

***GARA PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL
SERVIZIO DI BAR-SPACCIO
PRESSO LE STRUTTURE DELL'AMMINISTRAZIONE
PENITENZIARIA DEL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA***

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

(Allegato "C")

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:

$$P.T. (Punteggio Totale) = PunteggioB1+P.B2+P.B3+P.B4+P.B5+P.B6+P.B7+P.B8;$$

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	11
Capitolato, Art. 17/2, lett. B2	modalità di gestione del bar-spaccio	10
Capitolato, Art. 17/2, lett. B3	arredamento e attrezzature	10
Capitolato, Art. 17/2, lett. B4	proposta merceologica	14
Capitolato, Art. 17/2, lett. B5	Manutenzione	7
Capitolato, Art. 17/2, lett. B6	Totalità del servizio	0
Capitolato, Art. 17/2, lett. B7	Esperienza qualificata	9
Capitolato, Art. 17/2, lett. B8	Certificazione di qualità: UNI EN ISO 9001-2008	4
P.T. (Punteggio Totale massimo)		65

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

Criteria di valutazione	Punteggio attribuito	Punteggio massimo attribuibile all'Elemento B1
Proposta di migliorie per adeguamento alla normativa e/o abbellimento per un valore pari o superiore ad € 36.000,00	11	11
Proposta di migliorie per adeguamento alla normativa e/o abbellimento per un valore inferiore a € 36.000,00 e non inferiore a € 28.000,00	9	
Proposta di migliorie per adeguamento alla normativa e/o abbellimento per un valore inferiore a € 28.000,00 e non inferiore a € 24.000,00.....	8	
Proposta di migliorie per adeguamento alla normativa e/o abbellimento per un valore inferiore a € € 24.000,00 e non inferiore a € 20.000,00	6	
Proposta di migliorie per adeguamento alla normativa e/o abbellimento per un valore inferiore a € 20.000,00. e non inferiore a €16.000,00	4	
Proposta di migliorie per adeguamento alla normativa e/o abbellimento per un valore inferiore a € 16.000,00... e non inferiore a € 12.000,00.....	2	
Proposta di migliorie per adeguamento alla normativa e/o abbellimento per un valore inferiore a € 12.000,00 e non inferiore a € 8.000,00...	1	
Proposta di migliorie di attrezzatura migliorie per adeguamento alla normativa e/o abbellimento per un valore inferiore ad € 8.000,00...	0 (zero)	

B2 - MODALITA' ORGANIZZATIVE DI GESTIONE BAR-SPACCIO

Criteri di valutazione	Punteggio attribuito	Punteggio massimo attribuibile all'Elemento B2
Allungamento delle fasce orarie obbligatorie di un minimo di tre ore e apertura nei giorni festivi nelle sedi assunte in concessione	10	10
Allungamento delle fasce orarie obbligatorie di un minimo di due ore e apertura nei giorni festivi nelle sedi assunte in concessione	8	
Allungamento delle fasce orarie obbligatorie di un minimo di tre ore nelle sedi assunte in concessione	6	
Apertura nei giorni festivi nelle sedi assunte in concessione	5	
Allungamento delle fasce orarie obbligatorie di un minimo di due ore nelle sedi assunte in concessione	2	
Nessun allungamento degli orari e del calendario obbligatorio	0 (zero)	

B3- ATTREZZATURE E ARREDAMENTO

Criteri di valutazione	Punteggio attribuito	Punteggio massimo attribuibile all'Elemento B3
Fornitura di migliona di attrezzatura e arredamento per adeguamento alla normativa, efficienza e/o abbellimento per un valore pari o superiore a € 32.000,00	10	10
Fornitura di migliona di attrezzatura e arredamento per adeguamento alla normativa, funzionalità e/o abbellimento per un valore inferiore ad € 32.000,00e non inferiore a €28.000,00	9	
Fornitura di migliona di attrezzatura e arredamento per adeguamento alla normativa, funzionalità e/o abbellimento per un valore inferiore a € 28.000,00 e non inferiore a €24.000,00.....	8	
Fornitura di migliona di attrezzatura e arredamento per adeguamento alla normativa, funzionalità e/o abbellimento per un valore inferiore a € 24.000,00 e non inferiore a €20.000,00	7	
Fornitura di migliona di attrezzatura e arredamento per adeguamento alla normativa, funzionalità e/o abbellimento per un valore inferiore a € 20.000,00 e non inferiore a €16.000,00	6	
Fornitura di migliona di attrezzatura e arredamento per adeguamento alla normativa, funzionalità e/o abbellimento per un valore inferiore a € 16.000,00 e non inferiore a €12.000,00	5	
Fornitura di migliona di attrezzatura e arredamento per adeguamento alla normativa, funzionalità e/o abbellimento per un valore inferiore a € 12.000,00 e non inferiore a €8.000,00	3	
Fornitura di migliona di attrezzatura e arredamento per adeguamento alla normativa, funzionalità e/o abbellimento per un valore inferiore a € 8.000,00 e non inferiore a €4.000,00	2	
Fornitura di migliona di attrezzatura e arredamento per adeguamento alla normativa, funzionalità e/o abbellimento per un valore inferiore ad € 4.000,00	0 (zero)	

