

**COMMISSIONE PREPOSTA ALLA PROCEDURA APERTA PER LA
CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA
DI BEVANDE, CALDE E FREDDI, E PRODOTTI ALIMENTARI
PRECONFEZIONARI PRESSO LE SEDI DELL'AMMINISTRAZIONE
(CITTÀ UNIVERSITARIA E SEDI ESTERNE)**

VERBALE N. 01 IN SEDUTA RISERVATA

Il giorno 29/03/2018 in Roma alle ore 10:00, nella
sala 80 presso il palazzo del Rettorato
dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza",
P.le Aldo Moro, 5, si è riunita in seduta riservata
la Commissione giudicatrice composta da:

- Dott. Andrea Putignani;
- Dott.ssa Marzia Siniscalchi;
- Ing. Gianluca Zori.

Il dott. Andrea Putignani, nella sua qualità di
Presidente, dà lettura del Disciplinare di Gara e del
Capitolato Speciale di Appalto; in particolare
ricorda che la valutazione delle offerte tecniche
deve essere condotta in base a quanto stabilito
dall'art. 19.1 del Disciplinare di Gara. La
concessione è aggiudicata in base al criterio
dell'offerta economicamente più vantaggiosa
individuata sulla base del miglior rapporto
qualità/prezzo.

L'offerta economicamente più vantaggiosa è

determinata dalla Commissione giudicatrice sulla base di apposita graduatoria, formata a seguito di valutazione ponderata di quanto offerto dai concorrenti, secondo gli elementi e i parametri di punteggio descritti di seguito.

Il punteggio globale massimo, attribuito per la valutazione delle offerte, è pari a 100 ed è suddiviso fra l'Offerta Tecnica e l'Offerta Economica, come da tabella seguente.

Offerta Tecnica max punti 60/100

Offerta Economica max punti 40/100

Totale > max punti 100

Di seguito sono esplicitati i singoli elementi di valutazione dell'Offerta Tecnica, i corrispondenti sub-punteggi massimi, nonché le indicazioni sui relativi criteri motivazionali.

Elementi di valutazione tecnica	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub punteggi max
a.	Sono valutate, sulla base di quanto esposto nella	
Organizzazione,	Relazione e nei relativi	
logistica di	allegati, l'organizzazione	15
supporto e	generale del servizio, la	
gestione delle	logistica di supporto e la	

	attività	gestione delle attività	
	operative	operative previste, con	
		riferimento ai seguenti	
		aspetti.	
		□ Supporto logistico e	
		organizzativo alle	
		attività connesse con la	
		concessione, con	
		particolare rilievo per le	
		strutture e i mezzi	
		dedicati presso la sede	
		operativa alle attività	
		di: approvvigionamento e	
		stoccaggio dei prodotti;	
		trasporto, manutenzione e	
		riparazione dei	
		distributori; pulizia e	
		sanificazione dei	
		componenti interni delle	
		macchine; gestione dati e	
		controllo da remoto;	
		assistenza agli utenti.	
		□ Caratteristiche e	
		specifiche del Sistema	
		informatico di gestione	

		dati, già in dotazione o da	
		adattare o da realizzare,	
		con particolare rilievo	
		per le funzionalità di base	
		e per le finalità descritte	
		<u>nel Capitolato.</u>	
		□ Programmazione e	
		modalità operative per	
		l'installazione dei	
		distributori, in relazione	
		ai termini e agli	
		adempimenti previsti dal	
		Capitolato per il parco	
		macchine iniziale e per le	
		<u>installazioni successive.</u>	
		□ Procedure e modalità	
		operative per la	
		realizzazione degli	
		allacci elettrici e	
		idrici, con dettaglio	
		descrittivo dei criteri e	
		delle soluzioni tecniche	
		proposte, anche in	
		applicazione delle norme	
		<u>di sicurezza.</u>	

		□	Procedure e modalità	
			operative per la	
			manutenzione dei	
			distributori, l'assistenza	
			tecnica e la gestione di	
			guasti, disfunzioni ed	
			emergenze, volte a	
			mantenere la costante	
			efficienza e funzionalità	
			delle macchine.	
		□	Procedure e modalità	
			operative per la pulizia e	
			la sanificazione dei	
			componenti interni delle	
			macchine, volte a	
			garantire la massima	
			igiene e limitare le	
			possibilità di	
			contaminazione dei	
			prodotti.	
		□	Dettaglio delle	
			metodologie operative	
			utilizzate per garantire	
			l'applicazione e la	
			rigorosa osservanza delle	

		norme igienico-sanitarie e	
		del manuale HACCP.	
		□ Programmazione e	
		modalità operative per	
		l'approvvigionamento di	
		alimenti e bevande, volte a	
		garantire il costante	
		rifornimento delle	
		macchine e la	
		disponibilità continuativa	
		dei prodotti.	
		□ Procedure, modalità	
		operative e mezzi atti a	
		garantire la conservazione	
		delle diverse tipologie di	
		prodotti e, in	
		particolare, il	
		mantenimento della catena	
		del freddo, nelle fasi di	
		stoccaggio, trasporto e	
		rifornimento, per gli	
		alimenti che devono essere	
		conservati a basse	
		temperature.	

		□ Organizzazione,		
		modalità di gestione e		
		turnazione del personale		
		addetto al rifornimento e		
		alla manutenzione della		
		macchine, volte a		
		garantire la continuità		
		del servizio e		
		massimizzare l'efficienza		
		<u>delle attività connesse.</u>		
		□ Soluzioni e		
		accorgimenti tecnici da		
		attuare nel corso delle		
		attività di installazione,		
		rifornimento e		
		manutenzione, finalizzati		
		a minimizzare le		
		interferenze con le		
		attività istituzionali		
		<u>dell'Amministrazione.</u>		
		E' valutato, sulla base di		
	b. Progetto	quanto esposto nella		
	di allestimento	Relazione e nei relativi	6	
	dei Box di	allegati, il progetto di		
	distribuzione	<u>allestimento dei Box di</u>		

		distribuzione per le sedi		
		indicate in Allegato A, con		
		particolare riferimento ai		
		seguenti aspetti.		
		☐ Grado di conformità, nei		
		colori, nello stile e nella		
		grafica, all'identità		
		visiva di Sapienza.		
		☐ Soluzioni tecniche		
		adottate per occultare		
		nella struttura dei Box,		
		mantenendoli tuttavia		
		accessibili, gli elementi		
		terminali degli impianti		
		di alimentazione elettrica		
		e idrica: prese,		
		interruttori, rubinetti.		
		☐ Soluzioni tecniche e		
		funzionali adottate a		
		vantaggio della fruibilità		
		del punto di distribuzione		
		da parte degli utenti.		
		☐ Soluzioni tecniche ed		
		estetiche adottate per		
		integrare i contenitori		

		portarifiuti	nella	
		struttura	del Box,	
		garantendo nel contempo la		
		massima fruibilità per gli		
		utenti.		
		□ Integrazione della		
		struttura nell'ambiente		
		universitario e		
		razionalità		
		dell'allestimento proposto		
		in relazione agli spazi		
		individuati.		
		□ Ipotesi progettuale di		
		allestimento "esteso" agli		
		spazi circostanti,		
		svilupata per almeno uno		
		dei gruppi Box previsti,		
		con introduzione di		
		elementi complementari		
		atti a definire una		
		eventuale <i>Break area</i> .		
		□ Soluzioni e		
		accorgimenti tecnici da		
		attuare nel corso degli		
		interventi di allestimento		

		dei Box, finalizzati a		
		minimizzare le		
		interferenze con le		
		attività istituzionali		
		dell'Amministrazione.		
		E' valutata, sulla base di		
		quanto esposto nella		
	c.	Relazione e nei relativi		
	Caratteristiche	allegati, l'offerta		
	dei	inerente i distributori	4	
	distributori	automatici, con		
		particolare riferimento ai		
		seguenti aspetti.		
		□ Caratteristiche		
		costruttive, tecniche e		
		funzionali dei		
		distributori proposti, in		
		relazione ai requisiti		
		minimi richiesti dal		
		Capitolato e ad eventuali		
		specifiche superiori.		
		□ Macchine di produzione		
		più recente, rispetto a		
		quanto richiesto dal		
		Capitolato (2012).		

		□	Disponibilità di	
			macchine idonee o	
			adattabili ad	
			installazioni in ambienti	
			esterni ad alta	
			frequentazione.	
		□	Eventuale disponibilità	
			di macchine in grado di	
			garantire un uso immediato	
			e intuitivo da parte degli	
			utenti (esempio:	
			interfaccia o singoli	
			comandi <i>touch</i>).	
		□	Eventuale disponibilità	
			di macchine che consentano	
			di seguire visivamente il	
			processo o parte del	
			processo di preparazione	
			ed erogazione dei	
			prodotti.	
		□	Ipotesi progettuale per	
			la distribuzione di	
			" <i>prodotti atipici</i> ",	
			funzionali alle attività	
			proprie	

		dell'Amministrazione,		
		esemplificati nel		
		Capitolato, con		
		descrizione delle		
		procedure attuative, degli		
		interventi tecnici per		
		l'eventuale adattamento		
		delle macchine e delle		
		modalità per l'utilizzo		
		dedicato delle stesse.		
		E' valutata, sulla base di		
		quanto esposto nella		
		Relazione e nei relativi		
	d.	allegati, l'offerta		
	Caratteristiche	inerente i prodotti da	3	
	dei prodotti	distribuire, con		
		particolare riferimento ai		
		seguenti aspetti.		
		☐ Disponibilità di tutti i		
		Prodotti base elencati in		
		<u>Allegato B al Capitolato.</u>		
		☐ Disponibilità della		
		maggior parte dei Prodotti		
		complementari e speciali		
		<u>elencati in Allegato B al</u>		

		Capitolato o di prodotti	
		alternativi,	
		tipologicamente	
		corrispondenti o	
		assimilabili e	
		qualitativamente pari o	
		superiori.	
		☐ Proposte per	
		l'eventuale ampliamento	
		della scelta per gli	
		utenti, con introduzione	
		di prodotti integrativi o	
		innovativi (rispetto a	
		Capitolato e Allegato B).	
		☐ Qualità degli eventuali	
		prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	
		relazione alle marche	
		maggiormente conosciute o	
		consolidate e/o alle	
		caratteristiche generali e	
		alle tipologie delineate	
		nel Capitolato e in	
		Allegato B.	

		☐	Identificabilità e	
			tracciabilità degli	
			eventuali prodotti	
			alternativi o integrativi	
			proposti, in relazione ai	
			marchi di protezione	
			(quali, a titolo di	
			esempio, certificazioni di	
			provenienza non OGM,	
			prodotti del commercio	
			equosolidale, marchi DOP,	
			IGT, etc.).	
		☐	Possibilità di ampia	
			scelta di prodotti, anche	
			alternativi o integrativi,	
			per utenti con particolari	
			esigenze o intolleranze	
			alimentari (quali, a	
			titolo di esempio,	
			alimenti biologici,	
			vegetariani, vegani, per	
			celiaci, per affetti da	
			favismo, etc.).	
	e. Strategie	Sono valutate, sulla base		
	e modalità	di quanto esposto nella	4	

	operative per	Relazione e nei relativi		
	la tutela	allegati, le strategie e le		
	ambientale	modalità operative per la		
		tutela ambientale, con		
		particolare riferimento ai		
		seguenti aspetti.		
		☐ Procedure e soluzioni		
		tecniche per il		
		mantenimento dei		
		distributori in perfetta		
		efficienza energetica.		
		☐ Utilizzo di macchine		
		dotate di funzionalità		
		<i>Energy saving</i> (se		
		consentito dal tipo di		
		prodotti erogati).		
		☐ Utilizzo, almeno		
		parziale, per le attività		
		di trasporto, di mezzi		
		ecologici, alimentati a		
		gpl o metano o con energia		
		elettrica.		
		☐ Utilizzo, per		
		l'erogazione delle		
		bevande, di bicchieri in		

		cartone e palette in legno,		
		o altri materiali a ridotto		
		impatto ambientale.		
		Sono valutate, sulla base		
		di quanto esposto nella		
		Relazione e nei relativi		
		allegati, le proposte		
	f. Proposte	volte a migliorare il		
	migliorative	servizio e incrementare i	5	
		benefici per gli utenti,		
		con particolare		
		riferimento ai seguenti		
		aspetti.		
		☐ Proposte e soluzioni		
		(aggiuntive rispetto al		
		Capitolato) per limitare i		
		disservizi a danno		
		dell'utenza, quali:		
		insufficiente rifornimento		
		di prodotti, mancate		
		erogazioni di prodotti,		
		mancata restituzione del		
		resto, etc..		
		☐ Proposte e accorgimenti		
		(aggiuntivi rispetto al		

		Capitolato) per ridurre al	
		minimo i tempi di risposta	
		alle chiamate degli utenti	
		per assistenza e i tempi di	
		evasione dei rimborsi.	
		☐ Soluzioni e	
		accorgimenti tecnici che	
		consentano un agevole	
		utilizzo dei distributori	
		da parte di utenti	
		disabili.	
		☐ Implementazione di	
		modalità di pagamento	
		innovative (aggiuntive	
		rispetto al Capitolato),	
		quali, a titolo di esempio:	
		tecnologia NFC, pagamento	
		tramite smartphone e	
		applicazioni dedicate,	
		etc..	
		☐ Ulteriori forme di	
		agevolazione (aggiuntive	
		rispetto allo sconto	
		previsto da Capitolato)	

		per tutti i pagamenti in	
		forma elettronica.	
		☐ Eventuali proposte di	
		abbonamento per gli	
		utenti, con relativo	
		sconto, per consumazioni	
		ripetute o abbinate.	
		☐ Ogni altra forma di	
		agevolazione o promozione	
		proposta a beneficio degli	
		utenti.	
		☐ Piano operativo per	
		eventuali installazioni	
		temporanee, da attuare in	
		occasione di eventi,	
		organizzati presso la	
		Città Universitaria, che	
		possano comportare un	
		forte incremento	
		dell'utenza, quali, a	
		titolo di esempio:	
		convegni, cerimonie,	
		mostre, aperture	
		straordinarie delle sedi,	

		rassegne e manifestazioni	
		culturali, etc..	
		Sono valutati, sulla base	
		di quanto esposto nella	
		Relazione e nei relativi	
	g. Strumenti	allegati, gli strumenti di	
	di controllo e	controllo e monitoraggio	6
	monitoraggio	proposti, con particolare	
		riferimento ai seguenti	
		aspetti.	
		☐ Implementazione di	
		tutti o della maggior parte	
		degli strumenti di	
		controllo e monitoraggio	
		proposti nel Sistema	
		informatico di gestione	
		dati, previsto dal	
		Capitolato, o in una sua	
		specificata sezione	
		funzionale.	
		☐ Accessibilità in remoto	
		e relative modalità di	
		accesso dal parte del DEC	
		agli strumenti di	

		controllo e monitoraggio		
		proposti.		
		☐ Strumenti per la		
		verifica degli incassi		
		annuali e, più in generale,		
		dell'andamento economico-		
		finanziario della		
		concessione.		
		☐ Verifica e monitoraggio		
		dei tempi di esecuzione e		
		completamento degli		
		interventi per		
		installazioni,		
		spostamenti, sostituzioni,		
		disinstallazioni.		
		☐ Verifica e monitoraggio		
		delle frequenze e dei tempi		
		di esecuzione e		
		completamento degli		
		interventi di manutenzione		
		sulle macchine.		
		☐ Verifica e monitoraggio		
		dei tempi di sospensione		
		del servizio per guasto,		
		manutenzione o		

		sostituzione	dei	
		distributori.		
		☐ Verifica e monitoraggio		
		dei tempi di risposta alle		
		chiamate degli utenti per		
		assistenza o rimborso e dei		
		tempi di completamento dei		
		rimborsi.		
		☐ Eventuale		
		predisposizione di report		
		statistici connessi con le		
		funzionalità di verifica e		
		monitoraggio	sopra	
		indicate.		
		☐ Piano e modalità		
		attuative per eventuali		
		controlli microbiologici		
		su prodotti e		
		distributori, da eseguire		
		periodicamente a cura e		
		spese del Concessionario,		
		e/o altri strumenti		
		funzionali alla verifica		
		delle condizioni igieniche		

		dei prodotti e dei		
		distributori.		
		☐ Identificazione di		
		specifici indicatori di		
		qualità del servizio e loro		
		modalità applicativa per		
		la verifica degli standard		
		qualitativi.		
		☐ Definizione ed		
		elaborazione di test o		
		questionari, da		
		somministrare		
		periodicamente agli		
		utenti, per verificarne il		
		grado di soddisfazione,		
		con relativa produzione di		
		report statistici.		
		☐ Eventuali proposte per		
		la gestione di reclami e		
		segnalazioni (quali		
		<i>bacheca virtuale</i> o		
		indirizzo mail dedicato o		
		analoghe procedure) che		
		consentano agli utenti di		

		evidenziare disservizi e/o		
		avanzare suggerimenti.		
	h. Conformità	Sono valutati, sulla base		
	e chiarezza	dell'esame della		
	espositiva	Relazione, dei relativi	2	
	dell'offerta	allegati, i seguenti		
		aspetti.		
		☐ Conformità dei		
		documenti presentati in		
		offerta alle		
		caratteristiche di formato		
		e strutturazione richieste		
		dal Disciplinare.		
		☐ Dettaglio descrittivo,		
		razionalità e chiarezza		
		espositiva della		
		Relazione, in stretto		
		referimento ai capitoli		
		tematici richiesti e agli		
		elementi di valutazione		
		tecnica indicati nel		
		Disciplinare.		
		☐ Coerenza degli allegati		
		con la Relazione e con le		
		finalità illustrative ed		

		esplicative dei capitoli		
		tematici, anche in		
		riferimento agli elementi		
		di valutazione tecnica		
		indicati nel Disciplinare.		
		Punteggio calcolato		
		matematicamente, sulla		
	i. Termine	base di quanto indicato		
	per	dal concorrente		
	allestimento	nell'apposito Modulo	5	
	iniziale dei	offerta tecnica (max 30		
	Box	gg. solari), tramite le		
		formule indicate nel		
		successivo paragrafo.		
		Punteggio calcolato		
	j. Termine	matematicamente, sulla		
	per	base di quanto indicato dal		
	installazione o	concorrente nell'apposito		
	spostamento o	Modulo offerta tecnica	5	
	sostituzione di	(max 15 gg. lavorativi),		
	singolo	tramite le formule		
	distributore	indicate nel successivo		
		paragrafo.		
	k. Termine	Punteggio calcolato		
	per esecuzione	matematicamente, sulla	5	

e completamento	base di quanto indicato dal		
intervento di	concorrente nell'apposito		
manutenzione	Modulo offerta tecnica		
straordinaria	(max 6 ore lavorative),		
su singolo	tramite le formule		
distributore	indicate nel successivo		
	paragrafo.		
Totale punteggio		60	
tecnico max >			

Di seguito sono esplicitati i singoli elementi di valutazione dell'Offerta Economica, icorrispondenti sub-punteggi massimi, nonché indicazioni sulle modalità di attribuzione.

l. Importo offerto quale quota fissa del canone annuale

Punteggio calcolato matematicamente, sulla base dell'importo indicato dal concorrente nell'apposito

Modulo offerta economica (min. Euro 550.000,00 + IVA), tramite le formule del successivo paragrafo.

Sub punteggio max 10

m. Percentuale sull'incasso annuo offerta quale quota variabile del canone annuale

Punteggio calcolato matematicamente, sulla base della percentuale indicata dal concorrente nell'apposito

Modulo offerta economica (min. 0,80%), tramite le

formule del successivo paragrafo. Sub punteggio max

10

L'offerta economicamente più vantaggiosa è determinata con il metodo aggregativocompensatore, mediante applicazione della seguente formula generale, secondo le indicazioni e le modalità di calcolo contenute nelle linee guida attuative del nuovo Codice degli Appalti, che l'ANAC (Autorità Nazionale Anti Corruzione) ha fornito in materia di offerta economicamente più vantaggiosa.

$$P = \sum_n [W * V]$$

Dove:

P = punteggio attribuito ad ogni offerta valutata (indice di valutazione);

n = numero totale degli elementi di valutazione;

$\sum_n$ = sommatoria dei punteggi determinati per gli elementi di valutazione;

W = peso o punteggio massimo stabilito per il singolo elemento di valutazione;

V = coefficiente, variabile tra zero e uno, attribuito all'offerta per il singolo elemento di valutazione.

Per gli elementi di valutazione tecnica di natura qualitativa (nella precedente tabella, elementi da a. ad h.) i coefficienti V sono determinati dalla media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai

membri della Commissione giudicatrice e successiva
riparametrazione.

Con la riparametrazione si procede a trasformare la
media dei coefficienti in coefficienti definitivi,
riportando ad uno la media più alta e proporzionando
a tale media le altre medie provvisorie.

Per ognuno degli elementi di valutazione tecnica di
natura quantitativa (nella precedente tabella,
elementi i., j. e k.) il coefficiente V è determinato
dalla formula di seguito specificata:

$$V = (T_{\max} - T) / (T_{\max} - T_{\min})$$

dove:

V = coefficiente di valutazione, variabile tra zero
e uno, calcolato per l'elemento;

T_{max} = termine massimo previsto dall'Allegato C al
Capitolato per ognuno degli elementi;

T = termine offerto dal concorrente;

T_{min} = termine minimo offerto, fra tutte le offerte
valide.

Il punteggio dell'Offerta tecnica, per ogni
concorrente, è determinato dalla sommatoria di tutti
i punteggi calcolati per gli elementi tecnici (da a.
a k.).

Sono ammessi alla valutazione delle Offerte economiche solo i concorrenti che ottengono un punteggio tecnico di almeno 35 punti.

Per l'elemento di valutazione economica relativo all'importo offerto quale quota fissa del canone annuale di concessione (nella precedente tabella, elemento l.), il coefficiente V è determinato dalla seguente formula:

$$V = (I - I_{\min}) / (I_{\max} - I_{\min})$$

dove:

V = coefficiente di valutazione, variabile tra zero e uno, calcolato per l'elemento;

I = importo offerto dal concorrente;

I_{min} = importo minimo a base di gara previsto dal Capitolato;

I_{max} = importo massimo offerto, fra tutte le offerte valide.

Per l'elemento di valutazione economica relativo alla percentuale offerta quale quota variabile del canone annuale di concessione (nella precedente tabella, elemento m.), il coefficiente V è determinato dalla seguente formula:

$$V = (\% - \%_{\min}) / (\%_{\max} - \%_{\min})$$

dove:

V = coefficiente di valutazione, variabile tra zero e uno, calcolato per l'elemento;

% = percentuale offerta dal concorrente;

%min = percentuale minima a base di gara prevista dal Capitolato;

%max = percentuale massima offerta, fra tutte le offerte valide.

Il punteggio dell'Offerta economica, per ogni concorrente, è determinato dalla somma dei punteggi calcolati per i due elementi economici (l. ed m.).

Il punteggio totale per le singole offerte è dato dalla seguente somma:

PT + PE

dove:

PT = punteggio dell'Offerta tecnica;

PE = punteggio dell'Offerta economica.

Tutti i calcoli per la determinazione dei coefficienti e dei punteggi, nonché per le operazioni di riparametrazione dei coefficienti, sono effettuati con arrotondamento matematico alla seconda cifra decimale.

I punteggi totali ottenuti per ogni offerta determinano la graduatoria finale. In caso di parità nei punteggi totali, la gara è aggiudicata al

concorrente che ottiene il miglior punteggio per l'Offerta tecnica.

In caso di parità anche nei punteggi tecnici, la gara è aggiudicata tramite sorteggio fra i concorrenti che hanno ottenuto il miglior punteggio a pari merito.

Per gli elementi da a. a k.. i membri della Commissione assegneranno discrezionalmente ad ogni sub elemento sopra esposto, tenuto conto dei relativi criteri motivazionali, un coefficiente variabile compreso tra 0 e 1.

La Commissione stabilisce che per l'attribuzione dei coefficienti da parte di ciascun commissario saranno presi come riferimento i valori di seguito riportati, ammettendo la possibilità di assegnare per ciascun sub-elemento anche coefficienti intermedi rispetto a quelli riprodotti nella tabella, al fine di consentire di adattare la valutazione ai numerosi item ricompresi in ciascun sub-elemento:

Coeff.	Valutazione
1	Ottimo riscontro degli elementi riportati nei criteri motivazionali
0,8	Buon riscontro degli elementi riportati nei criteri motivazionali
0,6	Discreto riscontro degli elementi riportati nei criteri motivazionali

0,4	Sufficiente riscontro degli elementi riportati nei criteri motivazionali
0,2	Insufficiente riscontro degli elementi riportati nei criteri motivazionali
0,0	Nessun riscontro degli elementi riportati nei criteri motivazionali

Tutto ciò premesso, la Commissione inizia la valutazione delle Offerte Tecniche delle imprese ammesse.

In particolare la Commissione procede a valutare singolarmente le documentazioni tecniche contenenti l'Offerta, come presentate dai concorrenti.

La Commissione esamina e valuta la documentazione tecnica presentata dal concorrente **1) GRUPPO ARGENTA.**

Ai fini della valutazione e riguardo ai criteri indicati nel Disciplinare, la Commissione rileva quanto riportato sinteticamente nelle tabelle seguenti:

(Presidente)

Elementi di valutazione tecnica	Indicazioni e criteri motivazionali
a.	
Organizzazione,	
logistica di	

supporto e	
gestione delle	
attività	
operative	
	Buon supporto logistico e
	organizzativo alle attività
	connesse con la concessione, con
	particolare rilievo per le
	strutture e i mezzi dedicati
	presso la sede operativa alle
	attività di: approvvigionamento e
	stoccaggio dei prodotti;
	trasporto, manutenzione e
	riparazione dei distributori;
	pulizia e sanificazione dei
	componenti interni delle
	macchine; gestione dati e
	controllo da remoto; assistenza
	agli utenti.
	Buone caratteristiche e
	specifiche del Sistema
	informatico di gestione dati, già
	in dotazione o da adattare o da
	realizzare, con particolare
	rilievo per le funzionalità di

		base e per le finalità descritte	
		nel Capitolato.	
		Più che discreta programmazione e	
		modalità operative per	
		l'installazione dei	
		distributori, in relazione ai	
		termini e agli adempimenti	
		previsti dal Capitolato per il	
		parco macchine iniziale e per le	
		installazioni successive.	
		Discrete procedure e modalità	
		operative per la realizzazione	
		degli allacci elettrici e idrici,	
		con dettaglio descrittivo dei	
		criteri e delle soluzioni	
		tecniche proposte, anche in	
		applicazione delle norme di	
		sicurezza.	
		Buone procedure e modalità	
		operative per la manutenzione dei	
		distributori, l'assistenza	
		tecnica e la gestione di guasti,	
		disfunzioni ed emergenze, volte a	
		mantenere la costante efficienza	
		e funzionalità delle macchine.	

