



REGIONE LIGURIA - Giunta Regionale

Copertina

REGIONE LIGURIA

Registro

Tipo Atto Decreto del Direttore Generale

Numero Protocollo NP/2018/30444

Anno Registro 2018

Numero Registro 2878

Dipartimento

Dipartimento salute e servizi sociali

Struttura

Settore Tutela della salute negli ambienti di vita e di lavoro

Oggetto

Approvazione LINEE GUIDA REGIONALI PER L'OFFERTA DI ALIMENTI E BEVANDE SALUTARI CON DISTRIBUTORI AUTOMATICI NELLE SCUOLE E STRUMENTI PER LA SUA VALUTAZIONE E CONTROLLO

Data sottoscrizione

03/12/2018

Dirigente responsabile

Francesco Quaglia

Soggetto emanante

Francesco Quaglia

La regolarità amministrativa, tecnica e contabile del presente atto è garantita dal Dirigente/Direttore Generale della struttura proponente.

Il decreto rientra nei provvedimenti dell'allegato alla Delibera di Giunta Regionale 254/2017

Il decreto è costituito dal testo e da 1 allegati

allegati:

A01_2018-AM-3431_documento distributori automatici per AMD.pdf

Comunicazioni

Non pubblicazione (sottratto integralmente all'accesso ai sensi della l. 241/1990 e ss.mm.ii). NO

Soggetto a Privacy: NO

Pubblicabile sul BURL: SI

Modalità di pubblicazione sul BURL: integrale

Pubblicabile sul Web: SI



REGIONE LIGURIA - Giunta Regionale
Dipartimento/Direzione Dipartimento salute e servizi sociali
Struttura Settore Tutela della salute negli ambienti di vita e di lavoro

Decreto del Direttore Generale
codice AM-3431
anno 2018

OGGETTO:

Approvazione LINEE GUIDA REGIONALI PER L'OFFERTA DI ALIMENTI E BEVANDE SALUTARI CON DISTRIBUTORI AUTOMATICI NELLE SCUOLE E STRUMENTI PER LA SUA VALUTAZIONE E CONTROLLO

Richiamati:

- ☐ I Regolamenti comunitari nn. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 882/2004;
- ☐ Il Regolamento Comunitario n° 1169/2011/UE ;
- ☐ Il Decreto Legislativo n. 193 del 6/11/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- ☐ la Deliberazione di Giunta Regionale n. 1136 del 12/09/2014 "Approvazione Progetto regionale allergie-intolleranze alimentari e celiachia";

Viste le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – Conferenza Unificata Provvedimento 29 aprile 2010 – Intesa, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, G.U. n. 134 del 11-6-2010;

Vista la IV revisione dei LARN (Livelli Assunzione Raccomandata di Nutrienti) pubblicata dalla SINU (Società italiana di Nutrizione umana);

Vista l'importanza di facilitare sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc.) di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio;

Considerato che la corretta gestione dell'offerta ristorativa scolastica può favorire l'adozione di scelte alimentari nutrizionalmente corrette da parte degli studenti;

Considerato che la Regione Liguria ha recepito nel proprio Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018, gli obiettivi del Piano nazionale relativi alla sorveglianza e prevenzione dell'obesità individuando tra le azioni prioritarie quella di favorire nelle scuole la disponibilità di scelte alimentari corrette;

Vista la DGR 333/2015 Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Liguria che ha individuato buone pratiche che devono essere attuate nell'ambito della ristorazione scolastica;

Considerato quadro disegnato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità sulle "Politiche alimentari e nutrizionali per la scuola", costruito secondo i principi della promozione della salute nella scuola (health promotion school – HPS) suddiviso in 4 elementi chiave, tra i quali "ambiente scolastico" in cui viene affrontato il tema della distribuzione automatica dei prodotti alimentari e del ruolo di questo servizio che, offrendo agli studenti l'opportunità di compiere scelte sane, può contribuire al miglioramento della qualità nutrizionale della dieta giornaliera e che la distribuzione automatica di prodotti alimentari a scuola, nel suo specifico contesto, rappresenta l'applicazione pratica di un percorso educativo volto a trasmettere l'abilità di operare scelte individuali sane;

Considerato che Linee Guida per l'educazione Alimentare nella Scuola Italiana" del Ministero dell'Istruzione della Università e della Ricerca del 14/10/2011 evidenzia la responsabilità educativa della scuola di ogni ordine e grado nella promozione di sane abitudini alimentari che incrementino nei bambini e nei ragazzi la consapevolezza del rapporto cibo-salute. Tale obiettivo può essere raggiunto inserendo le specifiche tematiche legate all'educazione alimentare nei programmi curriculari, in un contesto scolastico che sia coerente con i messaggi formativi e che abbia una attenzione privilegiata alla distribuzione automatica e ai servizi bar all'interno della scuola, nonché ai comportamenti di docenti e personale scolastico , durante la permanenza negli edifici scolastici e/o contatto con gli alunni .

Preso atto del Protocollo di Intesa vigente tra regione Liguria e Ufficio Regionale Scolastico della Liguria per le attività di promozione ed educazione alla salute nelle scuole di cui alla DGR 1293/2016;

Considerato che con la conseguente Offerta formativa scolastica elaborata da Regione Liguria – A.Li.Sa per l'anno 2018-2019, in collaborazione con l'Ufficio Regionale Scolastico e approvata con delibera di A.Li.sa n. 148/2018, si promuove l'accesso ai docenti e di rimando agli alunni, a programmi formativi specifici sui temi della salute, ed in particolare, ai temi di educazione alimentare e sani stili di vita, secondo quanto previsto dal vigente Piano Regionale di Prevenzione di cui alle DGR n 730/2015, DGR 10/2016 e DGR 366/2018;

Considerato che la Regione Liguria con DGR 1136/2014 ha attivato uno specifico progetto di prevenzione delle allergie alimentari e della celiachia (GAIA) costituendo anche un gruppo di lavoro ad hoc , che comprende rappresentanti delle diverse Istituzioni, Associazioni e Enti, Operatori del settore Alimentare, ricerca, organi di controllo ufficiale, medici, pazienti, nonché il mondo della scuola;

