**ALLEGATO 7 – SCHEMA OFFERTA TECNICA**

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR CAFFETTERIA DA ESEGUIRSI PRESSO LE GALLERIE NAZIONALI DI ARTE ANTICA, SEDE DI PALAZZO BARBERINI, SITO IN VIA DELLE QUATTRO FONTANE, 13, ROMA**

**CIG: 9877839A9A**

**Indicazioni per la redazione dell’offerta tecnica**

L’offerta tecnica illustra i servizi e i contenuti che il Concessionario si impegna a offrire per tutta la durata della concessione. Essa dovrà essere articolata secondo le seguenti indicazioni.

**Busta “B – Offerta tecnica”**

**1. PREMESSA**

**2. PRESENTAZIONE E DESCRIZIONE OFFERENTE**

(con indicazione dei dati identificativi del soggetto/i munito/i dei necessari poteri che sottoscrive l’offerta per il concorrente e compresa, in caso di RTI/Consorzi, la descrizione dell’organizzazione adottata per la distribuzione dei servizi/attività tra le aziende partecipanti)

**3. OFFERTA TECNICA**

**3.1. PROGETTO PER L’ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DEL SERVIZIO**

Il progetto deve illustrare i servizi e i contenuti che il Concessionario si impegna a offrire per tutta la durata della concessione, come meglio precisato nel Disciplinare di gara. La caffetteria deve essere concepita come un luogo di ritrovo e di intrattenimento, aperto ad una molteplicità di esigenze e di tipologie di utenti.

La caffetteria dovrà sviluppare un’offerta enogastronomica in connessione con l’attività culturale del Museo, che a tal fine si impegna a comunicare periodicamente al Concessionario la sua programmazione.

La caffetteria deve garantire un adeguato assortimento dell’offerta alimentare anche per clienti celiaci e vegetariani e una particolare attenzione alle esigenze dei bambini.

La relazione deve illustrare dettagliatamente le motivazioni delle scelte enogastronomiche.

Deve essere inoltre allegato il listino dei prezzi al pubblico per i principali elementi dell’offerta enogastronomica. Tale listino potrà essere soggetto a rivalutazione con cadenza annuale, previa comunicazione alla Amministrazione.

In particolare il progetto deve contenere i seguenti elementi oggetto di valutazione.

**3.1.1. Modello organizzativo e programmazione delle risorse professionali**

3.1.1.a) Descrizione del modello organizzativo proposto

3.1.1.b) Composizione del team professionale (numero addetti, qualifiche, orari di lavoro, cv delle principali figure professionali, ecc.)

**3.1.2. Complessità, varietà e qualità complessiva della offerta enogastronomica (descrizione analitica dell’offerta enogastronomica, nel rispetto delle indicazioni del Capitolato tecnico)**

3.1.2.a) Articolazione e la varietà dell’offerta gastronomica dolce e salata e per la varietà delle bevande calde e fredde, con ipotesi di menu

3.1.2.b) Proposta di prodotti ed ingredienti di health food (biologico, “km zero”, in generale, prodotti e lavorazioni ad elevata qualità, prodotti del commercio equo e solidale, ecc.)

3.1.2.c) Qualità del servizio di aperitivo

3.1.2.d) Proposta di servizi riservati e catering (es. welcome coffee, coffee break, merende per bambini, ecc.)

**3.1.3 Proposta di vendita di prodotti enogastronomici di alta qualità**

3.1.3. a) Descrizione dei prodotti, anche con riferimento a marchi e/o denominazioni di origine

**3.1.4 Proposta di ampliamento degli orari di servizio oltre gli obblighi previsti nel capitolato tecnico**

3.1.4.a) Descrizione della proposta di ampliamento dell’orario, oltre quello minimo, comprese le aperture straordinarie, con una particolare attenzione sia all’apertura mattutina che alle aperture serali, in specie nelle giornate di venerdì, sabato e domenica e all’apertura nel giorno di chiusura settimanale del museo al pubblico

**3.1.5 Profili ulteriori**

3.1.5.a) sostenibilità e inclusione sociale dei lavoratori

3.1.5.b) sostenibilità ambientale dei servizi

3.1.5.c) la fruibilità dei servizi per le persone con disabilità

3.1.5.d) destinazione delle eccedenze alimentari

3.1.5.e) formazione dei dipendenti in tema di parità di genere

**3.2 Progetto di allestimento degli spazi**

L’offerta tecnica dovrà prevedere il concept dell’allestimento dei locali, che costituirà elemento di valutazione in sede di gara. Successivamente all’aggiudicazione, in sede di declinazione del concept, la Amministrazione si riserva di chiedere adeguamenti agli interventi previsti, nel rispetto del piano economico-finanziario presentato in sede di gara, al fine di assicurare la perfetta integrazione degli allestimenti con l’immagine architettonica del Museo. Ogni successiva modifica degli allestimenti dovrà essere espressamente autorizzata dalla Amministrazione.

Il concept dovrà prevedere un layout distributivo, modelli e colori degli arredi, tipo e colori delle stoviglie, adeguati render o documentazione fotografica.

L’arredo dovrà essere esteticamente coerente con l’immagine coordinata del Museo. Il progetto dovrà soddisfare le esigenze descritte nel Capitolato.

In particolare il progetto deve contenere i seguenti elementi oggetto di valutazione.

**3.2.1 Descrizione del progetto di allestimento e immagine coordinata dei complementi di arredo**

3.2.1 a) Progetto di allestimento in rapporto con il profilo del Museo

3.2.1 b) Immagine coordinata dei complementi di arredo (stoviglie, tovagliato, uniformi del personale di sala, ecc.)

**3.3 Progetto di immagine e comunicazione**

L’offerta deve contenere proposta di denominazione del locale, valorizzando in particolare la proposta di nomi noti o brand già affermati nel settore.

L’offerente dovrà inoltre elaborare un piano di comunicazione, comprensivo di un sito internet dedicato, al fine di aumentare e diversificare l’affluenza, raggiungendo un’utenza più ampia possibile, avvalendosi al tal fine di risorse professionali qualificate.

E’ richiesta la realizzazione di materiale grafico specifico (depliant, menu al tavolo e in sala, tovagliette e tovaglioli in carta, packaging ecc), curato e coordinato dal punto di vista dell’immagine grafica, che dovrà portare la denominazione del locale definita su proposta del contraente e il logo della Amministrazione. Menu, prezziari e altre informazioni al pubblico dovranno essere offerti in italiano e in inglese.

Successivamente all’aggiudicazione, la Amministrazione si riserva di chiedere eventuali modifiche o adeguamenti di nome e grafica in linea con il nome e il profilo della comunicazione del museo.

In particolare il progetto deve contenere i seguenti elementi oggetto di valutazione.

**3.3.1 Denominazione del locale, anche in riferimento a nomi o brand già affermati nel settore**

3.3.1 a) Illustrazione della denominazione del locale, anche con il richiamo a nomi noti o brand già affermati nel settore

**3.3.2 Piano di comunicazione e promozione e linea grafica**

3.3.2. a) Progetto di comunicazione, comprensivo del sito internet dedicato

3.3.2. b) Proposta di linea grafica, per le vetrofanie, il logo/nome del ristorante, la grafica dei menu e del packaging, ecc.

Successivamente all’aggiudicazione, la Amministrazione si riserva di chiedere eventuali modifiche o adeguamenti di nome e grafica in linea con il nome e il profilo della comunicazione del Museo.

Firma

(*da firmare digitalmente*)