		Buone procedure e modalità	
		operative per la pulizia e la	
		sanificazione dei componenti	
		interni delle macchine, volte a	
		garantire la massima igiene e	
		limitare le possibilità di	
		contaminazione dei prodotti.	
		Buon dettaglio delle metodologie	
		operative utilizzate per	
		garantire l'applicazione e la	
		rigorosa osservanza delle norme	
		igienico-sanitarie e del manuale	
		HACCP.	
		Buone programmazione e modalità	
		operative per	
		l'approvvigionamento di alimenti	
		e bevande, volte a garantire il	
		costante rifornimento delle	
		macchine e la disponibilità	
		continuativa dei prodotti.	
		Più che discrete procedure,	
		modalità operative e mezzi atti a	
		garantire la conservazione delle	
		diverse tipologie di prodotti e,	
		in particolare, il mantenimento	

		della catena del freddo, nelle	
		fasi di stoccaggio, trasporto e	
		rifornimento, per gli alimenti	
		che devono essere conservati a	
		basse temperature.	
		Più che discrete organizzazione,	
		modalità di gestione e turnazione	
		del personale addetto al	
		rifornimento e alla manutenzione	
		della macchine, volte a garantire	
		la continuità del servizio e	
		massimizzare l'efficienza delle	
		attività connesse.	
		Discreti soluzioni e accorgimenti	
		tecniche da attuare nel corso	
		delle attività di installazione,	
		rifornimento e manutenzione,	
		finalizzati a minimizzare le	
		interferenze con le attività	
		istituzionali	
		dell'Amministrazione.	
	b. Progetto		
	di allestimento		
	dei Box di		
	distribuzione		

		Buon grado di conformità, nei	
		colori, nello stile e nella	
		grafica, all'identità visiva di	
		Sapienza.	
		Più che discrete soluzioni	
		tecniche adottate per occultare	
		nella struttura dei Box,	
		mantenendoli tuttavia	
		accessibili, gli elementi	
		terminali degli impianti di	
		alimentazione elettrica e idrica:	
		prese, interruttori, rubinetti.	
		Più che discrete soluzioni	
		tecniche e funzionali adottate a	
		vantaggio della fruibilità del	
		punto di distribuzione da parte	
		degli utenti.	
		Più che discrete soluzioni	
		tecniche ed estetiche adottate	
		per integrare i contenitori	
		portarifiuti nella struttura del	
		Box, garantendo nel contempo la	
		massima fruibilità per gli	
		utenti.	

		Discreta integrazione della	
		struttura nell'ambiente	
		universitario e razionalità	
		dell'allestimento proposto in	
		relazione agli spazi individuati.	
		Più che discreta ipotesi	
		progettuale di allestimento	
		"esteso" agli spazi circostanti,	
		sviluppata per almeno uno dei	
		gruppi Box previsti, con	
		introduzione di elementi	
		complementari atti a definire una	
		eventuale <i>Break area</i> .	
		Discreti soluzioni e accorgimenti	
		tecnici da attuare nel corso	
		degli interventi di allestimento	
		dei Box, finalizzati a	
		minimizzare le interferenze con	
		le attività istituzionali	
		dell'Amministrazione.	
	c.		
	Caratteristiche		
	dei		
	distributori		

		Più che discrete caratteristiche	
		costruttive, tecniche e	
		funzionali dei distributori	
		proposti, in relazione ai	
		requisiti minimi richiesti dal	
		Capitolato e ad eventuali	
		specifiche superiori.	
		Più che discrete macchine di	
		produzione più recente, rispetto	
		a quanto richiesto dal Capitolato	
		(2012).	
		Più che discreta disponibilità di	
		macchine idonee o adattabili ad	
		installazioni in ambienti esterni	
		ad alta frequentazione.	
		Discreta disponibilità di	
		macchine in grado di garantire un	
		uso immediato e intuitivo da	
		parte degli utenti (esempio:	
		interfaccia o singoli comandi	
		<i>touch</i>).	
		Più che discreta disponibilità di	
		macchine che consentano di	
		seguire visivamente il processo o	
		parte del processo di	

		preparazione ed erogazione dei	
		prodotti.	
		Più che discreta ipotesi	
		progettuale per la distribuzione	
		di "prodotti atipici", funzionali	
		alle attività proprie	
		dell'Amministrazione,	
		esemplificati nel Capitolato, con	
		descrizione delle procedure	
		attuative, degli interventi	
		tecnici per l'eventuale	
		adattamento delle macchine e	
		delle modalità per l'utilizzo	
		dedicato delle stesse.	
	d.		
	Caratteristiche		
	dei prodotti		
		Conforme disponibilità di tutti i	
		Prodotti base elencati in	
		Allegato B al Capitolato.	
		Buona disponibilità della maggior	
		parte dei Prodotti complementari	
		e speciali elencati in Allegato B	
		al Capitolato o di prodotti	
		alternativi, tipologicamente	

		corrispondenti o assimilabili e	
		qualitativamente pari o	
		superiori.	
		Discrete proposte per l'eventuale	
		ampliamento della scelta per gli	
		utenti, con introduzione di	
		prodotti integrativi o innovativi	
		(rispetto a Capitolato e Allegato	
		B).	
		Più che discreta qualità degli	
		eventuali prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	
		relazione alle marche	
		maggiormente conosciute o	
		consolidate e/o alle	
		caratteristiche generali e alle	
		tipologie delineate nel	
		Capitolato e in Allegato B.	
		Più che discreta identificabilità	
		e tracciabilità degli eventuali	
		prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	
		relazione ai marchi di protezione	
		(quali, a titolo di esempio,	
		certificazioni di provenienza non	

		OGM, prodotti del commercio	
		equosolidale, marchi DOP, IGT,	
		etc.).	
		Più che discreta possibilità di a	
		scelta di prodotti, anche	
		alternativi o integrativi, per	
		utenti con particolari esigenze o	
		intolleranze alimentari (quali, a	
		titolo di esempio, alimenti	
		biologici, vegetariani, vegani,	
		per celiaci, per affetti da	
		favismo, etc.).	
	e. Strategie		
	e modalità		
	operative per		
	la tutela		
	ambientale		
		Discrete procedure e soluzioni	
		tecniche per il mantenimento dei	
		distributori in perfetta	
		efficienza energetica.	
		Più che discreto utilizzo di	
		macchine dotate di funzionalità	
		<i>Energy saving</i> (se consentito dal	
		tipo di prodotti erogati).	

		Buon utilizzo per le attività di	
		trasporto, di mezzi ecologici,	
		alimentati a gpl o metano o con	
		energia elettrica.	
		Buon utilizzo, per l'erogazione	
		delle bevande, di bicchieri in	
		cartone e palette in legno, o	
		altri materiali a ridotto impatto	
		ambientale.	
	f. Proposte		
	migliorative		
		Più che discrete proposte e	
		soluzioni (aggiuntive rispetto al	
		Capitolato) per limitare i	
		disservizi a danno dell'utenza,	
		quali: insufficiente	
		rifornimento di prodotti, mancate	
		erogazioni di prodotti, mancata	
		restituzione del resto, etc..	
		Più che discreti proposte e	
		accorgimenti (aggiuntivi	
		rispetto al Capitolato) per	
		ridurre al minimo i tempi di	
		risposta alle chiamate degli	

		utenti per assistenza e i tempi	
		di evasione dei rimborsi.	
		Discreti soluzioni e accorgimenti	
		tecniche che consentano un agevole	
		utilizzo dei distributori da	
		parte di utenti disabili.	
		Buona implementazione di modalità	
		di pagamento innovative	
		(aggiuntive rispetto al	
		Capitolato), quali, a titolo di	
		esempio: tecnologia NFC,	
		pagamento tramite smartphone e	
		applicazioni dedicate, etc..	
		Discrete forme di agevolazione	
		(aggiuntive rispetto allo sconto	
		previsto da Capitolato) per tutti	
		i pagamenti in forma elettronica.	
		Discrete proposte di abbonamento	
		per gli utenti, con relativo	
		sconto, per consumazioni ripetute	
		o abbinate.	
		Discrete altre forme di	
		agevolazione o promozione	
		proposta a beneficio degli	
		utenti.	

		Discreto piano operativo per	
		eventuali installazioni	
		temporanee, da attuare in	
		occasione di eventi, organizzati	
		presso la Città Universitaria,	
		che possano comportare un forte	
		incremento dell'utenza, quali, a	
		titolo di esempio: convegni,	
		cerimonie, mostre, aperture	
		straordinarie delle sedi,	
		rassegne e manifestazioni	
		culturali, etc..	
	g. Strumenti		
	di controllo e		
	monitoraggio		
		Discreta implementazione di	
		strumenti di controllo e	
		monitoraggio proposti nel Sistema	
		informatico di gestione dati,	
		previsto dal Capitolato, o in una	
		sua specifica sezione funzionale.	
		Discreta accessibilità in remoto	
		e relative modalità di accesso	
		dal parte del DEC agli strumenti	

		di controllo e monitoraggio	
		proposti.	
		Discreti strumenti per la	
		verifica degli incassi annuali e,	
		più in generale, dell'andamento	
		economico-finanziario della	
		concessione.	
		Discreti verifica e monitoraggio	
		dei tempi di esecuzione e	
		completamento degli interventi	
		per installazioni, spostamenti,	
		sostituzioni, disinstallazioni.	
		Discreti verifica e monitoraggio	
		delle frequenze e dei tempi di	
		esecuzione e completamento degli	
		interventi di manutenzione sulle	
		macchine.	
		Discreti verifica e monitoraggio	
		dei tempi di sospensione del	
		servizio per guasto, manutenzione	
		o sostituzione dei distributori.	
		Discreti verifica e monitoraggio	
		dei tempi di risposta alle	
		chiamate degli utenti per	

		assistenza o rimborso e dei tempi	
		di completamento dei rimborsi.	
		Discreta predisposizione di	
		report statistici connessi con le	
		funzionalità di verifica e	
		monitoraggio sopra indicate.	
		Discreti piano e modalità	
		attuative per eventuali controlli	
		microbiologici su prodotti e	
		distributori, da eseguire	
		periodicamente a cura e spese del	
		Concessionario, e/o altri	
		strumenti funzionali alla	
		verifica delle condizioni	
		igieniche dei prodotti e dei	
		distributori.	
		Discreta identificazione di	
		specifici indicatori di qualità	
		del servizio e loro modalità	
		applicativa per la verifica degli	
		standard qualitativi.	
		Discreta definizione ed	
		elaborazione di test o	
		questionari, da somministrare	
		periodicamente agli utenti, per	

		verificarne il grado di	
		soddisfazione, con relativa	
		produzione di report statistici.	
		Discrete proposte per la gestione	
		di reclami e segnalazioni (quali	
		<i>bacheca virtuale</i> o indirizzo mail	
		dedicato o analoghe procedure)	
		che consentano agli utenti di	
		evidenziare disservizi e/o	
		avanzare suggerimenti.	
	h. Conformità		
	e chiarezza		
	espositiva		
	dell'offerta		
		Discreta conformità dei documenti	
		presentati in offerta alle	
		caratteristiche di formato e	
		strutturazione richieste dal	
		Disciplinare.	
		Discreto dettaglio descrittivo,	
		razionalità e chiarezza	
		espositiva della Relazione, in	
		stretto riferimento ai capitoli	
		tematici richiesti e agli	

		elementi di valutazione tecnica	
		indicati nel Disciplinare.	
		Discreta coerenza degli allegati	
		con la Relazione e con le	
		finalità illustrative ed	
		esplicative dei capitoli	
		tematici, anche in riferimento	
		agli elementi di valutazione	
		tecnica indicati nel	
		Disciplinare.	
	(Dott.ssa Siniscalchi)		
	Elementi di valutazione tecnica	Indicazioni e criteri motivazionali	
	a.		
	Organizzazione,		
	logistica di		
	supporto e		
	gestione delle		
	attività		
	operative		
		Discreto riscontro dell'elemento	
		di supporto logistico e	
		organizzativo alle attività	
		connesse con la concessione, con	

		particolare rilievo per le	
		strutture e i mezzi dedicati	
		presso la sede operativa alle	
		attività di: approvvigionamento e	
		stoccaggio dei prodotti;	
		trasporto, manutenzione e	
		riparazione dei distributori;	
		pulizia e sanificazione dei	
		componenti interni delle	
		macchine; gestione dati e	
		controllo da remoto; assistenza	
		agli utenti.	
		☐ Discreta descrizione delle	
		caratteristiche e specifiche del	
		Sistema informatico di gestione	
		dati, già in dotazione o da	
		adattare o da realizzare, con	
		particolare rilievo per le	
		funzionalità di base e per le	
		finalità descritte nel	
		Capitolato.	
		☐ Più che discreta la	
		programmazione e le modalità	
		operative per l'installazione dei	
		distributori, in relazione ai	

		termini e agli adempimenti	
		previsti dal Capitolato per il	
		parco macchine iniziale e per le	
		installazioni successive.	
		□ Discrete procedure e modalità	
		operative per la realizzazione	
		degli allacci elettrici e idrici,	
		con dettaglio descrittivo dei	
		criteri e delle soluzioni	
		tecniche proposte, anche in	
		applicazione delle norme di	
		sicurezza.	
		□ Discrete procedure e modalità	
		operative per la manutenzione dei	
		distributori, l'assistenza	
		tecnica e la gestione di guasti,	
		disfunzioni ed emergenze, volte a	
		mantenere la costante efficienza	
		e funzionalità delle macchine.	
		□ Discrete procedure e modalità	
		operative per la pulizia e la	
		sanificazione dei componenti	
		interni delle macchine, volte a	
		garantire la massima igiene e	
		limitare le possibilità di	

		contaminazione dei prodotti.		
		□ Più che discreto il dettaglio		
		delle metodologie operative		
		utilizzate per garantire		
		l'applicazione e la rigorosa		
		osservanza delle norme igienico-		
		sanitarie e del manuale HACCP.		
		□ Più che discreta la		
		programmazione e le modalità		
		operative per		
		l'approvvigionamento di alimenti		
		e bevande, volte a garantire il		
		costante rifornimento delle		
		macchine e la disponibilità		
		continuativa dei prodotti.		
		□ Più che discrete le procedure,		
		modalità operative e mezzi atti a		
		garantire la conservazione delle		
		diverse tipologie di prodotti e,		
		in particolare, il mantenimento		
		della catena del freddo, nelle		
		fasi di stoccaggio, trasporto e		
		rifornimento, per gli alimenti		
		che devono essere conservati a		

		basse temperature.	
		□ Più che discreto il riscontro rispetto all'organizzazione, modalità di gestione e turnazione del personale addetto al rifornimento e alla manutenzione della macchine, volte a garantire la continuità del servizio e massimizzare l'efficienza delle attività connesse.	
		□ Più che sufficienti le soluzioni e gli accorgimenti tecnici da attuare nel corso delle attività di installazione, rifornimento e manutenzione, finalizzati a minimizzare le interferenze con le attività istituzionali dell'Amministrazione.	
	b. Progetto di allestimento dei Box di distribuzione		

		□ Più che buono il grado di	
		conformità, nei colori, nello	
		stile e nella grafica,	
		all'identità visiva di Sapienza.	
		□ Più che discrete le soluzioni	
		tecniche adottate per occultare	
		nella struttura dei Box,	
		mantenendoli tuttavia	
		accessibili, gli elementi	
		terminali degli impianti di	
		alimentazione elettrica e idrica:	
		prese, interruttori, rubinetti.	
		□ Discrete le soluzioni tecniche	
		e funzionali adottate a vantaggio	
		della fruibilità del punto di	
		distribuzione da parte degli	
		utenti.	
		□ Più che discrete le soluzioni	
		tecniche ed estetiche adottate	
		per integrare i contenitori	
		portarifiuti nella struttura del	
		Box, garantendo nel contempo la	
		massima fruibilità per gli	
		utenti.	
		□ Più che discreta	

		l'integrazione della struttura	
		nell'ambiente universitario e la	
		razionalità dell'allestimento	
		proposto in relazione agli spazi	
		individuati.	
		□ Più che discreta l'ipotesi	
		progettuale di allestimento	
		"esteso" agli spazi circostanti,	
		sviluppata per almeno uno dei	
		gruppi Box previsti, con	
		introduzione di elementi	
		complementari atti a definire una	
		eventuale <i>Break area</i> .	
		□ Discrete soluzioni e	
		accorgimenti tecnici da attuare	
		nel corso degli interventi di	
		allestimento dei Box, finalizzati	
		a minimizzare le interferenze con	
		le attività istituzionali	
		dell'Amministrazione.	
	c.		
	Caratteristiche		
	dei		
	distributori		

		☐ Più che discreto il riscontro	
		rispetto alle caratteristiche	
		costruttive, tecniche e	
		funzionali dei distributori	
		proposti, in relazione ai	
		requisiti minimi richiesti dal	
		Capitolato e ad eventuali	
		specifiche superiori.	
		☐ Più che buone le macchine	
		offerte di produzione più	
		recente, rispetto a quanto	
		richiesto dal Capitolato (2012),	
		tutte del 2016-2017.	
		☐ Più che buona la disponibilità	
		di macchine idonee o adattabili	
		ad installazioni in ambienti	
		esterni ad alta frequentazione.	
		☐ Discreta la eventuale	
		disponibilità di macchine in	
		grado di garantire un uso	
		immediato e intuitivo da parte	
		degli utenti (esempio:	
		interfaccia o singoli comandi	
		<i>touch</i>).	
		☐ Più che sufficiente la	

		eventuale disponibilità di	
		macchine che consentano di	
		seguire visivamente il processo o	
		parte del processo di	
		preparazione ed erogazione dei	
		prodotti.	
		☐ Più che discreta l'ipotesi	
		progettuale per la distribuzione	
		di " <i>prodotti atipici</i> ", funzionali	
		alle attività proprie	
		dell'Amministrazione,	
		esemplificati nel Capitolato, con	
		descrizione delle procedure	
		attuative, degli interventi	
		tecnici per l'eventuale	
		adattamento delle macchine e	
		delle modalità per l'utilizzo	
		dedicato delle stesse.	
	d.		
	Caratteristiche		
	dei prodotti		
		☐ Ottima la disponibilità di	
		tutti i Prodotti base elencati in	
		Allegato B al Capitolato.	

		☐ Più che discreto quanto	
		offerto con riguardo alla	
		disponibilità della maggior parte	
		dei Prodotti complementari e	
		speciali elencati in Allegato B	
		al Capitolato o di prodotti	
		alternativi, tipologicamente	
		corrispondenti o assimilabili e	
		qualitativamente pari o	
		superiori.	
		☐ Ottime le proposte per	
		l'eventuale ampliamento della	
		scelta per gli utenti, con	
		introduzione di prodotti	
		integrativi o innovativi	
		(rispetto a Capitolato e Allegato	
		B) come i prodotti freschi di	
		vario tipo (panini, tramezzini) e	
		le acque di marchi diversi.	
		☐ Ottima qualità degli eventuali	
		prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	
		relazione alle marche	
		maggiormente conosciute o	
		consolidate e/o alle	

		caratteristiche generali e alle	
		tipologie delineate nel	
		Capitolato e in Allegato B.	
		☐ Ottima identificabilità e	
		tracciabilità degli eventuali	
		prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	
		relazione ai marchi di protezione	
		(quali, a titolo di esempio,	
		certificazioni di provenienza non	
		OGM, prodotti del commercio	
		equosolidale, marchi DOP, IGT,	
		etc.).	
		☐ Ottima offerta circa la	
		possibilità di ampia scelta di	
		prodotti, anche alternativi o	
		integrativi, per utenti con	
		particolari esigenze o	
		intolleranze alimentari (quali, a	
		titolo di esempio, alimenti	
		biologici, vegetariani, vegani,	
		per celiaci, per affetti da	
		favismo, etc.).	
	e. Strategie		
	e modalità		

	operative per		
	la tutela		
	ambientale		
		☐ Buone procedure e soluzioni	
		tecniche per il mantenimento dei	
		distributori in perfetta	
		efficienza energetica.	
		☐ Buono l'utilizzo di macchine	
		dotate di funzionalità <i>Energy</i>	
		<i>saving</i> (se consentito dal tipo di	
		prodotti erogati).	
		☐ Buono l'utilizzo, almeno	
		parziale, per le attività di	
		trasporto, di mezzi ecologici,	
		alimentati a gpl o metano o con	
		energia elettrica.	
		☐ Buono l'utilizzo, per	
		l'erogazione delle bevande, di	
		bicchieri in cartone e palette in	
		legno, o altri materiali a	
		ridotto impatto ambientale.	
		Sono valutate, sulla base di	
	f. Proposte	quanto esposto nella Relazione e	
	migliorative	nei relativi allegati, le	
		proposte volte a migliorare il	

		servizio e incrementare i	
		benefici per gli utenti, con	
		particolare riferimento ai	
		seguenti aspetti.	
		☐ Buone proposte e soluzioni	
		(aggiuntive rispetto al	
		Capitolato) per limitare i	
		disservizi a danno dell'utenza,	
		quali: insufficiente	
		rifornimento di prodotti, mancate	
		erogazioni di prodotti, mancata	
		restituzione del resto, etc..	
		☐ Buone proposte e accorgimenti	
		(aggiuntivi rispetto al	
		Capitolato) per ridurre al minimo	
		i tempi di risposta alle chiamate	
		degli utenti per assistenza e i	
		tempi di evasione dei rimborsi.	
		☐ Buone soluzioni e accorgimenti	
		tecnici che consentano un agevole	
		utilizzo dei distributori da	
		parte di utenti disabili (come	
		l'uso dei caratteri braille).	
		☐ Buona implementazione di	
		modalità di pagamento innovative	

		(aggiuntive rispetto al	
		Capitolato), quali, a titolo di	
		esempio: tecnologia NFC,	
		pagamento tramite smartphone e	
		applicazioni dedicate, etc..	
		☐ Buone ulteriori forme di	
		agevolazione (aggiuntive	
		rispetto allo sconto previsto da	
		Capitolato) per tutti i pagamenti	
		in forma elettronica.	
		☐ Buone eventuali proposte di	
		abbonamento per gli utenti, con	
		relativo sconto, per consumazioni	
		ripetute o abbinate.	
		☐ Più che buona ogni altra forma	
		di agevolazione o promozione	
		proposta a beneficio degli	
		utenti.	
		☐ Ottimo piano operativo per	
		eventuali installazioni	
		temporanee, da attuare in	
		occasione di eventi, organizzati	
		presso la Città Universitaria,	
		che possano comportare un forte	
		incremento dell'utenza, quali, a	

		titolo di esempio: convegni,	
		cerimonie, mostre, aperture	
		straordinarie delle sedi,	
		rassegne e manifestazioni	
		culturali, etc..	
	g. Strumenti		
	di controllo e		
	monitoraggio		
		☐ Discreta implementazione di	
		tutti o della maggior parte degli	
		strumenti di controllo e	
		monitoraggio proposti nel Sistema	
		informatico di gestione dati,	
		previsto dal Capitolato, o in una	
		sua specifica sezione funzionale.	
		☐ Discreta accessibilità in	
		remoto e relative modalità di	
		accesso dal parte del DEC agli	
		strumenti di controllo e	
		monitoraggio proposti.	
		☐ Più che discreti strumenti per	
		la verifica degli incassi annuali	
		e, più in generale,	
		dell'andamento economico-	
		finanziario della concessione.	

		☐ Più che discreta verifica e	
		monitoraggio dei tempi di	
		esecuzione e completamento degli	
		interventi per installazioni,	
		spostamenti, sostituzioni,	
		disinstallazioni.	
		☐ Discreta verifica e	
		monitoraggio delle frequenze e	
		dei tempi di esecuzione e	
		completamento degli interventi di	
		manutenzione sulle macchine.	
		☐ Più che discreta verifica e	
		monitoraggio dei tempi di	
		sospensione del servizio per	
		guasto, manutenzione o	
		sostituzione dei distributori.	
		☐ Più che discreta verifica e	
		monitoraggio dei tempi di	
		risposta alle chiamate degli	
		utenti per assistenza o rimborso	
		e dei tempi di completamento dei	
		rimborsi.	
		☐ Più che discreta eventuale	
		predisposizione di report	
		statistici connessi con le	

		funzionalità di verifica e	
		monitoraggio sopra indicate.	
		☐ Più che discreto il piano e le	
		modalità attuative per eventuali	
		controlli microbiologici su	
		prodotti e distributori, da	
		eseguire periodicamente a cura e	
		spese del Concessionario, e/o	
		altri strumenti funzionali alla	
		verifica delle condizioni	
		igieniche dei prodotti e dei	
		distributori.	
		☐ Discreta identificazione di	
		specifici indicatori di qualità	
		del servizio e loro modalità	
		applicativa per la verifica degli	
		standard qualitativi.	
		☐ Buona definizione ed	
		elaborazione di test o	
		questionari, da somministrare	
		periodicamente agli utenti, per	
		verificarne il grado di	
		soddisfazione, con relativa	
		produzione di report statistici.	

		☐ Più che discreta	
		l'elaborazione di eventuali	
		proposte per la gestione di	
		reclami e segnalazioni (quali	
		<i>bacheca virtuale</i> o indirizzo mail	
		dedicato o analoghe procedure)	
		che consentano agli utenti di	
		evidenziare disservizi e/o	
		avanzare suggerimenti.	
	h. Conformità		
	e chiarezza		
	espositiva		
	dell'offerta		
		☐ Più che discreta conformità	
		dei documenti presentati in	
		offerta alle caratteristiche di	
		formato e strutturazione	
		richieste dal Disciplinare.	
		☐ Più che discreto il dettaglio	
		descrittivo, la razionalità e la	
		chiarezza espositiva della	
		Relazione, in stretto riferimento	
		ai capitoli tematici richiesti e	
		agli elementi di valutazione	
		tecnica indicati nel	

Disciplinare.

□ Discreta la coerenza degli allegati con la Relazione e con le finalità illustrative ed esplicative dei capitoli tematici, anche in riferimento agli elementi di valutazione tecnica indicati nel Disciplinare.

