

ALLEGATO 5 Indicazioni tecniche

Valutazione dell'offerta tecnica: max punti 70 (Cartella B)

Indicazione delle proposte, ai fini della valutazione tecnica.

Effettuare la scelta con apposizione di crocetta (X).

	Specifica A) – Caratteristiche di distributori automatici e prodotti	SI Punti 2	NO Punti 0
1	per ogni distributore sono indicate le caratteristiche relative alla classe energetica e i dispositivi installati, relativamente alla garanzia e al controllo della temperatura nell'area dedicata alla distribuzione di prodotti alimentari confezionati deperibili		
2	tutti i distributori automatici sono dotati di sistemi di pagamento a moneta (rendi resto), chiavetta elettronica o card o altri sistemi di lettura		
3	i distributori di bevande calde sono allacciati alla rete idrica e dotati di sistemi di microfiltrazione e anticalcare con abbattimento della carica batterica		
4	nei distributori di bevande calde, i solubili sono privi di zucchero come pure le bevande a base di caffè		

	Specifica B) – Caratteristiche tecniche degli erogatori di acqua	SI Punti 1	NO Punti 0
1	gli erogatori di acqua microfiltrata saranno allacciati alla rete idrica e dotati di dispositivo per l'abbattimento della carica batterica		
2	la ditta fornirà specifica autocertificazione per la manutenzione e sanificazione per tutta la durata della Convenzione, ai sensi della L. n. 25/2012 e le relative linee guida che prevede che tale servizio sia affidato ad aziende specializzate		

	Specifica C) – Caratteristiche dei differenziatori	SI Punti 1	NO punti 0
1	sarà fornito apposito sistema di differenziazione dei rifiuti post consumo e evidenziato da apposite indicazioni e riconoscibilità, con utilizzo di materiali riciclabili		
2	nei pressi dei distributori di bevande calde, sarà presente un sistema di impilamento dei bicchieri e palette; è prevista la fornitura di appositi sacchi per la raccolta del materiale di bicchieri e palette		

	Specifica D) – Requisiti nutrizionali dei prodotti alimentari e delle bevande	SI Punti 2	NO Punti 0
1	i prodotti offerti devono rispettare i parametri indicati nella tabella sottostante N.B. I valori indicati in tabella si riferiscono alle raccomandazioni internazionali di nutrienti (FAO / OMS 2003)		

Valori di riferimento per le varie categorie di prodotto	Apporto di grassi saturi ≤ 1,5 g/porzione	Apporto di sodio ≤0,5 g/100 g	Apporto di zuccheri semplici ≤ 20 g/100g	Senza zuccheri aggiunti (*)	Usa solo oli e grassi di alta qualità nazionale (**)
Frutta e verdura fresca +4°				•	
Frutta secca (noci, mandorle, etc)		•			
Frutta essiccata/disidratata (prugne, mela, uvetta, etc)				•	
Verdura fresca/insalate +4 °C			•		•
Yogurt e latti fermentati +4 °C			•		
Prodotti da forno salati: cracker, grissini, sfoglie, etc ¹	•	•			•
Prodotti da forno dolci: merendine, biscotti	•		•		•
Prodotti a base di cereali: barrette di cereali, monoporzioni di cereali da colazione ²	•	•	•		•
Frullati di frutta +4 °C				•	
Bevande calde				•	

[1] pane, pane speciale, fette biscottate, cracker, schiacciate, taralli, grissini, pizze, focacce, bevande etc.

[2] a base di cereali (fiocchi, chicchi, soffiati, farina) e frutta essiccata, semi oleosi ed eventualmente miele o malto.

