

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 gestione del bar-caffetteria, tavola calda, all'interno del Complesso Vanvitelliano – Reggia di Caserta”- **CIG: 82005560E5**

OFFERTA TECNICA

Il sottoscritto _____ nato a _____ (_____) il
____/____/____ in qualità di legale rappresentante della _____
con sede a _____ prov. _____ C.F./P.IVA

tel. _____ cell _____ e-mail
_____ pec _____

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	Punti max
1) Progetto di allestimento dei locali concessi	-funzionalità globale dell'allestimento proposto in relazione alle caratteristiche dei materiali, del design, degli arredi e alla razionale utilizzazione di tutti i locali e spazi concessi - materiali di uso e allestimento dei prodotti alimentari in distribuzione presso il bar caffetteria e alla tavola calda - allestimento accogliente e confortevole dell'area servizi igienici in linea con l'arredamento complessivo dei locali	9
	- tempo massimo di realizzazione del cronoprogramma delle fasi di esecuzione dei lavori e realizzazione dell'allestimento, inferiore a 20 giorni (un punto per ogni giorno in meno)	4
	- soluzioni tecniche proposte, in conformità alle norme di sicurezza	4
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 (art. 17. 4 del Capitolato)	4
	-manutenzione delle macchine e delle attrezzature e gestione guasti ed emergenze	3
	- 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	3
	- modalità per pulizia, sanificazione e disinfestazione delle superfici dei locali, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature. - monitoraggio del servizio con rilevazione della "customer satisfaction" attraverso la gestione degli strumenti di recensione on- line, piattaforme di review, social network e altri strumenti. Si richiede invio di report mensili dai quali risultino il numero di scontrini emessi, gli incassi giornalieri e i risultati della rilevazione di cui innanzi.	3 5
3) Gestione del personale	- 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 70%, corrisponderà a punti zero, ogni 10 punti percentuali in aumento si attribuirà punti 5 fino al 100% punti 15)	15
	- 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 uno)	3
4) Offerta di prodotti e menù	-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.	3
	-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 (art. 17.3 del Capitolato)	3
	-offerta di ampia scelta fra prodotti freschi e menù per utenti con particolari esigenze alimentari (es. alimenti biologici, per celiaci, vegani, vegetariani ecc.).	3

	Aumento rispetto ai pasti proposti all'art. 3 del capitolato. Per ogni cinque pasti in più 1 punto fino ad un massimo di 3	3
5) Strategie per lo sviluppo sostenibile	- descrizione dei procedimenti di lavorazione e gestione del servizio in linea con l'Agenda 2030 relativamente ai seguenti obiettivi: 	5
	TOTALE PUNTEGGIO TECNICO MAX	70

[luogo e data] _____

Il Dichiarante:

[firma]