Preso atto che Il suddetto Gruppo di Lavoro, ha elaborato il documento di cui all'allegato A, parte integrante e necessario del presente atto, "LINEE GUIDA PER L'OFFERTA DI ALIMENTI E BEVANDE SALUTARI CON DISTRIBUTORI AUTOMATICI NELLE SCUOLE E STRUMENTI PER LA SUA VALUTAZIONE E CONTROLLO NELLE SCUOLE E STRUMENTI PER LA SUA VALUTAZIONE E CONTROLLO", anche a seguito di sollecitazioni dell'Ufficio Regionale Scolastico della Liguria e del confronto avvenuto in incontri sul tema con i dirigenti scolastici della Liguria, nel corso del 2018;

Ritenuto pertanto opportuno e necessario approvare le "LINEE GUIDA PER L'OFFERTA DI ALIMENTI E BEVANDE SALUTARI CON DISTRIBUTORI AUTOMATICI NELLE SCUOLE E STRUMENTI PER LA SUA VALUTAZIONE E CONTROLLO NELLE SCUOLE E STRUMENTI PER LA SUA VALUTAZIONE E CONTROLLO", di cui all'allegato A, comprendente anche i suoi allegati 1 e 2, parti integranti e necessarie del presente atto, che vanno ad integrare quanto già disposto con DGR 333/2015 "Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Liguria";

DECRETA

Per le motivazioni espresse in premessa, che qui si intendono integralmente richiamate:

- 1) di approvare le "LINEE GUIDA PER L'OFFERTA DI ALIMENTI E BEVANDE SALUTARI CON DISTRIBUTORI AUTOMATICI NELLE SCUOLE E STRUMENTI PER LA SUA VALUTAZIONE E CONTROLLO NELLE SCUOLE E STRUMENTI PER LA SUA VALUTAZIONE E CONTROLLO", di cui all'allegato A, comprendente anche i suoi allegati 1 e 2, parti integranti

- e necessarie del presente atto, che vanno ad integrare quanto già disposto con DGR 333/2015 "Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Liguria";
- 2) Di disporre la pubblicazione della presente deliberazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Liguria, nonché sul sito web della Regione Liguria al fine di consentire a chiunque sia interessato di acquisirne conoscenza.

Francesco Quaglia

Firmato digitalmente ai sensi del D.lgs. 82/2005 e s. m.

ALLEGATO A

LINEE GUIDA PER L'OFFERTA DI ALIMENTI E BEVANDE SALUTARI NELLE SCUOLE E STRUMENTI PER LA SUA VALUTAZIONE E CONTROLLO

1. Premessa.

Per ambiente alimentare scolastico si intendono tutti gli elementi del contesto scolastico che influenzano le abitudini alimentari degli alunni e della comunità scolastica, in particolare l'offerta alimentare a scuola. Le presenti linee guida integrano quanto già previsto nel Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Liguria approvate con DGR N. 333 del 20/03/2015 e si rivolgono in particolare al servizio di ristoro presenti nelle scuole mediante installazione e gestione di distributori automatici. L'offerta di alimenti in ambito scolastico, in tutte le diverse e possibili forme, costituisce un concreto strumento per contribuire alla promozione di sane scelte alimentari in tutto l'ambiente alimentare scolastico e va affrontata nella scuola come una importante occasione di educazione alimentare.

L'applicazione degli standard nutrizionali, anche in tale ambito contribuisce pertanto a migliorare la qualità degli alimenti offerti e somministrati nella scuola, ridurre la diffusione di alimenti e bevande non salutari e favorire l'equilibrio energetico dei giovani, al pari di quanto promosso nella fornitura di pasti somministrati nell'ambito scolastico.

2. Finalità

Le linee guida riguardano la tipologia e le caratteristiche degli alimenti e delle bevande disponibili presso distributori automatici o servizi bar situati all'interno delle scuole.

Un comportamento alimentare equilibrato e sano, la pratica regolare di attività fisica e l'astensione dal fumo, si ricorda che rappresentano i principali fattori protettivi per la salute di un giovane rispetto alla prevenzione delle malattie croniche.

E' inoltre noto che modificazioni degli stili di vita, come quelli alimentari, si ottengono più facilmente intervenendo a partire dall'infanzia, con il contributo essenziale della scuola e della famiglia, attraverso messaggi, proposte ed esempi coerenti.

Indicazioni e strategie in tal senso sono state fornite, attraverso vari documenti, da parte di organismi internazionali (OMS e FAO) e sono state recepite, fin dall'anno 2005, nei Piani Nazionali della Prevenzione e quindi nei Piani Regionali della Prevenzione della Regione Liguria, oltre che nelle suddette Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica approvate con DGR N. 333 del 20/03/2015. Si richiama peraltro l'Offerta formativa scolastica elaborata da Regione Liguria - A.Li.Sa. in collaborazione con l'Ufficio Regionale Scolastico, approvata per l'anno 2018-2019 con delibera di A.Li.sa n. 148/2018, che permette a docenti e di rimando agli alunni, di accedere a programmi formativi specifici sui temi della salute, ed in particolare, ai temi di educazione alimentare e sani stili di vita, secondo quanto previsto dal vigente Piano Regionale di Prevenzione di cui alle DGR n 730/2015, DGR 10/2016 e DGR 366/2018.

3. Ruoli e Responsabilità.

Nel promuovere sane scelte alimentari nei bambini e nei ragazzi in ambiente scolastico è necessaria l'interazione tra le diverse istituzioni coinvolte, mirate ad integrare le specifiche competenze attraverso interventi multidimensionali che comprendano una componente educativa e ambientale.

L'Azienda sanitaria svolge, attraverso diverse professionalità un'azione di stimolo per favorire l'implementazione di progetti educativo-formativi nel campo della sana alimentazione e della promozione della salute in ambito scolastico. Essa collabora inoltre con le direzioni

scolastiche nell'organizzazione delle offerte alimentari all'interno della scuola e nelle successive verifiche. L'Azienda Sanitaria supporta le pubbliche amministrazioni, attraverso il Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e la Pediatria di Comunità, fornendo eventuale consulenza, collaborando alla predisposizione di capitolati d'appalto per la ristorazione scolastica e per le altre offerte alimentari nella scuola.

Nella fase di predisposizione dei capitolati d'appalto o contratti per la fornitura di pasti scolastici e installazione di distributori automatici, **le Amministrazioni pubbliche e le istituzioni private** giocano un ruolo fondamentale individuando primariamente i requisiti di qualità nell'approvvigionamento di materie prime e le corrette indicazioni per l'offerta di alimenti equilibrati e variati e nutrizionalmente in linea con le indicazioni scientifiche, ministeriali e regionali per la dieta di bambini e ragazzi.