* zuccheri raffinati

** olii vegetali ottenuti solamente da spremitura meccanica.

	Specifica E) – Prodotti alimentari salutari e sostenibili, di qualità – Visibilità	SI Punti 2	NO Punti 0
1	tutti i prodotti di qualità saranno inseriti esclusivamente all'interno di un'area denominata "cassetto della salute" o similare per una migliore visibilità per il consumatore		
2	su singola o doppia spirale, dove presenti i prodotti di qualità, saranno apposti dei bollini o indicatori che ne faciliteranno la riconoscibilità		

	Specifica F) – Requisiti dei prodotti di Qualità	SI Punti 2	NO Punti 0
1	saranno preferibilmente ottenuti con metodi di produzione biologica o similari		
2	saranno prodotti con modalità socialmente ed economicamente sostenibili		
3	devono essere indicati anche per regime dietetico le cui circostanze richiedono speciali attenzioni (ad esempio: alimenti per celiaci e diabetici)		
4	prodotti con modalità a minor impatto ambientale (filiera corta, riduzione del packaging, etc...)		
5	ridotto utilizzo di imballi derivanti da materie prime non rinnovabili		
6	la loro selezione, definizione e proposta deve essere supportata da adeguata documentazione che ne attesti o certifichi i criteri di valutazione		
7	nello specifico, tutte le bevande fredde devono essere prive di zuccheri aggiunti		
8	frutta e verdura fresche di IV gamma		
9	panini freschi di giornata		
10	tutti i prodotti saranno privi di additivi: coloranti di sintesi, glutammato mono sodico, conservanti, edulcoranti di sintesi, polifosfati, aromi di sintesi, acidi forti		
11	lavorazioni non previste: frittura, affumicatura, cottura con microonde, trattamenti ionizzanti, pastorizzazioni a caldo oltre i 60 gradi		
12	ingredienti da non usare o da usare in maniera ridotta: di origine animale, non stagionali (nei prodotti freschi), non locali (dove è possibile usarli)		

13	ingredienti da favorire o preferire: di origine vegetale, freschi, integrali, stagionali (nei prodotti freschi), locali (dove è possibile usarli)		
14	acqua: utilizzo con prelievo dalla rete idrica pubblica ed erogata attraverso sistemi di filtrazione		

	Specifica G) Definizione dei prodotti di qualità	SI Punti 2	NO Punti 0
1	i prodotti devono essere disponibili sul mercato		
2	i prodotti di qualità devono essere acquistabili da tutte le aziende partecipanti		

	Specifica H) Servizi offerti, tipologia e caratteristiche	SI Punti 2	NO Punti 0
1	attività o progetto per il recupero o eliminazione dell'uso della plastica (Plastic Free)		

	Specifica I) Sistemi adottati dall'azienda a garanzia del servizio offerto	SI Punti 2	NO Punti 0
1	utilizzo di prodotti di qualità, possibilmente divisi per categoria merceologica, identificabili mediante un marchio o bollini, che li renda riconoscibili ai consumatori per una scelta consapevole		
2	Certificazione aziendale di qualità UNI EN ISO 9001-2008		
3	Certificazione ambientale ISO 14001		
4	negli ultimi tre anni solari antecedenti alla data di pubblicazione dell'Avviso ha prestato un servizio analogo nei confronti di partner pubblici o privati		
5	Certificazione di responsabilità sociale SA 8000		

	Specifica L) Accessori al consumo, se presenti	SI Punti 2	NO Punti 0
1	bicchieri per bevande calde e fredde biodegradabili e compostabili certificate secondo lo standard EN 13432		
2	palette in legno o compostabili secondo lo standard EN 13432		

	Specifica M) Mobilità sostenibile	SI Punti 2	NO Punti 0
1	i veicoli utilizzati per il rifornimento ed assistenze sono a ridotte emissioni CO2, come previsto dalle norme in vigore con soluzioni che riducano almeno del 30% il consumo carburante e 30% di emissioni		

	Specifica N) Impianti di refrigerazione	SI Punti 2	NO Punti 0
1	i gas dei gruppi refrigeranti hanno un potenziale di GWP inferiore a 150 su 100 gr di gas e certificazione ATP, sia per le casse isoterme (cassa + gruppo frigo) sia per i veicoli refrigerati		

Luogo e data

Per la ditta

.....
(il legale rappresentante)
firma leggibile