**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI** **SENSI DEGLI ARTT. 71 E 176, D.LGS. 31 MARZO 2023, N. 36 E SS.** **DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE, PICCOLA RISTORAZIONE E DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE CALDE,** **FREDDE E SNACK,** **PRESSO L’AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI – VIA MARIO CARUCCI, 71 – ROMA**

**SCHEMA DI RELAZIONE TECNICA**

**1. DISPOSIZIONI GENERALI**

La Relazione tecnica è il documento atto a garantire un confronto omogeneo dei contenuti tecnici delle offerte ed è pertanto essenziale rispettare il modello predisposto. Gli argomenti trattati devono essere esposti in modo organico, chiaro e sintetico e in conformità ai requisiti indicati nella documentazione di gara.

La Relazione Tecnica deve essere redatta in lingua italiana. In caso di redazione in lingua diversa dall’italiano, la Relazione deve essere corredata da traduzione giurata; le prescrizioni che seguono si applicano alla traduzione giurata.

La presenza nella Relazione Tecnica di qualsivoglia indicazione (diretta o indiretta) di carattere economico relativo all’offerta costituisce causa di esclusione dalla gara.

La Relazione Tecnica deve contenere una descrizione completa e dettagliata di quanto offerto, secondo quanto previsto dal Capitolato Tecnico.

La Relazione Tecnica deve rispettare le seguenti specifiche:

1. essere redatta su carta intestata;
2. essere articolata secondo lo “Schema di Relazione Tecnica” riportato nel successivo punto 2) -Schema di Relazione Tecnica;
3. essere prodotta in formato PDF.

**La Relazione deve essere firmata digitalmente dal legale rappresentante dell’impresa concorrente. In caso di raggruppamenti temporanei di imprese (RTI) o consorzi, l’offerta tecnica deve essere sottoscritta congiuntamente dalle imprese componenti il raggruppamento.**

**La Relazione tecnica deve essere presentata su fogli A4, con una numerazione progressiva di pagine da 1 a 15 max; si precisa che pagine ulteriori alla quindicesima non saranno valutate dalla Commissione.**

Si fa presente che tutte le soluzioni/migliorie proposte devono essere nella piena disponibilità del concorrente all’atto dell’aggiudicazione.

Si precisa, infine, che quanto descritto nella Relazione tecnica costituisce di per sé dichiarazione di impegno del concorrente all’esecuzione della fornitura nei tempi e modi descritti nella relazione stessa.

**2. SCHEMA DI RELAZIONE TECNICA**

**RELAZIONE TECNICA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE, PICCOLA RISTORAZIONE E DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA MEDIANTE INSTALLAZIONE E GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDDE E SNACK - PRESSO L’AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI – VIA MARIO CARUCCI, 71 – ROMA MEDIANTE PROCEDURA APERTA AI SENSI DEGLI ARTT. 71 E 176, D.LGS. 31 MARZO 2023, N. 36 E SS.**

Il/la sottoscritto/a ………………………………………………………………….. legale rappresentante/procuratore generale o speciale dell’operatore economico ……………………………………………………………………………………………………. con sede legale in …………………………………………………………………………………Partiva Iva/ CF ::…………………………………………………………………………….

Consapevole delle sanzioni penali previste dall’art. 76 del DPR n. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

nella propria qualità di :

o Titolare o legale rappresentante;

o Procuratore generale o speciale;

**Propone quanto segue:**

1. **Presentazione e descrizione dell'offerente**

*(compresa, in caso di RTI/Consorzi, la descrizione dell’organizzazione adottata per la distribuzione dei servizi/attività tra le aziende partecipanti)*

1. **Caratteristiche generali del servizio di ristorazione e piccola ristorazione proposto**

*Descrivere come verrà articolato il servizio in oggetto, alla luce delle caratteristiche indicate nel capitolato,* §§ 6.1, 6.2.

1. **Caratteristiche generali del servizio di distribuzione automatica proposto**

*Descrivere come verrà articolato il servizio in oggetto, alla luce delle caratteristiche indicate nel capitolato,* § 6.3.

1. **Offerta Tecnica dell’operatore economico relativamente ai criteri tabellari sul Sistema**

Nell’inserimento dell’offerta sul Sistema, l’operatore economico deve valorizzare, a conferma di quanto indicato nella scheda d’offerta tecnica ivi presentata in forma documentale, le caratteristiche tabellari del servizio di cui alla tabella nel par. 18.1 del disciplinare di gara, di seguito riportata.

