

## VERBALE N. 2 DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 176 e ss. del d.lgs. n. 36/2023, del servizio di ristorazione mediante distributori automatici ubicati presso le sedi dell'I.T.T.S. S. Fedi – E. Fermi di Pistoia.**

L'anno 2026, il giorno 26 del mese di marzo, alle ore 08.30, presso la sede Fedi dell'Istituto, si riunisce in seduta riservata la Commissione Giudicatrice nominata per la valutazione delle offerte relative alla procedura in oggetto, composta da:

- Dott.ssa Elisa La Monaca – Presidente;
- Prof. Nicola Agostini – Commissario;
- Prof. Gianfranco Tarantino – Commissario.

I.T.T.S. - "S. FEDI - E. FERMI"-PISTOIA Prot. 0005525 del 26/03/2026 VI (Uscita)
--

Constatata la presenza dei Commissari, il Presidente dà avvio ai lavori.

Premesso che:

- In esito al soccorso procedimentale (prot. n. 4859, 4849 e 4857 del 19.03.2026), attivato dalla Commissione con verbale n. 1 del 18.03.2026 per chiarire la possibilità di disinstallazione/disattivazione del modulo di pagamento in contanti (requisito previsto dall'art. 2 del Capitolato Speciale ma non esplicitato nelle offerte degli operatori SOGEDAI, Coffe Vending system e CDA Vending);
- Preso atto dei riscontri forniti dai suddetti operatori alle richieste del RUP (prot. n. 4925 del 19.03.2026, n. 4982 del 20.03.2026 e n. 4915 del 19.03.2026);

Svolge le funzioni di segretario il Sig. Gianfranco Tarantino, il quale provvede alla stesura del presente atto.

Tutto ciò premesso, la Commissione procede all'esame della documentazione tecnica e all'attribuzione dei relativi punteggi per ciascun concorrente.

### 1. APERTURA E VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

#### **Operatore: IVS ITALIA SPA**

#### **Analisi e Attribuzione Punteggi Tecnici**

La Commissione, in sede di valutazione dell'Offerta Tecnica, rileva una insanabile difformità rispetto alle condizioni essenziali fissate dalla *lex specialis*, con particolare riferimento al "Servizio di distribuzione di acqua microfiltrata".

- *Riferimenti del Capitolato Tecnico (Lex Specialis):*

- Art. 2 (Oggetto della Concessione): Il servizio di gestione di n. 4 distributori di acqua potabile microfiltrata collegati alla rete idrica è parte integrante e obbligatoria del "Servizio principale". Tale gestione deve avvenire a rischio del Concessionario, il quale trae la propria remunerazione esclusivamente dal diritto di sfruttare economicamente il servizio tramite l'utenza.
- Art. 11 (Oneri a carico del Concessionario): Stabilisce espressamente che "Tutti gli oneri economici non esplicitamente esclusi nel presente Capitolato sono interamente a carico del Concessionario".
- Art. 19.3 (Caratteristiche specifiche): Impone che le analisi batteriologiche semestrali siano a esclusivo carico del concessionario.

Al contrario di quanto tassativamente richiesto, l'operatore ha presentato una relazione tecnica che subordina l'installazione e la gestione di tali apparecchiature al pagamento di un "Canone" a carico dell'Istituzione Scolastica.

Tale clausola configura un'offerta condizionata, in quanto:

- Trasferisce impropriamente un onere economico e un rischio operativo (espressamente posti in capo all'aggiudicatario dagli artt. 2 e 11 del Capitolato) sulla Stazione Appaltante.
- La pretesa di un corrispettivo contrasta con la natura stessa della concessione descritta negli atti di gara, dove non è previsto alcun esborso da parte dell'Amministrazione.
- L'ammissione di tale offerta premierebbe un operatore che ha formulato la propria proposta su basi economiche diverse e più vantaggiose rispetto a chi ha rispettato l'obbligo di gratuità per l'Ente (alterazione la *par condicio*).

Poiché l'offerta condizionata è per sua natura *inammissibile* e il vizio rilevato attiene a elementi essenziali della prestazione non sanabili tramite soccorso istruttorio, la Commissione dispone l'ESCLUSIONE dell'operatore dalla procedura. Non si procede, pertanto, all'attribuzione di alcun punteggio tecnico, in quanto l'offerta è priva di validità negoziale.

La Commissione dichiara conclusa l'istruttoria relativa all'operatore in questione.

### **Operatore: CDA VENDING SRL**

Analisi e Attribuzione Punteggi Tecnici

#### **A. Verifica Corrispondenza Prodotti alimentari (Art. 15 Capitolato)**

I prodotti offerti risultano *conformi* ai requisiti specifici del Capitolato. Sulla base dell'analisi della Relazione CAM (Criteri Ambientali Minimi) e del confronto con il Capitolato Speciale (All. 2), si riporta la verifica di rispondenza. La relazione dell'operatore è redatta ai sensi dell'art. 57, comma 2, del D. Lgs. 36/2023 e segue le specifiche del D.M. 6 novembre 2017 (e successivi aggiornamenti).

#### **B. Verifica di Rispondenza ai Requisiti CAM**

<b>Ambito CAM</b>	<b>Requisito del Capitolato / Normativa</b>	<b>Offerta dell'Operatore (Relazione CAM)</b>	<b>Esito</b>
<b>Zucchero</b>	Regolazione della quantità e opzione "senza zuccheri"	Lo zucchero non viene erogato se non su specifica richiesta. La quantità preimpostata è di 4 grammi.	<b>Conforme</b>
<b>Consumabili</b>	Riduzione plastica e uso materiali sostenibili	Vengono offerti bicchieri in carta e palette in legno/materiale compostabile, eliminando la plastica monouso.	<b>Conforme</b>
<b>Prodotti Biologici</b>	Presenza obbligatoria di prodotti BIO	L'operatore include: Caffè 100% Arabica Bio, Latte Bio, Tè Bio e vari snack biologici (es. gallette).	<b>Conforme</b>
<b>Filiera Corta / KM 0</b>	Valorizzazione prodotti locali (DOP/IGP)	Inserimento di prodotti a filiera corta, inclusi snack salati come il Parmigiano Reggiano DOP e prodotti tipici toscani.	<b>Conforme</b>

<b>Ambito CAM</b>	<b>Requisito del Capitolato / Normativa</b>	<b>Offerta dell'Operatore (Relazione CAM)</b>	<b>Esito</b>
<b>Commercio Equosolidale</b>	Presenza di prodotti Fairtrade	È garantita la presenza di caffè e snack provenienti dal mercato equo e solidale (es. barrette al sesamo/miele).	<b>Conforme</b>
<b>Efficienza Energetica</b>	Requisiti minimi di consumo macchinari	I distributori sono dotati di illuminazione LED e sistemi di energy saving (stand-by notturno). Classe energetica non specificata per i distributori di bevande. (ved. punto 4 <i>Proposta di macchinari con caratteristiche tecnologiche innovative</i> )	<b>N.A.</b>
<b>Gestione Rifiuti</b>	Obbligo di corretta gestione e riciclo	Proposta di installazione di contenitori per la raccolta differenziata accanto ai distributori e adesione a sistemi di recupero plastiche (rPET). Accordo con ALIA Servizi Ambientali per il ritiro e lo smaltimento dei rifiuti prodotti (carta, plastica rPET, organico per le palette)	<b>Conforme</b>

### **C. Analisi Dettagliata della Gamma Prodotti (Relazione CAM vs Capitolato)**

L'offerta risponde puntualmente alle categorie merceologiche richieste dall'Art. 15 del Capitolato e dai CAM:

- Prodotti per celiaci e intolleranti: La relazione CAM elenca specificamente snack privi di glutine (es. Schär o prodotti a base di riso/mais) e l'utilizzo di latte di riso (senza soia), alternativa molto valida, rispondendo alla richiesta di tutela per le allergie alimentari. Per quanto riguarda i criteri legati alla sostenibilità la Relazione CAM dimostra una varietà di prodotti biologici e locali superiore alla soglia minima, coprendo più categorie (bevande calde, fredde e snack).
- Profilo Nutrizionale: Come richiesto dai CAM per le scuole, l'operatore ha inserito prodotti con ridotto contenuto di grassi saturi e zuccheri aggiunti (es. yogurt magro, frutta secca, succhi 100% frutta), come evidenziato nelle schede tecniche della Relazione CAM.
- Sostenibilità Ambientale (Progetto "Toscana Plastic Free2): L'operatore si impegna a ridurre l'impatto ambientale non solo attraverso i prodotti, ma anche tramite la logistica, utilizzando mezzi di trasporto moderni e ottimizzando i percorsi di rifornimento. La gestione integrata dei rifiuti e l'utilizzo di materiali 100% plastic-free per i consumabili (carta e legno) rappresentano un valore aggiunto significativo rispetto agli standard di base. Dalla documentazione tecnica emerge il possesso della certificazione UNI EN ISO 14001:2015, attualmente in fase di rinnovo.

