

## **ALLEGATO 7**

### **OFFERTA TECNICA: “DISPOSIZIONI GENERALI E SCHEMA DI RISPOSTA”**



## **ALLEGATO 7 OFFERTA TECNICA: “DISPOSIZIONI GENERALI E SCHEMA DI RISPOSTA”**

### **1. Disposizioni generali**

L'offerta tecnica è costituita da una sezione dedicata alla dichiarazione d'offerta, una sezione dedicata ai criteri tabellari ed una sezione dedicata ai criteri discrezionali/Progetti tecnici, oltre ad una sezione specifica dove indicare le parti della documentazione presentata che ritiene coperte da riservatezza.

La predetta offerta tecnica, in lingua italiana, deve essere conforme al fac-simile denominato “Schema di risposta dell'offerta tecnica”. Si precisa che: i) in caso di redazione in lingua diversa dall'italiano l'offerta tecnica dovrà essere corredata da traduzione giurata; ii) la presenza nell'offerta tecnica di indicazioni di carattere economico relative all'offerta che consentano di ricostruire l'offerta economica nel suo complesso costituisce causa di esclusione dalla gara; iii) l'offerta tecnica dovrà essere firmata secondo le modalità descritte nel Disciplinare di gara; iv) attraverso l'offerta tecnica ciascun concorrente rappresenta come intende realizzare il servizio, con un'offerta migliorativa rispetto ai requisiti minimi previsti nel Capitolato tecnico; v) resta inteso che, essendo tale progetto esplicativo e/o migliorativo del servizio oggetto di gara, nessuna richiesta economica, a qualsiasi titolo formulata, potrà essere effettuata agli utenti del servizio, alla Consip, alle Amministrazioni contraenti e agli esercenti sia in relazione all'offerta tecnica – criteri tabellari che all'offerta tecnica discrezionale/progetti tecnici.

**Nella sezione “dichiarazione d'offerta tecnica”**, il concorrente nell'impegnarsi ad adempiere a tutte le obbligazioni previste nello Schema di Convenzione, nelle relative Condizioni generali, nel Capitolato tecnico e negli altri atti di gara, Si impegna altresì ad adempiere alle obbligazioni di cui all'offerta tecnica presentata in sede di gara.

**Nella sezione “Offerta tecnica - criteri tabellari”** il concorrente dovrà esprimere secondo il modello ivi riportato la propria miglior offerta relativamente ai criteri PT1, PT2, PT3, PT4, PT5, PT6 del Disciplinare di gara.

Lo “Schema di risposta dell'offerta tecnica – Criteri tabellari” è suddiviso nei seguenti criteri tabellari:

- (PT1) Rapporto n. esercizi / n. utilizzatori
- (PT2) Termini di consegna card
- (PT3) Termini per la ricarica buoni pasto (Card)
- (PT4) Termini di pagamento agli esercenti
- (PT5) N. date presenti nel calendario dei pagamenti
- (PT6) Commissione agli esercenti (sconto incondizionato)

Il concorrente, con riferimento ai requisiti minimi previsti nel Capitolato tecnico per i Criteri da PT1 a PT6, potrà presentare un'offerta migliorativa, acquisendo il relativo punteggio previsto nel Disciplinare di gara, inserendo nella colonna denominata “offerta” dello schema di risposta seguente, una “X” accanto all'alternativa prescelta. Resta inteso che ove il concorrente non operi alcuna scelta, lo stesso è obbligato al rispetto dei predetti requisiti minimi. Si precisa altresì che non sarà attribuito alcun punteggio per il criterio per quale il concorrente non abbia operato alcuna scelta.

**Nella sezione “Offerta tecnica - criteri discrezionali/progetti tecnici”** il concorrente dovrà esprimere

---

Classificazione del documento: Consip Public

Gara a procedura aperta ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto per le P.A. – ed. 8 – ID 1808

Allegato 7 – Offerta tecnica



secondo il modello ivi riportato la propria miglior offerta relativamente ai criteri PT7, PT8, PT9, del Disciplinare di gara. A ciascun criterio corrisponde un progetto tecnico. Detti Progetti devono contenere una descrizione completa e dettagliata dell'offerta presentata, con specifico riferimento a ciascuno dei criteri individuati, utilizzando a tal fine lo "Schema di risposta dell'Offerta tecnica - Sezione criteri discrezionali/progetti tecnici" di seguito riportato, trattando tutti i punti indicati con le modalità rappresentate, rispettando l'indice indicato nel predetto Schema di risposta. Non è, quindi, possibile modificare in alcun modo lo Schema di risposta ma, se del caso, sarà possibile richiamare nei punti specifici aspetti già trattati in altre parti del documento.