Si chiede di valorizzare anche nel presente modulo i punteggi auto dichiarati a sistema

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Criterio** | **Punteggio max** | **Tipologia parametro** |
| **Certificati di gestione ambientale**  Possesso della certificazione EMAS o certificati equivalenti | **6 Punti** | **Tabellare (si/no)** |
| **Disponibilità ad effettuare catering**  Disponibilità ad organizzare servizi di catering in occasione di eventi istituzionali dell’Agenzia, con quotazione personalizzata gestita extra procedura e attivati con richiesta formale da parte dell’Agenzia | **2 Punti** | **Tabellare (si/no)** |
| **Modularità e varietà dei menù**  Offerta di un maggior numero di scelte e la possibilità di ridurre il quantitativo delle singole portate (es. mezze porzioni), anche allo scopo di ridurre gli scarti alimentari etc. | **8 Punti** | **Qualitativo da relazione tecnica** |
| **Chilometro zero e filiera corta1**  Proposta di prodotti biologici da chilometro zero o filiera corta per le seguenti categorie:   * ortaggi, frutta, legumi e cereali * pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati | **10 Punti** | **Tabellare parametrato**    **50% dei prodotti 6 punti**    **75% dei prodotti 8 punti**    **100% dei prodotti 10 punti** |
| **Riduzione impatti ambientali della logistica**  Trasporto primario dei prodotti effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto – GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica | **6 Punti** | **Tabellare (si/no)** |
| **Comunicazione**  Iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all’utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell’idoneità dei messaggi proposti. | **4 Punti** | **Qualitativo da relazione tecnica** |
| **Ulteriori iniziative ambientali**  Offerta ulteriore rispetto alle percentuali minime dei CAM di determinate specie ortofrutticole o di determinate tipologie di alimenti, anche trasformati nel caso dei distributori automatici, con prodotti biologici calcolato come media settimanale in peso. | **12 Punti** | **Tabellare parametrato**    **50% prodotti bio 6 Punti**    **75% prodotti bio 8 Punti**    **100% prodotti bio 12 Punti** |
| **Prodotti dietetici (per i distributori automatici)**  Offerta di prodotti a basso contenuto calorico e barrette proteiche | **12 Punti** | **Tabellare parametrato**    **Una sola tipologia 8 Punti**    **Entrambe le tipologie 12 Punti** |
| **App per la gestione e pagamenti per i distributori automatici**  Messa a disposizione dell’utenza di un App per sistemi Android e iOS che consenta la gestione dei pagamenti e la verifica della disponibilità dei prodotti | **6 Punti** | **Tabellare (si/no)** |
| **Qualità dei caffè erogati dai distributori automatici**  In aggiunta alle caratteristiche minime offerte possibilità di ulteriori scelte che presentino singolarmente o cumulativamente le seguenti caratteristiche:   * Caffè 100% qualità arabica * Caffè biologico * Caffè equo e solidali | **4 Punti** | **Tabellare parametrato**  **Almeno 1 caratteristica 1 punto**    **Almeno 2 caratteristiche 2 punti**    **Tutte le caratteristiche 4 punti** |
| **Presenza di nitrati e fluoruri nell’acqua minerale naturale/frizzante erogata dai distributori automatici**    Si precisa che per il conseguimento del punteggio previsto dovranno essere soddisfatte entrambe le caratteristiche indicate. | **4 Punti** | **Tabellare parametrato**  **Nitrati > 10 mg/l e Fluoruri > 1,5 mg/l 0 punti**    **Nitrati ≤ 10 mg/l e Fluoruri ≤ 1,5 mg/l 4 punti** |
| **Installazione di distributori automatici di acqua microfiltrata** | **4 Punti** | **Tabellare parametrato**  **Fino a 2 distributori 2 punti**    **Oltre 2 distributori 4 punti** |
| **Classe energetica**  Installazione di distributori automatici in classe A della nuova etichettatura energetica | **6 Punti** | **Tabellare (si/no)** |
| **Riparazioni**  Riparazione degli apparecchi in caso di guasti e/o malfunzionamenti in tempi rapidi | **6 Punti** | **Tabellare parametrato**  **Entro 24 ore 3 punti**    **Entro 12 ore 6 punti** |

1. **Proposta dell’operatore economico relativamente ai seguenti criteri oggetto di valutazione discrezionale:**
2. **Modularità e varietà dei menù:** *descrivere la proposta di un maggior di scelta di pietanze e la possibilità di ridurre il quantitativo delle singole portate (es. mezze porzioni), anche allo scopo di ridurre gli scarti alimentari etc. (6 punti);*
3. **Comunicazione:** *descrivere le iniziative che l’operatore economico intende intraprendere per veicolare le informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell’idoneità dei messaggi proposti (4 punti).*
4. **Clausola sociale e progetto riassorbimento**

*Ai fini del rispetto della clausola sociale sulla stabilità occupazionale di cui al par. 9 del disciplinare di gara, il concorrente allega all’offerta tecnica un progetto di impiego del personale atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale.*

*Si evidenzia che per il personale interessato dal cambio appalto l’operatore economico sub-entrante dovrà assicurare le medesime tutele contrattuali applicate.*

1. **Dichiarazioni finali**

*Nella relazione devono essere presenti le seguenti dichiarazioni*

**L’OPERATORE ECONOMICO DICHIARA DI:**

* di accettare tutte le condizioni specificate nel disciplinare di gara e nel capitolato tecnico;
* che la presente offerta tecnica è irrevocabile ed impegnativa fino a 180 (centottanta) giorni dalla scadenza dei termini di presentazione;
* di aver preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali che possano interessare la fornitura e che di tali circostanze ha tenuto conto nella formulazione della presente offerta.

Data \_\_/\_\_/\_\_\_\_\_\_

Firmato digitalmente