La Relazione CAM è *rispondente* ai requisiti del Capitolato Speciale e alla normativa vigente. L'operatore dimostra un approccio proattivo alla sostenibilità, superando i requisiti minimi di legge attraverso una selezione rigorosa di prodotti biologici ed equosolidali.

### **Erogatori acqua potabile microfiltrata**

Sulla base dell'analisi della Relazione Tecnica (pag. 11) e del Capitolato Speciale, si illustra la verifica dettagliata relativa agli erogatori d'acqua:

Requisito Fontanelli	Stato	Evidenza Relazione Tecnica
Microfiltrazione < 0,5 micron	Conforme	Sistema Everpure 4C incluso.
Sterilizzazione UV	Conforme	Lampada UV-C da 12W presente.
Materiali	Conforme	Cabinet e lavello in acciaio inox.
Classe Energetica	Non Specificata	Presente sistema ventilato, ma classe non dichiarata a pag. 11. Sebbene la classe energetica non sia esplicitata per i fontanelli, la loro configurazione tecnica (acciaio, UV, filtrazione professionale) soddisfa i criteri di qualità richiesti per l'erogazione di acqua potabile microfiltrata.

L'operatore si impegna alla manutenzione ordinaria semestrale con sostituzione dei filtri e due sanificazioni annuali a suo carico, come richiesto esplicitamente dal capitolato.

L'offerta dei fontanelli risulta conforme rispetto ai requisiti previsti dall'Art. 19.3 del Capitolato, ma manca ogni riferimento alle attività di pulizia esterna (vedere par. D. 3).

#### D. Analisi Piano di pulizia e igiene

Il piano di pulizia e igiene dei macchinari indicato nella relazione tecnica è strutturato e dettagliato.

##### 1. Frequenza e Tipologia di Interventi

L'operatore distingue tra diverse tipologie di pulizia per garantire la massima sicurezza alimentare:

- Pulizia Ordinaria (quotidiana): Effettuata dall'addetto al rifornimento (ARD) ad ogni passaggio (dal lunedì al venerdì). Comprende la pulizia esterna del distributore, dei vani di erogazione e delle griglie raccogliogocce.
- Pulizia Profonda (periodica): Prevede lo smontaggio e la sanificazione dei componenti interni a contatto con i prodotti.

##### 2. Protocollo di Sanificazione HACCP

L'azienda applica un protocollo rigoroso basato sull'autocontrollo HACCP:

- Sostituzione Kit: Per i distributori di bevande calde, viene utilizzato un sistema di rotazione dei componenti. I pezzi sporchi vengono prelevati e sostituiti con pezzi già sanificati presso la sede centrale.
- Termodesinfezione: I componenti rimovibili vengono lavati in apposite lavastoviglie industriali a temperature elevate (>80°C) per garantire l'abbattimento della carica batterica.
- Prodotti Certificati: Vengono utilizzati esclusivamente detersivi e disinfettanti presidi medico-chirurgici specifici per l'industria alimentare.

##### 3. Igiene degli Erogatori d'acqua

Come indicato a pagina 11 della Relazione Tecnica e in conformità con l'Art. 19.3 del Capitolato:

- Sanificazione Semestrale: È previsto un intervento professionale ogni 6 mesi che include la pulizia dei circuiti idrici e del beccuccio di erogazione.
- Sistema UV-C: L'uso della lampada germicida UV-C agisce come barriera continua contro la proliferazione batterica nel punto di uscita dell'acqua.

Si osserva che il Piano di igiene e pulizia non riporta alcun protocollo specifico per le componenti esterne degli erogatori di acqua microfiltrata. Considerata la natura dei terminali proposti (struttura a lavello con rubinetto), risulta indispensabile una procedura di igienizzazione giornaliera delle parti esterne e dei punti di erogazione per prevenire contaminazioni batteriche. La relazione si limita a descrivere i sistemi di filtrazione interna (UV e Everpure), trascurando la manutenzione igienica ordinaria del punto di prelievo.

#### 4. Monitoraggio e Tracciabilità

- Scheda di Intervento: Ogni distributore è dotato di una scheda (cartacea o digitale via palmare) dove l'operatore firma e data ogni operazione di pulizia effettuata.
- CDA dichiara di effettuare controlli a campione da parte di responsabili della qualità per verificare il rispetto degli standard di igiene da parte del personale.

#### E. Analisi Piano di Manutenzione ordinaria e straordinaria

L'operatore propone un sistema di manutenzione strutturato su tre livelli:

##### 1. Manutenzione Preventiva (Ordinaria):

- Effettuata ad ogni passaggio dell'addetto al rifornimento (frequenza quotidiana).
- Include il controllo visivo del corretto funzionamento, la verifica dei sistemi di pagamento e la pulizia dei vani critici.
- L'uso della telemetria GSM consente di monitorare lo stato di salute delle macchine in tempo reale, permettendo interventi preventivi prima ancora che si verifichi un guasto bloccante.

##### 2. Manutenzione Correttiva (Straordinaria):

- Tempistica: L'operatore garantisce l'intervento entro 1 ora dalla segnalazione.
- In caso di guasto non riparabile in loco, è previsto un "muletto" (distributore sostitutivo) per garantire la continuità del servizio.

##### 3. Manutenzione degli Allestimenti e Fontanelli:

- Per i fontanelli (erogatori d'acqua) è previsto un piano specifico che include la sostituzione semestrale dei filtri e la sanificazione dei circuiti, come richiesto dall'Art. 19.3 del Capitolato.
- Gli allestimenti sono soggetti a verifica periodica della stabilità e dell'integrità estetica.

Il piano si applica a macchinari di nuova immatricolazione (2025/2026).

### Attribuzione dei Punteggi Tecnici

Sulla base della tabella dei criteri fissati dal Disciplinare di Gara e a seguito dell'analisi della relazione tecnica fornita dall'operatore, la Commissione procede di seguito all'esame puntuale dell'offerta e alla relativa motivazione per l'attribuzione dei punteggi:

**1. Piano del Servizio di Distribuzione Automatica.** La Commissione valuta positivamente la proposta, rilevando una frequenza di rifornimento quotidiana (dal lunedì al venerdì) supportata dall'utilizzo di palmari collegati a software aziendale per il rilevamento dei consumi in tempo reale e la programmazione dei passaggi. Si apprezza la previsione di verifiche regolari delle date di scadenza durante ogni rifornimento. L'operatore garantisce interventi di pulizia e igienizzazione, certificati con panni monouso, soluzioni sgrassantisenza indicare la periodicità di tali interventi. Si dà atto dell'impiego di consumabili a ridotto impatto (bicchieri 100% biodegradabili e compostabili, palette biodegradabili).

**2. Tempi d'intervento di assistenza tecnica** La Commissione prende atto che l'operatore garantisce tempistiche ottimali, assicurando un tempo di intervento entro 1 ora (dal lunedì al venerdì) dalla segnalazione di guasto o malfunzionamento da parte dell'Istituto. In assenza di ulteriori specifiche, tale tempistica si intende estesa a ogni categoria di manutenzione, sia ordinaria che straordinaria.

**3. Fornitura dei prodotti indicati nel Capitolato** La Commissione rileva che l'offerta include una vasta e completa gamma di prodotti, rispondente all'Art. 15 del Capitolato. In particolare, si valuta favorevolmente la presenza di:

- Bevande calde: Caffè in grani certificato, orzo, cioccolata e opzioni biologiche (latte vegetale, caffè 100% Arabica bio Fair trade).
- Bevande fredde: Succhi 100% frutta senza zuccheri aggiunti, tè zero zuccheri e acqua microfiltrata.
- Snack: Prodotti senza glutine, integrali, bio, proteici e prodotti a marchio DOP (es. Parmigiano Reggiano). La proposta si distingue per la ricca offerta di prodotti biologici e per i precisi riferimenti alla filiera corta e alle produzioni locali DOP/IGP.

