



**CAPITOLATO TECNICO PER AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI IN CHIAVE SOSTENIBILE.**

**CIG: B321BC2E98**

**PREMESSE:**

La Stazione Appaltante, con il presente capitolato vuole dare un forte messaggio alle aziende che parteciperanno alla presente procedura e di riflesso all'industria alimentare. La struttura dello stesso offre a tutti gli operatori la possibilità di concedere il meglio che il mercato offre in termini di prodotto, attrezzature e servizi. Un'attività che codesto Istituto vuole poter annoverare nei propri progetti di sostenibilità e solidarietà sociale a favore di un maggior benessere e consapevolezza dei propri studenti e collaboratori. Siamo convinti che la riqualificazione dei servizi di ristoro e ristorazione possano favorire l'accrescimento delle buone pratiche a tutela della persona e dell'ambiente in maniera capillare. Il presente documento definisce le specifiche del servizio di ristorazione mediante distributori automatici in chiave sostenibile.

Il presente Capitolato Tecnico da conto dell'applicazione dei criteri ambientali minimi di settore ai sensi dell'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 e sono da intendersi integrativi, per gli aspetti ambientali, rispetto ai requisiti tecnici o obblighi normativi, derivanti da Regolamenti europei o norme nazionali, già vigenti per il settore.

Ai sensi del DM del Ministero dell'Ambiente e della sicurezza energetica SG n. 282 del 6 novembre 2023, qualora la stazione appaltante utilizzi il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, tiene in considerazione uno o più dei criteri premianti di questo capitolo, secondo quanto previsto dall'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, assegnandovi una significativa quota del punteggio tecnico attribuibile. La scelta di quali e quanti criteri premianti utilizzare dipende da vari fattori quali le priorità stabilite dalla stazione appaltante stessa, il valore dell'appalto e i risultati attesi.

Si applicano alla presente procedura di gara le modifiche al DM 6 novembre 2023 del Ministero dell'Ambiente e della sicurezza energetica di cui al DM 17 maggio 2024, pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 6 giugno 2024.

**Articolo 1  
Oggetto del servizio**

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento della concessione triennale, con gestione completa, del "servizio di ristorazione mediante distributori automatici in chiave sostenibile" tramite procedura negoziata ai sensi degli artt. 50, comma 1, lett. e), 76 e art. 187 del d.lgs. 36 del 2023, secondo le specifiche di seguito indicate:

**1.1 Locali e orari di esecuzione del servizio.**

I locali riservati e destinati al servizio in oggetto del presente capitolato sono da eseguire presso i locali dedicati dalla S.A. presso le seguenti sedi:

- Sede uffici Stella Monsampolo del Tronto, p.zza Bachelet, snc, 63077 - Stella di Monsampolo del Tronto (AP);
- Infanzia Spinetoli capoluogo, via G. Marconi,1, 63078 - Spinetoli (AP);
- Infanzia Pagliare del Tronto, via Cinaglia, 9 – 63078 - Spinetoli (AP);

- Infanzia Stella Monsampolo del Tronto, via Pascoli, snc – 63077, Stella di Monsampolo del Tronto (AP);
- Infanzia Acquaviva Picena, via G. Garibaldi, 19, 63075 - Acquaviva Picena (AP);
- Primaria Spinetoli capoluogo, via Marconi, 1, 63078 - Spinetoli (AP);
- Primaria Pagliare del Tronto, C.A. Vecchi, 23 63078 - Pagliare del Tronto (AP);
- Primaria Stella Monsampolo del Tronto via G. Pascoli, 63077 - Stella di Monsampolo - Monsampolo del Tronto (AP);
- Primaria Acquaviva Picena modulo 1, via G.B. Smacchia, 63075 - Acquaviva Picena (AP);
- Primaria Acquaviva Picena modulo 2, via G.B. Smacchia, 63075 - Acquaviva Picena (AP);
- Secondaria Pagliare del Tronto, via C.A. Vecchi, 23, 63078 - Pagliare del Tronto (AP);
- Secondaria Monsampolo del Tronto, Piazza G. Marconi, 6 - 63077- Monsampolo del Tronto (AP);
- Secondaria Acquaviva Picena, via G.B. Smacchia, 63075 - Acquaviva Picena (AP).

