

ALLEGATO 3

OFFERTA TECNICA

L'*Offerta tecnica* è costituita da una **RELAZIONE TECNICA** in lingua italiana conforme al fac-simile di seguito riportato che dovrà 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** dovrà essere firmata secondo le modalità descritte nel Disciplinare di gara.

La **RELAZIONE TECNICA**: (i) dovrà essere presentata su fogli singoli di formato DIN A4 o su power point, non in bollo, con una numerazione progressiva ed univoca delle facciate/slide (es. 1 di 35) con font libero non inferiore al carattere 10; (ii) dovrà rispettare lo "Schema di risposta" di seguito riportato; (iii) dovrà essere contenuta entro **35 (trentacinque) facciate/slide**; al riguardo si precisa che non verranno prese in considerazione dalla Commissione di gara, ai fini della valutazione della Relazione tecnica, le facciate/slide dalla trentaseiesima in poi.

Si rappresenta che la Commissione procederà alla valutazione della sola **RELAZIONE TECNICA**.

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.

DESCRIZIONE DEI CRITERI

1.1 Proposta organizzativa per l'esecuzione del servizio per singola mensa

Il concorrente, per ciascuna mensa, deve rappresentare con un diagramma di Gantt, nello Schema di risposta seguente, la proposta organizzativa per l'esecuzione del servizio che intende offrire, fermi gli obblighi prestazionali richiesti, nonché l'obbligo di adeguamento della propria organizzazione (personale, attività svolte, etc.) in corso di fornitura al fine di garantire il rispetto dei predetti obblighi. Il concorrente dovrà descrivere anche il numero delle ore giornaliere e settimanali (dal lunedì al venerdì) per ogni operatore, evidenziandone mansione e livello. L'organico rappresentato si deve riferire solo a quello effettivamente impiegato nel servizio (es. direttore, cuoco, aiuto cuoco, addetti di mensa).



La Commissione di gara valuterà l'adeguatezza complessiva della soluzione proposta in termini di coerenza ed efficacia.

Il Concorrente che non presenti la "Proposta organizzativa per l'esecuzione del servizio per singola mensa" di cui al criterio di valutazione 1.1 verrà **escluso dalla procedura di gara**.

1.2 Certificazione OHSAS 18001

Il concorrente deve rappresentare nello Schema di risposta seguente se è in possesso, secondo quanto previsto nel Disciplinare di gara, della predetta certificazione.

La Commissione di gara attribuirà il punteggio tabellare (PT2), relativamente al criterio di valutazione 1.2, se l'Offerente è in possesso di tale certificazione dovrà barrare l'apposita casella "SI" riportata nello schema di risposta seguente.

Al riguardo non sarà attribuito alcun punteggio tecnico in relazione al predetto criterio nel caso in cui il concorrente barri la casella "NO" oppure non barri alcuna casella.

1.3 Caratteristiche distintive del Direttore Tecnico del Servizio e dei Cuochi

Il concorrente dovrà indicare nello Schema di risposta seguente le caratteristiche del profilo del Direttore Tecnico del Servizio (cfr. **sub criterio 1.3.1. "Valutazione del profilo del Direttore Tecnico del Servizio"** del Disciplinare di gara) e quelle dei cuochi (cfr. **sub criterio 1.3.2 "Valutazione del profilo del cuoco"** del Disciplinare di gara) che intenderà proporre per l'esecuzione del servizio. Il nominativo del Direttore Tecnico del Servizio e dei cuochi, nonché i relativi curriculum vitae verranno comunicati dall'Aggiudicatario all'atto della firma del contratto.

In particolare, con riferimento al sub criterio 1.3.1 del Disciplinare di gara, ciascun concorrente dovrà indicare – nella Tabella presente nello Schema di risposta seguente - le Caratteristiche distintive del **Direttore Tecnico del Servizio**, seguendo le seguenti modalità operative:

- ☐ relativamente al **sub-sub-criterio 1.3.1.1 "Titolo di studio"** indicare il titolo di studio conseguito dal Direttore Tecnico del Servizio che s'intende proporre per l'esecuzione del servizio medesimo, inserendo una croce a fianco del titolo di studio più alto conseguito;
- ☐ relativamente al **sub-sub-criterio 1.3.1.2 "Anni di esperienza nella Ristorazione collettiva superiore a quelli minimi previsti nel Capitolato tecnico"** indicare gli anni di esperienza nella Ristorazione collettiva posseduti dal Direttore Tecnico del Servizio che s'intende

Classificazione del documento: Consip Public

Gara Sogei a procedura aperta ai sensi del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, da erogarsi mediante mense aziendali ed altre tipologie di servizio, presso le sedi di via M. Carucci nn. 85 e 99 (Roma) e la sede di via A. Soldati n. 80 (Roma)

Allegato 3 – Offerta tecnica



proporre per l'esecuzione del servizio medesimo, inserendo una croce a fianco del periodo di riferimento;

- ☐ relativamente al **sub-sub-criterio 1.3.1.3 “Tipo di collettività servite oltre a quella prevista nel Capitolato tecnico”** indicare la tipologia di collettività servita dal Direttore Tecnico del Servizio che s'intende proporre per l'esecuzione del servizio medesimo, inserendo una croce a fianco della tipologia di collettività servita; al riguardo si precisa che è possibile indicare più di una tipologia e il punteggio del sub-sub-criterio 1.3.1.3 “Tipi di collettività servite oltre a quella prevista nel Capitolato tecnico” risulterà come la somma dei punteggi parziali assegnati dalla Commissione;
- ☐ relativamente al **sub-sub-criterio 1.3.1.4 “Numero di pasti giornalieri superiore a quelli minimi previsti nel Capitolato tecnico”** indicare il numero dei pasti giornalieri gestiti dal Direttore Tecnico del Servizio che s'intende proporre per l'esecuzione del servizio medesimo (rif. par. 5.7 del Capitolato Tecnico), selezionando quindi la relativa classe di riferimento.

La Commissione di gara attribuirà il punteggio tabellare (PT31.3.1), relativamente al sub criterio 1.3.1 “Valutazione del profilo del Direttore Tecnico del Servizio” del Disciplinare di gara, come somma dei punteggi parziali ottenuti dal concorrente relativamente ai sub-sub criteri 1.3.1.1, 1.3.1.2, 1.3.1.3, 1.3.1.4.