Ogni punto deve essere esauriente per se stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata. Complessivamente detti progetti (criteri PT7, PT8, PT9) – riportante tutte le sezioni indicate nel richiamato Schema di risposta - deve essere contenuto entro le **30 (trenta)** facciate/slides e deve essere presentato su fogli singoli di formato DIN A4 o su PowerPoint, non in bollo, con una numerazione progressiva ed univoca delle facciate/slide (es. 1 di 30) ed ogni paragrafo deve riportare una numerazione progressiva. Al riguardo si precisa che ai fini della redazione dei Progetti tecnici, fatto salvo quanto testé indicato, non è previsto alcun ulteriore vincolo per l'impaginazione (es. caratteri, margini e n. righe) ivi compreso l'inserimento di immagini e grafici. Si specifica altresì che le facciate/slides eccedenti il numero di 30 sopra indicato non verranno prese in considerazione dalla Commissione di gara ai fini della valutazione del Progetto tecnico (le facciate/slides dalla 31 in poi non saranno, quindi, valutate).

In particolare i Progetti tecnici sono:

- Progetto tecnico 1: Valorizzazione e promozione della diffusione del BPE presso gli utilizzatori (P.A. e dipendenti - Criterio PT7 del Disciplinare di gara);
- Progetto tecnico 2: Valorizzazione e promozione della diffusione del BPE presso gli esercenti (Criterio PT8 del Disciplinare di gara);
- Progetto tecnico 3: Valorizzazione degli strumenti di gestione delle comunicazioni degli esercenti (Criterio PT9 del Disciplinare di gara)

**Il concorrente che non presenti uno o più progetti, non conseguirà alcun punteggio tecnico in relazione al relativo criterio**

**Nella sezione Documentazione coperta da riservatezza** il concorrente dovrà indicare le parti della documentazione presentata che ritiene coperta da riservatezza

\*\*\*\*

**1) PROGETTO TECNICO 1– Valorizzazione e promozione della diffusione del BPE presso gli utilizzatori (P.A. e Dipendenti - Criterio PT7 del Disciplinare di gara)**

Il Progetto tecnico deve necessariamente contenere tutti gli elementi che permettono di caratterizzare il/i servizio/o offerto. Il/i servizio/i di cui al presente progetto deve essere reso disponibile nelle modalità e nei tempi sviluppati nel progetto entro e non oltre 4 (quattro mesi) dall'attivazione della Convenzione relativa al presente appalto.

Il concorrente deve rappresentare come intenderà valorizzare e promuovere presso gli utilizzatori

---

Classificazione del documento: Consip Public

Gara a procedura aperta ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto per le P.A. – ed. 8 – ID 1808

Allegato 7 – Offerta tecnica



(P.A. e dipendenti) la diffusione del BPE, tramite l'offerta di ulteriori servizi; detti servizi non dovranno comportare alcun onere o costo aggiuntivo a carico dell'Amministrazione o dei Dipendenti (nel seguito anche genericamente utilizzatori), ma devono costituire fonte di ulteriori vantaggi per l'utilizzatore medesimo e dovranno essere fruibili dalle P.A. e dai dipendenti in funzione dell'adesione al servizio (Ordine d'acquisto) e/o l'esibizione della card. Resta inteso che per singola attività/iniziativa deve essere evidenziato l'obiettivo/vantaggio che ci si prefigge di raggiungere

In merito a:

**1.1) Valorizzazione del buono pasto elettronico ai fini dell'adesione da parte della P.A.** al servizio oggetto del presente appalto, in termini di ulteriori attività/vantaggi per la P.A. (Criterio 7.1), migliorative rispetto ai requisiti minimi di cui al Capitolato Tecnico (es. ulteriori applicazioni rese disponibili per la P.A. con riferimento a quanto previsto al par. 5.5. lett. e) del Capitolato Tecnico, soluzioni rese disponibili per la comunicazione alla P.A. dei buoni in scadenza). Si ribadisce che per singola attività/iniziativa deve essere evidenziato l'obiettivo/vantaggio che ci si prefigge di raggiungere.

La commissione di gara valuterà l'adeguatezza complessiva di quanto proposto – e non anche le specifiche attività/servizi - in termini di coerenza ed efficacia, rispetto agli obiettivi che si prefigge di raggiungere.

