

OGGETTO: CONSULTAZIONE PRELIMINARE DI MERCATO PER LA PROCEDURA DI GARA RELATIVA ALL'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELL'INSTALLAZIONE E GESTIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI DISLOCATI PRESSO LE STRUTTURE DEI DISTRETTI DI ASOLO E PIEVE DI SOLIGO DELL'AZIENDA ULSS N. 2 MARCA TREVIGIANA PER IL PERIODO DI 60 MESI.

Con la presente si pubblicano le osservazioni e suggerimenti di carattere tecnico, utili alla preparazione del procedimento selettivo in oggetto:

- 1)
- I distributori richiesti potrebbero essere dotati di gettoniera rendiresto oppure essere accompagnati da un cambiamonete — questo perché si parla di distributori ad uso di vari utenti.
 - Il pagamento delle erogazioni può essere proposto anche tramite smartphone; unitamente a questo si può dare la possibilità di ricarica del borsellino elettronico dello smartphone con la carta di credito di ogni utente.
 - I distributori potrebbero essere con pulsantiera touchscreen — di facile e veloce igienizzazione.
 - Per un migliore controllo di gestione e di funzionamento i distributori possono essere collegati con telemetria ad un software presente dal gestore dei distributori automatici.
 - I distributori e i vari prodotti (caffè, acqua, pasticceria,...) possono provenire da fornitori a km zero — questo per far lavorare le aziende del territorio.
 - Proporre prodotti che soddisfino le varie problematiche dell'utenza: quindi prodotti per celiaci, senza zuccheri aggiunti, biologici, ecc.; anche i prodotti per il caldo (cioccolata, the) senza zucchero. Bicchieri a basso impatto ambientale.
 - Rilevante il trasporto della merce con furgoni attrezzati e certificati haccp.
 - Richiedere aziende con certificazione ISO 9001: 2015 e con TQS VENDING.
 - Offrire prodotti alternativi come fazzoletti, igienizzanti, dentifrici, spazzolini ecc per gli ospiti.

- 2) Con l'obiettivo di stimolare i Partecipanti ad essere Proattivi nell'elaborare e proporre le soluzioni più utili ed innovative si suggerisce di prevedere un punteggio nell'offerta Tecnica che Premi le Migliori proposte per queste categorie:

(si potrebbe usare la voce elementi migliorativi rispetto al capitolato)

- Proposte Innovative e Tecnologiche
- Proposte Ecologiche
- Proposte Assistenza al Consumatore
- Assistenza Tecnica

Riportiamo un esempio di cosa si intenda per proposta migliorativa rispetto al capitolato:

Grazie all'innovativa tecnologia adottata dai nostri sistemi gestionali, siamo in grado di condividere con il committente informazioni rilevanti sui servizi erogati.

Le informazioni sono sempre disponibili grazie alla possibilità di accedere, tramite apposito login e password, ad un'area riservata del sito Le informazioni sono aggiornate in tempo reale man mano che i nostri addetti svolgono le attività loro assegnate. A titolo esemplificativo, i dati disponibili riguardano:

- o il numero e la tipologia dei passaggi effettuati dai nostri operatori addetti alla ricarica su ogni singolo distributore installato
- o il numero, la frequenza e l'esito dei controlli qualitativi eseguiti sui prodotti erogati
- o il numero degli interventi dedicati alla pulizia ordinaria e straordinaria dei distributori
- o il numero degli interventi tecnici preventivi e su richiesta effettuati

Avrete la possibilità di visionare lo storico delle richieste di intervento, i tempi di evasione di ogni singola richiesta d'intervento e di assistenza inviataci, monitorare l'esito dei controlli HACCP effettuati dai nostri addetti. Inoltre, è possibile visionare la documentazione tecnica di ogni singolo distributore installato, condividere con il Committente i dati relativi alle vendite effettuate da ogni singolo distributore e richiedere una visita del Responsabile Commerciale.

