

Procedura negoziata per l'affidamento in Concessione del servizio di somministrazione di cibi e bevande calde e fredde a mezzo di distributori automatici presso le sedi di Sport e salute S.p.A. ubicate su Roma.

CIG: 94627192C0 - R.A. 147/22/PN

Rettifiche/Integrazioni Lettera di invito

Si comunicano le seguenti rettifiche/integrazioni alla Lettera di invito:

Paragrafo 9.2.1.

La Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica viene sostituita dalla seguente:

+N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
A	Qualità complessiva del progetto	30	<p>Quantità e qualità dei sistemi alternativi alla moneta offerti che consentono la ricarica. Valutazione di concessione di strumenti alternativi senza alcun onere in capo agli utenti anche a titolo di deposito cauzionale.</p> <p>Si terrà conto, nella valutazione, di strumenti di pagamento quali: carta di credito, carte di debito, carte prepagate, banconote, applicazioni informatiche che consentono il pagamento generalizzato di beni e servizi, applicazioni per il pagamento presso distributori automatici (indicare l'elenco dei fornitori che utilizzano l'applicativo ecc.).</p>	8		
			<p>Qualità dei prodotti erogati, ivi compresi i prodotti biologici, equo solidale, prodotti per celiaci e diabetici.</p> <p>Si terrà conto, nella valutazione, dei seguenti elementi: marche offerte a maggiore diffusione nazionale, filiera corta, prodotti free palm oil, varietà di tipologie di prodotti offerti, prodotti a basso contenuto di zucchero, prodotti a basso contenuto di conservanti e coloranti.</p>	12		

				Ai fini della valutazione, l'operatore dovrà produrre le schede tecniche ufficiali dei seguenti prodotti: n. 1 acqua naturale, n. 1 acqua gassata, n. 3 bibite gassate, n. 2 tetrapak (succo e tè), n. 3 merendine, n. 3 snack.			
			A3	Qualità delle bevande calde erogate, superiore alle richieste di Capitolato. Ai fini della valutazione, l'operatore dovrà produrre le schede tecniche ufficiali dei prodotti che intende offrire. Si terrà conto nella valutazione: delle marche offerte a maggiore diffusione nazionale, offerta di caffè in grani, ecc.	10		
B	Caratteristiche distributori automatici	20	B1	Classe energetica per tutti i distributori di bevande fredde e snack di nuova fabbricazione e ultima generazione			da 3 a 6 punti. - C/D: 3 punti; - A/B 6 punti.
			B2	Presenza in tutti i distributori automatici dei sistemi di contenimento dei costi di energia elettrica nelle ore di mancato utilizzo (es. notte, fine settimana, festività).			da 0 a 2 punti. - NO: 0 punti; - SI: 2 punti.
			B3	Utilizzo di tecnologia LED per l'illuminazione interna per tutti i distributori automatici.			da 0 a 2 punti. - NO: 0 punti; - SI: 2 punti.
			B4	Utilizzo di sensori di presenza per l'accensione delle luci interne per tutti i distributori automatici.			da 0 a 2 punti. - NO: 0 punti; - SI: 2 punti.
			B5	Distributori automatici con possibilità di utilizzo banconote con funzione di rendi resto per ogni area ristoro.			da 0 a 1 punto. - NO: 0 punti; - SI: 1 punto.
			B6	Installazione di tre (3) distributori automatici per spremute di arance fresche e/o frutta.			da 0 a 1 punto. - NO: 0 punti; - SI: 1 punto.
			B7	Utilizzo di monitor touch screen a colori per la selezione e la scelta del prodotto da erogare.		da 0 a 6 punti. Il punteggio sarà attribuito in proporzione alla quantità	

						offerta. (Interpolazione lineare*)	
C	Organizzazione del servizio, assistenza e manutenzione	12	C1	Riparazioni in caso di guasti o malfunzionamenti.			da 0 a 3 punti. - 24 ore solari: 0 punti; - meno di 24 ore fino a 18 ore solari: 2 punti; - meno di 18 ore fino a 12 ore solari: 3 punti.
			C2	Sostituzione dei distributori danneggiati gravemente o in caso di deterioramento e/o rottura.			da 0 a 3 punti. - 7 giorni: 0 punti; - meno di 3 giorni: 2 punti; - meno di 48 ore: 3 punti.
			C3	Interventi di rifornimento prodotti			da 0 a 3 punti. - 1 volta a settimana: 0 punti; - 2 volte a settimana: 2 punti; - 3 volte a settimana: 3 punti.
			C4	Rifornimento prodotti esauriti su segnalazione			da 0 a 3 punti. - 24 ore solari: 0 punti; - meno di 24 ore fino a 12 ore solari: 2 punti; - meno di 12 ore fino a 6 ore solari: 3 punti.
D	Criteria ambientali e certificazioni	13	D1	Classe ecologica delle autovetture di servizio utilizzate per la consegna dei prodotti e le attività di manutenzione.			da 0 a 3 punti. - Classe Euro 5 (per tutte le autovetture): 1 punto; - Classe Euro 6 o veicoli elettrici o ibridi (per tutte le autovetture): 3 punti.
			D2	L'operatore economico possiede la certificazione			da 0 a 2 punti.