Con riferimento al **sub criterio 1.3.2 “Valutazione del profilo del cuoco”** del Disciplinare di gara, ciascun concorrente dovrà indicare – nella Tabella presente nello Schema di risposta seguente - le Caratteristiche distintive di **ciascun Cuoco** (per ciascuna delle mense oggetto del presente appalto) seguendo le seguenti modalità operative:

- ☐ relativamente al **sub-sub-criterio 1.3.2.1 “Titolo di studio”** indicare il titolo di studio conseguito da ciascun Cuoco che s'intende proporre per l'esecuzione del servizio medesimo, inserendo una croce a fianco al titolo di studio più alto conseguito;
- ☐ relativamente al **sub-sub-criterio 1.3.2.2 “Anni di esperienza nella Ristorazione collettiva superiore a quelli minimi previsti nel Capitolato tecnico”** indicare gli anni di esperienza nella Ristorazione collettiva posseduti da ciascun Cuoco che s'intende proporre per l'esecuzione del servizio medesimo, inserendo una croce a fianco del periodo di riferimento;



- relativamente al **sub-sub-criterio 1.3.2.3 “Tipo di collettività servite, oltre a quella prevista nel Capitolato tecnico”** indicare la tipologia di collettività servita da ciascun Cuoco che s’intende proporre per l’esecuzione del servizio medesimo, inserendo una croce a fianco della tipologia di collettività servita; al riguardo si precisa che è possibile indicare più di una tipologia e il punteggio del sub-sub-criterio 1.3.2.3 “Tipi di collettività servite, oltre a quella prevista nel Capitolato tecnico” risulterà come la somma dei punteggi parziali assegnati dalla Commissione a ciascun Cuoco;
- relativamente al **sub-sub-criterio 1.3.2.4 “Numero di pasti giornalieri superiore a quelli minimi previsti nel Capitolato tecnico”** indicare il numero dei pasti giornalieri prodotti da ciascun Cuoco che s’intende proporre per l’esecuzione del servizio medesimo (rif. par. 2.1.4 del Capitolato Tecnico), selezionando quindi la relativa classe di riferimento.

Il punteggio di ciascun cuoco, relativamente al sub criterio 1.3.2 del Disciplinare di gara, risulterà come somma dei punteggi parziali ottenuti dal concorrente, per il singolo cuoco, relativamente ai sub-sub criteri 1.3.2.1, 1.3.2.2, 1.3.2.3, 1.3.2.4.

La Commissione di gara attribuirà, quindi, il punteggio tabellare (PT31.3.2), relativamente al sub criterio 1.3.2 “Valutazione del profilo del Cuoco” del Disciplinare di gara, come media aritmetica dei punteggi parziali ottenuti da ciascuno dei 5 cuochi.

Infine il punteggio **PT3** complessivo, arrotondato alla seconda cifra decimale, risulterà dalla somma di PT31.3.1 e PT31.3.2.

Si precisa infine che il concorrente che non presenta le Caratteristiche distintive del Direttore Tecnico del Servizio e dei Cuochi, relativamente ad uno o più dei sopraindicati sub-criteri di valutazione, relativi al criterio 1.3, non conseguirà alcun punteggio tecnico in relazione a detto sub-criterio (o detti sub-criteri), intendendo come assunto il requisito minimo previsto nel Capitolato Tecnico.

1.4 Sistema per la composizione dei pasti e la combinazione delle portate; prenotazione dei lunch box

Il concorrente deve descrivere, nello Schema di risposta seguente, il sistema (SW) che intende offrire per la composizione dei pasti (es. analisi nutrizionale con dettaglio dell’apporto calorico per porzione, ingredienti utilizzati, allergeni, ecc.) e la combinazione delle portate, nonché per l’eventuale prenotazione dei soli lunch box. A riguardo si precisa che l’utilizzo di tale sistema da parte dell’utente è facoltativo.

Classificazione del documento: Consip Public

Gara Sogei a procedura aperta ai sensi del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l’affidamento del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, da erogarsi mediante mense aziendali ed altre tipologie di servizio, presso le sedi di via M. Carucci nn. 85 e 99 (Roma) e la sede di via A. Soldati n. 80 (Roma)

Allegato 3 – Offerta tecnica



Relativamente al **sub criterio 1.4.1 “Schema di funzionamento”** il concorrente deve descrivere, nello Schema di risposta seguente, lo schema di funzionamento complessivo del sistema per la composizione dei pasti e la combinazione delle portate, nonché per la prenotazione dei soli lunch box che deve permettere la consultazione da parte degli utilizzatori sia da remoto (consultazione dalla propria postazione di lavoro) che in mensa.

A riguardo si chiarisce che per schema di funzionamento si intende il disegno complessivo del sistema che si vuole realizzare (es. infrastruttura tecnologica - HW e SW, database delle informazioni e modalità di scambio dati, in relazione alle seguenti fasi: identificazione dell'utente, composizione dei pasti e combinazione delle portate, prenotazione dei lunch box).

La commissione di gara valuterà l'adeguatezza complessiva, in termini di coerenza ed efficacia dello schema di funzionamento complessivo, rispetto agli obiettivi di contenuto che si vogliono perseguire. Inoltre, valuterà la sicurezza del sistema offerto in termini di vulnerabilità del sistema anche con particolare riferimento alla tutela delle informazioni degli utenti. Infine la commissione valuterà l'usabilità del sistema in termini di semplicità dell'interfaccia e facilità d'uso.

Relativamente al **sub criterio 1.4.2. Descrizione delle fasi del sistema** il concorrente deve descrivere le fasi del sistema e le funzionalità messe a disposizione degli utenti. Di seguito si rappresentano le fasi e per ciascuna di esse le funzionalità minime richieste:

- a) Fase dell'identificazione dell'utente: i) dati anagrafici; ii) elementi necessari per il calcolo nutrizionale personalizzato per l'utente; iii) allergie e intolleranze;
- b) Fase della composizione dei pasti: analisi nutrizionale con dettaglio dell'apporto calorico per porzione, ingredienti utilizzati, allergeni;
- c) Fase della combinazione delle portate: i) analisi nutrizionale con dettaglio dell'apporto calorico per pasto; ii) proposta della combinazione ideale per il singolo pasto e per l'intera giornata;
- d) Fase della prenotazione dei lunch box: disponibilità in mensa del lunch box prenotato.

