



ALLEGATO C

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 sul Progetto di allestimento del locale cucina (criterio di valutazione 3):

- i. dovrà essere allegato nella sezione "Progetto di allestimento del locale cucina" 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

Classificazione del documento: Consip Public

Gara a procedura aperta ai sensi del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e ristorazione presso il Palazzo Ducale di Mantova per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 2008

Allegato C – Offerta Tecnica



della Commissione giudicatrice;

- iv. il punteggio non sarà assegnato in caso di mancata allegazione dell'elaborato grafico nell'apposita sezione del Sistema.

L'elaborato grafico sul Progetto di allestimento delle sale sedute (criterio di valutazione 4):

- v. dovrà essere allegato nella sezione "Progetto di allestimento delle sale sedute" del Sistema;
- vi. 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;
- vii. 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;
- viii. il punteggio non sarà assegnato in caso di mancata allegazione dell'elaborato grafico nell'apposita sezione del Sistema.

L'elaborato grafico sul Progetto di allestimento degli spazi esterni (Piazza Santa Barbara e presso il cortile Frambus, retrostante il ristorante) (criterio di valutazione 5):

- i. dovrà essere allegato nella sezione "Progetto di allestimento degli spazi esterni" 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;
- iv. il punteggio non sarà assegnato in caso di mancata allegazione dell'elaborato grafico nell'apposita sezione del Sistema.

L'elaborato grafico sul Progetto estetico e funzionale di allestimento del bancone (criterio di valutazione 9):

- i. dovrà essere allegato nella sezione "Progetto estetico e funzionale di allestimento del 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;

Classificazione del documento: Consip Public

Gara a procedura aperta ai sensi del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e ristorazione presso il Palazzo Ducale di Mantova per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 2008

Allegato C – Offerta Tecnica



- 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;
- iv. il punteggio non sarà assegnato in caso di mancata allegazione dell’elaborato grafico nell’apposita sezione del Sistema.

L’elaborato grafico sul Progetto di allestimento della sala caffetteria (criterio di valutazione 10):

- i. dovrà essere allegato nella sezione “Progetto di allestimento della sala caffetteria” 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;
- iv. il punteggio non sarà assegnato in caso di mancata allegazione dell’elaborato grafico nell’apposita sezione del Sistema.

Si precisa che

- (i) nel caso in cui il numero di pagine della Relazione Tecnica e degli Elaborati Progettuali sia superiore a quello stabilito, **le pagine eccedenti non verranno prese in considerazione dalla Commissione ai fini della valutazione dell’offerta;**
- (ii) nel numero delle pagine stabilito non verranno in ogni caso computati l’indice, l’eventuale indicazione della documentazione coperta da riservatezza e l’eventuale copertina della Relazione Tecnica.

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.



SCHEMA DI RISPOSTA

RELAZIONE TECNICA RELATIVA ALLA GARA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI CAFFETTERIA E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO IL MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE DI NAPOLI PER IL MINISTERO DEI BENI E DELLE ATTIVITÀ CULTURALI E DEL TURISMO

1. INDICE

2. 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)

3. OFFERTA TECNICA

1. VISIONE DEL BUSINESS;
2. PIANO DI MARKETING;
3. PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEL LOCALE CUCINA;
4. PROGETTO DI ALLESTIMENTO DELLE SALE SEDUTE;
5. PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI ESTERNI (PIAZZA SANTA BARBARA E PRESSO IL CORTILE FRAMBUS, RETROSTANTE IL RISTORANTE);
6. ALLESTIMENTO TAVOLI DEL RISTORANTE;
7. PROGETTO DELLA CARTA DEI MENU DEL RISTORANTE;
8. INIZIO DELL'ATTIVITÀ DEL RISTORANTE

L'Offerente dovrà indicare se si impegna o meno a garantire quanto espresso nel criterio. L'offerente dovrà utilizzare la seguente dicitura:

- NON mi impegno ad iniziare il servizio entro 120 giorni dalla data del verbale di consegna di cui al Capitolato Tecnico.
(in tal caso il coefficiente attribuito sarà C= 0)

Oppure

- mi impegno ad iniziare il servizio entro 120 giorni dalla data del verbale di consegna di cui al Capitolato Tecnico.
(in tal caso il coefficiente attribuito sarà C= 1)

