T.I., che espletano tale attività, possiedono la certificazione, zero punti se anche una sola delle aziende del Consorzio o R.T.I. che espletano l'attività non possiede la certificazione.**