A riguardo si precisa che, ferme le fasi indicate, le relative funzionalità sopra riportate sono da intendersi come requisito minimo del sistema quindi integrabili dal concorrente e valutabili da parte della Commissione di gara.



La commissione di gara valuterà il contenuto dell'offerta per ciascuna delle fasi rappresentate in termini di: i) completezza (sono state trattate tutte le fasi); ii) esaustività della rappresentazione di ciascuna fase; iii) efficacia delle singole soluzioni proposte (nella risposta alle esigenze degli utenti) e della proposta complessiva (armonia dell'intera proposta).

Relativamente al **Sub criterio 1.4.3. Valutazione del sistema di monitoraggio** il concorrente deve rappresentare il sistema di monitoraggio che intende adottare comprensivo dei punti di controllo specifici previsti per il sistema, le azioni preventive volte ad eliminare cause di possibili problemi di funzionamento del sistema, minimizzando il disagio per gli utenti, le eventuali azioni correttive nel caso di errori/difettosità del sistema, il recovery plan per la gestione delle emergenze, nonché la verifica della soddisfazione dell'utenza e la modalità con la quale intenderà recepire i risultati della customer satisfaction in merito alle funzionalità (contenuti e fruibilità) del sistema.

La commissione di gara valuterà l'adeguatezza complessiva del sistema in termini di chiarezza ed efficacia.

Il Concorrente che non presenti le caratteristiche del Sistema di cui al criterio di valutazione 1.4 non conseguirà alcun punteggio tecnico (**PT4**) in relazione a detto criterio.

1.5 Informazione agli utenti

Il concorrente deve descrivere, nello Schema di risposta seguente, il Piano di informazione agli utenti che intende offrire relativamente a: i) Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali; ii) Provenienza territoriale degli alimenti; iii) Stagionalità degli alimenti; IV) Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Relativamente al **Sub criterio 1.5.1. Struttura del Piano di Informazione agli Utenti** il concorrente deve descrivere, nello Schema di risposta seguente, il programma del Piano d'informazione agli utenti che intende proporre, nonché gli skills professionali degli esperti coinvolti.

La commissione di gara valuterà l'adeguatezza complessiva, in termini di coerenza ed efficacia, del Piano d'informazione e delle competenze degli esperti coinvolti.

Classificazione del documento: Consip Public

Gara Sogei a procedura aperta ai sensi del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, da erogarsi mediante mense aziendali ed altre tipologie di servizio, presso le sedi di via M. Carucci nn. 85 e 99 (Roma) e la sede di via A. Soldati n. 80 (Roma)

Allegato 3 – Offerta tecnica



Relativamente al **Sub criterio 1.5.2. Promozione e diffusione del Piano di Informazione agli utenti** il concorrente deve rappresentare come intenderà promuovere presso gli utenti il Piano d'Informazione offerto, in considerazione del fatto che nessuna formazione "in aula" potrà essere prevista; il concorrente, quindi, dovrà descrivere i materiali di comunicazione ed i supporti che verranno utilizzati, nonché la frequenza degli interventi informativi.

La commissione di gara valuterà l'adeguatezza complessiva del piano di promozione e diffusione proposto in termini di fruibilità ed efficacia.

Relativamente al **Sub criterio 1.5.3. Valutazione del sistema di monitoraggio:** il concorrente deve rappresentare il sistema di monitoraggio che intende adottare per garantire la qualità del servizio erogato e la soddisfazione dei propri utenti, descrivendo altresì come intenderà recepire i risultati di tale attività di monitoraggio.

La commissione di gara valuterà l'adeguatezza complessiva del sistema in termini di chiarezza, ed efficacia.

Il concorrente che non presenti le caratteristiche del Piano di Informazione agli utenti, di cui al criterio di valutazione 1.5, non conseguirà alcun punteggio tecnico (**PT5**) in relazione a detto criterio.

1.6 Caratteristiche migliorative delle derrate (Biologico)

Il concorrente deve indicare - nelle Tabelle presenti nello Schema di risposta seguente - se s'impegna ad offrire, in caso di aggiudicazione, i seguenti prodotti **biologici in sostituzione degli omologhi convenzionali**, migliorando le caratteristiche minime previste nell'Allegato 1 del Capitolato Tecnico:

- SALUMI di cui all'Allegato 1 al Capitolato tecnico: *"Prosciutto crudo disossato di Parma D.O.P.; Bresaola della Valtellina I.G.P.; Mortadella di Bologna I.G.P.; Pancetta D.O.P.; Coppa o Capocollo D.O.P.; Speck Alto Adige I.G.P."* (cfr. Sub-criterio 1.6.1 del Disciplinare di gara).
- PRODOTTI LATTIERO CASEARI di cui all'Allegato 1 al Capitolato tecnico: *"); "Formaggi a pasta filata con stagionatura D.O.P.; Formaggi a pasta pressata D.O.P.; Grana Padano D.O.P. – Parmigiano Reggiano D.O.P."* (cfr. Sub-criterio 1.6.2 del Disciplinare di gara).

Classificazione del documento: Consip Public

Gara Sogei a procedura aperta ai sensi del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, da erogarsi mediante mense aziendali ed altre tipologie di servizio, presso le sedi di via M. Carucci nn. 85 e 99 (Roma) e la sede di via A. Soldati n. 80 (Roma)

Allegato 3 – Offerta tecnica



A titolo di esempio se il concorrente seleziona con un "Sì" la casella corrispondente ai Salumi: Prosciutto crudo disossato di Parma D.O.P.; Bresaola della Valtellina I.G.P.; Mortadella di Bologna I.G.P.; Pancetta D.O.P.; Coppa o Capocollo D.O.P.; Speck Alto Adige I.G.P. intenderà offrire come caratteristica migliorativa: Prosciutto crudo disossato di Parma D.O.P. Biologico; Bresaola della Valtellina I.G.P. Biologica; Mortadella di Bologna I.G.P. Biologica; Pancetta D.O.P. Biologica; Coppa o Capocollo D.O.P. Biologico; Speck Alto Adige I.G.P. Biologico_e così per i prodotti Lattiero caseari_

La Commissione di gara attribuirà il punteggio tabellare (**PT6**), relativamente al criterio di valutazione 1.6, se l'Offerente assume l'impegno richiesto barrando l'apposita casella "Sì" riportata nello schema di risposta seguente; il punteggio **PT6** complessivo risulterà dalla somma di PT6 1.6.1 e PT6 1.6.2.