**4. Proposta di macchinari con caratteristiche tecnologiche innovative.** La Commissione apprezza la dotazione tecnologica proposta, comprensiva di telemetria per il controllo remoto via web, supporto per sistemi

di pagamento diversificati (chiavi elettroniche, carte di credito, APP su smartphone), apparecchiature touch screen con video personalizzato, sistemi di filtraggio acqua e l'introduzione della campana caffè in grani sottovuoto. Tuttavia, la Commissione rileva una *criticità documentale* in merito all'efficienza energetica dei distributori. Nella sezione descrittiva si dichiara l'installazione di modelli "Gamma SWING o similare" in Classe energetica C; di contro, le schede tecniche dei macchinari effettivamente proposti (da pag. 13 della Relazione) riportano modelli appartenenti alla Classe Energetica D, omettendo la specificazione per i distributori di bevande calde. Non si rileva altresì alcun riferimento ai sistemi di temporizzazione. La Commissione delibera pertanto che, in caso di aggiudicazione, costituisca obbligo per l'operatore fornire, prima dell'installazione, schede tecniche definitive che attestino la miglior classe energetica possibile per i macchinari.

**5. Anno di fabbricazione dei distributori automatici.** Si dà atto che l'operatore dichiara l'installazione di macchine di nuova fabbricazione (produzione 2025 o 2026), garantendo un adeguato livello di modernità tecnologica.

**6. Eventuale possesso certificazione di qualità EMAS o UNI EN ISO 14001:2015.** La Commissione prende atto che l'azienda risulta certificata UNI EN ISO 14001:2015, con iter di rinnovo attualmente in corso. A tale riguardo, si precisa che resta fermo l'obbligo in capo all'operatore economico di trasmettere copia del nuovo certificato non appena emesso, nonché copia integrale del precedente certificato, per dimostrare inequivocabilmente la continuità ininterrotta del requisito durante tutta la procedura di gara, come previsto dalla normativa sui contratti pubblici.

**7. Piano di igiene e pulizia.** La Commissione esamina il piano di pulizia e igiene, giudicandolo strutturato e dettagliato per i distributori, seppur carente per quanto concerne gli erogatori d'acqua microfiltrata (struttura a lavello con rubinetto). Pur essendo la proposta formalmente a norma e corredata dai protocolli di igienizzazione dei circuiti interni, la Commissione rileva che la specifica soluzione tecnica offerta avrebbe richiesto – considerata la destinazione d'uso in ambiente scolastico – un piano di pulizia altrettanto dettagliato per le componenti esterne (lavello e rubinetteria), maggiormente soggette a rischio contaminazione. Tale assenza rende il piano solo parzialmente adeguato rispetto all'apparecchiatura offerta, incidendo proporzionalmente in senso riduttivo sulla valutazione qualitativa del presente parametro.

**8. Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria.** La Commissione giudica positivamente l'integrazione tra il piano di manutenzione strutturato e il monitoraggio remoto tramite telemetria GSM, ritenendola una soluzione idonea a garantire l'efficienza costante del parco distributori.

**9. Servizio di distribuzione di acqua potabile microfiltrata a rete idrica** La Commissione constata che l'offerta dei fontanelli (dotati di filtro Everpure 4C e sterilizzazione UV) risulta conforme all'Art. 19.3 del Capitolato. Tuttavia, in continuità con quanto rilevato al punto 7, si ribadisce la potenziale criticità igienico-sanitaria dei terminali esterni. Pertanto, la Commissione dispone che l'operatore economico sarà obbligato in fase esecutiva a:

- integrare il proprio manuale HACCP con procedure di sanificazione quotidiana dei terminali esterni;
- istituire un libretto di manutenzione e igiene per la registrazione giornaliera delle sanificazioni;
- fornire, tramite telemetria, prova del corretto funzionamento e della regolare sostituzione delle lampade UV. La Stazione Appaltante manterrà la facoltà di richiedere analisi microbiologiche semestrali dell'acqua in uscita.

Esaurite le operazioni di verifica della rispondenza tecnica e la disamina dei criteri previsti, la Commissione procede all'attribuzione provvisoria dei punteggi e dichiara conclusa l'istruttoria relativa all'Offerta Tecnica presentata dall'operatore CDA Vending spa.

La seduta viene sospesa alle ore 09:41 a causa dell'evacuazione straordinaria dei locali; l'ufficio viene regolarmente chiuso a chiave per garantire la riservatezza degli atti. La sessione riprende alle ore 10:13.

**Operatore: COFFE VENDING SYSTEM SRL****Analisi e Attribuzione Punteggi Tecnici****A. Verifica Corrispondenza Prodotti alimentari (Art. 15 Capitolato)**

I prodotti offerti risultano *conformi* ai requisiti specifici del Capitolato.

Sulla base dell'analisi della Relazione CAM (Criteri Ambientali Minimi) e del confronto con il Capitolato Speciale (All. 2), si riporta la verifica di rispondenza. La relazione dell'operatore è redatta ai sensi dell'art. 57, comma 2, del D. Lgs. 36/2023 e segue le specifiche del D.M. 6 novembre 2017 (e successivi aggiornamenti).

**B. Verifica di Rispondenza ai Requisiti CAM**

<b>Ambito CAM</b>	<b>Requisito del Capitolato / Normativa</b>	<b>Offerta dell'Operatore (Relazione CAM)</b>	<b>Esito</b>
<b>Zucchero</b>	Regolazione della quantità e opzione "senza zucchero"	I distributori automatici, essendo di nuova fabbricazione e di ultima generazione, consentono l'erogazione personalizzata con regolazione dello zucchero e l'opzione "senza". Inoltre, l'operatore dichiara che l'assortimento generale privilegia prodotti a ridotto contenuto di zuccheri e grassi.	<b>Conforme</b>
<b>Consumabili</b>	Riduzione plastica e uso materiali sostenibili	Le bevande calde sono erogate in bicchieri ecosostenibili. Le palette da caffè sono in legno/biopolimero compostabile (UNI EN 13432:2002).	<b>Conforme</b>
<b>Prodotti Biologici</b>	Presenza obbligatoria di prodotti BIO	L'assortimento privilegia l'inserimento di referenze biologiche certificate, come comprovato dalle schede tecniche allegate (es. Crackers bio riso e mais inseriti in offerta).	<b>Conforme</b>
<b>Filiera Corta / KM 0</b>	Valorizzazione prodotti locali (DOP/IGP)	L'offerta include prodotti volti a valorizzare la filiera italiana e le produzioni nazionali.	<b>Conforme</b>
<b>Commercio Equosolidale</b>	Presenza di prodotti Fairtrade	L'operatore propone prodotti contenenti materie prime provenienti dal mercato equosolidale, come specificato in etichettatura per alcune referenze da forno (es. sfogliatine dolcificate "con zucchero di canna equosolidale")	<b>Conforme</b>
<b>Efficienza Energetica</b>	Requisiti minimi di consumo macchinari	I distributori sono di nuova fabbricazione con classe energetica efficiente (es. Classe A/D), dotati di modalità stand-by e illuminazione LED.	<b>Conforme</b>

Ambito CAM	Requisito del Capitolato / Normativa	Offerta dell'Operatore (Relazione CAM)	Esito
Gestione Rifiuti	Obbligo di corretta gestione e riciclo	L'operatore è in possesso della certificazione ambientale UNI EN ISO 14001, che garantisce procedure per la riduzione dei rifiuti e degli impatti ambientali.	Conforme

### C. Analisi Dettagliata della Gamma Prodotti (Relazione CAM vs Capitolato)

L'offerta risponde puntualmente alle categorie merceologiche richieste dall'Art. 15 del Capitolato e dai CAM:

- Prodotti per celiaci e intolleranti: L'azienda ha formulato un'offerta pienamente allineata, dichiarando all'interno della Relazione Tecnica che l'assortimento privilegia referenze senza glutine e per specifiche intolleranze alimentari.
- Profilo Nutrizionale: L'assortimento è esplicitamente orientato alla salute e al benessere. L'operatore garantisce una proposta che privilegia prodotti a ridotto contenuto di zuccheri e grassi e privi di olio di palma. Nelle schede tecniche si evidenzia l'inserimento di referenze di alto profilo, succhi senza zuccheri aggiunti, cracker integrali e frutta secca, oltre a prodotti da agricoltura biologica.
- Sostenibilità Ambientale e Tecnologie: L'offerta risponde con soluzioni ecologiche avanzate: bottiglie in RPET per le bevande fredde e bicchieri ecosostenibili per quelle calde. I distributori dispongono di funzioni di risparmio energetico (stand-by programmato e illuminazione LED) mirate all'ottimizzazione notturna. Inoltre, i macchinari sono dotati di sistemi di pagamento *cashless* (carte, app, prepagate) e di sistemi di telemetria per il monitoraggio da remoto di guasti e scadenze.

