

*ALLEGATO 7 AL DISCIPLINARE DI GARA*

*Modello offerta tecnica*

*AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DEL GRAN SASSO SCIENCE INSTITUTE PRESSO L'EDIFICIO DI VIALE RENDINA 24-26-28, L'AQUILA.*

**CIG. B2161B33F9**

## OFFERTA TECNICA

L'Operatore economico .....  
nella persona del Legale rappresentante o dell'amministratore con rappresentanza o un suo procuratore..... con riferimento alla procedura richiamata in oggetto, illustra i servizi e i contenuti che il Concessionario si impegna ad offrire per tutta la durata della concessione secondo lo schema riportato/le seguenti indicazioni:

OFFERTA TECNICA - SERVIZIO BAR punti max: 80				
CRITERIO A - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO MAX PUNTI 19				
Subcriterio	Descrizione	MAX PUNTI	TIPOLOGIA PARAMETRO	
A.1	Formazione ed esperienza professionale del personale da dedicare al servizio rispetto alle mansioni da svolgere	5	D	La proposta dovrà illustrare il modello organizzativo proposto e la composizione del team professionale dovranno essere descritte il numero di unità da dedicare al servizio, le mansioni che svolgeranno nonché la formazione e l'esperienza di ognuno rispetto alla mansione da svolgere; sarà assegnato un punteggio fino ad un massimo di 5 punti
A.2	Capacità di contenimento degli sprechi alimentari (destinazione dell'invenduto) e della produzione dei rifiuti:	4	D	Nella proposta dovrà essere riportata una dettagliata descrizione delle azioni normalmente adottate per la riduzione degli sprechi degli alimenti nella filiera di produzione e nel passaggio al consumatore nonché per la riduzione dei rifiuti in genere. Sarà assegnato un punteggio fino ad un massimo di 4 punti.
A.3	Modalità di gestione delle intolleranze alimentari	5	D	L'operatore economico dovrà indicare la tipologia e varietà di paste e/o snack e/o pasti veloci offerti agli utenti con intolleranze alimentari quali ad esempio celiachia, intolleranza al lattosio etc. e la loro lavorazione. Sarà assegnato un punteggio fino ad un massimo di 5 punti.
A.4	Offerta di pasti "veicolati" (primi, secondi e contorni)	5	D	Nella proposta l'operatore economico dovrà indicare l'eventuale disponibilità ad offrire agli utenti pasti caldi (primi, secondi, contorni, frutta), anche vegetariani, preparati giornalmente presso centri di cottura autorizzati esterni da consegnare presso il locale bar dove verranno ritirati dagli utenti, con riguardo alle intolleranze alimentari (celiachia, lattosio,...) e con rispetto della qualità dei prodotti (DOP o IGP, a Km0), cd. "pasti veicolati". In caso di disponibilità occorre indicare il centro di cottura e descrivere le modalità di svolgimento di detto servizio (a titolo esemplificativo, eventuale istituzione di un sistema di prenotazione online). Dovranno inoltre essere descritte le ricette di tutte le portate proposte appartenenti alle categorie primi, secondi, contorni, frutta, nel rispetto del contenimento degli sprechi alimentari (destinazione dell'invenduto) e della produzione dei rifiuti. I menù proposti dovranno garantire l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI PdR25-2016. Sarà assegnato un punteggio fino ad un massimo di 5 punti.
CRITERIO B - QUALITA' DEI PRODOTTI OFFERTI - MAX PUNTI 27				
Subcriterio	Descrizione	Max Punti	TIPOLOGIA PARAMETRO	
B.1	B.1 - Prodotti DOP o IGP	9	D	L'operatore economico dovrà presentare la programmazione di un menù stagionale (su base trimestrale) completi delle relative grammature, nonché dell'indicazione delle quantità (evidenziare maggiore percentuale, rispetto al peso, di utilizzo su base trimestrale rispetto a quella minima prevista nei CAM su base trimestrale), e indicare
B.2	B.2 - Prodotti di produzione locale o a KM 0	9	T	L'operatore economico dovrà evidenziare l'utilizzo di prodotti biologici, a denominazione di origine protetta (DOP), a indicazione geografica protetta (IGP), tipici e tradizionali, e che garantiscono la stagionalità dei menù nelle diete giornaliere proposte nella composizione dei menù indicandone la percentuale; sarà assegnato un punteggio fino ad un massimo di 9 punti.
B.3	B.3 - Prodotti da agricoltura biologica	9	D	L'operatore economico dovrà evidenziare l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica e che garantiscono la stagionalità dei menù nelle diete giornaliere proposte nella composizione dei menù indicandone la percentuale; sarà assegnato un punteggio fino ad un massimo di 9 punti.
CRITERIO C - MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO - MAX PUNTI 32				
Subcriterio	Descrizione	Max Punti	TIPOLOGIA PARAMETRO	
C.1	Sostituzione delle apparecchiature ed elettrodomestici esistenti con altri a caratteristiche più elevate	18	T	L'operatore economico dovrà proporre la sostituzione delle attrezzature esistenti con nuove e più performanti rispetto a quelle presenti nel locale bar impegnandosi ad anticipare le somme necessarie alla spesa, che dovrà essere precedentemente validata ed autorizzata, che saranno poi rimborsate dall'Amministrazione con il riconoscimento del valore fino ad un massimo dell'importo del canone annuo di concessione, che verrà computato nel versamento del suddetto canone relativo all'ultimo anno di concessione: sarà assegnato un punteggio fino ad un massimo di 18 punti per la proposta di