**1.2) Valorizzazione del buono pasto elettronico per i dipendenti** (Criterio 7.2), in termini di ulteriori attività/vantaggi per i dipendenti stessi, attraverso azioni tese ad incrementare il potere di spesa degli utenti medesimi, fruibili indipendentemente dal consumo dei buoni pasto ed anche attraverso esercizi/strutture commerciali non appartenenti alla rete degli esercizi convenzionati per l'utilizzo dei buoni pasto. Si ribadisce che per singola attività/iniziativa deve essere evidenziato l'obiettivo/vantaggio che ci si prefigge di raggiungere.

Resta inteso che: i) nessuna richiesta economica, a qualsiasi titolo formulata, potrà essere effettuata agli utenti del servizio, ed alle Amministrazioni contraenti; ii) eventuali utili derivanti dalle specifiche attività/vantaggi messi a disposizione non potranno essere inseriti nel conto economico; iii) il Fornitore non potrà obbligare il dipendente all'utilizzo di quanto offerto attraverso questo progetto, restando facoltativo l'utilizzo da parte dell'utente finale; iv) il concorrente/fornitore aggiudicatario potrà organizzare questo servizio nel modo che ritiene più opportuno diversificando la propria offerta sulla base delle esigenze proprie e degli utenti finali.

La commissione di gara valuterà l'adeguatezza complessiva del progetto proposto – e non anche le specifiche attività/servizi - in termini di coerenza ed efficacia, rispetto agli obiettivi che si prefigge di raggiungere.

**1.3) Sistema di monitoraggio e statistiche di utilizzo** (Criterio 7.3). Il concorrente deve rappresentare

---

Classificazione del documento: Consip Public

Gara a procedura aperta ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto per le P.A. – ed. 8 – ID 1808

Allegato 7 – Offerta tecnica



il sistema di monitoraggio e statistiche di utilizzo che intende adottare per garantire la qualità del servizio erogato e la soddisfazione dei propri utenti (P.A. e utenti finali).

La commissione di gara valuterà l'adeguatezza complessiva di quanto presentato in termini di completezza ed efficacia.

**2) PROGETTO TECNICO 2 – Valorizzazione e promozione della diffusione del BPE presso gli esercenti (Criterio PT8 del Disciplinare di gara)**

Il Progetto tecnico deve necessariamente contenere tutti gli elementi che permettono di caratterizzare il/i servizio/i offerto/i a seconda della tipologia di esercenti coinvolta (rif. par. 4 del Capitolato tecnico). Il/i servizio/i di cui al presente progetto deve essere reso disponibile nelle modalità e nei tempi sviluppati nel progetto entro e non oltre 4 (quattro mesi) dall'attivazione della Convenzione relativa al presente appalto.

Con riferimento ai criteri PT8.1, PT8.2, PT8.3, PT8.4 per singola attività/iniziativa deve essere evidenziato l'obiettivo/vantaggio che ci si prefigge di raggiungere, anche con riferimento ad ulteriori vantaggi economici – a costo zero – per l'esercente. In particolare per il criterio 8.2 gli ulteriori vantaggi economici – a costo zero – per l'esercente dovranno riferirsi a vantaggi economici direttamente collegati alla sua attività - che incidono sulle voci del conto economico dell'esercizio - che gli consenta almeno di ammortizzare/ridurre i maggiori costi legati al servizio (es. vantaggi crescenti in funzione dei buoni pasto accettati). Resta inteso che le attività/iniziative proposte nel progetto sono da intendersi interamente remunerate dalla Commissione/sconto incondizionato offerta. Pertanto nulla e a nessun titolo potrà essere richiesto per quanto previsto nel progetto presentato (es. per l'adesione, l'uso, la manutenzione, etc.). Al riguardo si ribadisce che non saranno oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del punteggio le eventuali specifiche attività di promozione/servizi messe in campo o il valore del ritorno economico per l'Esercente.

In merito a:

**2.1) Valorizzazione del buono pasto elettronico ai fini dell'adesione da parte degli esercenti** alla convenzione con la società di emissione dei buoni pasto, relativamente ai buoni oggetto del presente appalto, in termini di ulteriori attività/vantaggi per gli esercenti che aderiscono (Criterio PT8.1). Si ribadisce che per singola attività/iniziativa deve essere evidenziato l'obiettivo/vantaggio che ci si prefigge di raggiungere,

La commissione di gara valuterà l'adeguatezza complessiva del piano proposto – e non anche le specifiche attività/servizi - in termini di coerenza ed efficacia, rispetto agli obiettivi che si prefigge di raggiungere.

