

OP/EUI/REFS/2019/003

## Gara d'Appalto per l'affidamento del servizio ristorazione, catering e bar dell'Istituto Universitario Europeo

### OFFERTA TECNICA

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato il \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_  
Provincia \_\_\_\_\_ Codice Fiscale n \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_  
dell'impresa / ATI / Consorzio \_\_\_\_\_  
con sede legale in \_\_\_\_\_  
con sede amministrativa in \_\_\_\_\_

### **PRESENTA LA SEGUENTE OFFERTA TECNICA /PROGETTO DI SERVIZIO:**

Si ricorda che la relazione progettuale non potrà superare le 30 pagine (60 facciate) con testo scritto in carattere Arial max 40 righe per facciata in corpo 11.

Il superamento del suddetto numero di pagine o di righe o l'inserimento di allegati non attinenti al progetto, comporterà l'applicazione di **n.2 punti di penalità**, applicata al punteggio attribuito all'offerta progettuale.

### **A1 – MENU E PRODOTTI PROPOSTI PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO (MAX. 30 PUNTI)**

#### **CRITERIO N. 1 – MENU PROPOSTI**

Nella valutazione del menu proposti (invernale ed estivo) che dovranno rispettare la struttura indicata all'articolo xx del Capitolato Speciale d'Appalto, verranno considerate attentamente: la varietà e rotazione delle pietanze, la qualità delle stesse con riferimento all'utilizzo di prodotti biologici, di "filiera corta" ed a marchi DOP, IGP e STG, l'internazionalità delle ricette nonché le possibilità di scelta per utenti vegetariani e vegani. Per ogni menù presentato dovranno essere evidenziati su base giornaliera la quantità di ricette internazionali, di piatti vegetariani e/o vegani.

Particolare importanza verrà data anche al grado di flessibilità nella composizione delle tre tipologie di menu da parte dell'utenza. L'offerente, al fine di rendere più comprensibile il grado di tale flessibilità dovrà redigere uno schema grafico tipo quello illustrato nell'allegato O che sintetizzi in modo sintetico ed intuitivo tale possibilità.

sviluppare

**CRITERIO N. 2 – TIPOLOGIA DI PRODOTTI UTILIZZATI**

Ampliamento della gamma dei prodotti biologici, DOP, IGP e PRODOTTI LOCALI oltre a quelli indicati come obbligatori nell’allegato II I “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari” che il concorrente si impegna ad utilizzare per la preparazione dei pasti. Per ogni categoria di prodotto, DOP, IGP e LOCALI dovrà essere fornito un elenco separato con la descrizione del prodotto offerto.

sviluppare

**A2 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DELLE EMERGENZE (MAX. 20 PUNTI)**

**CRITERIO N. 3 – MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Per le modalità di svolgimento del servizio, si terrà conto del personale impiegato presso ogni struttura, dei tempi di preparazione ed erogazione di pasti, delle modalità di tenuta delle temperature dei pasti.

L’offerta deve illustrare le modalità di gestione degli approvvigionamenti, con particolare attenzione alla qualificazione e stagionalità degli alimenti all’ottimizzazione logistica, allo sviluppo del minor numero di chilometri percorsi su gomma, all’uso responsabile della risorsa idrica, alla selezione dei fornitori con riferimento ai sistemi di controllo adottati.

La relazione tecnica, dovrà descrivere i seguenti aspetti:

- Esplicitare con l’ausilio di una tabella riepilogativa il numero di personale che il concorrente intende impiegare per lo svolgimento del servizio, indicando per ciascuno: la mansione, il livello, il monte ore giornaliero e la sede di appartenenza. Nella tabella deve essere evidenziato in maniera chiara l’organico minimo che dovrà essere sempre presente per far fronte a quanto prescritto dal

presente capitolato nonché gli orari di apertura di bar e mensa che dovranno rispettare come requisito minimo quanto indicato alla tabella I articolo 8 del CSA.

