



Istituto Nazionale Previdenza Sociale



## **ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE**

Direzione Centrale Risorse Strumentali

### **CENTRALE ACQUISTI**

#### **Allegato 4 b al Disciplinare di Gara**

#### **SCHEMA OFFERTA TECNICO-ORGANIZZATIVA**

***Procedura aperta di carattere comunitario ai sensi dell'art. 55, comma 5, del D.Lgs. n.163/2006, per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva presso i Convitti ex INPDAP, situati ad Anagni (Lotto 1), Arezzo (Lotto 2), Caltagirone (Lotto 3), Sansepolcro (Lotto 4), Spoleto (Lotto 5), ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006.***

**Lotto .....**

**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 Bando di Gara, 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 presso il Convitto ex INPDAP sito in [1] .....** ».

[1] Indicare la struttura ed il lotto.

\_\_\_\_\_ **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, migliorativo rispetto a quanto indicato nel Capitolato e nei relativi allegati – da pag. [...] a pag. [...]**

**B. Piano di organizzazione del servizio – da pag. [...] a pag. [...]**

**C. Programma delle attività di manutenzione, gestione delle emergenze, adeguamento, integrazione, ammodernamento delle attrezzature, macchinari migliori - da pag. [...] a pag. [...]**

La **Relazione Tecnica**, dovrà essere redatta in lingua italiana per un massimo di 20 pagine (per pagina si intende una facciata di un foglio A4), esclusa la copertina, usando il carattere Verdana 10, interlinea 1,0, suddivisa in capitoli e coerente con quanto previsto nel Capitolato Tecnico e stabilito dall'art. 13, comma 13 del Disciplinare e dei relativi allegati. Di seguito sono riepilogati gli argomenti.

	<b>CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
	<b>A. Piano gestionale del servizio di pulizia, sanificazione, derattizzazione, disinfestazione, migliorativo rispetto a quanto indicato nel Capitolato e nei relativi allegati</b>	<b>6</b>
<b>A.1</b>	Organizzazione del servizio di pulizia e di sanificazione comprendente la frequenza del servizio suddivisa per ciascuna area da trattare e predisposizione delle tabelle indicanti i limiti operativi di controllo ed igiene delle superfici	4
<b>A.2</b>	Descrizione delle modalità di gestione dei rifiuti che l'offerente si impegna ad adottare durante l'esecuzione del servizio	1
<b>A.3</b>	Interventi di pulizia straordinaria a seguito di opere di manutenzione o altri eventi che necessitino di tali interventi	1
	<b>B. Piano di organizzazione del servizio</b>	<b>34</b>
<b>B.1</b>	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; 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)	6
<b>B.2</b>	Modalità di manipolazione, preparazione e cottura di prodotti alimentari - nel rispetto degli <i>standard</i> 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)	8

	<b>CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
<b>B.3</b>	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
<b>B.4</b>	Caratteristiche tecniche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti crudi o cotti.	8
<b>B.5</b>	Organizzazione del personale (descrizione del <i>curriculum</i> 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; <i>timing</i> 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)	6
<b>C. Programma delle attività di manutenzione, gestione delle emergenze, adeguamento, integrazione, ammodernamento delle attrezzature, macchinari migliorie</b>		<b>30</b>
<b>C.1</b>	Tempistiche e modalità di organizzazione degli interventi manutentivi per l'adeguamento alle normative vigenti e predisposizione del piano di gestione delle emergenze	5
<b>C.2</b>	Previsione degli interventi straordinari di riparazione finalizzati alla risoluzione di eventuali emergenze presso la struttura e piano della gestione delle stesse	3
<b>C.3</b>	Sostituzione di arredi presenti negli ambienti comuni (sala pranzo, ecc.), specificandone le relative caratteristiche (tali arredi rimarranno di proprietà dell'Istituto)	5
<b>C.4</b>	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)	4

Procedura aperta di carattere comunitario ai sensi dell'art. 55, comma 5, del D.Lgs. n.163/2006, per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva presso i Convitti ex INPDAP, situati ad Anagni (Lotto 1), Arezzo (Lotto 2), Caltagirone (Lotto 3), Sansepolcro (Lotto 4), Spoleto (Lotto 5), ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006

	<b>CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
<b>C.5</b>	Sostituzione di impianti, apparati o apparecchiature (cucine, forni, friggitrici, ecc.), specificandone le relative caratteristiche (che rimarranno di proprietà dell'Istituto)	13
<b>TOTALE PUNTEGGIO TECNICO</b>		<b>70</b>