Per un totale di utilizzatori, tra professori, personale ATA e personale amministrativo scolastico, di n. 354 persone previste.

**1.2 Macchinari ed arredi necessari per il servizio.**

Sono indicati qui di seguito il numero dei macchinari, arredi o apparecchiature che dovranno essere installati presso i locali messi a disposizione ed indicati nelle planimetrie allegate.

**Tabella O:** Distribuzione delle attrezzature e distributori automatici richiesti:

PLESSI/SEDI	A. Distributore Bevande calde	B. Arredi aree break in cartone	C. Differenziati -ri di rifiuti	D. Erogatori acqua di rete microfiltrata	E. Macchinetta del caffè "da ufficio"	F. Distributori di acqua in bottiglia
<b>Sede uffici Stella Monsampolo del Tronto</b> , p.zza Bachelet, snc, 63077 - Stella di Monsampolo del Tronto (AP);	1		1			
<b>Infanzia Spinetoli capoluogo</b> , via G. Marconi, 1, 63078 - Spinetoli (AP);			1		1	
<b>Infanzia Pagliare del Tronto</b> , via Cinaglia, 9 – 63078 - Spinetoli (AP);	1		1			
<b>Infanzia Stella Monsampolo del Tronto</b> , via Pascoli, snc – 63077, Stella di Monsampolo del Tronto (AP);	1		1			
<b>Infanzia Acquaviva Picena</b> , via G.			1		1	

Garibaldi, 19, 63075 - Acquaviva Picena (AP);						
<b>Primaria Spinetoli capoluogo</b> , via Marconi, 1, 63078 - Spinetoli (AP);	1		1			1
<b>Primaria Pagliare del Tronto</b> , C.A. Vecchi, 23 63078 - Pagliare del Tronto (AP);	1		1			1
<b>Primaria Stella Monsampolo del Tronto</b> via G. Pascoli, 63077 - Stella di Monsampolo - Monsampolo del Tronto (AP);	1		1			1
<b>Primaria Acquaviva Picena modulo 1</b> , via G.B. Smacchia, 63075 - Acquaviva Picena (AP);	1		1			1
<b>Primaria Acquaviva Picena modulo 2</b> , via G.B. Smacchia, 63075 - Acquaviva Picena (AP);	1		1			1
<b>Secondaria Pagliare del Tronto</b> , via C.A. Vecchi, 23, 63078 - Pagliare del Tronto (AP);	1		1			1
<b>Secondaria Monsampolo del Tronto</b> , Piazza G. Marconi, 6 - 63077- Monsampolo del Tronto (AP);	1		1			1
<b>Secondaria Acquaviva Picena</b> , via G.B. Smacchia, 63075 - Acquaviva Picena (AP).	1		1			1

La Stazione Appaltante richiede in via obbligatoria la presenza di almeno i requisiti, servizi e prodotti richiesti dai CAM di settore.

### 1.3. Rischi operativi.

I rischi operativi, ai sensi dell'art. 177 del d.lgs. 36 del 2023, riguardante i contratti di concessione di servizi, sono a carico dell'Operatore economico.

Nel riguardo alla procedura di specie, si articolano principalmente nei seguenti rischi, strutturati nei modi indicati all'allegato O:

- contrazione della domanda nel settore di mercato o specifica
- necessità di manutenzione straordinaria o di incremento dei costi della merce/prodotti
- variazione delle condizioni del servizio (temporanea sospensione per esigenze dell'Agenzia o per guasti e malfunzionamenti).

## **Articolo 2**

### **Dettaglio della documentazione tecnica e dei criteri tecnici & qualitativi**

L'offerta Tecnica dovrà contenere le specifiche tecniche ed i prodotti previsti nell'articolo precedente. La stessa può, tuttavia, **essere migliorata secondo quanto indicato nell'art. 18 del Disciplinare di Gara e delle specifiche** sottoindicate, al fine dell'ottenimento dei punteggi tecnici (fino a 90 punti tecnici), se presentate coi seguenti **criteri premianti**.

