



Procedura negoziata senza bando ai sensi dell'art. 182 comma 7 lett. b) del D. Lgs. 36/2023, per l'affidamento della concessione del servizio di caffetteria di Forte Belvedere 2024

MODULO RELAZIONE TECNICA

CONCESSIONE CAFFETTERIA BELVEDERE

1) PROGETTO TECNICO:

(- descrizione dettagliata del Progetto organizzativo per i servizi di caffetteria che verrà adottato per attuare quanto previsto dal Capitolato, con specificazione del numero delle persone che verranno impiegate nel servizio, il loro inquadramento e la loro preparazione professionale, gli orari di lavoro, i criteri di avvicendamento e sostituzione del personale per garantire l'erogazione dei servizi richiesti, la conoscenza delle lingue, il curriculum vitae del c.d. Preposto, metodologie e piani per la sicurezza del personale e degli utenti;

- Controllo di qualità per i servizi, comprendente la descrizione delle tecniche che saranno adottate per il controllo e il monitoraggio della erogazione e dell'espletamento dei servizi svolti nonché le modalità di reportistica per monitorare l'andamento dei servizi previsti dal contratto;

- Progetto di formazione e aggiornamento del personale, in particolare i programmi inerenti lo specifico oggetto della presente procedura, la formazione e l'aggiornamento in materia di sicurezza;

- divisa del personale impiegato nel servizio)

.....
.....
.....

2) TIPOLOGIA DELLA PRESTAZIONE – MODALITÀ DI EROGAZIONE DEI SERVIZI DI CAFFETTERIA, NEL RISPETTO DI QUANTO PREVISTO DAI CAM DI CUI AL DECRETO DEL MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA 6 NOVEMBRE 2023, DI CUI ALL'ART. 7 COMMI 3 E 4, INDICANDO:

(- Tipologia e qualità dei prodotti e degli alimenti offerti, specificando cosa, quanto e come verrà offerto durante la colazione, il pranzo, l'aperitivo, la varietà dei menu proposti specifici anche per bambini, vegetariani e per coloro con intolleranze alimentari, etc., con particolare attenzione ai prodotti della filiera corta, biologici, dell'enogastronomia toscana e fiorentina;

- modalità di fornitura, preparazione, somministrazione e conservazione dei prodotti;

- sistema di offerta agli utenti;

- tipologia e qualità delle dotazioni strumentali per l'espletamento del servizio (coperti, suppellettili e attrezzature varie);

.....
.....
.....

3) PROPOSTE MIGLIORATIVE:

(descrizione delle iniziative atte a promuovere la convivialità, a incrementare e/o aumentare l'utenza in particolari momenti della giornata/settimana (pomeriggio, sera, fine settimana) rivolte a tutte le fasce di età. L'operatore economico dovrà anche presentare una programmazione dettagliata delle attività culturali che intende proporre)

.....
.....
.....

**4) DICHIARAZIONE DI ACCETTAZIONE INTEGRALE E SENZA RISERVA ALCUNA DELLE
CONDIZIONI PREVISTE DAL CAPITOLATO**

.....
.....
.....

FIRMATO DIGITALMENTE