

ALLEGATO

MODELLO OFFERTA TECNICA¹

Fac-simile di Offerta Tecnica di cui al punto 4.B Busta B del Disciplinare

OGGETTO: procedura aperta per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di ristorazione-caffetteria del Museo delle Scienze di Trento, sito in Corso del Lavoro e della Scienza n. 3 – 38122 Trento.

Il/La sottoscritto/a

nato/a a Fare clic qui per immettere testo.

il Fare clic qui per immettere testo.

in qualità di legale rappresentante dell'impresa Fare clic qui per immettere testo.

con sede legale in Fare clic qui per immettere testo.

Indirizzo e numero civico Fare clic qui per immettere testo.

codice fiscale Fare clic qui per immettere testo.

partita I.V.A. Fare clic qui per immettere testo.

fax Fare clic qui per immettere testo.

Offre per l'affidamento della concessione in oggetto la seguente OFFERTA TECNICA:

OT1) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO (OT1 del Disciplinare)

Organizzazione e gestione del servizio – Relazione descrittiva contenente le indicazioni sulla metodologia organizzativa in connessione con la struttura operativa prevista e l'organico impiegato, le proposte migliorative concernenti le attrezzature messe a disposizione dall'impresa e la disponibilità a tenere aperto il ristorante-caffetteria oltre gli orari stabiliti dal CSA. L'impresa deve dichiarare se intende effettuare il servizio al tavolo (max. 4 fogli formato A4 fronte retro) e quanto richiesto nei punti seguenti:

1. Descrizione organizzazione personale in funzione del ruolo nei momenti di maggiore affluenza dal lunedì alla domenica	Breve descrizione della proposta in foglio formato A4
2. Indicazione numero personale, numero ore minimo garantito giornalmente e ruolo svolto da ogni soggetto dal lunedì alla domenica	Breve descrizione della proposta in foglio formato A4
3. Effettuazione servizio al tavolo o meno a seconda delle fasce orarie dal lunedì alla domenica	Breve descrizione della proposta in foglio formato A4

4. Proposte migliorative attrezzature non in dotazione MUSE	Breve descrizione della proposta in foglio formato A4
5. Disponibilità apertura locale oltre agli orari stabiliti dal Capitolato Speciale d'Appalto	Breve descrizione della proposta in foglio formato A4
5. Disponibilità apertura locale oltre agli orari stabiliti dal Capitolato Speciale d'Appalto	Breve descrizione della proposta in foglio formato A4
6. Qualità ambientale del servizio	Breve descrizione della proposta in foglio formato A4

OT1) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO (OT1 del Disciplinare)

1. Modello di schema descrittivo tipo da seguire – punti da indicare

L'impresa dovrà indicare: a) numero di personale che sarà impiegato nel locale, precisando il ruolo di ciascun soggetto e considerando in particolare la fascia oraria di maggiore affluenza (12:00-15:00); b) la descrizione dovrà contenere l'analisi di tutte le attività e della struttura organizzativa che l'impresa intende mettere in atto per la gestione del locale in termini di risorse umane, tempi, strumenti, processi, tecniche, tenuto conto dell'organico a disposizione.

- Numero di persone impiegate: ...
- Ruolo di ciascun soggetto impiegato: ...
- Ruolo di ciascun soggetto in relazione alla fascia oraria di maggiore affluenza 12:00-15:00:...

2. Modello di schema descrittivo tipo da seguire – punti da indicare

L'impresa dovrà indicare: a) numero di personale che intende impiegare giornalmente per l'effettuazione del servizio nell'arco della settimana tipo, indicando con precisione il ruolo spettante a ciascun soggetto; b) dovrà indicare, in particolare, il numero di cuochi e aiuto-cuochi che saranno impiegati quotidianamente in cucina. Ciò dovrà fare tenendo presenti le fasce orarie 8:00-12:00/12:00-15:00/15:00-18:30 dal lunedì al venerdì; 09:00/12:00/12:00-15:00/15:00-19:30 sabato e domenica

- Numero di personale impiegato giornalmente nell'arco della settimana tipo...
- Indicazione del ruolo di ciascun soggetto, con particolare riguardo ai cuochi e aiuto-cuochi impiegati quotidianamente in cucina...

3. Modello di schema descrittivo tipo da seguire – punti da indicare

L'impresa dovrà indicare se intende effettuare o meno il servizio al tavolo nelle fasce orarie 8:00-12:00, 15:00-18:30 dal lunedì al venerdì; 9:00-12:00, 15:00-19:30 sabato e domenica

4. Modello di schema descrittivo tipo da seguire – punti da indicare

L'impresa potrà indicare: a) eventuali proposte migliorative per l'introduzione di attrezzature ulteriori oltre a quelle già presenti nel locale.

- Proposte migliorative: ...

5. Modello di schema descrittivo tipo da seguire – punti da indicare

L'impresa dovrà indicare: a) se intende garantire l'apertura del locale oltre gli orari previsti nel CSA, avendo cura di specificare quando intende assicurare l'apertura straordinaria dal lunedì alla domenica nell'arco della settimana tipo, il numero di ore in più che intende effettuare per ogni giorno di apertura straordinaria (da 0 a 3) e in quali giorni della settimana intende effettuare le ore

di apertura straordinaria (vedi oneri aggiuntivi CSA).