C.2	Catering in occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili	8	D	L'operatore economico dovrà dichiarare la disponibilità ad effettuare servizio di catering di light lunch/dinner presso le sedi del GSSI in occasione di conferenze, riunioni ed eventi simili, oltre i coffee break e aperitivi come da Capitolato tecnico, descrivendo le modalità di svolgimento di detto servizio ivi inclusi i mezzi, il personale e le attrezzature che saranno utilizzati da mettere a disposizione ad opera del concessionario; sarà assegnato un punteggio fino ad un massimo di 8 punti.
C.3	Incremento orario di apertura	6	T	saranno assegnati fino ad un massimo di 6 punti per l'incremento di apertura del bar come di seguito specificato: a) 1 punto per l'incremento dell'orario di apertura del bar dal lunedì al venerdì dalle ore 18:00 alle ore 20:00 b) 2 punti per l'incremento dell'orario di apertura del bar il sabato dalle ore 8:00 alle ore 13:00 c) 2 punti per l'incremento dell'orario di apertura del bar il sabato dalle ore 13:00 alle ore 18:00 d) 6 punti per l'orario di apertura del bar dal lunedì al sabato dalle ore 8:00 alle ore 20:00
<b>CRITERIO D - PARITA' DI GENERE - MAX PUNTI 2</b>				
D.1	Punteggio da attribuire alle imprese (art.108 d.lgs. 36/2023) che attestano il possesso della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46-bis del decreto legislativo n. 196/2006 (Codice delle pari opportunità).	2	T	Nella proposta l'operatore economico dovrà dichiarare e attestare di possedere la certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46-bis del decreto legislativo n. 196/2006. Per l'attestazione saranno assegnati punti 2.

**E DICHIARA:**

*[barrare l'alternativa corretta]*

- ☐ che adotta un CCNL corrispondente a quello indicato all'articolo 3 del Disciplinare di Gara;

*oppure*

- ☐ che adotta un CCNL diverso da quello indicato all'articolo 3 del Disciplinare di Gara ed allega la dichiarazione di equivalenze delle tutele e l'eventuale documentazione probatoria sulla equivalenza del proprio CCNL;

Data *(della firma digitale)*

Firma digitale