B4 – PROPOSTA MERCEOLOGICA

Criteri di assegnazione Punteggi	Punteggio attribuito	Punteggio massimo attribuibile all'Elemento B4
PROPOSTA MERCEOLOGICA “A”: almeno n° 3 marche di acqua minerale; almeno cinque diverse farciture di panini, focacce e tramezzini; pizza e pizzette almeno n° 2 marche di birra nazionale; almeno 3 marche di birra estera; almeno tre tipi di analcolici; almeno due marche di succhi di frutta; almeno quattro marche di prodotti dolciari (caramelle, cioccolatini, gomme da masticare, merendine, ecc.ecc.); almeno tre marche di amaro digestivo	14	14
PROPOSTA MERCEOLOGICA “B” almeno n° 2 marche di acqua minerale; almeno tre diverse farciture di panini, focacce e tramezzini; pizza o pizzette almeno n° 2 marche di birra nazionale; almeno 2 marche di birra estera; almeno due tipi di analcolici; almeno due marche di succhi di frutta; almeno due marche di prodotti dolciari (caramelle, cioccolatini, gomme da masticare, merendine, ecc. ecc.); almeno due marche di amaro digestivo	7	
Proposta merceologica inferiore alla precedente “B”	0 (zero)	

B5- MANUTENZIONE

Criteria di assegnazione Punteggi	Punteggio attribuito	Punteggio massimo attribuibile all'Elemento B5
Manutenzione ordinaria locali, attrezzatura ed impianti con frequenza periodica bimestrale + Manutenzione straordinaria impianti e attrezzatura entro 48 ore dall'inconveniente.	7	7
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.	3	
Frequenze delle manutenzioni ordinarie e tempistica delle manutenzioni straordinarie superiori alla formulazione di cui sopra.	0 (zero)	

B6 TOTALITA' DEL SERVIZIO-

Assunzione dell'impegno ad assumere presso tutte le sedi di strutture penitenziarie di cui all'allegato "A" del capitolato il servizio bar-spaccio in concessione, **oppure** l'esercizio della facoltà di non assumere il servizio di bar-spaccio presso un numero massimo di 3 (tre) strutture con meno di 150 dipendenti in forza.

Criteria di assegnazione Punteggi	Punteggio attribuito	Punteggio massimo attribuibile all'Elemento B6
1. Impegno ad assumere il servizio bar-spaccio in concessione presso tutte e nessuna esclusa delle strutture in elenco (capitolato -allegato "A"-).	0	0
2. Impegno ad assumere il servizio bar-spaccio in concessione con esclusione di una ed una sola struttura con meno di 150 dipendenti complessivamente in forza.	0	
3. Impegno ad assumere il servizio bar-spaccio in concessione con esclusione di due (2) strutture con meno di 150 dipendenti complessivamente in forza.	0	
4. Impegno ad assumere il servizio bar-spaccio in concessione con esclusione di tre (3) strutture con meno di 150 dipendenti complessivamente in forza.	0	

Il Provveditorato della Puglia non attribuirà affatto il punteggio in questione, in quanto il servizio dovrà essere garantito in tutte le sedi in cui sia ora presente un bar-spaccio in gestione diretta.

B7- ESPERIENZA QUALIFICATA

Criteria di assegnazione Punteggi	Punteggio attribuito	Punteggio massimo attribuibile all'Elemento B7
1. Aver eseguito regolarmente nei 5 anni precedenti contratti avente per oggetto servizi dello stesso tipo del Capitolato Tecnico presso Forze dell'Ordine o Forze Armate	9	9
2. Aver eseguito regolarmente nei 5 anni precedenti contratti avente per oggetto servizi dello stesso tipo del Capitolato Tecnico presso Amministrazioni Centrali o Locali dello Stato	7	
3. Aver eseguito regolarmente nei 5 anni precedenti contratti avente per oggetto servizi dello stesso tipo del Capitolato Tecnico presso Enti Pubblici	5	
4. Aver eseguito regolarmente nei 5 anni precedenti contratti avente per oggetto servizi dello stesso tipo del Capitolato Tecnico presso Imprese Private con più di centocinquanta dipendenti	3	
5. assenza dei requisiti di cui sopra	0 (zero)	

B8- CERTIFICAZIONE DI QUALITA'UNI EN ISO 9001-2008

Criteria di assegnazione Punteggi	Punteggio attribuito	Punteggio massimo attribuibile all'Elemento B8
Se si è in possesso di Certificazione di qualità EN ISO 9001-2008	4	4
Se non 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 anche se una sola delle aziende del Consorzio o R.T.I. che espletano l'attività non possiede la certificazione.