

Direzione Centrale Acquisti e Appalti

|  |
| --- |
| ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE  Direzione Centrale Acquisti e Appalti  CENTRALE ACQUISTI |
|  |

|  |
| --- |
| **Allegato 6A al Disciplinare di Gara**  **SCHEMA DI RELAZIONE TECNICA**  **Procedura aperta di carattere comunitario, ai sensi dell’art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, volta all’affidamento della «*Gestione in global service della Casa di soggiorno ex ENAM sita in Roma, Piazza dei Giuochi Delfici n° 15*»** |
| **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 Disciplinare di gara, nel Capitolato Tecnico, nello Schema di Contratto e negli altri allegati, dichiarando di essere disposto ad assumere l’affidamento del «Gestione in global service della Casa di soggiorno ex ENAM sita in Roma, Piazza dei Giuochi Delfici n° 15»**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_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 – 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 - da pag. [...] a pag. [...]**

**D. Programma delle attività di manutenzione – da pag. [...] a pag. [...]**

**E. Ambiente ed energia - da pag. [...] a pag. [...]**

**F. 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. 18, comma 5 della 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** | | **20** |
| **A.1** | Organizzazione del servizio di pulizia comprendente la frequenza del servizio suddivisa per ciascuna area da trattare (nel rispetto degli *standard* stabiliti nel Capitolato Tecnico); ore totali di servizio giornaliero; orari di svolgimento in relazione alla vita della struttura | 8 |
| **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. 8 A) del Capitolato Tecnico. | 4 |
| **A.3** | Numero di persone impiegate, suddiviso per qualifica/mansione e relativo monte ore giornaliero. | 4 |
| **A.4** | Numero di interventi previsti per ciascun tipo di servizio di sanificazione, derattizzazione e disinfestazione (nel rispetto degli *standard* stabiliti all’art. 8 A) del Capitolato Tecnico); metodologia e tecnica di intervento, ivi comprese le modalità di diluizione dei prodotti di sanificazione. | 4 |
| **B. Piano di organizzazione del servizio di lavanderia e guardaroba** | | **9** |
| **B.1** | Orari di svolgimento in relazione alla vita della struttura, fornitura di dotazioni extra (nel rispetto degli standard previsti all’art. 8 A) del Capitolato Tecnico). | 9 |
| **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). | 12 |
| **C.2** | Modalità di manipolazione, preparazione e cottura di prodotti alimentari - nel rispetto degli *standard* indicati all’art. 8 A) del Capitolato Tecnico e nel relativo All 2.1 (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);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. | 8 |
| **D. Programma delle attività di manutenzione** | | **10** |
| **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. | 5 |
| **D.2** | 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.3** | Sostituzione di arredi negli ambienti comuni (sala pranzo, sala tv ecc.) specificandone le relative caratteristiche (tali arredi rimarranno di proprietà INPS) | 3 |
| **E. Ambiente ed energia** | | **6** |
| **E.1** | |  | | --- | | Soluzioni proposte per la riduzione del consumo di sostanze chimiche (uso di prodotti riutilizzabili in microfibra; efficienza dei sistemi di dosaggio e relativa formazione del personale, etc.). | | 2 |
| **E.2** | Soluzioni proposte per minimizzare i consumi di energia ed acqua. | 2 |
| **E.3** | Soluzioni proposte per la riduzione dei rifiuti e per incentivare o implementare la raccolta differenziata da parte degli ospiti. | 2 |
|  | **F. Valenza sociale dell’utilizzo diretto della struttura da parte dell’operatore** | **5** |
| **F.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** | **70** |