

ALLEGATO B1. MODULO OFFERTA TECNICA

Offerta tecnica

(da inserire nella busta B – Offerta tecnica)


Al Dirigente Scolastico
dell'IPSSCTS "EINAUDI"
21100 Varese

OGGETTO: Procedura per la concessione del servizio di ristoro mediante installazione e gestione di distributori automatici Durata concessione servizio erogazione bevande dal 01.01.2019 al 31.12.2023

CIG Z8523AAD56

Il sottoscritto _____, nato a _____, il _____,
in qualità di legale rappresentante della Ditta _____,
con sede a _____, prov (____)
CF _____, P.IVA _____, tel _____,
sito web _____, e-mail _____

FORMULA LA SEGUENTE OFFERTA TECNICA

NB  *crociare una opzione prescelta per ogni rigo della tabella*

OFFERTA TECNICA - ELEMENTI DI VALUTAZIONE: PRESENZA				
I- Caratteristiche qualitative dei prodotti (max 15 pp)				
1	prodotti freschi quali yogurt e frutta	<input type="checkbox"/>	SI' <input type="checkbox"/>	NO
2	snack "senza glutine" (da prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia -A.I.C.),	<input type="checkbox"/>	SI' <input type="checkbox"/>	NO
3	tramezzini, panini farciti e simili	<input type="checkbox"/>	SI' <input type="checkbox"/>	NO
4	prodotti provenienti da commercio equo-solidale	<input type="checkbox"/>	SI' <input type="checkbox"/>	NO
5	disponibilità gratuita (anche con bustine) di zucchero di canna o integrale per bevande calde	<input type="checkbox"/>	SI' <input type="checkbox"/>	NO
6	utilizzo di bicchierini e palette in materiale biodegradabile	<input type="checkbox"/>	SI' <input type="checkbox"/>	NO
II- Caratteristiche dei distributori (max pp 10)				
Distributore A-dati da fattura acquisto (max pp 5)				
7	fabbricato nel 2017, o 2016, o 2015	<input type="checkbox"/>	SI' <input type="checkbox"/>	NO
	<i>oppure:</i> fabbricato nel 2014, o 2013, o 2012	<input type="checkbox"/>	SI' <input type="checkbox"/>	NO
8	dotato di apparecchiatura rendi-resto	<input type="checkbox"/>	SI' <input type="checkbox"/>	NO
9	dotato di segnalazione assenza monete di resto	<input type="checkbox"/>	SI' <input type="checkbox"/>	NO
10	con elenco dettagliato esterno consultabile dei prodotti forniti e relativi dettagli (marca, ingredienti, ...)	<input type="checkbox"/>	SI' <input type="checkbox"/>	NO
Distributore B-dati da fattura acquisto (max pp 5)				
11	fabbricato nel 2017, o 2016, o 2015	<input type="checkbox"/>	SI' <input type="checkbox"/>	NO
	<i>oppure:</i> fabbricato nel 2014, o 2013, o 2012	<input type="checkbox"/>	SI' <input type="checkbox"/>	NO
12	dotato di apparecchiatura rendi-resto	<input type="checkbox"/>	SI' <input type="checkbox"/>	NO
13	dotato di segnalazione assenza monete di resto	<input type="checkbox"/>	SI' <input type="checkbox"/>	NO
14	con elenco dettagliato esterno consultabile dei prodotti forniti e relativi dettagli (marca, ingredienti, ...)	<input type="checkbox"/>	SI' <input type="checkbox"/>	NO
III- Tempestività interventi su richiesta di assistenza (max pp 5)				
	entro 90' da chiamata	<input type="checkbox"/>	SI' <input type="checkbox"/>	NO
15	<i>oppure:</i> entro 6 ore	<input type="checkbox"/>	SI' <input type="checkbox"/>	NO
	<i>oppure:</i> entro 24 ore	<input type="checkbox"/>	SI' <input type="checkbox"/>	NO
IV- Altro (max pp 10)				
16	referenze complessive da Dir scolastici o uffici scolastici: ottimo (1 p a referenza ALLEGATA max 3)	<input type="checkbox"/>	SI' <input type="checkbox"/>	NO
17	chiavette in comodato d'uso gratuito (possibile cauzione) per ciascun dipendente dell'ufficio	<input type="checkbox"/>	SI' <input type="checkbox"/>	NO
18	possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 o eventuale successiva	<input type="checkbox"/>	SI' <input type="checkbox"/>	NO

Si dichiara che i distributori sono conformi alle prescrizioni di cui all'art. 32 del D.P.R. 26.03.1980 n. 327 Regolamento di esecuzione della Legge 30.04.1962 n.283 e s.m.i., in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande e sue successive modificazioni o integrazioni.

Si dichiara, altresì, che i distributori che si forniranno presentano le seguenti caratteristiche:

- sono di facile pulizia, sanificazione e disinfezione, sia internamente che esternamente, tale da garantire il rispetto delle norme igieniche dei prodotti distribuiti;
- sono dotate di superfici interne in materiale idoneo al contatto con gli alimenti e resistente alle ripetute operazioni di pulizia, sanificazione e disinfezioni;
- sono dotate di sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione degli alimenti e delle bevande in essi contenuti;
- saranno collocati ad opportuna distanza da eventuali sorgenti di calore esterne;
- saranno dotati di un'adeguata protezione della bocca esterna di erogazione tale da impedire insudiciamenti e/o contaminazioni;
- rispettano la norma CEI 61-233 riferimento europeo EN 60335-2-75 "Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita" ed essere conformi alle norme relative alla compatibilità elettromagnetica;
- possiedono marcatura CE e dichiarazioni di conformità;
- i distributori automatici saranno sollevati dal suolo in modo da permettere una corretta pulizia sottostante ed adiacente.

Li _____, Data ___/_____/2018 IL DICHIARANTE _____