Si precisa che non sarà attribuito alcun punteggio tecnico in relazione al predetto criterio nel caso in cui il concorrente barri la casella "NO" oppure non barri alcuna casella, in quanto l'impegno si intenderà come non assunto.

1.7 Caratteristiche migliorative delle derrate (DOP)

Il concorrente deve indicare - nelle Tabelle presenti nello Schema di risposta seguente - se s'impegna ad offrire, in caso di aggiudicazione, i seguenti **prodotti lattiero caseari DOP** (Denominazione di origine protette), migliorando le caratteristiche minime previste nell'Allegato 1 al Capitolato tecnico: *"formaggi a pasta filata freschi bio; formaggi freschi da tavola bio; formaggi molli con crosta bio; ricotta bio"*.

A titolo di esempio se il concorrente seleziona con un "Sì" la casella corrispondente ai prodotti lattiero caseari: *"formaggi a pasta filata freschi bio; formaggi freschi da tavola bio; formaggi molli con crosta bio; ricotta bio"* intenderà offrire come caratteristica migliorativa *"formaggi a pasta filata freschi bio D.O.P.; formaggi freschi da tavola bio D.O.P.; formaggi molli con crosta bio D.O.P.; ricotta bio D.O.P."*.

La Commissione di gara attribuirà il punteggio tabellare (**PT7**), relativamente al criterio di valutazione 1.7, se l'Offerente assume l'impegno richiesto barrando l'apposita casella "Sì" riportata nello schema di risposta seguente.



Si precisa che non sarà attribuito alcun punteggio tecnico in relazione al predetto criterio nel caso in cui il concorrente barri la casella “NO” oppure non barri alcuna casella, in quanto l’impegno si intenderà come non assunto.

1.8 Caratteristiche migliorative dei prodotti ittici

Il concorrente deve indicare - nelle Tabelle presenti nello Schema di risposta seguente – se s’impegna ad offrire, in caso di aggiudicazione, i prodotti ittici con una frequenza maggiore rispetto al requisito minimo indicato nel paragrafo 2.2 dell’Allegato 3 al Capitolato tecnico (cfr. sub-criteri 1.8.1 e 1.8.2 del Disciplinare di gara), nonché per ogni sostituzione settimanale di prodotti ittici congelati o surgelati con prodotti ittici freschi (cfr. sub-criterio 1.8.3 del Disciplinare di gara). In particolare:

- ☐ relativamente al **sub-criterio 1.8.1** indicare se intende offrire prodotti ittici congelati o surgelati almeno quattro volte a settimana;
oppure
- ☐ relativamente al **sub-criterio 1.8.2** indicare se intende offrire prodotti ittici congelati o surgelati almeno cinque volte a settimana.
- ☐ Relativamente al **sub-criterio 1.8.3** indicare quante sostituzioni settimanali di prodotti ittici congelati o surgelati con prodotti ittici freschi intende offrire, inserendo una croce a fianco della frequenza prescelta (cfr. sub-sub criteri 1.8.3_A; 1.8.3_B; 1.8.3_C; 1.8.3_D; 1.8.3_E).

La Commissione di gara attribuirà il punteggio tabellare (**PT8**), relativamente al criterio 1.8 del Disciplinare di gara, come somma dei punteggi parziali ottenuti dal concorrente relativamente al sub-criterio 1.8.1 o al sub-criterio 1.8.2 e al sub criterio 1.8.3.

Si precisa che non sarà attribuito alcun punteggio tecnico in relazione al predetto criterio nel caso in cui il concorrente non barri alcuna casella, in quanto l’impegno si intenderà come non assunto.

1.9 Offerta prodotti regionali

Il concorrente deve indicare - nelle Tabelle presenti nello Schema di risposta seguente - se s’impegna ad offrire, in caso di aggiudicazione, i seguenti prodotti regionali:

- ☐ Porchetta di Ariccia I.G.P.
- ☐ Pecorino romano D.O.P. oppure Pecorino di Picinisco D.O.P.
- ☐ Ricotta romana D.O.P.



- ☐ Kiwi latina
- ☐ Patata alto viterbese I.G.P.
- ☐ Olio extravergine di oliva Canino D.O.P. oppure Colline pontine D.O.P. oppure Sabina D.O.P. oppure Tuscia D.O.P.

La Commissione di gara attribuirà il punteggio tabellare (**PT9**), relativamente al criterio di valutazione 1.9, se l'Offerente assume l'impegno richiesto barrando l'apposita casella "SI" riportata nello schema di risposta seguente.

Si precisa che non sarà attribuito alcun punteggio tecnico in relazione al predetto criterio nel caso in cui il concorrente barri la casella "NO" oppure non barri alcuna casella, in quanto l'impegno si intenderà come non assunto.

Sulla base di quanto verrà proposto da ciascun concorrente, con riferimento al criterio 1.1, ai sub-criteri 1.4.1, 1.4.2, 1.4.3, inerenti il criterio 1.4 e ai sub criteri 1.5.1, 1.5.2, 1.5.3, inerenti il criterio 1.5, la Commissione di gara esprimerà la propria valutazione, utilizzando i giudizi di "ottimo", "più che adeguato", "adeguato", "parzialmente adeguato", "inadeguato" indicati nel paragrafo 7.2 del disciplinare di gara.

In questo modo verrà determinato il punteggio discrezionale (**PT1**, **PT4** e **PT5**), relativo rispettivamente ai criteri 1.1, 1.4 e 1.5 del Disciplinare di gara.

Il punteggio tecnico complessivo (**PT**), con due decimali, sarà determinato dalla somma di **PT1+PT2+PT3+PT4+PT5+PT6+PT7+PT8+PT9**.