Inoltre, essi mantengono piena responsabilità sull'offerta alimentare scolastica, in caso di diretto affidamento ad aziende del settore, relativamente a servizi di bar/ristoro oppure installazione di distributori automatici di cibi e bevande.

Il documento "Linee Guida per l'educazione Alimentare nella Scuola Italiana" del Ministero dell'Istruzione della Università e della Ricerca del 14/10/2011 evidenzia la responsabilità educativa della **scuola** di ogni ordine e grado nella promozione di sane abitudini alimentari che incrementino nei bambini e nei ragazzi la consapevolezza del rapporto cibo-salute. Tale obiettivo può essere raggiunto inserendo le specifiche tematiche legate all'educazione alimentare nei programmi curriculari, in un contesto scolastico che sia coerente con i messaggi formativi e che abbia una attenzione privilegiata alla distribuzione automatica e ai servizi bar all'interno della scuola, nonché ai comportamenti di docenti e personale scolastico, durante la permanenza negli edifici scolastici e/o contatto con gli alunni. Su questi aspetti giocano un ruolo essenziale la Dirigenza scolastica e gli organi collegiali, ciascuno per le proprie responsabilità, sia nello sviluppo di specifiche attività didattico - formative, sia nella stesura di contratti con fornitori esterni di alimenti e bevande.

Tale processo va inserito nel contesto culturale promosso nell'ambito della suddetta Offerta formativa scolastica regionale attraverso interventi educativi realizzati con i docenti durante tutto il tempo di permanenza degli alunni all'interno dell'edificio e nell'ambito del potenziamento di sinergie fra sanità, scuole e famiglie nella diffusione e nella adozione di comportamenti salutari.

4. Strumenti: Procedura per la concessione del servizio di ristoro mediante installazione e gestione di distributori automatici, disciplinari di gara basati su osservanza degli standard nutrizionali di riferimento.

Affinchè a scuola sia garantita una qualità nutrizionale degli alimenti presenti nei distributori automatici, servizi di ristoro e bar, adeguata agli standard scientifici e di riferimento normativo, è necessario che le scuole pubbliche e private adottino procedure per la concessione del servizio e disciplinari di gara che privilegino tali aspetti, nonché come già detto che sia adottata una politica di educazione alimentare e miglioramento della salute nella scuola attraverso specifici progetti educativi che coinvolgano tutto il personale scolastico e gli alunni sul tema specifico, anche attraverso eventualmente l'ausilio di materiali educativi, messaggi di promozione e pubblicità relativi agli alimenti e bevande diffusi a scuola e rivolti eventualmente anche alle famiglie al fine di una corretta trasmissione del messaggio educativo.

Pertanto in allegato al presente documento vengono indicati gli "Standard nutrizionali relativi ai distributori automatici", che oltre ad avere lo scopo di educare e orientare i consumatori verso scelte alimentari sane dal punto di vista nutrizionale, contengono le raccomandazioni sulla tipologie di alimenti e bevande che possono essere resi disponibili tramite tale modalità di vendita. Inoltre viene fornito un modello di disciplinare base alle scuole per facilitare l'adeguamento in tal senso.

In ogni caso le modalità di aggiudicazione delle forniture, dovranno prevedere criteri basati prevalentemente sulle caratteristiche qualitative e nutrizionali dei prodotti offerti e a parità delle suddette caratteristiche sulla economicità degli stessi. L'eventuale offerta economica prevista a copertura dei costi sostenuti dalla scuola per energia e disponibilità dei locali, dovrà essere individuata su costi presuntivi quantificati a priori dalla scuola e rientrare fra i criteri di aggiudicazione in maniera residuale.

Allegato 1: Standard nutrizionali relativi ai distributori automatici

Allegato 2: Modello di disciplinare per la concessione del servizio di ristoro mediante installazione e gestione di distributori automatici

Allegato 1: Standard nutrizionali relativi ai distributori Automatici

STANDARD NUTRIZIONALI RELATIVI AI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

(L'offerta di tali alimenti andrà prevista, come scelta, anche in caso di bar interni alla scuola)

ALIMENTI E BEVANDE RACCOMANDATI

- 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 per una fascia specifica di persone ad esempio prodotti privi di glutine o per diabetici
- frutta e verdura e altri prodotti e preparati alimentari caratterizzati da proprietà nutrizionali naturali quali: basso contenuto in grassi e densità energetica, elevato apporto di fibra, vitamine, sali minerali e antiossidanti;
- cereali integrali o alimenti che li contengono in percentuale superiore al 50%
- fra le bevande si raccomandano l'acqua e i succhi di frutta con contenuto di frutta pari al 100%
- prodotti a basso contenuto di sodio: apporto non superiore a 0,12 g /100g
- ove possibile: prodotti alimentari freschi e locali, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), prodotti da agricoltura biologica, produzione integrata ed equo solidali, prodotti da produzioni locali (KM 0)

ALIMENTI E BEVANDE DA EVITARE (SCONSIGLIATI)

Sono da evitare prodotti alimentari che contengono:

- grassi trans
- un apporto totale di lipidi superiore a gr.9 per porzione
- oli vegetali (palma e cocco)
- zuccheri semplici aggiunti
- alto contenuto di sodio (superiore a 0,4-0,5 gr /100gr.)
- nitriti e/o nitrati come additivi

Sono da evitare bevande:

- con aggiunta di zuccheri semplici e dolcificanti
- ad alto contenuto di teina, caffeina, taurina e similari

ETICHETTATURA NUTRIZIONALE - PUBBLICITA' - INFORMAZIONE - ESPOSIZIONE

Al fine di educare e orientare i consumatori verso scelte alimentari sane dal punto di vista nutrizionale, oltre a fornire prodotti che riportano l'etichettatura nutrizionale, si dovrà :

- rendere disponibili materiali informativi (poster /opuscoli/ etichette/ banner) nonché elenco ingredienti e caratteristiche nutrizionali dei prodotti offerti, accanto ai distributori automatici
- garantire una presentazione ottimale dei prodotti sopra raccomandati: l'acqua, ad esempio, deve essere posta in posizione a più alto potenziale di vendita e le bevande a più alto contenuto calorico devono essere poste in posizione a più basso potenziale di vendita. Di norma, si intendono a più alto potenziale di vendita le posizioni poste all'altezza degli occhi.

Allegato 2: Modello di Disciplinare per la concessione del servizio di ristoro mediante installazione e gestione di distributori automatici

ART. 1 - OGGETTO DEL DISCIPLINARE

Il presente disciplinare è finalizzato alla concessione di servizio di ristoro mediante l'installazione e la gestione dei distributori automatici di bevande ed alimenti. nelle sedi scolastiche della scuola

.....

