



Allegato E - Dichiarazione di offerta tecnica

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI INTEGRATI DI RISTORAZIONE E GESTIONE DEL BAR, DI PULIZIE DELLA FORESTERIA E DEI SERVIZI ALBERGHIERI.

La "Busta B – 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 degli stessi.

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

- nel caso di impresa singola, dal legale rappresentante/procuratore speciale dell'impresa;
- nel caso di R.T.I. costituito o di Consorzio costituito (di qualsiasi natura), dal legale rappresentante/procuratore speciale dell'impresa mandataria o del Consorzio;
- nel caso di R.T.I. o consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 34, comma 1, lett. e) del D.Lgs. 163/06 costituenti, dal legale rappresentante/procuratore speciale di tutte le imprese raggruppande o consorziande.

Oltre alla Relazione tecnica in originale dovrà essere presentata anche una copia su formato elettronico (pdf) prodotta mediante CD/DVD.

La Relazione tecnica dovrà contenere la trattazione dei punti riportati nel fac-simile di seguito riportato.

Si precisa che qualora l'Impresa partecipante non rispettasse tutti i requisiti minimi richiesti verrà esclusa dalla gara.

L'offerta tecnica dovrà essere siglata in ogni pagina e firmata per esteso, nell'ultima pagina, dal legale rappresentante dell'Impresa o da persona munita di comprovati poteri di firma, ovvero 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 18 pagine formato A4, redatte solo fronte con carattere 12, interlinea 1,5, numero massimo di 30 righe per pagina, margini (superiore, inferiore, destro e sinistro) di 2,5cm.

SOMMARIA INDICAZIONE DEI CONTENUTI DELLA RELAZIONE TECNICA

1. Descrizione dell'attività e struttura organizzativa dell'impresa, con particolare riferimento all'esperienza maturata nei servizi di ristorazione collettiva, nei servizi di pulizia e negli altri servizi posti in gara, con particolare riferimento alla possibilità di riutilizzo e del valore aggiunto potenzialmente rilevante per la fornitura derivante dalle esperienze pregresse maturate.
2. 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. Si richiede l'esplicitazione dei sub fattori A1, A2 e A3 della tabella di valutazione riportata all'art.11 del Disciplinare di gara.
3. 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, per la pulizia in generale e la fornitura degli altri servizi etc. Si richiede l'esplicitazione dei sub fattori B1, B2 e B3 della tabella di valutazione riportata all'art.11 del Disciplinare di gara.

4. Individuazione del numero degli addetti impiegati per l'esecuzione dei servizi, la loro qualifica, mansione, ecc. Descrizione dell'organizzazione per l'espletamento dei servizi mensa aziendale e gestione del bar interno, dei servizi di pulizie della foresteria e delle camere, sia in regime di normale utilizzo che in occasione degli eventi (convegni, seminari). Descrizione del sistema di rilevazione del grado di soddisfazione degli utenti dei servizi, con particolare riferimento alla mensa e al bar aziendale.
5. Descrizione dell'organizzazione per l'espletamento del servizio mensa aziendale, gestione del bar interno, dei servizi di pulizie della foresteria e delle camere, sia in regime di non utilizzo che in occasione degli eventi. Descrizione delle attività che si intendono porre in essere per attrarre, proporre, eventi di comunicazione scientifica, animazione tecnologica, formazione scientifica e professionale. Dalla descrizione si devono evincere gli aspetti migliorativi e qualificanti. Si richiede l'esplicitazione dei sub fattori D1, D2 e D3 della tabella di valutazione riportata all'art.11 del Disciplinare di gara .
6. Tutte le indicazioni che l'Impresa ritiene utili al fine di una migliore esposizione dell'offerta e per la relativa valutazione.