

***CONSIP S.p.A.***

Gara a procedura aperta ai sensi del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 –  
Località La Rustica - Roma

**ALLEGATO 2**

**OFFERTA TECNICA**

**CONSIP S.p.A.**

Gara a procedura aperta ai sensi del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 –  
Località La Rustica - Roma

**ALLEGATO 2 - OFFERTA TECNICA**

La **Busta “B – Offerta Tecnica”** dovrà contenere i seguenti documenti:

1. un indice completo di quanto in essa contenuto, riportante il numero della pagina di riferimento;
2. a pena di esclusione dalla gara, la Relazione Tecnica in originale, in lingua italiana, conforme al fac-simile di seguito riportato, priva di qualsivoglia indicazione (diretta o indiretta) di carattere economico, contenente una descrizione completa e dettagliata dei prodotti e servizi offerti, con riferimento alle relative caratteristiche tecnico organizzative e alle modalità di erogazione dello stesso, in conformità ai requisiti indicati dal Capitolato Tecnico.

La Relazione tecnica, a pena di esclusione, dovrà essere firmata o siglata in ogni sua pagina e sottoscritta nell'ultima pagina:

- nel caso di impresa singola, dal legale rappresentante/procuratore speciale dell'Impresa;
- nel caso di R.T.I. costituito o di Consorzio, dal legale rappresentante/procuratore speciale dell'Impresa mandataria o del Consorzio;
- nel caso di R.T.I. costituendo, dal legale rappresentante/procuratore speciale di tutte le Imprese raggruppande.

Alla Relazione in originale dovranno essere aggiunte due copie, anche su formato elettronico non modificabile (p.es. in formato “.pdf “) ed una copia in formato Word.

Per quanto attiene alla produzione dei documenti su supporto ottico, si rimanda a quanto espresso in proposito al paragrafo 5.3 del Disciplinare.

**La Relazione Tecnica** dovrà necessariamente contenere tutti gli elementi che permettono di caratterizzare il servizio offerto dal punto di vista tecnico organizzativo per la conduzione e la gestione del servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa aziendale, Bar e Distributori automatici. In particolare:

- 1) **INTRODUZIONE**: tale sezione dovrà riportare tutte le indicazioni che l'Impresa ritiene utili al fine di una migliore comprensione dell'offerta, anche con riferimento all'integrazione dei singoli servizi che compongono il Servizio di Ristorazione (mensa, bar, distributori automatici), e della capacità tecnico organizzativa dell'Impresa.
- 2) **CURRICULUM DEL CUOCO**: tale sezione dovrà riportare il profilo del cuoco che si intenderà proporre per l'esecuzione del servizio. Detto curriculum dovrà essere compilato utilizzando la tabella riportata nello schema di Relazione tecnica allegato. Il nominativo del cuoco ed il relativo *curriculum vitae* verrà comunicato dall'Impresa all'atto della firma del contratto.

**CONSIP S.p.A.**

Gara a procedura aperta ai sensi del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

- 3) PROGETTO MIGLIORATIVO DEGLI AMBIENTI, DEL SERVIZIO E DELLE DOTAZIONI TECNOLOGICHE ESISTENTI PRESSO LA CUCINA E PRESSO I LOCALI DI CONSUMO DEI PASTI: il progetto deve riportare una dettagliata esposizione tecnico organizzativa di tutte le indicazioni che l'Impresa ritiene utili al fine di una migliore comprensione dell'offerta, quali ad esempio le modalità con le quali intende organizzare e prestare il servizio (proposte migliorative del servizio: è possibile offrire una diversa modalità di distribuzione dei pasti es. free flow in luogo dell'attuale Self Service, Sistema misto Self Service e approntamento delle preparazioni gastronomiche - calde o fredde - di fronte all'utente e/o isole a tema – pizzeria, grigliaria, prodotti da forno, angolo gastronomia/piatti unici, bibite e dessert), l'organigramma del personale che si intende utilizzare (monte ore settimanale per qualifica e livello retributivo), le modalità con le quali intende migliorare gli ambienti (proposte che potranno rendere più confortevoli o funzionali i locali di consumo o rendere più gradevole il momento del pasto) e le dotazioni tecnologiche (proposte migliorative delle dotazioni tecnologiche esistenti presso la cucina e/o i locali di consumo dei pasti) eventualmente messe a disposizione ed installate dall'Impresa medesima. Dette migliorie descritte nell'allegata **tavola sinottica** a fine contratto resteranno di proprietà dell'Impresa (e potrà riprendersele) oppure diventeranno di proprietà dell'Amministrazione se dichiarato nell'apposita colonna prevista nella tavola richiamata.

