



# ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE MAGRINI MARCHETTI

Liceo Scientifico Istituto Tecnico settori Economico e Tecnologico

33013 GEMONA DEL FRIULI (UD) via Praviolai, 18 tel. 0432/981436 fax 0432/970373

codice scuola UDIS01800D

codice fiscale 94134560302

[www.isismagrinimarchetti.it](http://www.isismagrinimarchetti.it)

[udis01800d@istruzione.it](mailto:udis01800d@istruzione.it)

[udis01800d@pec.istruzione.it](mailto:udis01800d@pec.istruzione.it)

## ALLEGATO A) all'ALLEGATO 4.1 al Disciplinare di gara Criteri di Valutazione dell'Offerta Tecnico-Qualitativa

### Parametri tecnico qualitativi relativi al Codice di Autodisciplina del Settore DISCIPLINARE TQS VENDING

#### DENOMINAZIONE

TQS Vending (Top Quality Standard) è la certificazione di gruppo specifica per il Settore del Vending che permette agli enti pubblici, aziende private e soprattutto al consumatore di valutare la qualità del servizio offerto tramite il distributore automatico

Il marchio TQS Vending certifica che l'azienda titolare del distributore automatico ha posto la propria attenzione sul rispetto di una serie di parametri e di uno standard di servizio che garantiscono la sicurezza igienico sanitaria nell'interesse dei propri clienti e delle loro aspettative.

Il TQS Vending è un progetto promosso da CONFIDA – Associazione Italiana della Distribuzione Automatica e realizzato da Venditalia Servizi Srl con la collaborazione di CSQA Certificazioni Srl, ente di certificazione specializzato nel settore agroalimentare.

Il marchio TQS Vending è stato inserito nel "database" contenente i marchi di qualità dei servizi oggi esistenti nel nostro Paese redatto dal Ministero dello Sviluppo Economico - in applicazione del Decreto legislativo 25 marzo 2010, n. 59, che recepisce la "Direttiva servizi". Obiettivo del "database" è mettere a disposizione dei consumatori e delle imprese le schede informative di "Marchi di Qualità" (nel nostro caso: "TQS Vending") per orientare le proprie scelte verso servizi di qualità e di tutela.

#### PREREQUISITI NORMATIVI

- MAIA - Viene certificata l'applicazione dell'autocontrollo dell'igiene aziendale, predisponendo adeguati piani di controllo, secondo quanto prescritto nel proprio manuale aziendale (MAIA).
- Controlli Haccp - L'impresa garantisce il rispetto delle norme di corretta prassi igienica in ottemperanza al Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- VR – L'azienda garantisce il rispetto dei requisiti di sicurezza secondo quanto stabilito dal D.Lgs. 81/2008; certifica di aver provveduto alla valutazione dei rischi per la salute e la sicurezza ed alla eliminazione dei rischi in relazione alle conoscenze acquisite e di avere correttamente redatto il Documento di Valutazione dei Rischi
- Autorizzazioni Sanitarie – L'azienda dichiara di possedere le autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa:
  - Certificato prevenzione incendi – L'azienda dichiara di avere Certificati di prevenzione incendi quando necessari.
  - Etichettatura - L'impresa certifica che i prodotti somministrati rispondono ai requisiti di etichettatura di cui al D. Lgs 109/92. La certificazione riguarda il corretto impiego della denominazione di vendita dei prodotti; la specificazione dell'elenco degli ingredienti e l'apposizione di adeguata etichetta su ogni distributore automatico sulla quale sia riportata la ragione sociale e la sede dell'impresa di gestione
  - Schede tecniche prodotto - I prodotti acquistati sono accompagnati da adeguate schede tecniche e secondo precisi capitolati di fornitura e dal certificato di applicazione HACCP da parte dei fornitori dei prodotti alimentari
  -

