



Fai la scelta giusta, ogni giorno.

Distribuzione automatica e promozione della salute

Linee di indirizzo per i capitolati d'appalto per la distribuzione automatica di alimenti



**Convention Nazionale sulla Sicurezza alimentare
Modena 21 settembre 2007. ore 15.00-18.00**

Il tema del vending nella promozione della salute
è trattato in occasione del convegno

Distribuzione automatica di alimenti e prevenzione dell'obesità: dalla programmazione alle esperienze

Apertura lavori:

Paola Manzini

*Assessore alla Scuola, Formazione Professionale, Università, Lavoro,
Pari Opportunità - Regione Emilia-Romagna*

Moderatore:

Giuseppe Fattori

Responsabile Coordinamento Nazionale Marketing Sociale

Intervengono:

Roberto D'Elia

Ministero della Salute - Centro Nazionale per la Prevenzione e il Controllo delle Malattie

Paola Angelini

Servizio Sanità Pubblica - Regione Emilia-Romagna

Emanuela Di Martino

Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti - Regione Emilia-Romagna

Cristina Bertelli

Servizio Istruzione e integrazione tra i sistemi formativi - Regione Emilia-Romagna

Piero Vio

Riccardo Galesso

*Servizio Igiene degli Alimenti, Nutrizione e Acque dell'Unità di Progetto Sanità Animale
e Igiene Alimentare Regione Veneto*

Adriana Querzè

*Assessore Istruzione e Politiche per l'Infanzia, Autonomia Scolastica,
Rapporti con l'Università - Comune di Modena*

Michela Possamai

Ufficio Scolastico Regionale - Regione Veneto

Mauro Zanini

Vice-Presidente Federconsumatori Nazionale

Riccardo Castagnetti

Direttore Marketing Tetra Pak Italiana S.p.a.

Fabrizio Marzano

Presidente UNAPROA

Conclusioni:

Vincenzo Scrigna

Presidente CONFIDA

Convegno in collaborazione con



Distribuzione automatica e promozione della salute

Linee di indirizzo per i capitolati d'appalto per la distribuzione automatica di alimenti

PRESENTAZIONE

L'elaborazione delle linee di indirizzo per i capitolati d'appalto nel settore del vending si inserisce all'interno del percorso di promozione della salute delineato dal Piano Sanitario Nazionale 2006-2008, dal Piano Nazionale della Prevenzione 2005-2007 e dai relativi Piani Regionali. Tra le azioni di prevenzione dell'obesità, tali documenti indicano il miglioramento della qualità e della tipologia dei prodotti presenti nei distributori automatici, anche attraverso una maggiore offerta di frutta e verdura. In tale ambito viene sollecitato lo sviluppo di forme di collaborazione con i gestori del vending.

Scopo del presente documento è favorire la diffusione di una cultura della prevenzione e della promozione della salute anche attraverso una gestione dei capitolati d'appalto più attenta al mantenimento dello stato di salute e dei fattori che lo influenzano.

È questa una proposta per una Pubblica Amministrazione che intenda superare la logica del beneficio economico immediato e dotarsi di uno strumento per valutare l'acquisizione del servizio di vending in termini di bilancio complessivo, che includa ad esempio anche aspetti sociali, nutrizionali, nonché l'utilizzo delle energie riconvertibili. Per tale motivo, il documento propone linee di indirizzo per i bandi di gara, che dovranno essere adattati alle esigenze delle singole realtà.

Attraverso i capitolati d'appalto è possibile contribuire alla promozione di determinati valori:

- **Attenzione al rapporto alimentazione - salute.**

L'obiettivo è promuovere la salute consentendo, anche attraverso la distribuzione automatica, l'accesso all'offerta di prodotti freschi, locali, provenienti da agricoltura biologica o dal commercio equo solidale.

- **Valorizzazione delle produzioni alimentari locali (frutta, verdura e acqua).**

Si propone di favorire il consumo di prodotti locali, tipici e tradizionali, intesi quali patrimoni culturali, gastronomici ed economici da conservare.