DOCUMENTAZIONE COPERTA DA RISERVATEZZA

In questa sezione l'Offerente è tenuto ad indicare analiticamente le parti della documentazione presentata che ritiene coperte da riservatezza, con riferimento a marchi, know-how, brevetti ecc., e che pertanto intende segretare, in linea con quanto riportato nel paragrafo 8.4 "Accesso agli atti all'esito della procedura di gara" del Disciplinare di gara.



SCHEMA DI RISPOSTA

RELAZIONE TECNICA

Gara Sogei a procedura aperta ai sensi del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, da erogarsi mediante mense aziendali ed altre tipologie di servizio, presso le sedi di via M. Carucci nn. 85 e 99 (Roma) e la sede di via A. Soldati n. 80 (Roma)

PRESENTAZIONE E DESCRIZIONE OFFERENTE

La _____, con sede in _____, Via _____, tel. _____, Capitale sociale _____ codice fiscale _____, partita IVA n. iscritta nel Registro delle Imprese di _____ al n. _____, in persona del _____ e legale rappresentante _____, (in caso di R.T.I., ripetere per tutte le imprese raggruppande o raggruppate)

si impegna ad adempiere a tutte le obbligazioni previste nello Schema di Contratto, nel Capitolato Tecnico e negli altri atti della gara per l'affidamento del servizio di ristorazione da erogarsi mediante mense aziendali ed altre tipologie di servizio, presso le sedi di via M. Carucci nn. 85 e 99 (Roma) e di via A. Soldati n. 80 (Roma) e a quanto di seguito riportato.

1.1 Proposta organizzativa per l'esecuzione del servizio per singola mensa

Gantt ed eventuali note esplicative:

1.2 Certificazione OHSAS 18001

L'Offerente è in possesso, secondo quanto previsto nel Disciplinare di gara, della certificazione OHSAS 18001.

☐ SI

☐ NO

(barrare la casella "SI" se si è in possesso o si intende assumere l'impegno; in caso contrario barrare la casella "NO")

1.3 Caratteristiche distintive del Direttore Tecnico del Servizio e dei Cuochi

SUB CRITERIO 1.3.1 "Caratteristiche del profilo del Direttore Tecnico del Servizio"

Classificazione del documento: Consip Public

Gara Sogei a procedura aperta ai sensi del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, da erogarsi mediante mense aziendali ed altre tipologie di servizio, presso le sedi di via M. Carucci nn. 85 e 99 (Roma) e la sede di via A. Soldati n. 80 (Roma)

Allegato 3 – Offerta tecnica



L'offerente s'impegna, in caso di aggiudicazione, ad offrire per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto un **Direttore Tecnico del Servizio** che abbia le seguenti caratteristiche migliorative, oltre a quelle minime indicate nel Capitolato tecnico (rif. par. 5.7 del Capitolato Tecnico):

Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.1.1	Titolo di studio	
1.3.1.1_A	Laurea	
1.3.1.1_B	Laurea breve	
1.3.1.1_C	Media superiore	
1.3.1.1_D	Media inferiore	

(Inserire **una** croce a fianco del titolo di studio più alto conseguito)

Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.1.2	Anni di esperienza nella Ristorazione collettiva superiore a quelli minimi previsti nel Capitolato tecnico	
1.3.1.2_A	oltre 10 anni	
1.3.1.2_B	da 8,1 (8 anni ed 1 giorno) a 10 anni	
1.3.1.2_C	da 5,1 (5 anni ed 1 giorno) ad 8 anni	

(Inserire **una** croce a fianco del periodo di riferimento)

Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.1.3	Tipi di collettività servite	
1.3.1.3_A	Utenti sani compresi nelle classi di età da 3 a 15 anni in collettività aperte (es. scuole)	
1.3.1.3_B	Utenti adulti sani, in collettività chiuse (es. mense militari)	

Classificazione del documento: Consip Public

Gara Sogei a procedura aperta ai sensi del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, da erogarsi mediante mense aziendali ed altre tipologie di servizio, presso le sedi di via M. Carucci nn. 85 e 99 (Roma) e la sede di via A. Soldati n. 80 (Roma)

Allegato 3 – Offerta tecnica



1.3.1.3_C	Utenti di qualsiasi età in regime dietetico controllato in collettività aperte o chiuse (es. Ospedali)	
1.3.1.3_D	Utenti di qualsiasi età in locali aperti al pubblico (ristorazione commerciale, es. ristoranti, alberghi)	

(Inserire **una** croce a fianco della tipologia di collettività servita; è possibile indicarne più di una)

Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.1.4	Numero di pasti giornalieri superiore a quelli minimi previsti nel Capitolato tecnico	
1.3.1.4_A	Oltre n.2001 pasti	
1.3.1.4_B	da n.1801 fino a n.2000 pasti	
1.3.1.4_C	da n. 1601 fino a n.1800 pasti	

(inserire **una** croce a fianco del numero dei pasti erogati giornalmente)

SUB CRITERIO 1.3.2 “Caratteristiche del profilo del Cuoco”

L’offerente s’impegna, in caso di aggiudicazione, ad offrire per l’esecuzione del servizio oggetto del presente appalto un Cuoco, per ciascuna delle mense oggetto del presente appalto, che abbia le seguenti caratteristiche migliorative, oltre a quelle minime indicate nel Capitolato tecnico (rif. 2.1):

Valutazione riferita al CUOCO della Mensa A ubicata in “Via M. Carucci 99”		
Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.2.1	Titolo di studio	
1.3.2.1_A	Media superiore (titolo specifico riconducibile al profilo)	
1.3.2.1_B	Media superiore (titolo generico)	
1.3.2.1_C	Media inferiore	

(Inserire **una** croce a fianco del titolo di studio più alto raggiunto)

Classificazione del documento: Consip Public

Gara Sogei a procedura aperta ai sensi del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, da erogarsi mediante mense aziendali ed altre tipologie di servizio, presso le sedi di via M. Carucci nn. 85 e 99 (Roma) e la sede di via A. Soldati n. 80 (Roma)

Allegato 3 – Offerta tecnica



Valutazione riferita al CUOCO della Mensa A ubicata in "Via M. Carucci 99"		
Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.2.2	Anni di esperienza nella Ristorazione collettiva superiore a quelli minimi previsti nel Capitolato tecnico	
1.3.2.2_A	oltre 10 anni	
1.3.2.2_B	da 8,1 (8 anni ed 1 giorno) a 10 anni	
1.3.2.2_C	da 5,1 (5 anni ed 1 giorno) ad 8 anni	

