



ALLEGATO 3

OFFERTA TECNICA

Realizzato da azienda con sistema di gestione per la qualità certificato ISO 9001:2008

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 del servizio di caffetteria, ristorazione e catering presso Palazzo Massimo alle Terme sede del Museo Nazionale Romano.

1 di 4



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 con font libero non inferiore al carattere 12;
- (ii) dovrà rispettare lo "Schema di risposta" di seguito riportato;
- (iii) dovrà essere contenuta entro le 60 (sessanta) pagine formato A4.

Si precisa che:

- nel caso in cui il numero di pagine della Relazione Tecnica sia superiore a quello stabilito, le pagine eccedenti non verranno prese in considerazione dalla commissione ai fini della valutazione dell'offerta;
- nel numero delle pagine stabilito non verranno in ogni caso computati l'indice e l'eventuale copertina della Relazione Tecnica.

Le pagine in formato A3, eventualmente utili per il completamento dei paragrafi del capitolo 6 della relazione tecnica, saranno computate come 2 pagine formato A4.

Si rappresenta che la Commissione procederà alla valutazione della sola Relazione Tecnica.

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.

Ferme restando le indicazioni contenute nel Disciplinare di gara, la documentazione che il Concorrente intenda produrre per comprovare l'esigenza di tutela della riservatezza sarà prodotta in allegato alla Relazione tecnica e non concorrerà al computo delle 60 pagine.



SCHEMA DI RISPOSTA

RELAZIONE TECNICA RELATIVA ALLA GARA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, CAFFETTERIA E CATERING PRESSO IL MUSEO NAZIONALE ROMANO SEDE DI PALAZZO MASSIMO ALLE TERME

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)

OFFERTA TECNICA

A. PROGETTO DI GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI

- A.1. ANALISI DEI TARGET POTENZIALI DI CLIENTELA
- A.2. PROGETTO DI GESTIONE DELLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE
- A.3. PROGETTO DI GESTIONE DELLE ATTIVITÀ DI CAFFETTERIA
- A.4. PROGETTO DI GESTIONE DELLE ATTIVITÀ DI CATERING
- A.5. PROGETTO DI GESTIONE DEL LOCALE PER IL SERVIZIO DI VENDITA AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE DA ASPORTO E OGGETTISTICA/MERCHANDISING
- A.6. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL PERSONALE

B. OFFERTA GASTRONOMICA

- B.1. CRITERI NELLA DEFINIZIONE DEL MENU DEL RISTORANTE
- B.2. CRITERI NELLA DEFINIZIONE DEL MENU DELLA CAFFETTERIA
- B.3. CRITERI NELLA DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DELLE ATTIVITÀ DI CATERING
- B.4. GESTIONE DELLE MATERIE PRIME

C. PIANO DI VALORIZZAZIONE

- C.1. AGEVOLAZIONI PROPOSTE PER I VISITATORI DEL MUSEO
- C.2. PROMOZIONE DEL LOCALE IN AMBITO CITTADINO
- C.3. PROMOZIONE DEL LOCALE NEI CONFRONTI DEI TARGET POTENZIALI DI CLIENTELA
- C.4. PROMOZIONE DEL MUSEO NAZIONALE ROMANO

D. PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEL LOCALE

- D.1. PROGETTO DI ALLESTIMENTO SALE
- D.2. PROGETTO DI ALLESTIMENTO CUCINA
- D.3. PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEL BANCONE CAFFETTERIA
- D.4. PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEL LOCALE PER IL SERVIZIO DI VENDITA AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE DA ASPORTO E OGGETTISTICA/MERCHANDISING

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 del servizio di caffetteria, ristorazione e catering presso Palazzo Massimo alle Terme sede del Museo Nazionale Romano.

3 di 4



E. ASPETTI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE

E.1. PRODOTTO A KM 0:

PERCENTUALE DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI OFFERTA: il concorrente dovrà indicare la percentuale di prodotti ortofrutticoli a km 0 offerta, secondo la seguente dicitura:

- NON MI IMPEGNO AD OFFRIRE UNA PERCENTUALE DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI A KM 0, ESPRESSA IN PESO SUL TOTALE DEI PRODOTTI ACQUISTATI SU BASE SETTIMANALE, **>30%** (*equivale a punti 0*);
Oppure,
- MI IMPEGNO AD OFFRIRE UNA PERCENTUALE DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI A KM 0, ESPRESSA IN PESO SUL TOTALE DEI PRODOTTI ACQUISTATI SU BASE SETTIMANALE, **≥30%** (*equivale a punti 1,0*);
Oppure,
- MI IMPEGNO AD OFFRIRE UNA PERCENTUALE DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI A KM 0, ESPRESSA IN PESO SUL TOTALE DEI PRODOTTI ACQUISTATI SU BASE SETTIMANALE, **≥50%** (*equivale a punti 1,5*);
Oppure,
- MI IMPEGNO AD OFFRIRE UNA PERCENTUALE DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI A KM 0, ESPRESSA IN PESO SUL TOTALE DEI PRODOTTI ACQUISTATI SU BASE SETTIMANALE, **≥80%** (*equivale a punti 2,5*).

Il concorrente dovrà inoltre indicare se intende o meno offrire il seguente impegno, riportando una tra le seguenti diciture:

- NON MI IMPEGNO ALL'UTILIZZO DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI A KM 0 PRODOTTI DA SOGGETTI SVANTAGGIATI (COSÌ COME DEFINITI DAL DM DEL MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI DEL 20 MARZO 2013) E DISABILI, COME DEFINITI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (CE) N. 2204/2002 (*equivale a punti 0*);
Oppure
- MI IMPEGNO ALL'UTILIZZO DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI A KM 0 PRODOTTI DA SOGGETTI SVANTAGGIATI (COSÌ COME DEFINITI DAL DM DEL MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI DEL 20 MARZO 2013) E DISABILI, COME DEFINITI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (CE) N. 2204/2002 (*equivale a punti 0,5*).

DOCUMENTAZIONE COPERTA DA RISERVATEZZA

(Nel presente paragrafo il concorrente è tenuto ad indicare analiticamente le parti della documentazione presentata che ritiene coperte da riservatezza, con riferimento a marchi, know-how, brevetti ecc..)