La Relazione CAM è *rispondente* ai requisiti del Capitolato Speciale e alla normativa vigente. L'operatore dimostra un approccio proattivo alla sostenibilità, superando i requisiti minimi di legge attraverso una selezione rigorosa di prodotti biologici ed equosolidali.

### Erogatori acqua potabile microfiltrata

Requisito Fontanelli	Stato	Evidenza Relazione Tecnica
Microfiltrazione < 0,5 micron	Conforme con riserva	L'operatore garantisce l'installazione di erogatori microfiltrati con "sostituzione periodica dei filtri". Il grado esatto di filtrazione (< 0,5 micron) non è tuttavia specificato numericamente. Si rileva la conformità d'intento, prescrivendo la verifica della scheda tecnica in fase esecutiva.
Sterilizzazione UV	Non esplicitato	Il sistema UV non è descritto nel testo. L'operatore garantisce la sicurezza igienica mediante due sanificazioni annuali.

Requisito Fontanelli	Stato	Evidenza Relazione Tecnica
Materiali	Conforme ai CAM	L'impegno si limita a fornire macchinari "di nuova fabbricazione" collegati alla rete idrica e coerenti coi CAM, senza dettagli sui materiali costruttivi
Classe Energetica	N/A	<i>Nessuna evidenza presente.</i>

#### D. Analisi Piano di pulizia e igiene

L'operatore economico dichiara di adottare un piano di igiene e pulizia conforme alle procedure HACCP. Oltre alle operazioni di pulizia quotidiana dei distributori automatici, il piano include esplicitamente le attività di igiene sugli erogatori d'acqua, per i quali sono previsti la sostituzione periodica dei filtri e due interventi di sanificazione annuale. Tutti gli interventi vengono registrati.

#### F. Analisi Piano di Manutenzione ordinaria e straordinaria

Il piano di manutenzione mira a prevenire guasti mantenendo elevati livelli di efficienza. In caso di necessità, è garantita la manutenzione straordinaria con tempi certi e quantificati: intervento entro 4 ore lavorative per i guasti bloccanti ed entro la medesima giornata lavorativa per anomalie non bloccanti. Gli interventi sono supportati da telemetria.

#### Attribuzione dei Punteggi Tecnici

Sulla base della tabella dei criteri fissati dal Disciplinare di Gara e a seguito dell'analisi della relazione tecnica fornita dall'operatore, la Commissione procede di seguito all'esame puntuale dell'offerta e alla relativa motivazione per l'attribuzione dei punteggi:

**1. Piano del Servizio di Distribuzione Automatica.** L'operatore assicura un rifornimento quotidiano dei distributori e una pulizia giornaliera delle macchine, eseguita conformemente alle procedure igienico-sanitarie HACCP. L'uso di sistemi di telemetria integrati con l'analisi quotidiana dei dati di vendita permettono di monitorare le scadenze in tempo reale e rimuovere in via anticipata i prodotti in avvicinamento al limite di shelf-life.

**2. Tempi d'intervento assistenza.** La Commissione valuta la proposta relativa all'assistenza tecnica, la quale è garantita dal lunedì al venerdì tramite personale qualificato. L'operatore si impegna a garantire tempistiche di intervento di entro quattro ore lavorative dalla segnalazione in caso di guasti bloccanti, ed entro la medesima giornata lavorativa per le anomalie di natura non bloccante.

**3. Fornitura dei prodotti indicati nel Capitolato tecnico.** La Commissione constata che l'operatore assicura la fornitura completa e continuativa di tutte le referenze richieste. Si evidenzia un marcato orientamento al benessere alimentare, documentato da un assortimento che predilige prodotti a ridotto contenuto di zuccheri e grassi, alimenti da agricoltura biologica, referenze prive di glutine e di olio di palma. La Commissione accerta inoltre il pieno rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), confermato dall'uso di bottiglie in plastica riciclata post-consumo (RPET) per le bevande fredde e di bicchieri ecosostenibili per le bevande calde.

**4. Proposta di macchinari con caratteristiche tecnologiche innovative.** La Commissione esamina le soluzioni tecnologiche integrate nei distributori automatici. Si valuta con favore la presenza di sistemi di telemetria per la gestione da remoto di guasti e rifornimenti, nonché l'integrazione di sistemi di pagamento *cashless* (carte, app, sistemi prepagati). In merito all'efficienza energetica, i macchinari sono provvisti di illuminazione LED ad alta efficienza e di una modalità stand-by programmato. Tuttavia, la funzione di stand-

by è dichiarata essenzialmente per finalità di risparmio energetico notturno, mancando un riferimento esplicito alla presenza di temporizzatore volto alla limitazione dell'erogazione per specifiche fasce orarie diurne.

**5. Anno di fabbricazione dei distributori automatici.** Dall'analisi della Relazione Tecnica, la Commissione constata che l'operatore dichiara genericamente l'installazione di macchinari di nuova fabbricazione e di ultima generazione, con anno di produzione "il più recente disponibile". Rilevando tuttavia l'assenza di un esplicito e vincolante riferimento numerico all'anno solare di fabbricazione, la Commissione delibera l'azzeramento della valutazione per questo specifico criterio. *Punteggio attribuito a 0.*

**6. Eventuale possesso certificazione di qualità EMAS o UNI EN ISO 14001:2015 o registrazione EMAS**  
La Commissione acquisisce agli atti e conferma che l'operatore economico ha comprovato il possesso della certificazione per il sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001, validamente applicata alla gestione del servizio di distribuzione automatica.

**7. Piano di igiene e pulizia.** La Commissione prende atto del piano di igiene descritto dall'operatore, confermandone la conformità alle procedure HACCP e registrando l'impegno a svolgere pulizie quotidiane con prodotti idonei all'uso alimentare. Verificando l'estensione del piano a tutte le attrezzature, la Commissione accerta che esso copre adeguatamente anche gli erogatori di acqua potabile, per i quali sono espressamente garantite due sanificazioni annuali programmate. L'impegno a registrare regolarmente tutte le attività garantisce la dovuta trasparenza nei confronti della Stazione Appaltante. La Commissione rileva la carenza di ogni riferimento relativo alle operazioni di pulizia degli erogatori d'acqua.

**8. Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria degli allestimenti e dei Distributori Automatici.** La Commissione giudica positivamente il piano di manutenzione programmata offerto, strutturato per mantenere alti i livelli di efficienza e prevenire guasti. Si prende altresì atto della garanzia di un ripristino tempestivo del servizio in caso di necessità straordinarie. Elemento qualificante dell'offerta risulta essere la tracciatura completa degli interventi tecnici tramite sistemi di monitoraggio remoto, aspetto che assicura massimo controllo e trasparenza all'Amministrazione.

**9. Servizio di distribuzione di acqua potabile microfiltrata a rete idrica e relativa manutenzione.** La Commissione rileva l'assenza di specifiche tecniche dettagliate relative agli erogatori d'acqua. Ciononostante, la proposta dell'operatore include esplicitamente il riferimento ad un piano di "manutenzione programmata e la sostituzione periodica dei filtri", a garanzia della continuità del servizio igienico-sanitario richiesto.

Esaurite le operazioni di verifica della rispondenza tecnica e la disamina dei criteri previsti, la Commissione procede all'attribuzione provvisoria dei punteggi e dichiara conclusa l'istruttoria relativa all'Offerta Tecnica presentata dall'operatore *Coffee Vending Systems srl*.

## **Operatore: SOGEDAI SPA**

### **Analisi e Attribuzione Punteggi Tecnici**

#### **A. Verifica Corrispondenza Prodotti alimentari (Art. 15 Capitolato)**

Sulla base dell'analisi della Relazione CAM (Criteri Ambientali Minimi) e del confronto con il Capitolato Speciale (All. 2), si riporta la verifica di rispondenza. La relazione dell'operatore è redatta ai sensi dell'art. 57, comma 2, del D. Lgs. 36/2023 e segue le specifiche del D.M. 6 novembre 2017 (e successivi aggiornamenti).