Inoltre, se del caso, l'Impresa dovrà presentare, in allegato al presente progetto, i seguenti elaborati, in scala, ai fini della rappresentazione del progetto: **pianta, assonometria e immagini prospettiche delle viste più significative** oltre alla **scheda tecnica/dettaglio ed all'immagine** delle migliorie fornite.

- 4) PROGETTO DI IMPLEMENTAZIONE DEL SERVIZIO BAR E DISTRIBUTORI AUTOMATICI: il progetto deve riportare una dettagliata esposizione tecnico organizzativa riguardante le modalità di articolazione del servizio, le attrezzature, i macchinari e l'arredamento nonché la tipologia e la qualità delle "scenografie" (caratterizzazione degli interni in funzione degli utenti da servire e design degli arredi e delle attrezzature, organizzazione degli spazi, etc..) la pianificazione delle attività fino all'entrata in esercizio del servizio bar (rif. paragrafo "Attivazione del servizio" del capitolato tecnico), l'organigramma del personale che si intende utilizzare (monte ore settimanale per qualifica e livello retributivo) e quant'altro ritenuto necessario ai fini della rappresentazione del servizio offerto. Il progetto dovrà contenere tutte le attività propedeutiche all'erogazione del servizio bar che dovranno essere poste in essere per implementare il servizio richiesto indicando se sono a carico dell'Impresa o dell'Amministrazione nei limiti di quanto rappresentato nel Capitolato tecnico. Si precisa che sarà onere dell'Impresa richiedere ed ottenere le autorizzazioni e le certificazioni, necessarie per l'espletamento del servizio, agli organi competenti. La Stazione appaltante con l'approvazione del progetto non si assume alcuna responsabilità ai fini del rilascio delle eventuali prescritte autorizzazioni e certificazioni da parte degli organi competenti, relative all'espletamento dell'attività in parola.

### **CONSIP S.p.A.**

Gara a procedura aperta ai sensi del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 –  
Località La Rustica - Roma

L'Impresa dovrà fornire l'arredamento, tutte le attrezzature e macchinari che a suo giudizio apparissero funzionali al corretto svolgimento del Servizio. Le attrezzature e i macchinari, messi a disposizione ed installati dall'Impresa medesima, nonché tutte le migliorie proposte, così come rappresentate nell'allegata tavola sinottica a fine contratto resteranno di proprietà dell'Impresa (e potrà riprendersele) oppure diventeranno di proprietà dell'Amministrazione se dichiarato nell'apposita colonna prevista nella tavola richiamata.

Inoltre l'Impresa dovrà presentare, in allegato al presente progetto, i seguenti elaborati, in scala, ai fini della rappresentazione del progetto: pianta, assonometria e immagini prospettiche delle viste più significative (es. bancone, tavoli, sedie, sgabelli complementi di arredo) oltre alla scheda tecnica/dettaglio ed alle immagine delle attrezzature fornite.

Si ricorda, come descritto nel Capitolato tecnico, che l'Impresa dovrà prevedere all'interno dei locali destinati al Servizio Bar una zona dedicata ai Distributori automatici, che detta impresa dovrà installare e gestire. Tale servizio dovrà essere attivo negli orari di chiusura del bar medesimo, per il personale che si trattiene dopo l'orario ordinario di servizio, e dovrà prevedere almeno 1 distributore di bevande calde, 1 distributore di bevande fredde ed 1 distributore di snack confezionati. Si precisa che la zona del bar destinata al consumo dei prodotti del bar (area attrezzata ad es. con tavoli tipo fast food e sgabelli) dovrà essere resa disponibile anche per coloro che accedono al servizio erogato a mezzo distributori automatici e, quindi, dopo l'orario di chiusura del Bar.

#### **La suddetta Relazione Tecnica:**

- (i) dovrà essere articolata secondo l'elencazione dei punti sopra riportati, rispettando lo "Schema di risposta" di seguito riportato ed ogni punto deve essere esauriente per se stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata;
- (ii) dovrà essere presentata su fogli singoli di formato DIN A4, non in bollo, con una numerazione progressiva ed univoca delle pagine (es. 1 di 40) ed ogni paragrafo deve riportare una numerazione progressiva;
- (iii) dovrà essere contenuta entro le 40 (quaranta) pagine;
- (iv) non dovrà in nessun caso essere indicato il nominativo del personale che verrà utilizzato per l'esecuzione del servizio che verrà, invece, dichiarato, successivamente all'aggiudicazione, nell'elenco allegato al Verbale di consegna.

