



## ALLEGATO 3

### OFFERTA TECNICA

L'*Offerta tecnica* è costituita da una **Relazione Tecnica e da più elaborati grafici allegati, redatti in lingua italiana** e in conformità allo schema di seguito riportato, che dovranno contenere una descrizione completa e dettagliata dei prodotti e servizi offerti che dovranno essere conformi ai requisiti indicati dal Capitolato Tecnico.

Si precisa che in caso di redazione in lingua diversa dall'italiano la relazione tecnica **dovrà** essere corredata da traduzione giurata.

La presenza nell'offerta tecnica di indicazioni di carattere economico relative all'offerta che consentano di ricostruire l'offerta economica nel suo complesso costituisce causa di **esclusione dalla gara**.

La Relazione Tecnica e i suoi allegati dovranno essere firmati secondo le modalità descritte nel Disciplinare di gara.

La Relazione Tecnica:

- i. dovrà essere allegata nella sezione "relazione tecnica" del Sistema;
- ii. dovrà essere presentata su fogli di formato ISO A4, non in bollo (formati diversi saranno proporzionalmente rapportati al formato A4; ad esempio una pagina A3 equivale a due pagine A4), con una numerazione progressiva e univoca delle pagine;
- iii. dovrà essere contenuta entro le 60 pagine (escluse quelle relative all'indice e quelle relative all'indicazione della documentazione coperta da riservatezza) ove per pagina si intende facciata singola in formato A4, redatta con caratteri di dimensione non inferiore a 10 punti e con interlinea "esatta" non inferiore a 15 punti. Si precisa che le pagine della Relazione Tecnica eccedenti le 60 non saranno prese in considerazione ai fini della valutazione da parte della Commissione giudicatrice;
- iv. dovrà rispettare lo "Schema di risposta" di seguito riportato.

L'elaborato grafico sulla corporate identity (criterio di valutazione j.1):

- i. dovrà essere allegato nella sezione "Corporate identity" del Sistema;
- ii. dovrà essere presentato su fogli di formato ISO A3, non in bollo (formati diversi saranno proporzionalmente rapportati al formato A3; ad esempio una pagina A3 equivale a due pagine A4), con una numerazione progressiva e univoca delle pagine;
- iii. dovrà essere contenuto entro le 2 pagine ove per pagina si intende facciata singola in formato A3. Gli eventuali testi devono avere un carattere di dimensione non inferiore a 10 punti e con interlinea "esatta" non inferiore a 15 punti. Si precisa che le pagine dell'elaborato



grafico eccedenti le 2 non saranno prese in considerazione ai fini della valutazione da parte della Commissione giudicatrice;

L'elaborato grafico sul Progetto di allestimento della sala di caffetteria e di piccola ristorazione e del loggiato (criterio di valutazione j.3):

- i. dovrà essere allegato nella sezione "progetto sala e loggiato" del Sistema;
- ii. dovrà essere presentato su fogli di formato ISO A3, non in bollo (formati diversi saranno proporzionalmente rapportati al formato A3; ad esempio una pagina A3 equivale a due pagine A4), con una numerazione progressiva e univoca delle pagine;
- iii. dovrà essere contenuto entro le 4 pagine ove per pagina si intende facciata singola in formato A3. Gli eventuali testi devono avere un carattere di dimensione non inferiore a 10 punti e con interlinea "esatta" non inferiore a 15 punti. Si precisa che le pagine dell'elaborato grafico eccedenti le 4 non saranno prese in considerazione ai fini della valutazione da parte della Commissione giudicatrice;

L'elaborato grafico sul getto di allestimento del locale cucina e del bancone della caffetteria (criterio di valutazione j.4):

