

**ALLEGATO 1° – OFFERTA TECNICA**  
**“Prodotti di Largo Consumo” e “Bevande Calde e fredde”**  
(DA INSERIRE NELLA BUSTA “B” – *OFFERTA TECNICA*)

Al Dirigente Scolastico  
dell’I.P.S.S.C. “Filippo Re”  
Viale Trento Trieste, n.4  
421249, REGGIO EMILIA

**OGGETTO: Gara per l’affidamento della concessione del servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack, mediante distributori automatici all’interno dei locali dell’I.P.S.S.C. “Filippo Re” di Reggio Emilia Viale Trento Trieste, n.4 Reggio Emilia.**

**Codice Identificativo Gara (CIG): 70873824A5**

**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 le tabelle ivi contenute:**

**ALLEGATO 1° – OFFERTA TECNICA**  
**“Prodotti di Largo Consumo” e “Bevande Calde e fredde”**  
(DA INSERIRE NELLA BUSTA “B” – *OFFERTA TECNICA*)

**Criteri di valutazione: Parametro 1- QUALITÀ DEI PRODOTTI OFFERTI (fino a 20 PUNTI) (c.f.r. Art. 8 del disciplinare di gara)**

PRODOTTI SOGGETTI ANCHE A VALUTAZIONE ECONOMICA

<b>BEVANDE FREDE</b>					
<b>TIPOLOGIA DI PRODOTTO</b>	<b>CONTENUTO MINIMO</b>	<b>CONTENUTO OFFERTO</b>	<b>APPORTO CALORICO TOTALE (kcal)</b>	<b>DENOMINAZIONE E MARCA DELLA BEVANDA FREDDA</b>	<b>Ulteriori Standard regionali ammissibili (fra 2. 6. e/o 8.) soddisfatti <sup>i</sup></b>
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.				

<sup>i</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:**

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), sul modello dell’**Etichetta Trasparente Pianesiana**.

**ALLEGATO 1° – OFFERTA TECNICA**  
**“Prodotti di Largo Consumo” e “Bevande Calde e fredde”**  
(DA INSERIRE NELLA BUSTA “B” – *OFFERTA TECNICA*)

Yogurt Probiotico drink	180 ml.				
-------------------------	---------	--	--	--	--

<b>BEVANDE CALDE</b>			
<b>TIPOLOGIA DI PRODOTTO</b>	<b>GRAMMATURA MINIMA</b>	<b>GRAMMATURA PROPOSTA</b>	<b>DENOMINAZIONE E MARCA DELLA MISCELA UTILIZZATA</b>
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. cioccolato		
Mocaccino	7 gr.+5gr. Latte + 5 gr. cioccolato		
Caffè con cioccolato	7 gr- caffè + 3gr. cioccolato		
Latte macchiato	7gr. Caffè + 7 gr. Latte		
Latte	9gr. Latte		
Cioccolato	23 gr.		
Cioccolato forte	25 gr.		
Cioccolato con latte	18 gr. Cioccolato + 3 gr. Latte		
Caffè decaffeinato	1,3 gr. Decaffeinato		

**ALLEGATO 1° – OFFERTA TECNICA**  
**“Prodotti di Largo Consumo” e “Bevande Calde e fredde”**  
 (DA INSERIRE NELLA BUSTA “B” – *OFFERTA TECNICA*)

<b>BEVANDE CALDE</b>			
<b>TIPOLOGIA DI PRODOTTO</b>	<b>GRAMMATURA MINIMA</b>	<b>GRAMMATURA PROPOSTA</b>	<b>DENOMINAZIONE E MARCA DELLA MISCELA UTILIZZATA</b>
Macchiato decaffeinato	1,3 gr. decaffeinato + 3 gr. Latte		
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		
Camomilla	10 gr. camomilla		
Thè al limone	13 gr.		
Acqua calda	Bicchiere		

**ALLEGATO 1° – OFFERTA TECNICA**  
**“Prodotti di Largo Consumo” e “Bevande Calde e fredde”**  
(DA INSERIRE NELLA BUSTA “B” – *OFFERTA TECNICA*)