(Ing. Zori)

Elementi di valutazione tecnica	Indicazioni e criteri motivazionali
a.	
Organizzazione, logistica di supporto e gestione delle attività operative	
	Più che discreto riscontro dell'elemento di supporto logistico e organizzativo alle attività connesse con la

		concessione, con particolare	
		rilievo per le strutture e i	
		mezzi dedicati presso la sede	
		operativa alle attività di:	
		approvvigionamento e stoccaggio	
		dei prodotti; trasporto,	
		manutenzione e riparazione dei	
		distributori; pulizia e	
		sanificazione dei componenti	
		interni delle macchine; gestione	
		dati e controllo da remoto;	
		assistenza agli utenti.	
		☐ Più che discreto descrizione	
		delle caratteristiche e	
		specifiche del Sistema	
		informatico di gestione dati, già	
		in dotazione o da adattare o da	
		realizzare, con particolare	
		rilievo per le funzionalità di	
		base e per le finalità descritte	
		nel Capitolato.	
		☐ Più che sufficiente la	
		programmazione e le modalità	
		operative per l'installazione dei	
		distributori, in relazione ai	

		termini e agli adempimenti	
		previsti dal Capitolato per il	
		parco macchine iniziale e per le	
		installazioni successive.	
		□ Buone procedure e modalità	
		operative per la realizzazione	
		degli allacci elettrici e idrici,	
		con dettaglio descrittivo dei	
		criteri e delle soluzioni	
		tecniche proposte, anche in	
		applicazione delle norme di	
		sicurezza.	
		□ Più che discrete procedure e	
		modalità operative per la	
		manutenzione dei distributori,	
		l'assistenza tecnica e la	
		gestione di guasti, disfunzioni	
		ed emergenze, volte a mantenere	
		la costante efficienza e	
		funzionalità delle macchine.	
		□ Buone procedure e modalità	
		operative per la pulizia e la	
		sanificazione dei componenti	
		interni delle macchine, volte a	
		garantire la massima igiene e	

		limitare le possibilità di	
		contaminazione dei prodotti.	
		☐ Più che buono il dettaglio	
		delle metodologie operative	
		utilizzate per garantire	
		l'applicazione e la rigorosa	
		osservanza delle norme igienico-	
		sanitarie e del manuale HACCP.	
		☐ Sufficiente la programmazione	
		e le modalità operative per	
		l'approvvigionamento di alimenti	
		e bevande, volte a garantire il	
		costante rifornimento delle	
		macchine e la disponibilità	
		continuativa dei prodotti.	
		☐ Sufficienti e generiche le	
		procedure, modalità operative e	
		mezzi atti a garantire la	
		conservazione delle diverse	
		tipologie di prodotti e, in	
		particolare, il mantenimento	
		della catena del freddo, nelle	
		fasi di stoccaggio, trasporto e	
		rifornimento, per gli alimenti	
		che devono essere conservati a	

		basse temperature.		
		☐ Sufficiente il riscontro rispetto all'organizzazione, modalità di gestione e turnazione del personale addetto al rifornimento e alla manutenzione della macchine, volte a garantire la continuità del servizio e massimizzare l'efficienza delle attività connesse.		
		☐ Sufficienti le soluzioni e gli accorgimenti tecnici da attuare nel corso delle attività di installazione, rifornimento e manutenzione, finalizzati a minimizzare le interferenze con le attività istituzionali dell'Amministrazione.		
	b. Progetto di allestimento dei Box di distribuzione	☐ Ottimo il grado di conformità, nei colori, nello stile e nella		

		grafica, all'identità visiva di	
		Sapienza.	
		□ Più che buone le soluzioni	
		tecniche adottate per occultare	
		nella struttura dei Box,	
		mantenendoli tuttavia	
		accessibili, gli elementi	
		terminali degli impianti di	
		alimentazione elettrica e idrica:	
		prese, interruttori, rubinetti.	
		□ Buone le soluzioni tecniche e	
		funzionali adottate a vantaggio	
		della fruibilità del punto di	
		distribuzione da parte degli	
		utenti.	
		□ Buone le soluzioni tecniche ed	
		estetiche adottate per integrare	
		i contenitori portarifiuti nella	
		struttura del Box, garantendo nel	
		contempo la massima fruibilità	
		per gli utenti.	
		□ Più che discreta	
		l'integrazione della struttura	
		nell'ambiente universitario e la	
		razionalità dell'allestimento	

		proposto in relazione agli spazi	
		individuati.	
		☐ Più che sufficiente l'ipotesi	
		progettuale di allestimento	
		"esteso" agli spazi circostanti,	
		sviluppata per almeno uno dei	
		gruppi Box previsti, con	
		introduzione di elementi	
		complementari atti a definire una	
		eventuale <i>Break area</i> .	
		☐ Buone soluzioni e accorgimenti	
		tecnici da attuare nel corso	
		degli interventi di allestimento	
		dei Box, finalizzati a	
		minimizzare le interferenze con	
		le attività istituzionali	
		dell'Amministrazione.	
	c.		
	Caratteristiche		
	dei		
	distributori		
		☐ Più che buono il riscontro	
		rispetto alle caratteristiche	
		costruttive, tecniche e	
		funzionali dei distributori	

		proposti, in relazione ai	
		requisiti minimi richiesti dal	
		Capitolato e ad eventuali	
		specifiche superiori.	
		☐ Più che buone le macchine	
		offerte di produzione più	
		recente, rispetto a quanto	
		richiesto dal Capitolato (2012),	
		tutte del 2016-2017.	
		☐ Più che buona la disponibilità	
		di macchine idonee o adattabili	
		ad installazioni in ambienti	
		esterni ad alta frequentazione.	
		☐ Buona la eventuale	
		disponibilità di macchine in	
		grado di garantire un uso	
		immediato e intuitivo da parte	
		degli utenti (esempio:	
		interfaccia o singoli comandi	
		<i>touch</i>).	
		☐ Più che discreta la eventuale	
		disponibilità di macchine che	
		consentano di seguire visivamente	
		il processo o parte del processo	
		di preparazione ed erogazione dei	

		prodotti.		
		☐ Più che discreta l'ipotesi		
		progettuale per la distribuzione		
		di " <i>prodotti atipici</i> ", funzionali		
		alle attività proprie		
		dell'Amministrazione,		
		esemplificati nel Capitolato, con		
		descrizione delle procedure		
		attuative, degli interventi		
		tecnici per l'eventuale		
		adattamento delle macchine e		
		delle modalità per l'utilizzo		
		dedicato delle stesse.		
	d.			
	Caratteristiche			
	dei prodotti			
		☐ Ottima la disponibilità di		
		tutti i Prodotti base elencati in		
		Allegato B al Capitolato.		
		☐ Più che discreto quanto		
		offerto con riguardo alla		
		disponibilità della maggior parte		
		dei Prodotti complementari e		
		speciali elencati in Allegato B		
		al Capitolato o di prodotti		

		alternativi, tipologicamente	
		corrispondenti o assimilabili e	
		qualitativamente pari o	
		superiori.	
		☐ Ottime le proposte per	
		l'eventuale ampliamento della	
		scelta per gli utenti, con	
		introduzione di prodotti	
		integrativi o innovativi	
		(rispetto a Capitolato e Allegato	
		B) come i prodotti freschi di	
		vario tipo (panini, tramezzini) e	
		le acque di marchi diversi.	
		☐ Buona qualità degli eventuali	
		prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	
		relazione alle marche	
		maggiormente conosciute o	
		consolidate e/o alle	
		caratteristiche generali e alle	
		tipologie delineate nel	
		Capitolato e in Allegato B.	
		☐ Buona identificabilità e	
		tracciabilità degli eventuali	
		prodotti alternativi o	

		integrativi proposti, in	
		relazione ai marchi di protezione	
		(quali, a titolo di esempio,	
		certificazioni di provenienza non	
		OGM, prodotti del commercio	
		equosolidale, marchi DOP, IGT,	
		etc.).	
		☐ Più che buona offerta circa la	
		possibilità di ampia scelta di	
		prodotti, anche alternativi o	
		integrativi, per utenti con	
		particolari esigenze o	
		intolleranze alimentari (quali, a	
		titolo di esempio, alimenti	
		biologici, vegetariani, vegani,	
		per celiaci, per affetti da	
		favismo, etc.).	
	e. Strategie		
	e modalità		
	operative per		
	la tutela		
	ambientale		
		☐ Buone procedure e soluzioni	
		tecniche per il mantenimento dei	
		distributori in perfetta	

		efficienza energetica.		
		☐ Buono l'utilizzo di macchine		
		dotate di funzionalità <i>Energy</i>		
		<i>saving</i> (se consentito dal tipo di		
		prodotti erogati).		
		☐ Buono l'utilizzo, almeno		
		parziale, per le attività di		
		trasporto, di mezzi ecologici,		
		alimentati a gpl o metano o con		
		energia elettrica.		
		☐ Buono l'utilizzo, per		
		l'erogazione delle bevande, di		
		bicchieri in cartone e palette in		
		legno, o altri materiali a		
		ridotto impatto ambientale.		
		Sono valutate, sulla base di		
		quanto esposto nella Relazione e		
		nei relativi allegati, le		
	f. Proposte	proposte volte a migliorare il		
	migliorative	servizio e incrementare i		
		benefici per gli utenti, con		
		particolare riferimento ai		
		seguenti aspetti.		
		☐ Buone proposte e soluzioni		
		(aggiuntive rispetto al		

		Capitolato) per limitare i		
		disservizi a danno dell'utenza,		
		quali: insufficiente		
		rifornimento di prodotti, mancate		
		erogazioni di prodotti, mancata		
		restituzione del resto, etc..		
		☐ Buone proposte e accorgimenti		
		(aggiuntivi rispetto al		
		Capitolato) per ridurre al minimo		
		i tempi di risposta alle chiamate		
		degli utenti per assistenza e i		
		tempi di evasione dei rimborsi.		
		☐ Buone soluzioni e accorgimenti		
		tecnici che consentano un agevole		
		utilizzo dei distributori da		
		parte di utenti disabili (come		
		l'uso dei caratteri braille).		
		☐ Buona implementazione di		
		modalità di pagamento innovative		
		(aggiuntive rispetto al		
		Capitolato), quali, a titolo di		
		esempio: tecnologia NFC,		
		pagamento tramite smartphone e		
		applicazioni dedicate, etc..		
		☐ Buone ulteriori forme di		

		agevolazione (aggiuntive	
		rispetto allo sconto previsto da	
		Capitolato) per tutti i pagamenti	
		in forma elettronica.	
		☐ Buone eventuali proposte di	
		abbonamento per gli utenti, con	
		relativo sconto, per consumazioni	
		ripetute o abbinate.	
		☐ Più che buona ogni altra forma	
		di agevolazione o promozione	
		proposta a beneficio degli	
		utenti.	
		☐ Buono piano operativo per	
		eventuali installazioni	
		temporanee, da attuare in	
		occasione di eventi, organizzati	
		presso la Città Universitaria,	
		che possano comportare un forte	
		incremento dell'utenza, quali, a	
		titolo di esempio: convegni,	
		cerimonie, mostre, aperture	
		straordinarie delle sedi,	
		rassegne e manifestazioni	
		culturali, etc..	

	g. Strumenti	
	di controllo e	
	monitoraggio	
		☐ Buona implementazione di tutti
		o della maggior parte degli
		strumenti di controllo e
		monitoraggio proposti nel Sistema
		informatico di gestione dati,
		previsto dal Capitolato, o in una
		sua specifica sezione funzionale.
		☐ Discreta accessibilità in
		remoto e relative modalità di
		accesso dal parte del DEC agli
		strumenti di controllo e
		monitoraggio proposti.
		☐ Più che buoni strumenti per la
		verifica degli incassi annuali e,
		più in generale, dell'andamento
		economico-finanziario della
		concessione.
		☐ Più che buona verifica e
		monitoraggio dei tempi di
		esecuzione e completamento degli
		interventi per installazioni,
		spostamenti, sostituzioni,

	disinstallazioni.
	☐ Buona verifica e monitoraggio
	delle frequenze e dei tempi di
	esecuzione e completamento degli
	interventi di manutenzione sulle
	macchine.
	☐ Più che buona verifica e
	monitoraggio dei tempi di
	sospensione del servizio per
	guasto, manutenzione o
	sostituzione dei distributori.
	☐ Più che buona verifica e
	monitoraggio dei tempi di
	risposta alle chiamate degli
	utenti per assistenza o rimborso
	e dei tempi di completamento dei
	rimborsi.
	☐ Più che buona eventuale
	predisposizione di report
	statistici connessi con le
	funzionalità di verifica e
	monitoraggio sopra indicate.
	☐ Più che buona il piano e le
	modalità attuative per eventuali
	controlli microbiologici su

☐ Buona verifica e monitoraggio delle frequenze e dei tempi di esecuzione e completamento degli interventi di manutenzione sulle macchine.

□ Più che buona verifica e
monitoraggio dei tempi di
sospensione del servizio per
guasto, manutenzione o
sostituzione dei distributori.

□ Più che buona verifica e monitoraggio dei tempi di risposta alle chiamate degli utenti per assistenza o rimborso e dei tempi di completamento dei rimborsi.

□ Più che buona eventuale predisposizione di report statistici connessi con le funzionalità di verifica e monitoraggio sopra indicate.

□ Più che buona il piano e le modalità attuative per eventuali controlli microbiologici su

		prodotti e distributori, da	
		eseguire periodicamente a cura e	
		spese del Concessionario, e/o	
		altri strumenti funzionali alla	
		verifica delle condizioni	
		igieniche dei prodotti e dei	
		distributori.	
		☐ Discreta identificazione di	
		specifici indicatori di qualità	
		del servizio e loro modalità	
		applicativa per la verifica degli	
		standard qualitativi.	
		☐ Buona definizione ed	
		elaborazione di test o	
		questionari, da somministrare	
		periodicamente agli utenti, per	
		verificarne il grado di	
		soddisfazione, con relativa	
		produzione di report statistici.	
		☐ Più che buona l'elaborazione	
		di eventuali proposte per la	
		gestione di reclami e	
		segnalazioni (quali <i>bacheca</i>	
		<i>virtuale</i> o indirizzo mail	
		dedicato o analoghe procedure)	

		che consentano agli utenti di	
		evidenziare disservizi e/o	
		avanzare suggerimenti.	
	h. Conformità		
	e chiarezza		
	espositiva		
	dell'offerta		
		☐ Buona conformità dei documenti	
		presentati in offerta alle	
		caratteristiche di formato e	
		strutturazione richieste dal	
		Disciplinare.	
		☐ Più che discreto il dettaglio	
		descrittivo, la razionalità e la	
		chiarezza espositiva della	
		Relazione, in stretto riferimento	
		ai capitoli tematici richiesti e	
		agli elementi di valutazione	
		tecnica indicati nel	
		Disciplinare.	
		☐ Discreta la coerenza degli	
		allegati con la Relazione e con	
		le finalità illustrative ed	
		esplicative dei capitoli	
		tematici, anche in riferimento	

	agli elementi di valutazione
	tecnica indicati nel
	Disciplinare.

Tutto ciò premesso, i membri della Commissione esprimono singolarmente i propri giudizi per quanto riguarda i sub-elementi qualitativi, come riportato in tabella seguente.

Elementi				
	Putignani	Siniscalchi	Zori	Media
a)	0,75	0,60	0,70	0,68
b)	0,70	0,60	0,80	0,70
c)	0,70	0,60	0,90	0,73
d)	0,70	1,00	0,80	0,83
e)	0,75	0,80	0,80	0,78
f)	0,65	0,80	0,80	0,75
g)	0,55	0,60	0,90	0,68
h)	0,60	0,60	0,70	0,63

Per quanto riguarda la valutazione degli elementi quantitativi la Commissione rileva che i valori offerti sono i seguenti:

Sub- elemento	Valore offerto	Unità di misura
i.	1	gg.
j.	1	gg.
k.	1	hh.

Alle ore 12:00, la Commissione sospende i lavori e si
aggiorna per continuare l'esame delle Offerte
Tecniche.

Il presente verbale, composto da n. 85 pagine, è
approvato e sottoscritto dalla Commissione seduta
stante.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

Dott. Andrea Putignani

I MEMBRI

Dott.ssa Marzia Siniscalchi

Ing. Gianluca Zori

COMMISSIONE PREPOSTA ALLA PROCEDURA APERTA PER LA
 CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA
 DI BEVANDE, CALDE E FREDDI, E PRODOTTI ALIMENTARI
 PRECONFEZIONARI PRESSO LE SEDI DELL'AMMINISTRAZIONE
 (CITTÀ UNIVERSITARIA E SEDI ESTERNE)

VERBALE N. 02 IN SEDUTA RISERVATA

Il giorno 05/04/2018 in Roma alle ore 10:00, nella
 sala 80 presso il palazzo del Rettorato
 dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza",
 P.le Aldo Moro, 5, si è riunita in seduta riservata
 la Commissione giudicatrice composta da:

- Dott. Andrea Putignani;
- Dott.ssa Marzia Siniscalchi;
- Ing. Gianluca Zori.

La Commissione esamina e valuta la documentazione
 tecnica presentata dal concorrente **2) SUPERMATIC SPA.**
 Ai fini della valutazione e riguardo ai criteri
 indicati nel Disciplinare, la Commissione rileva
 quanto riportato sinteticamente nelle tabelle
 seguenti:

(Presidente)

Elementi di
 valutazione
 tecnica

Indicazioni e criteri
 motivazionali

a.	
Organizzazione,	
logistica di	
supporto e	
gestione delle	
attività	
operative	
	SSufficiente supporto logistico e
	organizzativo alle attività
	connesse con la concessione, con
	particolare rilievo per le
	strutture e i mezzi dedicati
	presso la sede operativa alle
	attività di: approvvigionamento e
	stoccaggio dei prodotti;
	trasporto, manutenzione e
	riparazione dei distributori;
	pulizia e sanificazione dei
	componenti interni delle
	macchine; gestione dati e
	controllo da remoto; assistenza
	agli utenti.
	Insufficienti caratteristiche e
	specifiche del Sistema
	informatico di gestione dati, già

		in dotazione o da adattare o da	
		realizzare, con particolare	
		rilievo per le funzionalità di	
		base e per le finalità descritte	
		nel Capitolato.	
		Insufficienti programmazione e	
		modalità operative per	
		l'installazione dei	
		distributori, in relazione ai	
		termini e agli adempimenti	
		previsti dal Capitolato per il	
		parco macchine iniziale e per le	
		installazioni successive.	
		Insufficienti procedure e	
		modalità operative per la	
		realizzazione degli allacci	
		elettrici e idrici, con dettaglio	
		descrittivo dei criteri e delle	
		soluzioni tecniche proposte,	
		anche in applicazione delle norme	
		di sicurezza.	
		Insufficienti procedure e	
		modalità operative per la	
		manutenzione dei distributori,	
		l'assistenza tecnica e la	

		gestione di guasti, disfunzioni	
		ed emergenze, volte a mantenere	
		la costante efficienza e	
		funzionalità delle macchine.	
		Insufficienti procedure e	
		modalità operative per la pulizia	
		e la sanificazione dei componenti	
		interni delle macchine, volte a	
		garantire la massima igiene e	
		limitare le possibilità di	
		contaminazione dei prodotti.	
		Insufficiente dettaglio delle	
		metodologie operative utilizzate	
		per garantire l'applicazione e la	
		rigorosa osservanza delle norme	
		igienico-sanitarie e del manuale	
		HACCP.	
		Insufficienti programmazione e	
		modalità operative per	
		l'approvvigionamento di alimenti	
		e bevande, volte a garantire il	
		costante rifornimento delle	
		macchine e la disponibilità	
		continuativa dei prodotti.	

		Insufficienti procedure,	
		modalità operative e mezzi atti a	
		garantire la conservazione delle	
		diverse tipologie di prodotti e,	
		in particolare, il mantenimento	
		della catena del freddo, nelle	
		fasi di stoccaggio, trasporto e	
		rifornimento, per gli alimenti	
		che devono essere conservati a	
		<u>basse temperature.</u>	
		Insufficienti organizzazione,	
		modalità di gestione e turnazione	
		del personale addetto al	
		rifornimento e alla manutenzione	
		della macchine, volte a garantire	
		la continuità del servizio e	
		massimizzare l'efficienza delle	
		<u>attività connesse.</u>	
		Insufficienti soluzioni e	
		accorgimenti tecnici da attuare	
		nel corso delle attività di	
		installazione, rifornimento e	
		manutenzione, finalizzati a	
		<u>minimizzare le interferenze con</u>	

		le attività istituzionali		
		dell'Amministrazione.		
	b. Progetto			
	di allestimento			
	dei Box di			
	distribuzione			
		Molto insufficiente grado di		
		conformità, nei colori, nello		
		stile e nella grafica,		
		all'identità visiva di Sapienza.		
		Molto insufficienti soluzioni		
		tecniche adottate per occultare		
		nella struttura dei Box,		
		mantenendoli tuttavia		
		accessibili, gli elementi		
		terminali degli impianti di		
		alimentazione elettrica e idrica:		
		prese, interruttori, rubinetti.		
		Molto insufficienti soluzioni		
		tecniche e funzionali adottate a		
		vantaggio della fruibilità del		
		punto di distribuzione da parte		
		degli utenti.		
		Molto insufficienti soluzioni		
		tecniche ed estetiche adottate		

		per integrare i contenitori	
		portarifiuti nella struttura del	
		Box, garantendo nel contempo la	
		massima fruibilità per gli	
		utenti.	
		Molto insufficiente integrazione	
		della struttura nell'ambiente	
		universitario e razionalità	
		dell'allestimento proposto in	
		relazione agli spazi individuati.	
		Mancante ipotesi progettuale di	
		allestimento "esteso" agli spazi	
		circostanti, sviluppata per	
		almeno uno dei gruppi Box	
		previsti, con introduzione di	
		elementi complementari atti a	
		definire una eventuale <i>Break</i>	
		<i>area</i> .	
		Molto insufficienti soluzioni e	
		accorgimenti tecnici da attuare	
		nel corso degli interventi di	
		allestimento dei Box, finalizzati	
		a minimizzare le interferenze con	
		le attività istituzionali	
		dell'Amministrazione.	

	c.		
	Caratteristiche		
	dei		
	distributori		
		Meno che sufficienti	
		caratteristiche costruttive,	
		tecniche e funzionali dei	
		distributori proposti, in	
		relazione ai requisiti minimi	
		richiesti dal Capitolato e ad	
		eventuali specifiche superiori.	
		Sufficienti macchine di	
		produzione più recente, rispetto	
		a quanto richiesto dal Capitolato	
		(2012).	
		Insufficiente disponibilità di	
		macchine idonee o adattabili ad	
		installazioni in ambienti esterni	
		ad alta frequentazione.	
		Sufficiente disponibilità di	
		macchine in grado di garantire un	
		uso immediato e intuitivo da	
		parte degli utenti (esempio:	
		interfaccia o singoli comandi	
		<i>touch</i>).	

		Sufficiente disponibilità di	
		macchine che consentano di	
		seguire visivamente il processo o	
		parte del processo di	
		preparazione ed erogazione dei	
		prodotti.	
		Molto insufficiente ipotesi	
		progettuale per la distribuzione	
		di "prodotti atipici", funzionali	
		alle attività proprie	
		dell'Amministrazione,	
		esemplificati nel Capitolato, con	
		descrizione delle procedure	
		attuative, degli interventi	
		tecnici per l'eventuale	
		adattamento delle macchine e	
		delle modalità per l'utilizzo	
		dedicato delle stesse.	
	d.		
	Caratteristiche		
	dei prodotti		
		Sufficiente disponibilità di	
		tutti i Prodotti base elencati in	
		Allegato B al Capitolato.	

		Insufficiente disponibilità dei	
		Prodotti complementari e speciali	
		elencati in Allegato B al	
		Capitolato o di prodotti	
		alternativi, tipologicamente	
		corrispondenti o assimilabili e	
		qualitativamente pari o	
		superiori.	
		Molto insufficienti proposte per	
		l'eventuale ampliamento della	
		scelta per gli utenti, con	
		introduzione di prodotti	
		integrativi o innovativi	
		(rispetto a Capitolato e Allegato	
		B).	
		Sufficiente qualità degli	
		eventuali prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	
		relazione alle marche	
		maggiormente conosciute o	
		consolidate e/o alle	
		caratteristiche generali e alle	
		tipologie delineate nel	
		Capitolato e in Allegato B.	

		Insufficiente identificabilità e	
		tracciabilità degli eventuali	
		prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	
		relazione ai marchi di protezione	
		(quali, a titolo di esempio,	
		certificazioni di provenienza non	
		OGM, prodotti del commercio	
		equosolidale, marchi DOP, IGT,	
		etc.).	
		Meno che sufficiente possibilità	
		di ampia scelta di prodotti,	
		anche alternativi o integrativi,	
		per utenti con particolari	
		esigenze o intolleranze	
		alimentari (quali, a titolo di	
		esempio, alimenti biologici,	
		vegetariani, vegani, per celiaci,	
		per affetti da favismo, etc.).	
	e. Strategie		
	e modalità		
	operative per		
	la tutela		
	ambientale		

		Insufficienti procedure e	
		soluzioni tecniche per il	
		mantenimento dei distributori in	
		perfetta efficienza energetica.	
		Meno che sufficiente utilizzo di	
		macchine dotate di funzionalità	
		<i>Energy saving</i> (se consentito dal	
		tipo di prodotti erogati).	
		Insufficiente utilizzo, per le	
		attività di trasporto, di mezzi	
		ecologici, alimentati a gpl o	
		metano o con energia elettrica.	
		Sufficiente utilizzo, per	
		l'erogazione delle bevande, di	
		bicchieri in cartone e palette in	
		legno, o altri materiali a	
		ridotto impatto ambientale.	
		Sono valutate, sulla base di	
		quanto esposto nella Relazione e	
		nei relativi allegati, le	
	f. Proposte	proposte volte a migliorare il	
	migliorative	servizio e incrementare i	
		benefici per gli utenti, con	
		particolare riferimento ai	
		seguenti aspetti.	

		Meno che sufficienti proposte e	
		soluzioni (aggiuntive rispetto al	
		Capitolato) per limitare i	
		disservizi a danno dell'utenza,	
		quali: insufficiente	
		rifornimento di prodotti, mancate	
		erogazioni di prodotti, mancata	
		restituzione del resto, etc..	
		Insufficienti proposte e	
		accorgimenti (aggiuntivi	
		rispetto al Capitolato) per	
		ridurre al minimo i tempi di	
		risposta alle chiamate degli	
		utenti per assistenza e i tempi	
		di evasione dei rimborsi.	
		Mancanti soluzioni e accorgimenti	
		tecniche che consentano un agevole	
		utilizzo dei distributori da	
		parte di utenti disabili.	
		Mancante implementazione di	
		modalità di pagamento innovative	
		(aggiuntive rispetto al	
		Capitolato), quali, a titolo di	
		esempio: tecnologia NFC,	

		pagamento tramite smartphone e applicazioni dedicate, etc..	
		Mancanti ulteriori forme di agevolazione (aggiuntive rispetto allo sconto previsto da Capitolato) per tutti i pagamenti in forma elettronica.	
		□ Molto insufficienti proposte di abbonamento per gli utenti, con relativo sconto, per consumazioni ripetute o abbinate.	
		Mancante altra forma di agevolazione o promozione proposta a beneficio degli utenti.	
		Molto insufficiente piano operativo per eventuali installazioni temporanee, da attuare in occasione di eventi, organizzati presso la Città Universitaria, che possano comportare un forte incremento dell'utenza, quali, a titolo di esempio: convegni, cerimonie, mostre, aperture straordinarie	

	delle sedi, rassegne e
	manifestazioni culturali, etc..
g. Strumenti di controllo e monitoraggio	
	Meno che sufficiente implementazione degli strumenti di controllo e monitoraggio proposti nel Sistema informatico di gestione dati, previsto dal Capitolato, o in una sua specifica sezione funzionale.
	Molto insufficiente accessibilità in remoto e mancanti relative modalità di accesso dal parte del DEC agli strumenti di controllo e monitoraggio proposti.
	Insufficienti strumenti per la verifica degli incassi annuali e, più in generale, dell'andamento economico-finanziario della concessione.
	Molto insufficiente verifica e monitoraggio dei tempi di

		esecuzione e completamento degli	
		interventi per installazioni,	
		spostamenti, sostituzioni,	
		disinstallazioni.	
		Molto insufficiente verifica e	
		monitoraggio delle frequenze e	
		dei tempi di esecuzione e	
		completamento degli interventi di	
		manutenzione sulle macchine.	
		Molto insufficiente verifica e	
		monitoraggio dei tempi di	
		sospensione del servizio per	
		guasto, manutenzione o	
		sostituzione dei distributori.	
		Molto insufficiente verifica e	
		monitoraggio dei tempi di	
		risposta alle chiamate degli	
		utenti per assistenza o rimborso	
		e dei tempi di completamento dei	
		rimborsi.	
		Insufficiente predisposizione di	
		report statistici connessi con le	
		funzionalità di verifica e	
		monitoraggio sopra indicate.	