#### **B. Verifica a rispondenza Criteri Ambientali Minimi (CAM)**

L'analisi della rispondenza ai CAM definiti dal Decreto Ministeriale per il servizio di ristoro e l'affidamento di servizi di distribuzione automatica, mostra che l'offerta dell'operatore è conforme e, in molti punti, migliorativa rispetto alle richieste del capitolato.

<b>Ambito CAM</b>	<b>Requisito del Capitolato / Normativa</b>	<b>Offerta dell'Operatore (Relazione CAM)</b>	<b>Esito</b>
<b>Zucchero</b>	Regolazione della quantità e opzione "senza zucchero"	Lo zucchero non viene erogato se non su specifica richiesta. La quantità preimpostata è di 4 grammi.	<b>Conforme</b>
<b>Consumabili</b>	Riduzione plastica monouso e utilizzo materiali sostenibili.	Utilizzo esclusivo di bicchieri in carta certificata e palette in legno o materiale bio-compostabile.	<b>Conforme</b>
<b>Prodotti Biologici</b>	Obbligo di inserimento prodotti da agricoltura biologica (almeno 2 referenze).	Inserimento della linea "Germinal Bio" e succhi di frutta biologici certificati.	<b>Conforme</b>
<b>Filiera Corta / KM 0</b>	Incentivo all'utilizzo di prodotti locali per ridurre l'impatto dei trasporti.	Selezione di prodotti del territorio toscano (es. snack locali) per minimizzare l'impronta di carbonio.	<b>Conforme</b>
<b>Commercio Equosolidale</b>	Garanzia di standard etici nella produzione di caffè e cacao.	Caffè certificato Rainforest Alliance e Fairtrade. Snack provenienti da filiere solidali.	<b>Conforme</b>
<b>Efficienza Energetica</b>	Utilizzo di macchinari a basso consumo	Distributori di bevande certificati in Classe A+ (EVA-EMP). Illuminazione LED e sistemi di stand-by energetico. Criticità sull'efficienza energetica dei distributori snack (Classe B, C, D), compensata però da una valida proposta di prodotti e servizi aggiuntivi (come la telemetria e la gestione rifiuti).	<b>Conforme</b>
<b>Gestione Rifiuti</b>	Favorire l'economia circolare e la corretta differenziazione.	Bottiglie in R-PET al 30%. Etichettatura ambientale sui distributori per istruire l'utente al riciclo.	<b>Conforme</b>

### **C. Analisi Dettagliata della Gamma Prodotti (Relazione CAM vs Capitolato)**

L'operatore ha recepito correttamente l'elenco dei prodotti richiesti a pagina 19 del capitolato, integrando le versioni salutistiche previste dai CAM (senza glutine, bio, basso contenuto di grassi).

L'offerta risponde puntualmente alle categorie merceologiche richieste dall'Art. 15 del Capitolato e dai CAM:

- *Prodotti per celiaci e intolleranti*: La relazione CAM elenca specificamente snack privi di glutine (es. prodotti Riso Scotti) e l'utilizzo di latte di riso (senza soia), rispondendo alla richiesta di tutela per le allergie alimentari. La Relazione CAM dimostra una varietà di prodotti biologici e locali superiore alla soglia minima, coprendo più categorie (bevande calde, fredde e snack).
- *Profilo Nutrizionale*: Come richiesto dai CAM per le scuole, l'operatore ha inserito prodotti con ridotto contenuto di grassi saturi e zuccheri aggiunti (es. yogurt magro, frutta secca, succhi 100% frutta), come evidenziato nelle schede tecniche della Relazione CAM.
- *Sostenibilità Ambientale*: L'operatore si impegna a ridurre l'impatto ambientale non solo attraverso i prodotti, ma anche tramite la logistica, utilizzando mezzi di trasporto moderni e ottimizzando i percorsi di rifornimento (e prodotti a marchio Toscana per valorizzare il territorio e ridurre l'impatto dei trasporti). Il caffè proposto (Gimoka Bio-Organic) vanta la certificazione Rainforest Alliance, soddisfacendo il requisito etico sui prodotti coloniali. La gestione integrata dei rifiuti e l'utilizzo di materiali 100% plastic-free per i consumabili (carta e legno) rappresentano un valore aggiunto significativo rispetto agli standard di base. Nello specifico: Bicchieri in carta certificata (non plastica); palette in legno naturale o materiale bio-compostabile imbustate singolarmente. Inoltre, l'operatore propone il sistema *no-cup* (uso della propria tazza) per ridurre ulteriormente i rifiuti. L'integrazione della telemetria non solo assolve ai compiti di efficienza gestionale, ma supporta i CAM permettendo di ottimizzare i giri di rifornimento (riduzione emissioni CO2 dei mezzi di trasporto).

La Relazione CAM è *rispondente* ai requisiti del Capitolato Speciale e alla normativa vigente. L'operatore dimostra un approccio proattivo alla sostenibilità, superando i requisiti minimi di legge attraverso l'eliminazione totale della plastica nei consumabili (l'uso di carta/legno per i consumabili) e una selezione rigorosa di prodotti biologici ed equosolidali, garantendo un alto standard qualitativo e ambientale per l'istituto.

#### Erogatori acqua potabile microfiltrata

La Relazione CAM (Criteri Ambientali Minimi) dell'operatore, integrata con la Relazione Tecnica, evidenzia diversi aspetti chiave riguardanti gli erogatori d'acqua potabile microfiltrata per garantire sostenibilità e qualità:

Requisito Fontanelli	Stato	Evidenza Relazione Tecnica / CAM
<b>Microfiltrazione &lt; 0,5 micron</b>	Conforme	Viene specificato l'utilizzo del sistema a cartuccia Bilt B52 MX. Sebbene la relazione si concentri sullo scambio ionico per rimuovere calcare e metalli pesanti, il sistema è conforme agli standard Vending per la rimozione di micro-impurità e particolato.
<b>Sterilizzazione UV</b>	Conforme	La relazione cita distributori di acqua di ultima generazione dotati di sistemi di trattamento conformi al D.M. 25/2012. Tali sistemi includono tipicamente la debatterizzazione UV al punto di erogazione per garantire la salubrità costante.
<b>Materiali</b>	Conforme	Dichiarata conformità al D.M. 174/2004 (materiali idonei al contatto con acque destinate al consumo umano). Vengono utilizzati componenti che non alterano le caratteristiche organolettiche dell'acqua.

Requisito Fontanelli	Stato	Evidenza Relazione Tecnica / CAM
Classe Energetica	Conforme	L'operatore dichiara che i distributori appartengono alla Classe A. Sono implementati sistemi di <i>energy saving</i> per la gestione dei periodi di stand-by, ottimizzando il consumo elettrico del gruppo refrigerante.

Considerando che l'erogatore di acqua è integrato nel sistema di telemetria bidirezionale descritto nella Relazione Tecnica, l'operatore soddisfa i criteri per l'innovazione tecnologica. La gestione dei filtri tramite monitoraggio remoto garantisce che il requisito di microfiltrazione sia sempre mantenuto ai massimi livelli di efficienza, evitando la saturazione dei componenti. Pertanto, i requisiti tecnici degli erogatori di acqua sono rispondenti alle specifiche del Capitolato e ai Criteri Ambientali Minimi (CAM). La soluzione proposta per l'acqua microfiltrata è solida e perfettamente allineata alle più recenti normative ambientali e di salute pubblica richieste dalla Stazione Appaltante.

#### D. Piano di igiene e pulizia

Il piano si basa su una struttura rigorosa che integra procedure operative e monitoraggio digitale.

- *Frequenza e Metodologia*: Il rifornimento e la pulizia sono programmati tramite un sistema operativo che analizza i volumi di vendita, garantendo interventi che possono avvenire anche più volte al giorno.
- *Sanificazione HACCP*: L'operatore segue un protocollo di igiene rigoroso. La pulizia non è solo estetica ma funzionale, con la sanificazione periodica dei componenti interni (mixer, beccucci, contenitori).
- *Gestione dei Rifiuti*: include nel piano la gestione dei contenitori per la raccolta differenziata in prossimità dei distributori, promuovendo il decoro dei locali scolastici.

L'integrazione tra pulizia e telemetria permette di rilevare anomalie igieniche o necessità di intervento immediato in caso di versamenti o malfunzionamenti che potrebbero compromettere la salubrità.

La dinamicità del servizio (non una frequenza fissa, ma adattata al consumo reale) garantisce che i distributori non rimangano mai sporchi nei momenti di picco.

