



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

Gara europea a procedura aperta ad evidenza pubblica a lotti per l'affidamento della gestione global service presso le Case di soggiorno ex ENAM site in Lorica di Pedace (CS) (lotto 1), San Cristoforo al Lago (TN) (lotto 2), Fiuggi (FR) (lotto 3), Silvi Marina (TE) (lotto 4) e Farra di Soligo (lotto 5), ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006

Lotto

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

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 presso la Casa di soggiorno ex ENAM sita in [1]** ».

[1] Indicare la struttura ed il lotto, Lorica di Pedace (CS) (lotto 1), San Cristoforo al Lago (TN) (lotto 2), Fiuggi (FR) (lotto 3), Silvi Marina (TE) (lotto 4) e Farra di Soligo (lotto 5).

_____ 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 Tecnica deve essere sottoscritta 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. [...]**
- E. Valenza sociale dell'utilizzo diretto della struttura da parte dell'operatore – da pag. [...] a pag. [...]**

La **Relazione Tecnica**, dovrà essere redatta in lingua italiana per un massimo 30 pagine (per pagina si intende una facciata di un foglio A4) usando il carattere Verdana 10, interlinea 1,0, suddivisa in capitoli e coerente con quanto previsto nel Capitolato Tecnico e stabilito dall'art. 13, comma 13 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		19
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- <i>bis</i> al Capitolato Tecnico); ore totali di servizio giornaliero; orari di svolgimento in relazione alla vita della struttura	4
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 di impegna ad adottare durante l'esecuzione del servizio	3
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	4
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 guardaroba		6
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		18
C.1	Organizzazione del processo di approvvigionamento (modalità di selezione dei fornitori delle derrate; utilizzo di una maggiore quota	4

	CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO MASSIMO
	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)	
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)	3
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 distanza intercorrente tra luogo di cottura esterno e luogo di consumo dei pasti, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza	5
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	3

	CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO MASSIMO
	6 ore dall'evento, per risolvere eventuali emergenze presso la struttura	
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
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)	2
D.6	Proposte di manutenzione straordinaria da effettuare sull'immobile	2
	E. Valenza sociale dell'utilizzo diretto della struttura da parte dell'operatore	5
E.1	Sfruttamento continuativo della struttura nei periodi non riservati, per attività di solidarietà e promozione sociale in favore di persone svantaggiate e delle loro famiglie.	5
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO		60