



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Comprensivo Statale Esperia

sede centrale e segreteria: Esperia (Fr) c.a.p. 03045 via San Rocco, 5 – tel. 0776937024 - 0776938023 – Fax 0776938135 - web: www.icesperia.it

codice fiscale: 81004630604 - codice mecc.: FRIC80300L - A. T. S.: FR0012 - codice attività (Ateco 07): 853110 – p.e.c.: fric80300l@pec.istruzione.it

e-mail: fric80300l@istruzione.it – servizio di cassa: Banca Popolare del Cassinate tel. 0776317442 – (Agenzia di Cassino – corso della Repubblica, 193/195) – IBAN: IT42Z0537274370000010175263

**ALLEGATO 7 – Concessione del Servizio Distributori Automatici – OFFERTA TECNICA**  
(DA INSERIRE NELLA BUSTA “B” – OFFERTA TECNICA)

**OGGETTO:** Gara per l'affidamento della concessione del servizio di erogazione tramite distributori automatici di bevande fredde, snack e altri generi di ristoro all'interno delle strutture dell' *Istituto Comprensivo “ESPERIA”*

Codice Identificativo Gara CIG:  
ZAE28464AF

**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:

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

2) ulteriori prodotti per celiaci 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 7 – 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	DENOMINAZIONE E MARCA DELLA BEVANDA FREDDA	Ulteriori Standard regionali ammissibili (fra 2. 6. e/o 8.) soddisfatti <sup>i</sup>
		TOTALE (kcal)	l'offerente	
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.			
Succhi di frutta gusti vari senza zuccheri aggiunti	250 ml.			
Bibite in lattina con dolcificanti	330 ml.			
Yogurt Probiotico drink	200 ml.			

**0i** Indicare il/i numero/i corrispondente/i allo/agli **standard regionale/i** (di cui alle “Linee guida per l’offerta di alimenti e bevande salutari ...) **applicabile/i** alla categoria (“2.” e/o “6” in questo caso) **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).

**ALLEGATO 7 – Concessione del Servizio Distributori Automatici – OFFERTA TECNICA**

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

<b>SNACK, PASTICCERIA E CIBI FRESCHI</b>					
<b>TIPOLOGIA DI PRODOTTO</b>	<b>PESO NETTO MINIMO</b>	<b>PESO NETTO OFFERTO</b>	<b>APPORTO CALORICO TOTALE (kcal)</b>	<b>DENOMINAZIONE E MARCA DEL PRODOTTO OFFERTO</b> obbligatoria e contrattualmente vincolante per l'offerente	<b>Ulteriori Standard regionali</b> (fra 1. 2. 5. 7.e 8.) <b>ammissibili soddisfatti <sup>ii</sup></b>
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.				

<sup>ii</sup> Indicare il/i numero/i corrispondente/i allo/agli **standard regionale/i** (di cui alle “Linee guida per l’offerta di alimenti e bevande salutari ...”) **applicabile/i** alla categoria (“2.” e/o “G” in questo caso) **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).

**ALLEGATO 7 – Concessione del Servizio Distributori Automatici – OFFERTA TECNICA**

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

<b>SNACK, PASTICCERIA E CIBI FRESCHI</b>					
<b>TIPOLOGIA DI PRODOTTO</b>	<b>PESO NETTO MINIMO</b>	<b>PESO NETTO OFFERTO</b>	<b>APPORTO CALORICO TOTALE (kcal)</b>	<b>DENOMINAZIONE E MARCA DEL PRODOTTO OFFERTO</b> obbligatoria e contrattualmente vincolante per l'offerente	<b>Ulteriori Standard regionali</b> (fra 1. 2. 5. 7.e 8.) <b>ammissibili soddisfatti</b> <sup>ii</sup>
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				

<sup>ii</sup> Indicare il/i numero/i corrispondente/i allo/agli **standard regionale/i** (di cui alle “Linee guida per l’offerta di alimenti e bevande salutari ...”) **applicabile/i** alla categoria (“2.” e/o “6” in questo caso) **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

## ALLEGATO 7 – Concessione del Servizio Distributori Automatici – OFFERTA TECNICA

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

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” o alla categoria “gelati”, **il sottoscrittore può indicare a propria scelta fino ad un massimo di 12 ULTERIORI PRODOTTI che il sottoscrittore si impegna a rendere continuamente 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 di 3/2 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).

### ULTERIORI PRODOTTI: 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 regionali  (fra i punti 1. 4. 7. e 8.) ammissibili soddisfatti <sup>iv</sup>

<sup>iv</sup> Indicare il/i numero/i corrispondente/i allo/agli **standard regionale/i** (di cui alle “Linee guida per l’offerta di alimenti e bevande salutari ...”) **applicabile/i** alla categoria (“2.” e/o “6” in questo caso) **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 7 – Concessione del Servizio Distributori Automatici – OFFERTA TECNICA**

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

ULTERIORI PRODOTTI: SNACK, PASTICCERIA E CIBI FRESCHI							
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Peso Netto Offerto (gr)	Apporto Calorico Totale (kcal)	DENOMINAZIONE E MARCA DEL PRODOTTO OFFERTO <small>obbligatoria e contrattualmente vincolante per l'offerente</small>	Senza Glutine (Si / No)	Equosolidale / km 0 / Cereali Integr. > 50% (Si / No)	Da Agricoltura Biologica (Si / No)	Ulteriori Standard regionali (fra i punti 1. 4. 7. e 8.) ammissibili soddisfatti <sup>iv</sup>

<sup>iv</sup> Indicare il/i numero/i corrispondente/i allo/agli **standard regionale/i** (di cui alle “Linee guida per l’offerta di alimenti e bevande salutari ...”) **applicabile/i** alla categoria (“2.” e/o “6” in questo caso) **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 7 – Concessione del Servizio Distributori Automatici – OFFERTA TECNICA**

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

ULTERIORI PRODOTTI: GELATI							
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Peso Netto Offerto (gr)	Apporto Calorico Totale (kcal)	DENOMINAZIONE E MARCA DEL PRODOTTO OFFERTO <small>obbligatorie e contrattualmente vincolanti per l'offerente</small>	Senza Glutine (Si / No)	Equosolidale / km 0 / Cereali Integr. > 50% (Si / No)	Da Agricoltura Biologica (Si / No)	Ulteriori Standard regionali (fra i punti 1. e 8.) ammissibili soddisfatti <sup>v</sup>

<sup>v</sup> Indicare il/i numero/i corrispondente/i allo/agli **standard regionale/i** (di cui alle “Linee guida per l’offerta di alimenti e bevande salutari ...”) **applicabile/i** alla categoria “2.” e/o “6” in questo caso) **così come di seguito declinati:**

- 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;
- 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 7 – 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)

5)		Anno di fabbricazione	Numero distributori da installare
	Distributori automatici di alimenti confezionati e bevande fredde	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	

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

[luogo] e [data]

**Il Dichiarante:**

.....  
[firma del dichiarante]