## STANDARD DI SERVIZIO

- 1 - **Attenzione alle esigenze ed aspettative dei clienti e impegno costante al miglioramento** - Obbligo di rilevazione della Customer satisfaction
- 2 - **Professionalità e correttezza del personale e del servizio clienti**
  - I dipendenti sono tenuti ad avere una divisa o un abbigliamento identificativo
  - I dipendenti sono tenuti ad utilizzare i necessari DPI
  - I Furgoni devono essere dedicati
  - Obbligo formazione continua
  - corsi obbligatori HACCP e aggiornamento con frequenza almeno biennale
- 3 - **Affidabilità e regolarità del servizio**
  - L'attività degli operatori deve essere soggetta a programmazione
  - La manutenzione preventiva deve essere programmata e coerentemente attuata
- 4 - **Assistenza tecnica tempestiva**
  - Intervento garantito entro le 8 ore lavorative dalla segnalazione nel 95% dei casi di fermo macchina
- 5 - **Garanzia di pulizia e igiene dei DA**
  - Devono essere detenute in azienda tutte le schede tecniche dei prodotti detergenti per garantire sempre il corretto utilizzo
  - Deve essere prevista e correttamente applicata la procedura di pulizia e sanificazione dei distributori
  - Deve essere effettuata annualmente la verifica sulla conformità in termini di pulizia su un minimo del 5% dei D.A. tradizionali installati
  - Devono essere eseguiti controlli microbiologici (CBT, coliformi, stafilococchi, muffe) su almeno 2 forniture/anno di prodotto fresco
  - I distributori del prodotto fresco devono essere omologati per la vendita di questo tipo di prodotto
- 6 - **Facilità di utilizzo dei Distributori Automatici tradizionali**

Presenza di istruzioni d'uso sui D.A. che ne facilitino il corretto utilizzo
- 7 - **Efficienza dei sistemi di pagamento**

I Distributori installati nei posti aperti al pubblico devono essere muniti di rendiresto

## IL MARCHIO

Le aziende che hanno ottenuto la Certificazione TQS Vending possono apporre il Marchio identificativo sui distributori installati e utilizzarlo sulla propria Carta intestata o su altre dotazioni aziendali (es: furgoni, insegne, ecc).

Sul sito <http://tqs-vending.it/> è presente l'elenco aggiornato delle Aziende con Certificazione TQS Vending.

<p><b>N.B.</b> Per l'assegnazione del punteggio di cui al punto 4.1.) dell'Allegato 4.1 al Disciplinare di gara, l'impresa concorrente dovrà dimostrare di aver adottato il Codice di Autodisciplina del Settore esibendo il certificato Top Quality Standard "TQS-Vending", ad essa rilasciato da apposito ente terzo certificatore autorizzato secondo la normativa vigente.</p>
--

## ALLEGATO B) all'ALLEGATO 4.1 al Disciplinare di gara

### Criteri di Valutazione dell'Offerta Tecnico-Qualitativa

#### Parametri qualitativi oggettivi per il Caffè Liofilizzato e Solubile

##### CHIMICO FISICI:

Umidità:	5% max
Ceneri:	12% max
Caffeina:	2,3% min

##### MICROBIOLOGIA:

Conta Totale	< 10.000 ufc/g
Lieviti e muffe	< 100 ufc/g
Coliformi	< 10/ ufcg
Salmonella	assente/25 g

##### PARAMETRI VALIDI SIA PER CLASSICO CHE PER SOLUBILE:

- UMIDITA < 5 % (PER LEGGE LA SOSTANZA SECCA TOTALE DEVE ESSERE > 95%)
- OCRATOSSINA A < 10 ppb (come da regolamento CE 1881/2006 e succ.)il limite è più alto di quello del caffè torrefatto e macinato perchè più concentrato
- PESTICIDI come da reg.CE 396/2005 e successive modifiche
- PARAMETRI MICROBIOLOGICI (sono parametri stabiliti internamente): CBT (< 10000 ufc/g), ENTEROBATTERIACEAE (< 100 ufc/g), LIEVITI E MUFFE (< 100 ufc/g), SALMONELLA (assente/25 g)

##### PARAMETRI VALIDI SOLAMENTE PER IL CAFFE' CLASSICO:

- CAFFEINA: 2,3% MIN. (Parametro interno in quanto non ci sono limiti di legge);

##### PARAMETRI VALIDI SOLAMENTE PER IL CAFFE' DECAFFEINATO:

- CAFFEINA: < 0,3 % il limite è più alto di quello del caffè torrefatto e macinato perché più concentrato
- RESIDUI DI SOLVENTI (per l'estrazione della caffeina): come da dir..2009/32/CE (diclorometano: 2 ppm; acetato d'etile: buone pratiche di lavorazione) **CHIMICO FISICI:**