		Mancanti piano e modalità	
		attuative per eventuali controlli	
		microbiologici su prodotti e	
		distributori, da eseguire	
		periodicamente a cura e spese del	
		Concessionario, e/o altri	
		strumenti funzionali alla	
		verifica delle condizioni	
		igieniche dei prodotti e dei	
		distributori.	
		Molto insufficiente	
		identificazione di specifici	
		indicatori di qualità del	
		servizio e loro modalità	
		applicativa per la verifica degli	
		standard qualitativi.	
		Meno che sufficiente definizione	
		ed elaborazione di test o	
		questionari, da somministrare	
		periodicamente agli utenti, per	
		verificarne il grado di	
		soddisfazione, con relativa	
		produzione di report statistici.	
		Insufficienti proposte per la	
		gestione di reclami e	

		segnalazioni (quali <i>bacheca</i>	
		<i>virtuale</i> o indirizzo mail	
		dedicato o analoghe procedure)	
		che consentano agli utenti di	
		evidenziare disservizi e/o	
		avanzare suggerimenti.	
	h. Conformità		
	e chiarezza		
	espositiva		
	dell'offerta		
		Sufficiente conformità dei	
		documenti presentati in offerta	
		alle caratteristiche di formato e	
		strutturazione richieste dal	
		Disciplinare.	
		Insufficiente dettaglio	
		descrittivo, razionalità e	
		chiarezza espositiva della	
		Relazione, in stretto riferimento	
		ai capitoli tematici richiesti e	
		agli elementi di valutazione	
		tecnica indicati nel	
		Disciplinare.	
		Sufficiente coerenza degli	
		allegati con la Relazione e con	

		le finalità illustrative ed	
		esplicative dei capitoli	
		tematici, anche in riferimento	
		agli elementi di valutazione	
		tecnica indicati nel	
		Disciplinare.	
	(dott.ssa Siniscalchi)		
	Elementi di valutazione tecnica	Indicazioni e criteri motivazionali	
	a.		
	Organizzazione,		
	logistica di		
	supporto e		
	gestione delle		
	attività		
	operative		
		Sufficiente il riscontro rispetto	
		al supporto logistico e	
		organizzativo alle attività	
		connesse con la concessione, con	
		particolare rilievo per le	
		strutture e i mezzi dedicati	
		presso la sede operativa alle	
		attività di: approvvigionamento e	

		stoccaggio dei prodotti;	
		trasporto, manutenzione e	
		riparazione dei distributori;	
		pulizia e sanificazione dei	
		componenti interni delle	
		macchine; gestione dati e	
		controllo da remoto; assistenza	
		agli utenti.	
		☐ Appena sufficienti le	
		caratteristiche e specifiche del	
		Sistema informatico di gestione	
		dati, già in dotazione o da	
		adattare o da realizzare, con	
		particolare rilievo per le	
		funzionalità di base e per le	
		finalità descritte nel	
		Capitolato.	
		☐ Appena sufficiente la	
		programmazione e modalità	
		operative per l'installazione dei	
		distributori, in relazione ai	
		termini e agli adempimenti	
		previsti dal Capitolato per il	
		parco macchine iniziale e per le	
		installazioni successive.	

		☐ Insufficienti le procedure e le modalità operative per la realizzazione degli allacci elettrici e idrici, con dettaglio descrittivo dei criteri e delle soluzioni tecniche proposte, anche in applicazione delle norme di sicurezza.	
		☐ Appena sufficienti le procedure e modalità operative per la manutenzione dei distributori, l'assistenza tecnica e la gestione di guasti, disfunzioni ed emergenze, volte a mantenere la costante efficienza e funzionalità delle macchine.	
		☐ Insufficienti le procedure e modalità operative per la pulizia e la sanificazione dei componenti interni delle macchine, volte a garantire la massima igiene e limitare le possibilità di contaminazione dei prodotti.	
		☐ Insufficiente il dettaglio delle metodologie operative	

		utilizzate per garantire	
		l'applicazione e la rigorosa	
		osservanza delle norme igienico-	
		sanitarie e del manuale HACCP.	
		□ Più che sufficiente la	
		programmazione e le modalità	
		operative per	
		l'approvvigionamento di alimenti	
		e bevande, volte a garantire il	
		costante rifornimento delle	
		macchine e la disponibilità	
		continuativa dei prodotti.	
		□ Più che sufficienti le	
		procedure, modalità operative e	
		mezzi atti a garantire la	
		conservazione delle diverse	
		tipologie di prodotti e, in	
		particolare, il mantenimento	
		della catena del freddo, nelle	
		fasi di stoccaggio, trasporto e	
		rifornimento, per gli alimenti	
		che devono essere conservati a	
		basse temperature.	
		□ Più che sufficiente	
		l'organizzazione, modalità di	

		gestione e turnazione del	
		personale addetto al rifornimento	
		e alla manutenzione della	
		macchine, volte a garantire la	
		continuità del servizio e	
		massimizzare l'efficienza delle	
		attività connesse.	
		☐ Appena sufficienti le	
		soluzioni ed accorgimenti tecnici	
		da attuare nel corso delle	
		attività di installazione,	
		rifornimento e manutenzione,	
		finalizzati a minimizzare le	
		interferenze con le attività	
		istituzionali	
		dell'Amministrazione.	
	b. Progetto		
	di allestimento		
	dei Box di		
	distribuzione		
		☐ Nessun riscontro del grado di	
		conformità, nei colori, nello	
		stile e nella grafica,	
		all'identità visiva di Sapienza;	
		risulta mancante l'illustrazione	

		grafica.		
		☐ Nessun riscontro delle		
		soluzioni tecniche adottate per		
		occultare nella struttura dei		
		Box, mantenendoli tuttavia		
		accessibili, gli elementi		
		terminali degli impianti di		
		alimentazione elettrica e idrica:		
		prese, interruttori, rubinetti;		
		risulta mancante l'illustrazione		
		grafica.		
		☐ Del tutto insufficienti le		
		soluzioni tecniche e funzionali		
		adottate a vantaggio della		
		fruibilità del punto di		
		distribuzione da parte degli		
		utenti.		
		☐ Del tutto insufficienti le		
		soluzioni tecniche ed estetiche		
		adottate per integrare i		
		contenitori portarifiuti nella		
		struttura del Box, garantendo nel		
		contempo la massima fruibilità		
		per gli utenti.		
		☐ Del tutto insufficiente		

		l'integrazione della struttura	
		nell'ambiente universitario e	
		razionalità dell'allestimento	
		proposto in relazione agli spazi	
		individuati.	
		□ Nessun riscontro dell'ipotesi	
		progettuale di allestimento	
		"esteso" agli spazi circostanti,	
		sviluppata per almeno uno dei	
		gruppi Box previsti, con	
		introduzione di elementi	
		complementari atti a definire una	
		eventuale <i>Break area</i> .	
		□ Del tutto insufficienti le	
		soluzioni e accorgimenti tecnici	
		da attuare nel corso degli	
		interventi di allestimento dei	
		Box, finalizzati a minimizzare le	
		interferenze con le attività	
		istituzionali	
		dell'Amministrazione.	
	c.		
	Caratteristiche		
	dei		
	distributori		

		☐ Più che sufficienti le	
		caratteristiche costruttive,	
		tecniche e funzionali dei	
		distributori proposti, in	
		relazione ai requisiti minimi	
		richiesti dal Capitolato e ad	
		eventuali specifiche superiori.	
		☐ Sufficiente riscontro	
		dell'elemento relativo alle	
		macchine di produzione più	
		recente, rispetto a quanto	
		richiesto dal Capitolato (2012);	
		le macchine offerte sono di	
		produzione successiva al 2014.	
		☐ Insufficiente disponibilità di	
		macchine idonee o adattabili ad	
		installazioni in ambienti esterni	
		ad alta frequentazione.	
		☐ Insufficiente l'eventuale	
		disponibilità di macchine in	
		grado di garantire un uso	
		immediato e intuitivo da parte	
		degli utenti (esempio:	
		interfaccia o singoli comandi	
		<i>touch</i>).	

		☐ Sufficiente eventuale		
		disponibilità di macchine che		
		consentano di seguire visivamente		
		il processo o parte del processo		
		di preparazione ed erogazione dei		
		prodotti.		
		☐ Mancanza dell'ipotesi		
		progettuale per la distribuzione		
		di "prodotti atipici", funzionali		
		alle attività proprie		
		dell'Amministrazione,		
		esemplificati nel Capitolato, con		
		descrizione delle procedure		
		attuative, degli interventi		
		tecnici per l'eventuale		
		adattamento delle macchine e		
		delle modalità per l'utilizzo		
		dedicato delle stesse.		
	d.			
	Caratteristiche			
	dei prodotti			
		☐ Discreta disponibilità di		
		tutti i Prodotti base elencati in		
		Allegato B al Capitolato.		

		☐ Discreta disponibilità della	
		maggior parte dei Prodotti	
		complementari e speciali elencati	
		in Allegato B al Capitolato o di	
		prodotti alternativi,	
		tipologicamente corrispondenti o	
		assimilabili e qualitativamente	
		pari o superiori.	
		☐ Più che sufficiente le	
		proposte per l'eventuale	
		ampliamento della scelta per gli	
		utenti, con introduzione di	
		prodotti integrativi o innovativi	
		(rispetto a Capitolato e Allegato	
		B) .	
		☐ Insufficiente qualità degli	
		eventuali prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	
		relazione alle marche	
		maggiormente conosciute o	
		consolidate e/o alle	
		caratteristiche generali e alle	
		tipologie delineate nel	
		Capitolato e in Allegato B.	

		☐ Sufficiente identificabilità e	
		tracciabilità degli eventuali	
		prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	
		relazione ai marchi di protezione	
		(quali, a titolo di esempio,	
		certificazioni di provenienza non	
		OGM, prodotti del commercio	
		equosolidale, marchi DOP, IGT,	
		etc.).	
		☐ Sufficiente possibilità di	
		ampia scelta di prodotti, anche	
		alternativi o integrativi, per	
		utenti con particolari esigenze o	
		intolleranze alimentari (quali, a	
		titolo di esempio, alimenti	
		biologici, vegetariani, vegani,	
		per celiaci, per affetti da	
		favismo, etc.).	
	e. Strategie		
	e modalità		
	operative per		
	la tutela		
	ambientale		
		☐ Insufficienti procedure e	

		soluzioni tecniche per il	
		mantenimento dei distributori in	
		perfetta efficienza energetica.	
		☐ Sufficiente utilizzo di	
		macchine dotate di funzionalità	
		<i>Energy saving</i> (se consentito dal	
		tipo di prodotti erogati).	
		☐ Più che sufficiente utilizzo,	
		almeno parziale, per le attività	
		di trasporto, di mezzi ecologici,	
		alimentati a gpl o metano o con	
		energia elettrica.	
		☐ Insufficiente utilizzo, per	
		l'erogazione delle bevande, di	
		bicchieri in cartone e palette in	
		legno, o altri materiali a	
		ridotto impatto ambientale.	
		Sono valutate, sulla base di	
		quanto esposto nella Relazione e	
		nei relativi allegati, le	
	f. Proposte	proposte volte a migliorare il	
	migliorative	servizio e incrementare i	
		benefici per gli utenti, con	
		particolare riferimento ai	
		seguenti aspetti.	

		☐ Sufficienti proposte e	
		soluzioni (aggiuntive rispetto al	
		Capitolato) per limitare i	
		disservizi a danno dell'utenza,	
		quali: insufficiente	
		rifornimento di prodotti, mancate	
		erogazioni di prodotti, mancata	
		restituzione del resto, etc..	
		☐ Insufficienti proposte e	
		accorgimenti (aggiuntivi	
		rispetto al Capitolato) per	
		ridurre al minimo i tempi di	
		risposta alle chiamate degli	
		utenti per assistenza e i tempi	
		di evasione dei rimborsi.	
		☐ Insufficienti soluzioni e	
		accorgimenti tecnici che	
		consentano un agevole utilizzo	
		dei distributori da parte di	
		utenti disabili.	
		☐ Insufficiente implementazione	
		di modalità di pagamento	
		innovative (aggiuntive rispetto	
		al Capitolato), quali, a titolo	
		di esempio: tecnologia NFC,	

		pagamento tramite smartphone e	
		applicazioni dedicate, etc..	
		☐ Insufficienti ulteriori forme	
		di agevolazione (aggiuntive	
		rispetto allo sconto previsto da	
		Capitolato) per tutti i pagamenti	
		in forma elettronica.	
		☐ Insufficienti eventuali	
		proposte di abbonamento per gli	
		utenti, con relativo sconto, per	
		consumazioni ripetute o abbinate.	
		☐ Insufficiente ogni altra forma	
		di agevolazione o promozione	
		proposta a beneficio degli	
		utenti.	
		☐ Insufficiente piano operativo	
		per eventuali installazioni	
		temporanee, da attuare in	
		occasione di eventi, organizzati	
		presso la Città Universitaria,	
		che possano comportare un forte	
		incremento dell'utenza, quali, a	
		titolo di esempio: convegni,	
		cerimonie, mostre, aperture	
		straordinarie delle sedi,	

	rassegne e manifestazioni culturali, etc..
g. Strumenti di controllo e monitoraggio	☐ Insufficiente implementazione di tutti o della maggior parte degli strumenti di controllo e monitoraggio proposti nel Sistema informatico di gestione dati, previsto dal Capitolato, o in una sua specifica sezione funzionale. ☐ Insufficiente accessibilità in remoto e relative modalità di accesso dal parte del DEC agli strumenti di controllo e monitoraggio proposti. ☐ Sufficienti strumenti per la verifica degli incassi annuali e, più in generale, dell'andamento economico-finanziario della concessione. ☐ Insufficiente verifica e monitoraggio dei tempi di esecuzione e completamento degli

		interventi per installazioni,		
		spostamenti, sostituzioni,		
		disinstallazioni.		
		☐ Insufficiente verifica e		
		monitoraggio delle frequenze e		
		dei tempi di esecuzione e		
		completamento degli interventi di		
		manutenzione sulle macchine.		
		☐ Insufficiente verifica e		
		monitoraggio dei tempi di		
		sospensione del servizio per		
		guasto, manutenzione o		
		sostituzione dei distributori.		
		☐ Insufficiente verifica e		
		monitoraggio dei tempi di		
		risposta alle chiamate degli		
		utenti per assistenza o rimborso		
		e dei tempi di completamento dei		
		rimborsi.		
		☐ Insufficiente eventuale		
		predisposizione di report		
		statistici connessi con le		
		funzionalità di verifica e		
		monitoraggio sopra indicate.		

		☐ Insufficiente piano e modalità	
		attuative per eventuali controlli	
		microbiologici su prodotti e	
		distributori, da eseguire	
		periodicamente a cura e spese del	
		Concessionario, e/o altri	
		strumenti funzionali alla	
		verifica delle condizioni	
		igieniche dei prodotti e dei	
		distributori.	
		☐ Insufficiente identificazione	
		di specifici indicatori di	
		qualità del servizio e loro	
		modalità applicativa per la	
		verifica degli standard	
		qualitativi.	
		☐ Insufficiente definizione ed	
		elaborazione di test o	
		questionari, da somministrare	
		periodicamente agli utenti, per	
		verificarne il grado di	
		soddisfazione, con relativa	
		produzione di report statistici.	
		☐ Insufficiente eventuali	
		proposte per la gestione di	

		reclami e segnalazioni (quali	
		<i>bacheca virtuale</i> o indirizzo mail	
		dedicato o analoghe procedure)	
		che consentano agli utenti di	
		evidenziare disservizi e/o	
		avanzare suggerimenti.	
	h. Conformità		
	e chiarezza		
	espositiva		
	dell'offerta		
		☐ Insufficiente conformità dei	
		documenti presentati in offerta	
		alle caratteristiche di formato e	
		strutturazione richieste dal	
		Disciplinare.	
		☐ Insufficiente dettaglio	
		descrittivo, razionalità e	
		chiarezza espositiva della	
		Relazione, in stretto riferimento	
		ai capitoli tematici richiesti e	
		agli elementi di valutazione	
		tecnica indicati nel	
		Disciplinare.	
		☐ Insufficiente coerenza degli	
		allegati con la Relazione e con	

	le finalità illustrative ed
	esplicative dei capitoli
	tematici, anche in riferimento
	agli elementi di valutazione
	tecnica indicati nel
	Disciplinare.

(ing. Zori)

Elementi di valutazione tecnica	Indicazioni e criteri motivazionali
a.	
Organizzazione,	
logistica di	
supporto e	
gestione delle	
attività	
operative	
	Sufficiente ma generico il
	riscontro rispetto al supporto
	logistico e organizzativo alle
	attività connesse con la
	concessione, con particolare
	rilievo per le strutture e i
	mezzi dedicati presso la sede
	operativa alle attività di:

		approvvigionamento e stoccaggio	
		dei prodotti; trasporto,	
		manutenzione e riparazione dei	
		distributori; pulizia e	
		sanificazione dei componenti	
		interni delle macchine; gestione	
		dati e controllo da remoto;	
		assistenza agli utenti.	
		☐ Sufficienti le caratteristiche	
		e specifiche del Sistema	
		informatico di gestione dati, già	
		in dotazione o da adattare o da	
		realizzare, con particolare	
		rilievo per le funzionalità di	
		base e per le finalità descritte	
		nel Capitolato.	
		☐ Appena sufficiente la	
		programmazione e modalità	
		operative per l'installazione dei	
		distributori, in relazione ai	
		termini e agli adempimenti	
		previsti dal Capitolato per il	
		parco macchine iniziale e per le	
		installazioni successive.	

		☐ Insufficienti le procedure e le modalità operative per la realizzazione degli allacci elettrici e idrici, con dettaglio descrittivo dei criteri e delle soluzioni tecniche proposte, anche in applicazione delle norme di sicurezza.	
		☐ Appena sufficienti e generiche le procedure e modalità operative per la manutenzione dei distributori, l'assistenza tecnica e la gestione di guasti, disfunzioni ed emergenze, volte a mantenere la costante efficienza e funzionalità delle macchine.	
		☐ Sufficienti ma generiche le procedure e modalità operative per la pulizia e la sanificazione dei componenti interni delle macchine, volte a garantire la massima igiene e limitare le possibilità di contaminazione dei prodotti.	
		☐ Sufficiente ma generico il	

		dettaglio delle metodologie	
		operative utilizzate per	
		garantire l'applicazione e la	
		rigorosa osservanza delle norme	
		igienico-sanitarie e del manuale	
		HACCP.	
		□ Più che sufficiente la	
		programmazione e le modalità	
		operative per	
		l'approvvigionamento di alimenti	
		e bevande, volte a garantire il	
		costante rifornimento delle	
		macchine e la disponibilità	
		continuativa dei prodotti.	
		□ Sufficienti le procedure,	
		modalità operative e mezzi atti a	
		garantire la conservazione delle	
		diverse tipologie di prodotti e,	
		in particolare, il mantenimento	
		della catena del freddo, nelle	
		fasi di stoccaggio, trasporto e	
		rifornimento, per gli alimenti	
		che devono essere conservati a	
		basse temperature.	

		☐ Sufficiente l'organizzazione,	
		modalità di gestione e turnazione	
		del personale addetto al	
		rifornimento e alla manutenzione	
		della macchine, volte a garantire	
		la continuità del servizio e	
		massimizzare l'efficienza delle	
		attività connesse.	
		☐ Appena sufficienti le	
		soluzioni ed accorgimenti tecnici	
		da attuare nel corso delle	
		attività di installazione,	
		rifornimento e manutenzione,	
		finalizzati a minimizzare le	
		interferenze con le attività	
		istituzionali	
		dell'Amministrazione.	
	b. Progetto		
	di allestimento		
	dei Box di		
	distribuzione		
		☐ Il grado di conformità, nei	
		colori, nello stile e nella	
		grafica, all'identità visiva di	
		Sapienza è stato dedotto dalla	

		sola descrizione risultando		
		mancante il progetto grafico e		
		valutato appena sufficiente		
		□ Le soluzioni tecniche adottate		
		per occultare nella struttura dei		
		Box, mantenendoli tuttavia		
		accessibili, gli elementi		
		terminali degli impianti di		
		alimentazione elettrica e idrica,		
		sono state valutate appena		
		sufficienti sulla base della sola		
		descrizione risultando mancante		
		il progetto grafico.		
		□ Le soluzioni tecniche e		
		funzionali adottate a vantaggio		
		della fruibilità del punto di		
		distribuzione da parte degli		
		utenti sono state valutate		
		insufficienti sulla base della		
		sola descrizione risultando		
		mancante il progetto grafico.		
		□ Le soluzioni tecniche ed		
		estetiche adottate per integrare		
		i contenitori portarifiuti nella		
		struttura del Box, garantendo nel		

		contempo la massima fruibilità	
		per gli utenti sono state	
		valutate insufficienti sulla base	
		della sola descrizione risultando	
		mancante il progetto grafico.	
		□ L'integrazione della struttura	
		nell'ambiente universitario e	
		razionalità dell'allestimento	
		proposto in relazione agli spazi	
		individuati è stato valutato del	
		tutto insufficiente sulla base	
		della sola descrizione risultando	
		mancante il progetto grafico.	
		□ L'ipotesi progettuale di	
		allestimento "esteso" agli spazi	
		circostanti, sviluppata per	
		almeno uno dei gruppi Box	
		previsti, con introduzione di	
		elementi complementari atti a	
		definire una eventuale <i>Break area</i>	
		è stato valutato insufficiente	
		sulla base della sola descrizione	
		risultando mancante il progetto	
		grafico.	

		☐ Appena sufficienti le	
		soluzioni e accorgimenti tecnici	
		da attuare nel corso degli	
		interventi di allestimento dei	
		Box, finalizzati a minimizzare le	
		interferenze con le attività	
		istituzionali	
		dell'Amministrazione.	
	c.		
	Caratteristiche		
	dei		
	distributori		
		☐ Più che sufficienti le	
		caratteristiche costruttive,	
		tecniche e funzionali dei	
		distributori proposti, in	
		relazione ai requisiti minimi	
		richiesti dal Capitolato e ad	
		eventuali specifiche superiori.	
		☐ Discreto riscontro	
		dell'elemento relativo alle	
		macchine di produzione più	
		recente, rispetto a quanto	
		richiesto dal Capitolato (2012);	
		le macchine offerte sono di	

		produzione successiva al 2014.		
		☐ Non chiaramente riscontrata la		
		disponibilità di macchine idonee		
		o adattabili ad installazioni in		
		ambienti esterni ad alta		
		frequenzazione.		
		☐ Appena sufficiente l'eventuale		
		disponibilità di macchine in		
		grado di garantire un uso		
		immediato e intuitivo da parte		
		degli utenti (esempio:		
		interfaccia o singoli comandi		
		<i>touch</i>).		
		☐ insufficiente e generica		
		l'eventuale disponibilità di		
		macchine che consentano di		
		seguire visivamente il processo o		
		parte del processo di		
		preparazione ed erogazione dei		
		prodotti.		
		☐ del tutto assente l'ipotesi		
		progettuale per la distribuzione		
		di "prodotti atipici", funzionali		
		alle attività proprie		
		dell'Amministrazione,		

		esemplificati nel Capitolato, con		
		descrizione delle procedure		
		attuative, degli interventi		
		tecnici per l'eventuale		
		adattamento delle macchine e		
		delle modalità per l'utilizzo		
		dedicato delle stesse.		
	d.			
	Caratteristiche			
	dei prodotti			
		☐ Discreta ma sintetica la		
		descrizione della disponibilità		
		di tutti i Prodotti base elencati		
		in Allegato B al Capitolato.		
		☐ Discreta ma sintetica la		
		descrizione della disponibilità		
		della maggior parte dei Prodotti		
		complementari e speciali elencati		
		in Allegato B al Capitolato o di		
		prodotti alternativi,		
		tipologicamente corrispondenti o		
		assimilabili e qualitativamente		
		pari o superiori.		
		☐ Sufficienti ma generiche le		
		proposte per l'eventuale		

		ampliamento della scelta per gli	
		utenti, con introduzione di	
		prodotti integrativi o innovativi	
		(rispetto a Capitolato e Allegato	
		B) .	
		☐ Appena sufficiente ma generica	
		la descrizione della qualità	
		degli eventuali prodotti	
		alternativi o integrativi	
		proposti, in relazione alle	
		marche maggiormente conosciute o	
		consolidate e/o alle	
		caratteristiche generali e alle	
		tipologie delineate nel	
		Capitolato e in Allegato B.	
		☐ Sufficiente identificabilità e	
		tracciabilità degli eventuali	
		prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	
		relazione ai marchi di protezione	
		(quali, a titolo di esempio,	
		certificazioni di provenienza non	
		OGM, prodotti del commercio	
		equosolidale, marchi DOP, IGT,	
		etc.) .	