- Le procedure di manutenzione che intende adottare per la manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature di proprietà della Stazione appaltante concesse in comodato d'uso per lo svolgimento del servizio;
- Descrivere le procedure che intende mettere in atto per la pulizia, igiene, sanificazione, disinfestazione e derattizzazione delle strutture concesse in comodato d'uso dalla Stazione appaltante per l'esecuzione del servizio.
- Indicare i metodi e strumenti di monitoraggio della customer satisfaction attraverso indagini, interviste e/o questionari ad hoc i cui contenuti siano concepiti come strumento utile al miglioramento del servizio.
- Descrizione del piano di gestione delle emergenze riportante le modalità proposte per assicurare, per tutta la durata contrattuale, il corretto svolgimento del servizio in caso di: a) mancata consegna delle derrate; b) impossibilità ad utilizzare una o più strutture messe a disposizione dalla Stazione appaltante; c) oppure nel caso guasti agli impianti o malfunzionamenti di apparecchiature e macchinari. Ciascun concorrente dovrà indicare la dislocazione del/i centro/i di cottura alternativo di cui all'articolo 3 del CSA, con capacità di pasti idonea a soddisfare il fabbisogno dell'Istituto.
- Descrivere le soluzioni organizzative ed operative che saranno adottate per ovviare alle assenze di personale con particolare riguardo alle modalità e ai tempi di sostituzione degli addetti assenti per ferie e malattie al fine di garantire la continuità nell'erogazione del servizio.
- Con riguardo al personale impiegato nel servizio, verrà valutato il programma di formazione annuale aggiuntivo rispetto a quanto già previsto dalla Legge. Verranno valutati particolarmente qualificanti gli interventi formativi aventi per oggetto la sicurezza alimentare, la gestione del servizio improntata ad un basso impatto ambientale e le modalità di relazione con la tipologia d'utenza dell'Istituto.
- Procedura di gestione delle non conformità segnalate dal Committente.
- Progetto per il recupero e riutilizzo delle eccedenze di cibo non consumate.

sviluppare

**A3 – MISURE ADOTTATE PER LA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE (MAX 5 PUNTI)**

**CRITERIO N. 4 SOLUZIONI ADOTTATE PER LA RIDUZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI**

Il concorrente dovrà descrivere le modalità che intende adottare per la gestione del servizio nell'ottica del minor impatto ambientale. A titolo esemplificativo: soluzioni finalizzate a minimizzare la produzione dei rifiuti e migliorare la raccolta differenziata, l'utilizzo di mezzi di trasporto ecologici per il trasporto dei pasti, la stagionalità degli alimenti, l'uso di detersivi a basso impatto ambientale, ecc..

sviluppare

**CRITERIO N.5 MIGLIORIE OFFERTE**

Indicare le eventuali proposte migliorative che il concorrente intende offrire senza costi aggiuntivi per la Stazione Appaltante. Saranno valutate proposte migliorative come, per esempio, la proposta per l'installazione di distributori automatici o qualsiasi altra tipologia di servizio ritenuto valido dal concorrente per consentire agli utenti della sede di Villa il Poggiolo di poter usufruire di un servizio sostitutivo al bar ed alla mensa.

Verranno prese in considerazione esclusivamente quelle migliorie che a giudizio insindacabile della Commissione giudicatrice, siano ritenute valide ed effettivamente utili per il miglioramento del servizio. Nel caso in cui la Commissione non ritenga le proposte effettivamente migliorative del servizio, al concorrente sarà attribuito un punteggio pari a 0. Analogamente, qualora la descrizione non consenta di effettuare una valutazione complessiva della proposta, la Commissione non procederà con la valutazione ed al concorrente sarà attribuito punteggio pari a 0.

sviluppare



Luogo e Data \_\_\_\_\_

Firma del Legale Rappresentante \_\_\_\_\_