



**Data di pubblicazione:** 20/12/2019

**Nome allegato:** All. 7 Schema Offerta Tecnica.pdf

**CIG:** 8151106974 (Lotto 1); 81511459A3 (Lotto 2); 8151169D70 (Lotto 3); 81511963BB (Lotto 4); 815121750F (Lotto 5);

**Nome procedura:** *Procedura aperta di carattere comunitario ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, in modalità dematerializzata, per l'affidamento del servizio di «ristorazione collettiva presso i Convitti Inps ex Inpdap, situati ad Anagni (Lotto 1), Arezzo (Lotto 2), Caltagirone (Lotto 3), Sansepolcro (Lotto 4), Spoleto (Lotto 5)».*

Procedura aperta di carattere comunitario ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, in modalità dematerializzata, per l'affidamento del servizio di «ristorazione collettiva presso i Convitti Inps ex Inpdap, situati ad Anagni (Lotto 1), Arezzo (Lotto 2), Caltagirone (Lotto 3), Sansepolcro (Lotto 4), Spoleto (Lotto 5)»

**INPS**



Istituto Nazionale Previdenza Sociale

Direzione centrale Risorse Strumentali  
e Centrale Unica Acquisti  
Il Direttore centrale

## **ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE**

Direzione Centrale Risorse Strumentali e Centrale Unica Acquisti

### **Allegato 7 al Disciplinare di Gara**

#### **SCHEMA DI OFFERTA TECNICA**

***Procedura aperta di carattere comunitario ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, in modalità dematerializzata, per l'affidamento del servizio di «ristorazione collettiva presso i Convitti Inps ex Inpdap, situati ad Anagni (Lotto 1), Arezzo (Lotto 2), Caltagirone (Lotto 3), Sansepolcro (Lotto 4), Spoleto (Lotto 5)»***

**Via Ciro il Grande, 21 – 00144 Roma**

**tel. +390659054279 - fax +390659054240**

**C.F. 80078750587 - P.IVA 02121151001**

**Si ricorda che la Relazione Tecnica** dovrà essere suddivisa in capitoli, redatta in lingua italiana, con un numero massimo di 30 pagine (per pagina si intende una facciata di un foglio A4), copertina esclusa e indice compreso, utilizzando il carattere "Verdana" non inferiore a 10, e interlinea singola, margini "normale" (superiore 2,5 cm, inferiore/destra/sinistra 2 cm).

Si ricorda altresì che la Relazione Tecnica dovrà essere coerente con quanto previsto nel Capitolato e dovrà contenere lo sviluppo degli argomenti indicati all'art. 18 del Disciplinare di Gara, come di seguito riepilogati:

	<b>CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
<b>A. Servizio di ristorazione e di distribuzione Pasti</b>		<b>40</b>
<b>A.1</b>	Organizzazione del processo di approvvigionamento (modalità di selezione dei fornitori delle derrate; utilizzo di una maggiore quota percentuale di alimenti con le caratteristiche di cui all'Allegato 1 del D.M. 25 luglio 2011 rispetto alle percentuali ivi previste; capacità di creare rapporti sinergici con i fornitori; possesso di strumenti che consentano di minimizzare le giacenze di magazzino e comunque di evitare sprechi; eventuale fornitura di pentolame, vasellame e stoviglie da cucina, da tavola e da banco - piatti, bicchieri, tazze, posate, vassoi - sottovassoi in carta e tovaglioli)	8
<b>A.2</b>	Modalità di manipolazione, preparazione e cottura di prodotti alimentari, nel rispetto degli <i>standard</i> indicati nel Capitolato Tecnico e nel relativo allegato (analisi e organizzazione dei principali flussi produttivi; organizzazione logistica; utilizzo di strumenti altamente tecnologici – sensori, software, etc. - purché si evinca l'effettiva efficacia nella realtà operativa dell'impianto in considerazione della specifica capacità produttiva)	9
<b>A.3</b>	Analisi dei flussi produttivi anche in situazioni di urgenza, anche mediante l'impiego del centro di cottura esterno; gestione della preparazione dei pasti in caso di mancato funzionamento della cucina, anche mediante l'impiego del centro di cottura esterno; minore distanza intercorrente tra luogo di cottura esterno e luogo di consumo dei pasti, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza	6
<b>A.4</b>	Caratteristiche tecniche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti crudi o cotti, impiego di prodotti freschi di stagione, biologici, IGP, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	10
<b>A.5</b>	Organizzazione del personale (descrizione del <i>curriculum</i> professionale e formativo del direttore del servizio e del capo cuoco e del personale, inserito dalla Ditta nell'organico dell'impianto – dietista, ispettore di qualità cuochi, etc. -; organico completo del personale, mansionario e giornata lavorativa di ciascuna figura, orario ed unità presenti durante l'arco dell'intera giornata lavorativa 6,00 /22,00; <i>timing</i> operativo di ciascuna unità di personale e, per ciascuna figura, il complessivo monte ore mensile; sviluppo dell'organigramma con indicazione dei criteri adottati per il fabbisogno di manodopera in base al programma di produzione atteso, piano di formazione del personale)	7
<b>B. Servizio di riparazione e manutenzione di attrezzature alberghiere e di ristorazione</b>		<b>24</b>
<b>B.1</b>	Tempistiche e modalità di organizzazione degli interventi manutentivi	4
<b>B.2</b>	Previsione degli interventi finalizzati alla risoluzione di eventuali emergenze presso la Struttura e piano della gestione delle stesse	2
<b>B.3</b>	Sostituzione di arredi presenti negli ambienti comuni (sala pranzo, ecc.), specificandone le relative caratteristiche (tali arredi rimarranno di proprietà dell'Istituto)	4