Umidità:	5% max	STUFA 2g /2h /95°C
Ceneri:	12% max	GRAVIMETRICO
Caffeina:	2,3% min.	HPLC-UV
per il decaffeinato:	max 0,3%	HPLC-UV

##### MICROBIOLOGIA:

Conta Totale	< 10.000 ufc/g	PIASTRA o PETRIFILM
Lieviti e muffe	< 100 ufc/g	PIASTRA
Enterobatteri	< 10/g	VRBG PIASTRA
Salmonella:	assente/25 g	PIASTRA

##### CONTAMINANTI:

Cadmio:	50 ppb max	GF-AAS
Aflatossina B1:	2 ppb max	HPLC
Aflatossine BG:	4 ppb max	HPLC

Il rispetto di tali parametri dovrà essere comprovato mediante apposite schede tecniche di prodotto rilasciate dai rispettivi produttori.

## ALLEGATO C)

### ELEMENTI DI VALUTAZIONE TECNICO – QUALITATIVA

70 punti complessivi

#### 1. QUALITÀ DEGLI IMPIANTI E DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE

punti 10 max

##### 1.1 Anno di costruzione

punti 5 max

Parametri:

- 0-12	mesi dalla data di presentazione dell'offerta	punti 5
- 13-24	mesi dalla data di presentazione dell'offerta	punti 3
- 25-48	mesi dalla data di presentazione dell'offerta	punti 1
- Oltre 48	mesi dalla data di presentazione dell'offerta	punti 0

**N.B.** L'anno di costruzione dovrà essere dichiarato **come da Allegato D)** e comprovato, a pena di decadenza, prima dell'avvio del servizio, mediante apposite dichiarazioni rilasciate dal costruttore dei distributori automatici. Tutti i distributori proposti dovranno rientrare in una sola delle fasce previste. In caso contrario, il punteggio assegnato sarà quello riferito alla fascia più bassa.

\*

##### 1.2 Caratteristiche specifiche dei distributori e innovazione tecnologica degli impianti:

punti 5 max

Parametri:

- Offerta che prevede tutti i distributori automatici in "Classe A" o superiore (al momento disponibile solo per i D.A. refrigerati) **punti 1**

La classe energetica dei distributori dovrà essere comprovata in sede di presentazione delle offerte, mediante apposite schede tecniche e/o dichiarazioni rilasciate dal produttore.

- Presenza di rendiresto su tutti i distributori automatici (escluso € 0,01 e € 0,02) **punti 1**

- Altre caratteristiche proposte **punti 3 max**

\* \* \*

#### 2. QUALITÀ DEI PRODOTTI EROGATI

punti 12 max

##### 2.1 Bevande calde

punti 4

- **Latte**

parametro: 100% latte

- **Caffè Liofilizzato o Solubile**

(parametro meglio e più dettagliatamente specificato nell'Allegato C).

- **Tutte le altre**

bevande: parametri:

- l'assenza di grassi vegetali idrogenati
- l'assenza di coloranti artificiali
- presenza di aromi naturali o natural identici
- contenuto minimo di prodotto in grammi:
  - Cioccolato: 20g di preparato in 100ml acqua calda.
  - Latte scremato in polvere: 10g di prodotto in 90ml acqua calda.
  - The limone: 10g di preparato in 100 ml acqua calda.

Per l'assegnazione del relativo punteggio, l'impresa concorrente dovrà comprovare il rispetto di **TUTTI** i parametri innanzi indicati (nessuno escluso) allegando **TUTTE** le schede tecniche dei prodotti rilasciate dai rispettivi produttori. \*

## 2.2 Bevande fredde

punti 4 max

- Bevande a base di frutta:** punti 2  
*parametro:*
  - minimo 70% frutta*
  
- Acqua Minerale Naturale:** punti 1  
*parametri:*
  - nitriti < 25 mg/l*
  - nitriti < 0,02 mg/l*
  
- Bevande gass. & soft drinks:** punti 1  
*parametro:*
  - utilizzo di soli aromi e coloranti naturali*

Per l'assegnazione dei relativi punteggi, l'impresa concorrente dovrà comprovare il rispetto dei parametri innanzi indicati allegando le schede tecniche dei prodotti rilasciate dai rispettivi produttori.