- **Tutela ambientale.**

Garanzie a protezione dell'ambiente possono essere criteri di attribuzione dell'appalto.

La filiera corta, che assicura distanze più brevi tra il luogo di produzione e quello di consumo, può ridurre l'inquinamento e aumentare la sostenibilità ambientale del servizio.

Il presente documento è frutto di un lavoro di condivisione tra diversi soggetti, che garantiscono la possibilità di dar voce alle esigenze dei cittadini, dei provveditori e degli economisti (principali destinatari e potenziali utilizzatori delle linee di indirizzo), nonché dei gestori del vending. Il suo sviluppo rientra tra le attività del Coordinamento Nazionale sul Marketing Sociale, che opera nel campo della ricerca sulle strategie di promozione della salute. Un sentito ringraziamento è dovuto a quanti hanno collaborato alla sua stesura.

Il documento è un "testo aperto" e sono pertanto auspicati interventi che contribuiscano al suo miglioramento.

È gradita, da parte di chi utilizza le presenti linee di indirizzo, una e-mail di segnalazione a

fattori@marketingsociale.net

Giuseppe Fattori
Coordinatore del progetto

MODELLO DI BANDO/CAPITOLATO D'APPALTO PER LA DISTRIBUZIONE AUTOMATICA AI SENSI DEL D.LGS. N. 163/2006

ART. 1 – Oggetto del servizio

Il presente appalto ha per oggetto il servizio di durata triennale di distribuzione automatica di bevande e di alimenti da fornire all'interno de ... (Azienda Sanitaria, Ospedale, Comune, Scuola o altra amministrazione pubblica o privata).

Per favorire la promozione di sani stili di vita e incrementare l'attenzione alla tipologia e alla qualità di alimenti e bevande fruibili attraverso la distribuzione automatica, i distributori dovranno contenere prodotti alimentari freschi, locali, da agricoltura biologica e di provenienza equo solidale. Sono richiesti, ove possibile, prodotti che sulla confezione espongano, oltre alla completa etichettatura prescritta per legge, anche l'etichettatura nutrizionale attualmente facoltativa (D. Lgs n. 77/1993).

Il gestore che si aggiudicherà l'appalto dovrà essere disponibile, durante tutta la durata del contratto, a collaborare con l'amministrazione aggiudicatrice per l'individuazione e il controllo degli alimenti e delle bevande. Dovrà rendersi disponibile, inoltre, a partecipare a iniziative di promozione della salute, quali ad esempio l'utilizzo del distributore o dell'area adiacente per la diffusione di messaggi (manifesti, video) sui temi di sanità pubblica e consumo responsabile.

ART. 2 – Requisiti di accesso

Possono partecipare alla gara operatori economici in possesso dei requisiti generali di cui agli artt. 34 e 38 del D. Lgs. n. 163/2006. Possono essere fissate nel bando a cura dell'amministrazione aggiudicatrice "soglie di accesso" riferite a requisiti di idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria, di capacità tecnica e professionale, nonché di sistemi di assicurazione della qualità e/o di norme di gestione ambientale di ambito UE ovvero ad esse conformi (i requisiti di accesso non possono essere valutati anche in termini di punteggio di gara).

ART. 3 – Modalità di aggiudicazione del servizio

In esito a procedura aperta, l'amministrazione aggiudica il servizio al gestore che, in base ai seguenti criteri e ai relativi coefficienti di prezzo e qualità espressi in centesimi, presenterà l'offerta economicamente più vantaggiosa.

a) Offerta economica	massimo 50 punti
b) Qualità del servizio	massimo 50 punti

a) Offerta economica (da presentare in busta chiusa)

Verranno presi in considerazione i seguenti parametri:

a.1) Canone annuo

Verrà assegnato il punteggio di **massimo A1 punti** all'offerta del concorrente che presenterà il canone annuo complessivo più alto esclusivamente in aumento.