I distributori dovranno essere nuovi di fabbricazione e dovranno erogare prodotti che devono corrispondere alle norme vigenti in materia di alimenti e devono essere rigorosamente monodose, con scadenza evidenziata. Deve essere inoltre previsto il servizio Gluten Free (senza glutine) e Allergen free, almeno per 3 categorie di allergeni alimentari fra quelli indicati dal reg. 1169/2011/UE con la fornitura di alcuni prodotti idonei allo scopo, adeguatamente segnalati presso i distributori.

I generi di consumo, che dovranno essere di prima qualità, di rinomanza nazionale o regionale, conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari, dovranno consistere in bevande analcoliche non addizionate di anidride carbonica e altro gas alimentare, bibite, acqua, succhi di frutta, bevande calde da colazione (quali caffè, caffè macchiato, tè, latte, cappuccino, caffè d'orzo, cioccolato e loro varianti), snack dolci o salati preconfezionati a lunga conservazione e prodotti freschi (tramezzini, panini, yogurt, frutta, frutta secca e parmigiano a cubetti), con particolare attenzione, nella farcitura di panini e tramezzini, a che non vengano utilizzate salse tipo maionese o altro.

Tutti i prodotti devono essere confezionati, imballati ed etichettati nel rispetto della normativa vigente in materia. In particolare il confezionamento e l'imballaggio primario devono essere idonei al contatto con gli alimenti; in ogni caso il confezionamento e l'imballaggio devono essere atti a conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto, nonché a proteggere lo stesso da contaminazioni batteriche o di altro genere e devono essere tali da garantire la corretta conservazione anche durante le varie fasi del trasporto e dello stoccaggio, fino all'utilizzo.

ART. 2 - CARATTERISTICHE TECNICHE DEL SERVIZIO

La tipologia del servizio prevede la vendita di prodotti conformi alle caratteristiche di seguito meglio specificate.

Eventuali ulteriori generi, da aggiungere in corso di gestione, nonché il loro prezzo (generi extra) sono concordati tra il gestore e il Consiglio d'Istituto e comunicati all'utenza mediante esposizione di un listino. Il Consiglio d'Istituto ha facoltà di richiedere l'introduzione di determinati generi extra capitolato concordando il prezzo dei medesimi durante la validità del contratto. Ai fini della partecipazione alla presente gara è obbligatorio per gli operatori economici, prima della presentazione delle offerte, prendere visione delle ubicazioni presumibilmente destinate alla installazione dei distributori: per l'effettuazione dei sopralluoghi gli operatori economici contatteranno l'Istituto per concordare data ed ora.

L'Istituto provvede alla pulizia dei locali ove sono installati i distributori ed allo svuotamento dei contenitori dei rifiuti. L'Istituto non è responsabile dei danni subiti dai distributori per atti derivanti da scasso o vandalismo o altro. Nessun costo o prezzo può essere imputato all'Istituto, per nessun motivo. La ditta affidataria non può rivendicare danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di energia elettrica o di acqua interrotte per necessità tecniche o per evento non prevedibile.

Il sopralluogo potrà essere effettuato dal legale rappresentante o da persona debitamente delegata.

L'Amministrazione si riserva, in ogni caso, la facoltà di modificare l'ubicazione dei distributori medesimi in funzione delle necessità organizzative e di sicurezza dell'Istituto scolastico.

La ditta aggiudicataria inoltre, deve programmare gli interventi di carico e di ordinaria manutenzione dei distributori con una periodicità fissata dalla Ditta stessa in rapporto all'orario scolastico.

In caso di chiamata (a mezzo telefono, Mail, PEC o FAX) per guasto o per esaurimento prodotti la Ditta deve intervenire nell'arco delle ore di apertura della scuola.

Ad ogni distributore deve essere associato il nome ed il numero di telefono per l'assistenza tecnica. Eventuali disservizi verranno segnalati alla Ditta aggiudicataria. L'impresa aggiudicataria si impegna a sostituire i prodotti dal distributore, almeno 7 (sette giorni) prima della data di scadenza indicata sul prodotto (anche se indicata solo come "preferibilmente"), ad esclusione dei prodotti con vita utile minore di 8/10 giorni, che comunque dovranno essere sostituiti entro la scadenza.

L'impresa aggiudicataria, alla data di inizio del servizio dovrà consegnare il proprio manuale H.A.C.C.P. (Piano di Prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti), ed altre certificazioni di cui detiene l'assegnazione tra quelle indicate nella seguente tabella:

TABELLA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO QUALITÀ AZIENDA (max 10 punti)

	QUALITÀ AZIENDALE	SUDDIVISIONE PUNTEGGIO (Tot max 10 punti)
A	Adesione alla Carta dei Servizi della CONFIDA (1p) Possesso certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 o successiva (1p) Controllo gestione qualità del servizio: tempi di intervento per eventuali problematiche entro 4 ore (1p)	Da 0 a 3 punti
B	Partecipazione diretta a progetti per il benessere nutrizionale promossi da enti istituzionali o da Aziende sanitarie (1 p per progetto fino ad un massimo di 2)	Da 0 a 2 punti

C	Referenze di affidabilità del servizio attestate da altri istituti o istituzioni pubbliche in ambito regionale (max 2)	Da 0 a 2 punti
D	Riconoscimento di certificazioni solo se assegnate alla sede operativa : TQS (2 p) - certificazione ambientale di prodotto (distributore automatico per risparmio energetico e rumorosità - marchio ECOLABEL o similari (1 p).	Da 0 a 3 punti

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria, nel corso del contratto, sostituisca o introduca in commercio nuovi distributori con caratteristiche migliorative, la medesima, ove dovesse procedere per motivate ragioni alla sostituzione di distributori presenti nei locali della scuola, si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi, i nuovi modelli in luogo di quelli installati, previa autorizzazione della scuola.

Le Scuola si riserva inoltre la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti qualora, non rispondano agli standard qualitativi indicati nel successivo art.4

La Ditta aggiudicataria dovrà produrre, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, una lista dei prodotti che non ha indicato tra quelli presentati per concorrere all'attribuzione del punteggio dei prezzi, specificando la marca e allegando le relative schede tecniche.