(Inserire **una** croce a fianco del periodo di riferimento)

Valutazione riferita al CUOCO della Mensa A ubicata in "Via M. Carucci 99"		
Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.2.3	Tipi di collettività servite, oltre a quella prevista nel Capitolato tecnico	
1.3.2.3_A	Utenti sani compresi nelle classi di età da 3 a 15 anni in collettività aperte (es. scuole)	
1.3.2.3_B	Utenti adulti sani, in collettività chiuse (es. mense militari)	
1.3.2.3_C	Utenti di qualsiasi età in regime dietetico controllato in collettività aperte o chiuse (es. Ospedali)	
1.3.2.3_D	Utenti di qualsiasi età in locali aperti al pubblico (ristorazione commerciale, es. ristoranti, alberghi)	

(Inserire **una** croce a fianco della tipologia di collettività servita; è possibile indicarne più di una)

Valutazione riferita al CUOCO della Mensa A ubicata in "Via M. Carucci 99"		
Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.2.4	Numero di pasti giornalieri superiore a quelli minimi previsti nel Capitolato tecnico	
1.3.2.4_A	Oltre n. 750 pasti	
1.3.2.4_B	da n. 601 fino a n. 750 pasti	
1.3.2.4_C	da n. 501 fino a n. 600 pasti	

(inserire **una** croce a fianco del numero dei pasti erogati giornalmente)

Classificazione del documento: Consip Public

Gara Sogei a procedura aperta ai sensi del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, da erogarsi mediante mense aziendali ed altre tipologie di servizio, presso le sedi di via M. Carucci nn. 85 e 99 (Roma) e la sede di via A. Soldati n. 80 (Roma)

Allegato 3 – Offerta tecnica



Valutazione riferita al CUOCO della Mensa B ubicata in "Via M. Carucci 99"		
Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.2.1	Titolo di studio	
1.3.2.1_A	Media superiore (titolo specifico riconducibile al profilo)	
1.3.2.1_B	Media superiore (titolo generico)	
1.3.2.1_C	Media inferiore	

(Inserire **una** croce a fianco del titolo di studio più alto raggiunto)

Valutazione riferita al CUOCO della Mensa B ubicata in "Via M. Carucci 99"		
Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.2.2	Anni di esperienza nella Ristorazione collettiva superiore a quelli minimi previsti nel Capitolato tecnico	
1.3.2.2_A	oltre 10 anni	
1.3.2.2_B	da 8,1 (8 anni ed 1 giorno) a 10 anni	
1.3.2.2_C	da 5,1 (5 anni ed 1 giorno) ad 8 anni	

(Inserire **una** croce a fianco del periodo di riferimento)

Valutazione riferita al CUOCO della Mensa B ubicata in "Via M. Carucci 99"		
Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.2.3	Tipi di collettività servite, oltre a quella prevista nel Capitolato tecnico	
1.3.2.3_A	Utenti sani compresi nelle classi di età da 3 a 15 anni in collettività aperte (es. scuole)	
1.3.2.3_B	Utenti adulti sani, in collettività chiuse (es. mense militari)	
1.3.2.3_C	Utenti di qualsiasi età in regime dietetico controllato in collettività aperte o chiuse (es. Ospedali)	
1.3.2.3_D	Utenti di qualsiasi età in locali aperti al pubblico (ristorazione commerciale, es. ristoranti, alberghi)	

(Inserire **una** croce a fianco della tipologia di collettività servita; è possibile indicarne più di una)

Valutazione riferita al CUOCO della Mensa B ubicata in "Via M. Carucci 99"
--

Classificazione del documento: Consip Public

Gara Sogei a procedura aperta ai sensi del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, da erogarsi mediante mense aziendali ed altre tipologie di servizio, presso le sedi di via M. Carucci nn. 85 e 99 (Roma) e la sede di via A. Soldati n. 80 (Roma)

Allegato 3 – Offerta tecnica



Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.2.4	Numero di pasti giornalieri superiore a quelli minimi previsti nel Capitolato tecnico	
1.3.2.4_A	Oltre n. 550 pasti	
1.3.2.4_B	da n. 451 fino a n. 550 pasti	
1.3.2.4_C	da n. 351 fino a n. 450 pasti	

(Inserire **una** croce a fianco del numero dei pasti erogati giornalmente)

Valutazione riferita al CUOCO della Mensa C ubicata in "Via M. Carucci 85"		
Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.2.1	Titolo di studio	
1.3.2.1_A	Media superiore (titolo specifico riconducibile al profilo)	
1.3.2.1_B	Media superiore (titolo generico)	
1.3.2.1_C	Media inferiore	

(Inserire **una** croce a fianco del titolo di studio più alto raggiunto)

Valutazione riferita al CUOCO della Mensa C ubicata in "Via M. Carucci 85"		
Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.2.2	Anni di esperienza nella Ristorazione collettiva superiore a quelli minimi previsti nel Capitolato tecnico	
1.3.2.2_A	oltre 10 anni	
1.3.2.2_B	da 8,1 (8 anni ed 1 giorno) a 10 anni	
1.3.2.2_C	da 5,1 (5 anni ed 1 giorno) ad 8 anni	

(Inserire **una** croce a fianco del periodo di riferimento)

Valutazione riferita al CUOCO della Mensa C ubicata in "Via M. Carucci 85"		
Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.2.3	Tipi di collettività servite, oltre a quella prevista nel Capitolato tecnico	

Classificazione del documento: Consip Public

Gara Sogei a procedura aperta ai sensi del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, da erogarsi mediante mense aziendali ed altre tipologie di servizio, presso le sedi di via M. Carucci nn. 85 e 99 (Roma) e la sede di via A. Soldati n. 80 (Roma)

Allegato 3 – Offerta tecnica



1.3.2.3_A	Utenti sani compresi nelle classi di età da 3 a 15 anni in collettività aperte (es. scuole)	
1.3.2.3_B	Utenti adulti sani, in collettività chiuse (es. mense militari)	
1.3.2.3_C	Utenti di qualsiasi età in regime dietetico controllato in collettività aperte o chiuse (es. Ospedali)	
1.3.2.3_D	Utenti di qualsiasi età in locali aperti al pubblico (ristorazione commerciale, es. ristoranti, alberghi)	