<b>SNACK, PASTICCERIA E CIBI FRESCHI –</b> (Allegare <b>SCHEDA TECNICA</b> di ciascun prodotto offerto che si dichiara soddisfi uno o più degli “ULTERIORI STANDARD REGIONALI”)					
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	PESO NETTO STANDARD Ws	PESO NETTO OFFERTO (gr) W	APPORTO CALORICO TOTALE (kcal)	DENOMINAZIONE E MARCA DEL PRODOTTO OFFERTO	Ulteriori Standard regionali (fra 1. 2. 5. 7.e 8.) ammissibili soddisfatti <sup>ii</sup>
Crackers + parmigiano	40 gr.				
Crackers - inferiore a 200 kcal	30 gr.				
Tarallini - inferiore a 200 kcal	35 gr.				
Schiacciatine	35 gr.				
Barrette ai cereali - inferiore a 200 kcal	25 gr.				
Biscotti - 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 “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 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 1° – OFFERTA TECNICA**  
**“Prodotti di Largo Consumo” e “Bevande Calde e fredde”**  
(DA INSERIRE NELLA BUSTA “B” – *OFFERTA TECNICA*)

<b>SNACK, PASTICCERIA E CIBI FRESCHI –</b> (Allegare <b>SCHEDA TECNICA</b> di ciascun prodotto offerto che si dichiara soddisfi uno o più degli “ULTERIORI STANDARD REGIONALI”)					
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	PESO NETTO STANDARD Ws	PESO NETTO OFFERTO (gr) W	APPORTO CALORICO TOTALE (kcal)	DENOMINAZIONE E MARCA DEL PRODOTTO OFFERTO	Ulteriori Standard regionali (fra 1. 2. 5. 7.e 8.) ammissibili soddisfatti <sup>ii</sup>
Biscotti farciti - inferiore a 200 kcal	25 gr.				
Galette di mais / riso integrale BIO	10 gr.				
Chips di mela essiccata a bassa temperatura	25 gr.				
Biscotti - senza glutine - inferiore a 200 kcal	30 gr.				
Yogurt intero / magro bianco, con frutta / cereali gusti vari senza zuccheri aggiunti	110 gr.				
Frutta secca mista: mandorle, nocciole, uva passa	25 gr.				
Macedonia di più Frutti fresca biologica	120 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 sintetiche sulle fasi di lavorazione e

**ALLEGATO 1° – OFFERTA TECNICA**  
**“Prodotti di Largo Consumo” e “Bevande Calde e fredde”**  
(DA INSERIRE NELLA BUSTA “B” – *OFFERTA TECNICA*)

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**.

<b>GELATI</b>				
<b>TIPOLOGIA DI PRODOTTO</b>	<b>PESO NETTO STANDARD <i>Ws</i></b>	<b>PESO NETTO OFFERTO (gr) <i>W</i></b>	<b>APPORTO CALORICO TOTALE (kcal)</b>	<b>DENOMINAZIONE E MARCA DEL PRODOTTO OFFERTO</b>
Biscotto gelato	60 gr.			
Cornetto Classico alla panna	60 gr.			
Cornetto Classico alla panna senza glutine	60 gr.			
Ricoperto di cioccolato alla panna senza glutine	50 gr			

**ALLEGATO 1° – OFFERTA TECNICA**  
**“Prodotti di Largo Consumo” e “Bevande Calde e fredde”**  
(DA INSERIRE NELLA BUSTA “B” – *OFFERTA TECNICA*)

**Parametro 2 – OFFERTA DI ULTERIORI PRODOTTI DI QUALITÀ** (fino a 6 PUNTI) (c.f.r. Art. 8 del disciplinare di gara)

*ULTERIORI 12 PRODOTTI NON SOGGETTI A VALUTAZIONE ECONOMICA MA SOLO 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**, **soggetti alla sola valutazione tecnica**, il cui **prezzo di vendita**, come stabilito all’Art. 5, Comma a) del disciplinare 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 5/3 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** (bevande calde, gelati ...).

