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:

Elementi oggetto di valutazione		***Punteggio massimo***
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	arredamento e attrezzature	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
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

Criteri 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 €.	8	8
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

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	8	**8**
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

Criteri di valutazione	**Punteggio attribuito**	**Punteggio massimo attribuibile**

		all'Elemento B3
Fornitura di miglioria di attrezzatura e arredamento per adeguamento alla normativa, efficienza e/o abbellimento per un valore pari o superiore a €. …	8	8
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

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	10	**10**
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	5	
Proposta merceologica inferiore alla precedente "B"	0 (zero)	

B5- MANUTENZIONE

Criteri 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.

Criteri di assegnazione Punteggi	**Punteggio attribuito**	**Punteggio massimo attribuibile all'Elemento B8**
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

Criteri di assegnazione Punteggi	**Punteggio attribuito**	**Punteggio massimo attribuibile all'Elemento B6**
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 QUALITA'UNI EN ISO 9001-2008

Criteri di assegnazione Punteggi	**Punteggio attribuito**	**Punteggio massimo attribuibile all'Elemento B7**
Se si è in possesso di Certificazione di qualità EN ISO 9001-2008	3	3
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.