Ai sensi del DM del Ministero dell'Ambiente e della sicurezza energetica SG n. 282 del 6 novembre 2023, la stazione appaltante utilizza il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto e tiene in considerazione uno o più dei criteri premianti indicati dai CAM sopracitati, secondo quanto previsto dall'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, assegnandovi una significativa quota del punteggio tecnico attribuibile.

#### **2.1. Criteri premianti.**

Nella presente procedura di gara si farà utilizzo dei seguenti criteri premianti:

##### **a) Riduzione degli imballaggi**

È attribuito un punteggio tecnico premiante all'operatore economico che si impegna a mettere a disposizione acqua e bevande prive di imballaggi, attraverso l'installazione di distributori automatici allacciati alla rete idrica. Tali macchine dispongono di soluzioni tecnologiche per garantire la sicurezza in merito alla contaminazione da microrganismi anche al punto di erogazione. Le operazioni di pulizia dovranno avvenire con una frequenza idonea rispetto all'obiettivo di favorirne l'utilizzo da parte dell'utenza.

##### **b) Sub criterio "filiera corta"**

È attribuito un punteggio tecnico premiante all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire esclusivamente prodotti biologici da "filiera corta" **per almeno una delle categorie di prodotti**.

Il punteggio è attribuito in proporzione al maggior numero di categorie di prodotti biologici da filiera corta offerti. Per quanto riguarda i prodotti realizzati con più ingredienti, si fa riferimento all'ingrediente, vale a dire la materia agricola primaria, più rappresentativo in termini di peso.

##### **c) Report di sostenibilità**

È attribuito un punteggio tecnico premiante all'operatore economico che abbia redatto un report di sostenibilità coerente con i GRI Standards negli ultimi due anni.

#### **2.2. Specifiche necessarie di prodotti e macchinari per poter ottenere punteggi.**

Di seguito si indicano le specifiche tecniche necessarie affinché a prodotti e servizi offerti, tenuto conto dei CAM di settore, possano essere attribuite punteggi.

##### **Specifica A) Macchinari del servizio di distribuzione:**

- Distributori di caffè e bevande calde: punteggio solo se con singola miscela caffè in grani
- Differenziatori in ecodesign di tutti i rifiuti post consumo prodotti dai fruitori del servizio. Per facilitare la corretta differenziazione da parte degli utilizzatori si richiede abbiamo apposite indicazioni di riconoscibilità degli stessi (da minimo 7 a max 11 rifiuti differenti). Devono essere realizzati in cartone 100%, riutilizzabile, riparabile e riciclabile con contenuto dei metalli pesanti (piombo, cadmio, mercurio e cromo) inferiore a 100 ppm, senza ausilio di applicazioni esterne in plastica ed in conformità a quanto specificato dal D.Lgs. 152 del 3 aprile 2006 e successive modifiche ed integrazioni, che dà attuazione alla direttiva 1994/62/CE e S.M.I. L'assemblaggio delle varie componenti deve avvenire senza utilizzo di collanti di nessun genere
- Erogatori di Acqua di rete microfiltrata, naturale fredda ed a temperatura ambiente, capacità min: 40 l/h. offerti in comodato d'uso gratuito ed abbinati ad un contatto di manutenzione e sanificazione. Devono avere il marchio CE ed essere rispondenti alla Decreto del Ministero della Salute del 7 febbraio 2012, n. 25 in merito alle apparecchiature per il trattamento dell'acqua potabile destinata al consumo

umano. Le attività manutentive degli erogatori di acqua di rete trattata (esempio, microfiltrata), devono essere eseguite tenendo conto del Piano di sicurezza per gli impianti di trattamento dell'acqua al punto d'uso specifico. Deve essere elaborato tenendo conto della linea guida di pari oggetto, redatta per conto delle principali Associazioni di categoria settoriali ed al manuale di corretta prassi igienica per gli impianti di trattamento dell'acqua potabile nei pubblici esercizi validati dall'ISS e dal Ministero della Salute. (rif. DM CAM par. 5.1.1)

Si raccomanda l'utilizzo di macchine che limitino al minimo le dispersioni termiche legate alla produzione di acqua fredda.