		☐ Discreta ma molto generica la	
		possibilità di ampia scelta di	
		prodotti, anche alternativi o	
		integrativi, per utenti con	
		particolari esigenze o	
		intolleranze alimentari (quali, a	
		titolo di esempio, alimenti	
		biologici, vegetariani, vegani,	
		per celiaci, per affetti da	
		favismo, etc.).	
	e. Strategie		
	e modalità		
	operative per		
	la tutela		
	ambientale		
		☐ Insufficienti e generica	
		procedure e soluzioni tecniche	
		per il mantenimento dei	
		distributori in perfetta	
		efficienza energetica.	
		☐ Discreto utilizzo di macchine	
		dotate di funzionalità <i>Energy</i>	
		<i>saving</i> (se consentito dal tipo di	
		prodotti erogati).	
		☐ Più che sufficiente utilizzo,	

		almeno parziale, per le attività	
		di trasporto, di mezzi ecologici,	
		alimentati a gpl o metano o con	
		energia elettrica.	
		☐ Del tutto insufficiente	
		utilizzo, per l'erogazione delle	
		bevande, di bicchieri in cartone	
		e palette in legno, o altri	
		materiali a ridotto impatto	
		ambientale.	
		Sono valutate, sulla base di	
		quanto esposto nella Relazione e	
		nei relativi allegati, le	
	f. Proposte	proposte volte a migliorare il	
	migliorative	servizio e incrementare i	
		benefici per gli utenti, con	
		particolare riferimento ai	
		seguenti aspetti.	
		☐ Insufficienti proposte e	
		soluzioni (aggiuntive rispetto al	
		Capitolato) per limitare i	
		disservizi a danno dell'utenza,	
		quali: insufficiente	
		rifornimento di prodotti, mancate	
		erogazioni di prodotti, mancata	

		restituzione del resto, etc..		
		☐ Insufficienti proposte e accorgimenti (aggiuntivi rispetto al Capitolato) per ridurre al minimo i tempi di risposta alle chiamate degli utenti per assistenza e i tempi di evasione dei rimborsi.		
		☐ Insufficienti soluzioni e accorgimenti tecnici che consentano un agevole utilizzo dei distributori da parte di utenti disabili.		
		☐ Insufficiente implementazione di modalità di pagamento innovative (aggiuntive rispetto al Capitolato), quali, a titolo di esempio: tecnologia NFC, pagamento tramite smartphone e applicazioni dedicate, etc..		
		☐ Insufficienti le ulteriori forme di agevolazione (aggiuntive rispetto allo sconto previsto da Capitolato) per tutti i pagamenti		

		in forma elettronica.		
		☐ Insufficienti eventuali proposte di abbonamento per gli utenti, con relativo sconto, per consumazioni ripetute o abbinate.		
		☐ Discreta ma generica la forma di agevolazione o promozione proposta a beneficio degli utenti denominata "acquisto combinato".		
		☐ Appena sufficiente ma generico il piano operativo per eventuali installazioni temporanee, da attuare in occasione di eventi, organizzati presso la Città Universitaria, che possano comportare un forte incremento dell'utenza, quali, a titolo di esempio: convegni, cerimonie, mostre, aperture straordinarie delle sedi, rassegne e manifestazioni culturali, etc..		
	g. Strumenti di controllo e monitoraggio			

		☐ Insufficiente implementazione	
		di tutti o della maggior parte	
		degli strumenti di controllo e	
		monitoraggio proposti nel Sistema	
		informatico di gestione dati,	
		previsto dal Capitolato, o in una	
		sua specifica sezione funzionale.	
		☐ Del tutto assente	
		l'accessibilità in remoto e	
		relative modalità di accesso dal	
		parte del DEC agli strumenti di	
		controllo e monitoraggio	
		proposti.	
		☐ Discreti gli strumenti per la	
		verifica degli incassi annuali e,	
		più in generale, dell'andamento	
		economico-finanziario della	
		concessione.	
		☐ Insufficiente verifica e	
		monitoraggio dei tempi di	
		esecuzione e completamento degli	
		interventi per installazioni,	
		spostamenti, sostituzioni,	
		disinstallazioni.	
		☐ Insufficiente verifica e	

		monitoraggio delle frequenze e	
		dei tempi di esecuzione e	
		completamento degli interventi di	
		manutenzione sulle macchine.	
		☐ Insufficiente verifica e	
		monitoraggio dei tempi di	
		sospensione del servizio per	
		guasto, manutenzione o	
		sostituzione dei distributori.	
		☐ Insufficiente verifica e	
		monitoraggio dei tempi di	
		risposta alle chiamate degli	
		utenti per assistenza o rimborso	
		e dei tempi di completamento dei	
		rimborsi.	
		☐ Insufficiente eventuale	
		predisposizione di report	
		statistici connessi con le	
		funzionalità di verifica e	
		monitoraggio sopra indicate.	
		☐ Insufficiente piano e modalità	
		attuative per eventuali controlli	
		microbiologici su prodotti e	
		distributori, da eseguire	
		periodicamente a cura e spese del	

		Concessionario, e/o altri		
		strumenti funzionali alla		
		verifica delle condizioni		
		igieniche dei prodotti e dei		
		distributori.		
		☐ Insufficiente identificazione		
		di specifici indicatori di		
		qualità del servizio e loro		
		modalità applicativa per la		
		verifica degli standard		
		qualitativi.		
		☐ Insufficiente definizione ed		
		elaborazione di test o		
		questionari, da somministrare		
		periodicamente agli utenti, per		
		verificarne il grado di		
		soddisfazione, con relativa		
		produzione di report statistici.		
		☐ Insufficiente eventuali		
		proposte per la gestione di		
		reclami e segnalazioni (quali		
		<i>bacheca virtuale</i> o indirizzo mail		
		dedicato o analoghe procedure)		
		che consentano agli utenti di		
		evidenziare disservizi e/o		

		avanzare suggerimenti.		
	h. Conformità			
	e chiarezza			
	espositiva			
	dell'offerta			
		☐ Strettamente sufficiente		
		conformità dei documenti		
		presentati in offerta alle		
		caratteristiche di formato e		
		strutturazione richieste dal		
		Disciplinare, pur mancando		
		completamente il progetto grafico		
		degli allestimenti.		
		☐ Assolutamente insufficiente il		
		dettaglio descrittivo, la		
		razionalità e la chiarezza		
		espositiva della Relazione, in		
		stretto riferimento ai capitoli		
		tematici richiesti e agli		
		elementi di valutazione tecnica		
		indicati nel Disciplinare.		
		☐ non valutabile la coerenza		
		degli allegati con la Relazione e		
		con le finalità illustrative ed		

	esplicative dei capitoli
	tematici, anche in riferimento
	agli elementi di valutazione
	tecnica indicati nel
	Disciplinare.

Tutto ciò premesso, i membri della Commissione esprimono singolarmente i propri giudizi per quanto riguarda i sub-elementi qualitativi, come riportato in tabella seguente.

Elementi				
	Putignani	Siniscalchi	Zori	Media
a)	0,20	0,40	0,50	0,37
b)	0,10	0,10	0,40	0,20
c)	0,30	0,60	0,60	0,50
d)	0,25	0,40	0,60	0,42
e)	0,30	0,40	0,40	0,37
f)	0,10	0,40	0,40	0,30
g)	0,10	0,40	0,40	0,30
h)	0,35	0,30	0,10	0,25

Per quanto riguarda la valutazione degli elementi quantitativi la Commissione rileva che i valori offerti sono i seguenti:

Sub-	Valore	Unità di misura
elemento	offerto	
i.	30	gg.

j.	7	gg.
k.	5	hh.

Alle ore 12:00, la Commissione sospende i lavori e si aggiorna per continuare l'esame delle Offerte Tecniche.

Il presente verbale, composto da n. 57 pagine, è approvato e sottoscritto dalla Commissione seduta stante.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

Dott. Andrea Putignani

I MEMBRI

Dott.ssa Marzia Siniscalchi

Ing. Gianluca Zori

COMMISSIONE PREPOSTA ALLA PROCEDURA APERTA PER LA
 CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA
 DI BEVANDE, CALDE E FREDDI, E PRODOTTI ALIMENTARI
 PRECONFEZIONARI PRESSO LE SEDI DELL'AMMINISTRAZIONE
 (CITTÀ UNIVERSITARIA E SEDI ESTERNE)

VERBALE N. 03 IN SEDUTA RISERVATA

Il giorno 12/04/2018 in Roma alle ore 10:00, nella
 sala 80 presso il palazzo del Rettorato
 dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza",
 P.le Aldo Moro, 5, si è riunita in seduta riservata
 la Commissione giudicatrice composta da:

- Dott. Andrea Putignani;
- Dott.ssa Marzia Siniscalchi;
- Ing. Gianluca Zori.

La Commissione esamina e valuta la documentazione
 tecnica presentata dal concorrente **3) IVS**.

Ai fini della valutazione e riguardo ai criteri
 indicati nel Disciplinare, la Commissione rileva
 quanto riportato sinteticamente nelle tabelle
 seguenti:

(Presidente)

Elementi di
 valutazione
 tecnica

Indicazioni e criteri
 motivazionali

a.	
Organizzazione,	
logistica di	
supporto e	
gestione delle	
attività	
operative	
	Buon supporto logistico e
	organizzativo alle attività
	connesse con la concessione, con
	particolare rilievo per le
	strutture e i mezzi dedicati
	presso la sede operativa alle
	attività di: approvvigionamento e
	stoccaggio dei prodotti;
	trasporto, manutenzione e
	riparazione dei distributori;
	pulizia e sanificazione dei
	componenti interni delle
	macchine; gestione dati e
	controllo da remoto; assistenza
	agli utenti.
	Buone caratteristiche e
	specifiche del Sistema
	informatico di gestione dati, già

		in dotazione o da adattare o da	
		realizzare, con particolare	
		rilievo per le funzionalità di	
		base e per le finalità descritte	
		nel Capitolato.	
		Più che discreta programmazione e	
		modalità operative per	
		l'installazione dei	
		distributori, in relazione ai	
		termini e agli adempimenti	
		previsti dal Capitolato per il	
		parco macchine iniziale e per le	
		installazioni successive.	
		Buone procedure e modalità	
		operative per la realizzazione	
		degli allacci elettrici e idrici,	
		con dettaglio descrittivo dei	
		criteri e delle soluzioni	
		tecniche proposte, anche in	
		applicazione delle norme di	
		sicurezza. Esteso manuale	
		operativo.	
		Buone procedure e modalità	
		operative per la manutenzione dei	
		distributori, l'assistenza	

		tecnica e la gestione di guasti, disfunzioni ed emergenze, volte a mantenere la costante efficienza e funzionalità delle macchine.	
		Ottime procedure e modalità operative per la pulizia e la sanificazione dei componenti interni delle macchine, volte a garantire la massima igiene e limitare le possibilità di contaminazione dei prodotti.	
		Esteso manuale operativo.	
		Buon dettaglio delle metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienico-sanitarie e del manuale HACCP.	
		Più che discreta programmazione e modalità operative per l'approvvigionamento di alimenti e bevande, volte a garantire il costante rifornimento delle macchine e la disponibilità continuativa dei prodotti.	

		Più che discrete procedure,	
		modalità operative e mezzi atti a	
		garantire la conservazione delle	
		diverse tipologie di prodotti e,	
		in particolare, il mantenimento	
		della catena del freddo, nelle	
		fasi di stoccaggio, trasporto e	
		rifornimento, per gli alimenti	
		che devono essere conservati a	
		<u>basse temperature.</u>	
		Più che discrete organizzazione,	
		modalità di gestione e turnazione	
		del personale addetto al	
		rifornimento e alla manutenzione	
		della macchine, volte a garantire	
		la continuità del servizio e	
		massimizzare l'efficienza delle	
		<u>attività connesse.</u>	
		Discreti soluzioni e accorgimenti	
		tecnici da attuare nel corso	
		delle attività di installazione,	
		rifornimento e manutenzione,	
		finalizzati a minimizzare le	
		<u>interferenze con le attività</u>	

		istituzionali		
		dell'Amministrazione.		
	b. Progetto			
	di allestimento			
	dei Box di			
	distribuzione			
		Buon grado di conformità, nei		
		colori, nello stile e nella		
		grafica, all'identità visiva di		
		Sapienza.		
		Più che discrete soluzioni		
		tecniche adottate per occultare		
		nella struttura dei Box,		
		mantenendoli tuttavia		
		accessibili, gli elementi		
		terminali degli impianti di		
		alimentazione elettrica e idrica:		
		prese, interruttori, rubinetti.		
		Buone soluzioni tecniche e		
		funzionali adottate a vantaggio		
		della fruibilità del punto di		
		distribuzione da parte degli		
		utenti. Previsto caricabatterie.		
		Discrete soluzioni tecniche ed		
		estetiche adottate per integrare		

		i contenitori portarifiuti nella	
		struttura del Box, garantendo nel	
		contempo la massima fruibilità	
		per gli utenti.	
		Discreta integrazione della	
		struttura nell'ambiente	
		universitario e razionalità	
		dell'allestimento proposto in	
		relazione agli spazi individuati.	
		Mancante ipotesi progettuale di	
		allestimento "esteso" agli spazi	
		circostanti, sviluppata per	
		almeno uno dei gruppi Box	
		previsti, con introduzione di	
		elementi complementari atti a	
		definire una eventuale <i>Break</i>	
		<i>area</i> .	
		Discreti soluzioni e accorgimenti	
		tecnici da attuare nel corso	
		degli interventi di allestimento	
		dei Box, finalizzati a	
		minimizzare le interferenze con	
		le attività istituzionali	
		dell'Amministrazione.	

	c.			
	Caratteristiche			
	dei			
	distributori			
		Più che discrete caratteristiche		
		costruttive, tecniche e		
		funzionali dei distributori		
		proposti, in relazione ai		
		requisiti minimi richiesti dal		
		Capitolato e ad eventuali		
		specifiche superiori.		
		Buone macchine di produzione più		
		recente, rispetto a quanto		
		richiesto dal Capitolato (2012).		
		Più che discreta disponibilità di		
		macchine idonee o adattabili ad		
		installazioni in ambienti esterni		
		ad alta frequentazione.		
		Più che discreta disponibilità di		
		macchine in grado di garantire un		
		uso immediato e intuitivo da		
		parte degli utenti (esempio:		
		interfaccia o singoli comandi		
		<i>touch</i>).		

		Più che buona disponibilità di	
		macchine che consentano di	
		seguire visivamente il processo o	
		parte del processo di	
		preparazione ed erogazione dei	
		prodotti.	
		Buona ipotesi progettuale per la	
		distribuzione di "prodotti	
		atipici", funzionali alle	
		attività proprie	
		dell'Amministrazione,	
		esemplificati nel Capitolato, con	
		descrizione delle procedure	
		attuative, degli interventi	
		tecnici per l'eventuale	
		adattamento delle macchine e	
		delle modalità per l'utilizzo	
		dedicato delle stesse.	
	d.		
	Caratteristiche		
	dei prodotti		
		Conforme disponibilità di tutti i	
		Prodotti base elencati in	
		Allegato B al Capitolato.	

		Buona disponibilità dei Prodotti	
		complementari e speciali elencati	
		in Allegato B al Capitolato o di	
		prodotti alternativi,	
		tipologicamente corrispondenti o	
		assimilabili e qualitativamente	
		pari o superiori.	
		Più che discrete proposte per	
		l'eventuale ampliamento della	
		scelta per gli utenti, con	
		introduzione di prodotti	
		integrativi o innovativi	
		(rispetto a Capitolato e Allegato	
		B) .	
		Più che discreta qualità degli	
		eventuali prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	
		relazione alle marche	
		maggiormente conosciute o	
		consolidate e/o alle	
		caratteristiche generali e alle	
		tipologie delineate nel	
		Capitolato e in Allegato B.	
		Più che discreta identificabilità	
		e tracciabilità degli eventuali	

		prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	
		relazione ai marchi di protezione	
		(quali, a titolo di esempio,	
		certificazioni di provenienza non	
		OGM, prodotti del commercio	
		equosolidale, marchi DOP, IGT,	
		etc.).	
		Buona possibilità di ascelta di	
		prodotti, anche alternativi o	
		integrativi, per utenti con	
		particolari esigenze o	
		intolleranze alimentari (quali, a	
		titolo di esempio, alimenti	
		biologici, vegetariani, vegani,	
		per celiaci, per affetti da	
		favismo, etc.).	
	e. Strategie		
	e modalità		
	operative per		
	la tutela		
	ambientale		
		Discrete procedure e soluzioni	
		tecniche per il mantenimento dei	

		distributori in perfetta	
		efficienza energetica.	
		Più che discreto utilizzo di	
		macchine dotate di funzionalità	
		<i>Energy saving</i> (se consentito dal	
		tipo di prodotti erogati).	
		Più che discrete utilizzo, per le	
		attività di trasporto, di mezzi	
		ecologici, alimentati a gpl o	
		metano o con energia elettrica.	
		Buon utilizzo, per l'erogazione	
		delle bevande, di bicchieri in	
		cartone e palette in legno, o	
		altri materiali a ridotto impatto	
		ambientale.	
	f. Proposte		
	migliorative		
		Più che discrete proposte e	
		soluzioni (aggiuntive rispetto al	
		Capitolato) per limitare i	
		disservizi a danno dell'utenza,	
		quali: insufficiente	
		rifornimento di prodotti, mancate	
		erogazioni di prodotti, mancata	
		restituzione del resto, etc..	

		Più che discrete proposte e	
		accorgimenti (aggiuntivi	
		rispetto al Capitolato) per	
		ridurre al minimo i tempi di	
		risposta alle chiamate degli	
		utenti per assistenza e i tempi	
		di evasione dei rimborsi.	
		Discreti soluzioni e accorgimenti	
		tecnici che consentano un agevole	
		utilizzo dei distributori da	
		parte di utenti disabili.	
		Buona implementazione di modalità	
		di pagamento innovative	
		(aggiuntive rispetto al	
		Capitolato), quali, a titolo di	
		esempio: tecnologia NFC,	
		pagamento tramite smartphone e	
		applicazioni dedicate, etc..	
		Più che discrete ulteriori forme	
		di agevolazione (aggiuntive	
		rispetto allo sconto previsto da	
		Capitolato) per tutti i pagamenti	
		in forma elettronica.	
		Più che discrete proposte di	
		abbonamento per gli utenti, con	

		relativo sconto, per consumazioni	
		ripetute o abbinate.	
		Discrete altre forme di	
		agevolazione o promozione	
		proposta a beneficio degli	
		utenti.	
		Più che discreto piano operativo	
		per eventuali installazioni	
		temporanee, da attuare in	
		occasione di eventi, organizzati	
		presso la Città Universitaria,	
		che possano comportare un forte	
		incremento dell'utenza, quali, a	
		titolo di esempio: convegni,	
		cerimonie, mostre, aperture	
		straordinarie delle sedi,	
		rassegne e manifestazioni	
		culturali, etc..	
	g. Strumenti		
	di controllo e		
	monitoraggio		
		Discreta implementazione di tutti	
		o della maggior parte degli	
		strumenti di controllo e	
		monitoraggio proposti nel Sistema	

		informatico di gestione dati,	
		previsto dal Capitolato, o in una	
		<u>sua specifica sezione funzionale.</u>	
		Più che discrete accessibilità in	
		remoto e relative modalità di	
		accesso dal parte del DEC agli	
		strumenti di controllo e	
		<u>monitoraggio proposti.</u>	
		Più che discreti strumenti per la	
		verifica degli incassi annuali e,	
		più in generale, dell'andamento	
		economico-finanziario della	
		<u>concessione.</u>	
		Più che discreti verifica e	
		monitoraggio dei tempi di	
		esecuzione e completamento degli	
		interventi per installazioni,	
		spostamenti, sostituzioni,	
		<u>disinstallazioni.</u>	
		Discreti verifica e monitoraggio	
		delle frequenze e dei tempi di	
		esecuzione e completamento degli	
		interventi di manutenzione sulle	
		<u>macchine.</u>	

		Discreti verifica e monitoraggio	
		dei tempi di sospensione del	
		servizio per guasto, manutenzione	
		o sostituzione dei distributori.	
		Discreti verifica e monitoraggio	
		dei tempi di risposta alle	
		chiamate degli utenti per	
		assistenza o rimborso e dei tempi	
		di completamento dei rimborsi.	
		Più che discreta predisposizione	
		di report statistici connessi con	
		le funzionalità di verifica e	
		monitoraggio sopra indicate.	
		Discreti piano e modalità	
		attuative per eventuali controlli	
		microbiologici su prodotti e	
		distributori, da eseguire	
		periodicamente a cura e spese del	
		Concessionario, e/o altri	
		strumenti funzionali alla	
		verifica delle condizioni	
		igieniche dei prodotti e dei	
		distributori.	
		Discreta identificazione di	
		specifici indicatori di qualità	

		del servizio e loro modalità applicativa per la verifica degli standard qualitativi.	
		Discreta definizione ed elaborazione di test o questionari, da somministrare periodicamente agli utenti, per verificarne il grado di soddisfazione, con relativa produzione di report statistici.	
		Discrete proposte per la gestione di reclami e segnalazioni (quali <i>bacheca virtuale</i> o indirizzo mail dedicato o analoghe procedure) che consentano agli utenti di evidenziare disservizi e/o avanzare suggerimenti.	
	h. Conformità		
	e chiarezza		
	espositiva		
	dell'offerta		
		Discreta conformità dei documenti presentati in offerta alle caratteristiche di formato e	

		strutturazione richieste dal	
		Disciplinare.	
		Discreto dettaglio descrittivo,	
		razionalità e chiarezza	
		espositiva della Relazione, in	
		stretto riferimento ai capitoli	
		tematici richiesti e agli	
		elementi di valutazione tecnica	
		indicati nel Disciplinare.	
		Discreta coerenza degli allegati	
		con la Relazione e con le	
		finalità illustrative ed	
		esplicative dei capitoli	
		tematici, anche in riferimento	
		agli elementi di valutazione	
		tecnica indicati nel	
		Disciplinare.	
	(dott.ssa Siniscalchi)		
	Elementi di valutazione tecnica	Indicazioni e criteri motivazionali	
	a.		
	Organizzazione,		
	logistica di		
	supporto e		

gestione delle	
attività	
operative	
	Più che discreto riscontro degli
	elementi di supporto logistico e
	organizzativo alle attività
	connesse con la concessione, con
	particolare rilievo per le
	strutture e i mezzi dedicati
	presso la sede operativa alle
	attività di: approvvigionamento e
	stoccaggio dei prodotti;
	trasporto, manutenzione e
	riparazione dei distributori;
	pulizia e sanificazione dei
	componenti interni delle
	macchine; gestione dati e
	controllo da remoto; assistenza
	agli utenti.
	☐ Buone le caratteristiche e
	specifiche del Sistema
	informatico di gestione dati, già
	in dotazione o da adattare o da
	realizzare, con particolare
	rilievo per le funzionalità di

		base e per le finalità descritte	
		nel Capitolato.	
		☐ Buona la programmazione e le	
		modalità operative per	
		l'installazione dei	
		distributori, in relazione ai	
		termini e agli adempimenti	
		previsti dal Capitolato per il	
		parco macchine iniziale e per le	
		installazioni successive.	
		☐ Più che buone le procedure e	
		modalità operative per la	
		realizzazione degli allacci	
		elettrici e idrici, con dettaglio	
		descrittivo dei criteri e delle	
		soluzioni tecniche proposte,	
		anche in applicazione delle norme	
		di sicurezza.	
		☐ Buone le procedure e le	
		modalità operative per la	
		manutenzione dei distributori,	
		l'assistenza tecnica e la	
		gestione di guasti, disfunzioni	
		ed emergenze, volte a mantenere	
		la costante efficienza e	

		funzionalità delle macchine.	
		☐ Buone le procedure e le modalità operative per la pulizia e la sanificazione dei componenti interni delle macchine, volte a garantire la massima igiene e limitare le possibilità di contaminazione dei prodotti.	
		☐ Buona descrizione del dettaglio delle metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienico-sanitarie e del manuale HACCP.	
		☐ Più che discreta la definizione della programmazione e delle modalità operative per l'approvvigionamento di alimenti e bevande, volte a garantire il costante rifornimento delle macchine e la disponibilità continuativa dei prodotti.	

		☐ Buona la descrizione delle	
		procedure, modalità operative e	
		mezzi atti a garantire la	
		conservazione delle diverse	
		tipologie di prodotti e, in	
		particolare, il mantenimento	
		della catena del freddo, nelle	
		fasi di stoccaggio, trasporto e	
		rifornimento, per gli alimenti	
		che devono essere conservati a	
		basse temperature.	
		☐ Buona l'organizzazione, le	
		modalità di gestione e turnazione	
		del personale addetto al	
		rifornimento e alla manutenzione	
		della macchine, volte a garantire	
		la continuità del servizio e	
		massimizzare l'efficienza delle	
		attività connesse.	
		☐ Buone le soluzioni ed	
		accorgimenti tecnici da attuare	
		nel corso delle attività di	
		installazione, rifornimento e	
		manutenzione, finalizzati a	
		minimizzare le interferenze con	

		le attività istituzionali		
		dell'Amministrazione.		
	b. Progetto			
	di allestimento			
	dei Box di			
	distribuzione			
		☐ Buon grado di conformità, nei colori, nello stile e nella grafica, all'identità visiva di Sapienza.		
		☐ Buone le soluzioni tecniche adottate per occultare nella struttura dei Box, mantenendoli tuttavia accessibili, gli elementi terminali degli impianti di alimentazione elettrica e idrica: prese, interruttori, rubinetti.		
		☐ Buone le soluzioni tecniche e funzionali adottate a vantaggio della fruibilità del punto di distribuzione da parte degli utenti.		
		☐ Buone le soluzioni tecniche ed estetiche adottate per integrare		

		i contenitori portarifiuti nella	
		struttura del Box, garantendo nel	
		contempo la massima fruibilità	
		per gli utenti.	
		☐ Buona l'integrazione della	
		struttura nell'ambiente	
		universitario e la razionalità	
		dell'allestimento proposto in	
		relazione agli spazi individuati.	
		☐ Insufficiente ipotesi	
		progettuale di allestimento	
		"esteso" agli spazi circostanti,	
		sviluppata per almeno uno dei	
		gruppi Box previsti, con	
		introduzione di elementi	
		complementari atti a definire una	
		eventuale <i>Break area</i> . Risulta	
		infatti assente questo elemento.	
		☐ Buone soluzioni e accorgimenti	
		tecnici da attuare nel corso	
		degli interventi di allestimento	
		dei Box, finalizzati a	
		minimizzare le interferenze con	
		le attività istituzionali	
		dell'Amministrazione.	

	c.			
	Caratteristiche			
	dei			
	distributori			
		☐ Più che buone le		
		caratteristiche costruttive,		
		tecniche e funzionali dei		
		distributori proposti, in		
		relazione ai requisiti minimi		
		richiesti dal Capitolato e ad		
		eventuali specifiche superiori.		
		☐ Più che buono quanto offerto		
		in relazione alle macchine di		
		produzione più recente, rispetto		
		a quanto richiesto dal Capitolato		
		(2012); le macchine offerte sono		
		del 2017.		
		☐ Più che buona la disponibilità		
		di macchine idonee o adattabili		
		ad installazioni in ambienti		
		esterni ad alta frequentazione.		
		☐ Ottimo riscontro rispetto		
		all'eventuale disponibilità di		
		macchine in grado di garantire un		
		uso immediato e intuitivo da		

		parte degli utenti (esempio:	
		interfaccia o singoli comandi	
		<i>touch</i>).	
		☐ Più che buona l'eventuale	
		disponibilità di macchine che	
		consentano di seguire visivamente	
		il processo o parte del processo	
		di preparazione ed erogazione dei	
		prodotti.	
		☐ Ottima ipotesi progettuale per	
		la distribuzione di " <i>prodotti</i>	
		<i>atipici</i> ", funzionali alle	
		attività proprie	
		dell'Amministrazione,	
		esemplificati nel Capitolato, con	
		descrizione delle procedure	
		attuative, degli interventi	
		tecnici per l'eventuale	
		adattamento delle macchine e	
		delle modalità per l'utilizzo	
		dedicato delle stesse.	
	d.		
	Caratteristiche		
	dei prodotti		
		☐ Ottima disponibilità di tutti	

		i Prodotti base elencati in		
		Allegato B al Capitolato.		
		☐ Ottima disponibilità della		
		maggior parte dei Prodotti		
		complementari e speciali elencati		
		in Allegato B al Capitolato o di		
		prodotti alternativi,		
		tipologicamente corrispondenti o		
		assimilabili e qualitativamente		
		pari o superiori.		
		☐ Più che buone le proposte per		
		l'eventuale ampliamento della		
		scelta per gli utenti, con		
		introduzione di prodotti		
		integrativi o innovativi		
		(rispetto a Capitolato e Allegato		
		B), con vasta offerta di prodotti		
		freschi.		
		☐ Più che buona la qualità degli		
		eventuali prodotti alternativi o		
		integrativi proposti, in		
		relazione alle marche		
		maggiormente conosciute o		
		consolidate e/o alle		
		caratteristiche generali e alle		

		tipologie delineate nel	
		Capitolato e in Allegato B.	
		☐ Ottima identificabilità e	
		tracciabilità degli eventuali	
		prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	
		relazione ai marchi di protezione	
		(quali, a titolo di esempio,	
		certificazioni di provenienza non	
		OGM, prodotti del commercio	
		equosolidale, marchi DOP, IGT,	
		etc.) con prodotti no ogm,	
		organic, bio.	
		☐ Ottima possibilità di ampia	
		scelta di prodotti, anche	
		alternativi o integrativi, per	
		utenti con particolari esigenze o	
		intolleranze alimentari (quali, a	
		titolo di esempio, alimenti	
		biologici, vegetariani, vegani,	
		per celiaci, per affetti da	
		favismo, etc.) con la presenza di	
		un "cassetto verde" che	
		identifica i prodotti per	
		intolleranti.	