Totale per categoria nel periodo

selezionare la categoria per applicare il filtro)

Visualizza elementi Cerca:

| Categoria | Totale nel periodo | Media mensile | % su totale |
|---------------------|--------------------|---------------|-------------|
| ENTRO LE 4 ORE | 96 | 16,00 | 95,05 |
| TRA LE 4 E LE 8 ORE | | | |
| OLTRE LE 8 ORE | | | |

3) CAPITOLATO SPECIALE

2.1 FATTURATI ATTUALI CONCESSIONI

Si rileva che non sono disponibili i dati relativi agli attuali fatturati del servizio.

Si osserva che questi dati sono fondamentali per la formulazione di una corretta offerta tecnica ed economica, quindi si suggerisce di richiedere all'attuale fornitore il fatturato generato, il numero delle battute di cassa per ogni distributore, distinguendo i dati pre-covid da quelli avuti nel periodo Covid.

Se non fosse possibile ottenere i dati del periodo Covid si suggerisce di richiamare nel CSA il D.L. 34/2020 art. 28bis relativamente alla possibilità di rinegoziazione del canone concessorio in base all'evoluzione epidemiologica da Covid19.

2.4 CONDIZIONI DELLA FORNITURA

"Il concessionario dovrà predisporre nelle vicinanze dei distributori automatici dei contenitori porta rifiuti in plastica o materiale simile, basculanti o a pedale e dovranno essere costantemente mantenuti puliti dal concessionario; i rifiuti relativi all'utilizzo dei distributori (ad esempio: fondi di caffè, bicchieri, palette, lattine, ecc.) dovranno essere smaltiti a cura del concessionario nei modi previsti dalla normativa vigente."

Le ditte distribuzione automatica possono smaltire autonomamente solamente i fondi caffè raccolti dentro ai distributori; gli altri rifiuti andranno conferiti in un'area dedicata alla raccolta dei rifiuti all'interno delle strutture dei distretti.

2.6.1 BEVANDE CALDE

"SPECIFICHE DEL CAFFÈ ESPRESSO (E SUE VARIANTI)

Per quanto attiene il caffè espresso (e sue varianti), il distributore automatico dovrà offrire la possibilità di selezionare tra due miscele differenti, di seguito identificate con Miscela 1 e Miscela 2.

Miscela 1. Caratteristiche qualitative:

1. Essere di prima scelta
2. Macinato all'istante
3. Miscela con percentuale di arabica non inferiore al 70%.
4. Grammatatura di 7,5g ± 0,5g di miscela per ogni erogazione
5. Non essere un prodotto liofilizzato"

Per quanto riguarda la miscela con percentuale di arabica non inferiore al 70%, si fa presente che questo tipo di miscela non è particolarmente adatta ai distributori automatici, quindi si consiglia di modificare con "Miscela con percentuale di arabica non inferiore al 40%."

In relazione ad ulteriori aspetti non presenti nei documenti allegati, si propone inoltre di:

- stabilire una percentuale di canone fissa sul fatturato realizzato, soprattutto in considerazione della situazione attuale epidemiologica in corso;
- definire un listino prezzi fissi, non includendo in valutazione tecnica od economica lo sconto sugli stessi;
- attuare una valutazione della gara solamente su progetto tecnico, ai sensi dell'art 95 comma 7 del D.Lgs. 50/2016, dove l'elemento economico assumerà un valore fisso sulla base del quale gli operatori economici competeranno solamente sulla base di criteri qualitativi: ad esempio certificazioni aziendali, impatto ambientale di servizio, tempi di intervento in casi di emergenza/guasto o simili, prodotti a km zero.

