

MODELLO A – OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI)

Procedura di gara per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 30 del Decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163, del servizio di distribuzione di bevande calde e di piccola ristorazione mediante distributori automatici all'interno del Liceo Artistico Giacomo e Pio Manzù di Bergamo

Il sottoscritto _____, nato a _____ il ___/___/_____,
in qualità di _____ della Ditta _____,
con sede a _____ prov. (____); P.IVA _____,
tel. _____, fax _____, e-mail _____,
pec _____.

Il punteggio massimo complessivamente previsto per l'**offerta tecnica** è pari a **70 punti**.

I. Assortimento dei prodotti (Punteggio massimo complessivo: 10)

Verranno considerati 1 punto per ogni prodotto proposto per un max di 5punti a categoria

		PUNTI 10 MAX	Tipo Prodotto Marca	Tipo Prodotto Marca	Tipo Prodotto Marca	T i p o Prodotto Marca	T i p o Prodotto Marca	P u n t e g g i o riservato alla Commissione
1 a	Prodotti biologici	5						
1 b	Prodotti derivanti da commercio equosolidale	5						

II. Assistenza tecnica ai distributori (Punteggio massimo complessivo: 10)

a) Tempo di intervento su chiamata massimo 10 punti:

tempo previsto entro 4 h punti 5

tempo previsto entro 5 h punti 4

tempo previsto entro 6 h punti 3

tempo previsto entro 7 h punti 2

tempo previsto entro 8 h punti 1

tempo previsto oltre 9 h punti 0

b) Modalità e frequenza interventi di pulizia e manutenzione preventiva massimo punti 5

Intervento giornaliero 5 punti

Intervento ogni 2 giorni 3 punti

Intervento ogni 3 giorni o più 1 punto

		PUNTI 10 MAX	Entro 4 h dalla chiamata	Entro 5 h dalla chiamata	Entro 6 h dalla chiamata	Entro 7 h dalla chiamata	Entro 8 h dalla chiamata	Punteggio riservato alla Commissione
2 a	Tempi di intervento su chiamata	5						
			Intervento giornaliero	Ogni 2 giorni	Ogni 3 giorni			
2 b	Modalità e frequenza degli interventi di pulizia e manutenzione preventiva dei distributori	5						

III. Anzianità dei distributori e loro classe energetica (Punteggio massimo complessivo: 10)

Distributori fabbricati 2017	massimo punti	10*
Distributori fabbricati 2016	massimo punti	7*
Distributori fabbricati 2015	massimo punti	5*
Distributori fabbricati 2014	massimo punti	3*
Distributori fabbricati 2013	massimo punti	1*

n.b.:

* I punteggi indicati valgono per distributori automatici inseriti in classe energetica minimo A+; per i distributori inseriti in classe A il punteggio è ridotto di 1/3. Per classi inferiori il punteggio è ridotto di 2/3.

IV. Migliorie del servizio (Punteggio massimo complessivo: 40)

3a Proposte innovative per una migliore e più efficiente gestione del servizio di ristoro mediante distributori automatici (sono gradite soluzioni che riducano in maniera sensibile l'uso del contante) massimo punti 30.

3b Proposte integrative rispetto al servizio (ad esempio disponibilità a garantire una fornitura di prodotti in occasione di eventi, erogazione borse di studio ecc. – queste migliorie dovranno essere quantificate in maniera dettagliata anche in riferimento all'arco temporale Massimo punti 10.

∞ – verrà attribuito un coefficiente pari a **0,0** nel caso in cui l'offerta presenti una **rispondenza assolutamente inadeguata** rispetto all'elemento in esame;

∞ – verrà attribuito un coefficiente pari a **0,20** nel caso in cui l'offerta presenti una **rispondenza sufficiente** rispetto all'elemento in esame;

∞ – verrà attribuito un coefficiente pari a **0,40** nel caso in cui l'offerta presenti una **rispondenza più che sufficiente** rispetto all'elemento in esame;

∞ – verrà attribuito un coefficiente pari a **0,60** nel caso in cui l'offerta presenti una **rispondenza discreta** rispetto all'elemento in esame;

∞ – verrà attribuito un coefficiente pari a **0,80** nel caso in cui l'offerta presenti una **rispondenza buona** rispetto all'elemento in esame;

∞ – verrà attribuito un coefficiente pari a **1,0** nel caso in cui l'offerta presenti una **rispondenza ottima** rispetto all'elemento in esame.

Verrà comunque attribuito un punteggio pari a **zero** alle voci dell'offerta nel caso in cui l'Istituto accerti, con qualsiasi mezzo, la non veridicità delle dichiarazioni fornite dall'offerente.

MODELLO B - OFFERTA ECONOMICA (MAX 30 PUNTI)

Procedura di gara per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 30 del Decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163, del servizio di distribuzione di bevande calde e di piccola ristorazione mediante distributori automatici all'interno del Liceo Artistico Statale "Giacomo e Pio Manzu" di Bergamo.

Offerta economica

Il sottoscritto _____, nato a _____ il ___/___/_____,
in qualità di _____ della Ditta _____,
con sede a _____ prov. (____); P.IVA _____,
tel. _____, fax _____, e-mail _____,
pec _____.

Formula la seguente offerta economica

	TIPO DI PRODOTTO	MARCA	PREZZO CON MONETA
1	Caffè espresso		
2	Caffè espresso lungo		
3	Caffè espresso macchiato		
4	Cappuccino		
5	Latte macchiato		
6	Thé al limone		
7	Cioccolato forte		
8	Acqua minerale naturale in pet lt 0,5		
9	Acqua minerale frizzante in pet lt 0,5		
10	Cola lt 0,33		
11	Aranciata lt 0,33		
12	Succo di frutta in brick		
13	Patatine 50 gr.		
14	Tarallucci 40 gr		
15	Croissant 40 gr.		
16	Crackers 31,5 gr.		

N.B.: Per quanto riguarda i pesi degli snack si sono tenute in considerazione confezioni standard. In caso di grammature diverse dovrà essere inserito oltre al prezzo della confezione anche il prezzo ad ettogrammo.

Luogo e data, _____

Il Dichiarante

Il punteggio massimo previsto per l'**offerta economica** è pari a **30 punti**.

L'offerta economica verrà valutata mediante l'attribuzione dei seguenti punteggi al prezzo medio dei prodotti offerti, comprensivi di i.v.a.:

- ∞ - massimo 30 punti al prezzo medio che risulti inferiore a euro 0,40;
- ∞ - massimo 20 punti al prezzo medio che risulti compreso tra euro 0,41 ed euro 0,60;
- ∞ - massimo 10 punti al prezzo medio che risulti superiore a euro 0,61.

L'arrotondamento verrà effettuato alla seconda cifra decimale

Non saranno ammesse offerte in aumento rispetto alla base d'asta né condizionate. Tali offerte saranno escluse dalla valutazione e non concorreranno all'aggiudicazione del servizio.

Punteggio (da compilare a cura della commissione) _____