

**ALLEGATO C) all'Avviso 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:
 - o Certificato prevenzione incendi – L'azienda dichiara di avere Certificati di prevenzione incendi quando necessari.
 - o 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
 - o 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.

N.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.

**ALLEGATO D) all'Avviso di Gara
Criteri di Valutazione dell'Offerta Tecnico-Qualitativa**

**PARAMETRI QUALITATIVI OGGETTIVI
PER IL CAFFÈ IN GRANI CERTIFICATO PER IL VENDING**

CAMPIONE:

Il certificatore preleva 3 unità da 1kg di lotti diversi ove esistenti. Viene deciso che sui 3 Kg. Di campione per ogni codice prodotto vengono verificati tutti i parametri.

1. ROTTURE:

Setacciare 100 g. per 30'' con un crivello 15 per Robusta e misurare quello che "passa" Valore massimo: 5%

2. UMIDITA':

Max. 2,5 % da misurare con HR83 Mettler Toledo o Gehaka g600

3. CORPI ESTRANEI:

Parametro: assenza in 3 kg di corpi estranei definiti come "tutto ciò che non è caffè"

Tolleranza: nel caso di rilevamento di al massimo 1 corpo estraneo il torrefattore può richiedere una controanalisi di un nuovo campione di 3 kg

4. CRIVELLO:

Setacciare 100 g. per 30'' con un crivello 18 per Robusta e verificare quello che "resta".

Valore minimo: 80 %

5. OSSIGENO:

Contenuto di ossigeno max 10%

N. B. La proposta di detta miscela comporta l'assegnazione del punteggio di cui al punto 2.1 dell'allegato 4 al Disciplinare di gara.

N.B. Per l'assegnazione del punteggio di cui al punto 2.1 dell'allegato 4.1 al Disciplinare di gara, l'impresa concorrente dovrà proporre caffè in grani certificato per il Vending, da dimostrare allegando all'offerta lo specifico certificato "Caffè in grani certificato per il Vending" rilasciato al produttore da apposito ente terzo certificatore.

**ALLEGATO E) all'Avviso 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	<i>STUFA 2g /2h /95°C</i>
Ceneri:	12% max	<i>GRAVIMETRICO</i>
Caffeina:	2,3% min.	<i>HPLC-UV</i>
per il decaffeinato:	max 0,3%	<i>HPLC-UV</i>

MICROBIOLOGIA:

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

CONTAMINANTI:

Cadmio:	50 ppb max	<i>GF-AAS</i>
Aflatossina B1:	2 ppb max	<i>HPLC</i>
Aflatossine BG:	4 ppb max	<i>HPLC</i>

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

**ALLEGATO F) all'Avviso di Gara
DICHIARAZIONE ANNO DI COSTRUZIONE
DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

Il/la sottoscritto/a _____
nato/a _____ il _____
nella sua qualità di _____
giusta procura generale/speciale n. _____ del _____
autorizzato/a a rappresentare legalmente la società _____
forma giuridica _____ codice fiscale _____
Partita IVA _____ con sede legale in _____
via/piazza _____
con sede operativa in _____
via/piazza _____
Telefono _____ FAX _____ EMAIL _____

DICHIARA

che, in caso di assegnazione del servizio di ristoro a mezzo distributori automatici, procederà ad installare i seguenti distributori automatici:

- N. _____ distributori automatici costruiti da **0-12 mesi** prima della data di presentazione dell'offerta;
N. _____ distributori automatici costruiti da **13-24 mesi** prima della data di presentazione dell'offerta;
N. _____ distributori automatici costruiti da **25-48 mesi** prima della data di presentazione dell'offerta;
N. _____ distributori automatici costruiti da **oltre 48 mesi** prima della data di presentazione dell'offerta.

nonché di essere consapevole e di accettare

- che ove i distributori automatici innanzi elencati non dovessero rientrare tutti nella medesima fascia, la Stazione appaltante procederà ad assegnare il punteggio in percentuale rispetto al numero dei distributori indicati in ogni fascia, con arrotondamento per difetto;
- che, **a pena di decadenza**, prima dell'avvio del servizio, dovrà procedere a documentare quanto sopra indicato mediante apposite dichiarazioni rilasciate dal costruttore dei distributori automatici.

Data _____

Timbro della Ditta
Firma del titolare o legale rappresentante