

Modello 2 "Offerta tecnica" (da inserire nella busta "B")

GARA D'APPALTO per l'affidamento del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale presso la Mensa Universitaria di Rio Novo a Venezia e servizi accessori CIG 6715402D07

OFFERTA TECNICA [busta B]

Il sottoscritto:

Cognome e nome	
Nascita (luogo e data)	
Indirizzo residenza (via, civico, cap, città)	
Codice fiscale	

in qualità di _____ (*indicare la carica sociale*) _____ dell'impresa:

OPERATORE ECONOMICO <i>[tutti i campi sono obbligatori]</i>	
Ragione Sociale	
Natura Giuridica	
P.IVA	
Indirizzo sede legale (via, civico, cap, città)	

Al fine di concorrere all'aggiudicazione del contratto per l'affidamento del servizio in oggetto, esprime la seguente OFFERTA TECNICA.

Piano generale della relazione Offerta Tecnica

Dovranno essere sviluppati in maniera esaustiva, ma evitando prolissità e lungaggini, tutti gli argomenti sotto riportati, e nello stesso ordine. Potranno essere allegati altri documenti, tavole, schede e disegni, purchè ne sia facilmente identificabile un riferimento nella relazione stessa.

L'insufficiente sviluppo di uno o più argomenti potrebbe inficiare la coerenza e la completezza dell'intero progetto gestionale, pertanto se ne raccomanda un'accurata redazione.

All'interno della relazione dovranno essere riportati tutti gli argomenti soggetti a valutazione da parte della Commissione.

1) Derrate e Bevande: piano alimentare, qualità e varietà del menù

a) Qualità delle derrate utilizzate (Articolo 39 – del CSA)

corredate di :schede tecniche (in allegato) ;
nome e certificazioni di qualità del fornitore, nome del produttore.

Utilizzare il seguente schema:

gruppo alimenti 1: *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine*

Prodotti biologici : almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica

	Obbligatorio	Offerta premiante di prodotti biologici Fino a max 3 punti
Frutta	biologica di provenienza italiana, eccetto banane e altra frutta esotica	
Verdure IV gamma	Biologiche	
Olio E.v.o.	Biologico di provenienza italia	
Uova fresche e pastorizzate	Biologiche	
Legumi secchi		0,3
Verdure gelo		0,3
Cereali interi, farine		0,3
Pasta		0,6
Riso		0,6
Paste ripiene e all'uovo		0,3
Prodotti da forno		0,3
Pomodori pelati e passata		0,3

almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale “sistemi di produzione integrata”, da prodotti IGP DOP e STG

	Obbligatorio	Offerta premiante di prodotti DOP , IGP , STG Fino a max 2 punti
Verdure fresche	Da sistemi di produzione integrata	
Formaggio Parmigiano Reggiano o Grana padano	DOP	
Formaggi		0,4 punti per ogni articolo offerto
Frutta		0,4 punti per ogni articolo offerto

gruppo alimenti 2: *Carni*

almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica

	Obbligatorio	Offerta premiante di prodotti biologici Fino a max 2 punti
Carne bovina	Provenienza italia	
Vitello		0,40
Vitellone anteriore		0,40
Vitellone posteriore		0,40
Carne suina		0,40
Pollo petto		0,40
Pollo intero		0,40
Coniglio		0,40
Tacchino		0,40

almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici e tradizionali

		Obbligatorio	Offerta premiante di prodotti DOP , IGP , STG Fino a max 2 punti
	Prosciutto crudo	DOP	
	Bresaola della Valtellina	IGP	
	Salumi		0,7 punto per ogni articolo offerto

gruppo alimenti 3: Pesce

		Obbligatorio	Offerta premiante di prodotti biologici Fino a max 2 punti
	Pesce	Escluse liste rosse , pesce certificato MSC	
	Pesce biologico (trota biologica, ...)		1 punto per ogni articolo offerto

Gli **alimenti migliorativi** offerti, di cui dovrà essere allegata specifica scheda tecnica, dovranno avere la frequenza minima indicata :

