



Ministero per i beni e le attività culturali

Allegato 3 Offerta tecnica (da inserire nella busta B – Offerta tecnica)

Alla Biblioteca nazionale centrale di Roma
Viale Castro Pretorio 105 – 00185 Roma
Pec: mbac-bnc-rm@mailcert.beniculturali.it

OGGETTO: Affidamento in concessione del “Servizio di gestione della mensa, del bar e dei distributori automatici di bevande e alimenti nonché un servizio di catering per eventi nella sede della Biblioteca nazionale centrale di Roma”- **CIG: ZC02465423**

Offerta tecnica

Il sottoscritto.....nato ail, in qualità di legale rappresentante della Ditta..... con sede a.....prov. (.....), C.F..... P.IVA.....tel.....fax..... sito web.....e-mail.....

Allegare la relazione tecnica, che segue l'ordine degli elementi oggetto di valutazione, come riportati nella tabella seguente, ai sensi dell'art. 8 del Disciplinare di gara

	Elementi di valutazione
1) Progetto di allestimento del bar	-funzionalità globale dell'allestimento proposto in relazione alle caratteristiche dei materiali e arredi e anche alla razionale utilizzazione dei locali e degli spazi concessi. -cronoprogramma con dettaglio delle fasi di esecuzione dei lavori e realizzazione dell'allestimento. -soluzioni tecniche proposte, anche in applicazione delle norme di sicurezza
2) Organizzazione e modalità operative del servizio	-procedure e modalità operative per la preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande, compresi gli alimenti resiuduati al termine della giornata lavorativa. -manutenzione delle macchine e delle attrezzature e gestione guasti ed emergenze. - dettaglio delle metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienico sanitarie e l'applicazione del manuale HACCP comprendente il sistema di controllo qualità con piano e modalità dei controlli microbiologici, da eseguirsi periodicamente, l'identificazione di specifici indicatori di qualità dei prodotti e del servizio, utilizzabili anche per la verifica



Ministero per i beni e le attività culturali

	dell'Amministrazione e la gestione dei reclami che consentano agli utenti di segnalare disservizi e/o avanzare suggerimenti.
	modalità per pulizia, sanificazione e disinfezione delle superfici dei locali, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature.
	- gestione della presenza di personale durante la giornata lavorativa; procedure di gestione per efficienza del servizio agli utenti, con limitazione delle code alle casse e al banco
3) Offerta di prodotti a menù	<ul style="list-style-type: none">-Qualità e varietà dei prodotti proposti, anche in relazione alle marche maggiormente conosciute e consolidate, dei menù e degli snack proposti per la ristorazione veloce e trasporto-riferimento storico motivato - per qualcuno dei piatti o dei prodotti proposti - a fatti o personaggi dell'ambito letterario e ai prodotti tipici del territorio.-offerta di ampia scelta fra prodotti freschi e menù per utenti con particolari esigenze alimentari (es. alimenti biologici, per celiaci, vegani, vegetariani ecc.).

[Luogo e data]

Il Dichiarante
[firma]

.....