Procedura aperta di carattere comunitario ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, in modalità dematerializzata, per l'affidamento del servizio di «ristorazione collettiva presso i Convitti Inps ex Inpdap, situati ad Anagni (Lotto 1), Arezzo (Lotto 2), Caltagirone (Lotto 3), Sansepolcro (Lotto 4), Spoleto (Lotto 5)»

<b>B.4</b>	Sostituzione del materiale frangibile e delle utensilerie di cucina, al fine di creare un corredo uniforme (stessa marca, medesimo tipo), specificandone le relative caratteristiche (tali arredi rimarranno di proprietà dell'Istituto)	6
<b>B.5</b>	Sostituzione di apparati o apparecchiature (cucine, forni, friggitrice, ecc.), specificandone le relative caratteristiche (che rimarranno di proprietà dell'Istituto)	8
<b>C. Servizi di igienizzazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali connessi all'erogazione del Servizio di ristorazione e di smaltimento oli esausti</b>		<b>6</b>
<b>C.1</b>	Organizzazione del servizio di pulizia e di sanificazione, comprendente la frequenza del servizio, suddivisa per ciascuna area da trattare, e la predisposizione delle tabelle indicanti i limiti operativi di controllo ed igiene delle superfici	4
<b>C.2</b>	Descrizione delle modalità di gestione dei rifiuti che l'offerente si impegna ad adottare durante l'esecuzione del servizio	1
<b>C.3</b>	Interventi di pulizia straordinaria a seguito di eventi che necessitino di tali interventi	1
<b>TOTALE PUNTEGGIO TECNICO</b>		<b>70</b>

Procedura aperta di carattere comunitario ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, in modalità dematerializzata, per l'affidamento del servizio di «ristorazione collettiva presso i Convitti Inps ex Inpdap, situati ad Anagni (Lotto 1), Arezzo (Lotto 2), Caltagirone (Lotto 3), Sansepolcro (Lotto 4), Spoleto (Lotto 5)»

**Il sottoscritto:** \_\_\_\_\_  
**Nato a:** \_\_\_\_\_ **il** \_\_\_\_\_  
**Residente a:** \_\_\_\_\_ **Provincia di** \_\_\_\_\_  
**via/piazza** \_\_\_\_\_ **n.°** \_\_\_\_\_  
**in qualità di:** (indicare la carica, anche sociale) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
**dell'Operatore/Impresa:** \_\_\_\_\_  
**con sede nel Comune di:** \_\_\_\_\_ **Provincia di** \_\_\_\_\_  
**codice fiscale:** \_\_\_\_\_  
**partita I.V.A.:** \_\_\_\_\_  
**telefono:** \_\_\_\_\_ **fax** \_\_\_\_\_  
**indirizzo di posta elettronica:** \_\_\_\_\_

nella dedotta qualità, presenta la presente **Relazione Tecnica** ed accetta esplicitamente ed incondizionatamente tutte le obbligazioni e condizioni contenute nel Disciplinare di Gara, nel Capitolato Tecnico, nello Schema di Contratto e negli altri allegati, dichiarando di essere disposto ad assumere l'affidamento del «**servizio di ristorazione collettiva presso il Convitto Inps ex Inpdap, situato a [...] (Lotto [...]), CIG [...]**»<sup>1</sup>, secondo quanto di seguito descritto.

---

<sup>1</sup> Indicare la struttura e il lotto.

## Sommario

A.	SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DISTRUZIONE DEI PASTI .....	6
A.1	Organizzazione del processo di approvvigionamento .....	6
A.2	Modalità di manipolazione, preparazione e cottura di prodotti alimentari.....	6
A.3	Analisi dei flussi produttivi anche in situazioni di urgenza e gestione della preparazione dei pasti in caso di mancato funzionamento della cucina .....	6
A.4	Caratteristiche tecniche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti.....	6
A.5	Organizzazione del personale .....	6
B.	SERVIZIO DI RIPARAZIONE E MANUTENZIONE DI ATTREZZATURE ALBERGHIERE E DI RISTORAZIONE .....	6
B.1	Tempistiche e modalità di organizzazione degli interventi manutentivi .....	6
B.2	Interventi straordinari di riparazione .....	6
B.3	Sostituzione di arredi presenti negli ambienti comuni .....	6
B.4	Sostituzione del materiale frangibile e delle utensilerie di cucina.....	6
B.5	Sostituzione di impianti, apparati o apparecchiature.....	7
C.	SERVIZI DI IGIENIZZAZIONE, DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE DEI LOCALI CONNESSI ALL'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SMALTIMENTO OLI ESAUSTI .....	7
C.1	Organizzazione del servizio di pulizia e di sanificazione.....	7
C.2	Modalità di gestione dei rifiuti.....	7
C.3	Interventi di pulizia straordinaria .....	7

