

OFFERTA TECNICA – CRITERI DISCREZIONALI

PROCEDURA APERTA DI RILEVANZA EUROPEA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016 DA AGGIUDICARSI CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA AI SENSI DELL'ART. 95, co. 2 DEL D.LGS. n. 50/2016 VOLTA ALLA STIPULA DI UN ACCORDO QUADRO CON TRE OPERATORI ECONOMICI AI SENSI DELL'ART. 54, co. 4, lett. a) DEL D.LGS. n. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI *CATERING* PER EVENTI *CORPORATE*, FIERE E CONGRESSI CHE SI TENGONO PRESSO LE *LOCATION* DI PROPRIETA' DI EUR S.p.A.

CIG 987234981D

Il/la sottoscritto/a _____

nato/a _____ il _____

con codice fiscale _____ in qualità di (*titolare, legale rappresentante, procuratore, altro*) _____ dell'Impresa/Consorzio/RTI

già costituito _____ con sede in (Comune

italiano o Stato Estero) _____

provincia _____ indirizzo _____

c.a.p. _____ P. I.V.A. _____ iscritta nel

Registro delle Imprese della Camera di Commercio di _____ al

n. _____ in data _____;

presenta la seguente offerta tecnica relativa ai criteri con valutazione discrezionale di cui alla Tabella B, art. 19.1 del Disciplinare di gara:

Case histories e organizzazione del servizio

ID	Criterio di valutazione	Punteggio Massimo
2.1	<p>Organizzazione del servizio: Centri cottura</p> <p>L'operatore dovrà fornire indicazioni circa la propria organizzazione interna e la strumentazione che metterà a disposizione dell'appalto con particolare riguardo al centro cottura. In particolare è richiesto di fornire indicazioni sulle caratteristiche del proprio centro cottura in termini di dimensioni, attrezzature disponibili e capacità produttiva. Saranno valutate la quantità, la qualità, le caratteristiche tecnologiche e la diversificazione delle attrezzature che dovranno essere sempre disponibili per</p>	7 punti

Modello 5.1

	la copertura delle esigenze che possono scaturire per tutta la durata dell'accordo quadro	
--	---	--

(max 8 facciate)

ID	Criterio di valutazione	Punteggio Massimo
2.2	<p>Organizzazione del servizio: attrezzature e accessori disponibili.</p> <p>L'operatore dovrà fornire indicazioni circa la propria organizzazione interna, le attrezzature e gli accessori che metterà a disposizione dell'appalto. In particolare è richiesto di fornire indicazioni su:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'elenco dei mezzi a disposizione per il trasporto; - la consistenza del magazzino arredi e delle attrezzature per allestimento di cucine temporanee - l'indicazione dell'attrezzaggio e degli accessori (a titolo esemplificativo e non esaustivo tovagliato, posateria, piatti, bicchieri, sedie, tavoli, etc.). <p>Saranno valutate la quantità, la qualità, le caratteristiche tecnologiche e la diversificazione delle attrezzature che dovranno essere sempre disponibili per la copertura delle esigenze che possono scaturire dall'accordo quadro.</p>	3 punti

(max 6 facciate)

ID	Criterio di valutazione	Punteggio Massimo
2.3	<p>Personale di sala</p> <p>L'operatore dovrà presentare la composizione della struttura organizzativa dedicata alla gestione del servizio e, per quanto riguarda il personale di sala, fornire i curricula del Direttore Catering e di n. 3 Maître e di n. 2 Sommelier.. Sarà valutata la composizione della squadra con particolare riguardo alle professionalità messe a disposizione, alle competenze specifiche, alla conoscenza della lingua inglese e all'esperienza di ciascuna figura maturata nella gestione di servizi di catering per eventi corporate e congressi, con particolare riferimento alla gestione di servizi dedicati a grandi numeri (≥ 1000 ospiti).</p>	10 punti

(max 6 facciate)

ID	Criterio di valutazione	Punteggio Massimo
2.4	<p>Personale di cucina</p> <p>L'operatore dovrà presentare la composizione della struttura organizzativa dedicata alla gestione del servizio e, per quanto riguarda il personale di cucina, dovrà presentare i i curricula dell'Executive Chef e del Capo Pasticcere. Sarà valutata la composizione della squadra con particolare riguardo alle professionalità messe a disposizione, alle competenze specifiche e all'esperienza di ciascuna figura maturata nella gestione di servizi di catering per eventi corporate e congressi con particolare riferimento alla gestione di servizi dedicati a grandi numeri (≥ 1000 ospiti).</p>	10 punti

(max 6 facciate)

ID	Criterio di valutazione	Punteggio Massimo
2.5	<p>Portfolio</p> <p>L'operatore dovrà descrivere i 10 lavori principali del triennio antecedente la pubblicazione della gara, evidenziando per ciascun lavoro il cliente, la location, l'importo fatturato e la data della commessa.</p> <p>Ciascun lavoro dovrà essere presentato compilando il Modello 5.c predisposto dalla Stazione appaltante, nel quale dovrà essere fornita una breve descrizione del progetto realizzato allegando i menù, le foto dei piatti e degli allestimenti, copia del contratto stipulato con indicazione del cliente finale, del committente, della data e del luogo di esecuzione.</p> <p>Le referenze saranno valutate sulla base della qualità e complessità del progetto e della sua realizzazione.</p>	10 punti

(compilare Modello 5.c)

ID	Criterio di valutazione	Punteggio Massimo
2.6	<p>Proposte menù</p> <p>L'operatore economico dovrà presentare una proposta di menu per ciascuno dei 30 servizi elencati nel listino prezzi Allegato n.3 al CSA, che l'operatore si impegnerà a fornire al prezzo determinato dal listino ribassato.</p> <p>Ogni proposta di menu dovrà essere rappresentata tramite una scheda sintetica che indichi il nome della preparazione, gli ingredienti principali e una foto per ciascuna portata/proposta del menu.</p> <p>Le proposte saranno valutate in base alla ricchezza e all'originalità delle proposte, alla cura delle presentazioni, alla qualità degli ingredienti descritti.</p>	10 punti

(max 6 facciate)

ID	Criterio di valutazione	Punteggio Massimo
2.7	<p>Progetti</p> <p>L'operatore economico dovrà presentare n. 3 progetti tipo in linea con il listino prezzi all'Allegato n.3 del CSA per i seguenti servizi da ipotizzare nei seguenti spazi del Roma Convention Center La Nuvola (vedi planimetrie allegate alla documentazione tecnica di gara):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. n. 1 cena di gala per 2.000 pax sul forum; 2. n. 1 coffee break da 1.000 pax nella plenary hall; 3. n. 1 welcome reception da 500 pax su N3/N4/N5. <p>Per la valutazione di ogni progetto andrà compilato il Modello 5.d, predisposto dalla Stazione appaltante, nel quale andrà indicato quanto segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> - progetto complessivo rappresentativo degli allestimenti proposti; - menu, - numero addetti al servizio suddivisi per figura, - proposta arredi e accessori per la mise en place, - materiale fotografico di servizi similari realizzati, - cronoprogramma dei lavori di allestimento e disallestimento. <p>Per la mise en place della cena di gala di cui al punto 1 sono richieste due proposte alternative, una con set up moderno/contemporaneo, l'altra con set up classico.</p>	10 punti

(compilare Modello 5.d)

Si allega copia del documento d'identità del sottoscrittore, in corso di validità.

_____, _____
(luogo, data)

Firma

(timbro e firma leggibile)