La ditta aggiudicataria dovrà mantenere i distributori automatici in efficiente stato di funzionamento, ossia revisione generale, controllo e messa a punto, eventuali riparazioni o sostituzioni delle parti usurate o che presentino malfunzionamenti. Gli interventi di manutenzione preventiva e correttiva saranno eseguiti periodicamente, con frequenza adeguata, su tutti i distributori installati.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere eseguiti da personale specializzato, in possesso di competenze tecniche adeguate alle attività da svolgere.

I distributori che, nonostante gli interventi di manutenzione, presentassero frequenti fermi o disfunzioni, dovranno essere sostituiti dalla Ditta entro cinque giorni lavorativi.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare alla scuola, prima dell'inizio del servizio, i nominativi del personale addetto ai rifornimenti ed alla manutenzione dei distributori automatici, nonché dei mezzi autorizzati al trasporto dei prodotti. E' fatto obbligo al personale addetto al servizio di portare ben visibile una tessera di riconoscimento contenente l'indicazione delle generalità della Ditta, il nominativo e la foto del dipendente, al fine di un'agevole identificazione da parte dell'utenza e di mantenere un comportamento irreprensibile e consono alla funzione svolta.

La scuola è sollevata da qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'esecuzione del servizio; pertanto la Ditta aggiudicataria si obbliga alla completa ottemperanza di tutte le vigenti disposizioni legislative e dei regolamenti riguardanti l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei propri dipendenti addetti ai lavori sopraccitati e della legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro, assumendone la piena responsabilità anche in caso di inadempienza.

Tutto il personale adibito al trasporto e distribuzione dei prodotti deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti, secondo la normativa vigente, ed in particolare:

- Igiene degli alimenti e della nutrizione
- Merceologia degli alimenti

- Controllo di qualità

ART. 3 - CARATTERISTICHE TECNICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

I distributori automatici potranno essere singoli o combinati e dovranno essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine, antinfortunistiche e di prevenzione incendi, rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge e rispettare altresì la norma CEI 61-6 - Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita.

I distributori automatici devono essere dotati di omologazione sanitaria, rispondere alle vigenti disposizioni antinfortunistiche e funzionare con corrente 220 V 50 Hz e dovranno operare in corrente continua da 24 V.

I distributori di bevande calde, dovranno essere automatizzati per erogare le bevande complete di zucchero, bicchiere e palettina. Dovranno essere predisposti per erogare diversi tipi di bevande con possibilità di opzione almeno tra amare, dolci o molto dolci.

I distributori di alimenti dovranno avere una capienza di almeno 40 prodotti ad una temperatura di + 3° C (con variazione massima di +/- 1,5 gradi centigradi).

La ditta dovrà installare, ove non vi fossero, a monte delle macchine distributrici, un interruttore magnetico-termico differenziale ad alta sensibilità sulla linea di alimentazione elettrica ed un rubinetto di arresto sulla linea di alimentazione idrica. Gli impianti e le eventuali modifiche dovranno essere eseguite da personale abilitato e in grado di rilasciare regolare certificazione come da normativa vigente. I distributori dovranno avere caratteristiche tecniche a norma con le vigenti disposizioni in materia d'igiene, di sicurezza ed antinfortunistica. Dovranno possedere la necessaria omologazione sanitaria secondo quanto indicato nelle vigenti disposizioni normative e regolamentari.

E' richiesta l'installazione di distributori di nuova costruzione non anteriore al 1- 01- 2015, di ultima generazione con basso consumo energetico.

Le macchine devono essere in grado di erogare i prodotti anche con sistemi alternativi alla moneta contante (tessere, chiavi elettroniche ricaricabili dall'utente o congegni simili) che dovranno essere forniti e distribuiti dalla Ditta stessa. Detto supporto magnetico ove non fosse possibile l'uso in comodato gratuito non potrà avere un costo cauzionale superiore a 2 euro cadauno;

Ogni distributore dovrà:

- Essere conforme, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia;
- essere muniti di sistema di pagamento a moneta e a chiavetta/card;
- consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde;
- essere munito di gettoniera che accetti qualsiasi tipo di moneta (da 0,05 centesimi a 2 euro);
- erogare il resto in moneta;
- segnalare chiaramente l'eventuale assenza di moneta per il resto;
- segnalare chiaramente l'eventuale indisponibilità del prodotto;
- riportare con targhetta indelebile o con altro mezzo idoneo, il nominativo e la ragione sociale della ditta concessionaria del servizio ed i propri recapiti.
- Avere il dispositivo esterno di erogazione non sottoposto a contaminazioni;
- Essere di facile pulizia e disinfettabile sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti.

TABELLA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO QUALITÀ IMPIANTI (max 10 punti)

VALUTAZIONE CARATTERISTICHE DISTRIBUTORI, ASSISTENZA E INNOVAZIONE	PUNTEGGIO max 10
Anno di fabbricazione e immissione sul mercato non inferiore al 1-01-2016 (1 p)	0 - 1
Tipologia di distributori automatici e loro descrizione: ECO compatibili o refrigerati, a basso dispendio energetico, di ultima generazione. (1 p) dotati di elenco dettagliato dei prodotti: prezzo, marca, tipo ingredienti, tipo confezionamento, scadenza ecc.(1p)	0 - 2
Progettazione e allestimento di uno spazio circostante relativo a due punti di erogazione, con banner e materiale informativo finalizzato ad una sana alimentazione (il punteggio sarà assegnato in base alla qualità del progetto e dell'allestimento: progetti per l'educazione nutrizionale a livello ministeriale o promossi in collaborazione con aziende ospedaliere(1p); materiale informativo per una corretta alimentazione affisso sui distributori (1p); miglior allestimento di 2 piccole aree con banner informativi sui corretti stili alimentari, su come orientarsi per una scelta di cibi sani ed un apporto equilibrato di calorie, ecc. (1p)	0 - 3
Dotazione di bicchieri e palette biodegradabili (1p); compostabili (1p)	0 - 2

4) - FORNITURA E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

La scelta dei 26 prodotti alimentari(divisi per 4 fasce: 8 di fascia 1, 8 di fascia 2, 2 di fascia 3, 8 di fascia 4), è ispirata a precise caratteristiche nutrizionali, ed è stata estrapolata per poter proporre nell'ambito di un progetto regionale rivolto alle scuole superiori, un modo gradevole atto a incentivare un sano stile alimentare.