#### **Gli Allegati alla Relazione Tecnica:**

- (v) gli allegati *Tavole sinottiche, Elaborati in scala e Schede tecniche/Dettaglio ed immagine delle attrezzature fornite*, pur essendo parte integrante della

**CONSIP S.p.A.**

Gara a procedura aperta ai sensi del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

Relazione Tecnica non rientrano nel computo del numero massimo di pagine né nell'obbligo del formato dei fogli (rif.(ii) e (iii) precedente);

- (vi) le migliorie proposte devono essere rappresentate organicamente nel progetto evidenziando per ognuna di esse l'immagine e le caratteristiche tecniche ed estetiche oltre a quant'altro ritenuto utile ai fini di una maggiore comprensione di quanto proposto (elementi caratterizzanti la miglioria proposta);
- (vii) relativamente a dette migliorie a puro titolo esemplificativo si riportano alcuni esempi:
- caratteristiche del bancone Bar: a) marca; b) dimensioni (metri lineari); c) struttura in laminato, in legno liscio, in legno liscio con inserti in massello,...; d) piano in laminato, in acciaio, in granito,...; e) lavello/i a una vasca, a due vasche, in acciaio,...; f) Sportelli frigo (numero, caratteristiche tecniche,...); g).....;
  - caratteristiche del banco Gastronomia (Bar): a) marca; b) dimensioni (metri lineari); c) numero piani espositivi; d) illuminazione; e).....;
  - pedana antiscivolo retrobanco Bar: a) metri lineari; b).....;
  - mobile retrobanco bar attrezzato: a) marca; b) dimensioni (metri lineari e altezza); c) struttura dei mobiletti base chiusi (numero e caratteristiche); d) caratteristiche del piano di lavoro (es. in acciaio inox, in granito,...); e) caratteristiche degli schienali (es. specchio,...), delle mensole (es. regolabili, in specchio o in legno/laminato,...) e del "celetto di chiusura" (es. illuminato,...);
  - mobile retrobanco per Macchina da Caffè: a) marca; b) dimensioni (metri lineari); c) caratteristiche della struttura, del piano,...;
  - caratteristiche degli arredi della sala: a) Mensole d'appoggio e tavolini alti tipo snack (marca, metri lineari mensole e numero tavolini, caratteristiche qualitative, forma e dimensioni dei piani d'appoggio e della struttura di sostegno); b) Sedie/sgabelli alti (numero, caratteristiche qualitative della seduta e dello schienale, della struttura di sostegno,...);
  - altre attrezzature: lavabicchieri, produttore di ghiaccio, spremiagrumi, macchina del caffè, stoviglie,.... (quantità, marca, modello, caratteristiche tecniche,...);
  - distributori automatici: numero, tipologia e caratteristiche tecniche del prodotto (caratteristiche tecniche; evidenza degli elementi che permettono l'accessibilità ai portatori di handicap, dei sistemi che garantiscano l'erogazione del prodotto o la restituzione del credito nei casi ad es. di inceppamento o mancanza del prodotto, dei sistemi di pagamento – che permettono il pagamento in contanti, in grado o meno di erogare resto e chiave elettronica con o senza la richiesta di un deposito cauzionale nei limiti di quanto fissato nel capitolato tecnico);
  - complementi d'arredo: tipologia, quantità e caratteristiche (es. specchi, quadri, orologi,...);
- (viii) le Tavole sinottiche sono costituite dalle seguenti colonne:

**CONSIP S.p.A.**

Gara a procedura aperta ai sensi del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 –  
Località La Rustica - Roma