e. Strategie	
e modalità	
operative per	
la tutela	
ambientale	
	☐ Buone procedure e soluzioni
	tecniche per il mantenimento dei
	distributori in perfetta
	efficienza energetica.
	☐ Buon utilizzo di macchine
	dotate di funzionalità <i>Energy</i>
	<i>saving</i> (se consentito dal tipo di
	prodotti erogati).
	☐ Buon utilizzo, almeno
	parziale, per le attività di
	trasporto, di mezzi ecologici,
	alimentati a gpl o metano o con
	energia elettrica.
	☐ Ottimo utilizzo, per
	l'erogazione delle bevande, di
	bicchieri in cartone e palette in
	legno, o altri materiali a
	ridotto impatto ambientale.
f. Proposte	Sono valutate, sulla base di
migliorative	quanto esposto nella Relazione e

		nei relativi allegati, le	
		proposte volte a migliorare il	
		servizio e incrementare i	
		benefici per gli utenti, con	
		particolare riferimento ai	
		seguenti aspetti.	
		□ Più che discrete le proposte e	
		soluzioni (aggiuntive rispetto al	
		Capitolato) per limitare i	
		disservizi a danno dell'utenza,	
		quali: insufficiente	
		rifornimento di prodotti, mancate	
		erogazioni di prodotti, mancata	
		restituzione del resto, etc..	
		□ Buone le proposte e gli	
		accorgimenti (aggiuntivi	
		rispetto al Capitolato) per	
		ridurre al minimo i tempi di	
		risposta alle chiamate degli	
		utenti per assistenza e i tempi	
		di evasione dei rimborsi.	
		□ Più che buone le soluzioni e	
		gli accorgimenti tecnici che	
		consentano un agevole utilizzo	
		dei distributori da parte di	

		utenti disabili.		
		☐ Più che buono quanto offerto in relazione all'implementazione di modalità di pagamento innovative (aggiuntive rispetto al Capitolato), quali, a titolo di esempio: tecnologia NFC, pagamento tramite smartphone e applicazioni dedicate, etc..		
		☐ Più che buone le ulteriori forme di agevolazione (aggiuntive rispetto allo sconto previsto da Capitolato) per tutti i pagamenti in forma elettronica.		
		☐ Buone le proposte di abbonamento per gli utenti, con relativo sconto, per consumazioni ripetute o abbinate.		
		☐ Buon riscontro di ogni altra forma di agevolazione o promozione proposta a beneficio degli utenti.		
		☐ Buon piano operativo per eventuali installazioni temporanee, da attuare in		

		occasione di eventi, organizzati	
		presso la Città Universitaria,	
		che possano comportare un forte	
		incremento dell'utenza, quali, a	
		titolo di esempio: convegni,	
		cerimonie, mostre, aperture	
		straordinarie delle sedi,	
		rassegne e manifestazioni	
		culturali, etc..	
	g. Strumenti		
	di controllo e		
	monitoraggio		
		☐ Più che discreto quanto	
		offerto rispetto	
		all'implementazione di tutti o	
		della maggior parte degli	
		strumenti di controllo e	
		monitoraggio proposti nel Sistema	
		informatico di gestione dati,	
		previsto dal Capitolato, o in una	
		sua specifica sezione funzionale.	
		☐ Buona accessibilità in remoto	
		e relative modalità di accesso da	
		parte del DEC agli strumenti di	
		controllo e monitoraggio	

		proposti.		
		☐ Buoni gli strumenti per la verifica degli incassi annuali e, più in generale, dell'andamento economico-finanziario della concessione.		
		☐ Buone le procedure di verifica e monitoraggio dei tempi di esecuzione e completamento degli interventi per installazioni, spostamenti, sostituzioni, disinstallazioni.		
		☐ Buone le procedure di verifica e monitoraggio delle frequenze e dei tempi di esecuzione e completamento degli interventi di manutenzione sulle macchine.		
		☐ Più che discrete le procedure di verifica e monitoraggio dei tempi di sospensione del servizio per guasto, manutenzione o sostituzione dei distributori.		
		☐ Buone le procedure di verifica e monitoraggio dei tempi di risposta alle chiamate degli		

		utenti per assistenza o rimborso	
		e dei tempi di completamento dei	
		rimborsi.	
		☐ Buona la predisposizione di	
		report statistici connessi con le	
		funzionalità di verifica e	
		monitoraggio sopra indicate.	
		☐ Buono il piano e le modalità	
		attuative per eventuali controlli	
		microbiologici su prodotti e	
		distributori, da eseguire	
		periodicamente a cura e spese del	
		Concessionario, e/o altri	
		strumenti funzionali alla	
		verifica delle condizioni	
		igieniche dei prodotti e dei	
		distributori.	
		☐ Buona l'identificazione di	
		specifici indicatori di qualità	
		del servizio e loro modalità	
		applicativa per la verifica degli	
		standard qualitativi.	
		☐ Buona la definizione ed	
		elaborazione di test o	
		questionari, da somministrare	

		periodicamente agli utenti, per	
		verificarne il grado di	
		soddisfazione, con relativa	
		produzione di report statistici.	
		☐ Buone le proposte per la	
		gestione di reclami e	
		segnalazioni (quali <i>bacheca</i>	
		<i>virtuale</i> o indirizzo mail	
		dedicato o analoghe procedure)	
		che consentano agli utenti di	
		evidenziare disservizi e/o	
		avanzare suggerimenti.	
	h. Conformità		
	e chiarezza		
	espositiva		
	dell'offerta		
		☐ Più che buona la conformità	
		dei documenti presentati in	
		offerta alle caratteristiche di	
		formato e strutturazione	
		richieste dal Disciplinare.	
		☐ Più che buono il dettaglio	
		descrittivo, la razionalità e la	
		chiarezza espositiva della	
		Relazione, in stretto riferimento	

		ai capitoli tematici richiesti e	
		agli elementi di valutazione	
		tecnica indicati nel	
		Disciplinare.	
		□ Più che buona la coerenza	
		degli allegati con la Relazione e	
		con le finalità illustrative ed	
		esplicative dei capitoli	
		tematici, anche in riferimento	
		agli elementi di valutazione	
		tecnica indicati nel	
		Disciplinare.	

(ing. Zori)

Elementi di valutazione tecnica	Indicazioni e criteri motivazionali		
a.			
Organizzazione,			
logistica di			
supporto e			
gestione delle			
attività			
operative			

		Più che discreto riscontro degli	
		elementi di supporto logistico e	
		organizzativo alle attività	
		connesse con la concessione, con	
		particolare rilievo per le	
		strutture e i mezzi dedicati	
		presso la sede operativa alle	
		attività di: approvvigionamento e	
		stoccaggio dei prodotti;	
		trasporto, manutenzione e	
		riparazione dei distributori;	
		pulizia e sanificazione dei	
		componenti interni delle	
		macchine; gestione dati e	
		controllo da remoto; assistenza	
		agli utenti.	
		☐ Buone le caratteristiche e	
		specifiche del Sistema	
		informatico di gestione dati, già	
		in dotazione o da adattare o da	
		realizzare, con particolare	
		rilievo per le funzionalità di	
		base e per le finalità descritte	
		nel Capitolato.	

		☐ Buona la programmazione e le	
		modalità operative per	
		l'installazione dei	
		distributori, in relazione ai	
		termini e agli adempimenti	
		previsti dal Capitolato per il	
		parco macchine iniziale e per le	
		installazioni successive.	
		☐ Più che buone le procedure e	
		modalità operative per la	
		realizzazione degli allacci	
		elettrici e idrici, con dettaglio	
		descrittivo dei criteri e delle	
		soluzioni tecniche proposte,	
		anche in applicazione delle norme	
		di sicurezza.	
		☐ Buone le procedure e le	
		modalità operative per la	
		manutenzione dei distributori,	
		l'assistenza tecnica e la	
		gestione di guasti, disfunzioni	
		ed emergenze, volte a mantenere	
		la costante efficienza e	
		funzionalità delle macchine.	

		☐ Buone le procedure e le	
		modalità operative per la pulizia	
		e la sanificazione dei componenti	
		interni delle macchine, volte a	
		garantire la massima igiene e	
		limitare le possibilità di	
		contaminazione dei prodotti.	
		☐ Ottima descrizione del	
		dettaglio delle metodologie	
		operative utilizzate per	
		garantire l'applicazione e la	
		rigorosa osservanza delle norme	
		igienico-sanitarie e del manuale	
		HACCP.	
		☐ Buona la definizione della	
		programmazione e delle modalità	
		operative per	
		l'approvvigionamento di alimenti	
		e bevande, volte a garantire il	
		costante rifornimento delle	
		macchine e la disponibilità	
		continuativa dei prodotti.	
		☐ Discreta la descrizione delle	
		procedure, modalità operative e	
		mezzi atti a garantire la	

		conservazione delle diverse	
		tipologie di prodotti e, in	
		particolare, il mantenimento	
		della catena del freddo, nelle	
		fasi di stoccaggio, trasporto e	
		rifornimento, per gli alimenti	
		che devono essere conservati a	
		basse temperature.	
		□ Più che discreta	
		l'organizzazione, le modalità di	
		gestione e turnazione del	
		personale addetto al rifornimento	
		e alla manutenzione della	
		macchine, volte a garantire la	
		continuità del servizio e	
		massimizzare l'efficienza delle	
		attività connesse.	
		□ Discrete le soluzioni ed	
		accorgimenti tecnici da attuare	
		nel corso delle attività di	
		installazione, rifornimento e	
		manutenzione, finalizzati a	
		minimizzare le interferenze con	
		le attività istituzionali	
		dell'Amministrazione.	

b. Progetto	
di allestimento	
dei Box di	
distribuzione	
	☐ Ottimo grado di conformità,
	nei colori, nello stile e nella
	grafica, all'identità visiva di
	Sapienza.
	☐ Buone le soluzioni tecniche
	adottate per occultare nella
	struttura dei Box, mantenendoli
	tuttavia accessibili, gli
	elementi terminali degli impianti
	di alimentazione elettrica e
	idrica: prese, interruttori,
	rubinetti.
	☐ Molto buone le soluzioni
	tecniche e funzionali adottate a
	vantaggio della fruibilità del
	punto di distribuzione da parte
	degli utenti.
	☐ Buone le soluzioni tecniche ed
	estetiche adottate per integrare
	i contenitori portarifiuti nella
	struttura del Box, garantendo nel

		contempo la massima fruibilità	
		per gli utenti.	
		☐ Discreta l'integrazione della	
		struttura nell'ambiente	
		universitario e la razionalità	
		dell'allestimento proposto in	
		relazione agli spazi individuati.	
		☐ Insufficiente ipotesi	
		progettuale di allestimento	
		"esteso" agli spazi circostanti,	
		sviluppata per almeno uno dei	
		gruppi Box previsti, con	
		introduzione di elementi	
		complementari atti a definire una	
		eventuale <i>Break area</i> . Risulta	
		infatti assente questo elemento.	
		☐ Più che sufficienti le	
		soluzioni e accorgimenti tecnici	
		da attuare nel corso degli	
		interventi di allestimento dei	
		Box, finalizzati a minimizzare le	
		interferenze con le attività	
		istituzionali	
		dell'Amministrazione.	

	c.			
	Caratteristiche			
	dei			
	distributori			
		☐ Più che buone le		
		caratteristiche costruttive,		
		tecniche e funzionali dei		
		distributori proposti, in		
		relazione ai requisiti minimi		
		richiesti dal Capitolato e ad		
		eventuali specifiche superiori.		
		☐ Più che buono quanto offerto		
		in relazione alle macchine di		
		produzione più recente, rispetto		
		a quanto richiesto dal Capitolato		
		(2012); le macchine offerte sono		
		del 2017.		
		☐ Più che buona la disponibilità		
		di macchine idonee o adattabili		
		ad installazioni in ambienti		
		esterni ad alta frequentazione.		
		☐ Più che buono il riscontro		
		rispetto all'eventuale		
		disponibilità di macchine in		
		grado di garantire un uso		

		immediato e intuitivo da parte	
		degli utenti (esempio:	
		interfaccia o singoli comandi	
		<i>touch</i>).	
		□ Più che buona l'eventuale	
		disponibilità di macchine che	
		consentano di seguire visivamente	
		il processo o parte del processo	
		di preparazione ed erogazione dei	
		prodotti.	
		□ Buona l'ipotesi progettuale	
		per la distribuzione di " <i>prodotti</i>	
		<i>atipici</i> ", funzionali alle	
		attività proprie	
		dell'Amministrazione,	
		esemplificati nel Capitolato, con	
		descrizione delle procedure	
		attuative, degli interventi	
		tecnici per l'eventuale	
		adattamento delle macchine e	
		delle modalità per l'utilizzo	
		dedicato delle stesse.	
	d.		
	Caratteristiche		
	dei prodotti		

		☐ Più che buona disponibilità di	
		tutti i Prodotti base elencati in	
		Allegato B al Capitolato.	
		☐ Più che buona disponibilità	
		della maggior parte dei Prodotti	
		complementari e speciali elencati	
		in Allegato B al Capitolato o di	
		prodotti alternativi,	
		tipologicamente corrispondenti o	
		assimilabili e qualitativamente	
		pari o superiori.	
		☐ Più che buone le proposte per	
		l'eventuale ampliamento della	
		scelta per gli utenti, con	
		introduzione di prodotti	
		integrativi o innovativi	
		(rispetto a Capitolato e Allegato	
		B), con vasta offerta di prodotti	
		freschi.	
		☐ Più che buona la qualità degli	
		eventuali prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	
		relazione alle marche	
		maggiormente conosciute o	
		consolidate e/o alle	

		caratteristiche generali e alle	
		tipologie delineate nel	
		Capitolato e in Allegato B.	
		☐ Buona identificabilità e	
		tracciabilità degli eventuali	
		prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	
		relazione ai marchi di protezione	
		(quali, a titolo di esempio,	
		certificazioni di provenienza non	
		OGM, prodotti del commercio	
		equosolidale, marchi DOP, IGT,	
		etc.) con prodotti no ogm,	
		organic, bio.	
		☐ Ottima possibilità di ampia	
		scelta di prodotti, anche	
		alternativi o integrativi, per	
		utenti con particolari esigenze o	
		intolleranze alimentari (quali, a	
		titolo di esempio, alimenti	
		biologici, vegetariani, vegani,	
		per celiaci, per affetti da	
		favismo, etc.) con la presenza di	
		un "cassetto verde" che	
		identifica i prodotti per	

		intolleranti.		
	e. Strategie			
	e modalità			
	operative per			
	la tutela			
	ambientale			
		☐ Più che buone procedure e		
		soluzioni tecniche per il		
		mantenimento dei distributori in		
		perfetta efficienza energetica.		
		☐ Più che buone utilizzo di		
		macchine dotate di funzionalità		
		<i>Energy saving</i> (se consentito dal		
		tipo di prodotti erogati).		
		☐ Buon utilizzo, almeno		
		parziale, per le attività di		
		trasporto, di mezzi ecologici,		
		alimentati a gpl o metano o con		
		energia elettrica.		
		☐ Ottimo utilizzo, per		
		l'erogazione delle bevande, di		
		bicchieri in cartone e palette in		
		legno, o altri materiali a		
		ridotto impatto ambientale.		

		Sono valutate, sulla base di	
		quanto esposto nella Relazione e	
		nei relativi allegati, le	
	f. Proposte	proposte volte a migliorare il	
	migliorative	servizio e incrementare i	
		benefici per gli utenti, con	
		particolare riferimento ai	
		seguenti aspetti.	
		☐ Buone le proposte e soluzioni	
		(aggiuntive rispetto al	
		Capitolato) per limitare i	
		disservizi a danno dell'utenza,	
		quali: insufficiente	
		rifornimento di prodotti, mancate	
		erogazioni di prodotti, mancata	
		restituzione del resto, etc..	
		☐ Buone le proposte e gli	
		accorgimenti (aggiuntivi	
		rispetto al Capitolato) per	
		ridurre al minimo i tempi di	
		risposta alle chiamate degli	
		utenti per assistenza e i tempi	
		di evasione dei rimborsi.	
		☐ Più che buone le soluzioni e	
		gli accorgimenti tecnici che	

		consentano un agevole utilizzo	
		dei distributori da parte di	
		utenti disabili.	
		☐ Buono quanto offerto in	
		relazione all'implementazione di	
		modalità di pagamento innovative	
		(aggiuntive rispetto al	
		Capitolato), quali, a titolo di	
		esempio: tecnologia NFC,	
		pagamento tramite smartphone e	
		applicazioni dedicate, etc..	
		☐ Più che buone le ulteriori	
		forme di agevolazione (aggiuntive	
		rispetto allo sconto previsto da	
		Capitolato) per tutti i pagamenti	
		in forma elettronica.	
		☐ Sufficiente le proposte di	
		abbonamento per gli utenti, con	
		relativo sconto, per consumazioni	
		ripetute o abbinate.	
		☐ Sufficiente riscontro di ogni	
		altra forma di agevolazione o	
		promozione proposta a beneficio	
		degli utenti.	

		☐ Più che discreto piano	
		operativo per eventuali	
		installazioni temporanee, da	
		attuare in occasione di eventi,	
		organizzati presso la Città	
		Universitaria, che possano	
		comportare un forte incremento	
		dell'utenza, quali, a titolo di	
		esempio: convegni, cerimonie,	
		mostre, aperture straordinarie	
		delle sedi, rassegne e	
		manifestazioni culturali, etc..	
	g. Strumenti		
	di controllo e		
	monitoraggio		
		☐ Più che buono quanto offerto	
		rispetto all'implementazione di	
		tutti o della maggior parte degli	
		strumenti di controllo e	
		monitoraggio proposti nel Sistema	
		informatico di gestione dati,	
		previsto dal Capitolato, o in una	
		sua specifica sezione funzionale.	
		☐ Più che buona l'accessibilità	
		in remoto e relative modalità di	

		accesso da parte del DEC agli	
		strumenti di controllo e	
		monitoraggio proposti.	
		☐ Buoni gli strumenti per la	
		verifica degli incassi annuali e,	
		più in generale, dell'andamento	
		economico-finanziario della	
		concessione.	
		☐ Buone le procedure di verifica	
		e monitoraggio dei tempi di	
		esecuzione e completamento degli	
		interventi per installazioni,	
		spostamenti, sostituzioni,	
		disinstallazioni.	
		☐ Più che buone le procedure di	
		verifica e monitoraggio delle	
		frequenze e dei tempi di	
		esecuzione e completamento degli	
		interventi di manutenzione sulle	
		macchine.	
		☐ Più che discrete le procedure	
		di verifica e monitoraggio dei	
		tempi di sospensione del servizio	
		per guasto, manutenzione o	
		sostituzione dei distributori.	

		☐ Buone le procedure di verifica	
		e monitoraggio dei tempi di	
		risposta alle chiamate degli	
		utenti per assistenza o rimborso	
		e dei tempi di completamento dei	
		rimborsi.	
		☐ Ottima la predisposizione di	
		report statistici connessi con le	
		funzionalità di verifica e	
		monitoraggio sopra indicate.	
		☐ Buono il piano e le modalità	
		attuative per eventuali controlli	
		microbiologici su prodotti e	
		distributori, da eseguire	
		periodicamente a cura e spese del	
		Concessionario, e/o altri	
		strumenti funzionali alla	
		verifica delle condizioni	
		igieniche dei prodotti e dei	
		distributori.	
		☐ Più che buona	
		l'identificazione di specifici	
		indicatori di qualità del	
		servizio e loro modalità	
		applicativa per la verifica degli	

		standard qualitativi.		
		☐ Buona la definizione ed elaborazione di test o questionari, da somministrare periodicamente agli utenti, per verificarne il grado di soddisfazione, con relativa produzione di report statistici.		
		☐ Buone le proposte per la gestione di reclami e segnalazioni (quali <i>bacheca virtuale</i> o indirizzo mail dedicato o analoghe procedure) che consentano agli utenti di evidenziare disservizi e/o avanzare suggerimenti.		
	h. Conformità			
	e chiarezza			
	espositiva			
	dell'offerta			
		☐ Più che buona la conformità dei documenti presentati in offerta alle caratteristiche di formato e strutturazione richieste dal Disciplinare.		

☐ Più che discreto il dettaglio descrittivo, la razionalità e la chiarezza espositiva della Relazione, in stretto riferimento ai capitoli tematici richiesti e agli elementi di valutazione tecnica indicati nel Disciplinare.

☐ Buona la coerenza degli allegati con la Relazione e con le finalità illustrative ed esplicative dei capitoli tematici, anche in riferimento agli elementi di valutazione tecnica indicati nel Disciplinare.

Tutto ciò premesso, i membri della Commissione esprimono singolarmente i propri giudizi per quanto riguarda i sub-elementi qualitativi, come riportato in tabella seguente.

Elementi	Putignani	Siniscalchi	Zori	Media
a)	0,75	0,80	0,80	0,78
b)	0,60	0,70	0,70	0,67
c)	0,75	1,00	0,90	0,88

d)	0,70	1,00	0,90	0,87
e)	0,70	0,80	0,90	0,80
f)	0,70	0,80	0,80	0,77
g)	0,65	0,80	0,90	0,78
h)	0,60	0,90	0,70	0,73

Per quanto riguarda la valutazione degli elementi quantitativi la Commissione rileva che i valori offerti sono i seguenti:

Sub- elemento	Valore offerto	Unità di misura
i.	1	gg.
j.	1	gg.
k.	1	hh.

Alle ore 12:00, la Commissione sospende i lavori e si aggiorna per continuare l'esame delle Offerte Tecniche.

Il presente verbale, composto da n. 56 pagine, è approvato e sottoscritto dalla Commissione seduta stante.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

Dott. Andrea Putignani

I MEMBRI

Dott.ssa Marzia Siniscalchi

[illegible]

COMMISSIONE PREPOSTA ALLA PROCEDURA APERTA PER LA
 CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA
 DI BEVANDE, CALDE E FREDDE, E PRODOTTI ALIMENTARI
 PRECONFEZIONARI PRESSO LE SEDI DELL'AMMINISTRAZIONE
 (CITTÀ UNIVERSITARIA E SEDI ESTERNE)

VERBALE N. 04 IN SEDUTA RISERVATA

Il giorno 03/05/2018 in Roma alle ore 10:00, nella
 sala 80 presso il palazzo del Rettorato
 dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza",
 P.le Aldo Moro, 5, si è riunita in seduta riservata
 la Commissione giudicatrice composta da:

- Dott. Andrea Putignani;
- Dott.ssa Marzia Siniscalchi;
- Ing. Gianluca Zori.

La Commissione esamina e valuta la documentazione
 tecnica presentata dal concorrente **4) ORASESTA.**

Ai fini della valutazione e riguardo ai criteri
 indicati nel Disciplinare, la Commissione rileva
 quanto riportato sinteticamente nelle tabelle
 seguenti:

(Presidente)

Elementi di
 valutazione
 tecnica

Indicazioni e criteri
 motivazionali

a.	
Organizzazione,	
logistica di	
supporto e	
gestione delle	
attività	
operative	
	Più che sufficiente supporto
	logistico e organizzativo alle
	attività connesse con la
	concessione, con particolare
	rilievo per le strutture e i
	mezzi dedicati presso la sede
	operativa alle attività di:
	approvvigionamento e stoccaggio
	dei prodotti; trasporto,
	manutenzione e riparazione dei
	distributori; pulizia e
	sanificazione dei componenti
	interni delle macchine; gestione
	dati e controllo da remoto;
	assistenza agli utenti.
	Buone caratteristiche e
	specifiche del Sistema
	informatico di gestione dati, già

		in dotazione o da adattare o da	
		realizzare, con particolare	
		rilievo per le funzionalità di	
		base e per le finalità descritte	
		nel Capitolato.	
		Buona programmazione e modalità	
		operative per l'installazione dei	
		distributori, in relazione ai	
		termini e agli adempimenti	
		previsti dal Capitolato per il	
		parco macchine iniziale e per le	
		installazioni successive.	
		Discrete procedure e modalità	
		operative per la realizzazione	
		degli allacci elettrici e idrici,	
		con dettaglio descrittivo dei	
		criteri e delle soluzioni	
		tecniche proposte, anche in	
		applicazione delle norme di	
		sicurezza.	
		Più che discrete procedure e	
		modalità operative per la	
		manutenzione dei distributori,	
		l'assistenza tecnica e la	
		gestione di guasti, disfunzioni	

		ed emergenze, volte a mantenere	
		la costante efficienza e	
		funzionalità delle macchine.	
		Buone procedure e modalità	
		operative per la pulizia e la	
		sanificazione dei componenti	
		interni delle macchine, volte a	
		garantire la massima igiene e	
		limitare le possibilità di	
		contaminazione dei prodotti.	
		Buon dettaglio delle metodologie	
		operative utilizzate per	
		garantire l'applicazione e la	
		rigorosa osservanza delle norme	
		igienico-sanitarie e del manuale	
		HACCP.	
		Discrete programmazione e	
		modalità operative per	
		l'approvvigionamento di alimenti	
		e bevande, volte a garantire il	
		costante rifornimento delle	
		macchine e la disponibilità	
		continuativa dei prodotti.	
		Discreti procedure, modalità	
		operative e mezzi atti a	

		garantire la conservazione delle	
		diverse tipologie di prodotti e,	
		in particolare, il mantenimento	
		della catena del freddo, nelle	
		fasi di stoccaggio, trasporto e	
		rifornimento, per gli alimenti	
		che devono essere conservati a	
		<u>basse temperature.</u>	
		Più che discrete organizzazione,	
		modalità di gestione e turnazione	
		del personale addetto al	
		rifornimento e alla manutenzione	
		della macchine, volte a garantire	
		la continuità del servizio e	
		massimizzare l'efficienza delle	
		<u>attività connesse.</u>	
		Più che discreti soluzioni e	
		accorgimenti tecnici da attuare	
		nel corso delle attività di	
		installazione, rifornimento e	
		manutenzione, finalizzati a	
		minimizzare le interferenze con	
		le attività istituzionali	
		<u>dell'Amministrazione.</u>	

b. Progetto	
di allestimento	
dei Box di	
distribuzione	
	Buon grado di conformità, nei
	colori, nello stile e nella
	grafica, all'identità visiva di
	Sapienza. Originale la soluzione
	dell'inversione dei colori
	(sfondo bianco, loghi in granata;
	cd. "Versione al tratto Rosso
	Sapienza"), prevista dal Manuale
	grafico dell'identità visiva, p.
	4, che consente di distinguere
	opportunamente le aree pausa
	dalle aree istituzionali.
	Più che discrete soluzioni
	tecniche adottate per occultare
	nella struttura dei Box,
	mantenendoli tuttavia
	accessibili, gli elementi
	terminali degli impianti di
	alimentazione elettrica e idrica:
	prese, interruttori, rubinetti.

		Più che discrete soluzioni	
		tecniche e funzionali adottate a	
		vantaggio della fruibilità del	
		punto di distribuzione da parte	
		degli utenti.	
		Buone soluzioni tecniche ed	
		estetiche adottate per integrare	
		i contenitori portarifiuti nella	
		struttura del Box, garantendo nel	
		contempo la massima fruibilità	
		per gli utenti.	
		Più che sufficiente integrazione	
		della struttura nell'ambiente	
		universitario e razionalità	
		dell'allestimento proposto in	
		relazione agli spazi individuati.	
		Più che discreta ipotesi	
		progettuale di allestimento	
		"esteso" agli spazi circostanti,	
		svilupata per almeno uno dei	
		gruppi Box previsti, con	
		introduzione di elementi	
		complementari atti a definire una	
		eventuale <i>Break area</i> .	

