Il sottoscritto \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **[[1]](#footnote-1)**

in qualità di \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

dell’impresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**OFFRE**

**1. ORGANIZZAZIONE**

**1.1. Organigramma del servizio (max 15 punti)**

*Il concorrente descrive dettagliatamente la gestione delle risorse umane impiegate nel servizio, compreso il personale con mansioni amministrative e di coordinamento. Al fine della formulazione dell'organigramma, il concorrente terrà conto della pluralità dei servizi richiesti: reception, portierato e custodia diurna e notturna, servizi alberghieri, pulizie e piccole manutenzioni, nonché del monte ore stimato dalla stazione appaltante.*

*Al fine della formazione di questa parte dell'offerta tecnica, si invita a consultare con attenzione gli articoli del capitolato speciale di appalto che riportano l'articolazione dei servizi in affidamento che richiedono l’utilizzo di personale (art. 20. 1 Reception, portierato e custodia, 20.2 Servizi alberghieri, 20.10 Servizio di pulizia, 20.16 Manutenzione).*

*Il concorrente dovrà indicare per ciascuna unità di personale riportata nell'organigramma: la qualifica professionale, l'inquadramento contrattuale, l'orario settimanale e giornaliero di servizio, il monte ore settimanale.*

*Esempio di schema riassuntivo*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *n.* | *Qualifica* | *Inquadramento contrattuale (CCNL e livello)* | *Orario settimanale e giornaliero* | *Monte ore settimanale* | *Attività*  | *Riassorbimento* *(sì/no)* |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

*Essendo prevista nel bando di gara clausola sociale di assorbimento del personale dell'impresa uscente, dall'organigramma dovrà risultare il relativo progetto di assorbimento, secondo lo schema fornito dalla S.A., salva la facoltà di dare dimostrazione efficace dell'incompatibilità dell'applicazione della clausola sociale (totale o parziale) con l'organizzazione aziendale del concorrente.*

*Si precisa che il progetto di riassorbimento non è soggetto di valutazione tecnica: ai sensi dell’art. 102, comma 2 del D.Lgs. 36/2023 la stazione appaltante verificherà l’attendibilità degli impegni assunti con qualsiasi adeguato mezzo solo nei confronti dell’offerta dell’aggiudicatario.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Progetto di riassorbimento****Si precisa che il progetto di riassorbimento riportato nella presente sezione, non è soggetto di valutazione tecnica dal momento che ai sensi dell’art. 102, comma 2 del D.Lgs. 36/2023 la stazione appaltante verificherà l’attendibilità degli impegni assunti con qualsiasi adeguato mezzo solo nei confronti dell’offerta dell’aggiudicatario.* *Con riferimento all’organigramma sopra riportato, dettagliare le seguenti informazioni rispetto al riassorbimento di personale impiegato nell’appalto per conto dell’operatore uscente (l’elenco del personale e l’inquadramento attuale è disponibile all’art. 8 Clausola sociale del progetto).*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N. identificativo elenco del personale (art. 8 progetto)** | **Rif. al n. della tabella sopra riportata** | **Indicare eventuali ulteriori informazioni rispetto al riassorbimento** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

*In caso di incompatibilità dell'applicazione della clausola sociale (totale o parziale) con l'organizzazione aziendale del concorrente, riportare le motivazioni e la dimostrazione di tale incompatibilità.*  |

***1.2 Modalità di gestione del servizio* (max 20 punti)**

*Il concorrente dovrà presentare un piano delle prestazioni, comprensivo delle modalità di coordinamento presso le due sedi e delle modalità operative dedicate alla gestione dei vari servizi custodia diurna e notturna, organizzazione servizi alberghieri nei confronti dell’utenza e relazioni con Ateneo, gestione delle assenze (programmate e non) e delle emergenze (con particolare riguardo agli apparati di sicurezza quali quadri elettrici, agli impianti antincendio e agli impianti di risalita, ecc).*

*Nel piano delle prestazioni è ricompresa anche l’indicazione di un sistema di controllo interno dei servizi richiesti (programmazione attività, verifica di effettuazione e soddisfazione dell’utenza, reportistica per il DEC).*

**2. *Migliorie servizi, forniture, dotazione logistica ed impatto ambientale* (max 32 punti)**

***2.1 Migliorie per attività di pulizia e manutenzione* (max 12 punti)**

*Il concorrente dovrà indicare eventuali maggior frequenze delle pulizie (rispetto agli standard minimi previsti dal capitolato), particolari modalità tecniche di esecuzione del servizio, nonché ulteriori interventi manutentivi rispetto a quelli indicati nel capitolato.*

*Il concorrente potrà indicare qualsiasi intervento atto a migliorare le pulizie, la manutenzione ed in generale il decoro di ciascun immobile.*

**2.2 *Altre migliorie* (max 10 punti)**

*Il concorrente dovrà indicare ulteriori migliorie, pertinenti e ritenute di interesse dell’Ateneo, nell’erogazione dei servizi di accoglienza e reception (quali, a puro titolo esemplificativo, servizio navetta per gli ospiti dei Collegi, supporto a studenti e ricercatori internazionali nello svolgimento delle pratiche di ingresso), nella dotazione logistica e infrastrutturale della Residenza e del Collegio (quali, a puro titolo esemplificativo, migliorie nel set di cortesia per gli ospiti) o nella fornitura di servizi aggiuntivi destinati agli ospiti dei collegi (quali, ad esempio, incontri, corsi serali, momenti di svago, distributori pasti caldi, ecc.) con particolare attenzione agli studenti.*

**2.3 *Migliorie impatto ambientale* (max 10 punti)**

*Il concorrente dovrà descrivere tempi e modalità di raccolta dei rifiuti nonché indicare numero e dislocazione dei contenitori per ciascun collegio*

**3 *Possesso della certificazione della parità di genere di cui all’articolo 46-bis del decreto legislativo n. 196/2006 (Codice delle pari opportunità)* (max 3 punti)**

[ ]  sì *(3 punti)*

[ ]  no (0 punti)

**DICHIARA**

ai sensi dell’art. 35, comma 4, lett. a), del Codice:

[ ]  di autorizzare qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;

 *(oppure)*

[ ]  di non autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la stazione appaltante a rilasciare copia dell’offerta, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale per le seguenti motivazioni (indicare quali parti e motivazioni):

A tal fine si allega una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali.

**Documento sottoscritto digitalmente**

1. Indicare tutti i sottoscrittori (nel caso di professionista singolo, del professionista; nel caso di studio associato, di tutti gli associati o del rappresentante munito di idonei poteri; in caso di società o consorzi, del legale rappresentante) di ciascuno dei concorrenti (nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituito, della mandataria/capofila; nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, di ciascuno dei soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio; nel caso di aggregazioni di rete - soggetto, dell’organo comune; nel caso di aggregazioni di rete - contratto, dell’organo comune di ciascuno degli operatori economici dell’aggregazione di rete; nel caso di rete dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o sprovvista di organo comune, oppure se l’organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, dell’operatore economico retista che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, di ciascuno degli operatori economici dell’aggregazione di rete. [↑](#footnote-ref-1)