

ALLEGATO 5

DISPOSIZIONI GENERALI E SCHEMA DI RELAZIONE TECNICA



ALLEGATO 5: DISPOSIZIONI GENERALI E SCHEMA DI RELAZIONE TECNICA

1. Disposizioni generali

Lo schema di Relazione tecnica è costituito da una sezione dedicata alla dichiarazione d'offerta 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 Relazione tecnica, in lingua italiana, deve essere conforme al fac-simile denominato Schema di Relazione tecnica. Si precisa che: i) in caso di redazione in lingua diversa dall'italiano la Relazione tecnica dovrà essere corredata da traduzione giurata; ii) la presenza nella Relazione 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) la Relazione tecnica dovrà essere firmata secondo le modalità descritte nel Capitolato d'Oneri; iv) attraverso la Relazione 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.

Nella sezione 1 "Dichiarazione d'offerta tecnica", il concorrente nell'impegnarsi ad adempiere a tutte le obbligazioni previste nello Schema di Accordo Quadro, nel Capitolato tecnico e negli altri atti di gara, si impegna altresì ad adempiere alle obbligazioni di cui alla Relazione tecnica e all'offerta tecnica relativa ai criteri tabellari presentata in sede di gara.

Nella sezione 2 "Offerta tecnica - criteri discrezionali/progetti tecnici" il concorrente dovrà esprimere secondo il modello ivi riportato la propria miglior offerta relativamente ai subcriteri relativi ai criteri tecnici 7, 8, 9, del Capitolato d'Oneri (cfr. par. 17.1). 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 Relazione tecnica 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 sé stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata. Complessivamente detti progetti (criteri 7, 8, 9) – riportanti tutte le sezioni indicate nel richiamato Schema di risposta - devono essere contenuti entro le **30 (trenta)** facciate/slides e devono essere presentati 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

Classificazione del documento: Consip Public

Gara a procedura aperta ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'appalto del servizio sostitutivo di mensa
mediante buoni pasto per le P.A. – ed. 10 – ID 2445

2 di 11

Allegato 5 – Disposizioni generali e schema di Relazione tecnica



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: Progetto solidale (Criterio 7 del Capitolato d'Oneri);
- Progetto tecnico 2: Progetto a valore aggiunto per gli utilizzatori del Buono pasto i (Criterio 8 del Capitolato d'Oneri);
- Progetto tecnico 3: Progetto a valore aggiunto per gli esercenti (Criterio 9 del Capitolato d'Oneri)

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

Nella sezione 3 Documentazione coperta da riservatezza il concorrente dovrà indicare le parti della documentazione presentata che ritiene coperta da riservatezza.

1) PROGETTO TECNICO 1– Progetto solidale (Criterio 7 del capitolato d'Oneri)

Il concorrente deve rappresentare un "progetto solidale" nell'ambito di una o più delle seguenti tematiche: inclusione, solidarietà, volontariato e donazioni, che l'impresa sta attuando o che s'impegna ad attuare entro un anno dall'attivazione del contratto. Di seguito si riportano alcuni esempi di misure per meglio far comprendere l'ambito di riferimento:

- Inclusione: programma di inserimento e percorso verso l'autonomia per lavoratori con invalidità superiore al 60%.
- Solidarietà: donazione di ferie e permessi a favore di colleghi dipendenti per assistere familiari che per le particolari condizioni di salute necessitano di cure.
- Volontariato: i dipendenti possono disporre di un monte ore retribuite per svolgere attività di volontariato a favore di organizzazioni non profit a libera scelta.
- Donazioni: strumenti che permettano all'impresa e ai lavoratori di donare parte della retribuzione ad organizzazioni di volontariato.

L'offerente dovrà fornire una descrizione sintetica degli elementi caratterizzanti la/e misura/e adottata/e o che intende adottare, i tempi di attuazione, nonché l'obiettivo che l'Operatore Economico si prefigge di raggiungere per ciascuna misura proposta.

La commissione di gara valuterà le caratteristiche del "progetto solidale" con riferimento alle misure individuate, in termini di completezza ed efficacia, rispetto agli obiettivi da raggiungere.

2) PROGETTO TECNICO 2 – Progetto a valore aggiunto per gli utilizzatori del Buono pasto (Criterio 8 del Capitolato d'Oneri)

Il Progetto tecnico deve necessariamente contenere tutti gli elementi che permettono di



caratterizzare le soluzioni offerte. Le soluzioni di cui al presente progetto devono essere rese disponibili entro e non oltre 4 (quattro mesi) dall'attivazione dell'Accordo Quadro o nel minor tempo previsto nelle soluzioni offerte.

Dette soluzioni 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).

Resta inteso che il concorrente, per ciascuna soluzione proposta (Cfr. 2.1, 2.2, 2.3), dovrà:

- definire le caratteristiche delle soluzioni offerte indicando nel dettaglio modalità e tempi di attuazione;
- evidenziare l'obiettivo/vantaggio che si prefigge di raggiungere.

2.1) Soluzioni organizzative atte a soddisfare l'esigenza di capillarità del servizio, nell'ambito del territorio del lotto (Subcriterio 8.1)

Il concorrente dovrà rappresentare delle soluzioni organizzative volte a soddisfare l'esigenza di capillarità del servizio, in termini di esercizi convenzionati nell'ambito del territorio del lotto, oltre la distanza di 1 Km dalla sede di utilizzo (cfr. par. 4.1.2 lett. a del Capitolato Tecnico).

A puro titolo esemplificativo di seguito si rappresentano alcune possibili soluzioni: i) impegno a convenzionare un definito rapporto - n° esercizi ubicati oltre 1 km dalla sede di utilizzo/n° utilizzatori - distribuito nei comuni che saranno indicati dall'Amministrazione; ii) impegno a convenzionare un determinato numero esercizi che erogano il servizio a domicilio (cd. E-merchant).

La commissione di gara valuterà l'adeguatezza complessiva delle soluzioni proposte in termini di coerenza ed efficacia, rispetto all'obiettivo di soddisfare l'esigenza di capillarità del servizio nell'ambito del territorio del lotto.

2.2) Soluzioni tecniche ed operative per una migliore fruizione del buono, che agevolano l'erogazione del servizio (Subcriterio 8.2)

Il concorrente dovrà rappresentare delle soluzioni tecniche ed operative volte a migliorare la fruizione del buono attraverso funzionalità che agevolano l'erogazione del servizio.

A puro titolo esemplificativo di seguito si rappresentano alcune possibili soluzioni finalizzate: i) alla gestione delle comunicazioni dagli esercenti agli utilizzatori (es. promozioni last minute); ii) alla ricerca dei locali; iii) alla prenotazione del pasto; iv) a consentire il pagamento a distanza (es. App, dispositivi di lettura mobile); v) a consentire all'utente l'utilizzo di alternative alla card (che dovranno comunque essere consegnate agli utenti); vi) alla profilazione degli esercizi in funzione delle abitudini di consumo (biologici, celiaci); vii) a rendere disponibili aree riservate per la consumazione/pagamento dei pasti; viii) ad una consapevole consumazione dei pasti attraverso la esposizione delle informazioni nutrizionali relative alle varie preparazioni gastronomiche.



La commissione di gara valuterà l'adeguatezza complessiva delle soluzioni tecniche ed operative proposte in termini di coerenza ed efficacia, rispetto all'obiettivo di migliorare la fruizione del servizio da parte dell'utilizzatore.

2.3) Soluzioni indipendenti dall'utilizzo del buono pasto, che portano ad incrementare il potere di spesa degli utenti del servizio (Subcriterio 8.3)

Il Concorrente dovrà presentare una o più soluzioni in grado di generare ulteriori vantaggi per gli utilizzatori, mediante 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.

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 soluzioni/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 soluzioni - in termini di coerenza ed efficacia, rispetto agli obiettivi che si prefigge di raggiungere.

2.4) Sistema di monitoraggio e statistiche di utilizzo (Subcriterio 8.4)

Il concorrente dovrà rappresentare il sistema di monitoraggio e statistiche di utilizzo delle soluzioni adottate al fine di 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.

3) PROGETTO TECNICO 3 – Progetto a valore aggiunto per gli esercenti (Criterio 9 del Capitolato d'Oneri)

Il Progetto tecnico dovrà necessariamente contenere tutti gli elementi che permettono di caratterizzare le soluzioni offerte **a seconda della tipologia di esercenti coinvolta (rif. par. 4 del Capitolato tecnico)**. Le soluzioni di cui al presente progetto devono essere rese disponibili entro e non oltre 4 (quattro mesi) dall'attivazione dell'Accordo Quadro o nel minor tempo previsto nelle soluzioni offerte.



Resta inteso che il concorrente, per ciascuna soluzione proposta (Cfr. 3.1, 3.2, 3.3), dovrà:

- definire le caratteristiche delle soluzioni offerte indicando nel dettaglio modalità e tempi di attuazione;
- evidenziare l'obiettivo/vantaggio che si prefigge di raggiungere.

Si ribadisce che quanto proposto nel progetto è da intendersi interamente remunerato dalla Commissione/sconto incondizionato offerta; nulla e a nessun titolo potrà essere richiesto agli esercenti per quanto previsto nel progetto presentato (es. per l'adesione, l'uso, la manutenzione, canoni, fee, una tantum, etc.).

3.1) Soluzioni tecniche ed operative, idonee alle diverse tipologie di esercenti, correlate alla gestione del buono pasto da parte degli esercenti (Subcriterio 9.1)

Il concorrente dovrà rappresentare le soluzioni tecniche ed operative - in funzione delle diverse tipologie di esercenti - volte a migliorare la gestione del buono da parte degli esercenti medesimi, che agevolano il "pagamento" tramite buono pasto. In particolare il modello organizzativo e le soluzioni tecniche proposte dovranno essere in grado di soddisfare le diverse opzioni di vendita/consegna (presso il negozio o a domicilio) previste dall'esercente. A puro titolo esemplificativo di seguito si rappresentano alcune possibili soluzioni tecniche: POS fisso, POS mobile, soluzioni di cassa, altri dispositivi di lettura, Applicazioni per apparecchi elettronici (APP), piattaforme digitali.

La commissione di gara valuterà l'adeguatezza complessiva delle soluzioni tecniche ed operative proposte - e non anche le specifiche tecniche delle eventuali attrezzature previste - in termini di coerenza ed efficacia, rispetto all'obiettivo che si prefiggono di raggiungere.

3.2) Soluzioni che portano ulteriori vantaggi agli esercenti (Subcriterio 9.2)

Il concorrente potrà proporre soluzioni – senza costi aggiuntivi per l'esercente rispetto alla commissione offerta in gara - che portano ulteriori vantaggi agli esercenti medesimi (es. possibilità di acquistare prodotti e materie prime a tariffe agevolate). In particolare detti ulteriori vantaggi economici 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. Al riguardo si chiarisce 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.

Si precisa, inoltre, che tali soluzioni non possono dar luogo ed essere collegate ad eventuali ed ulteriori servizi aggiuntivi a pagamento, che come riportato al paragrafo 5.2, lett. c) del Capitolato tecnico, non sono ammessi.

La commissione di gara valuterà l'adeguatezza complessiva delle soluzioni proposte – e non anche le specifiche attività/servizi - in termini di coerenza ed efficacia rispetto agli obiettivi che si prefiggono di



raggiungere.

3.3 Piano Marketing/Promozione del progetto a valore aggiunto per gli esercenti (Subcriterio 9.3)

Nel piano presentato, per le diverse soluzioni proposte, andranno rappresentate le modalità con le quali il concorrente intende raggiungere gli esercenti aderenti alla rete degli Esercizi convenzionati per portarli a conoscenza di dette soluzioni.

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

3.4 Sistema di monitoraggio e statistiche di utilizzo (Subcriterio 9.4)

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).

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



GARA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA MEDIANTE BUONI PASTO PER LE P.A. – ED. 10 – ID 2445 – LOTTO ____ SCHEMA DI RELAZIONE TECNICA

SEZIONE 1 DICHIARAZIONE D'OFFERTA TECNICA

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 Accordo Quadro, nel Capitolato tecnico e negli altri atti di gara. Si impegna, altresì, ad adempiere alle obbligazioni di cui all'offerta tecnica (Criteri tabellari e Criteri discrezionali) Il concorrente dichiara, altresì, che in relazione ai progetti tecnici presentati (Criteri discrezionali) 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 OFFERTA TECNICA - CRITERI DISCREZIONALI/PROGETTI TECNICI

1) PROGETTO TECNICO 1 – Progetto solidale (Criterio 7 del capitolato d'Oneri)

--

2) PROGETTO TECNICO 2 – Progetto a valore aggiunto per gli utilizzatori del Buono pasto (Criterio 8 del Capitolato d'Oneri)



2.1 Soluzioni organizzative atte a soddisfare l'esigenza di capillarità del servizio, nell'ambito del territorio del lotto (Subcriterio 8.1)

2.2 Soluzioni tecniche ed operative per una migliore fruizione del buono, che agevolano l'erogazione del servizio (Subcriterio 8.2)

2.3 Soluzioni indipendenti dall'utilizzo del buono pasto, che portano ad incrementare il potere di spesa degli utenti del servizio (Subcriterio 8.3)

2.4 Sistema di monitoraggio e statistiche di utilizzo (Subcriterio 8.4)



3) PROGETTO TECNICO 3 – Progetto a valore aggiunto per gli esercenti (Criterio 9 del Capitolato d'Oneri)

3.1 Soluzioni tecniche ed operative, idonee alle diverse tipologie di esercenti, correlate alla gestione del buono pasto da parte degli esercenti (Subcriterio 9.1)

3.2 Soluzioni che portano ulteriori vantaggi agli esercenti (Subcriterio 9.2)

3.3 Piano Marketing/Promozione del progetto a valore aggiunto per gli esercenti (Subcriterio 9.3)

3.4 Sistema di monitoraggio e statistiche di utilizzo (Subcriterio 9.4)



SEZIONE 3 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: _____