		Discrete soluzioni e accorgimenti	
		tecnici da attuare nel corso	
		degli interventi di allestimento	
		dei Box, finalizzati a	
		minimizzare le interferenze con	
		le attività istituzionali	
		dell'Amministrazione.	
	c.		
	Caratteristiche		
	dei		
	distributori		
		Più che discrete caratteristiche	
		costruttive, tecniche e	
		funzionali dei distributori	
		proposti, in relazione ai	
		requisiti minimi richiesti dal	
		Capitolato e ad eventuali	
		specifiche superiori.	
		Più che discrete macchine di	
		produzione più recente, rispetto	
		a quanto richiesto dal Capitolato	
		(2012).	
		Più che discreta disponibilità di	
		macchine idonee o adattabili ad	

		installazioni in ambienti esterni	
		ad alta frequentazione.	
		Discreta disponibilità di	
		macchine in grado di garantire un	
		uso immediato e intuitivo da	
		parte degli utenti (esempio:	
		interfaccia o singoli comandi	
		<i>touch</i>).	
		Più che sufficiente	
		disponibilità di macchine che	
		consentano di seguire visivamente	
		il processo o parte del processo	
		di preparazione ed erogazione dei	
		prodotti.	
		Discreta ipotesi progettuale per	
		la distribuzione di "prodotti	
		<i>atipici</i> ", funzionali alle	
		attività proprie	
		dell'Amministrazione,	
		esemplificati nel Capitolato, con	
		descrizione delle procedure	
		attuative, degli interventi	
		tecnici per l'eventuale	
		adattamento delle macchine e	

		delle modalità per l'utilizzo		
		dedicato delle stesse.		
	d.			
	Caratteristiche			
	dei prodotti			
		Conforme disponibilità di tutti i		
		Prodotti base elencati in		
		Allegato B al Capitolato.		
		Discreta disponibilità dei		
		Prodotti complementari e speciali		
		elencati in Allegato B al		
		Capitolato o di prodotti		
		alternativi, tipologicamente		
		corrispondenti o assimilabili e		
		qualitativamente pari o		
		superiori.		
		Più che buone proposte per		
		l'eventuale ampliamento della		
		scelta per gli utenti, con		
		introduzione di prodotti		
		integrativi o innovativi		
		(rispetto a Capitolato e Allegato		
		B).		
		Più che discreta qualità degli		
		eventuali prodotti alternativi o		

		integrativi proposti, in	
		relazione alle marche	
		maggiormente conosciute o	
		consolidate e/o alle	
		caratteristiche generali e alle	
		tipologie delineate nel	
		<u>Capitolato e in Allegato B.</u>	
		Buona identificabilità e	
		tracciabilità degli eventuali	
		prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	
		relazione ai marchi di protezione	
		(quali, a titolo di esempio,	
		certificazioni di provenienza non	
		OGM, prodotti del commercio	
		equosolidale, marchi DOP, IGT,	
		<u>etc.).</u>	
		Più che buona possibilità di di	
		prodotti, anche alternativi o	
		integrativi, per utenti con	
		particolari esigenze o	
		intolleranze alimentari (quali, a	
		titolo di esempio, alimenti	
		<u>biologici, vegetariani, vegani,</u>	

		per celiaci, per affetti da		
		favismo, etc.).		
	e. Strategie			
	e modalità			
	operative per			
	la tutela			
	ambientale			
		Più che sufficienti procedure e		
		soluzioni tecniche per il		
		mantenimento dei distributori in		
		perfetta efficienza energetica.		
		Più che sufficiente utilizzo di		
		macchine dotate di funzionalità		
		<i>Energy saving</i> (se consentito dal		
		tipo di prodotti erogati).		
		Più che discreto utilizzo, per le		
		attività di trasporto, di mezzi		
		ecologici, alimentati a gpl o		
		metano o con energia elettrica.		
		Discreto utilizzo, per		
		l'erogazione delle bevande, di		
		bicchieri in cartone e palette in		
		legno, o altri materiali a		
		ridotto impatto ambientale.		

	f. Proposte		
	migliorative		
		Più che discrete proposte e soluzioni (aggiuntive rispetto al Capitolato) per limitare i disservizi a danno dell'utenza, quali: insufficiente rifornimento di prodotti, mancate erogazioni di prodotti, mancata restituzione del resto, etc..	
		Più che discreti proposte e accorgimenti (aggiuntivi rispetto al Capitolato) per ridurre al minimo i tempi di risposta alle chiamate degli utenti per assistenza e i tempi di evasione dei rimborsi.	
		Discreti soluzioni e accorgimenti tecnici che consentano un agevole utilizzo dei distributori da parte di utenti disabili.	
		Più che discreta implementazione di modalità di pagamento innovative (aggiuntive rispetto al Capitolato), quali, a titolo	

		di esempio: tecnologia NFC,	
		pagamento tramite smartphone e	
		applicazioni dedicate, etc..	
		Discrete ulteriori forme di	
		agevolazione (aggiuntive	
		rispetto allo sconto previsto da	
		Capitolato) per tutti i pagamenti	
		in forma elettronica.	
		Più che discrete proposte di	
		abbonamento per gli utenti, con	
		relativo sconto, per consumazioni	
		ripetute o abbinate.	
		Discrete altre forme di	
		agevolazione o promozione	
		proposte a beneficio degli	
		utenti.	
		Più che sufficiente piano	
		operativo per eventuali	
		installazioni temporanee, da	
		attuare in occasione di eventi,	
		organizzati presso la Città	
		Universitaria, che possano	
		comportare un forte incremento	
		dell'utenza, quali, a titolo di	
		esempio: convegni, cerimonie,	

		mostre, aperture straordinarie		
		delle sedi, rassegne e		
		manifestazioni culturali, etc..		
	g. Strumenti			
	di controllo e			
	monitoraggio			
		Discreta implementazione di tutti		
		o della maggior parte degli		
		strumenti di controllo e		
		monitoraggio proposti nel Sistema		
		informatico di gestione dati,		
		previsto dal Capitolato, o in una		
		sua specifica sezione funzionale.		
		Più che discrete accessibilità in		
		remoto e relative modalità di		
		accesso dal parte del DEC agli		
		strumenti di controllo e		
		monitoraggio proposti.		
		Discreti strumenti per la		
		verifica degli incassi annuali e,		
		più in generale, dell'andamento		
		economico-finanziario della		
		concessione.		
		Più che discreti verifica e		
		monitoraggio dei tempi di		

		esecuzione e completamento degli	
		interventi per installazioni,	
		spostamenti, sostituzioni,	
		disinstallazioni.	
		Discreti verifica e monitoraggio	
		delle frequenze e dei tempi di	
		esecuzione e completamento degli	
		interventi di manutenzione sulle	
		macchine.	
		Discreti verifica e monitoraggio	
		dei tempi di sospensione del	
		servizio per guasto, manutenzione	
		o sostituzione dei distributori.	
		Discreti verifica e monitoraggio	
		dei tempi di risposta alle	
		chiamate degli utenti per	
		assistenza o rimborso e dei tempi	
		di completamento dei rimborsi.	
		Discreta predisposizione di	
		report statistici connessi con le	
		funzionalità di verifica e	
		monitoraggio sopra indicate.	
		Più che sufficienti piano e	
		modalità attuative per eventuali	
		controlli microbiologici su	

		prodotti e distributori, da	
		eseguire periodicamente a cura e	
		spese del Concessionario, e/o	
		altri strumenti funzionali alla	
		verifica delle condizioni	
		igieniche dei prodotti e dei	
		distributori.	
		Più che sufficiente	
		identificazione di specifici	
		indicatori di qualità del	
		servizio e loro modalità	
		applicativa per la verifica degli	
		standard qualitativi.	
		Sufficienti definizione ed	
		elaborazione di test o	
		questionari, da somministrare	
		periodicamente agli utenti, per	
		verificarne il grado di	
		soddisfazione, con relativa	
		produzione di report statistici.	
		Sufficienti proposte per la	
		gestione di reclami e	
		segnalazioni (quali <i>bacheca</i>	
		<i>virtuale</i> o indirizzo mail	
		dedicato o analoghe procedure)	

		che consentano agli utenti di	
		evidenziare disservizi e/o	
		avanzare suggerimenti.	
	h. Conformità		
	e chiarezza		
	espositiva		
	dell'offerta		
		Discreta conformità dei documenti	
		presentati in offerta alle	
		caratteristiche di formato e	
		strutturazione richieste dal	
		Disciplinare.	
		Più che sufficiente dettaglio	
		descrittivo, razionalità e	
		chiarezza espositiva della	
		Relazione, in stretto riferimento	
		ai capitoli tematici richiesti e	
		agli elementi di valutazione	
		tecnica indicati nel	
		Disciplinare.	
		Discreta coerenza degli allegati	
		con la Relazione e con le	
		finalità illustrative ed	
		esplicative dei capitoli	
		tematici, anche in riferimento	

	agli elementi di valutazione
	tecnica indicati nel
	Disciplinare.

(dott.ssa Siniscalchi)

Elementi di valutazione tecnica	Indicazioni e criteri motivazionali
a.	
Organizzazione,	
logistica di	
supporto e	
gestione delle	
attività	
operative	
	Ottimo supporto logistico e
	organizzativo alle attività
	connesse con la concessione, con
	particolare rilievo per le
	strutture e i mezzi dedicati
	presso la sede operativa alle
	attività di: approvvigionamento e
	stoccaggio dei prodotti;
	trasporto, manutenzione e
	riparazione dei distributori;
	pulizia e sanificazione dei

		componenti interni delle	
		macchine; gestione dati e	
		controllo da remoto; assistenza	
		agli utenti.	
		☐ Buone caratteristiche e	
		specifiche del Sistema	
		informatico di gestione dati, già	
		in dotazione o da adattare o da	
		realizzare, con particolare	
		rilievo per le funzionalità di	
		base e per le finalità descritte	
		nel Capitolato.	
		☐ Buona programmazione e	
		modalità operative per	
		l'installazione dei	
		distributori, in relazione ai	
		termini e agli adempimenti	
		previsti dal Capitolato per il	
		parco macchine iniziale e per le	
		installazioni successive.	
		☐ Buone procedure e modalità	
		operative per la realizzazione	
		degli allacci elettrici e idrici,	
		con dettaglio descrittivo dei	
		criteri e delle soluzioni	

		tecniche proposte, anche in	
		applicazione delle norme di	
		sicurezza.	
		☐ Più che buono il riscontro di	
		procedure e modalità operative	
		per la manutenzione dei	
		distributori, l'assistenza	
		tecnica e la gestione di guasti,	
		disfunzioni ed emergenze, volte a	
		mantenere la costante efficienza	
		e funzionalità delle macchine.	
		☐ Più che buono il riscontro di	
		procedure e modalità operative	
		per la pulizia e la sanificazione	
		dei componenti interni delle	
		macchine, volte a garantire la	
		massima igiene e limitare le	
		possibilità di contaminazione dei	
		prodotti.	
		☐ Buono il dettaglio delle	
		metodologie operative utilizzate	
		per garantire l'applicazione e la	
		rigorosa osservanza delle norme	
		igienico-sanitarie e del manuale	
		HACCP.	

		□ Buona programmazione e	
		modalità operative per	
		l'approvvigionamento di alimenti	
		e bevande, volte a garantire il	
		costante rifornimento delle	
		macchine e la disponibilità	
		continuativa dei prodotti.	
		□ Buone procedure, modalità	
		operative e mezzi atti a	
		garantire la conservazione delle	
		diverse tipologie di prodotti e,	
		in particolare, il mantenimento	
		della catena del freddo, nelle	
		fasi di stoccaggio, trasporto e	
		rifornimento, per gli alimenti	
		che devono essere conservati a	
		basse temperature.	
		□ Più che buona	
		l'organizzazione, modalità di	
		gestione e turnazione del	
		personale addetto al rifornimento	
		e alla manutenzione della	
		macchine, volte a garantire la	
		continuità del servizio e	
		massimizzare l'efficienza delle	

		attività connesse.		
		☐ Buone soluzioni e accorgimenti tecnici da attuare nel corso delle attività di installazione, rifornimento e manutenzione, finalizzati a minimizzare le interferenze con le attività istituzionali dell'Amministrazione.		
	b. Progetto di allestimento dei Box di distribuzione			
		☐ Buon grado di conformità, nei colori, nello stile e nella grafica, all'identità visiva di Sapienza.		
		☐ Buone soluzioni tecniche adottate per occultare nella struttura dei Box, mantenendoli tuttavia accessibili, gli elementi terminali degli impianti di alimentazione elettrica e idrica: prese, interruttori,		

		rubinetti.	
		□ Buone soluzioni tecniche e	
		funzionali adottate a vantaggio	
		della fruibilità del punto di	
		distribuzione da parte degli	
		utenti, in considerazione della	
		presenza di mensole di appoggio,	
		prese usb di ricarica per i	
		cellulari e bacheche trasparenti.	
		□ Buone soluzioni tecniche ed	
		estetiche adottate per integrare	
		i contenitori portarifiuti nella	
		struttura del Box, garantendo nel	
		contempo la massima fruibilità	
		per gli utenti.	
		□ Buona integrazione della	
		struttura nell'ambiente	
		universitario e razionalità	
		dell'allestimento proposto in	
		relazione agli spazi individuati.	
		□ Più che buona l'ipotesi	
		progettuale di allestimento	
		"esteso" agli spazi circostanti,	
		sviluppata per almeno uno dei	

		gruppi Box previsti, con	
		introduzione di elementi	
		complementari atti a definire una	
		eventuale <i>Break area</i> .	
		☐ Buone soluzioni ed	
		accorgimenti tecnici da attuare	
		nel corso degli interventi di	
		allestimento dei Box, finalizzati	
		a minimizzare le interferenze con	
		le attività istituzionali	
		dell'Amministrazione.	
	c.		
	Caratteristiche		
	dei		
	distributori		
		☐ Buone caratteristiche	
		costruttive, tecniche e	
		funzionali dei distributori	
		proposti, in relazione ai	
		requisiti minimi richiesti dal	
		Capitolato e ad eventuali	
		specifiche superiori.	
		☐ Buone macchine di produzione	
		più recente, rispetto a quanto	
		richiesto dal Capitolato (2012).	

		Le macchine offerte sono	
		successive al 2016-2017.	
		☐ Buona disponibilità di	
		macchine idonee o adattabili ad	
		installazioni in ambienti esterni	
		ad alta frequentazione.	
		☐ Più che buona la disponibilità	
		di macchine in grado di garantire	
		un uso immediato e intuitivo da	
		parte degli utenti (esempio:	
		interfaccia o singoli comandi	
		<i>touch</i>).	
		☐ Buona l'eventuale	
		disponibilità di macchine che	
		consentano di seguire visivamente	
		il processo o parte del processo	
		di preparazione ed erogazione dei	
		prodotti.	
		☐ Più che buona ipotesi	
		progettuale per la distribuzione	
		di "prodotti atipici", funzionali	
		alle attività proprie	
		dell'Amministrazione,	
		esemplificati nel Capitolato, con	
		descrizione delle procedure	

		attuative, degli interventi	
		tecnici per l'eventuale	
		adattamento delle macchine e	
		delle modalità per l'utilizzo	
		dedicato delle stesse.	
	d.		
	Caratteristiche		
	dei prodotti		
		☐ Ottima disponibilità di tutti	
		i Prodotti base elencati in	
		Allegato B al Capitolato.	
		☐ Ottima disponibilità della	
		maggior parte dei Prodotti	
		complementari e speciali elencati	
		in Allegato B al Capitolato o di	
		prodotti alternativi,	
		tipologicamente corrispondenti o	
		assimilabili e qualitativamente	
		pari o superiori.	
		☐ Ottime proposte per	
		l'eventuale ampliamento della	
		scelta per gli utenti, con	
		introduzione di prodotti	
		integrativi o innovativi	
		(rispetto a Capitolato e Allegato	

		B). Ottima l'idea del "Progetto	
		salute" anche come mezzo di	
		comunicazione e divulgazione del	
		mangiare sano.	
		☐ Ottima qualità degli eventuali	
		prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	
		relazione alle marche	
		maggiormente conosciute o	
		consolidate e/o alle	
		caratteristiche generali e alle	
		tipologie delineate nel	
		Capitolato e in Allegato B.	
		☐ Più che buona identificabilità	
		e tracciabilità degli eventuali	
		prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	
		relazione ai marchi di protezione	
		(quali, a titolo di esempio,	
		certificazioni di provenienza non	
		OGM, prodotti del commercio	
		equosolidale, marchi DOP, IGT,	
		etc.).	
		☐ Buona possibilità di ampia	
		scelta di prodotti, anche	

		alternativi o integrativi, per	
		utenti con particolari esigenze o	
		intolleranze alimentari (quali, a	
		titolo di esempio, alimenti	
		biologici, vegetariani, vegani,	
		per celiaci, per affetti da	
		favismo, etc.).	
	e. Strategie		
	e modalità		
	operative per		
	la tutela		
	ambientale		
		☐ Buone procedure e soluzioni	
		tecniche per il mantenimento dei	
		distributori in perfetta	
		efficienza energetica.	
		☐ Più che buono l'utilizzo di	
		macchine dotate di funzionalità	
		<i>Energy saving</i> (se consentito dal	
		tipo di prodotti erogati).	
		☐ Buon utilizzo, almeno	
		parziale, per le attività di	
		trasporto, di mezzi ecologici,	
		alimentati a gpl o metano o con	
		energia elettrica.	

		☐ Buon utilizzo, per	
		l'erogazione delle bevande, di	
		bicchieri in cartone e palette in	
		legno, o altri materiali a	
		ridotto impatto ambientale.	
		Sono valutate, sulla base di	
		quanto esposto nella Relazione e	
		nei relativi allegati, le	
	f. Proposte	proposte volte a migliorare il	
	migliorative	servizio e incrementare i	
		benefici per gli utenti, con	
		particolare riferimento ai	
		seguenti aspetti.	
		☐ Più che discrete proposte e	
		soluzioni (aggiuntive rispetto al	
		Capitolato) per limitare i	
		disservizi a danno dell'utenza,	
		quali: insufficiente	
		rifornimento di prodotti, mancate	
		erogazioni di prodotti, mancata	
		restituzione del resto, etc..	
		☐ Più che discrete le proposte e	
		gli accorgimenti (aggiuntivi	
		rispetto al Capitolato) per	
		ridurre al minimo i tempi di	

		risposta alle chiamate degli	
		utenti per assistenza e i tempi	
		di evasione dei rimborsi.	
		☐ Discrete soluzioni e	
		accorgimenti tecnici che	
		consentano un agevole utilizzo	
		dei distributori da parte di	
		utenti disabili.	
		☐ Discreta implementazione di	
		modalità di pagamento innovative	
		(aggiuntive rispetto al	
		Capitolato), quali, a titolo di	
		esempio: tecnologia NFC,	
		pagamento tramite smartphone e	
		applicazioni dedicate, etc..	
		☐ Più che discrete ulteriori	
		forme di agevolazione (aggiuntive	
		rispetto allo sconto previsto da	
		Capitolato) per tutti i pagamenti	
		in forma elettronica.	
		☐ Più che discrete eventuali	
		proposte di abbonamento per gli	
		utenti, con relativo sconto, per	
		consumazioni ripetute o abbinate.	
		☐ Discreta ogni altra forma di	

		agevolazione o promozione	
		proposta a beneficio degli	
		utenti.	
		☐ Discreto piano operativo per	
		eventuali installazioni	
		temporanee, da attuare in	
		occasione di eventi, organizzati	
		presso la Città Universitaria,	
		che possano comportare un forte	
		incremento dell'utenza, quali, a	
		titolo di esempio: convegni,	
		cerimonie, mostre, aperture	
		straordinarie delle sedi,	
		rassegne e manifestazioni	
		culturali, etc..	
	g. Strumenti		
	di controllo e		
	monitoraggio		
		☐ Più che discreta	
		implementazione di tutti o della	
		maggior parte degli strumenti di	
		controllo e monitoraggio proposti	
		nel Sistema informatico di	
		gestione dati, previsto dal	
		Capitolato, o in una sua	

		specifica sezione funzionale.		
		☐ Buona accessibilità in remoto		
		e relative modalità di accesso		
		dal parte del DEC agli strumenti		
		di controllo e monitoraggio		
		proposti.		
		☐ Buoni strumenti per la		
		verifica degli incassi annuali e,		
		più in generale, dell'andamento		
		economico-finanziario della		
		concessione.		
		☐ Più che discreta la verifica		
		ed il monitoraggio dei tempi di		
		esecuzione e completamento degli		
		interventi per installazioni,		
		spostamenti, sostituzioni,		
		disinstallazioni.		
		☐ Buona la verifica ed il		
		monitoraggio delle frequenze e		
		dei tempi di esecuzione e		
		completamento degli interventi di		
		manutenzione sulle macchine.		
		☐ Più che discreta la verifica		
		ed il monitoraggio dei tempi di		

		sospensione del servizio per	
		guasto, manutenzione o	
		sostituzione dei distributori.	
		☐ Più che discreta la verifica	
		ed il monitoraggio dei tempi di	
		risposta alle chiamate degli	
		utenti per assistenza o rimborso	
		e dei tempi di completamento dei	
		rimborsi.	
		☐ Più che discreta l'eventuale	
		predisposizione di report	
		statistici connessi con le	
		funzionalità di verifica e	
		monitoraggio sopra indicate.	
		☐ Buon piano e modalità	
		attuative per eventuali controlli	
		microbiologici su prodotti e	
		distributori, da eseguire	
		periodicamente a cura e spese del	
		Concessionario, e/o altri	
		strumenti funzionali alla	
		verifica delle condizioni	
		igieniche dei prodotti e dei	
		distributori.	
		☐ Più che discreta	

		identificazione di specifici		
		indicatori di qualità del		
		servizio e loro modalità		
		applicativa per la verifica degli		
		standard qualitativi.		
		☐ Buona definizione ed		
		elaborazione di test o		
		questionari, da somministrare		
		periodicamente agli utenti, per		
		verificarne il grado di		
		soddisfazione, con relativa		
		produzione di report statistici.		
		☐ Più che discrete eventuali		
		proposte per la gestione di		
		reclami e segnalazioni (quali		
		<i>bacheca virtuale</i> o indirizzo mail		
		dedicato o analoghe procedure)		
		che consentano agli utenti di		
		evidenziare disservizi e/o		
		avanzare suggerimenti.		
	h. Conformità			
	e chiarezza			
	espositiva			
	dell'offerta			
		☐ Buona conformità dei documenti		

		presentati in offerta alle	
		caratteristiche di formato e	
		strutturazione richieste dal	
		Disciplinare.	
		☐ Buon dettaglio descrittivo,	
		razionalità e chiarezza	
		espositiva della Relazione, in	
		stretto riferimento ai capitoli	
		tematici richiesti e agli	
		elementi di valutazione tecnica	
		indicati nel Disciplinare.	
		☐ Buona coerenza degli allegati	
		con la Relazione e con le	
		finalità illustrative ed	
		esplicative dei capitoli	
		tematici, anche in riferimento	
		agli elementi di valutazione	
		tecnica indicati nel	
		Disciplinare.	
	(ing. Zori)		
	Elementi di valutazione tecnica	Indicazioni e criteri motivazionali	
	a.		
	Organizzazione,		

	logistica di		
	supporto e		
	gestione delle		
	attività		
	operative		
		Buono supporto logistico e	
		organizzativo alle attività	
		connesse con la concessione, con	
		particolare rilievo per le	
		strutture e i mezzi dedicati	
		presso la sede operativa alle	
		attività di: approvvigionamento e	
		stoccaggio dei prodotti;	
		trasporto, manutenzione e	
		riparazione dei distributori;	
		pulizia e sanificazione dei	
		componenti interni delle	
		macchine; gestione dati e	
		controllo da remoto; assistenza	
		agli utenti.	
		☐ Discreto caratteristiche e	
		specifiche del Sistema	
		informatico di gestione dati, già	
		in dotazione o da adattare o da	
		realizzare, con particolare	

		rilievo per le funzionalità di	
		base e per le finalità descritte	
		nel Capitolato.	
		☐ Discreto programmazione e	
		modalità operative per	
		l'installazione dei	
		distributori, in relazione ai	
		termini e agli adempimenti	
		previsti dal Capitolato per il	
		parco macchine iniziale e per le	
		installazioni successive.	
		☐ Più che sufficiente procedure	
		e modalità operative per la	
		realizzazione degli allacci	
		elettrici e idrici, con dettaglio	
		descrittivo dei criteri e delle	
		soluzioni tecniche proposte,	
		anche in applicazione delle norme	
		di sicurezza.	
		☐ Buono il riscontro di	
		procedure e modalità operative	
		per la manutenzione dei	
		distributori, l'assistenza	
		tecnica e la gestione di guasti,	
		disfunzioni ed emergenze, volte a	

		mantenere la costante efficienza	
		e funzionalità delle macchine.	
		☐ Più che sufficiente il	
		riscontro di procedure e modalità	
		operative per la pulizia e la	
		sanificazione dei componenti	
		interni delle macchine, volte a	
		garantire la massima igiene e	
		limitare le possibilità di	
		contaminazione dei prodotti, con	
		riferimento alla verifica	
		semestrale a campione.	
		☐ Più che sufficiente ma	
		generico il dettaglio delle	
		metodologie operative utilizzate	
		per garantire l'applicazione e la	
		rigorosa osservanza delle norme	
		igienico-sanitarie e del manuale	
		HACCP.	
		☐ Più che buona programmazione e	
		modalità operative per	
		l'approvvigionamento di alimenti	
		e bevande, volte a garantire il	
		costante rifornimento delle	
		macchine e la disponibilità	

□	Più	che	sufficiente	il
riscontro di procedure e modalità				
operative per la pulizia e la				
sanificazione dei componenti				
interni delle macchine, volte a				
garantire la massima igiene e				
limitare le possibilità di				
contaminazione dei prodotti, con				
riferimento alla verifica				
semestrale a campione.				

□	Più	che	sufficiente	ma
generico	il	dettaglio	delle	
metodologie	operative	utilizzate		
per	garantire	l'applicazione	e la	
rigorosa	osservanza	delle	norme	
igienico-sanitarie	e del	manuale		
HACCP.				

□ Più che buona programmazione e
modalità operative per
l'approvvigionamento di alimenti
e bevande, volte a garantire il
costante rifornimento delle
macchine e la disponibilità

		continuativa dei prodotti.	
		□ Discrete procedure, modalità operative e mezzi atti a garantire la conservazione delle diverse tipologie di prodotti e, in particolare, il mantenimento della catena del freddo, nelle fasi di stoccaggio, trasporto e rifornimento, per gli alimenti che devono essere conservati a basse temperature. Risulta esaustivo per lo stoccaggio, sufficiente per il trasporto	
		□ Buona ma poco esaustiva l'organizzazione, modalità di gestione e turnazione del personale addetto al rifornimento e alla manutenzione della macchine, volte a garantire la continuità del servizio e massimizzare l'efficienza delle attività connesse.	
		□ Buone soluzioni e accorgimenti tecnici da attuare nel corso	

		delle attività di installazione,		
		rifornimento e manutenzione,		
		finalizzati a minimizzare le		
		interferenze con le attività		
		istituzionali		
		dell'Amministrazione.		
	b. Progetto			
	di allestimento			
	dei Box di			
	distribuzione			
		☐ Ottimo grado di conformità,		
		nei colori, nello stile e nella		
		grafica, all'identità visiva di		
		Sapienza.		
		☐ Buone soluzioni tecniche		
		adottate per occultare nella		
		struttura dei Box, mantenendoli		
		tuttavia accessibili, gli		
		elementi terminali degli impianti		
		di alimentazione elettrica e		
		idrica: prese, interruttori,		
		rubinetti.		
		☐ Buone soluzioni tecniche e		
		funzionali adottate a vantaggio		
		della fruibilità del punto di		

		distribuzione da parte degli	
		utenti, in considerazione della	
		presenza di mensole di appoggio,	
		prese usb di ricarica per i	
		cellulari e bacheche trasparenti.	
		□ Più che discrete soluzioni	
		tecniche ed estetiche adottate	
		per integrare i contenitori	
		portarifiuti nella struttura del	
		Box, garantendo nel contempo la	
		massima fruibilità per gli	
		utenti.	
		□ Più che discreta integrazione	
		della struttura nell'ambiente	
		universitario e razionalità	
		dell'allestimento proposto in	
		relazione agli spazi individuati.	
		□ Buona l'ipotesi progettuale di	
		allestimento "esteso" agli spazi	
		circostanti, sviluppata per	
		almeno uno dei gruppi Box	
		previsti, con introduzione di	
		elementi complementari atti a	
		definire una eventuale <i>Break</i>	
		<i>area</i> .	