**2.2) Incentivo all'utilizzo da parte degli esercenti del buono pasto elettronico** in termini di ulteriori attività/vantaggi per gli esercenti che utilizzano il sistema elettronico per tipologia di esercizi (criterio PT8.2). Si ribadisce che per singola attività/iniziativa deve essere evidenziato l'obiettivo/vantaggio che



ci si prefigge di raggiungere,

La commissione di gara valuterà l'adeguatezza complessiva del piano proposto – e non anche le specifiche attività/servizi - in termini di coerenza ed efficacia rispetto agli obiettivi che si prefigge di raggiungere, anche con riferimento all'offerta o meno all'Esercente di ulteriori vantaggi economici nei termini sopra rappresentati.

**2.3 Piano di Marketing/Promozione del servizio agli esercenti** (adesione e assistenza all'uso) - (Criterio PT8.3). Nel piano presentato andranno rappresentate le modalità con le quali il concorrente intende raggiungere gli esercenti per portarli a conoscenza delle iniziative promosse per gli esercenti aderenti alla rete degli Esercizi convenzionati. Si ribadisce che per singola attività/iniziativa deve essere evidenziato l'obiettivo/vantaggio che ci si prefigge di raggiungere,

La commissione di gara valuterà l'adeguatezza complessiva del piano proposto in termini di coerenza ed efficacia rispetto agli obiettivi che si prefigge di raggiungere

**2.4 Sistema di monitoraggio e statistiche di utilizzo** (Criterio PT8.4)

Il concorrente deve rappresentare il sistema di monitoraggio e statistiche di utilizzo che intende adottare per garantire la qualità del servizio erogato e la soddisfazione dei propri utenti (esercenti e utenti finali). Si ribadisce che per singola attività/iniziativa deve essere evidenziato l'obiettivo/vantaggio che ci si prefigge di raggiungere,

La commissione di gara valuterà l'adeguatezza complessiva di quanto presentato in termini di completezza ed efficacia.

**3) PROGETTO TECNICO – Valorizzazione degli strumenti di gestione delle comunicazioni degli esercenti (Criterio PT9 del Disciplinare di gara)**

Il Progetto tecnico deve necessariamente contenere tutti gli elementi che permettono di caratterizzare il/i servizio/i offerto/i a seconda della tipologia di esercenti coinvolta (rif. par. 4 del Capitolato tecnico). Il/i servizio/i di cui al presente progetto deve essere reso disponibile nelle modalità e nei tempi sviluppati nel progetto entro e non oltre 4 (quattro mesi) dall'attivazione della Convenzione relativa al presente appalto.

Il progetto intende valorizzare l'offerta di uno o più strumenti che consentano agli esercizi, inseriti nell'elenco (Tabella A - Elenco degli esercizi convenzionati nel lotto) degli esercizi autorizzati al ritiro dei Buoni pasto relativi a codesto appalto, di promuovere, attraverso attività di fidelizzazione in favore dei dipendenti utilizzatori dei Buoni pasto, il proprio esercizio e la propria offerta attraverso azioni tese ad incrementare il potere di spesa degli utenti stessi e/o a migliorare la qualità delle prestazioni rese sia in termini di servizio che di rispetto delle diverse abitudini di consumo. A titolo esemplificativo e non esaustivo si rappresentano alcune possibili azioni promozionali: sconti aggiuntivi



per i dipendenti che pagano con Buono pasto, aree riservate per la consumazione/pagamento dei pasti, messaggi promozionali e informazioni nutrizionali relative alle varie preparazioni gastronomiche e ad una corretta alimentazione, relative alla vendita di prodotti particolari (es. biologici o per celiaci, a Km 0), fidelity card (attività di fidelizzazione promossa dagli Esercenti presenti nell'elenco che consenta a coloro che utilizzano il Buono pasto presso il proprio esercizio anche l'accesso a servizi/prodotti che hanno l'obiettivo di accrescere il potere di spesa degli utenti e/o di generare ulteriori vantaggi economici per gli utenti stessi). Nessuna richiesta economica, a qualsiasi titolo formulata, potrà essere effettuata agli utenti del servizio, alle Amministrazioni contraenti ed agli esercenti.

Resta inteso che il Fornitore non potrà obbligare l'Esercente all'adesione al presente servizio facoltativo subordinando, ad esempio, la prestazione del servizio principale all'adesione a tale servizio.

Il concorrente/fornitore aggiudicatario potrà organizzare questo servizio nel modo che ritiene più opportuno diversificando la propria offerta (ed eventualmente l'adesione) sulla base delle esigenze proprie e degli Esercenti aderenti alla rete nei termini rappresentati nel progetto presentato.