9. PROGETTO ESTETICO E FUNZIONALE DI ALLESTIMENTO DEL BANCONE;
10. PROGETTO DI ALLESTIMENTO DELLA SALA CAFFETTERIA;
11. ALLESTIMENTO TAVOLI DELLA CAFFETTERIA;
12. PROGETTO DELLA CARTA DEI MENU DELLA CAFFETTERIA;
13. INIZIO DELL'ATTIVITÀ DELLA CAFFETTERIA

L'Offerente dovrà indicare se si impegna o meno a garantire quanto espresso nel criterio. L'offerente dovrà utilizzare la seguente dicitura:

- NON mi impegno ad iniziare il servizio entro 45 giorni dalla data del verbale di consegna di cui al Capitolato Tecnico.

Classificazione del documento: Consip Public

Gara a procedura aperta ai sensi del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e ristorazione presso il Palazzo Ducale di Mantova per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 2008

Allegato C – Offerta Tecnica



(in tal caso il coefficiente attribuito sarà C= 0)

Oppure

- mi impegno ad iniziare il servizio entro 45 giorni dalla data del verbale di consegna di cui al Capitolato Tecnico.

(in tal caso il coefficiente attribuito sarà C= 1)

14. MENU DELLA CAFFETTERIA;

15. MENU DEL RISTORANTE;

16. SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E QUALITÀ DEI PRODOTTI

Per l'opzione *a*), l'Offerente dovrà indicare se si impegna o meno a garantire quanto espresso nel criterio. L'offerente dovrà utilizzare la seguente dicitura:

- In relazione alle categorie *olio extravergine di oliva, legumi, cereali e frutta e verdura freschi* con esclusione della frutta esotica, NON mi impegno ad assicurare la totalità della fornitura di prodotti biologici (conformi al Regolamento Comunitario (CE) n. 834/07 e successive modifiche ed integrazioni), fermo restando il rispetto del par.5.3.1. del DM 25 luglio 2011 (CAM Ristorazione Collettiva).

(in tal caso il coefficiente attribuito sarà C= 0)

Oppure

- In relazione alle categorie *olio extravergine di oliva, legumi, cereali e frutta e verdura freschi* con esclusione della frutta esotica, mi impegno ad assicurare la totalità della fornitura di prodotti biologici (conformi al Regolamento Comunitario (CE) n. 834/07 e successive modifiche ed integrazioni), fermo restando il rispetto del par.5.3.1. del DM 25 luglio 2011 (CAM Ristorazione Collettiva).

In tal caso l'offerente dovrà allegare l'elenco provvisorio delle aziende fornitrici dei prodotti biologici.

(in tal caso il coefficiente attribuito sarà C= 0,667)

Per l'opzione *a*) + *b*), l'Offerente dovrà indicare se si impegna o meno a garantire quanto espresso nel criterio. L'offerente dovrà utilizzare la seguente dicitura:

- NON mi impegno ad assicurare, per le categorie *olio extravergine di oliva, legumi, cereali e frutta e verdura freschi* con esclusione della frutta esotica, la totalità della fornitura di prodotti biologici (conformi al Regolamento Comunitario (CE) n. 834/07 e successive modifiche ed integrazioni), fermo restando il rispetto del par.5.3.1.



del DM 25 luglio 2011 (CAM Ristorazione Collettiva); NÉ mi impegno a fornire, per la categoria *olio extravergine di oliva, frutta e verdura freschi*, “prodotti a Km 0”. Si considerano “prodotti a km 0” l’olio extravergine di oliva, la frutta e la verdura, di cui al punto precedente, il cui luogo di coltivazione sia localizzato a massimo 150 km di distanza dal luogo di consegna e/o i suddetti prodotti siano in possesso di DOP,IGP* del territorio lombardo. I prodotti saranno consegnati con mezzi a ridotto impatto ambientale ovvero con omologazione almeno Euro 5 o elettrici o ibridi.