**SI RICORDA QUANTO PREVISTO DAL CRITERIO DI VALUTAZIONE b) OFFERTA DI ULTERIORI PRODOTTI DI QUALITÀ**

“Alla ditta che presenterà un’offerta per **12 ULTERIORI PRODOTTI NON GIÀ RICOMPRESI** fra quelli a **fornitura obbligatoria** che concorrono alla valutazione economica e riconducibili alla categoria “Snack, pasticceria e cibi freschi” o alla categoria “gelati”, si impegna a **renderne continuamente disponibili**:

- almeno due senza glutine per celiaci: **2 punti**;
- almeno due contenenti cereali integrali in percentuale superiore al 50% e/o provenienti da commercio equo-solidale e/o da produzioni locali (km 0): **2 punti**;
- almeno due prodotti da agricoltura biologica: **2 punti.**”



**ALLEGATO 1° – OFFERTA TECNICA**  
**“Prodotti di Largo Consumo” e “Bevande Calde e fredde”**  
(DA INSERIRE NELLA BUSTA “B” – *OFFERTA TECNICA*)

**ULTERIORI PRODOTTI: SNACK, PASTICCERIA E CIBI FRESCHI**

(Allegare **SCHEDA TECNICA** di ciascun prodotto offerto che si dichiara soddisfa a uno o più degli “ULTERIORI STANDARD REGIONALI”)

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Peso Netto Offerto (gr)	Apporto Calorico Totale (kcal)	DENOMINAZIONE E MARCA DEL PRODOTTO OFFERTO	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>iii</sup>

<sup>iii</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), sul modello dell’**Etichetta Trasparente Pianesiana**

**ALLEGATO 1° – OFFERTA TECNICA**  
**“Prodotti di Largo Consumo” e “Bevande Calde e fredde”**  
 (DA INSERIRE NELLA BUSTA “B” – *OFFERTA TECNICA*)

<b>ULTERIORI PRODOTTI: GELATI</b>						
<b>TIPOLOGIA DI PRODOTTO</b>	<b>Peso Netto Offerto (gr)</b>	<b>Apporto Calorico Totale (kcal)</b>	<b>DENOMINAZIONE E MARCA DEL PRODOTTO OFFERTO</b>	<b>Senza Glutine (Si / No)</b>	<b>Equosolidale / km 0 / Cereali Integr. &gt; 50% (Si / No)</b>	<b>Da Agricoltura Biologica (Si / No)</b>

**ALLEGATO 1° – OFFERTA TECNICA**  
**“Prodotti di Largo Consumo” e “Bevande Calde e fredde”**  
(DA INSERIRE NELLA BUSTA “B” – *OFFERTA TECNICA*)

**Parametro 3- TEMPI D’INTERVENTO PER ASSISTENZA TECNICA AI DISTRIBUTORI E PER RIFORNIMENTO DALLA CHIAMATA ( Punteggio massimo 5)**  
(c.f.r. Art. 8 del disciplinare di gara)

<b>TEMPI D’INTERVENTO TECNICA E PER RIFORNIMENTO DALLA CHIAMATA</b>		<b>SI/NO</b>
ENTRO 2 ( DUE) ORE DALLA CHIAMATA	5	
ENTRO 4 (QUATTRO) ORE DALLA CHIAMATA	2	
DOPO 4 (QUATTRO) ORE DALLA CHIAMATA	1	

**ALLEGATO 1° – OFFERTA TECNICA**  
**“Prodotti di Largo Consumo” e “Bevande Calde e fredde”**  
(DA INSERIRE NELLA BUSTA “B” – *OFFERTA TECNICA*)

**Parametro 4- CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ** (Fino a un massimo di 4 PUNTI) (c.f.r. Art. 8 del disciplinare di gara)

<b>MODALITÀ ORGANIZZATIVE</b>	
<b>TIPOLOGIA CERTIFICAZIONE DELLA QUALE L’OFFERENTE SI DICHIARA IL POSSESSO</b>	<b>CONFERMA DEL POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE A FIANCO (SI / NO)</b>
<b>UNI EN ISO 9001:2008</b> ( <u>2 PUNTI IN CASO DI POSSESSO</u> )	
<b>UNI EN ISO 22000:2005</b> ( <u>4 PUNTI IN CASO DI POSSESSO – IN TAL CASO LA PRECEDENTE NON DÀ PUNTEGGIO AGGIUNTIVO</u> )	

.....  
[luogo] e [data]

**Il Dichiarante:**

.....  
[firma del dichiarante]