La scelta di prodotti, a ridotto impatto energetico, risulta in linea con i parametri stabiliti dalle Linee Guida nazionali: apporto calorico per porzione inferiore alle 150 kcal, meno del 5% di grassi (al massimo 1,5 grammi di grassi saturi), ridotto contenuto di zuccheri semplici e di sale con lo scopo di fornire una sana e corretta alimentazione agli studenti in tutti i momenti della giornata attraverso l'utilizzo dei distributori automatici.

L'elenco dei 26 prodotti (divisi per 4 fasce: 8 di fascia 1, 8 di fascia 2, 2 di fascia 3, 8 di fascia 4.) liberamente proposti dalle aziende dovranno attenersi a tali principi dettagliati nello specifico nel presente paragrafo e sintetizzata nella tabella

Criteri di carattere generale :

Non devono essere erogate bevande gassate e devono essere disponibili alimenti a basso contenuto di sodio, gluten free ed allergen free (almeno per 3 categorie di allergeni alimentari fra quelli indicati dal reg. 1169/2011/UE con la fornitura di alcuni prodotti idonei allo scopo, adeguatamente segnalati.).

Gli alimenti erogati dovranno essere, a pena di esclusione dalla gara, tutti di prima qualità, di primaria marca a rilevanza nazionale, e comprendere almeno uno di provenienza regionale.

I prodotti monoporzione proposti devono avere un contenuto calorico non superiore a 150 Kcal e un contenuto in grassi non superiore a 5 g/porzione.

Si richiedono prodotti che contengono negli ingredienti olio extravergine di oliva, di mais, di girasole evitando grassi idrogenati e parzialmente idrogenati, oli vegetali generici non specificati in etichetta, olio di cocco, olio di palma, ecc.

CRITERI DI CARATTERE SPECIFICO PER TIPOLOGIA DI ALIMENTI DA INSERIRE NEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI:

1. FRUTTA

- frutta fresca/macedonie di frutta fresca con una shelf - life max di 10 giorni (es. vaschette di frutta fresca tagliata a pezzi pronte all'uso) senza aggiunta di zucchero
- frutta disidratata senza aggiunta di zucchero
- mousse di frutta senza aggiunta di zucchero
- succhi di frutta senza zuccheri aggiunti
- barrette di frutta al 100 %

2. CEREALI

- pane comune e integrale in porzioni da 30–50 g senza sale o a basso contenuto di sale
- fette biscottate integrali
- cracker/cracker integrali
- gallette di riso o di mais
- biscotti privi di farcitura, con contenuto calorico per porzione non superiore alle 150 Kcal, con grassi non superiori a 5 g/porzione e senza grassi vegetali raffinati e grassi idrogenati
- popcorn con basso contenuto di sale
- barrette di cereali e/o frutta secca

3. MERENDINE DA FORNO

- tabella nutrizionale riportata sulla confezione
- porzione con apporto calorico non superiore alle 150 Kcal
- contenuto di grassi saturi non superiore a 5 g/porzione
- assenza di grassi vegetali e grassi idrogenati
- prodotti semplici (es. crostate di frutta)
- Basso contenuto di sale

4. YOGURT

- ☐ senza zucchero
- ☐ yogurt intero o parzialmente scremato alla frutta e ai cereali
- ☐ yogurt senza lattosio

5. GELATO

- ricoperti alla frutta, coppette, biscotto, cornetto . 80-90 g max per porzione a contenuto calorico non superiore a 150 Kcal, grassi non superiori a 5 g/porzione e assenza di grassi vegetali idrogenati e raffinati

6. BEVANDE

- acqua naturale e effervescente naturale, succhi di frutta e spremute senza zuccheri aggiunti, latte parzialmente scremato

Da proporre oltre agli alimenti descritti in tabella almeno:

- 1 Prodotto dietetico (snack dolce /salato)
- 1 Prodotto per diabetici (snack dolce /salato)
- 1 Prodotto per celiaci (snack dolce/salato) presenti nel prontuario AIC
- 1 prodotto senza conservanti / additivi
- Altri 2 prodotti allergen free

Nell'ambito dei prodotti forniti sarà valutato preferenziale l'origine

Prezzi, qualità e grammature

Le macchine distributrici dovranno consentire l'erogazione di prodotti di qualità come sotto riportato:

BEVANDE CALDE

- ☑ caffè: prima scelta con miscela 100% arabica ; caffè: 70% arabica con 30% robusta, macinato all'istante e con grammatura non inferiore a gr. 8 di prodotto per ogni erogazione;
- ☑ caffè decaffeinato: gr. 1,8 (con contenuto di caffeina non superiore allo 0,10%);
- ☑ caffè d'orzo: gr. 5 min;
- ☑ latte: min. gr. 16 di latte in polvere cad. erogazione;
- ☑ latte macchiato: gr. 10 di latte in polvere e gr. 5 di caffè;
- ☑ cappuccino: almeno gr. 8 di latte in polvere e gr. 6 di caffè;
- ☑ cappuccino d'orzo: gr. 5 di latte in polvere e gr. 2.2. di orzo;
- ☑ tè: gr. 14 di the in polvere cad. erogazione;
- ☑ cioccolata: almeno gr. 25 di miscela di cioccolato in polvere di cacao cad. erogazione;
- ☑ Cioccolato al latte: 25 + 3gr. min
- ☑ Cioccolato caffè latte: 25+8+3gr. min
- ☑ Caffè al ginseng: gr. 5 min

BEVANDE FREDDI:

- ☑ Acqua minerale naturale e effervescente naturale: in PET da 50 cl cad.;
- Acqua: naturale e effervescente naturale devono avere sali minerali non superiore a 50mg/l e residuo fisso non superiore a 30mg/l
- ☑ **Succhi di frutta:** senza zuccheri e senza dolcificanti aggiunti con almeno il 70% di frutta, in PET, tetrapak o blister con contenuto minimo da 200 ml;
- ☑ The alla pesca o limone: PET, tetrapak o blister con contenuto minimo da 33 cl;
- ☑ Succo di frutta tetrapak (contenuto minimo 70% frutta) 200 ml

YOGURT : intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali, yogurt da bere con fermenti probiotici.

SNACK DOLCI E SALATI: dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), pane con l'uvetta, con grassi aggiunti esclusivamente a base, di burro, olio di oliva extravergine o di olio monoseme: di arachide, di mais o di girasole.
Tramezzino confezionato in atmosfera protetta, con farciture varie senza polifosfati, da almeno 40 gr.
esempio: prosciutto crudo/ prosciutto crudo, tonno/ prosciutto crudo e formaggio/ prosciutto cotto e formaggio/ ecc; Panino confezionato in atmosfera con farciture varie da almeno 40 gr.: prosciutto crudo/prosciutto cotto/salame, ecc.
Crackers non salati in superficie e con grassi aggiunti a base di olio di oliva extravergine o di olio monoseme: di arachide, di mais o di girasole.

