

MODULO DI OFFERTA TECNICA

Gara con procedura aperta per l'affidamento del servizio ristorazione, catering e bar a ridotto impatto ambientale dell'Istituto Universitario Europeo

Ref: OP/EUI/REFS/2022/003

Il/la sottoscritto/a _____ codice fiscale n. _____
nato/a a _____ il _____
indirizzo _____

in quanto rappresentante legale della seguente persona giuridica: *(solo se l'operatore economico è una persona giuridica)*

⇒ denominazione ufficiale completa: _____

⇒ forma giuridica ufficiale: _____

⇒ indirizzo ufficiale completo: _____

⇒ numero di partita IVA: _____

oppure

a proprio nome *(se l'operatore economico è una persona fisica)*

⇒ numero di partita IVA *(se disponibile)*:

PRESENTA LA SEGUENTE OFFERTA TECNICA:

TABELLA PUNTEGGIO TECNICO				
ASPETTI TECNICO-QUALITATIVI DA VALUTARE			PUNTEGGIO MASSIMO	PAGINE DI RIFERIMENTO NELL'OFFERTA TECNICA
A1	SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO		40	
	A1.1	Attivazione servizi bar e mense	32	
	A1.2	Servizio catering	8	
		Incremento dei servizi rispetto a quelli indicati all'Articolo 15	5	
		Modalità di erogazione (allestimenti, n° camerieri, attrezzature, etc)	3	
A2	Tipologia Menù		25	
	A2.1	Menù mensa	15	
		Originalità e varietà	5	
		Qualità delle derrate alimentari	5	
		Percentuale di piatti vegetariani/vegani	5	
	A2.2	Menù catering	10	
		Qualità delle derrate alimentari	6	
		Originalità e varietà	4	
B	Contenimento dell'impatto ambientale		5	
B.1	Contenimento degli impatti ambientali lungo il ciclo di vita del servizio			

L'offerente deve presentare un'offerta tecnica in cui tratti e sviluppi in modo adeguato, punto per punto, tutti gli aspetti elencati nella suddetta tabella.

Si prega di riempire la tabella di cui sopra inserendo i numeri delle pagine delle sezioni dell'offerta tecnica dedicate a ciascuno dei punti sopra indicati.

DESCRIZIONE:

A – SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO (MAX.40 PUNTI)

A.1.1 ATTIVAZIONE SERVIZI BAR E MENSA (MAX. 32 PUNTI)

Indicare le sedi presso le quali l'impresa intende attivare il servizio ristorazione. Nella proposta dovranno essere specificato in modo chiaro la tipologia di servizio offerto (mensa, bar, mensa e bar, distributori automatici, ecc.), gli orari di apertura ed i menù offerti.

L'impresa, al fine di rendere il momento del pasto più gradevole e funzionale, nei limiti imposti dalle infrastrutture, può proporre una riorganizzazione degli spazi e degli arredi attualmente esistenti.

L'impresa deve indicare le azioni che intende intraprendere per garantire la continuità del servizio nel caso in cui le infrastrutture dell'Istituto siano inagibili.

Il punteggio verrà ripartito sulla base dei servizi attivati. Per ogni servizio bar attivato verranno assegnati 2 punti, per ogni servizio mensa attivato verranno assegnati 5 punti. A parità di servizi erogati verranno presi in considerazione gli orari di apertura e la tipologia di menù offerti in ciascuna sede. Qui di seguito la tabella con la ripartizione dei punteggi massimi possibili.

Elenco delle sedi dove sono presenti infrastrutture per erogare servizi mensa e bar				
Sede	Tipo di infrastruttura presente	Punti per apertura servizio bar	Punti per apertura servizio mensa	Punti totali
Badia Fiesolana	Presenti infrastrutture per servizi mense e bar	2	5	7
Villa Salviati	Presenti infrastrutture per servizi mense e bar	2	5	7
Villa la Fonte	Presenti infrastrutture per servizi mense e bar	2	5	7
Villa Schifanoia	Presenti infrastrutture per servizi mense e bar	2	5	7
Villa il Poggiolo	Presente infrastruttura solo per servizio bar	2		2
Palazzo Buontalenti	Presente area ristoro convertibile in servizio bar	2		2
Total		12	20	32

L'impresa dovrà specificare anche la tipologia di servizio che erogherà al bar fornendo l'elenco dei prodotti che intenderà assicurare. I prodotti offerti dovranno essere di buona qualità e conformi ai requisiti igienico-sanitari prescritti dalle norme vigenti in materia.

A.1.2 SERVIZIO CATERING (MAX. 8 PUNTI)

Il punteggio verrà ripartito sulla base del numero e della tipologia di servizi ed allestimenti offerti in aggiunta a quelli minimi descritti all'articolo 15 del CSA. La valutazione prenderà in considerazione il numero di camerieri offerti in base ai partecipanti, la tipologia di attrezzatura che verrà utilizzata per ogni servizio, il tipo di tovagliato proposto, le decorazioni e quant'altro necessario alla realizzazione del servizio.

A.2 TIPOLOGIA MENU (MAX. 25 PUNTI)

A.2.1 MENU MENSA (MAX. 15 PUNTI)

Nella valutazione del menu proposti 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 del menu, consentendo di poter scegliere tra: **un menù completo** (primo, secondo, contorno, frutta/yogurt/dolce, pane, bevanda); **un menu ridotto** (secondo, contorno, frutta/yogurt/dolce, pane, bevanda); **un menù minimo** (primo, contorno, frutta/yogurt/dolce, pane, bevanda).

A.2.2 MENU CATERING (MAX. 10 PUNTI)

Nella valutazione del menu proposti verranno considerate attentamente la composizione del menù stesso in funzione del tipo di servizio richiesto (pranzo e cena serviti e a buffet, cocktails, ecc.), la varietà e la qualità dei prodotti utilizzati per la preparazione (prodotti biologici, di “filiera corta”, marchi DOP, IGP e STG).

B – CONTENIMENTO DELL’IMPATTO AMBIENTALE (MAX. 5 PUNTI)**B.1 CONTENIMENTO DEGLI IMPATTI AMBIENTALI LUNGO IL CICLO DI VITA DEL SERVIZIO OFFERTO (MAX. 5 PUNTI)**

Il concorrente dovrà descrivere le modalità che intende adottare per la gestione del servizio nell’ottica del minor impatto ambientale. A titolo esemplificativo:

- l’installazione di distributori semiautomatici che erogano acqua microfiltrata e bevande fredde al fine di ridurre il consumo di bottiglie di plastica e lattine;
- la donazione delle eccedenze di cibo mirata a ridurre la produzione dei rifiuti ed a 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 ed adozione di tecniche di pulizia e sanificazione innovative;
- promuovere iniziative, progetti, strategie finalizzate alla riduzione dell’impatto ambientale;

Data: ___ / ___ / 20__

Firma del rappresentante legale dell’operatore economico:
