

OFFERTA TECNICA

La "Busta **B** - Procedura per l'affidamento di servizi integrati presso Porto Conte Ricerche - Offerta tecnica" dovrà contenere un indice completo del proprio contenuto, nonché, a pena di esclusione dalla gara, una **Relazione tecnica**, in lingua italiana, priva di qualsivoglia indicazione (diretta o indiretta) di carattere economico, dalla quale si evincano, in modo completo e dettagliato, le caratteristiche dei servizi offerti e le modalità di prestazione, con riferimento ai requisiti indicati nel Bando, nel Disciplinare di gara e relativi allegati.

L'offerta tecnica dovrà essere siglata in ogni pagina e, pena l'esclusione dalla gara, firmata dal legale rappresentante dell'Impresa o da persona munita di comprovanti poteri di firma, la cui relativa procura sia stata prodotta nella busta "A".

All'offerta tecnica potrà essere allegata ulteriore documentazione che il concorrente ritenga utile, che dovrà comunque essere separata dall'Offerta tecnica stessa.

La Relazione Tecnica dovrà essere presentata su fogli singoli di formato DIN A4, con una numerazione progressiva ed univoca delle pagine. La relazione tecnica, nel suo complesso, non potrà eccedere le venti cartelle solo fronte in carattere Times New Roman corpo 12 o equivalente.

FAC SIMILE RELAZIONE TECNICA

1. Descrizione dell'attività e struttura organizzativa dell'impresa, con particolare riferimento all'esperienza maturata nei servizi di ristorazione collettiva e ai servizi di pulizia.
2. Elencazione dei principali contratti di ristorazione collettiva e dei servizi di pulizia, espletati nel triennio 2009, 2010 e 2011, con l'indicazione degli importi complessivi, degli importi annuali, delle date e dei destinatari.
3. Indicazione della esperienza professionale maturata dai componenti del Gruppo di lavoro che sarà dedicato alla esecuzione delle attività per Porto Conte Ricerche.
4. Descrizione della politica degli acquisti con particolare attenzione alle modalità di approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari, sia fresche che congelate o surgelate, con indicazione della produzione e del confezionamento delle stesse.
5. Descrizione e contenuti del sistema di rilevazione del grado di soddisfazione degli utenti della mensa aziendale e del bar interno e delle pulizie della foresteria e delle camere.
6. Descrizione delle procedure che saranno adottate per garantire l'igiene nella conservazione delle derrate alimentari, nella preparazione, nella cottura, nella somministrazione dei pasti, nella pulizia delle attrezzature, degli utensili, del locale cucina, della sala ristorante, etc.
7. Descrizione dell'organizzazione per l'espletamento del servizio mensa aziendale, gestione del bar interno dei servizi di pulizie della foresteria, delle camere sia in regime di non utilizzo che in occasione degli eventi dalla quale si evincano gli aspetti migliorativi e qualificanti.
8. Tutte le indicazioni che l'Impresa ritiene utili al fine di una migliore esposizione dell'offerta e per la relativa valutazione.