



REGIONE SICILIA
Assessorato Economia

Dipartimento Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione Siciliana
Servizio 6 – Centrale Unica di Committenza

**PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA
FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE
AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE**

ALLEGATO 10 - SCHEMA DI OFFERTA TECNICA

OFFERTA TECNICA

La **Busta B Offerta Tecnica** dovrà contenere:

- un indice completo di quanto in essa contenuto;
- una Relazione Tecnica in originale, in lingua italiana, contenente la descrizione del servizio offerto, come di seguito dettagliato.

La presenza nella documentazione contenuta nella Busta B Offerta Tecnica di qualsivoglia indicazione (diretta o indiretta) di carattere economico relativo all'offerta costituisce causa di esclusione dalla gara.

Si precisa che in caso di redazione in lingua diversa dall'italiano, i su richiamati documenti dovranno essere corredati da traduzione giurata.

La documentazione tecnica dovrà essere firmata o siglata in ogni sua pagina e sottoscritta nell'ultima pagina, a pena di esclusione:

- nel caso di impresa singola, dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura/procuratore speciale dell'impresa;
- nel caso di R.T.I. costituito o di consorzio costituito (di qualsiasi natura) dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura/procuratore speciale dell'impresa mandataria o del Consorzio;
- nel caso di R.T.I. o di consorzio di concorrenti di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. costituendi, dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura/procuratore speciale di tutte le imprese raggruppande o consorziande.

Alla Relazione Tecnica in originale dovranno essere aggiunte due copie, anche su formato elettronico non modificabile (p.es. in formato “.pdf “)

In caso di discordanza tra l'originale e le copie, anche se prodotte su formato elettronico, a prevalere sarà, in ogni caso, quanto riportato sull'originale.

La Relazione Tecnica dovrà contenere:

- Indice del contenuto della busta
- Relazione Tecnica: dovrà essere redatta su fogli formato pagine A4, in carattere Times New Roman dimensione 11, interlinea singola, margine superiore ed inferiore della pagina pari a 2,5 cm, margine destro e sinistro pari a 2,0 cm, rilegatura pari a 0,0 cm,



della lunghezza massima di 60 (sessanta) pagine esclusi eventuali copertina e indice, contenente, la descrizione dettagliata del Progetto operativo di realizzazione dei servizi oggetto della fornitura, articolata nei seguenti capitoli:

1. **“Piano di organizzazione del personale”**, una relazione sulla propria organizzazione del personale per l'erogazione del servizio. La relazione sull'organizzazione tecnica e gestionale dovrà riguardare almeno:
 - I. Organizzazione della struttura di gestione della commessa ed efficientamento del personale coinvolto nell'appalto (modalità operative e organizzazione del personale e gestione delle emergenze);
 - II. Programma di formazione e aggiornamento del personale (contenuti dei piani di aggiornamento e formazione proposti).
2. **“Progetto organizzativo e gestionale del servizio”**, una relazione sulla gestione organizzativa per l'erogazione del servizio.
 - I. Sistema di prenotazione e rendicontazione dei pasti e delle diete erogate (descrizione del sistema che la ditta intende utilizzare);
 - II. Piano di approvvigionamento delle derrate (frequenza di approvvigionamento, selezione dei fornitori e loro caratteristiche);
 - III. Piano di pulizia e sanificazione giornaliera e periodica, derattizzazione e deblatizzazione;
 - IV. Metodologia di controllo e valutazione (modalità e sistemi di controllo del personale e di controllo della gestione).
3. **“Qualità, caratteristiche, elaborazione e presentazione dei prodotti alimentari”**.

La relazione sulla descrizione tecnica del servizio dovrà prevedere:

 - I. Caratteristiche dei prodotti alimentari (descrizione della qualità dei prodotti, delle caratteristiche organolettiche, della presenza di prodotti DOP, IGP, BIOLOGICI, appartenenti alla filiera corta o a chilometri zero e di prodotti tipici dell'economia);
 - II. Preparazione dei pasti per degenti (descrizione delle attività, modalità e procedure operative per la preparazione dei pasti e la conservazione dei prodotti, dei sistemi di cottura e delle modalità operative a garanzia della tracciabilità e rintracciabilità degli ingredienti);
 - III. Preparazione dei cestini e dei vassoi (descrizione delle attività, modalità e procedure operative per il confezionamento dei vassoi personalizzati e dei cestini, dei criteri per il mantenimento delle temperature di sicurezza e delle



- qualità organolettiche dalla cottura al confezionamento, dei contenitori utilizzati);
- IV. Preparazione pasti per la mensa dipendenti (descrizione delle attività, modalità e procedure operative per la preparazione dei pasti, modalità di erogazione del servizio, modalità di gestione della mensa, ecc.).
4. **“Progetto di controllo qualità del servizio erogato”**. La relazione sulla descrizione tecnica del servizio dovrà prevedere:
- I. Piano dei controlli (descrizione del progetto per il controllo e monitoraggio della qualità del servizio erogato nelle diverse fasi di produzione, distribuzione e verifica della soddisfazione degli utenti, esplicitando i criteri utilizzati per la valutazione).
5. **“Progetto mirato alla riduzione dell’impatto ambientale”**. La relazione sulla descrizione tecnica del servizio dovrà prevedere:
- I. Proposte di sostenibilità aziendale (progetti per la riduzione dei rifiuti e dei consumi energetici nell’erogazione del servizio e descrizione di progetti concreti in ambito affrontati in precedenza durante l’attività);
 - II. Elaborazione di un progetto di educazione e comunicazione sana alimentazione.