Per le altre offerte il punteggio y sarà determinato in misura proporzionale, nel modo seguente:

$$y = \frac{\text{canone annuo offerto} \times \text{massimo A1 punti}}{\text{miglior canone annuo}}$$

a.2) Prezzi al pubblico dei prodotti erogati

I prezzi al pubblico non potranno essere superiori a quelli di seguito indicati dall'amministrazione aggiudicatrice, che attribuirà anche i pesi relativi dei vari prodotti. Gli sconti offerti verranno tradotti in termini percentuali, attribuendo maggior peso a quelli relativi alla prima e alla seconda fascia. Sarà poi calcolata un'unica percentuale di sconto medio (che tiene conto dei pesi relativi alla fascia di appartenenza dei prodotti) e in seguito assegnati i punteggi in maniera proporzionale. Il punteggio massimo per questo parametro è di **A2 punti**.

Prodotto	Caratteristiche ¹	Prezzi in euro		Fascia
		chiave	moneta	
Caffè				1
Bevande calde				1
Acqua				1
Macedonia				2
Panini				2
Frutta e verdura				2
Yogurt				2
Succo di frutta				2
Snack				3
Bibite in lattina				3

I prezzi al pubblico dei prodotti offerti potranno essere adeguati con cadenza annuale, a valere per l'anno successivo, su richiesta delle parti, assumendo l'indicatore ISTAT "F.O.I", con arrotondamento al decimo inferiore.

¹Le caratteristiche dei prodotti dovranno essere indicate dalla Commissione sulla base delle esigenze dell'Ente appaltante. Es: panino al prosciutto crudo con 80 g di pane e 40 g. di affettato.

b) Qualità del servizio (da presentare in busta chiusa)

Verranno presi in considerazione i seguenti parametri, per i quali sarà dato rilievo alle caratteristiche a sostegno dell'ambiente, a favore di un consumo responsabile e a protezione della salute:

b.1) Caratteristiche dei prodotti offerti

Particolare considerazione sarà prestata alla proposta dei seguenti prodotti, per i quali l'impresa concorrente dovrà redigere una apposita relazione che ne descriva le caratteristiche (grammature, certificati di provenienza, etichettatura, eventuale presenza della tabella nutrizionale, tempi di scadenza) in ottemperanza alle normative vigenti anche per l'etichettatura nutrizionale facoltativa. L'amministrazione aggiudicatrice fisserà nel bando di gara o nel capitolato tecnico il peso relativo dei diversi parametri.

	Caratteristiche	Punteggio
Prodotto fresco:		
<ul style="list-style-type: none"> • Macedonia con frutta • Frutta/verdura • Panino al prosciutto crudo • Yogurt con fermenti lattici attivi 		
Succo di frutta al 70%		
Prodotti locali (acqua, frutta, verdura)		
Prodotti da agricoltura biologica		
Prodotti equo solidali		
Totale		massimo 40 punti

b.2) Caratteristiche di funzionamento del servizio

È richiesta una relazione tecnica con le seguenti informazioni.

L'amministrazione aggiudicatrice fisserà nel bando di gara o nel capitolato tecnico il peso relativo dei diversi parametri.

	Punteggio
Numero di addetti destinati all'appalto	
Localizzazione del magazzino di partenza	
Tempi di intervento	
Frequenza dei rifornimenti per ciascun prodotto	
Modalità di rispetto della catena del freddo	
Numero, tipologia, anno di fabbricazione e anno di introduzione sul mercato dei distributori	
Modalità di controllo della qualità e di monitoraggio della soddisfazione del cliente	
Totale	massimo 6 punti

b.3) Certificazione di qualità

Il gestore in possesso, alla data di scadenza del bando, delle seguenti Certificazioni di qualità avrà accesso ai punti attribuibili per questo criterio. In caso di Associazione Temporanea d'Impresa (ATI) o di ricorso al principio di "avvalimento" dei requisiti di terzi, si considera posseduto il requisito solo nell'ipotesi in cui la certificazione faccia capo a tutte le imprese partecipanti all'ATI stessa o ai soggetti avvalsi. Al concorrente non in possesso di detta certificazione non verrà assegnato alcun punteggio.

L'amministrazione aggiudicatrice fisserà nel bando di gara o nel capitolato tecnico il peso relativo dei diversi parametri.

- Certificazioni UNI EN ISO 9000 o equivalenti, relative alla qualità del servizio offerto.
- Certificazioni della serie ISO 14001, EMAS o equivalenti, che dimostrano sensibilità verso tematiche ambientali (es: mezzi a metano o a GPL).
- Standard per la Responsabilità sociale SA 8000 o equivalenti.

massimo 4 punti

La busta contenente le informazioni richieste sulla qualità del servizio sarà la prima ad essere aperta. Non saranno ammesse alla prosecuzione della gara le offerte dei gestori che avranno ottenuto in sede di valutazione della qualità un punteggio inferiore al valore prestabilito di 30 punti.

In seguito sarà aperta la busta contenente i dati sull'offerta economica. L'appalto verrà aggiudicato al gestore che avrà totalizzato il maggior punteggio ottenuto dalla somma di tutti i punti parziali sopra citati. In caso di parità di punteggi, si procederà ai sensi dell'art. 77 R.D. n. 827/24.

ART. 4 – Prodotti di consumo

Ogni variazione o adeguamento dei prodotti dovrà essere preventivamente concordata con l'Ente appaltante, che si riserva di effettuare gli opportuni controlli e verifiche.

ART. 5 – Tutela della qualità del servizio

L'amministrazione aggiudicatrice si riserva di effettuare controlli periodici a campione al fine di verificare il rispetto degli impegni assunti dal gestore per la qualità dei prodotti e del servizio. Eventuali violazioni possono comportare la risoluzione del contratto.

ART. 6 – Caratteristiche tecniche dei distributori

I distributori automatici dovranno essere caratterizzati in maniera adeguata per segnalare all'utenza i prodotti freschi, quelli da agricoltura biologica, quelli locali e quelli provenienti dal mercato equo solidale. Su ogni macchina dovranno essere ben visibili le etichette con l'indicazione della marca e la composizione dei prodotti in distribuzione.

ART. 7 – Oneri a carico del gestore

Il gestore è tenuto a organizzare la gestione e lo smaltimento dei rifiuti secondo i principi della raccolta differenziata (disponibilità di raccoglitori per plastica, carta, vetro - se utilizzato).

Tabella riassuntiva punteggi

Critero di valutazione	Punteggio massimo
a) Offerta economica	
• a.1 canone annuo	A.1
• a.2 prezzi al pubblico dei prodotti erogati	A.2
Totale	50
b) Qualità del servizio	
• b.1 caratteristiche dei prodotti offerti	
- Prodotto fresco	
• Macedonia con frutta	
• Frutta/verdura	
• Panino al prosciutto crudo	
• Yogurt con fermenti lattici attivi	
- Succo di frutta al 70%	
- Prodotti locali (acqua, frutta, verdura)	
- Prodotti da agricoltura biologica	
- Prodotti equo solidali	
Sub-totale	40
• b.2 caratteristiche di funzionamento del servizio	6
• b.3 certificazione di qualità	4
Totale	50

Distribuzione automatica e promozione della salute

Linee di indirizzo per i capitolati d'appalto per la distribuzione automatica di alimenti

Proposta a cura di:

Giuseppe Fattori

*Responsabile Coordinamento Nazionale Marketing Sociale
Piano per la salute, Azienda USL di Modena*

Marco Boni

FARE - Federazione Associazioni Regionali Economi e Provveditori

Carlo Cannella

Professore Ordinario di Scienza dell'Alimentazione, Università "La Sapienza" di Roma

Vincenzo Scrigna

Presidente CONFIDA

Eriuccio Nora

Direttore Coordinamento Agende 21 Locali Italiane

Mauro Zanini - Renata Frammartino

Federconsumatori Nazionale, Vicepresidente - Responsabile per l'agroalimentare