## 2.4 Alimenti e snack

punti 4 max

- Prodotti Freschi:** punti 2
  - Tramezzini freschi, panini freschi, altri prodotti da forno farciti freschi e snack freschi a base di salume e formaggio  
*parametro: Valore limite a 5gg dalla scadenza della carica batterica mesofila media dei prodotti nell'ordine di  $10^7$  ufc/g ad esclusione di prodotti a naturale fermentazione (salami).*
  - Yogurt (ed eventualmente altri derivati del latte): *parametro:*
    - Utilizzo esclusivo di latte 100% fresco*
  
- Snack:** punti 2  
*Parametri:*
  - l'assenza di grassi vegetali idrogenati*
  - l'assenza di coloranti artificiali*
  - l'assenza di aromi artificiali*

Per l'assegnazione dei relativi punteggi, l'impresa concorrente dovrà comprovare il rispetto dei parametri innanzi indicati allegando le schede tecniche dei prodotti rilasciate dai rispettivi produttori.

## 3. QUALITÀ DEL SERVIZIO ORGANIZZATIVO E DEL PIANO OPERATIVO DI LAVORO

punti 15 max

Il progetto, ad esclusione dei depliant illustrativi, deve essere redatto in:  
Pagine max 10      Interlinea singola

- 3.1) Relazione sul progetto del servizio e sulle sue modalità di svolgimento.** punti 5 max
  
- 3.2) Piano delle forniture, frequenza, continuità e tempistica di rifornimento dei prodotti.** punti 5 max
  
- 3.3) Modalità di assistenza tecnica e sistemi di trattamento di igiene degli impianti** punti 5 max

## 4. SISTEMI ADOTTATI DALL'AZIENDA A GARANZIA DEL SERVIZIO OFFERTO

punti 26 max

### 4.1 Adozione del Codice di Autodisciplina del Settore (Top Quality Standard "TQS-Vending") punti 6

I parametri tecnico qualitativi relativi al Codice di Autodisciplina del Settore, Top Quality Standard "TQS-Vending", sono meglio e più dettagliatamente specificati nell'**Allegato A**).

Per l'assegnazione del relativo punteggio, l'impresa concorrente dovrà allegare il relativo Certificato ad essa rilasciato da apposito ente terzo certificatore autorizzato secondo la normativa vigente

### 4.2 Certificazione aziendale di qualità UNI EN ISO 9001-2008 riguardante il servizio di distribuzione automatica oggetto dell'appalto punti 2

Per l'assegnazione del relativo punteggio, l'impresa concorrente dovrà allegare il relativo Certificato.

### 4.3 Certificazione UNI EN ISO 14001- 2004 riguardante le tematiche ambientali punti 6

Per l'assegnazione del relativo punteggio, l'impresa concorrente dovrà allegare il relativo Certificato.

### 4.4) Certificazione BS OHSAS 18001-2007 riguardante la sicurezza e l'igiene nei luoghi di lavoro. punti 6

Per l'assegnazione del relativo punteggio, l'impresa concorrente dovrà allegare il relativo Certificato.

### 4.5) Certificazione UNI EN ISO 22000-2005 riguardante la sicurezza alimentare e l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP). punti 6

Per l'assegnazione del relativo punteggio, l'impresa concorrente dovrà allegare il relativo Certificato.

\* \* \*

## 5. PROPOSTE MIGLIORATIVE

punti 7 max

### 5.1 per prodotti offerti punti 2 max

Contenuto di arabica nel caffè in grani proposto:

<i>inferiore al 15%</i>	<b>0 punti</b>
<i>compreso tra il 15% e il 45%</i>	<b>1 punto</b>
<i>superiore al 45%</i>	<b>2 punti</b>

Per l'assegnazione del punteggio, l'impresa concorrente dovrà comprovare il contenuto di arabica allegando la scheda tecnica del prodotto rilasciata dal produttore.

### 5.2 per progetti legati all'alimentazione e sani stili di vita ( es. Linee guida Progetto "Sani e in forma CONFIDA (CONFIDA 2009/2010) o similari) punti 3 max

### 5.3 per progetti e prodotti innovativi punti 2 max