## **A. Servizio di ristorazione e distruzione dei Pasti**

*[Descrivere il servizio offerto nel presente paragrafo, con particolare riferimento agli aspetti evidenziati nei seguenti sotto paragrafi]*

### **A.1 Organizzazione del processo di approvvigionamento**

*[Descrivere l'organizzazione del processo di approvvigionamento nel presente paragrafo]*

### **A.2 Modalità di manipolazione, preparazione e cottura di prodotti alimentari**

*[Descrivere le modalità di manipolazione, preparazione e cottura di prodotti alimentari nel presente paragrafo]*

### **A.3 Analisi dei flussi produttivi anche in situazioni di urgenza e gestione della preparazione dei pasti in caso di mancato funzionamento della cucina**

*[Descrivere nel presente paragrafo l'analisi dei flussi produttivi, anche in situazioni di urgenza, la gestione della preparazione dei pasti in caso di mancato funzionamento della cucina, la minore distanza intercorrente tra luogo di cottura esterno e luogo di consumo dei pasti]*

### **A.4 Caratteristiche tecniche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti**

*[Descrivere nel presente paragrafo delle caratteristiche tecniche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti]*

### **A.5 Organizzazione del personale**

*[Descrivere nel presente paragrafo delle caratteristiche tecniche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti]*

## **B. Servizio di riparazione e manutenzione di attrezzature alberghiere e di ristorazione**

*[Descrivere il servizio offerto nel presente paragrafo, con particolare riferimento agli aspetti evidenziati nei seguenti sotto paragrafi]*

### **B.1 Tempistiche e modalità di organizzazione degli interventi manutentivi**

*[Descrivere le tempistiche e modalità di organizzazione degli interventi manutentivi nel presente paragrafo]*

### **B.2 Interventi straordinari di riparazione**

*[Descrivere gli interventi straordinari di riparazione nel presente paragrafo]*

### **B.3 Sostituzione di arredi presenti negli ambienti comuni**

*[Descrivere nel presente paragrafo gli arredi da sostituire e le relative caratteristiche tecniche]*

### **B.4 Sostituzione del materiale frangibile e delle utensilerie di cucina**

*[Descrivere nel presente paragrafo il materiale frangibile delle utensilerie da cucina da sostituire e le relative caratteristiche tecniche]*

### **B.5 Sostituzione di impianti, apparati o apparecchiature**

*[Descrivere nel presente paragrafo gli impianti, gli apparati o le apparecchiature da sostituire e le relative caratteristiche tecniche e le relative caratteristiche tecniche]*

### **C. Servizi di igienizzazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali connessi all'erogazione del Servizio di ristorazione e di smaltimento oli esausti**

*[Descrivere il servizio offerto nel presente paragrafo, con particolare riferimento agli aspetti evidenziati nei seguenti sotto paragrafi]*

#### **C.1 Organizzazione del servizio di pulizia e di sanificazione**

*[Descrivere l'organizzazione del servizio di pulizia e sanificazione nel presente paragrafo]*

#### **C.2 Modalità di gestione dei rifiuti**

*[Descrivere le modalità di gestione dei rifiuti nel presente paragrafo]*

#### **C.3 Interventi di pulizia straordinaria**

*[Descrivere le modalità di gestione dei rifiuti nel presente paragrafo]*

### **[Luogo e Data]**

\_\_\_\_\_.

**Operatore** \_\_\_\_\_

**Sottoscrizione**

*(in caso di raggruppamenti temporanei di Operatori Economici o consorzi ordinari non ancora costituiti, la presente Offerta Tecnica deve essere sottoscritta da tutti gli Operatori raggruppati o consorziati)*

**Operatore** \_\_\_\_\_

**Sottoscrizione**

**Operatore** \_\_\_\_\_

**Sottoscrizione**

**Operatore** \_\_\_\_\_

**Sottoscrizione**

Procedura aperta di carattere comunitario ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, in modalità dematerializzata, per l'affidamento del servizio di «ristorazione collettiva presso i Convitti Inps ex Inpdap, situati ad Anagni (Lotto 1), Arezzo (Lotto 2), Caltagirone (Lotto 3), Sansepolcro (Lotto 4), Spoleto (Lotto 5)»



**Operatore** \_\_\_\_\_

**Sottoscrizione**



**Operatore** \_\_\_\_\_

**Sottoscrizione**

