



# *Ministero della Giustizia*

DIPARTIMENTO DELL'AMMINISTRAZIONE PENITENZIARIA  
PROVVEDITORATO REGIONALE DELLA SARDEGNA  
09129 CAGLIARI - VIA G.B. TUVERI, 22 - TELEFONO 070.401.294 - 070.401.513 - TELEFAX 070.491.911

---

***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	8
Capitolato, Art. 17/2, lett. B2	modalità di gestione del bar-spaccio	8
Capitolato, Art. 17/2, lett. B3	attrezzature e arredamento	8
Capitolato, Art. 17/2, lett. B4	proposta merceologica	10
Capitolato, Art. 17/2, lett. B5	manutenzione	5
Capitolato, Art. 17/2, lett. B6	totalità del servizio	18
Capitolato, Art. 17/2, lett. B7	esperienza qualificata	5
Capitolato, Art. 17/2, lett. B8	certificazione di qualità: UNI EN ISO 9001-2008	3
<b>P.T. (Punteggio Totale massimo)</b>		<b>65</b>

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

**B1 – PROGETTO DEGLI SPAZI**

<b>Criteri 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	<b>8</b>
Proposta di migliorie per adeguamento alla normativa e/o abbellimento per un valore inferiore a €..... e non inferiore a €.....	6	
Proposta di migliorie per adeguamento alla normativa e/o abbellimento per un valore inferiore a €..... e non inferiore a €.....	5	
Proposta di migliorie per adeguamento alla normativa e/o abbellimento per un valore inferiore a €... e non inferiore a €.....	4	
Proposta di migliorie per adeguamento alla normativa e/o abbellimento per un valore inferiore a €.... e non inferiore a €.....	3	
Proposta di migliorie per adeguamento alla normativa e/o abbellimento per un valore inferiore a €... e non inferiore a €.....	2	
Proposta di migliorie per adeguamento alla normativa e/o abbellimento per un valore inferiore a €.... e non inferiore a €..	1	
Proposta di migliorie di attrezzatura migliorie per adeguamento alla normativa e/o abbellimento per un valore inferiore ad €...	0 (zero)	

**B2 - MODALITA' ORGANIZZATIVE DI GESTIONE BAR-SPACCIO**

<b>Criteria di valutazione</b>	<b>Punteggio attribuito</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile all'Elemento B2</b>
Allungamento delle fasce orarie obbligatorie di un minimo di tre ore e apertura nei giorni festivi nelle sedi assunte in concessione	8	<b>8</b>
Allungamento delle fasce orarie obbligatorie di un minimo di due ore e apertura nei giorni festivi nelle sedi assunte in concessione	6	
Allungamento delle fasce orarie obbligatorie di un minimo di tre ore nelle sedi assunte in concessione	4	
Apertura nei giorni festivi nelle sedi assunte in concessione	3	
Allungamento delle fasce orarie obbligatorie di un minimo di due ore nelle sedi assunte in concessione	1	
Nessun allungamento degli orari e del calendario obbligatorio	0 (zero)	

### B3- ATTREZZATURE E ARREDAMENTO

<b>Criteri di valutazione</b>	<b>Punteggio attribuito</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile all'Elemento B3</b>
Fornitura di miglioria di attrezzatura e arredamento per adeguamento alla normativa, efficienza e/o abbellimento per un valore pari o superiore a € ...	8	<b>8</b>
Fornitura di miglioria di attrezzatura e arredamento per adeguamento alla normativa, funzionalità e/o abbellimento per un valore inferiore ad € .... e non inferiore a €.....	7	
Fornitura di miglioria di attrezzatura e arredamento per adeguamento alla normativa, funzionalità e/o abbellimento per un valore inferiore a € .... e non inferiore a €.....	6	
Fornitura di miglioria di attrezzatura e arredamento per adeguamento alla normativa, funzionalità e/o abbellimento per un valore inferiore a € .... e non inferiore a €.....	5	
Fornitura di miglioria di attrezzatura e arredamento per adeguamento alla normativa, funzionalità e/o abbellimento per un valore inferiore a € .... e non inferiore a €.....	4	
Fornitura di miglioria di attrezzatura e arredamento per adeguamento alla normativa, funzionalità e/o abbellimento per un valore inferiore a € .... e non inferiore a €.....	3	
Fornitura di miglioria di attrezzatura e arredamento per adeguamento alla normativa, funzionalità e/o abbellimento per un valore inferiore a € .... e non inferiore a €.....	2	
Fornitura di miglioria di attrezzatura e arredamento per adeguamento alla normativa, funzionalità e/o abbellimento per un valore inferiore a € .... e non inferiore a €.....	1	
Fornitura di miglioria di attrezzatura e arredamento per adeguamento alla normativa, funzionalità e/o abbellimento per un valore inferiore ad € ...	0 (zero)	

## B4 – PROPOSTA MERCEOLOGICA

Criteri di assegnazione Punteggi	Punteggio attribuito	Punteggio massimo attribuibile all'Elemento B4
<b>PROPOSTA MERCEOLOGICA “A”:</b> almeno n° 3 marche di acqua minerale; almeno cinque diverse farciture di panini, focacce e tramezzini; pizza <b>e</b> 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	10	<b>10</b>
<b>PROPOSTA MERCEOLOGICA “B”</b> almeno n° 2 marche di acqua minerale; almeno tre diverse farciture di panini, focacce e tramezzini; pizza <b>o</b> 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	5	
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.	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 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"-).	18	18
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.	12	
3. Impegno ad assumere il servizio bar-spaccio in concessione con esclusione di due (2) strutture con meno di 150 dipendenti complessivamente in forza.	6	
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	

## 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	5	5
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	4	
3. Aver eseguito regolarmente nei 5 anni precedenti contratti avente per oggetto servizi dello stesso tipo del Capitolato Tecnico presso Enti Pubblici	3	
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	2	
5. Assenza dei requisiti di cui sopra	0 (zero)	

## B8- CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ 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	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 anche se una sola delle aziende del Consorzio o R.T.I. che espletano l'attività non possiede la certificazione.