Esenzione da grassi vegetali aggiunti: sono da proporre solo prodotti che contengono negli ingredienti:

- ☐ olio extra vergine di oliva;
- ☐ olio monoseme di arachide, di mais o di girasole;

(evitando i grassi di cocco e di palma spesso mascherati con la dicitura grassi vegetali all'interno degli ingredienti nell'etichettatura).

Tutti i prodotti confezionati dovranno avere l'etichettatura nutrizionale per permettere al consumatore di essere correttamente informato sui principali nutrienti.

ALIMENTI E BEVANDE INDESIDERATE

Sono indesiderati prodotti alimentari che contengono:

- grassi trans
- un apporto totale di lipidi superiore a gr.9 per porzione
- oli vegetali (palma e cocco)
- zuccheri semplici aggiunti
- alto contenuto di sodio (superiore a 0,4-0,5 gr /100gr.)
- nitriti e/o nitrati come additivi
- derivanti da OGM
- bevande con aggiunta di zuccheri semplici e dolcificanti
- bevande ad alto contenuto di teina, caffeina, taurina e similari
- bevande gassate/ alcoliche

*Sono graditi i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, i prodotti di provenienza regionale/ nazionale, prodotti **DOP** (denominazione di origine protetta) e **IGP** (indicazione geografica protetta) e i prodotti provenienti da **agricoltura biologica** (in conformità al Regolamento CEE n.91/2092 e successive modifiche ed integrazione), offrendo la possibilità di scegliere prodotti equo e solidali e prodotti destinati ad un pubblico specifico (es. prodotti gluten free) o adatti ad una alimentazione particolare (ad esempio per celiaci, diabetici, allergici) .*

Specifiche tecniche e caratteristiche dei prodotti specifici

ETICHETTATURA NUTRIZIONALE - PUBBLICITA' - INFORMAZIONE - ESPOSIZIONE

Al fine di educare e orientare i consumatori verso scelte alimentari sane dal punto di vista nutrizionale, oltre a fornire prodotti che riportano l'etichettatura nutrizionale, si dovrà - rendere disponibili, , accanto o applicati ai distributori automatici, materiali informativi (poster /opuscoli/ etichette/ banner) nonché elenco ingredienti e caratteristiche nutrizionali dei prodotti freschi, a miglior contenuto nutrizionale e sulle scelte nutrizionali corrette rispetto ai prodotti maggiormente aderenti alle presenti linee guida nonché agli Indirizzi nazionali/regionali per la ristorazione scolastica.

I prodotti presentati nell'allegato sottostante dovranno essere sempre presenti simultaneamente nei distributori. Per i restanti prodotti rientranti comunque nelle caratteristiche nutrizionali sopra indicate, potrà essere applicata una rotazione concordata con l'amministrazione.

La presentazione di prodotti indesiderati comporterà l'esclusione dalla gara.

CONTROLLO E QUALITA' DEL SERVIZIO

E' facoltà dell'Istituto, in qualsiasi momento e con le modalità che si riterranno più opportune, effettuare controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali.

TABELLA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO AI 26 PRODOTTI PROPOSTI DALL'AZIENDA 40 PUNTI

QUALITÀ PRODOTTI		
Frutta e verdura: per favorire il consumo, si raccomanda di curare la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento,	1. FRUTTA/VERDURA • frutta fresca/macedonie di frutta fresca con una shelf - life max di 10 giorni (es. vaschette di frutta fresca e o verdura tagliata a pezzi in porzioni di	Da 0 a 6 Punteggio da graduare in base agli indicatori della tabella 1 e al numero e alla

quanto sono previste in forma mista). La scelta dovrà essere preferibilmente nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale. Per favorire il consumo e la commercializzazione preferire i prodotti conservati in atmosfera modificata. Merendine e Dolci: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), pane con l'uvetta, con grassi aggiunti a base di olio di oliva extravergine o di olio monosemie (arachide, mais o girasole). Grassi vegetali aggiunti: sono da proporre solo i prodotti che contengono negli ingredienti: olio extra vergine di oliva; olio monoseme di arachide, di mais o di girasole (sono da escludere quindi i grassi di cocco e di palma spesso mascherati con la dicitura grassi vegetali all'interno degli ingredienti nell'etichettatura). Formaggio: scegliere i formaggi DOP, utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi. Prosciutto: scegliere i prodotti DOP o IGP. Utilizzare prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia. Prodotti da forno: preferire i crackers non salati in superficie e con grassi aggiunti a base di olio di oliva extravergine o di olio monoseme (arachide, mais o girasole). Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali. Succhi di frutta: Utilizzare i succhi di frutta senza zuccheri aggiunti con almeno il 70% di frutta.	pronte all'uso) senza aggiunta di zucchero (max 2p) • frutta disidratata senza aggiunta di zucchero (0-1p) • mousse di frutta senza aggiunta di zucchero (0-1p) • succhi di frutta al 100 % senza zuccheri aggiunti (0-2p) 2. CEREALI • pane comune e integrale in porzioni da 30–50 g senza sale o a basso contenuto di sale o fette biscottate integrali (0-1p) • cracker/cracker integrali o gallette di riso o di mais (0-1p) • biscotti privi di farcitura, con contenuto calorico per porzione non superiore alle 150 –200 Kcal, con grassi non superiori a 5 g/porzione e senza grassi vegetali raffinati e grassi idrogenati o barrette di cereali e/o frutta secca (0-2 p) 3. MERENDINE/Tramezzini ecc. • prodotti semplici (es. crostatine di frutta) porzione con apporto calorico non superiore alle 150 –200 Kcal con contenuto di grassi saturi non superiore a 5 g/porzione assenza di grassi vegetali e grassi idrogenati (0-1 p a tipo per max 4) 4. YOGURT • yogurt intero o parzialmente scremato alla frutta e ai cereali (max 2p) 5. GELATO • ricoperti alla frutta (1p), • coppette, biscotto, cornetto (max	frequenza delle tipologie di prodotti presenti simultaneamente nei distributori Da 0 a 6 Punteggio da graduare in base agli indicatori della tabella 1 al numero e alla frequenza delle tipologie di prodotti presenti simultaneamente nei distributori Da 0 a 4 Punteggio da graduare in base agli indicatori della tabella 1, al numero e alla frequenza delle tipologie di prodotti presenti simultaneamente nei distributori Da 0 a 2 Punteggio da graduare in base agli indicatori della tabella 1, al numero e alla frequenza delle tipologie di prodotti presenti simultaneamente nei distributori Da 0 a 4
---	---	---