**Alla luce di quanto sopra si precisa che per “strumenti di gestione delle comunicazioni degli esercenti” devono intendersi esclusivamente gli strumenti messi a disposizione dall'emittitore agli esercizi convenzionati, attraverso i quali questi ultimi promuovono, nel corso dell'esecuzione contrattuale, le azioni di fidelizzazione più adeguate alla propria clientela.**

Pertanto, non saranno oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del punteggio, le promozioni realizzate dall'emittitore a favore dei portatori di Buoni pasto e, più in generale, i benefici agli utenti finali messi a disposizione tramite l'emittitore al fine della fidelizzazione.

Si precisa altresì che, eventuali utili derivanti dalle specifiche promozioni messe a disposizione (es. convenzioni con alberghi, librerie, etc.) non potranno essere inseriti nel conto economico.

La tipologia ed il modello di funzionamento degli strumenti offerti (il contenuto del progetto) dovranno essere descritti secondo lo schema di cui al successivo paragrafo 3.1 “Organizzazione del servizio” mentre al paragrafo 3.2. “Promozione del servizio agli Esercenti” andrà rappresentata la modalità con la quale il concorrente intende promuovere l'adesione da parte degli Esercenti al servizio rappresentato al paragrafo 3.1. Inoltre al paragrafo 3.3. “Promozione del servizio ai dipendenti” andrà rappresentata la modalità con la quale il concorrente intende raggiungere l'utente finale/dipendente per portarlo a conoscenza delle iniziative di fidelizzazione promosse dagli Esercenti facenti capo alla rete degli Esercizi convenzionati. Qualora poi le modalità di cui al paragrafo 3.2 fossero le medesime per più strumenti è possibile trattarle una sola volta, parimenti qualora le modalità di cui al paragrafo 3.3 fossero le medesime per più strumenti è possibile trattarle una sola volta. Non è possibile modificare in alcun modo lo schema di risposta.

In merito a:

### **3.1 Organizzazione del servizio** (criterio 9.1 del Disciplinare di gara)

Il concorrente deve rappresentare il contenuto della propria offerta in termini di tipologia, organizzazione/modello di funzionamento e fruibilità per gli attori del servizio (Esercenti, utenti) oltre



ai relativi tempi di implementazione.

La commissione di gara valuterà l'adeguatezza complessiva del servizio offerto, in termini di completezza ed efficacia del servizio che si intende implementare.

### **3.2 Promozione del servizio agli Esercenti** (criterio 9.2 del Disciplinare di gara)

Il concorrente deve rappresentare come intende promuovere la conoscenza della disponibilità di tale servizio di fidelizzazione in grado di veicolare le promozioni/vantaggi destinate all'utente, dei vantaggi nell'uso di esso e come e con che frequenza intende mettere in atto azioni di stimolo all'utilizzo da parte dell'Esercente stesso.

La commissione di gara valuterà l'adeguatezza complessiva di quanto previsto con riferimento alla efficacia delle azioni che intende porre in essere.

### **3.3 Promozione del servizio ai dipendenti** (criterio 9.3 del Disciplinare di gara)

Il concorrente deve rappresentare come intende promuovere la conoscenza della disponibilità di tale servizio di fidelizzazione in grado di veicolare le promozioni/vantaggi destinate all'utente, dei vantaggi nell'uso di esso e in che modo e con che frequenza l'utente sarà messo in condizioni di conoscere e fruire dei vantaggi a lui destinati.

La commissione di gara valuterà l'adeguatezza complessiva di quanto previsto con riferimento alla efficacia delle azioni che intende porre in essere.

### **3.4 Sistema di monitoraggio e statistiche di utilizzo** (criterio 9.4. del Disciplinare di gara)

Il concorrente deve rappresentare il sistema di monitoraggio e statistiche di utilizzo che intende adottare per garantire la qualità del servizio erogato e la soddisfazione dei propri utenti (esercenti e utenti finali).

La commissione di gara valuterà l'adeguatezza complessiva di quanto presentato in termini di completezza ed efficacia.

### **Nella sezione "Documentazione coperta da riservatezza"**

In questa sezione ai fini dell'accesso agli atti all'esito della procedura di gara l'Offerente è tenuto ad indicare analiticamente le parti della documentazione presentata che ritiene coperte da riservatezza, con riferimento a marchi, know-how, brevetti ecc., e che pertanto intende segretare.





## GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA MEDIANTE BUONI PASTO PER LE P.A. – ED. 8 – ID 1808 – LOTTO \_\_\_\_ SCHEMA DI RISPOSTA DELL’OFFERTA TECNICA

### SEZIONE 1 DICHIARAZIONE OFFERENTE

La \_\_\_\_\_, con sede in \_\_\_\_\_, Via \_\_\_\_\_, tel. \_\_\_\_\_, Capitale sociale \_\_\_\_\_ codice fiscale \_\_\_\_\_, partita IVA n. \_\_\_\_\_ iscritta nel Registro delle Imprese di \_\_\_\_\_ al n. \_\_\_\_\_, in persona del \_\_\_\_\_ e legale rappresentante \_\_\_\_\_, ai sensi e per gli effetti dell’art. 76 D.P.R. 445/2000, consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità e consapevole altresì che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione la scrivente Impresa decadrà dai benefici per i quali la stessa è rilasciata, DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ, AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DEL D.P.R. 445/2000 che si impegna ad adempiere a tutte le obbligazioni previste nello Schema di Convenzione, nelle relative Condizioni generali, nel Capitolato tecnico e negli altri atti di gara, Si impegna altresì ad adempiere alle obbligazioni di cui alla presente offerta tecnica nelle sezioni Criteri Tabellari e Criteri discrezionali/progetti tecnici. Il concorrente dichiara, altresì, che in relazione ai progetti tecnici presentati: i) garantisce la disponibilità entro i termini indicati nei progetti, che non potranno superare i quattro mesi dall’attivazione della convenzione; ii) nessuna richiesta economica sarà formulata, a qualsiasi titolo, agli utenti del servizio, alla Consip, alle Amministrazioni contraenti e agli esercenti per l’adesione ai progetti tecnici di seguito rappresentati.

### SEZIONE 2 CRITERI TABELLARI

#### PT1 Rapporto n. esercizi / n. utilizzatori

| CRITERIO | DESCRIZIONE  | OFFERTA |
|----------|--|---------|
| PT1      | <b><i>Rapporto n. esercizi / n. utilizzatori</i></b>   |         |
| 1/B      | Il Fornitore, indipendentemente dal numero di Esercizi convenzionati nel Lotto aggiudicato, dovrà garantire e l’Amministrazione Contraente potrà verificare, per tutta la durata contrattuale e per ogni Sede di utilizzo la <b>presenza di almeno 1 Esercizio convenzionato ogni 15 soggetti aventi diritto al pasto</b> (garantendo comunque un numero minimo di 3 Esercizi per Sede di utilizzo), entro la distanza di 1 Km dalla medesima Sede di utilizzo (salvo casi di oggettiva e documentata impossibilità), calcolato come tragitto più breve percorribile a |         |

Classificazione del documento: Consip Public

Gara a procedura aperta ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l’affidamento del servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto per le P.A. – ed. 8 – ID 1808

Allegato 7 – Offerta tecnica



| CRITERIO   | DESCRIZIONE  | OFFERTA |
|------------|--|---------|
|            | piedi dalla Sede di utilizzo indicata dall'Unità Approvvigionante dell'Amministrazione Contraente . Il numero di soggetti aventi diritto al pasto, per Sede di utilizzo, da prendere come riferimento per il calcolo degli Esercizi da convenzionare sarà quello indicato nell'Addendum all'Ordine diretto d'acquisto  |         |
| <b>1/A</b> | Il Fornitore, indipendentemente dal numero di Esercizi convenzionati nel Lotto aggiudicato, dovrà garantire e l'Amministrazione Contraente potrà verificare, per tutta la durata contrattuale e per ogni Sede di utilizzo la <b>presenza di almeno 1 Esercizio convenzionato ogni 23 soggetti aventi diritto al pasto</b> (garantendo comunque un numero minimo di 3 Esercizi per Sede di utilizzo), entro la distanza di 1 Km dalla medesima Sede di utilizzo (salvo casi di oggettiva e documentata impossibilità), calcolato come tragitto più breve percorribile a piedi dalla Sede di utilizzo indicata dall'Unità Approvvigionante dell'Amministrazione Contraente . Il numero di soggetti aventi diritto al pasto, per Sede di utilizzo, da prendere come riferimento per il calcolo degli Esercizi da convenzionare sarà quello indicato nell'Addendum all'Ordine diretto d'acquisto |         |

#### **PT2 Termini di consegna card**

| CRITERIO   | DESCRIZIONE  | OFFERTA |
|------------|--|---------|
| <b>PT2</b> | <b><i>Termini di consegna card</i></b>   |         |
| <b>2/B</b> | Il Fornitore provvederà a consegnare a ciascuna Unità Approvvigionante le card entro <b>20 (venti) giorni lavorativi</b> dalla ricezione della prima Richiesta di Approvvigionamento |         |
| <b>2/A</b> | Il Fornitore provvederà a consegnare a ciascuna Unità Approvvigionante le card entro <b>25 (venti) giorni lavorativi</b> dalla ricezione della prima Richiesta di Approvvigionamento |         |

