**ALLEGATO 6** *–* **Concessione del Servizio Distributori Automatici** – **OFFERTA TECNICA**

(DA INSERIRE NELLA BUSTA “B” *– OFFERTA TECNICA*)

***ISTITUTO COMPRENSIVO CASTEL SAN PIETRO TERME***

[***Boic86500d@pec.istruzione.it***](mailto:Boic86500d@pec.istruzione.it)

Oggetto: **Gara per l’affidamento della concessione del servizio di erogazione tramite distributori automatici di bevande calde e fredde, snack e altri generi di ristoro all’interno delle strutture** dell’ ***Istituto Comprensivo* Codice Identificativo Gara CIG: Z5A27CBBA8**

**OFFERTA TECNICA**

IL SOTTOSCRITTO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_NATO A \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CODICE

FISCALE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_RESIDENTE NEL COMUNE DI \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_CAP\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_PROVINCIA\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

VIA/PIAZZA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.n.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_IN QUALITA’ DI LEGALE RAPPRESENTANTE DELL’IMPRESA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CON SEDE LEGALE NEL COMUNE DI\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_CAP\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_PROVINCIA\_\_\_\_\_\_\_\_\_ VIA/PIAZZA\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_n\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_P.IVA\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Tel\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.Fax\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.E MAIL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_PEC-----------------ISCRITTA ALLA C.C.I.A.A. DI\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_NUMERO D’ISCRIZIONE DEL REGISTRO

IMPRESE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**formula la PROPOSTA TECNICA riportata nelle pagine a seguire, compilando integralmente, a pena di esclusione, le tabelle ivi contenute:**

**Dati per criteri di valutazione: 1) qualità dei prodotti offerti** (massimo 20 punti) \*

**2) ulteriori prodotti per celiaci o vegani oltre a quelli obbligatori** (massimo 2 punti) \*

**3) ulteriori prodotti contenenti cereali integrali in percentuale superiore al 50% e/o provenienti da commercio equosolidale e/o da produzioni locali (km 0) oltre a quelli obbligatori** (massimo 2 punti) \*

**4) ulteriori prodotti da agricoltura biologica oltre a quelli obbligatori** (massimo 2 punti) \*

(\* come da art. 5 del bando)

**ALLEGATO 6** *–* **Concessione del Servizio Distributori Automatici** – **OFFERTA TECNICA**

(DA INSERIRE NELLA BUSTA “B” *– OFFERTA TECNICA*)

*PRODOTTI SOGGETTI A FORNITURA OBBLIGATORIA*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TIPOLOGIA DI PRODOTTO | **CONTENUTO OBBLIGATORIO** | **APPORTO CALORICO TOTALE (KCAL)** | **DENOMINAZIONE E MARCA DELLA BEVANDA FREDDA obbligatoria e contrattualmente vincolante per l’offerente** | **Ulteriori Standard soddisfatti** (fra **2. 6.** e/o **8.**) \*\* |
| Acqua minerale naturale/gassata in PET | 500 ml. |  |  |  |
| Succhi di frutta in brick – contenuto di frutta superiore al 70% | 200 ml. |  |  |  |
| Bevande non gassate in Lattina: Tè al limone, tè alla pesca (Tipo Estathé …) | 330 ml. |  |  |  |
| Bibite gassate in lattina (Tipo Fanta, Sprite, Oransoda …) | 330 ml. |  |  |  |
| Succhi di frutta gusti vari senza zuccheri aggiunti | 250 ml. |  |  |  |
| Bibite gassate in lattina senza zucchero | 330 ml. |  |  |  |

\*\*Indicare il/i numero/i corrispondente/i allo/agli **standard soddisfatti così come di seguito declinati**:

**2.** prodotti alimentari freschi e locali, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), prodotti da agricoltura biologica ed equo solidali, prodotti da produzioni locali (km 0);

**6.** succhi di frutta con contenuto minimo di frutta pari al 100% e senza zuccheri aggiunti.

**8:** prodotti con etichettatura che, in aggiunta alle informazioni previste dalla normativa vigente, riporti tutte le seguenti tipologie di informazioni: origine dei vari ingredienti (es località di produzione, anno di raccolta, origine del seme), impatto ambientale (es. la quantità di CO2 prodotta, la quantità di acqua ed energia utilizzate, i trattamenti effettuati), indicazioni sintetiche sulle fasi di lavorazione e trasformazione (grado di raffinazione, confezionamento, mescolanze), informazioni sui metodi di produzione (es. persone impiegate in azienda, prezzo della materia prima all’origine).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| TIPOLOGIA DI PRODOTTO | **GRAMMATURA MINIMA** | **DENOMINAZIONE E MARCA DELLA MISCELA UTILIZZATA obbligatoria e contrattualmente vincolante per l’offerente** |
| Caffè espresso | 7gr. caffè |  |
| Caffè lungo | 7gr. caffè |  |
| Caffè macchiato | 7 gr. + 3 gr. Latte |  |
| Cappuccino | 7 gr. + 9 gr. Latte |  |
| Cappuccino con cioccolato | 7 gr.+5gr. Latte + 3 gr. cioccolato |  |
| Caffè d’orzo | 7 gr. |  |
| Caffè con cioccolato | 7 gr- caffè + 3gr. cioccolato |  |
| Latte macchiato | 7gr. Caffè + 7 gr. Latte |  |
| Cioccolato | 23 gr. |  |
| Cioccolato forte | 25 gr. |  |
| Caffè decaffeinato | 1,3 gr. Decaffeinato |  |
| Thè al limone | 13 gr |  |
| Caffè d’orzo macchiato | 7 gr. + 3 gr. Latte |  |
| Cappuccino d’orzo | 7 gr. + 9 gr. Latte |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TIPOLOGIA DI PRODOTTO | **PESO NETTO MINIMO** | **PESO NETTO OFFERTO** | **APPORTO CALORICO TOTALE (KCAL)** | **DENOMINAZIONE E MARCA DEL PRODOTTO OFFERTO obbligatoria e contrattualmente vincolante per l’offerente** | **Ulteriori Standard ammissibili soddisfatti** (fra 1.**2.5. 7.** e **8.**)  **\*\*** |
| Crackers + parmigiano | 45gr |  |  |  |  |
| Crackers - inferiore a 200 kcal | 30 gr |  |  |  |  |
| Tarallini inferiore a 200 kcal | 40 gr |  |  |  |  |
| Schiacciatine inferiore a 200 kcal | 40 gr |  |  |  |  |
| Barrette ai cereali - inferiore a 200 kcal | 40 gr |  |  |  |  |
| Biscotti - inferiore a 200 kcal | 35 gr |  |  |  |  |
| Biscotti farciti - inferiore a 200 kcal | 30 gr |  |  |  |  |
| Gallette di mais / riso integrale BIO | 13 gr |  |  |  |  |
| Chips di mela essiccata a bassa temperatura | 35 gr |  |  |  |  |
| Biscotti - senza glutine - inferiore a 200 kcal | 35 gr |  |  |  |  |
| Yogurt intero / magro bianco, con frutta / cereali gusti vari senza zuccheri aggiunti | 125 gr |  |  |  |  |
| Frutta secca mista: mandorle, nocciole, uva passa | 35 gr |  |  |  |  |
| Macedonia di più Frutti fresca biologica | 150 gr |  |  |  |  |
| Patatine vari gusti | 25 gr |  |  |  |  |

Indicare il/i numero/i corrispondente/i allo/agli **standard soddisfatti così come di seguito declinati**:

**1.** prodotti a contenuto energetico inferiore/uguale alle 150 kcal per singola porzione, pari a circa il 5% della quota energetica giornaliera raccomandata per un individuo sano;

**2.** prodotti alimentari freschi e locali, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), prodotti da agricoltura biologica ed equo solidali, prodotti

da produzioni locali (km 0);

**5.** cereali integrali o alimenti che li contengono in percentuale superiore al 50%;

**7.** prodotti a ridotto contenuto di sodio: apporto inferiore a g. 0,12 per 100g di prodotto (*ove applicabile, ovvero* ***solo per Crackers, Tarallini e Schiacciatine***);

**8:** prodotti con etichettatura che, in aggiunta alle informazioni previste dalla normativa vigente, riporti tutte le seguenti tipologie di informazioni: origine dei vari ingredienti (es località di

produzione, anno di raccolta, origine del seme), impatto ambientale (es. la quantità di CO2 prodotta, la quantità di acqua ed energia utilizzate, i trattamenti effettuati), indicazioni

sintetiche sulle fasi di lavorazione e trasformazione (grado di raffinazione, confezionamento, mescolanze), informazioni sui metodi di produzione (es. persone impiegate in azienda,

prezzo della materia prima all’origine).

*ULTERIORI 12 PRODOTTI SOGGETTI A VALUTAZIONE TECNICA*

Fra **tutti quelli** riconducibili alla categoria “Snack, pasticceria e cibi freschi” ”, **il sottoscrittore può indicare a propria scelta fino ad un massimo di 12 ULTERIORI PRODOTTI che il sottoscrittore si impegna a rendere continuativamente disponibili**, **soggetti alla sola valutazione tecnica e non economica**, **il cui prezzo di vendita**, come stabilito dal DISCIPLINARE E CAPITOLATO DI GARA:

dovrà essere concordato con l’istituto dopo l’assegnazione definitiva e prima della sua messa in vendita;

non potrà in ogni caso **superare il valore 20% del prezzo offerto più elevato fra quelli proposti per i prodotti oggetto di valutazione economica corrispondenti alla stessa** “Tipologia di prodotto” o, nel caso di nuova tipologia, **del prezzo massimo offerto per quelli della stessa categoria generale** (snack, pasticceria e cibi freschi).

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TIPOLOGIA DI PRODOTTO | **PESO NETTO OFFERTO (gr)** | **APPORTO CALORICO TOTALE (KCAL)** | **DENOMINAZIONE E MARCA DEL PRODOTTO OFFERTO obbligatoria e contrattualmente vincolante per l’offerente** | **Senza glutine (si/no)** | **Equosolidale/km 0 / cereali integr. > 50% (si / no)** | **Da agricoltura biologica**  **(si / no)** | **Ulteriori Standard**  **ammissibili** (fra 1.**4. 7.** e **8.**) **soddisfatti \*\*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Indicare il/i numero/i corrispondente/i allo/agli **standard ammissibili soddisfatti**  **così come di seguito declinati**:

**1.** prodotti a contenuto energetico inferiore/uguale alle 150 kcal per singola porzione, pari a circa il 5% della quota energetica giornaliera raccomandata per un individuo sano;

**4.** frutta e verdura (fresca o essicata);

**7.** prodotti a ridotto contenuto di sodio: apporto inferiore a g. 0,12 per 100g di prodotto (*ove applicabile, ovvero* ***solo per Crackers, Tarallini e Schiacciatine***);

**8:** prodotti con etichettatura che, in aggiunta alle informazioni previste dalla normativa vigente, riporti tutte le seguenti tipologie di informazioni: origine dei vari ingredienti (es località di produzione, anno di raccolta, origine del seme), impatto ambientale (es. la quantità di CO2 prodotta, la quantità di acqua ed energia utilizzate, i trattamenti effettuati), indicazioni sintetiche sulle fasi di lavorazione e trasformazione (grado di raffinazione, confezionamento, mescolanze), informazioni sui metodi di produzione (es. persone impiegate in azienda, prezzo della materia prima all’origine)

**ALLEGATO 6** *–* **Concessione del Servizio Distributori Automatici** – **OFFERTA TECNICA**

(DA INSERIRE NELLA BUSTA “B” *– OFFERTA TECNICA*)

**Dati per criteri di valutazione**: **c) MODALITÀ DEL SERVIZIO OFFERTO** (massimo 14 punti) come da art. 5 del bando)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Anno di fabbricazione** | **Numero distributori da installare** |
| **Distributori automatici di alimenti confezionati e bevande fredde** | Anno di fabbricazione 2018 |  |
|  | Anno di fabbricazione 2017 |  |
|  | Anno di fabbricazione 2016 |  |
|  | Anno di fabbricazione 2015 |  |
|  | Anno di fabbricazione 2014 o precedenti o assenza di indicazioni per tutte le macchine |  |
|  |  |  |
| **Distributori automatici di bevande calde** | Anno di fabbricazione 2018 |  |
|  | Anno di fabbricazione 2017 |  |
|  | Anno di fabbricazione 2016 |  |
|  | Anno di fabbricazione 2015 |  |
|  | Anno di fabbricazione 2014 o precedenti o o assenza di indicazioni per tutte le macchine |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Frequenza del rifornimento, del riordinamento dei prodotti e dell’eliminazione di quelli scaduti, pulizia dei distributori*** | due volte al giorno ogni giorno |
| ***Tempi d'intervento di assistenza tecnica ai distributori dalla chiamata effettuata dal lunedì al venerdì***  ***Tempi d'intervento di rifornimento dalla chiamata effettuata dal lunedì al venerdì:*** | entro 1 ora oltre le 1 e fino a tre ore oltre le 3 e fino a otto ore oltre le 8  entro 1 ora oltre le 1 e fino a tre ore oltre le 3 e fino a otto ore oltre le 8 |

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_