- Alimenti Gruppo 1 e Salumi - Sempre quando presenti nel menù
- Alimenti Gruppo 2 (esclusi salumi) – Sempre quando presenti in menù e con obbligo di frequenza settimanale
- Alimenti Gruppo 3 – Sempre quando presenti in menù e con obbligo di frequenza Mensile

b) Varietà dei menù, frequenza delle pietanze proposte, miglorie, tabelle dietetiche per ogni pietanza

Menù estivo e invernale su 4 settimane (Articoli 36 – 37 del CSA)

Il menù è inteso come un modello base sul quale strutturare eventuali miglorie da proporre in base ai risultati di gradimento ([Criterio di valutazione 1.2](#))

Ricette delle pietanze utilizzate nel menù (Articolo 40 del CSA)

c) Prodotti del mercato equo e solidale ([Criterio di valutazione 1.7](#))

2) Struttura Organizzativa

2.1 Livello di studio ed esperienza del Referente e del Capo cuoco (Articolo 22 del CSA)

2.2 Organigramma del personale impiegato (sia per la cucina che per il Bar) presso il servizio con qualifica, livello contrattuale, monte ore settimanale, turnazione e personale necessario per le sostituzioni. (Articolo 23 del CSA) ([Criterio di valutazione 2.1](#))

2.3 Organizzazione del personale indicando gli orari e le mansioni sia per il personale impiegato nella giornata tipo dal lunedì al venerdì che nella giornata di sabato e domenica. (Articolo 23 del CSA) ([Criterio di valutazione 2.1](#))

2.4 Programma di gestione del personale, motivazione, indice di produttività in pasti ora, gestione delle emergenze. (Articolo 23 del CSA) ([Criterio di valutazione 2.1](#))

2.5 Piano di formazione del personale, docenti, argomenti e monte ore, sistema di valutazione dell'apprendimento e del bisogno formativo. (Articolo 11 – 23 – 34 del CSA) ([Criterio di valutazione 2.2](#))

3) Comunicazione & Servizio

3.1 - 3.3 - Comunicazione

- 3.1.1 - Accurata descrizione del progetto per la gestione del sistema di comunicazione tra l'OE e la SA che sia in grado di trasmettere in modo semplice e con elevata efficienza e sicurezza le informazioni ed i dati di gestione (Articolo 10 - 11 - 14 - 17 - 37 - del CSA); [\(Criterio di valutazione 3.1 \)](#)
- 3.1.2 - Modalità di registrazione e monitoraggio del raggiungimento degli indicatori di processo anche presso l'utenza.
Gli indicatori di processo a titolo di esempio sono : l'indice di gradimento del pasto, il gradimento del servizio, i tempi permanenza in coda, ottemperanza del crono programma lavori e interventi previsti, efficienza del personale, interventi e valutazione della formazione del personale, ecc.).
I monitoraggi riguarderanno gli obiettivi prefissati in termini di tempi, qualità e quantità. Procedure di monitoraggio della qualità del pasto e della qualità del servizio.
Utilizzo dinamico dei dati ricavati dal monitoraggio per migliorare la qualità e l'efficienza del servizio; [\(Criterio di valutazione 3.1 \)](#)
- 3.2 - Progetto del Sistema di accesso con accurata descrizione delle modalità di gestione delle prenotazioni e dei pagamenti in base a quanto indicato all'Articolo 6 del CSA; [\(Criterio di valutazione 3.2 \)](#)
- 3.3 - Sistema di comunicazione e informazione con gli utenti . [\(Criterio di valutazione 3.3 \)](#)

3) Comunicazione & Servizio

3.4 - Gestione del bar e paninoteca

Relazione accurata della realizzazione del banco bar e dell'organizzazione del servizio, contenete in particolare (Articolo 4 – 9 del CSA) : [\(Criterio di valutazione 3.4 \)](#)

- 3.4.1 - Il progetto di realizzazione del banco bar, con tavole di progetto, disegni, immagini, attrezzature utilizzate complete di schede tecniche
- 3.4.2 - Organizzazione del lavoro specifico dell'area Bar,
- 3.4.3 - Proposte alimentari, formulazioni, ricette, assortimento
- 3.4.4 - Attività di promozione del servizio per il miglioramento della qualità e richiamo degli studenti, procedure di comunicazione e di valutazione dei bisogni, monitoraggio della qualità e del gradimento del servizio Bar.
- 3.4.5 - Listino prezzi dei generi alimentari