(Inserire **una** croce a fianco della tipologia di collettività servita; è possibile indicarne più di una)

Valutazione riferita al CUOCO della Mensa C ubicata in "Via M. Carucci 85"		
Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.2.4	Numero di pasti giornalieri superiore a quelli minimi previsti nel Capitolato tecnico	
1.3.2.4_A	Oltre n. 450 pasti	
1.3.2.4_B	da n. 361 fino a n. 450 pasti	
1.3.2.4_C	da n. 301 fino a n. 360 pasti	

(inserire **una** croce a fianco del numero dei pasti erogati giornalmente)

Valutazione riferita al CUOCO della Mensa D ubicata in "Via M. Carucci 85"		
Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.2.1	Titolo di studio	
1.3.2.1_A	Media superiore (titolo specifico riconducibile al profilo)	
1.3.2.1_B	Media superiore (titolo generico)	
1.3.2.1_C	Media inferiore	

(Inserire **una** croce a fianco del titolo di studio più alto raggiunto)

Valutazione riferita al CUOCO della Mensa D ubicata in "Via M. Carucci 85"		
Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.2.2	Anni di esperienza nella Ristorazione collettiva superiore a quelli minimi previsti nel Capitolato tecnico	

Classificazione del documento: Consip Public

Gara Sogei a procedura aperta ai sensi del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, da erogarsi mediante mense aziendali ed altre tipologie di servizio, presso le sedi di via M. Carucci nn. 85 e 99 (Roma) e la sede di via A. Soldati n. 80 (Roma)

Allegato 3 – Offerta tecnica



1.3.2.2_A	oltre 10 anni	
1.3.2.2_B	da 8,1 (8 anni ed 1 giorno) a 10 anni	
1.3.2.2_C	da 5,1 (5 anni ed 1 giorno) ad 8 anni	

(Inserire **una** croce a fianco del periodo di riferimento)

Valutazione riferita al CUOCO della Mensa D ubicata in "Via M. Carucci 85"		
Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.2.3	Tipi di collettività servite, oltre a quella prevista nel Capitolato tecnico	
1.3.2.3_A	Utenti sani compresi nelle classi di età da 3 a 15 anni in collettività aperte (es. scuole)	
1.3.2.3_B	Utenti adulti sani, in collettività chiuse (es. mense militari)	
1.3.2.3_C	Utenti di qualsiasi età in regime dietetico controllato in collettività aperte o chiuse (es. Ospedali)	
1.3.2.3_D	Utenti di qualsiasi età in locali aperti al pubblico (ristorazione commerciale, es. ristoranti, alberghi)	

(Inserire **una** croce a fianco della tipologia di collettività servita; è possibile indicarne più di una)

Valutazione riferita al CUOCO della Mensa D ubicata in "Via M. Carucci 85"		
Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.2.4	Numero di pasti giornalieri superiore a quelli minimi previsti nel Capitolato tecnico	
1.3.2.4_A	Oltre n. 360 pasti	
1.3.2.4_B	da n. 301 fino a n. 360 pasti	
1.3.2.4_C	da n. 251 fino a n. 300 pasti	

(inserire **una** croce a fianco del numero dei pasti erogati giornalmente)

Valutazione riferita al CUOCO della Mensa E ubicata in "Via A. Soldati 80"		
Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.2.1	Titolo di studio	

Classificazione del documento: Consip Public

Gara Sogei a procedura aperta ai sensi del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, da erogarsi mediante mense aziendali ed altre tipologie di servizio, presso le sedi di via M. Carucci nn. 85 e 99 (Roma) e la sede di via A. Soldati n. 80 (Roma)

Allegato 3 – Offerta tecnica



1.3.2.1_A	Media superiore (titolo specifico riconducibile al profilo)	
1.3.2.1_B	Media superiore (titolo generico)	
1.3.2.1_C	Media inferiore	

(Inserire **una** croce a fianco del titolo di studio più alto raggiunto)

Valutazione riferita al CUOCO della Mensa E ubicata in "Via A. Soldati 80"		
Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.2.2	Anni di esperienza nella Ristorazione collettiva superiore a quelli minimi previsti nel Capitolato tecnico	
1.3.2.2_A	oltre 10 anni	
1.3.2.2_B	da 8,1 (8 anni ed 1 giorno) a 10 anni	
1.3.2.2_C	da 5,1 (5 anni ed 1 giorno) ad 8 anni	

(Inserire **una** croce a fianco del periodo di riferimento)

Valutazione riferita al CUOCO della Mensa E ubicata in "Via A. Soldati 80"		
Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.2.3	Tipi di collettività servite, oltre a quella prevista nel Capitolato tecnico	
1.3.2.3_A	Utenti sani compresi nelle classi di età da 3 a 15 anni in collettività aperte (es. scuole)	
1.3.2.3_B	Utenti adulti sani, in collettività chiuse (es. mense militari)	
1.3.2.3_C	Utenti di qualsiasi età in regime dietetico controllato in collettività aperte o chiuse (es. Ospedali)	
1.3.2.3_D	Utenti di qualsiasi età in locali aperti al pubblico (ristorazione commerciale, es. ristoranti, alberghi)	

(Inserire **una** croce a fianco della tipologia di collettività servita; è possibile indicarne più di una)

Valutazione riferita al CUOCO della Mensa E ubicata in "Via A. Soldati 80"		
Criterio	Descrizione	Offerta
1.3.2.4	Numero di pasti giornalieri superiore a quelli minimi previsti nel Capitolato tecnico	
1.3.2.4_A	Oltre n. 300 pasti	

Classificazione del documento: Consip Public

Gara Sogei a procedura aperta ai sensi del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, da erogarsi mediante mense aziendali ed altre tipologie di servizio, presso le sedi di via M. Carucci nn. 85 e 99 (Roma) e la sede di via A. Soldati n. 80 (Roma)

Allegato 3 – Offerta tecnica



1.3.2.4_B	da n. 251 fino a n. 300 pasti	
1.3.2.4_C	da n. 201 fino a n. 250 pasti	

(inserire **una** croce a fianco del numero dei pasti erogati giornalmente)

1.4 Sistema per la composizione dei pasti, combinazione delle portate e prenotazione dei lunch box

Sub criterio 1.4.1 "Schema di funzionamento"