#### **PT3 Termini di ricarica dei buoni pasto (card)**

| CRITERIO   | DESCRIZIONE  | OFFERTA |
|------------|--|---------|
| <b>PT3</b> | <b><i>Termini di ricarica dei buoni pasto (card)</i></b>   |         |
| <b>3/B</b> | Il Fornitore provvederà alla ricarica di ciascuna Card del relativo numero di Buoni pasto indicato nella richiesta di approvvigionamento <b>entro 3 giorni lavorativi</b> dalla ricezione da parte dell'Amministrazione della <i>"Conferma di avvenuta ricezione della comunicazione di riscontro della consegna delle card"</i> inviatale dal fornitore medesimo in caso di prima Richiesta di approvvigionamento o <b>entro 3 giorni lavorativi</b> dalla ricezione della Richiesta di Approvvigionamento da parte del fornitore nel caso di Richieste di Approvvigionamento successive alla prima |         |
| <b>3/A</b> | Il Fornitore provvederà alla ricarica di ciascuna Card del relativo numero di Buoni pasto indicato nella richiesta di approvvigionamento <b>entro 4 giorni lavorativi</b>  |         |

Classificazione del documento: Consip Public

Gara a procedura aperta ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto per le P.A. – ed. 8 – ID 1808

Allegato 7 – Offerta tecnica



| CRITERIO | DESCRIZIONE  | OFFERTA |
|----------|--|---------|
|          | dalla ricezione da parte dell'Amministrazione della <i>"Conferma di avvenuta ricezione della comunicazione di riscontro della consegna delle card"</i> inviata dal fornitore medesimo in caso di prima Richiesta di approvvigionamento o <b>entro 4 giorni lavorativi</b> dalla ricezione della Richiesta di Approvvigionamento da parte del fornitore nel caso di Richieste di Approvvigionamento successive alla prima |         |

#### **PT4 Termini di pagamento agli Esercenti**

| CRITERIO   | DESCRIZIONE   | OFFERTA |
|------------|---|---------|
| <b>PT4</b> | <b>"Termini di pagamento agli Esercenti"</b>  |         |
| 4/B        | Pagamento, per tutta la durata della Convenzione e dei singoli Contratti di fornitura, degli importi dovuti ai titolari degli Esercizi, per i Buoni pasto oggetto del presente appalto, entro e non oltre il termine di <b>10 giorni</b> per gli Esercizi di cui alla lettera a) del capitolo 4 del Capitolato Tecnico ("Caratteristiche della rete di Esercizi convenzionati") e di <b>25 giorni</b> per gli Esercizi di cui alla lettera b) del medesimo capitolo 4 del Capitolato Tecnico, calcolati dalla data, indicata nel calendario dei pagamenti del Fornitore, successiva alla consegna della fattura da parte degli Esercizi (rif. par. 5.2 lett.b) del Capitolato Tecnico). |         |
| 4/A        | Pagamento, per tutta la durata della Convenzione e dei singoli Contratti di fornitura, degli importi dovuti ai titolari degli Esercizi, per i Buoni pasto oggetto del presente appalto, entro e non oltre il termine di <b>15 giorni</b> per gli Esercizi di cui alla lettera a) del capitolo 4 del Capitolato Tecnico ("Caratteristiche della rete di Esercizi convenzionati") e di <b>30 giorni</b> per gli Esercizi di cui alla lettera b) del medesimo capitolo 4 del Capitolato Tecnico, calcolati dalla data, indicata nel calendario dei pagamenti del Fornitore, successiva alla consegna della fattura da parte degli Esercizi (rif. par. 5.2 lett. b) del Capitolato Tecnico) |         |

#### **PT5 N. date presenti nel calendario dei pagamenti**

| CRITERIO   | DESCRIZIONE  | OFFERTA |
|------------|--|---------|
| <b>PT5</b> | <b>"N. date presenti nel calendario dei pagamenti"</b>   |         |
| 5/C        | Il Fornitore aggiudicatario si obbliga a prevedere nel calendario dei pagamenti <b>4 (quattro) date di consegna al mese</b> . A partire dalla predetta data, successiva alla consegna della fattura da parte degli Esercizi al Fornitore saranno calcolati i termini di pagamento agli esercenti.<br>Con riferimento al criterio 5/C si precisa che le 4 (quattro) date sono da intendersi una ogni sette giorni solari. Nell'ipotesi in cui la data di consegna dovesse ricadere in un giorno non lavorativo, la data del calendario dovrà ricadere nel giorno lavorativo immediatamente successivo. Nei mesi di gennaio e dicembre dovranno essere previste solo 2 (due) date di consegna intervallate da non meno di 7 giorni; nel mese di agosto dovranno essere previste solo 2 (due) |         |