	3p) ; 80-90 g max per porzione con contenuto calorico non superiore a 150 Kcal e grassi non superiori a 5 g/porzione assenza di grassi vegetali idrogenati e raffinati 6. BEVANDE • miscela caffè certificata CSQA(1p) • utilizzo zucchero integrale o di canna (1 p) • acqua naturale e effervescente naturale di recente imbottigliamento: non superiore a 1 mese (1 p) • succhi di frutta e spremute 100% (da 0 a 2p), latte uth proveniente da allevamenti	Punteggio da graduare in base agli indicatori di preferenze soddisfatti, al numero e alla frequenza delle tipologie di prodotti presenti simultaneamente nei distributori Da 0 a 6 Punteggio da graduare in base agli indicatori di preferenze soddisfatti, al numero e alla frequenza delle tipologie di prodotti presenti simultaneamente nei distributori
Certificazioni aggiuntive relative alla qualità dei prodotti erogati		0 - 2 punti
Utilizzo di prodotti DOP o IGP o di prodotti biologici, del commercio equo e solidale,		Da 0 a 4 punti Punteggio da graduare in base al numero e alla frequenza delle tipologie di prodotti presenti simultaneamente nei distributori
Utilizzo dei prodotti di provenienza regionale/nazionale		Da 0 a 2 punti
Prodotti a basso contenuto di additivi/sodio		Da 0 a 4 punti
Utilizzo di prodotti destinati ad un pubblico specifico (es.: prodotti gluten free, prodotti per diabetici, prodotti senza lattosio, ecc.)		Da 0 a 6 punti Punteggio da graduare in base al numero e alla frequenza delle tipologie di prodotti presenti simultaneamente nei distributori
Materiale informativo/segnaletico sui prodotti nutrizionalmente		Da 0 a 4 punti

maggiormente aderenti alle linee guida		
--	--	--

ART. 5 - LISTINO PREZZI IN MONETA E CHIAVE/CARD DEI PRODOTTI

I prezzi applicati, dovranno essere evidenziati nei distributori, in corrispondenza della bevanda o dell'alimento fornito.

I prezzi offerti resteranno invariati per l'intera durata della concessione salvo richiesta da avanzare all'amministrazione scolastica, idoneamente documentata, finalizzata alla valutazione di aumento da applicare entro il 10% a causa dell'aumento comprovato dei costi dei prodotti. Tale richiesta non potrà comunque essere formulata entro i primi 24 mesi dalla decorrenza del contratto.

Art. 6 MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio verrà aggiudicato secondo criteri sia di economicità che di qualità come previsto l'art.95 Legge 50/2016.

Pertanto i criteri i aggiudicazione mediante punteggio saranno i seguenti:

1) qualità servizio, impianti e prodotti: punti 90 così suddivisi:

10 punti per la qualità del servizio

10 punti per le caratteristiche tecniche dei distributori

50 punti per le caratteristiche qualitative, nutrizionali dei prodotti da erogare su proposta dell'azienda.

Le bevande e gli alimenti confezionati in numero non superiore a 26 dovranno essere: 8 di fascia 1, 8 di fascia 2, 2 di fascia 3, 8 di fascia 4. **I prodotti dovranno essere presentati in apposito elenco sottoscritto e corredato delle relative schede tecniche.**

20 punti per l'economicità dei 26 prodotti proposti dalla scuola

Tabella da inserire

Prodotto	Prezzo offerto con pag. moneta a	Prezzo euro in di vendita a moneta (Valore di riferimento indicativo nel 20...)	Prezzo offerto con pag. chiave/card a	Prezzo euro in di vendita a chiave/card (Valore di riferimento indicativo nel 20....)	Fascia
Caffè, miscela bar prima scelta 100% arabica min. 3 gr. Erog Caffè decaffeinato gr. 1,8 (con contenuto di caffeina non superiore allo 0,10%);					1
Caffè, miscela prima scelta min. 70% arabica gr. 8 erog; cappuccinno almeno gr. 8 di latte in polvere e gr. 6 di caffè; caffè d'orzo min 5 gr.					1
Cioccolata min 25 gr di miscela polvere di cacao prima qualità; latte min 6 gr. di latte in polvere; tè min 14 gr. thè in polvere;					1
Acqua naturale, in PET 50 cl. Sali minerali non					2

superiore a 50mg/l e residuo fisso non superiore a 30mg/l					
acqua effervescente naturale in PET 50 cl. ali minerali non superiore a 50mg/l e residuo fisso non superiore a 30mg/l					
premuta di frutta gusti ari 100% Spremuta Arancia ssa 20cl					2
ucco di mela 20cl					
freddo Tè deteinato cl alla pesca isola					2
occhi di frutta Pet 20 cl					2
ettare di pera 20cl					
ulla Fragole e Mirtilli G. 0					
cedonia di frutta di agione G. 130 frutta					3
gurt 200 gr. da bere agola/Banana senza osio 200g					3
ackers Riso G. 25 o S/Glutine					4
ackers Riso e Mais					
rette G. 21,5 ccolato Fondente					4
retta cer.mela albic. 20 s/lattosio					
lillo Rosso G. 21,5					
migiano-Reggiano20					4
cotti snack di frutta					4
er cacao g. 45 icchero					
ck Grancer. . Mirtilli Rossi G. 30					

Il punteggio massimo pari a 20 punti verrà assegnato in base alla seguente formula:
la somma più bassa dei prezzi offerti da una delle ditte concorrenti intesa come media tra la colonna dei
prezzi offerti a moneta e quella dei prezzi offerti a chiavetta/card (A) moltiplicata per il punteggio
massimo (20) diviso per la somma dei prezzi di ciascuna ditta (B,B1,B2, ecc..)

$$= A \times 20 : B \text{ (B1, B2, ecc..)}$$

2) Contributo (max 10 punti)

Relativamente al contributo offerto alla scuola verrà assegnato il massimo di 10 punti alla migliore
offerta: $(\text{punteggio } x) = 10 \times \text{offerta avanzata} / \text{migliore offerta}$ in riferimento alla copertura dei costi
presunti sostenuti dalla scuola per consentire l'erogazione del servizio, pari a euro.....