#### E. Piano di Manutenzione ordinaria e straordinaria

Sulla base della Relazione Tecnica e in conformità con la griglia di valutazione (All. 4), l'operatore propone un sistema di manutenzione strutturato su tre livelli:

##### 1. *Manutenzione Ordinaria*:

- Tutti i distributori sono connessi tramite sistemi di comunicazione GSM. Il sistema rileva in tempo reale guasti o anomalie tecniche (es. blocco erogazione acqua o esaurimento CO2), inviando un alert automatico alla regia operativa.
- La proposta soddisfa pienamente il criterio della griglia, poiché lo scambio di informazioni in tempo reale è l'elemento cardine del loro modello operativo.

##### 2. *Manutenzione Straordinaria*:

- *Tempistica*: L'operatore dichiara l'invio di un addetto al rifornimento o di un tecnico specializzato non appena il sistema rileva un malfunzionamento.
- *Copertura Territoriale*: L'assistenza è garantita da 6 filiali toscane, il che assicura una capillarità tale da rispettare tempi di intervento rapidi.

##### 3. *Manutenzione degli Allestimenti e Fontanelli*:

- È previsto un piano di sostituzione periodica dei filtri (generalmente ogni 6 mesi o al raggiungimento di una determinata soglia di litri) e la sanificazione dei circuiti interni.
- Il piano di manutenzione degli allestimenti (mobili, pannellature, aree di sosta) è integrato nei passaggi degli addetti al rifornimento (ARD). Viene garantito il ripristino di eventuali parti danneggiate o degradate per mantenere un elevato standard di decoro. Gli allestimenti sono verificati periodicamente per garantirne la stabilità e l'assenza di spigoli vivi o parti pericolose per l'utenza scolastica.

La Relazione CAM *rispondente* ai requisiti del Capitolato Speciale e alla normativa vigente. L'operatore dimostra un approccio proattivo alla sostenibilità, superando i requisiti minimi di legge attraverso l'eliminazione totale della plastica nei consumabili e una selezione rigorosa di prodotti biologici ed equosolidali.

### **Attribuzione dei Punteggi Tecnici**

Sulla base della tabella dei criteri fissati dai documenti di gara e a seguito dell'analisi della relazione tecnica fornita dall'operatore, la Commissione procede di seguito all'esame puntuale dell'offerta e alla relativa motivazione per l'attribuzione dei punteggi:

**1. Piano del Servizio di Distribuzione Automatica.** Le operazioni di rifornimento e pulizia non sono relegate a tempistiche predeterminate (fissa), ma vengono in funzione dell'effettivo volume dei consumi rilevato in tempo reale. L'offerta prevede l'impiego esclusivo di bottiglie in RPet (plastica riciclata) e kit di somministrazione (bicchieri e palette) integralmente biodegradabili e compostabili. L'operatore dimostra particolare attenzione alla sostenibilità tramite l'adesione al progetto Toscana Plastic Free il ritiro programmato dei prodotti con 15 giorni di anticipo rispetto alla scadenza.

**2. Tempi d'intervento assistenza tecnica.** La Commissione valuta la proposta relativa all'assistenza tecnica, la quale è garantita dal lunedì al venerdì tramite personale qualificato. L'operatore si impegna a garantire tempistiche di intervento di massimo di 3 ore. In assenza di ulteriori specifiche, tale tempistica si intende estesa a ogni categoria di manutenzione, sia ordinaria che straordinaria.

**3. Fornitura dei prodotti da capitolato.** L'offerta alimentare copre in toto le esigenze espresse in gara e si distingue per un'eccellente valorizzazione degli aspetti salutistici e ambientali. Si rileva una ricca e qualificata selezione di prodotti biologici (tra cui il caffè certificato *Rainforest Alliance* e la linea *Germinal Bio*), referenze specifiche per celiaci, prodotti a filiera corta (chilometro zero toscano) e bevande/snack a ridotto contenuto di zuccheri ("low sugar"), in piena aderenza alle vigenti direttive sanitarie.

**4. Macchinari con caratteristiche innovative.** La proposta tecnologica risulta all'avanguardia, includendo sistemi di telemetria bidirezionale per il monitoraggio in tempo reale, interfacce touch interattive e sistemi di filtrazione dell'acqua Bilt B52 MX. L'operatore propone distributori di snack appartenenti alle classi di efficienza migliori disponibili sul mercato (Classe B, C, D, a fronte della Classe A+ per le bevande). Completa il quadro un'infrastruttura di pagamento moderna e versatile (chiavette, POS contactless, App dedicata).

**5. Anno di fabbricazione dei distributori.** L'operatore ha dichiarato l'impiego di macchinari di primissima installazione (anno di fabbricazione 2026). Per l'attribuzione definitiva e la conferma del relativo punteggio, la Commissione prescrive che, in fase di installazione, vengano fornite le schede tecniche matricolari o le dichiarazioni ufficiali del produttore attestanti l'anno di fabbricazione.

**6. Eventuale possesso certificazione di qualità EMAS o UNI EN ISO 14001:2015 o registrazione EMAS**  
La Commissione acquisisce agli atti e conferma che l'operatore economico ha comprovato il possesso della certificazione per il sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001, validamente applicata alla gestione del servizio di distribuzione automatica.

**7. Piano di igiene e pulizia.** Per i distributori di bevande è prevista la sanificazione interna con cadenza settimanale e pulizia esterna ogni 15 giorni; per i distributori di snack è prevista la pulizia generale mensile e manutenzione del condensatore frigo a cadenza trimestrale; per gli erogatori: sono previste due sanificazioni annue (con intervento a frequenza semestrale).

**8. Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria degli allestimenti e dei Distributori Automatici.** Il servizio è caratterizzato da un innovativo modello di manutenzione predittiva. L'infrastruttura GSM trasmette automaticamente alert alla centrale operativa in caso di guasti tecnici o esaurimento delle materie prime,

permettendo al software gestionale di ottimizzare i percorsi dei tecnici per prevenire disservizi. In caso di fermo macchina effettivo, l'intervento tecnico è garantito entro 3 ore dalla segnalazione (dal lunedì al venerdì).

**9. Servizio acqua microfiltrata.** La soluzione tecnica proposta si avvale di erogatori in Classe Energetica A e di filtri Bilt B52 MX a scambio ionico (funzionali anche all'abbattimento del calcare). La sostituzione dei filtri è anch'essa gestita in ottica predittiva tramite telemetria. Poiché la relazione tecnica dell'operatore pone particolare enfasi sul processo di scambio ionico, la Commissione stabilisce che, in fase esecutiva del contratto, andrà rigorosamente verificato che il sistema garantisca una microfiltrazione effettiva inferiore a 0,5 micron, come inderogabilmente richiesto dai criteri di qualità del Capitolato.

Esaurite le operazioni di verifica della rispondenza tecnica e la disamina dei criteri previsti, la Commissione procede al consolidamento della tabella dei punteggi e dichiara conclusa l'istruttoria relativa all'Offerta Tecnica presentata dall'operatore Sogedai spa.

**Operatore: TUTTO MATIC SRL**

**Analisi e Attribuzione Punteggi Tecnici**

**A. Verifica Corrispondenza Prodotti alimentari (Art. 15 Capitolato)**

Sulla base dell'analisi della Relazione CAM (Criteri Ambientali Minimi) e del confronto con il Capitolato Speciale (All. 2), si riporta la verifica di rispondenza. La relazione dell'operatore è redatta ai sensi dell'art. 57, comma 2, del D. Lgs. 36/2023 e segue le specifiche del D.M. 6 novembre 2017 (e successivi aggiornamenti).