- Quando garantisce l'apertura straordinaria del locale deve specificarlo in relazione ad ogni giorno dal lunedì alla domenica nell'arco della settimana tipo, indicando il numero di ore straordinarie che intende effettuare – (da 0 a 3).

6. Qualità ambientale del servizio – punti da indicare

L'impresa dovrà indicare in quali modi intende ridurre l'impatto ambientale del servizio di ristorazione (aria, acqua, rifiuti, consumo di risorse), anche facendo riferimento alle pertinenti azioni ambientali del marchio Ecoristorazione Trentino.

- Proposte per ridurre l'impatto ambientale: ...

OT2) GAMMA E QUALITA' DEI PRODOTTI, MENU' QUOTIDIANI (OT2 del Disciplinare)

Gamma e qualità dei prodotti, menù quotidiani – a) Relazione descrittiva contenente l'elencazione dei prodotti che si intendono utilizzare per la preparazione dei menù, nonché la formulazione di almeno 10 menù diversi che prevedano temi gastronomici ispirati all'attività del museo, oltre le proposte per i menù dei dipendenti/collaboratori (max. 4 fogli formato A4 fronte retro); b) Foto illustrative dei piatti proposti nei diversi menù.	
1. Prodotti utilizzati per la composizione dei menù	Breve descrizione della proposta in foglio formato A4
2. Proposte giornaliere per i menù dei dipendenti/collaboratori del MUSE	Breve descrizione della proposta in foglio formato A4

OT2) GAMMA E QUALITA' DEI PRODOTTI, MENU' QUOTIDIANI (OT2 del Disciplinare)

1. Modello di schema descrittivo tipo da seguire – punti da indicare

L'impresa dovrà indicare i prodotti che l'impresa intende utilizzare per la composizione dei menù. Saranno oggetto di valutazione: a) l'equilibrio organolettico e nutrizionale dei cibi proposti rispetto ai valori caratterizzanti l'etica del MUSE; b) la qualità dei prodotti utilizzati (vedi marchio Ecoristorazione); c) la coerenza dei menù con le diverse tipologie di utenti (presenza obbligatoria di almeno un menù per bambini, presenza di prodotti e di menù compatibili con diete particolari); d) varietà degli alimenti proposti nell'arco della giornata, della settimana e delle stagioni; e) originalità e appetibilità dei prodotti.

2. Modello di schema descrittivo tipo da seguire – punti da indicare

L'impresa potrà offrire per i dipendenti/collaboratori del MUSE: a) proposte aggiuntive rispetto alla soluzione minima prevista dall'art. 10 del CSA (primo piatto a scelta tra minimo due alternative, oppure secondo piatto a scelta tra minimo due alternative o piatto unico – insalatona, pizza intera, panini, piadina, toast farciti, panino con contorno di insalata – oltre a pane fresco, acqua, caffè o frutta fresca a scelta. La proposta aggiuntiva potrà riguardare la presentazione di una alternativa ulteriore nella scelta dei primi piatti, proponendone tre invece di due, oppure potrà riguardare la possibilità di scegliere un dolce/gelato in alternativa al caffè/frutta fresca. La proposta aggiuntiva potrà riguardare anche entrambe, pertanto l'impresa potrà proporre contestualmente sia un primo piatto in più in aggiunta alle due alternative minime previste dal CSA, sia la possibilità di prendere il

dolce/gelato come alternativa al caffè /frutta fresca.

OT3) SOLUZIONI MIGLIORATIVE (OT3 del Disciplinare)

Soluzioni migliorative – Relazione descrittiva in cui l’offerente può proporre le soluzioni migliorative e/o innovative (rispetto a quanto richiesto in offerta tecnica) che ritiene più opportune al fine di migliorare la qualità del servizio offerto agli utenti (max. 4 fogli formato A4 fronte retro).	
1. Descrizione delle soluzioni migliorative e/o innovative (ulteriori rispetto a quanto richiesto nell’offerta tecnica) – organizzazione e gestione del servizio	Breve descrizione della proposta in foglio formato A4
2. Descrizione delle soluzioni migliorative e/o innovative (ulteriori rispetto a quanto richiesto nell’offerta tecnica) – gamma e qualità dei prodotti, menù quotidiani	Breve descrizione della proposta in foglio formato A4

OT3) SOLUZIONI MIGLIORATIVE (OT3 del Disciplinare)

1. Modello di schema descrittivo tipo da seguire – punti da indicare
L’impresa potrà proporre soluzioni migliorative e/o innovative riguardanti l’organizzazione e la gestione del servizio.
2. Modello di schema descrittivo tipo da seguire – punti da indicare
L’impresa potrà proporre soluzioni migliorative e/o innovative riguardanti la gamma e la qualità dei prodotti utilizzati, i menù quotidiani.

Luogo e data Fare clic qui per immettere testo.

FIRMA
(del Legale Rappresentante)