

Direzione centrale Risorse Strumentali

e Centrale Unica Acquisti

Il Direttore centrale

|  |
| --- |
| ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALEDirezione 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** |

**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 […]*»**[[1]](#footnote-2),secondo quanto di seguito descritto.

***[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**

****

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

****

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



**INDICE**

**A. Servizio di ristorazione e di distribuzione Pasti – da pag. [...] a pag. [...]**

**B. Servizio di riparazione e manutenzione di attrezzature alberghiere e di ristorazione – da pag. [...] a pag. [...]**

**C.** **Servizi di igienizzazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali connessi all'erogazione del Servizio di ristorazione e di smaltimento oli esausti - da pag. [...] a pag. [...]**

***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:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | **CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA** | **PUNTEGGIO MASSIMO** |
| **A. Servizio di ristorazione e di distribuzione Pasti** | **40** |
| **A.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’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 |
| **A.2** | Modalità di manipolazione, preparazione e cottura di prodotti alimentari, nel rispetto degli *standard* 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 |
| **A.3** | 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 |
| **A.4** | 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 |
| **A.5** | Organizzazione del personale (descrizione del *curriculum* 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; *timing* 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.** **Servizio di riparazione e manutenzione di attrezzature alberghiere e di ristorazione** | **24** |
| **B.1** | Tempistiche e modalità di organizzazione degli interventi manutentivi | 4 |
| **B.2** | Previsione degli interventi finalizzati alla risoluzione di eventuali emergenze presso la Struttura e piano della gestione delle stesse | 2 |
| **B.3** | Sostituzione di arredi presenti negli ambienti comuni (sala pranzo, ecc.), specificandone le relative caratteristiche (tali arredi rimarranno di proprietà dell’Istituto) | 4 |
| **B.4** | 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.5** | Sostituzione di apparati o apparecchiature (cucine, forni, friggitrici, ecc.), specificandone le relative caratteristiche (che rimarranno di proprietà dell’Istituto) | 8 |
| **C. Servizi di igienizzazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali connessi all'erogazione del Servizio di ristorazione e di smaltimento oli esausti** | **6** |
| **C.1** | 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 |
| **C.2** | Descrizione delle modalità di gestione dei rifiuti che l’offerente si impegna ad adottare durante l’esecuzione del servizio | 1 |
| **C.3** | Interventi di pulizia straordinaria a seguito di eventi che necessitino di tali interventi | 1 |
| **TOTALE PUNTEGGIO TECNICO** | **70** |

1. Indicare la struttura e il lotto. [↑](#footnote-ref-2)