- Miglioria offerta (colonna 1), nella quale deve essere sinteticamente riportata la miglione offerta con le indicazioni essenziali che la caratterizzano;
- Commento (colonna 2), nella quale si riportano elementi che l'impresa intende evidenziare (es. completa la dotazione tecnologica dei locali di consumo,.....);
- Vantaggio (colonna 3), nella quale si riportano i vantaggi diretti o indiretti dati dalla miglione proposta;
- Tempi massimi per l'attuazione delle miglioni offerte (colonna 4), nella quale devono essere riportati i tempi entro cui la miglione viene attuata a partire dall'avvio del servizio;
- Proprietà della miglione (colonna 5), nella quale deve essere indicato se la miglione al termine del contratto resterà di proprietà dell'Amministrazione, senza nessun onere aggiuntivo, o dell'Impresa (riportando come proprietà dell'Impresa anche il caso in cui la miglione proposta è stata rilevata ad altro titolo come ad esempio il noleggio);

**Si precisa che:**

- (ix) in questa Busta potrà essere inserita ogni altra documentazione di carattere tecnico che l'Impresa ritenga opportuno presentare: tale documentazione non deve ritenersi sostitutiva di parti della relazione tecnica;
- (x) il costo delle miglioni offerte è ricompreso nell'offerta economica presentata (busta C);
- (xi) la sezione *Curriculum del cuoco* e la sezione *Progetto di implementazione del Servizio Bar e Distributori automatici* deve essere necessariamente compilata a pena di esclusione dalla gara. Nel caso in cui non si intendano offrire miglioni rispetto al criterio sviluppato dall'Impresa nella sezione della relazione *progetto migliorativo degli ambienti, del servizio e delle dotazioni tecnologiche esistenti presso la cucina e presso i locali di consumo dei pasti*, l'Impresa dovrà indicarlo nella specifica sezione e comunque non verrà esclusa dalla gara ma non le verrà attribuito alcun punteggio.
- (xii) nel caso in cui la Stazione appaltante non accogliesse alcune delle miglioni proposte il costo della specifica miglione sarà impiegato per acquisire altre miglioni ritenute più coerenti con il servizio di ristorazione oggetto dell'appalto;

**CONSIP S.p.A.**

Gara a procedura aperta ai sensi del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

**SCHEMA DI RISPOSTA****RELAZIONE TECNICA**

*relativa all’Affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori automatici presso la struttura di via Soldati, 80 – Località la Rustica*

**1. INTRODUZIONE**

**Breve descrizione dell’Impresa** (data costituzione, specializzazione, ...):

.....(Testo libero)

**Organigramma sintetico dell’azienda** dal quale si evincano le figure che intervengono nel processo decisionale (es. da Amministratore Delegato al Capo Cuoco), nonché, il numero di tecnici qualificati e delle altre figure operative con l’evidenza del livello contrattuale (A. Numero di dipendenti con qualifica di Quadro, 1°, 2° e 3° livello; B. Numero di dipendenti con qualifica di 4°, 5°, 6°, 6° e 7° livello):

.....(Testo libero e/o Tabella/e)

**Prospetto contratti in essere negli ultimi 2 esercizi finanziari** approvati alla data di pubblicazione del presente bando (*una tabella per ciascun esercizio finanziario*)

**1) Esercizio finanziario \_\_\_\_\_**

Anno gara	Nome Ente	Durata contratto (n. di anni)	Scadenza contratto (anno) e eventuale rinnovo	Importo annuo dell'appalto in Euro	Luogo erogazione (regione/P provincia)	Utenti (3)	Stima numero Colazioni annue	Stima numero Pranzi annui	Stima numero Cene annue	penali applicate (SI/NO)
						Degenti				
						Fruitori mensa Aziendale				
						Fruitori mensa scolastica				
						Altri (da specificare in nota)				
						Degenti				
						Fruitori mensa Aziendale				
						Fruitori mensa scolastica				
						Altri (da specificare in nota)				

**CONSIP S.p.A.**

Gara a procedura aperta ai sensi del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 –  
Località La Rustica - Roma

**Modalità di acquisizione e di gestione dei reclami** (diverso dal monitoraggio della soddisfazione degli utenti di cui al Capitolato Tecnico):

.....(Testo libero)

**Caratteristiche e modalità di espletamento del servizio di Ristorazione a mezzo Mensa Aziendale, Bar e Distributori automatici e Ulteriori informazioni** ritenute utili al fine di una migliore comprensione dell'offerta

.....(Testo libero)

## 2. CURRICULUM DEL CUOCO

si precisa che dovranno essere indicate le caratteristiche del cuoco che verrà impiegato nello svolgimento dell'attività. Detto curriculum, sinteticamente compilato secondo lo schema riportato, non sarà riferito ad un soggetto individuato e quindi non dovrà riportare il nome del titolare, che verrà comunicato alla firma del contratto con il relativo curriculum.