- i. dovrà essere allegato nella sezione "progetto cucina e bancone" del Sistema;
- ii. dovrà essere presentato su fogli di formato ISO A3, non in bollo (formati diversi saranno proporzionalmente rapportati al formato A3; ad esempio una pagina A3 equivale a due pagine A4), con una numerazione progressiva e univoca delle pagine;
- iii. dovrà essere contenuto entro le 4 pagine ove per pagina si intende facciata singola in formato A3. Gli eventuali testi devono avere un carattere di dimensione non inferiore a 10 punti e con interlinea "esatta" non inferiore a 15 punti. Si precisa che le pagine dell'elaborato grafico eccedenti le 4 non saranno prese in considerazione ai fini della valutazione da parte della Commissione giudicatrice;

Si rappresenta che la Commissione procederà alla valutazione della sola Relazione Tecnica e dei soli elaborati grafici summenzionati.

**Nel caso in cui, pertanto, il Concorrente produca documentazione aggiuntiva, quest'ultima non sarà sottoposta a valutazione.**

Si rappresenta che il Concorrente è tenuto ad indicare analiticamente le parti dell'Offerta contenenti segreti tecnici o commerciali, ove presenti, che intenda non rendere accessibile ai terzi.

In aggiunta a quanto sopra, il concorrente potrà inviare, attraverso l'inserimento nell'apposito spazio del sistema denominato "eventuale documentazione coperta da riservatezza", una dichiarazione anch'essa sottoscritta digitalmente contenente l'indicazione analitica delle parti dell'offerta coperte da riservatezza, con riferimento a marchi, know-how, brevetti ecc.



## **SCHEMA DI RISPOSTA**

### **RELAZIONE TECNICA RELATIVA ALLA GARA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI CAFFETTERIA E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA PINACOTECA DI BRERA PER IL MINISTERO DEI BENI E DELLE ATTIVITÀ CULTURALI E DEL TURISMO**

- **INDICE**
- **PRESENTAZIONE E DESCRIZIONE OFFERENTE** (con indicazione dei dati identificativi del soggetto/i munito/i dei necessari poteri che sottoscrive l’offerta per il concorrente e compresa, in caso di RTI/Consorzi, la descrizione dell’organizzazione adottata per la distribuzione dei servizi/attività tra le aziende partecipanti)
- **PIANO DI MARKETING**
- **MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL PIANO DI MARKETING**
- **PROGETTO DI ALLESTIMENTO DELLA SALA CAFFETTERIA E DI PICCOLA RISTORAZIONE E DEL LOGGIATO**
- **PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEL LOCALE CUCINA E DEL BANCONE DELLA CAFFETTERIA**
- **OFFERTA GASTRONOMICA**
- **QUALITÀ AMBIENTALE DI PANE, FORMAGGI E ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (UOVA, MIELE, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI)**
- **QUALITÀ AMBIENTALE DI OLI E GRASSI**
- **QUALITÀ AMBIENTALE DI ORTOFRUTTA, LEGUMI E CEREALI, FRESCHI O TRASFORMATI**
- **QUALITÀ AMBIENTALE DELLA PASTA ALIMENTARE**
- **QUALITÀ AMBIENTALE DEI VINI**
- **PERSONALE**
- **RESOCONTO TRIMESTRALE PER L’AMMINISTRAZIONE, RESOCONTO FINALE DELLA CONCESSIONE PER L’AMMINISTRAZIONE E PASSAGGIO DI CONSEGNE**
- **SERVIZI INNOVATIVI PER LA RISTORAZIONE**
- **CAFFÈ FERNANDA PER IL SOCIALE**
- **LINGUE STRANIERE – INGLESE**
- **LINGUE STRANIERE - ALTRE LINGUE**
- **DESTINAZIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI**

La trattazione sulla corporate identity in risposta al criterio di valutazione “Piano di marketing”, quella in risposta al criterio di valutazione “Progetto di allestimento della sala caffetteria e di piccola ristorazione e del loggiato” e quella in risposta al criterio di valutazione “Progetto di allestimento del locale cucina e del bancone della caffetteria” devono essere corredate rispettivamente da elaborati grafici da allegare nelle apposite sezioni summenzionate.