- 4)
- I distributori richiesti potrebbero essere dotati di gettoniera rendiresto oppure essere accompagnati da un cambiamonete – questo perché si parla di distributori ad uso pubblico.
 - Distributori caldo con bevanda XXL (tipo all'americana) con schermo LCD LED che, eventualmente programmandolo potrebbe dare informazioni, come sul corretto comportamento da seguire per quando riguarda le procedure COVID.
 - Il pagamento delle erogazioni può essere proposto anche tramite smartphone; unitamente a questo si può dare la possibilità di ricarica del borsellino elettronico dello smartphone con la carta di credito di ogni utente.
 - I distributori potrebbero essere con pulsantiera touchscreen permettendo così una facile e veloce igienizzazione.
 - I distributori possono essere collegati con telemetria ad un software presente dal gestore dei distributori automatici per un migliore controllo di gestione e di funzionamento.
 - I distributori e i vari prodotti (caffè, acqua, pasticceria,...) possono provenire da fornitori a km zero – questo per favorire le aziende del territorio ed avere prezzi più convenienti.
 - Proporre prodotti per celiaci, senza zuccheri aggiunti, biologici, ecc; anche per i prodotti caldi (cioccolata, the) senza zucchero.
 - I distributori possono erogare bicchieri di carta e palette biodegradabili.
 - Fondamentale il trasporto della merce con furgoni attrezzati con frighi 4C° e certificati haccp.
 - Proporre prodotti alternativi come fazzoletti, igienizzanti, dentifrici, spazzolini ecc per gli ospiti.
 - Offrire primi caldi riscaldabili a microonde per evitare possibili aggregazioni.
 - Richiedere aziende con certificazione ISO 9001: 2015.
- 5) Segnaliamo l'opportunità di accertare in maniera più analitica il punto 2.5 CERTIFICAZIONI E NORME attribuendo un punteggio per ogni certificazione posseduta dall'azienda partecipante alla gara quali ad esempio:
- UNI EN ISO 9001, Certificazione di qualità del sistema di gestione, dimostra la capacità dell'impresa di soddisfare le aspettative del cliente garantendo il miglioramento continuo delle prestazioni attraverso l'implementazione di processi efficaci e dell'efficienza operativa.
 - UNI EN ISO 14001, Certificazione ambientale, fornisce all'azienda un sistema di gestione ambientale virtuoso che prevede il controllo sulle diverse forme di inquinamento, l'utilizzo razionale delle fonti energetiche e l'adeguato smaltimento dei rifiuti.
 - UNI EN ISO 22000, Certificazione relativa alla sicurezza alimentare, è fondamentale per i sistemi di gestione della sicurezza nel settore agroalimentare, garantisce la sicurezza "dal campo alla tavola" e si pone come punto di riferimento per gli operatori in materia di igiene e sicurezza alimentare.
 - ISO 45001, Certificazione relativa alla salute e sicurezza sul posto di lavoro, consente la gestione del rischio al fine di proteggere la sicurezza dei lavoratori attraverso un Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza (Occupational Health and Safety Management System – OHSMS).
 - TQSVending, Certificazione specifica del settore Vending promossa da Confida (Associazione Italiana per la Distribuzione Automatica), permette agli enti pubblici, alle aziende private e soprattutto al consumatore finale di valutare la qualità del servizio offerto tramite i distributori automatici.
 - Certificazione HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – PRINCIPI DEL CODEX ALIMENTARI US, prevede un'attenta valutazione dei rischi (chimici, biologici, fisici) che possano eventualmente compromettere la salubrità degli alimenti e di tutti i pericoli legati alla sicurezza igienica stabilendo adeguate misure di controllo.
 - GAP ANALYSIS basata sul Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS-CoV2 negli ambienti di lavoro.
 - GAP ANALYSIS basata sulla check list del Disciplinare Tecnico di Servizio DTS017 di CSQA "Certificazione di servizi di pulizia e sanificazione ambientale".
- Segnaliamo altresì la necessità di accertarsi che le certificazioni sopra riportate siano conseguite dalla sede operativa che realmente svolgerà il servizio e non solo dalla sede principale o legale della società offerente.