

Allegato 3 Offerta tecnica

(da inserire nella busta B – Offerta tecnica)

Alla Reggia di Caserta, viale Douhet, 2/A – 81100 Caserta
PEC: mbac-re-ce@mailcert.beniculturali.it

OGGETTO: Affidamento in concessione del “Servizio di ristorazione, caffetteria, tavola calda all’interno del Complesso Vanvitelliano - Reggia di Caserta”- **CIG: 7361898E67**

Offerta tecnica

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____, in qualità di legale rappresentante della Ditta _____, con sede a _____, prov. (___), C.F. _____, P.IVA _____, tel. _____, fax _____, sito web _____, e-mail _____.

Allegare la relazione tecnica, che segue l’ordine degli elementi oggetto di valutazione, come riportati nella tabella seguente, ai sensi dell’art. 8 del Disciplinare di gara

	Elementi di valutazione
1) Progetto di allestimento del bar	-funzionalità globale dell'allestimento proposto in relazione alle caratteristiche dei materiali e arredi e anche alla razionale utilizzazione dei locali e degli spazi concessi.
	-crono programma con dettaglio delle fasi di esecuzione dei lavori e realizzazione dell'allestimento.
	-soluzioni tecniche proposte, anche in applicazione delle norme di sicurezza
2) Organizzazione e modalità operative del servizio	-procedure e modalità operative per la preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande, compresi gli alimenti residuati al termine della giornata lavorativa.
	-manutenzione delle macchine e delle attrezzature e gestione guasti ed emergenze.
	- dettaglio delle metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienico sanitarie e l'applicazione del manuale HACCP comprendente il sistema di controllo qualità con piano e modalità dei controlli microbiologici, da eseguirsi periodicamente, l'identificazione di specifici indicatori di qualità dei prodotti e del servizio, utilizzabili anche per la verifica dell'Amministrazione e la gestione dei reclami che consentano agli utenti di segnalare disservizi e/o avanzare suggerimenti.
	- modalità per pulizia, sanificazione e disinfestazione delle superfici dei locali, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature.

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">3) Gestione del personale</p>	<p>- il numero dei lavoratori del pregresso appalto, che saranno assorbiti con l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81, come previsto dall'art. 50 D.lgs. 50/2016. (Percentuale minima di assorbimento pari al 60%, corrisponderà a punti zero, ogni 10 punti percentuali in aumento si attribuirà punti 5 fino al 100% punti 20)</p> <p>- gestione della presenza di personale durante la giornata lavorativa; procedure di gestione per efficienza del servizio agli utenti, con limitazione delle code alle casse e al banco (del numero complessivo di personale preposto al servizio fino a n. 12 punti zero, ogni ulteriore unità punti due)</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">4) Offerta di prodotti e menù</p>	<p>-qualità e varietà dei prodotti proposti, anche in relazione alle marche maggiormente conosciute e consolidate, dei menù e degli snack proposti per la ristorazione veloce e l'asporto.</p> <p>-riferimento storico motivato - per qualcuno dei piatti o dei prodotti proposti -a fatti o personaggi dell'ambiente culturale del territorio. Si apprezzerà, inoltre, la presenza di vini e di altri prodotti tipici della Provincia o della Regione presentati in modo tale da costituire un invito ad approfondire la conoscenza del territorio.</p> <p>-offerta di ampia scelta fra prodotti freschi e menù per utenti con particolari esigenze alimentari (es. alimenti biologici, per celiaci, vegani, vegetariani ecc.).</p>

luogo e data] _____

Il Dichiarante:

[firma] _____