3) Comunicazione & Servizio

3.5 - piano di manutenzione pulizia e controlli

Il piano di manutenzione dovrà essere conforme a quanto riportato nel Capitolato (Articoli 17 – 18 – 20 e Allegato n. 5 del CSA) [\(Criterio di valutazione 3.5 \)](#) ed in particolare :

- Prospetto con la tipologia degli interventi da effettuare
- Frequenza degli interventi
- Registrazione degli interventi effettuati
- Gestione dei dati, delle sostituzioni e riparazioni, delle schede tecniche.
- Gestione dei dati , trasmissione dei dati, accesso
- Tempi di intervento ordinari ed in emergenza
- Qualifica degli addetti alle manutenzioni;

- Piano di pulizia e sanificazione conforme a quanto indicato al Titolo 10, Articoli 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46 del CSA)
- Tipologia, qualità e modalità di manipolazione dei prodotti detergenti;
- Piano di disinfestazione e controllo delle infestanti;
- Piano di controllo analitico mediante analisi microbiologiche, chimiche, agronomiche sulle derrate crude, pietanze pronte, semilavorati, superfici, personale, con indicazione delle modalità di raccolta dei campioni, parametri analitici, frequenza di campionamento, gestione dei risultati.

4) Sostenibilità ambientale & Solidarietà sociale

- 4.1 Progetto di gestione delle eccedenze (Articolo 46 del CSA) [\(Criterio di valutazione 4.1 \)](#)
- 4.2 Gestione dei rifiuti e modalità di riciclo dei materiali (Articolo 11 - 58 –del CSA) [\(Criterio di valutazione 4.2.2 \)](#)
- 4.3 Programma di riduzione dei consumi di acqua, energia elettrica, gas, calore (Articolo 10 del CSA) [\(Criterio di valutazione 4.2.1 \)](#)
- 4.4 – Progetto contenente la disponibilità ad aderire e a collaborare a progetti promossi congiuntamente dalla S.A. con gli Atenei cittadini finalizzati a coinvolgere l'utenza studentesca in azioni di miglioramento del servizio, come riportato nell'Articolo 11 del CSA. [\(Criterio di valutazione 4.3 \)](#)

5) Rinnovamento attrezzature, impianti & layout: migliorie & innovazione

- 5.1 Descrizione delle caratteristiche tecniche delle attrezzature sostituite in base a quanto richiesto dal Capitolato e nell' Allegato n. 8 "capitolato generale attrezzature".. [\(Criterio di valutazione 5.1 \)](#) con valutazione dei consumi energetici rilevati da apposita documentazione [\(Criterio di valutazione 5.1.1 \)](#)

In base alle Linee progettuali di cui all'all. 3 del Capitolato Speciale viene valutata la proposta Progettuale di rinnovamento , ed i tempi di realizzazione, degli interventi riguardanti :

- Zona lavaggio
- Accessi alla sala principale e a quella esterna
- Pizzeria
- Area distribuzione
- Reparti di lavorazione

con valutazione delle soluzioni, layout dei locali, inserimento di ulteriori attrezzature [\(Criterio di valutazione 5.2.1 – 5.2.4\)](#)

Progetto di miglioramento dei tempi di attesa e gestione delle code [\(Criterio di valutazione 5.2.2 \)](#)

Progetto di miglioramento dei posti a sedere [\(Criterio di valutazione 5.2.3 \)](#)

6) Progetto di Gestione dei Servizi Per Mestre E Treviso

Nel caso di gestione diretta, Il progetto dovrà indicare le modalità, le strutture, le attrezzature, l'organizzazione del personale, i trasporti, i controlli di qualità, gli ordinativi e le prenotazioni, il sistema di pagamento, l'ubicazione dei locali, la descrizione e l'ubicazione della cucina utilizzata per la preparazione dei pasti, il piano alimentare, e

ogni altra informazione utile. (Articolo 2.6 del CSA) (Criterio di valutazione 6.1, 6.1.1, 6.2 6.2.1)

Nel caso di gestione in convenzione Il progetto dovrà indicare le caratteristiche del locale convenzionato , la sua ubicazione e ogni altra informazione utile. (Articolo 2.6 del CSA) (Criterio di valutazione 6.1.2 e 6.2.2)

FIRMA