- d) Per l'ecodesign, si prevedono che gli arredi delle aree break devono essere realizzati in cartone 100%, riutilizzabile, riparabile e riciclabile, con contenuto dei metalli pesanti (piombo, cadmio, mercurio e cromo) inferiore a 100 ppm, senza ausilio di applicazioni esterne in plastica ed in conformità a quanto specificato dal D.Lgs. 152 del 3 aprile 2006 e successive modifiche ed integrazioni, che dà attuazione alla direttiva 1994/62/CE e S.M.I. L'assemblaggio delle varie componenti deve avvenire senza utilizzo di collanti di nessun genere.
- e) Macchinetta del caffè "da ufficio", con capsula caffè biologico e compostabile;
- f) Sistemi di pagamento a moneta con chiavetta elettronica o card o altri sistemi per agevolarne l'acquisto;

**Specifica B) Prodotti richiesti (criteri premianti di favore al prodotto offerto biologico, Senza Glutine, a basso contenuto di zuccheri)**

La specifica richiama i prodotti, che, qualora offerti con le specifiche qui di seguito indicate, garantiranno l'attribuzione all'operatore economico dei punteggi di cui all'art. 18 del Disciplinare di gara.

**Punto a) Bevande fredde:**

- a) Bibite e bevande fredde in lattina, PET o tetrapak, punteggio se senza zuccheri aggiunti; è assolutamente vietata l'offerta di Coca Cola, Pepsi, Fanta ed altre bevande similari, anche se prive di zuccheri; è ammesso Tè non zuccherato;
- b) Estratti di frutta (bevande fredde) non derivante da sciroppi: punteggio qualora non pastorizzati a caldo, senza zuccheri aggiunti e privi di edulcoranti di sintesi, ulteriori alla singola referenza minima ex lege;

**Punto b) Bevande Calde:**

- a) Caffè in grani, grammi minimi per erogazione per caffè: 7,5 g su 100 ml per erogazione anche composta (esempio Macchiato e Cappuccino)
- b) Caffè in grani **biologico**, grammi minimi per erogazione per caffè: 7,5 g su 100 ml per erogazione anche composta (esempio Macchiato e Cappuccino)
- c) Tè: se biologico o senza zuccheri aggiunti ed edulcoranti di sintesi, ulteriori al 1/3 richiesto dai C.A.M. di settore;
- d) Altre bevande calde: punteggio se senza zuccheri aggiunti ed edulcoranti di sintesi ulteriori al 1/3 richiesto dai C.A.M. di settore;

**Specifica C) Sistemi e servizi adottati dall'azienda a garanzia del servizio offerto (criterio premiante dell'organizzazione e qualità del servizio offerto per i servizi di calcolo d'impatto):**

- a) Sistema di calcolo dell'impatto ambientale annuale del servizio di ristoro con valori espressi in CO<sub>2</sub>eq ed estratti dalle vendite e struttura dello stesso. Specifiche meglio precisate nel capitolato tecnico. Si richiede rendicontazione annuale delle vendite effettuate divise per: prodotti, tipologie di imballi/packaging, quantità di plastica, ingredienti aggiunti (es. zuccheri e sale) e quante più informazioni possibili in materia di **CO<sub>2</sub>eq** prodotta possibilmente attraverso sistemi informatizzati, con dati che dovranno essere facilmente leggibili e supportati da grafici. Grande rilevanza al sistema offerto che tenga conto delle maggiori variabili, maggiore complessità ed in generale di tutta la filiera produttiva. La struttura ed elaborazione dei dati deve avere come riferimento lo standard S.D.G. Tale sistema deve consentire la creazione di un rating d'impatto di facile lettura da parte della SA e degli utilizzatori. Questo strumento deve permettere alla S.A. di poter valutare il miglioramento del servizio comparando anno per anno le variazioni basate sulle vendite sviluppate dal servizio. Dati confrontabili con la relazione CAM. Si sviluppa così la doppia leva di controllo.
- b) Il trasporto dei prodotti alimentari deperibili, dalla sede del gestore del servizio al luogo di distribuzione, deve avvenire a temperatura controllata come previsto nei manuali H.A.C.C.P. in uso. Veicolo o cassa isoterma con gruppo refrigerante devono essere certificati A.T.P.