--

Sub criterio 1.4.2 "Descrizione delle fasi del sistema "

--

Sub criterio 1.4.3 "Valutazione del sistema di monitoraggio"

--

1.5 Informazione agli utenti

Sub criterio 1.5.1 "Struttura del Piano di Informazione agli Utenti"

--

Sub criterio 1.5.2 "Promozione e diffusione del Piano di Informazione agli utenti"

--

Sub criterio 1.5.3 "Valutazione del sistema di monitoraggio"

--

Classificazione del documento: Consip Public

Gara Sogei a procedura aperta ai sensi del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, da erogarsi mediante mense aziendali ed altre tipologie di servizio, presso le sedi di via M. Carucci nn. 85 e 99 (Roma) e la sede di via A. Soldati n. 80 (Roma)

Allegato 3 – Offerta tecnica



1. 6 Caratteristiche migliorative delle derrate (Biologico)

Sub-criterio 1.6.1 del Disciplinare di gara

L'Offerente si impegna, in caso di aggiudicazione, ad offrire seguenti **SALUMI BIOLOGICI**, offerti in sostituzione degli omologhi convenzionali, le cui caratteristiche minime sono indicate nell'Allegato 1 del Capitolato Tecnico: "1.3.2. Prosciutto crudo disossato di Parma D.O.P.; 1.3.4. Bresaola della Valtellina I.G.P.; 1.3.5. Mortadella di Bologna I.G.P.; 1.3.6 Pancetta D.O.P.; 1.3.7 Coppa o Capocollo D.O.P.; 1.3.8 Speck Alto Adige I.G.P.".

☐

SI

☐

NO

(barrare la casella "SI" se si intende assumere l'impegno; in caso contrario barrare la casella "NO")

Sub-criterio 1.6.2 del Disciplinare di gara

L'Offerente si impegna, in caso di aggiudicazione, ad offrire seguenti **PRODOTTI LATTIERO CASEARI BIOLOGICI**, offerti in sostituzione degli omologhi convenzionali, le cui caratteristiche minime sono indicate nell'Allegato 1 del Capitolato Tecnico: "1.4.6. Formaggi a pasta filata con stagionatura D.O.P.; 1.4.8. Formaggi a pasta pressata D.O.P.; 1.4.10. Grana padano D.O.P. – Parmigiano reggiano D.O.P."

☐

SI

☐

NO

(barrare la casella "SI" se si intende assumere l'impegno; in caso contrario barrare la casella "NO")

1.7 Caratteristiche migliorative delle derrate (DOP)

L'Offerente si impegna, in caso di aggiudicazione, ad offrire seguenti **PRODOTTI LATTIERO CASEARI DOP**, migliorando le caratteristiche minime previste nell'Allegato 1 del Capitolato Tecnico: "1.4.5. Formaggi a pasta filata freschi bio; 1.4.7. Formaggi freschi da tavola bio; 1.4.11. Formaggi molli con crosta bio; 1.4.12. Ricotta bio".

☐

SI

☐

NO

(barrare la casella "SI" se si intende assumere l'impegno; in caso contrario barrare la casella "NO")



1.8 Caratteristiche migliorative dei prodotti ittici

Criterio	Descrizione	Offerta
1.8	Caratteristiche migliorative dei prodotti ittici	
1.8.1.	Offerta di prodotti ittici congelati o surgelati almeno <u>quattro</u> volte a settimana.	
1.8.2.	Offerta di prodotti ittici congelati o surgelati almeno <u>cinque</u> volte a settimana.	

*(Indicare soltanto una delle sopraindicate alternative, apponendo **una** croce a fianco della scelta)*

Criterio	Descrizione
1.8.3	Ogni sostituzione settimanale di prodotti ittici congelati o surgelati con prodotti ittici freschi (fino ad un massimo di 5 volte)
1.8.3_A	Offerta di prodotti ittici freschi almeno 1 (una) volta a settimana.
1.8.3_B	Offerta di prodotti ittici freschi almeno 2 (due) volte a settimana.
1.8.3_C	Offerta di prodotti ittici freschi almeno 3 (tre) volte a settimana.
1.8.3_D	Offerta di prodotti ittici freschi almeno 4 (quattro) volte a settimana.
1.8.3_E	Offerta di prodotti ittici freschi almeno 5 (cinque) volte a settimana.

*(Indicare soltanto una delle sopraindicate alternative, apponendo **una** croce a fianco della scelta)*

1.9 Offerta prodotti regionali

Criterio 1.9 Prodotti regionali			
Sub-criterio	Riferimento Allegato 1 al capitolato tecnico	Prodotti regionali	Offerta
1.9_A	1.3. SALUMI (1.3.10 PORCHETTA ARROSTO DI SUINO)	PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P.	
1.9_B	1.4 PRODOTTI LATTIERO CASEARI (1.4.11 FORMAGGI MOLLI CON CROSTA BIO; 1.4.12 RICOTTA BIO)	PECORINO ROMANO DOP <i>oppure</i> PECORINO DI PICINISCO DOP	
		RICOTTA ROMANA D.O.P.	
1.9_C	1.7. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI (1.7.1 FRUTTA FRESCA BIO/LOTTA INTEGRATA; 1.7.4 PATATE	KIWI LATINA	
		PATATA ALTO VITERBESE I.G.P.	

Classificazione del documento: Consip Public

Gara Sogei a procedura aperta ai sensi del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, da erogarsi mediante mense aziendali ed altre tipologie di servizio, presso le sedi di via M. Carucci nn. 85 e 99 (Roma) e la sede di via A. Soldati n. 80 (Roma)

Allegato 3 – Offerta tecnica



1.9_D	1.8. SPEZIE E CONDIMENTI (1.8.6 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO)	CANINO D.O.P. oppure COLLINE PONTINE D.O.P. oppure SABINA D.O.P. oppure TUSCIA D.O.P.	
--------------	--	---	--

(Inserire una croce a fianco alla scelta; è possibile indicarne più di una)

DOCUMENTAZIONE COPERTA DA RISERVATEZZA

L'Offerente dichiara che ritiene coperte da riservatezza, con riferimento a marchi, know-how, brevetti ecc.. le seguenti parti della presente documentazione: _____