

Procedura aperta di carattere comunitario ai sensi dell'art. 55, comma 5, del D.Lgs. n. 163/2006, per l'affidamento della gestione global service della Casa Albergo ex Inpdap "La Pineta" di Pescara.

INPS

Istituto Nazionale Previdenza Sociale



ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE

Direzione Centrale Risorse Strumentali

CENTRALE ACQUISTI

Allegato 4 b al Disciplinare di Gara

SCHEMA OFFERTA TECNICO-ORGANIZZATIVA

Procedura aperta di carattere comunitario ai sensi dell'art. 55, comma 5, del D.Lgs. n. 163/2006, per l'affidamento della gestione global service della Casa Albergo ex Inpdap "La Pineta" di Pescara.

**Via Ciro il Grande, 21 – 00144 Roma
tel. +390659054280 - fax +390659054240
C.F. 80078750587 – P.IVA 02121151001**

Procedura aperta di carattere comunitario ai sensi dell'art. 55, comma 5, del D.Lgs. n. 163/2006, per l'affidamento della gestione global service della Casa Albergo ex Inpdap "La Pineta" di Pescara.

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 seguente Offerta tecnico-organizzativa ed accetta esplicitamente ed incondizionatamente tutte le obbligazioni e condizioni contenute nel Bando di Gara, 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 gestione global service della Casa Albergo ex INPDAP "La Pineta" di Pescara»**.

_____ **il** _____

Operatore _____

Sottoscrizione _____

(in caso di RTI e consorzi ordinari costituendi, o aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete sprovviste di soggettività giuridica, la presente Offerta Economica deve essere sottoscritta digitalmente da tutti gli operatori raggruppati, consorziati o aggregati)

Operatore _____

Sottoscrizione _____

Operatore _____

Sottoscrizione _____

INDICE

- A. Piano gestionale del servizio di pulizia, sanificazione, derattizzazione, disinfestazione Servizi di ristorazione – da pag. [...] a pag. [...]**
- B. Piano di organizzazione del servizio di lavanderia e guardaroba – da pag. [...] a pag. [...]**
- C. Piano di organizzazione dei servizi di ristorazione Servizio di lavanderia e guardaroba - da pag. [...] a pag. [...]**
- D. Programma delle attività di manutenzione Servizi di Manutenzione – da pag. [...] a pag. [...]**

La **Relazione Tecnica**, dovrà essere redatta in lingua italiana per un massimo di 30 pagine usando il carattere Verdana 11, suddivisa in capitoli e coerente con quanto previsto nel Capitolato Tecnico e stabilito dall'art. 13, comma 15 del Disciplinare e dei relativi allegati. Di seguito sono riepilogati gli argomenti.

	CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO MASSIMO
A. Piano gestionale del servizio di pulizia, sanificazione, derattizzazione, disinfestazione		22
A.1	Organizzazione del servizio di pulizia comprendente la frequenza del servizio suddivisa per ciascuna area da trattare (nel rispetto degli <i>standard</i> stabiliti nell'allegato 2-bis al Capitolato Tecnico); ore totali di servizio giornaliero; orari di svolgimento in relazione alla vita della struttura	5
A.2	Modalità e tecniche di intervento ritenute più idonee in relazione alla specifica tipologia del servizio, tra cui l'eventuale maggior numero di cambi biancheria rispetto a quanto previsto all'art. 6.1 a) del Capitolato Tecnico	3
A.3	Numero di persone impiegate, suddiviso per qualifica/mansione e relativo monte ore giornaliero	3
A.4	Descrizione delle misure di gestione ambientale che l'offerente si impegna ad adottare durante l'esecuzione del servizio	4
A.5	Numero di interventi previsti per ciascun tipo di servizio di sanificazione, derattizzazione e disinfestazione (nel rispetto degli <i>standard</i> stabiliti all'art. 6.1 a) del Capitolato Tecnico); metodologia e tecnica di intervento, ivi comprese le modalità di diluizione dei prodotti di sanificazione	5
A.6	Interventi di pulizia straordinaria a seguito di opere di manutenzione o altri eventi che necessitino di tali interventi	2
B. Piano di organizzazione del servizio di lavanderia e		6

	CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO MASSIMO
guardaroba		
B.1	Orari di svolgimento in relazione alla vita della struttura, fornitura di dotazioni extra (nel rispetto degli standard previsti all'art. 6.1 b) del Capitolato Tecnico).	4
B.2	Numero di persone impiegate, suddiviso per qualifica/mansione e relativo monte ore giornaliero	2
C. Piano di organizzazione dei servizi di ristorazione		20
C.1	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'art. 5.3.1 dell'allegato al D.M. 25 luglio 2011 rispetto alle percentuali ivi previste; impiego di prodotti freschi di stagione; 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)	5
C.2	Modalità di manipolazione, preparazione e cottura di prodotti alimentari - nel rispetto degli <i>standard</i> indicati all'art. 6.2 del Capitolato Tecnico e nel relativo allegato 2- <i>ter</i> (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)	4
C.3	Sistema e tempi di produzione e somministrazione dei pasti 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	5

	CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO MASSIMO
	distanza intercorrente tra luogo di cottura esterno e luogo di consumo dei pasti, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza	
C.4	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)	6
D. Programma delle attività di manutenzione		12
D.1	Tempistiche e modalità di organizzazione degli interventi; previsione di ulteriori interventi straordinari di riparazione, entro le 6 ore dall'evento, per risolvere eventuali emergenze presso la struttura	4
D.3	Utilizzo di adeguate misure di gestione ambientale nello svolgimento degli interventi di manutenzione delle aree verdi attraverso (misure per contrastare le principali malattie delle piante e per tenere i parassiti sotto controllo, riducendo al minimo l'utilizzo di prodotti fitosanitari; elenco dei prodotti che l'offerente prevede di utilizzare in caso di patologie resistenti alle misure indicate; tecniche di taglio dell'erba a basso impatto ambientale)	2
D.4	Sostituzione di arredi presenti negli ambienti comuni (sala pranzo, sala tv ecc.), specificandone le relative caratteristiche (tali arredi rimarranno di proprietà dell'Istituto)	3

Procedura aperta di carattere comunitario ai sensi dell'art. 55, comma 5, del D.Lgs. n. 163/2006, per l'affidamento della gestione global service della Casa Albergo ex Inpdap "La Pineta" di Pescara.

	CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO MASSIMO
D.5	Fornitura e installazione di condizionatori, con tecnologia inverter, e frigobar di classe A nei locali sprovvisti e sostituzione di quelli presenti (che rimarranno di proprietà dell'Istituto)	3