			UNI EN ISO 9001:2015 (Certificazione del sistema di gestione per la qualità) o equivalente			- NO: 0 punti; - SI: 2 punti.
			D3 L'operatore economico possiede la certificazione UNI EN ISO 14001:2015 (Certificazione del sistema di gestione ambientale) o la registrazione ambientale EMAS o equivalenti			da 0 a 2 punti. - NO: 0 punti; - SI: 2 punti.
			D4 L'operatore economico possiede la certificazione UNI EN ISO 22000:2018 (Certificazione del sistema di gestione per la sicurezza alimentare) o equivalente			da 0 a 2 punti. - NO: 0 punti; - SI: 2 punti.
			D5 L'operatore economico possiede la certificazione SA 8000:2014 (Certificazione di responsabilità sociale d'impresa)			da 0 a 2 punti. - NO: 0 punti; - SI: 2 punti.
			D6 L'operatore economico possiede la certificazione TQS Vending (Certificazione di adozione del Codice di autodisciplina del settore)			da 0 a 2 punti. - NO: 0 punti; - SI: 2 punti.
E	Criteri plastic - free	5	E1 Inserimento di bevande in bottiglie fabbricate con polietilene tereftalato come componente principale («bottiglie in PET») con almeno il 25% di plastica riciclata (ai sensi della direttiva UE 2019/904 del 21/05/2019).			da 0 a 5 punti. - NO: 0 punti; - SI: 5 punti.
Totale		80		30	6	44

In particolare, rispetto alla precedente tabella sono state apportate le seguenti modifiche:

- Eliminazione del criterio “Classe energetica per tutti i distributori di bevande calde di nuova fabbricazione e ultima generazione”;
- Modifica dei punteggi assegnabili per il criterio B1 “Classe energetica per tutti i distributori di bevande fredde e snack di nuova fabbricazione e ultima generazione”;
- Inserimento delle date per le certificazioni UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001, UNI EN ISO 22000, SA 8000.

Paragrafo 12.4

- All'interno del punto 1, prima della lettera a), viene inserita la seguente:
 - a) Marca e Modello dei distributori offerti.
- Dopo il punto 2 vengono inseriti i seguenti punti:

3) Se offerte ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio, copia delle seguenti certificazioni:

- certificazione UNI EN ISO 9001:2015
- certificazione UNI EN ISO 14001:2015
- certificazione UNI EN ISO 22000:2018
- certificazione SA 8000:2014
- certificazione TQS Vending

Il mancato possesso della certificazione comporterà l'attribuzione di un punteggio pari a zero.

4) Documentazione comprovante (schede tecniche, manuali d'uso, dichiarazione del produttore) le seguenti migliorie eventualmente offerte:

Criterio B1	Classe energetica per tutti i distributori di bevande fredde e snack di nuova fabbricazione e ultima generazione
Criterio B2	Presenza in tutti i distributori automatici dei sistemi di contenimento dei costi di energia elettrica nelle ore di mancato utilizzo (es. notte, fine settimana, festività).
Criterio B3	Utilizzo di tecnologia LED per l'illuminazione interna per tutti i distributori automatici.
Criterio B4	Utilizzo di sensori di presenza per l'accensione delle luci interne per tutti i distributori automatici.
Criterio B5	Distributori automatici con possibilità di utilizzo banconote con funzione di rendi resto per ogni area ristoro.
Criterio B6	Installazione di tre (3) distributori automatici per spremute di arance fresche e/o frutta.
Criterio B7	Utilizzo di monitor touch screen a colori per la selezione e la scelta del prodotto da erogare.

La Commissione giudicatrice assegnerà un punteggio pari a zero nel caso di mancata dimostrazione della miglioria offerta.

5) Schede tecniche dei prodotti offerti.

IL DIRETTORE GENERALE

Dott. Diego Nepi Molineris