Elementi	Indicatori
A. Titolo di studio:	1. media inferiore____ 2. media superiore ____ 3. diploma istituto alberghiero ____ 4. altro ____ (specificare)_____  <i>(Inserire una croce a fianco al titolo di studio più alto raggiunto)</i>
B. Anni di esperienza nella Ristorazione collettiva:	1. fino a 3 ____ 2. da 3,1 a 6 ____ 3. da 6,1 a 8____ 4. da 8,1 a 10____ 5. oltre 10____  <i>(Inserire una croce a fianco al periodo di riferimento)</i>
C. Tipo di collettività servite:	1. Utenti sani compresi nelle classi di età da 3 a 15 anni in collettività aperte (es. scuole)____ 2. Utenti adulti sani in collettività aperte (es. mense aziendali) ____ 3. Utenti adulti sani, in collettività chiuse (es. mense militari)____ 4. Utenti di qualsiasi età in regime dietetico controllato in collettività aperte o chiuse (es. Ospedali)____ 5. Utenti di qualsiasi età in locali aperti al pubblico (ristorazione commerciale, es. ristoranti, alberghi)____



**CONSIP S.p.A.**

Gara a procedura aperta ai sensi del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 –  
Località La Rustica - Roma

	<i>(Inserire una croce a fianco alla tipologia di collettività servita – è possibile indicarne più di una)</i>
D. Numero di pasti giornalieri prodotti negli ultimi due esercizi finanziari, relativi ad un unico contratto/cucina:	1. fino a 100 _____ 2. da 101 fino a 400 _____ 3. da 401 fino a 1000 _____ 4. da 1001 fino a 2000 _____ 5. oltre 2001 _____  <i>(Inserire una croce a fianco al numero dei pasti erogati giornalmente)</i>
E. Ulteriori informazioni ritenute utili	.....  <i>(Testo libero)</i>

**3. PROGETTO MIGLIORATIVO DEGLI AMBIENTI, DEL SERVIZIO E DELLE DOTAZIONI TECNOLOGICHE ESISTENTI PRESSO LA CUCINA E PRESSO I LOCALI DI CONSUMO**Premesse

(Descrizione delle valutazioni effettuate a seguito del sopralluogo ed alla base del progetto che si intende proporre)

.....(Testo libero)

Descrizione del progetto

.....(Testo libero)

**4. PROGETTO DI IMPLEMENTAZIONE DEL SERVIZIO BAR E DISTRIBUTORI AUTOMATICI**Premesse

(Descrizione delle valutazioni effettuate a seguito del sopralluogo ed alla base del progetto che si intende proporre)

.....(Testo libero)

Descrizione del progetto

**CONSIP S.p.A.**

Gara a procedura aperta ai sensi del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 –  
Località La Rustica - Roma

.....(Testo libero)

**5. Allegati al Progetto migliorativo degli ambienti, del servizio e delle dotazioni tecnologiche esistenti presso la cucina e presso i locali di consumo:**

- a. Allegato A - pianta, assonometria e immagini prospettiche delle viste più significative dei locali mensa oggetto di migliorie (locali di consumo e/o Cucina)
- b. Allegato B – progetto migliorativo degli ambienti, del servizio e delle dotazioni tecnologiche esistenti presso la cucina e presso i locali di consumo - “*Tavola sinottica*”
- c. Allegato C - Scheda tecnica/dettaglio ed immagini delle attrezzature fornite

**6. Allegati al Progetto di implementazione del servizio bar e distributori automatici:**

- d. Allegato D - pianta, assonometria e immagini prospettiche delle viste più significative dei locali destinati al Servizio Bar e Distributori automatici;
- e. Allegato E – progetto di implementazione del Servizio Bar e Distributori Automatici – “*Tavola sinottica*”
- f. Allegato F - Scheda tecnica/dettaglio ed immagini delle attrezzature fornite

**CONSIP S.p.A.**

Gara a procedura aperta ai sensi del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 –  
Località La Rustica - Roma

**FAC SIMILE - "TAVOLA SINOTTICA"****PROGETTO:** \_\_\_\_\_

Miglioria offerta	commento	Vantaggio	Tempi massimi per l'attuazione delle migliorie offerte	Proprietà della miglioria

Note alla compilazione:

Proprietà della miglioria a fine contratto: A= Amministrazione; I = Impresa (anche nel caso di noleggio);