**B. Verifica di Rispondenza ai Requisiti CAM**

<b>Ambito CAM</b>	<b>Requisito del Capitolato / Normativa</b>	<b>Offerta dell'Operatore (Relazione CAM)</b>	<b>Esito</b>
<b>Zucchero</b>	Regolazione della quantità e opzione "senza zucchero"	Assenza di erogazione diretta di zucchero di default per le bevande (sistema 100% sugar free). L'aggiunta di zucchero è possibile solo se espressamente richiesta dal consumatore tramite apposito selettore.	<b>Conforme</b>
<b>Consumabili</b>	Riduzione plastica e uso materiali sostenibili	Applicazione di uno sconto di 0,05 € qualora l'utente utilizzi una tazza riutilizzabile propria tramite l'apposito sensore. Impiego di bicchieri di carta 100% certificata FSC a basso impatto di CO2 e tappi in acido polilattico (PLA). Utilizzo di bottiglie in plastica riciclata al 100% (RePet).	<b>Conforme</b>
<b>Prodotti Biologici</b>	Presenza obbligatoria di prodotti BIO	Erogazione di caffè 100% biologico in grani (unica miscela). Tavolette di cioccolato con cacao biologico superiore al 50%. Frutta fresca di IV gamma biologica per almeno il 30%. Presenza di 5 prodotti biologici per ogni	<b>Conforme</b>

Ambito CAM	Requisito del Capitolato / Normativa	Offerta dell'Operatore (Relazione CAM)	Esito
		distributore di merende salate, e merendine dolci interamente biologiche.	
<b>Filiera Corta / KM 0</b>	Valorizzazione prodotti locali (DOP/IGP)	Fornitura di frutta secca proveniente da coltivazioni italiane e yogurt qualità DOP	<b>Conforme</b>
<b>Commercio Equosolidale</b>	Presenza di prodotti Fairtrade	L'unica miscela di caffè proposta è interamente proveniente dal mercato equo-solidale	<b>Conforme</b>
<b>Efficienza Energetica</b>	Requisiti minimi di consumo macchinari	Installazione di distributori con etichettatura energetica A+ per i distributori di bevande e classe C per i distributori snack. Impiego di gas refrigeranti naturali ed ecologici R290 con basso potenziale di GWP.	<b>Conforme</b>
<b>Gestione Rifiuti</b>	Obbligo di corretta gestione e riciclo	Inserimento di differenziatori a 3 vani accanto alle aree ristoro per ottimizzare la gestione dei rifiuti post-consumo degli utenti. Per combattere lo spreco, i prodotti vicini alla scadenza ("shelf-life") vengono donati a organizzazioni non lucrative prima che scadano.	<b>Conforme</b>

### C. Analisi Dettagliata della Gamma Prodotti (Relazione CAM vs Capitolato)

L'offerta risponde puntualmente alle categorie merceologiche richieste dall'Art. 15 del Capitolato e dai CAM:

- *Prodotti per celiaci e intolleranti:* L'operatore garantisce fornitura specifica di snack senza glutine, tra cui i triangolini mais integrale, che sono biologici, non fritti e possiedono anche caratteristiche idonee alla dieta vegana. L'offerta esclude allergeni aggiuntivi in vari prodotti, mettendo a disposizione alternative prive di latte o uova. L'azienda dichiara di adottare un sistema visivo chiaro con applicazione di evidenziatori, legende colorate e appositi bollini direttamente sotto l'articolo e sui vetri dei distributori per segnalare immediatamente i prodotti sicuri per soggetti con intolleranze o allergie.

- *Profilo Nutrizionale:* I macchinari operano in modalità "100% sugar free" di default: non erogano zucchero se non previa selezione esplicita e volontaria da parte dell'utente tramite apposito comando. Tutte le bevande calde composte (come cioccolata, the, latte) sono totalmente sprovviste di coloranti ed edulcoranti di sintesi. Le bevande fredde vengono fornite, per ogni distributore, fino a 4 referenze di estratti di frutta che non presentano zuccheri aggiunti o edulcoranti (mantenendosi entro il rigido limite massimo di 2,5 grammi per 100 ml). Per gli snack, la ditta valorizza l'educazione alimentare anche tramite il marchio "10+SANO". Vengono erogati spuntini al naturale (es. confezioni di frutta secca), frutta fresca di IV gamma, snack a basso contenuto di grassi e prodotti ricchi di fibre, come i triangolini di lenticchie e riso nero.

- *Sostenibilità Ambientale:* L'operatore promuove attivamente la riduzione degli sprechi concedendo uno sconto fisso di 0,05 € sul prezzo di erogazione a tutti gli utenti che utilizzano una tazza riutilizzabile personale (rilevata elettronicamente da un sensore). I bicchieri sono monouso 100% biodegradabili e compostabili in conformità della norma EN13432 e palette monouso biodegradabili (a fine uso possono essere smaltiti nel

rifiuto organico), in particolare, i bicchieri PLANET EATHIC, conformi a normativa EN13432, aventi laminatura in PLA, biodegradabile nel compostabile, e grammatura di cartoncino in grado di sostenere le temperature dei distributori automatici senza causare inceppamenti dei macchinari. Per gli erogatori d'acqua di rete, la ditta dichiara di installare differenziatori a 3 vani per incrementare e facilitare le operazioni di riciclo da parte dell'utenza

La Relazione CAM è *rispondente* ai requisiti del Capitolato Speciale e alla normativa vigente. L'operatore dimostra un approccio proattivo alla sostenibilità, superando i requisiti minimi di legge attraverso una selezione rigorosa di prodotti biologici ed equosolidali.

#### Erogatori acqua potabile microfiltrata

La Relazione CAM (Criteri Ambientali Minimi) dell'operatore, integrata con la Relazione Tecnica, evidenzia diversi aspetti chiave riguardanti gli erogatori d'acqua potabile microfiltrata per garantire sostenibilità e qualità:

Requisito Fontanelli	Stato	Evidenza Relazione Tecnica
<b>Microfiltrazione &lt; 0,5 micron</b>	<b>Conforme</b>	L'operatore garantisce l'installazione di erogatori (modello <i>H2Office PRO</i> ) allacciati alla rete idrica e dotati di sistemi di trattamento dell'acqua con filtri professionali anticalcare e di microfiltrazione.
<b>Sterilizzazione UV</b>	<b>Conforme</b>	Il servizio di acqua microfiltrata è garantito con l'integrazione di un sistema di sterilizzazione tramite lampade UV-C per l'abbattimento della carica batterica.
<b>Materiali</b>	<b>Conforme</b>	Come dichiarato in risposta ai criteri ambientali (punto 2.1.4), le caldaie e i componenti a contatto con l'acqua nei distributori sono realizzati in acciaio inox, garantendo la piena conformità al Regolamento (CE) 1935/2004 sui materiali a contatto con gli alimenti.
<b>Classe Energetica</b>	<b>Conforme</b>	macchinari presentano l'etichettatura energetica A+ per i distributori, con efficienza valutata secondo il Protocollo Industriale EVA-EMP 3.1B e impiego di compressori a basso consumo (es. 1/10 Hp per l'erogatore <i>H2Office</i> ).

#### D. Analisi Piano di pulizia e igiene

Il piano di igiene e pulizia proposto dall'operatore risulta molto accurato, strutturato su base quotidiana per mantenere elevati standard igienico-sanitari e operativi.

- **Frequenza e Attività Quotidiane:** Il piano prevede interventi con cadenza rigorosamente giornaliera per tutti i distributori (sia per bevande calde che per snack). La pulizia quotidiana si concentra sulle superfici esterne, sull'area di presa del prodotto e su tutti i punti di maggior contatto da parte dell'utenza (come tastiere, schermi touch e sportelli).
- **Metodologia e Strumentazione:** Per le operazioni di pulizia e sanificazione, gli operatori addetti al rifornimento sono tenuti ad utilizzare panni in microfibra e detersivi neutri, per garantire la massima igiene senza danneggiare i macchinari. L'azienda ha stimato e prefissato un "tempo target" di ben 55 minuti per macchina per completare accuratamente queste procedure.

- **Gestione Rifiuti e Vaschette:** Sempre con cadenza giornaliera, l'operatore incaricato provvede alla raccolta dei rifiuti, allo svuotamento dei cestini, alla pulizia delle vaschette di recupero liquidi e alla conseguente sostituzione dei sacchetti.
- **Interventi Periodici e Straordinari:** Il piano comprende esplicitamente anche operazioni tecniche e di igienizzazione più profonde. Sono incluse le operazioni di pulizia delle serpentine, il settaggio e monitoraggio costante delle temperature e le eventuali sostituzioni dei filtri.
- **Sanificazioni Personalizzate:** Le operazioni di sanificazione più estese e la manutenzione dei filtri (in base al litraggio d'acqua) non sono lasciate al caso, ma saranno preventivamente concordate e studiate su misura in base all'effettivo bacino di utenza dell'Istituto, seguendo e trasmettendo preventivamente i manuali tecnici del produttore.

#### **E. Analisi Piano di Manutenzione ordinaria e straordinaria**

Il piano si articola su precisi interventi periodici (mensili, trimestrali, semestrali e annuali), eseguiti da personale tecnico qualificato:

##### *a. Manutenzione Mensile:*

**Sensori e Attuatori:** Allineamento, verifica dei sensori e test delle erogazioni. Viene eseguito un test di pesata/volume con apposito campione ed eventuale taratura.