### Specifica C.1.) Certificazioni, attestazioni aziendali

Attribuiscono i punteggi le seguenti documentazioni:

- a) certificazione aziendale di qualità UNI EN ISO 9001-2008;
- b) certificazione ambientale ISO 14001;
- c) certificazione di responsabilità sociale SA 8000;
- d) attestato di partecipazione a corsi corrispondenti alle normative per l'acqua potabile trattata al punto d'uso come da DLgs 18 -2023- D.M. 25/2012 - D.M 174/2004. Avere i requisiti tecnico professionali al D.M. 37/08 richiesto anche nel D.M. 25/2012. Il documento di attestato di partecipazione deve essere rilasciato da enti preposti o da associazione di categoria di rilevanza nazionale

### Specifica D) Servizi e prodotti connessi al criterio premiante del Minore impatto ambientale del prodotto o servizio offerto

- a) Bicchieri per bevande calde in carta biodegradabili e compostabili, come previsto dalla normativa europea EN 13432 e riciclabili nel compostabile con grammatura minima di carta per bicchiere in 250 g/m<sup>2</sup>, con laminatura interna in P.L.A. da 30 gr/mq. Da utilizzare nel caso in cui l'utente non dovesse selezionare la "funzione tazza".
- b) Palette per bevande calde: se in legno o compostabili secondo la norma EN13432.
- c) Dolcificante alternativo allo zucchero sia bianco che di "canna" con zero calorie e senza edulcoranti di sintesi
- d) Certificazione o dimostrazione documentale, di filiera corta.

### Articolo 3

#### Contenuto dell'offerta economica – Aspetti tecnici

#### Prezzi di vendita.

L'offerta economica:

- dovrà contemplare, pena l'esclusione, il dettaglio dei prodotti e dei relativi prezzi. Quest'ultimi devono essere sia comprensivi di ogni onere a carico dell'Appaltatore e dell'IVA, come prescritto dall'art. 108 del d.lgs. 36/2023 che una voce di media prodotti offerti al netto dell'IVA;
- non dovrà contenere una differenza eccessiva tra i prezzi offerti per i prodotti "BIO", "Senza Glutine" e per intolleranti in generale e quelli indicati per i prodotti c.d. "convenzionali";
- dovrà prevedere la facile consultazione da parte degli utenti dell'etichettatura dei prodotti alimentari posti in vendita (denominazione, ingredienti e tabella nutrizionale).
- dovrà essere supportata dalle schede tecniche di tutti i prodotti, con la specifica della relativa tipologia, degli ingredienti, delle caratteristiche nutrizionali, modalità di confezionamento, marca, quantità in grammi o millilitri, di tutti i servizi e da attestazioni/certificazioni.

In caso di discordanza tra importo in cifre e in lettere, varrà quello più vantaggioso per la Stazione Appaltante. Non sarà presa in considerazione l'offerta che preveda esclusivamente l'uso della chiavetta elettronica ricaricabile.

I prezzi relativi ai generi erogati dai distributori non potranno essere modificati per un periodo di almeno dodici mesi dall'inizio della gestione del servizio. Successivamente essi, con cadenza annuale, potranno essere soggetti ad aggiornamenti. Il gestore, in sede di comunicazione dell'aggiornamento dei prezzi, dovrà produrre al Dirigente Scolastico una relazione atta a indicare le motivazioni e i documenti giustificativi. Tali maggiorazioni dovranno essere approvate dal Dirigente Scolastico.