Classificazione del documento: Consip Public

Gara a procedura aperta ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto per le P.A. – ed. 8 – ID 1808

Allegato 7 – Offerta tecnica



| CRITERIO | DESCRIZIONE   | OFFERTA |
|----------|---|---------|
|          | date di consegna intervallate da non meno di 15 giorni.   |         |
| 5/B      | <p>Il Fornitore aggiudicatario si obbliga a prevedere nel calendario dei pagamenti <b>3 (tre) date di consegna al mese</b>. A partire dalla predetta data, successiva alla consegna della fattura da parte degli Esercizi al Fornitore saranno calcolati i termini di pagamento agli esercenti.</p> <p>Con riferimento al criterio 5/B si precisa che le 3 date (tre) date sono da intendersi una ogni 8 giorni solari. Nell'ipotesi in cui la data di consegna dovesse ricadere in un giorno non lavorativo, la data del calendario dovrà ricadere nel giorno lavorativo immediatamente successivo. Nei mesi di gennaio e dicembre dovranno essere previste solo 2 (due) date di consegna intervallate da non meno di 7 giorni; nel mese di agosto dovranno essere previste solo 2 (due) date di consegna intervallate da non meno di 15 giorni.</p> |         |
| 5/A      | <p>Il Fornitore aggiudicatario si obbliga a prevedere nel calendario dei pagamenti <b>2 (due) date di consegna al mese</b>. A partire dalla predetta data, successiva alla consegna della fattura da parte degli Esercizi al Fornitore saranno calcolati i termini di pagamento agli esercenti.</p> <p>Con riferimento al criterio 5/A si precisa che le 2 date (due) date sono da intendersi una ogni 15 giorni solari. Nell'ipotesi in cui la data di consegna dovesse ricadere in un giorno non lavorativo, la data del calendario dovrà ricadere nel giorno lavorativo immediatamente successivo. Nei mesi di gennaio e dicembre le due date previste dovranno essere intervallate da non meno di 7 giorni; nel mese di agosto le due date previste dovranno essere intervallate da non meno di 15 giorni.</p>                                    |         |

**PT6 Commissione sui Buoni pasto agli Esercizi**

| CRITERIO | DESCRIZIONE  | OFFERTA |
|----------|--|---------|
| PT6      | <b>"Commissione sui Buoni pasto agli Esercizi"</b>   |         |
|          | Il Fornitore si obbliga ad applicare una Commissione ai titolari degli Esercizi che accettano i Buoni pasto oggetto del presente appalto uguale alla sconto sul Valore nominale offerto in sede gara alla Pubblica Amministrazione ( <i>rif. par. 5.2 del Capitolato Tecnico</i> ) |         |



### **SEZIONE 3 CRITERI DISCREZIONALI/PROGETTI TECNICI**

#### **1) PROGETTO TECNICO 1 – Valorizzazione e promozione della diffusione del BPE presso gli utilizzatori (P.A. e Dipendenti - Criterio PT7 del Disciplinare di gara)**

##### **1.1 Valorizzazione del buono pasto elettronico ai fini dell'adesione da parte della P.A.**

##### **1.2 Valorizzazione del buono pasto elettronico per i dipendenti**

##### **1.3 Sistema di monitoraggio e statistiche di utilizzo**



## **2) PROGETTO TECNICO 2 – Valorizzazione e promozione della diffusione del BPE presso gli esercenti (Criterio PT8 del Disciplinare di gara)**

### **2.1 Valorizzazione del buono pasto elettronico ai fini dell'adesione da parte degli esercenti**

### **2.2 Incentivo all'utilizzo da parte degli esercenti del buono pasto elettronico**

### **2.3 Piano di Marketing/Promozione del servizio agli esercenti**

### **2.4 Sistema di monitoraggio e statistiche di utilizzo**



### **3) PROGETTO TECNICO 3 – Valorizzazione degli strumenti di gestione delle comunicazioni degli esercenti (Criterio PT9 del Disciplinare di gara)**

#### **3.1 Organizzazione del servizio**

#### **3.2 Promozione del servizio agli Esercenti**

#### **3.3 Promozione del servizio ai dipendenti**

#### **3.4 Sistema di monitoraggio e statistiche di utilizzo**



#### **SEZIONE 4 DOCUMENTAZIONE COPERTA DA RISERVATEZZA**

L'Offerente dichiara che ritiene coperte da riservatezza, con riferimento a marchi, know-how, brevetti ecc.. le seguenti parti della presente documentazione: \_\_\_\_\_