



Data di pubblicazione: 04/12/2018

Nome allegato: All 6A Relazione Tecnica.pdf

CIG: 77134181E6;

Nome procedura: *Procedura aperta di carattere comunitario smaterializzata in modalità ASP (www.acquistiretepa.it), 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».*



Istituto Nazionale Previdenza Sociale

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 <i>standard</i> 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

	CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO MASSIMO
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 <i>standard</i> 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 <i>standard</i> 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	8

	CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO MASSIMO
	realità 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.	
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

	CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO MASSIMO
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