**Componentistica esterna:** Ispezione delle guarnizioni delle porte e delle serrature, comprensiva di pulizia, lubrificazione leggera o sostituzione tempestiva in caso di usura.

##### *b. Manutenzione Trimestrale:*

**Decalcificazione completa e profonda del circuito** attraverso cicli completi con anticalcare certificato e successivo risciacquo.

**Pulizia profonda:** Intervento all'interno del cabinet e della minuteria che prevede lo smontaggio dei pannelli, l'aspirazione e la pulizia a umido ove consentito.

Aggiornamento firmware e parametri software.

##### *c. Manutenzione Semestrale:*

**Verifica elettrica e della messa a terra.** L'intervento comprende il controllo visivo dei cablaggi, dei serraggi e le prove funzionali di rito.

Vengono puliti i sensori e si eseguono test di accettazione del credito

##### *d. Manutenzione Annuale (Straordinaria):*

**Sanificazione straordinaria su tutte le macchine (Calde e Snack)** che comporta smontaggi estesi, la sostituzione preventiva di guarnizioni/filtri e test finali di riavvio

**Verifica dettagliata dei consumi energetici**, con analisi dei kWh consumati all'anno confrontati con la *baseline* di partenza, finalizzata all'applicazione di piani di miglioramento per l'efficienza ecologica.

#### **Analisi e Attribuzione Punteggi Tecnici**

Sulla base della tabella dei criteri fissati nella Documentazione di gara e a seguito dell'analisi della relazione tecnica fornita dall'operatore, la Commissione procede di seguito all'esame puntuale dell'offerta e alla relativa motivazione per l'attribuzione dei punteggi:

**1. Piano del Servizio di Distribuzione Automatica** L'Operatore Economico garantisce un servizio di rifornimento a cadenza quotidiana, assicurando il ritiro preventivo dei prodotti prima della data di scadenza per evitarne la somministrazione. Le eccedenze alimentari prossime al termine di shelf-life verranno devolute a organizzazioni non lucrative. L'offerta prevede l'impiego esclusivo di bottiglie in RPet (plastica riciclata) e kit di somministrazione (bicchieri e palette) integralmente biodegradabili e compostabili (linea Planet Eathic in PLA).

**2. Tempi d'intervento assistenza.** Il servizio di assistenza assicura il ripristino delle funzionalità ordinarie entro un termine massimo di 4 ore lavorative dalla segnalazione del guasto. Per gli interventi di manutenzione straordinaria, il tempo di risposta è fissato in 16 ore. Qualora l'avaria non risulti risolvibile *in loco*, è prevista la sostituzione integrale dell'apparecchiatura con un modello di caratteristiche analoghe o superiori entro 36 ore dall'intervento iniziale.

**3. Fornitura dei prodotti indicati nel Capitolato tecnico.** La gamma merceologica proposta risulta pienamente rispondente ai requisiti minimi e migliorativi richiesti. L'offerta include caffè in grani 100% Arabica da agricoltura biologica, bevande vegetali alternative (latte di riso), orzo e ginseng in versione bio. La selezione delle bevande fredde privilegia estratti di frutta privi di zuccheri aggiunti, nel rispetto del Regolamento UE vigente. L'assortimento degli snack integra referenze biologiche, prodotti al naturale e opzioni specifiche per celiaci (gluten-free).

**4. Proposta di macchinari con caratteristiche tecnologiche innovative.** L'operatore propone distributori automatici di ultima generazione (es. serie Necta Barista) integrati con sistemi di telemetria bidirezionale (TeleVend) per il monitoraggio remoto in tempo reale. Sotto il profilo dell'efficiamento energetico, i macchinari risultano conformi ai protocolli EVA-EMP 3.1 B (Classe A+/A per il comparto bevande e Classe C per gli snack) e utilizzano gas refrigeranti naturali a basso impatto ambientale (R290). Il sistema di gestione prevede esclusivamente pagamenti elettronici e l'implementazione di temporizzatori per la programmazione delle fasce orarie di erogazione, in linea con le esigenze organizzative dell'Istituto scolastico.

**5. Anno di fabbricazione dei distributori automatici** Antecedente il 2020. In applicazione dei criteri di valutazione previsti dal Disciplinare di Gara, tale fattispecie determina il mancato riconoscimento del punteggio tecnico per lo specifico parametro (assegnazione di 0 punti).

**6. Eventuale possesso certificazione di qualità EMAS o UNI EN ISO 14001:2015 o registrazione EMAS:** L'azienda è in possesso di certificazione UNI EN ISO 14001:2015 in corso di validità.

**7. Piano di igiene e pulizia.** Il protocollo igienico-sanitario è strutturato su interventi quotidiani di pulizia delle superfici esterne e dei punti di contatto (interfacce touch, vani erogazione) mediante l'uso di detergenti neutri e presidi in microfibra. Il piano include cicli periodici di sanificazione. La Commissione rileva che l'operatore offre interventi di sanificazione dei distributori d'acqua di rete come richiesti dal Capitolato Speciale. A tale riguardo, si dà atto che l'operatore accetta integralmente quanto previsto dal Capitolato; pertanto, nonostante una parziale carenza di dettagli operativi nella documentazione presentata, dal richiamo esplicito alle prescrizioni di gara contenuto nella relazione si evince chiaramente la volontà della ditta di attuare puntualmente quanto stabilito in ordine alle frequenze e alle modalità di manutenzione degli erogatori.

**8. Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria degli allestimenti e dei Distributori Automatici.** Il programma di manutenzione preventiva si articola in scadenze mensili, trimestrali, semestrali e annuali, finalizzate a preservare l'efficienza funzionale e la sicurezza elettrica degli impianti. Grazie all'integrazione della telemetria, l'operatore adotta un approccio di manutenzione predittiva, programmando la sostituzione dei componenti soggetti a usura prima dell'insorgenza di criticità operative.

**9. Servizio di distribuzione di acqua potabile microfiltrata a rete idrica e relativa manutenzione.** L'offerta prevede l'installazione di sistemi di erogazione allacciati alla rete idrica dell'Istituto. La Commissione rileva che l'operatore offre interventi di sostituzione dei filtri dei distributori d'acqua di rete come richiesti da Capitolato Speciale. Tuttavia, La Commissione si riserva di richiedere chiarimenti all'operatore economico in merito alla dichiarazione relativa agli erogatori d'acqua, secondo cui: *«L'erogazione di acqua di rete è offerta in comodato d'uso per l'Istituto e non comporterà alcun costo per l'utenza finale»*. Tale approfondimento istruttorio è finalizzato a una maggiore chiarezza interpretativa della proposta, propedeutica alla corretta attribuzione del punteggio tecnico.

Esaurite le operazioni di verifica della rispondenza tecnica e la disamina dei criteri previsti, la Commissione procede all'attribuzione provvisoria dei punteggi e dichiara conclusa l'istruttoria relativa all'Offerta Tecnica a presentata dall'operatore Tutto Matic srl.

\*\*\*

La Commissione dichiara di aver provveduto solo parzialmente e provvisoriamente all'attribuzione dei punteggi, in quanto intende procedere con un ulteriore *soccorso procedimentale* volto a verificare la presenza

di temporizzatori, non espressamente indicati nelle offerte degli operatori. Contestualmente, per quanto riguarda nello specifico l'operatore Tutto Matic srl, la Commissione si riserva di richiedere chiarimenti in merito alla dichiarazione relativa agli erogatori d'acqua, secondo cui: *«L'erogazione di acqua di rete è offerta in comodato d'uso per l'Istituto e non comporterà alcun costo per l'utenza finale»*. Tale approfondimento istruttorio è finalizzato a ottenere una maggiore chiarezza interpretativa sulla gratuità del servizio, risultando propedeutico alla corretta e definitiva attribuzione del punteggio tecnico.

Al termine delle operazioni di esame e valutazione della documentazione tecnica presentata da ciascun operatore economico concorrente, la Commissione Giudicatrice dichiara conclusa la fase di valutazione tecnica.

Tutto ciò premesso e considerato, la Commissione all'unanimità **DELIBERA**.

La seduta è tolta alle ore 12.46.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente: \_\_\_\_\_

Il Commissario: \_\_\_\_\_

Il Commissario: \_\_\_\_\_