(in tal caso il coefficiente attribuito sarà C=0)

Oppure

- mi impegno, in relazione alle categorie *olio extravergine di oliva, legumi, cereali e frutta e verdura freschi* con esclusione della frutta esotica, ad assicurare la totalità della fornitura di prodotti biologici (conformi al Regolamento Comunitario (CE) n. 834/07 e successive modifiche ed integrazioni), fermo restando il rispetto del par.5.3.1. del DM 25 luglio 2011 (CAM Ristorazione Collettiva); mi impegno inoltre a fornire, per la categoria *olio extravergine di oliva, frutta e verdura freschi*, “prodotti a Km 0”. Si considerano “prodotti a km 0” l’olio extravergine di oliva, la frutta e la verdura, di cui al punto precedente, il cui luogo di coltivazione sia localizzato a massimo 150 km di distanza dal luogo di consegna e/o i suddetti prodotti siano in possesso di DOP, IGP* del territorio lombardo. I prodotti saranno consegnati con mezzi a ridotto impatto ambientale ovvero con omologazione almeno Euro 5 o elettrici o ibridi.

In tal caso l’offerente dovrà allegare l’elenco provvisorio delle aziende fornitrici dei prodotti biologici e dei prodotti biologici a km 0

(in tal caso il coefficiente attribuito sarà C= 1)

17. DESTINAZIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

L’Offerente dovrà indicare se si impegna o meno a garantire quanto espresso nel criterio. L’offerente dovrà utilizzare la seguente dicitura:

- NON mi impegno a garantire di destinare le eventuali eccedenze alimentari, con cadenza giornaliera, ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell’art. 13 della l. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari agli indigenti. in merito a requisiti e conservazione dovranno essere rispettate le modalità di cui all’art.



5 della l. 166/2016.

(in tal caso il coefficiente attribuito sarà C=0)

Oppure

- mi impegno a garantire di destinare le eventuali eccedenze alimentari, con cadenza giornaliera, ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della l. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari agli indigenti. In merito a requisiti e conservazione dovranno essere rispettate le modalità di cui all'art. 5 della l. 166/2016.

(in tal caso il coefficiente attribuito sarà C=1)

In tal caso l'offerente dovrà allegare l'elenco provvisorio delle organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero dei soggetti indicati nell'art. 13 della l. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, che saranno destinatarie delle eccedenze alimentari

18. PERSONALE;

19. LINGUE STRANIERE – INGLESE

L'Offerente dovrà indicare se si impegna o meno a garantire quanto espresso nel criterio. L'offerente dovrà utilizzare la seguente dicitura:

- NON mi impegno a che il 100% del personale operativo a contatto con il pubblico, per ogni turno di servizio sia per la caffetteria che per il ristorante, abbia una conoscenza della lingua inglese. La conoscenza delle lingue deve essere almeno di livello certificato B2 rilasciato da enti accreditati.

(in tal caso il coefficiente attribuito sarà C= 0)

Oppure

- mi impegno a che il 100% del personale operativo a contatto con il pubblico, per ogni turno di servizio sia per la caffetteria che per il ristorante, abbia una conoscenza della lingua inglese. La conoscenza delle lingue deve essere almeno di livello certificato B2 rilasciato da enti accreditati.

(in tal caso il coefficiente attribuito sarà C= 1)

20. LINGUE STRANIERE - ALTRE LINGUE

L'Offerente dovrà indicare se si impegna o meno a garantire quanto espresso nel criterio. L'offerente dovrà utilizzare la seguente dicitura:

- NON mi impegno a che almeno una persona tra il personale



operativo a contatto con il pubblico, per ogni turno di servizio sia per la caffetteria che per il ristorante, abbia una conoscenza di una lingua ulteriore rispetto alla lingua inglese scelta tra le seguenti: Cinese, Francese, Giapponese, Russo, Spagnolo, Tedesco. La conoscenza delle lingue deve essere almeno di livello certificato B2 rilasciato da enti accreditati.

(in tal caso il coefficiente attribuito sarà C= 0)

Oppure

- mi impegno a che almeno una persona tra il personale operativo a contatto con il pubblico, per ogni turno di servizio sia per la caffetteria che per il ristorante, abbia una conoscenza di una lingua ulteriore rispetto alla lingua inglese scelta tra le seguenti: Cinese, Francese, Giapponese, Russo, Spagnolo, Tedesco. La conoscenza delle lingue deve essere almeno di livello certificato B2 rilasciato da enti accreditati.

(in tal caso il coefficiente attribuito sarà C= 1)

21. PROMOZIONE DI INIZIATIVE CULTURALI

4. EVENTUALE E SE DEL CASO, LE PARTI DELL'OFFERTA DA SEGRETARE ANCHE ALLA LUCE DI QUANTO DICHIARATO NELLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE.