

AVVISO ESPLORATIVO

per la verifica di infungibilità/esclusività propedeutica alla procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara ai sensi dell'art. 76, comma 2, lett. b), n. 2, del D.lgs. 36/2023 relativa all'acquisizione della fornitura di: "Software Big Sensory Soft e Input Sensory Soft"; Codice CPV: 48190000-6 – CUP E14D23002140006

L'Istituto Tecnologico Superiore Academy Agroalimentare Puglia (Fondazione ITS Academy AgriPuglia) rende noto che ha necessità di procedere all'affidamento della fornitura di: "Software Big Sensory Soft e Input Sensory Soft".

L'importo presunto complessivo dell'affidamento è di € 8.650,00 (euro ottomilaseicentocentocinquanta/00 oltre IVA). Tale importo è stimato in maniera meramente presuntiva e senza alcun valore impegnativo per questa Stazione Appaltante.

Ad oggi questa Stazione Appaltante ha evidenza che l'unica società produttrice della fornitura *de qua* risulta essere Centro Studi Assaggiatori società cooperativa, P. IVA 03116250170, con sede legale in Brescia (BS) in Galleria V. Veneto n. 9, e che non esistono sul mercato prodotti equivalenti.

Questa Stazione Appaltante intende eseguire un'indagine di mercato a scopo puramente esplorativo attraverso idonee forme di pubblicità, nel rispetto dei principi di concorrenza, parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità.

Il presente avviso esplorativo è infatti funzionale ad una indagine conoscitiva del mercato al fine di confermare l'esistenza dei presupposti che consentano il ricorso a procedura negoziata, senza previa pubblicazione di bando di gara, ai sensi dell'art. 76, comma 2, lett. b), n. 2 del D. Lgs. n. 36/2023, ovvero individuare l'esistenza di ulteriori operatori economici in grado di offrire la stessa tipologia di prodotti richiesti, o comunque equivalenti.

Gli operatori economici interessati dovranno far pervenire entro e non oltre il termine perentorio del **21/02/2024 ore 18:00:00** (quindicesimo giorno successivo alla data di pubblicazione del presente avviso), all'indirizzo di posta elettronica certificata (P.E.C.) fonditsagroalimentare@legalmail.it le manifestazioni di interesse firmate digitalmente dal legale rappresentante dell'operatore economico, indicando il riferimento del presente avviso nonché i prodotti con relative schede tecniche. È escluso qualsiasi altro mezzo di presentazione.

Nel caso in cui venga confermata la circostanza che la società sopra indicata sia l'unico operatore economico in grado di fornire i prodotti richiesti, la fornitura di cui all'oggetto verrà affidata all'unico operatore individuato ai sensi dell'art. 76, c. 2, lettera b), n. 2 del D. Lgs. n. 36/2023.



AVVERTENZE

Il presente avviso non costituisce invito a partecipare alla procedura di affidamento, ma è finalizzato esclusivamente all'acquisizione di manifestazioni di interesse da parte di operatori economici del settore idonei ad assumere l'appalto e non ingenera nei soggetti interessati alcuna aspettativa nel successivo affidamento.

La presentazione della manifestazione di interesse non comporta dunque alcun obbligo di affidamento per la Stazione Appaltante, non costituisce indizione di procedura di gara e non prevede graduatorie di merito o di attribuzione di punteggi.

La Stazione Appaltante si riserva, altresì, la facoltà a proprio insindacabile giudizio, di sospendere, modificare o annullare la procedura relativa al presente avviso esplorativo, e di non procedere all'affidamento della fornitura, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa. Per quanto non espressamente richiamato e disciplinato, si rinvia al D. Lgs. n. 36/2023 nonché alle disposizioni di cui al decreto-legge n. 77 del 2021, convertito, con modificazioni, dalla legge n. 108 del 2021, al decreto-legge 24 febbraio 2023, n. 13, nonché le specifiche disposizioni legislative finalizzate a semplificare e agevolare la realizzazione degli obiettivi stabiliti dal PNRR, dal PNC nonché dal Piano nazionale integrato per l'energia e il clima 2030 di cui al regolamento (UE) 2018/1999 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2018.

Per informazioni scrivere al RUP Dott. Giuseppe Maggi al seguente indirizzo *e-mail* **g.maggi@itsagroalimentarepuglia.it**.

Il presente Avviso verrà pubblicato sul portale www.itsagroalimentarepuglia.it nella sezione Amministrazione trasparente (badi di gara e contratti) per 15 giorni naturali e consecutivi.

- Allegato: scheda prodotto

Locorotondo, 06 febbraio 2024

Il Responsabile Unico del Progetto

Dott. Giuseppe Maggi



A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Giuseppe Maggi".



AU.TO 1.1. SCHEDA

TECNICA BIG SENSORY

SOFT 2.0

1 Analisi dei desideri

Se desiderate...

- sapere se avete dei bravi giudici sensoriali;
- costruire schede per i test efficaci per qualsiasi prodotto;
- conoscere i segnali deboli del percepito;
- ottenere profili e ritratti dei prodotti;
- confrontare i vostri prodotti con quelli della concorrenza;
- determinare le differenze significative tra due prodotti;
- produrre documenti commerciali mediante l'analisi sensoriale;

...le pagine che seguono potrebbero essere di vostro interesse.



***Non si può parlare di analisi sensoriale
se i dati non sono elaborati
con tecniche statistiche adeguate***



PAG-
1.19

2 Il valore dei giudici

La valutazione dei giudici sensoriali

Tra tutti gli strumenti di analisi, il giudice è sicuramente il più mutevole, indipendentemente dalle sue capacità. Bss 2.0 dà la possibilità di valutare i giudici a ogni test e di eliminare quelli di scarsa efficacia in modo da rendere più attendibili i dati ricavati. Per questo Bss 2.0 è anche impiegato nei concorsi per determinare il migliore assaggiatore.

GIUDICE	RIPETIBILITÀ	COLLIMAZIONE	DISCRIMINAZIONE CAMPIONI	DISCRIMINAZIONE STORICA	DISCRIMINAZIONE PANEL	EFFICACIA
A	8,84	8,93	6,52	6,00	10,00	8,35
B	9,18	4,38	5,65	3,00	5,00	6,42
C	8,65	6,97	6,96	6,00	8,00	7,65
D	7,39	7,29	6,09	6,00	10,00	7,29
E	9,32	8,47	1,74	5,00	7,00	7,31
F	8,12	6,29	8,26	6,00	9,00	7,56
G	7,63	6,63	7,83	6,00	6,00	7,09
H	6,96	8,02	6,96	5,00	7,00	7,03
I	9,13	7,78	4,78	8,00	9,00	8,01
L	8,26	5,75	9,57	7,00	9,00	7,78



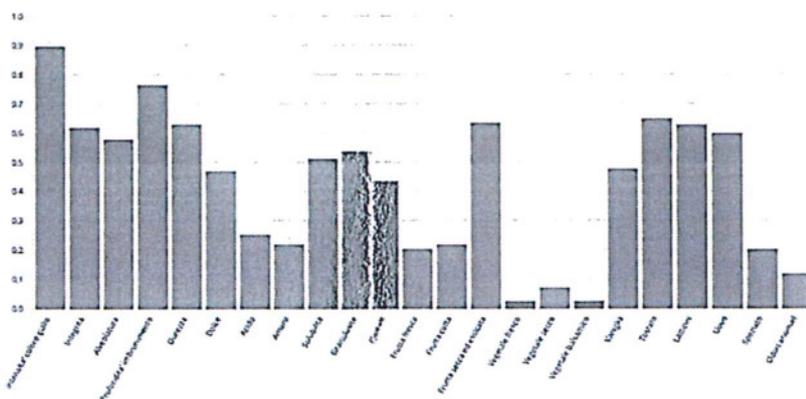
DAG
2.19

3 La scheda

La valutazione della scheda

Determinare la portata discriminante di ogni descrittore posto in scheda è fondamentale per migliorare la scheda stessa. Parametri che non discriminano i campioni sono inutili perché affaticano inutilmente i giudici, ma possono anche risultare tali perché non compresi dai valutatori.

Bss 2.0 calcola quanto è efficace ogni descrittore, sia oggettivo, sia edonico.



PA6
3.19

4 Il test

L'attendibilità del test

Qual è la probabilità di ottenere il medesimo risultato ripetendo migliaia di volte il test? Eccola, non solo valutata sul globale, ma descrittore per descrittore, anche per scoprire i parametri sui quali riaddestrare i giudici.

CAMPIONE	C01	C02	C01R	C03	C04	C05	C06	C07
Fiorente	8,00	7,75	7,75	8,57	7,44	6,84	8,75	7,44
Frutta fresca	8,16	8,33	7,50	8,33	5,38	8,89	9,17	8,06
Frutta cotta	7,89	8,16	7,89	7,75	7,37	8,16	8,16	7,75
Frutta secca ed essicata	8,25	7,00	7,75	8,10	6,67	5,58	5,91	8,18
Vegetale fresco	9,44	9,17	9,44	10,00	8,89	9,72	10,00	9,72
Vegetale secco	8,61	8,33	9,17	9,72	8,06	9,17	8,61	9,17
Vegetale balsamico	9,72	9,72	9,72	10,00	8,06	10,00	9,72	10,00
Vaniglia	7,73	7,32	7,14	8,64	6,51	7,86	7,00	8,10
Tostate	7,62	7,75	7,44	8,18	7,27	8,14	6,82	7,73
Latticini	7,33	7,86	7,05	8,18	8,33	8,64	8,05	7,56
Uovo	6,50	7,18	7,14	8,54	7,56	8,21	8,21	8,16
Speziato	8,42	7,84	8,42	8,68	7,11	8,25	8,42	7,37
Odori anomali	8,89	8,33	6,94	10,00	7,03	7,84	8,61	9,44
Ind. att. globale	97,83%							

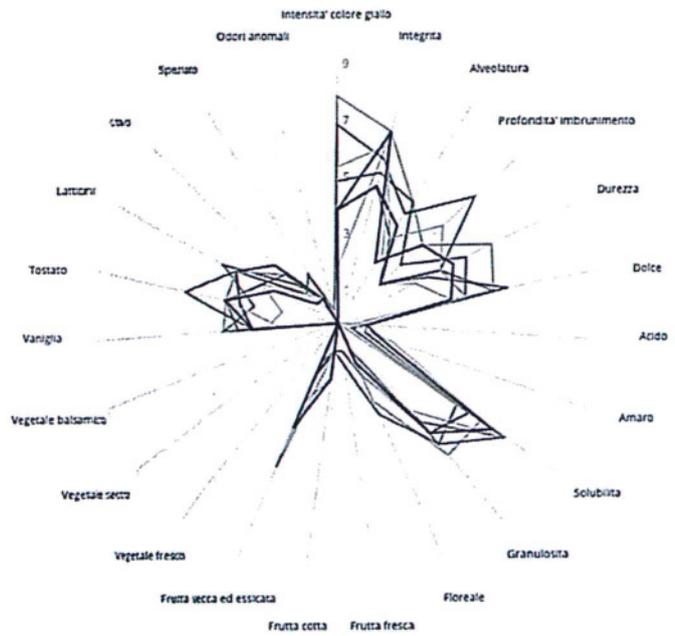


PAG
4.19

5 Il profilo sensoriale

I valori

Bss 2.0 calcola la media aritmetica e la mediana dei valori espressi dai giudici restituendoli in tabella o in grafici di notevole chiarezza.

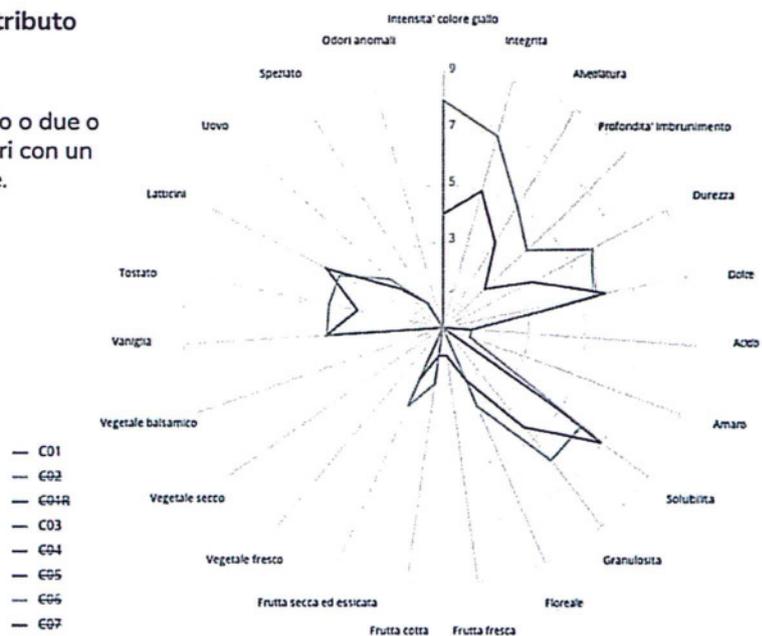


P116
5.19

5 Il profilo sensoriale

Il confronto tra campioni per ogni attributo

Nel caso in cui si desideri confrontare solo o due o più campioni è sufficiente oscurare gli altri con un semplice click, senza rifare l'elaborazione.

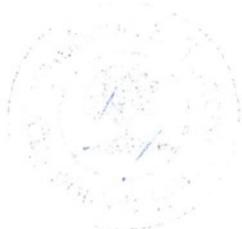
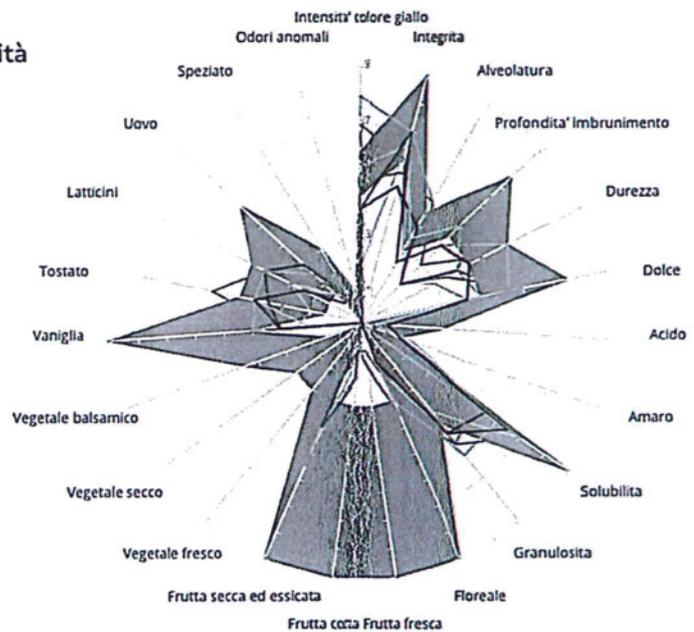


PAG
6.19

6 La verifica della conformità

Per la certificazione e l'assicurazione della qualità

Quando - per soddisfare criteri di certificazione, di capitolato con clienti o più semplicemente per il controllo qualità - è necessario verificare la conformità di un prodotto, Bss 2.0 consente di impostare il profilo di conformità restituendo immediatamente sotto forma di tabella o di grafico il risultato.

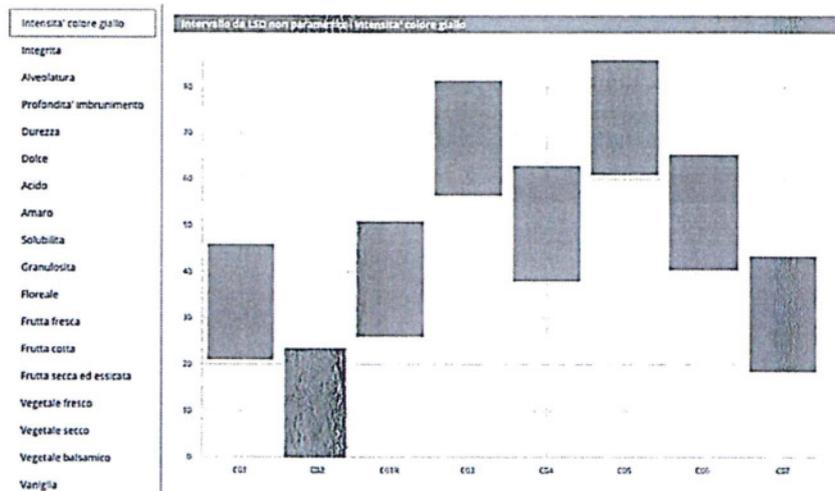


AG
7.19

7 Le differenze statisticamente significative

L'espressione della significatività della differenza chiara e robusta

Ovviamente i sensorialisti hanno la necessità di analizzare i risultati in modo rapido, facile e per ogni parametro, per cui Bss 2.0 permette di selezionare ogni singolo descrittore.

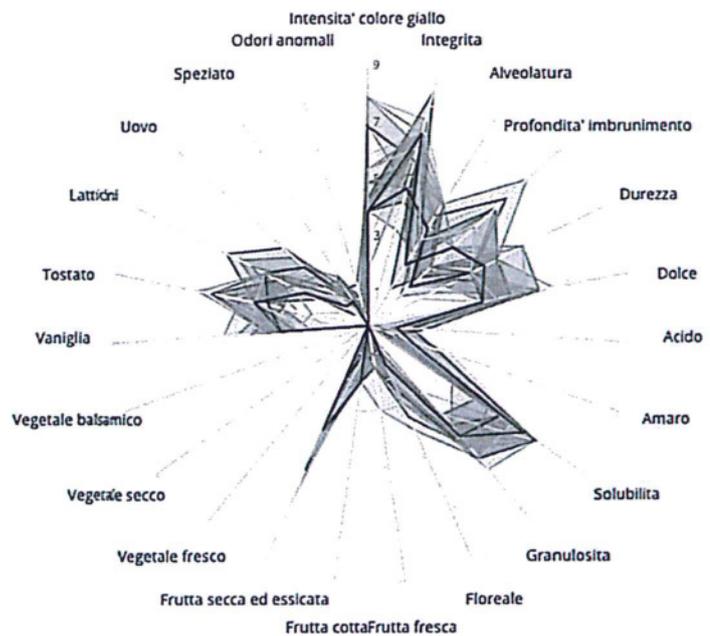


PAG
8.19

7 Le differenze statisticamente significative

Per scoprire dove i prodotti sono diversi

Bss 2.0 utilizza diverse tecniche statistiche per la verifica della significatività della differenza tra i campioni per ogni attributo costruendo automaticamente grafici di notevole impatto visivo.



PA6
9.19

8 Le correlazioni

Per migliorare il prodotto

Se i sensorialisti hanno la necessità di analizzare le correlazioni essenzialmente per migliorare la scheda, gli addetti alla ricerca e sviluppo possono trarre utilissime informazioni verificando la sinestesia e quindi migliorare ricette e processi.

	Intensita' colore giallo	Integrita	Alveolatura	Profondita' imbrunimento	Durezza	Dolce	Acido	Amaro
Intensita' colore giallo	1,00							
Integrita	0,17	1,00						
Alveolatura	0,31	0,31	1,00					
Profondita' imbrunimento	0,51	0,22	0,12	1,00				
Durezza	0,48	0,42	0,31	0,26	1,00			
Dolce	0,37	0,18	0,29	0,09	0,28	1,00		
Acido	-0,12	-0,18	0,07	0,08	-0,09	0,01	1,00	
Amaro	0,02	0,06	-0,27	0,05	-0,12	-0,25	0,02	1,00
Solubilita	-0,04	0,40	0,08	0,10	0,08	0,48	-0,19	0,09
Granulosa	0,35	0,31	0,25	0,16	0,38	0,22	-0,25	0,04
Fioreale	0,13	0,33	0,39	-0,12	0,31	0,19	-0,15	-0,13

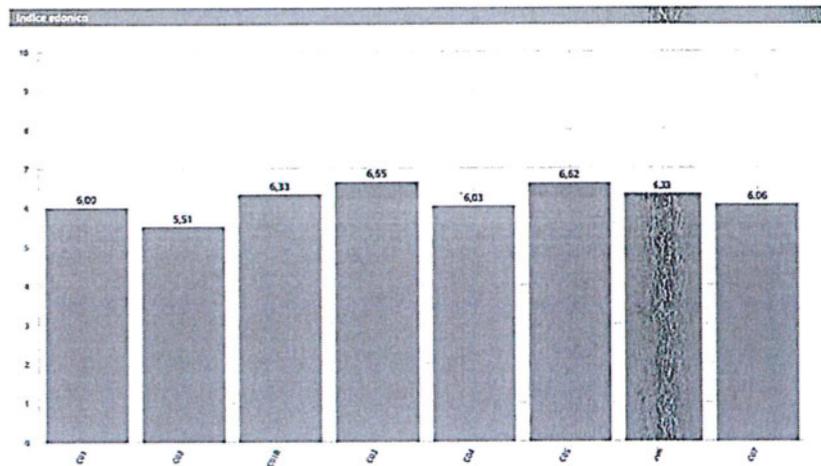


PAG
10.19

9 L'indice edonico

Quanto piace un prodotto

I giudici formati, si sa, non potranno mai essere considerati rappresentativi di una popolazione, ma proprio in quanto dotati di una maggiore capacità percettiva possono esprimere un giudizio edonico di notevole utilità per il perfezionamento dei prodotti.



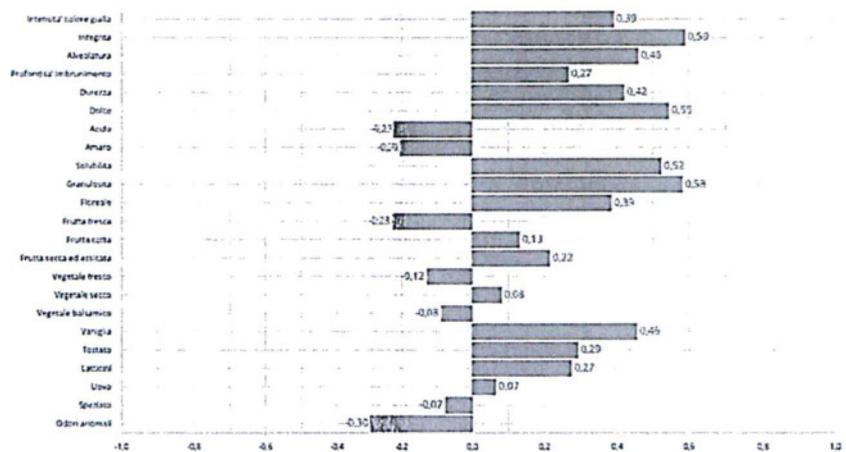
DAE
M.19

10 I generatori edonici

Che cosa aumenta e che cosa deprime il piacere

Conoscere i parametri che aumentano o deprimono il piacere al loro aumentare o diminuire consente di migliorare il prodotto.

Bss 2.0 restituisce sempre questa correlazione, sia attraverso l'indice edonico, sia sostituendolo con l'indice globale di preferenza ottenuto dai test sui consumatori.



PAG
12.09

11 Flessibilità, velocità e facilità d'uso

Una visione tridimensionale del percepito in 41 elaborazioni in meno di 5 secondi

- Bss 2.0 esegue 41 elaborazioni in un tempo variabile tra 3 e 5 secondi.
- Bss 2.0 consente l'esportazione delle elaborazioni in Excel.
- Bss 2.0 elabora file dati in csv o in Excel, i formati più impiegati.
- Bss 2.0 ha una grande capacità: permette di elaborare matrici fino al limite del software con il quale sono costruite.
- Bss 2.0 restituisce un report in word con tutti i grafici e le tabelle.
- Bss 2.0 ha una grande flessibilità consentendo al sensorialista di determinare il numero dei giudici e il numero dei descrittori.
- Bss 2.0 consente una visualizzazione dei dati molto efficace.



PAG
13.19

AUTO L.2 SCHEDA
TECNICA INPUT
SENSORY SOFTWARE

1 **Basta un qualsiasi device e non occorre scaricare app**

Per realizzare test sui consumatori o di laboratorio, anche con schede complesse e personalizzate

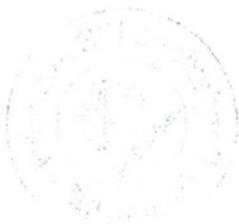
Procedura



Si apre un'analisi su Iss

Composizione analizzatore: CBT	
Percezione olfativa	
Intensità olfativa	Min 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Max
Freschezza	Min 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Max
Aromaticità	Min 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Max
Percezione olfattiva	
Intensità olfattiva	Min 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Max
Piacibilità olfattiva	Min 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Max
Percezione Gustativa Totale	
Clean	Min 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Max

Si predisporre una scheda con gli elementi di indagine



216
14-19

② Dalle indagini puntuali alle indagini continue

Generare degli storici passando dai test puntuali ai test continui.
Abbattendo i costi e ricavando dati più sicuri

Procedura



Si attivano i siti in cui svolgere l'indagine (punti vendita, fiere e altri eventi)



Si fornisce al soggetto dell'indagine un codice che apre sul suo smartphone una scheda

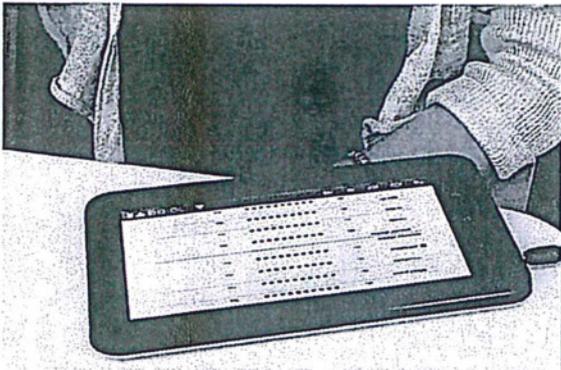


PAG
15.18

3 Tutti amano sentirsi giudici, basta fornirgli lo strumento

Raccogliere dati avendo la possibilità di controllare l'andamento di un'analisi, in un punto vendita o in laboratorio

Procedura



Il soggetto provvede alla compilazione

ICT 2020 ottobre 513

C01	C02	C03	C04
Data: 09/10/2020 16:50:22 Area: 09/10/2020 16:50:22 Durata: 3 minuti	Data: 09/10/2020 16:51:20 Area: 09/10/2020 16:51:10 Durata: 3 minuti	Data: 09/10/2020 16:52:07 Area: 09/10/2020 16:52:14 Durata: 2 minuti	Data: 09/10/2020 16:52:32 Area: 09/10/2020 16:52:16 Durata: 4 minuti
Data: 09/10/2020 16:53:12 Area: 09/10/2020 16:53:07 Durata: 3 minuti	Data: 09/10/2020 16:53:56 Area: 09/10/2020 16:53:04 Durata: 3 minuti	Data: 09/10/2020 16:54:05 Area: 09/10/2020 16:54:14 Durata: 3 minuti	Data: 09/10/2020 16:54:59 Area: 09/10/2020 16:54:27 Durata: 6 minuti
Data: 09/10/2020 16:55:12 Area: 09/10/2020 16:55:14 Durata: 7 minuti	Data: 09/10/2020 16:56:04 Area: 09/10/2020 16:56:10 Durata: 6 minuti	Data: 09/10/2020 16:56:33 Area: 09/10/2020 16:56:22 Durata: 3 minuti	Data: 09/10/2020 16:57:17 Area: 09/10/2020 16:57:06 Durata: 3 minuti

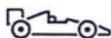
I dati sono raccolti in cloud



PA6
16.19

5 Un cambio di paradigma: dalle indagini puntuali a quelle continue

Generare degli storici significa avere sempre la visione del percepito del prodotto in termini di gradimento, di shelf life, di controllo delle materie prime e del processo



Il metodo è agile e non invasivo



Il software offre il valore aggiunto di animare eventi e punti vendita



Si raccolgono contatti per azioni future



Si generano storici segmentabili e comparabili



Si abbattano i costi delle indagini da 5 a 20 volte



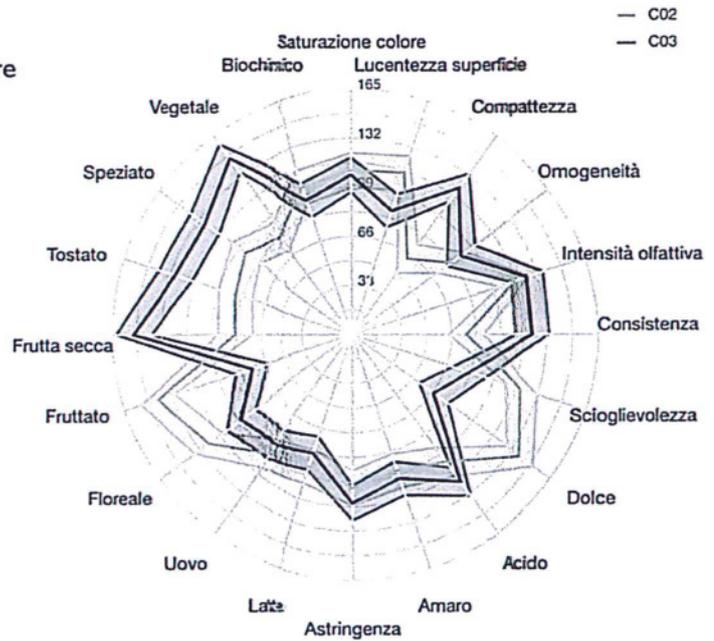
PAG
18.19

6 Non solo test di laboratorio

Con uno strumento facile anche il consumatore diventa consultabile

I nuovi assiomi

- Il fruitore può dare molte più informazioni di quanto non si sia mai creduto
- evocazione, emozione ed esperienza sono determinanti nel processo di acquisto
- esiste una qualità oggettiva in quanto dipende dalla dipendenza genetica a livello di specie



Intervallo da LSD non parametrico, descrittori quantitativi
— Profili 2-3: gelato alla grappa e pere (C02) e gelato al pesto (C03)



PAG
19.19