

ALLEGATO 5– Concessione del Servizio Distributori Automatici – OFFERTA TECNICA

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

Al Dirigente Scolastico dell’I.I.S. “Marco Polo
Via Montesanto n.1, 57023 Cecina (LI)

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’I.I.S. “Marco Polo”, di Cecina

Codice Identificativo Gara.....

OFFERTA TECNICA

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____, in _____ qualità di legale rappresentante della Ditta
_____, con sede a _____, prov. (____),
C.F. _____, P.IVA _____, tel. _____, fax _____,
sito web _____, PEC _____,

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

ALLEGATO 6 – Concessione del Servizio Distributori Automatici – OFFERTA TECNICA(DA INSERIRE NELLA BUSTA “B” – *OFFERTA TECNICA*)

Dati per criteri di valutazione: come da art. 5 del bando

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 regionali ammissibili soddisfatti ⁱ
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 con dolcificanti idonei ai diabetici	330 ml.			

ⁱIndicare il/i numero/i corrispondente/i allo/agli **standard nazionale per l'offerta di alimenti e bevande salutari applicabile/i** alla categoria **così come di seguito declinati**:

1. 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);
2. succhi di frutta con contenuto minimo di frutta pari al 100% e senza zuccheri aggiunti.
3. 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), sul modello dell'**Etichetta Trasparente Pianesiana**.

A
L
L
E
G
A
T
O

5

—

C
o
n
c
e
s
s
i
o
n
e

d
e
l

S
e
r
v
i
z
i
o

D
i
s
t
r
i
b
u
t
o
r
i

**A
u
t
o
m
a
t
i
c
i
—
O
F
F
E
R
T
A
T
E
C
N
I
C
A**

**(
D
A

I
N
S
E
R
I
R
E**

N
E
L
L
A

B
U
S
T
A

“
B
”

—

O
F
F
E
R
T
A

T
E
C
N
I
C
A
)

Yogurt Probiotico drink	200 ml.			
-------------------------------	---------	--	--	--

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	GRAMMATURA MINIMA	DENOMINAZIONE E MARCA DELLA MISCELA UTILIZZATA obbligatoria e contrattualmente vincolante per l'offerente
Caffè espresso	7gr. caffè	
Caffè lungo	7 gr. caffè	
Caffè macchiato	7 gr. + 3 gr. Latte	
Cappuccino	7 gr. + 9 gr. Latte	
Cappuccino con cioccolato	7 gr.+5gr. Latte + 3 gr. cioccol ato	
Mocaccino	7 gr. +5gr. Latte + 5 gr.	
Caffè con cioccolato	cioccol caffè + 3gr.	
Latte macchiato	cioccol caffè + 7 gr.	
Latte	latte Latte	
Cioccolato	23 gr.	
Cioccolato forte	25 gr.	
Cioccolato con latte	18 gr. Cioccolato + 3 gr. Latte	
Caffè decaffeinato	1,3 gr. Decaffeinato	

Macchiato
decaffeinato

1,3 gr. decaffeinato +
3 gr.
Latte

**A
L
L
E
G
A
T
O

5

C
o
n
c
e
s
s
i
o
n
e

d
e
l

S
e
r
v
i
z
i
o

D
i**

s
t
r
i
b
u
t
o
r
i

A
u
t
o
m
a
t
i
c
i

-

O
F
F
E
R
T
A

T
E
C
N
I
C
A

A

I
N
S
E
R
I
R
E

N
E
L
L
A

B
U
S
T
A

“
B
”

—

O
F
F
E
R
T
A

T
E
C
N

I
C
A
)

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	GRAMMATURA MINIMA	DENOMINAZIONE E MARCA DELLA MISCELA UTILIZZATA obbligatoria e contrattualmente vincolante per l'offerente
Cappuccino decaffeinato	1,3 gr. decaffeinato + 6 gr. Latte	
Caffè d'orzo	2.0 gr. Orzo	
Caffè macchiato d'orzo	2,0 gr. Orzo + 3 gr. latte	
Cappuccino d'orzo	2,0 gr. Orzo + 6gr. latte	
Caffè al Ginseng	7gr. caffè + ginseng	
Caffè macchiato al Ginseng	7 gr. + 3 gr. Latte + ginseng	
Camomilla	10 gr. camomilla	
Thè al limone	13 gr.	
Acqua calda	Bicchiere	

ALLEGATO 5– Concessione del Servizio Distributori Automatici – OFFERTA TECNICA

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

SNACK, PASTICCERIA E CIBI FRESCHI

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	PESO NETTO	PESO NETTO		APPORTO TOTALE (kcal)	DENOMINAZIONE E MARCA DEL PRODOTTO OFFERTO	Ulteriori Standard regionali ammissibili soddisfatti ii
	MINIMO	OFFERTO	CALORICO			
Crackers + parmigiano	45 gr					
Crackers - inferiore a 200 kcal	30 gr.					
Tarallini - inferiore a 200 kcal	40 gr.					
Schiacciatine	40 gr.					
Barrette ai cereali - inferiore a 200 kcal	30 gr.					
Biscotti - inferiore a 200 kcal	35 gr.					
Biscotti farciti - inferiore a 200 kcal	30 gr.					

Indicare il/i numero/i corrispondente/i allo/agli **standard nazionali** per l'offerta di alimenti e bevande salutari, **applicabile/i** alla categoria **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);
3. cereali integrali o alimenti che li contengono in percentuale superiore al 50%;
4. 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*);
5. 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), sul modello dell'**Etichetta Trasparente Pianesiana**.

ALLEGATO 5– Concessione del Servizio Distributori Automatici – OFFERTA TECNICA

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

SNACK, PASTICCERIA E CIBI FRESCHI

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	PESO NETTO	PESO NETTO	APPORTO CALORICO	DENOMINAZIONE E MARCA DEL PRODOTTO OFFERTO	Ulteriori Standard nazionali ammissibili soddisfatti ⁱⁱ
	MINIMO	OFFERTO	TOTALE (kcal)	obbligatoria e contrattualmente vincolante per l'offerente	
Galette 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 o 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				
Frutta fresca					
Panino con prosciutto					
Panino pomodoro e tonno (vegetariani)					
Tramezzino/schiaccia tonno e pomodoro					
Parmigiano	30 gr				

Indicare il/i numero/i corrispondente/i allo/agli **standard nazionali** per l'offerta di alimenti e bevande salutari, applicabile/i 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);
3. cereali integrali o alimenti che li contengono in percentuale superiore al 50%;

4. 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*);
5. 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

ALLEGATO 5 – 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 15 punti) * (* come da art. 1.d del bando)

	Anno di fabbricazione	Numero distributori
		d a i n s t a l l a r e
Distributori automatici di alimenti confezionati e bevande fredde	Anno di fabbricazione 2019	
	Anno di fabbricazione 2018	
	Anno di fabbricazione 2017	
	Anno di fabbricazione 2016 o precedenti o assenza di indicazioni per tutte le macchine	
Distributori automatici di bevande calde	Anno di fabbricazione 2019	
	Anno di fabbricazione 2018	
	Anno di fabbricazione 2017	
	Anno di fabbricazione 2016 o precedenti o assenza di indicazioni per tutte le macchine	

—	Frequenza del rifornimento, del prodotti e dell'eliminazione di quelli scaduti, pulizia dei distributori	Due volte al giorno	Ogni giorno	
—	Tempi d'intervento di assistenza dalla chiamata effettuata dal lunedì al venerdì: Tempi d'intervento di rifornimento dalla chiamata effettuata dal lunedì al venerdì:	Oltre le 1 e fino a 3 ore	Oltre le 3 e fino a 8 ore	Oltre le 8 ore
—	Tempi d'intervento di assistenza dalla chiamata effettuata al sabato: Tempi d'intervento per il rifornimento dalla chiamata effettuata al sabato:	Entro 1 ora	Oltre le 1 e fino a 3 ore	Oltre le 3 e fino a 8 ore
			Oltre il sabato	
		Entro il sabato		

[luogo] e [data]

Il Dichiarante:

.....

[firma del dichiarante]