		☐ Buone soluzioni ed	
		accorgimenti tecnici da attuare	
		nel corso degli interventi di	
		allestimento dei Box, finalizzati	
		a minimizzare le interferenze con	
		le attività istituzionali	
		dell'Amministrazione.	
	c.		
	Caratteristiche		
	dei		
	distributori		
		☐ Più che buone caratteristiche	
		costruttive, tecniche e	
		funzionali dei distributori	
		proposti, in relazione ai	
		requisiti minimi richiesti dal	
		Capitolato e ad eventuali	
		specifiche superiori.	
		☐ Più che buone macchine di	
		produzione più recente, rispetto	
		a quanto richiesto dal Capitolato	
		(2012). Le macchine offerte sono	
		successive al 2016-2017.	
		☐ Buona disponibilità di	
		macchine idonee o adattabili ad	

		installazioni in ambienti esterni	
		ad alta frequentazione.	
		☐ Più che buona la disponibilità	
		di macchine in grado di garantire	
		un uso immediato e intuitivo da	
		parte degli utenti (esempio:	
		interfaccia o singoli comandi	
		<i>touch</i>).	
		☐ Buona l'eventuale	
		disponibilità di macchine che	
		consentano di seguire visivamente	
		il processo o parte del processo	
		di preparazione ed erogazione dei	
		prodotti.	
		☐ Più che discreta ipotesi	
		progettuale per la distribuzione	
		di "prodotti atipici", funzionali	
		alle attività proprie	
		dell'Amministrazione,	
		esemplificati nel Capitolato, con	
		descrizione delle procedure	
		attuative, degli interventi	
		tecnici per l'eventuale	
		adattamento delle macchine e	
		delle modalità per l'utilizzo	

		dedicato delle stesse.		
	d.			
	Caratteristiche			
	dei prodotti			
		☐ Ottima disponibilità di tutti i Prodotti base elencati in Allegato B al Capitolato.		
		☐ Più che discreta disponibilità della maggior parte dei Prodotti complementari e speciali elencati in Allegato B al Capitolato o di prodotti alternativi, tipologicamente corrispondenti o assimilabili e qualitativamente pari o superiori.		
		☐ Ottime proposte per l'eventuale ampliamento della scelta per gli utenti, con introduzione di prodotti integrativi o innovativi (rispetto a Capitolato e Allegato B). Ottima l'idea del "Progetto salute" anche come mezzo di comunicazione e divulgazione del		

		mangiare sano.		
		☐ Ottima qualità degli eventuali		
		prodotti alternativi o		
		integrativi proposti, in		
		relazione alle marche		
		maggiormente conosciute o		
		consolidate e/o alle		
		caratteristiche generali e alle		
		tipologie delineate nel		
		Capitolato e in Allegato B.		
		☐ Più che buona identificabilità		
		e tracciabilità degli eventuali		
		prodotti alternativi o		
		integrativi proposti, in		
		relazione ai marchi di protezione		
		(quali, a titolo di esempio,		
		certificazioni di provenienza non		
		OGM, prodotti del commercio		
		equosolidale, marchi DOP, IGT,		
		etc.).		
		☐ Più che buona possibilità di		
		ampia scelta di prodotti, anche		
		alternativi o integrativi, per		
		utenti con particolari esigenze o		
		intolleranze alimentari (quali, a		

		titolo di esempio, alimenti		
		biologici, vegetariani, vegani,		
		per celiaci, per affetti da		
		favismo, etc.).		
	e. Strategie			
	e modalità			
	operative per			
	la tutela			
	ambientale			
		☐ Buone procedure e soluzioni		
		tecniche per il mantenimento dei		
		distributori in perfetta		
		efficienza energetica.		
		☐ Buono l'utilizzo di macchine		
		dotate di funzionalità <i>Energy</i>		
		<i>saving</i> (se consentito dal tipo di		
		prodotti erogati).		
		☐ Buon utilizzo, almeno		
		parziale, per le attività di		
		trasporto, di mezzi ecologici,		
		alimentati a gpl o metano o con		
		energia elettrica.		
		☐ Buon utilizzo, per		
		l'erogazione delle bevande, di		
		bicchieri in cartone e palette in		

		legno, o altri materiali a	
		ridotto impatto ambientale.	
		Sono valutate, sulla base di	
		quanto esposto nella Relazione e	
		nei relativi allegati, le	
	f. Proposte	proposte volte a migliorare il	
	migliorative	servizio e incrementare i	
		benefici per gli utenti, con	
		particolare riferimento ai	
		seguenti aspetti.	
		☐ Buone proposte e soluzioni	
		(aggiuntive rispetto al	
		Capitolato) per limitare i	
		disservizi a danno dell'utenza,	
		quali: insufficiente	
		rifornimento di prodotti, mancate	
		erogazioni di prodotti, mancata	
		restituzione del resto, etc..	
		☐ Buone le proposte e gli	
		accorgimenti (aggiuntivi	
		rispetto al Capitolato) per	
		ridurre al minimo i tempi di	
		risposta alle chiamate degli	
		utenti per assistenza e i tempi	
		di evasione dei rimborsi.	

		☐ Buone soluzioni e accorgimenti	
		tecnici che consentano un agevole	
		utilizzo dei distributori da	
		parte di utenti disabili.	
		☐ Buone implementazione di	
		modalità di pagamento innovative	
		(aggiuntive rispetto al	
		Capitolato), quali, a titolo di	
		esempio: tecnologia NFC,	
		pagamento tramite smartphone e	
		applicazioni dedicate, etc..	
		☐ Buone ulteriori forme di	
		agevolazione (aggiuntive	
		rispetto allo sconto previsto da	
		Capitolato) per tutti i pagamenti	
		in forma elettronica.	
		☐ Buone eventuali proposte di	
		abbonamento per gli utenti, con	
		relativo sconto, per consumazioni	
		ripetute o abbinate.	
		☐ Più che buona ogni altra forma	
		di agevolazione o promozione	
		proposta a beneficio degli	
		utenti.	

		☐ Buono piano operativo per	
		eventuali installazioni	
		temporanee, da attuare in	
		occasione di eventi, organizzati	
		presso la Città Universitaria,	
		che possano comportare un forte	
		incremento dell'utenza, quali, a	
		titolo di esempio: convegni,	
		cerimonie, mostre, aperture	
		straordinarie delle sedi,	
		rassegne e manifestazioni	
		culturali, etc..	
	g. Strumenti		
	di controllo e		
	monitoraggio		
		☐ Più che discreta	
		implementazione di tutti o della	
		maggior parte degli strumenti di	
		controllo e monitoraggio proposti	
		nel Sistema informatico di	
		gestione dati, previsto dal	
		Capitolato, o in una sua	
		specifica sezione funzionale.	
		☐ Discreta accessibilità in	
		remoto e relative modalità di	

		accesso dal parte del DEC agli		
		strumenti di controllo e		
		monitoraggio proposti.		
		☐ Buoni strumenti per la		
		verifica degli incassi annuali e,		
		più in generale, dell'andamento		
		economico-finanziario della		
		concessione.		
		☐ Più che discreta la verifica		
		ed il monitoraggio dei tempi di		
		esecuzione e completamento degli		
		interventi per installazioni,		
		spostamenti, sostituzioni,		
		disinstallazioni.		
		☐ Buona la verifica ed il		
		monitoraggio delle frequenze e		
		dei tempi di esecuzione e		
		completamento degli interventi di		
		manutenzione sulle macchine.		
		☐ Più che discreta la verifica		
		ed il monitoraggio dei tempi di		
		sospensione del servizio per		
		guasto, manutenzione o		
		sostituzione dei distributori.		
		☐ Buona la verifica ed il		

		monitoraggio dei tempi di	
		risposta alle chiamate degli	
		utenti per assistenza o rimborso	
		e dei tempi di completamento dei	
		rimborsi.	
		☐ Buona l'eventuale	
		predisposizione di report	
		statistici connessi con le	
		funzionalità di verifica e	
		monitoraggio sopra indicate.	
		☐ Buon piano e modalità	
		attuative per eventuali controlli	
		microbiologici su prodotti e	
		distributori, da eseguire	
		periodicamente a cura e spese del	
		Concessionario, e/o altri	
		strumenti funzionali alla	
		verifica delle condizioni	
		igieniche dei prodotti e dei	
		distributori.	
		☐ Più che discreta	
		identificazione di specifici	
		indicatori di qualità del	
		servizio e loro modalità	
		applicativa per la verifica degli	

		standard qualitativi.		
		☐ Buona definizione ed		
		elaborazione di test o		
		questionari, da somministrare		
		periodicamente agli utenti, per		
		verificarne il grado di		
		soddisfazione, con relativa		
		produzione di report statistici.		
		☐ Buona eventuali proposte per		
		la gestione di reclami e		
		segnalazioni (quali <i>bacheca</i>		
		<i>virtuale</i> o indirizzo mail		
		dedicato o analoghe procedure)		
		che consentano agli utenti di		
		evidenziare disservizi e/o		
		avanzare suggerimenti.		
	h. Conformità			
	e chiarezza			
	espositiva			
	dell'offerta			
		☐ Buona conformità dei documenti		
		presentati in offerta alle		
		caratteristiche di formato e		
		strutturazione richieste dal		
		Disciplinare.		

☐ Più che discreto il dettaglio descrittivo, razionalità e chiarezza espositiva della Relazione, in stretto riferimento ai capitoli tematici richiesti e agli elementi di valutazione tecnica indicati nel Disciplinare.

☐ Discreta coerenza degli allegati con la Relazione e con le finalità illustrative ed esplicative dei capitoli tematici, anche in riferimento agli elementi di valutazione tecnica indicati nel Disciplinare.

Tutto ciò premesso, i membri della Commissione esprimono singolarmente i propri giudizi per quanto riguarda i sub-elementi qualitativi, come riportato in tabella seguente.

Sub-elementi	Putignani	Siniscalchi	Zori	Media
a)	0,70	0,90	0,60	0,73
b)	0,70	0,80	0,80	0,77
c)	0,65	0,90	0,90	0,82

d)	0,75	1,00	0,90	0,88
e)	0,60	0,80	0,80	0,73
f)	0,65	0,60	0,80	0,68
g)	0,55	0,80	0,80	0,72
h)	0,55	0,80	0,70	0,68

Per quanto riguarda la valutazione degli elementi quantitativi la Commissione rileva che i valori offerti sono i seguenti:

Sub- elemento	Valore offerto	Unità di misura
i.	20	gg.
j.	1	gg.
k.	1	hh.

Alle ore 12:00, la Commissione sospende i lavori e si aggiorna per continuare l'esame delle Offerte Tecniche.

Il presente verbale, composto da n. 56 pagine, è approvato e sottoscritto dalla Commissione seduta stante.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

Dott. Andrea Putignani

I MEMBRI

Dott.ssa Marzia Siniscalchi

COMMISSIONE PREPOSTA ALLA PROCEDURA APERTA PER LA
 CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA
 DI BEVANDE, CALDE E FREDDI, E PRODOTTI ALIMENTARI
 PRECONFEZIONARI PRESSO LE SEDI DELL'AMMINISTRAZIONE
 (CITTÀ UNIVERSITARIA E SEDI ESTERNE)

VERBALE N. 05 IN SEDUTA RISERVATA

Il giorno 10/05/2018 in Roma alle ore 10:00, nella
 sala 80 presso il palazzo del Rettorato
 dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza",
 P.le Aldo Moro, 5, si è riunita in seduta riservata
 la Commissione giudicatrice composta da:

- Dott. Andrea Putignani;
- Dott.ssa Marzia Siniscalchi;
- Ing. Gianluca Zori.

La Commissione esamina e valuta la documentazione
 tecnica presentata dal concorrente **5) PROGRESSO**
VENDING SRL.

Ai fini della valutazione e riguardo ai criteri
 indicati nel Disciplinare, la Commissione rileva
 quanto riportato sinteticamente nelle tabelle
 seguenti:

(Presidente)

Elementi di
 valutazione
 tecnica

Indicazioni e criteri
 motivazionali

a.	
Organizzazione,	
logistica di	
supporto e	
gestione delle	
attività	
operative	
	Discreto supporto logistico e
	organizzativo alle attività
	connesse con la concessione, con
	particolare rilievo per le
	strutture e i mezzi dedicati
	presso la sede operativa alle
	attività di: approvvigionamento e
	stoccaggio dei prodotti;
	trasporto, manutenzione e
	riparazione dei distributori;
	pulizia e sanificazione dei
	componenti interni delle
	macchine; gestione dati e
	controllo da remoto; assistenza
	agli utenti.
	Buone caratteristiche e
	specifiche del Sistema
	informatico di gestione dati, già

		in dotazione o da adattare o da	
		realizzare, con particolare	
		rilievo per le funzionalità di	
		base e per le finalità descritte	
		nel Capitolato.	
		Più che sufficienti	
		programmazione e modalità	
		operative per l'installazione dei	
		distributori, in relazione ai	
		termini e agli adempimenti	
		previsti dal Capitolato per il	
		parco macchine iniziale e per le	
		installazioni successive.	
		Più che discrete procedure e	
		modalità operative per la	
		realizzazione degli allacci	
		elettrici e idrici, con dettaglio	
		descrittivo dei criteri e delle	
		soluzioni tecniche proposte,	
		anche in applicazione delle norme	
		di sicurezza.	
		Più che discrete procedure e	
		modalità operative per la	
		manutenzione dei distributori,	
		l'assistenza tecnica e la	

		gestione di guasti, disfunzioni	
		ed emergenze, volte a mantenere	
		la costante efficienza e	
		funzionalità delle macchine.	
		Buone procedure e modalità	
		operative per la pulizia e la	
		sanificazione dei componenti	
		interni delle macchine, volte a	
		garantire la massima igiene e	
		limitare le possibilità di	
		contaminazione dei prodotti.	
		Più che discreto dettaglio delle	
		metodologie operative utilizzate	
		per garantire l'applicazione e la	
		rigorosa osservanza delle norme	
		igienico-sanitarie e del manuale	
		HACCP.	
		Più che discreta programmazione e	
		modalità operative per	
		l'approvvigionamento di alimenti	
		e bevande, volte a garantire il	
		costante rifornimento delle	
		macchine e la disponibilità	
		continuativa dei prodotti.	

		Più che discrete procedure,	
		modalità operative e mezzi atti a	
		garantire la conservazione delle	
		diverse tipologie di prodotti e,	
		in particolare, il mantenimento	
		della catena del freddo, nelle	
		fasi di stoccaggio, trasporto e	
		rifornimento, per gli alimenti	
		che devono essere conservati a	
		<u>basse temperature.</u>	
		Più che discrete organizzazione,	
		modalità di gestione e turnazione	
		del personale addetto al	
		rifornimento e alla manutenzione	
		della macchine, volte a garantire	
		la continuità del servizio e	
		massimizzare l'efficienza delle	
		<u>attività connesse.</u>	
		Discreti soluzioni e accorgimenti	
		tecnici da attuare nel corso	
		delle attività di installazione,	
		rifornimento e manutenzione,	
		finalizzati a minimizzare le	
		<u>interferenze con le attività</u>	

		istituzionali		
		dell'Amministrazione.		
	b. Progetto			
	di allestimento			
	dei Box di			
	distribuzione			
		Più che discreto grado di		
		conformità, nei colori, nello		
		stile e nella grafica,		
		all'identità visiva di Sapienza.		
		Più che discrete soluzioni		
		tecniche adottate per occultare		
		nella struttura dei Box,		
		mantenendoli tuttavia		
		accessibili, gli elementi		
		terminali degli impianti di		
		alimentazione elettrica e idrica:		
		prese, interruttori, rubinetti.		
		Buone soluzioni tecniche e		
		funzionali adottate a vantaggio		
		della fruibilità del punto di		
		distribuzione da parte degli		
		utenti. Previsto video.		
		Più che discrete soluzioni		
		tecniche ed estetiche adottate		

		per integrare i contenitori	
		portarifiuti nella struttura del	
		Box, garantendo nel contempo la	
		massima fruibilità per gli	
		utenti.	
		Discreta integrazione della	
		struttura nell'ambiente	
		universitario e razionalità	
		dell'allestimento proposto in	
		relazione agli spazi individuati.	
		Discreta ipotesi progettuale di	
		allestimento "esteso" agli spazi	
		circostanti, sviluppata per	
		almeno uno dei gruppi Box	
		previsti, con introduzione di	
		elementi complementari atti a	
		definire una eventuale <i>Break</i>	
		<i>area</i> .	
		Discrete soluzioni e accorgimenti	
		tecnici da attuare nel corso	
		degli interventi di allestimento	
		dei Box, finalizzati a	
		minimizzare le interferenze con	
		le attività istituzionali	
		dell'Amministrazione.	

	c.			
	Caratteristiche			
	dei			
	distributori			
		Più che discrete caratteristiche		
		costruttive, tecniche e		
		funzionali dei distributori		
		proposti, in relazione ai		
		requisiti minimi richiesti dal		
		Capitolato e ad eventuali		
		specifiche superiori.		
		Più che discrete macchine di		
		produzione più recente, rispetto		
		a quanto richiesto dal Capitolato		
		(2012).		
		Più che discreta disponibilità di		
		macchine idonee o adattabili ad		
		installazioni in ambienti esterni		
		ad alta frequentazione.		
		Più che discreta disponibilità di		
		macchine in grado di garantire un		
		uso immediato e intuitivo da		
		parte degli utenti (esempio:		
		interfaccia o singoli comandi		
		<i>touch</i>).		

		Buona disponibilità di macchine	
		che consentano di seguire	
		visivamente il processo o parte	
		del processo di preparazione ed	
		erogazione dei prodotti.	
		Ottima ipotesi progettuale per la	
		distribuzione di "prodotti	
		atipici", funzionali alle	
		attività proprie	
		dell'Amministrazione,	
		esemplificati nel Capitolato, con	
		descrizione delle procedure	
		attuative, degli interventi	
		tecnici per l'eventuale	
		adattamento delle macchine e	
		delle modalità per l'utilizzo	
		dedicato delle stesse.	
	d.		
	Caratteristiche		
	dei prodotti		
		Conforme disponibilità di tutti i	
		Prodotti base elencati in	
		Allegato B al Capitolato.	
		Buona disponibilità dei Prodotti	
		complementari e speciali elencati	

		in Allegato B al Capitolato o di	
		prodotti alternativi,	
		tipologicamente corrispondenti o	
		assimilabili e qualitativamente	
		pari o superiori.	
		Più che discrete proposte per	
		l'eventuale ampliamento della	
		scelta per gli utenti, con	
		introduzione di prodotti	
		integrativi o innovativi	
		(rispetto a Capitolato e Allegato	
		B) .	
		Più che discreta qualità degli	
		eventuali prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	
		relazione alle marche	
		maggiormente conosciute o	
		consolidate e/o alle	
		caratteristiche generali e alle	
		tipologie delineate nel	
		Capitolato e in Allegato B.	
		Più che discrete identificabilità	
		e tracciabilità degli eventuali	
		prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	

		relazione ai marchi di protezione	
		(quali, a titolo di esempio,	
		certificazioni di provenienza non	
		OGM, prodotti del commercio	
		equosolidale, marchi DOP, IGT,	
		etc.).	
		Buona possibilità di scelta di	
		prodotti, anche alternativi o	
		integrativi, per utenti con	
		particolari esigenze o	
		intolleranze alimentari (quali, a	
		titolo di esempio, alimenti	
		biologici, vegetariani, vegani,	
		per celiaci, per affetti da	
		favismo, etc.).	
	e. Strategie		
	e modalità		
	operative per		
	la tutela		
	ambientale		
		Discrete procedure e soluzioni	
		tecniche per il mantenimento dei	
		distributori in perfetta	
		efficienza energetica.	

		Più che discreto utilizzo di	
		macchine dotate di funzionalità	
		<i>Energy saving</i> (se consentito dal	
		tipo di prodotti erogati).	
		Più che buono utilizzo, per le	
		attività di trasporto, di mezzi	
		ecologici, alimentati a gpl o	
		metano o con energia elettrica.	
		Buon utilizzo, per l'erogazione	
		delle bevande, di bicchieri in	
		cartone e palette in legno, o	
		altri materiali a ridotto impatto	
		ambientale.	
	f. Proposte		
	migliorative		
		Buone proposte e soluzioni	
		(aggiuntive rispetto al	
		Capitolato) per limitare i	
		disservizi a danno dell'utenza,	
		quali: insufficiente	
		riifornimento di prodotti, mancate	
		erogazioni di prodotti, mancata	
		restituzione del resto, etc..	
		Più che sufficienti proposte e	
		accorgimenti (aggiuntivi	

		rispetto al Capitolato) per	
		ridurre al minimo i tempi di	
		risposta alle chiamate degli	
		utenti per assistenza e i tempi	
		di evasione dei rimborsi.	
		Discreti soluzioni e accorgimenti	
		tecnici che consentano un agevole	
		utilizzo dei distributori da	
		parte di utenti disabili.	
		Buona implementazione di modalità	
		di pagamento innovative	
		(aggiuntive rispetto al	
		Capitolato), quali, a titolo di	
		esempio: tecnologia NFC,	
		pagamento tramite smartphone e	
		applicazioni dedicate, etc..	
		Più che discrete ulteriori forme	
		di agevolazione (aggiuntive	
		rispetto allo sconto previsto da	
		Capitolato) per tutti i pagamenti	
		in forma elettronica.	
		Più che discrete proposte di	
		abbonamento per gli utenti, con	
		relativo sconto, per consumazioni	
		ripetute o abbinate.	

		Buone altre forme di agevolazione	
		o promozione proposta a beneficio	
		degli utenti.	
		Buon piano operativo per	
		eventuali installazioni	
		temporanee, da attuare in	
		occasione di eventi, organizzati	
		presso la Città Universitaria,	
		che possano comportare un forte	
		incremento dell'utenza, quali, a	
		titolo di esempio: convegni,	
		cerimonie, mostre, aperture	
		straordinarie delle sedi,	
		rassegne e manifestazioni	
		culturali, etc..	
	g. Strumenti		
	di controllo e		
	monitoraggio		
		Discreta implementazione di tutti	
		o della maggior parte degli	
		strumenti di controllo e	
		monitoraggio proposti nel Sistema	
		informatico di gestione dati,	
		previsto dal Capitolato, o in una	
		sua specifica sezione funzionale.	

		Più che discrete accessibilità in	
		remoto e relative modalità di	
		accesso dal parte del DEC agli	
		strumenti di controllo e	
		monitoraggio proposti.	
		Più che discreti strumenti per la	
		verifica degli incassi annuali e,	
		più in generale, dell'andamento	
		economico-finanziario della	
		concessione.	
		Più che discreti verifica e	
		monitoraggio dei tempi di	
		esecuzione e completamento degli	
		interventi per installazioni,	
		spostamenti, sostituzioni,	
		disinstallazioni.	
		Discreti verifica e monitoraggio	
		delle frequenze e dei tempi di	
		esecuzione e completamento degli	
		interventi di manutenzione sulle	
		macchine.	
		Discreti verifica e monitoraggio	
		dei tempi di sospensione del	
		servizio per guasto, manutenzione	
		o sostituzione dei distributori.	

		Discreti verifica e monitoraggio	
		dei tempi di risposta alle	
		chiamate degli utenti per	
		assistenza o rimborso e dei tempi	
		di completamento dei rimborsi.	
		Più che discreta predisposizione	
		di report statistici connessi con	
		le funzionalità di verifica e	
		monitoraggio sopra indicate.	
		Più che discreti piano e modalità	
		attuative per eventuali controlli	
		microbiologici su prodotti e	
		distributori, da eseguire	
		periodicamente a cura e spese del	
		Concessionario, e/o altri	
		strumenti funzionali alla	
		verifica delle condizioni	
		igieniche dei prodotti e dei	
		distributori.	
		Buona identificazione di	
		specifici indicatori di qualità	
		del servizio e loro modalità	
		applicativa per la verifica degli	
		standard qualitativi.	

		Buona sefinizione ed elaborazione	
		di test o questionari, da	
		somministrare periodicamente	
		agli utenti, per verificarne il	
		grado di soddisfazione, con	
		relativa produzione di report	
		statistici.	
		Discrete proposte per la gestione	
		di reclami e segnalazioni (quali	
		<i>bacheca virtuale</i> o indirizzo mail	
		dedicato o analoghe procedure)	
		che consentano agli utenti di	
		evidenziare disservizi e/o	
		avanzare suggerimenti.	
	h. Conformità		
	e chiarezza		
	espositiva		
	dell'offerta		
		Più che sufficiente conformità	
		dei documenti presentati in	
		offerta alle caratteristiche di	
		formato e strutturazione	
		richieste dal Disciplinare. Si	
		rileva che la struttura del	
		capitolo A della relazione	

		tecnica non è facilmente	
		collegabile alla struttura	
		rispettivamente prevista nel	
		<u>disciplinare di gara.</u>	
		Più che sufficiente dettaglio	
		descrittivo, razionalità e	
		chiarezza espositiva della	
		Relazione, in stretto riferimento	
		ai capitoli tematici richiesti e	
		agli elementi di valutazione	
		tecnica indicati nel	
		Disciplinare. Si rileva che la	
		struttura del capitolo A della	
		relazione tecnica non è	
		facilmente collegabile alla	
		struttura rispettivamente	
		prevista nel disciplinare di	
		<u>gara.</u>	
		Discreta coerenza degli allegati	
		con la Relazione e con le	
		finalità illustrative ed	
		esplicative dei capitoli	
		tematici, anche in riferimento	
		<u>agli elementi di valutazione</u>	

		tecnica indicati nel	
		Disciplinare.	
	(dott.ssa Siniscalchi)		
	Elementi di valutazione tecnica	Indicazioni e criteri motivazionali	
	a.		
	Organizzazione,		
	logistica di		
	supporto e		
	gestione delle		
	attività		
	operative		
		Più che buono il riscontro	
		dell'elemento di supporto	
		logistico e organizzativo alle	
		attività connesse con la	
		concessione, con particolare	
		rilievo per le strutture e i	
		mezzi dedicati presso la sede	
		operativa alle attività di:	
		approvvigionamento e stoccaggio	
		dei prodotti; trasporto,	
		manutenzione e riparazione dei	
		distributori; pulizia e	

		sanificazione dei componenti	
		interni delle macchine; gestione	
		dati e controllo da remoto;	
		assistenza agli utenti.	
		☐ Buona descrizione delle	
		caratteristiche e specifiche del	
		Sistema informatico di gestione	
		dati, già in dotazione o da	
		adattare o da realizzare, con	
		particolare rilievo per le	
		funzionalità di base e per le	
		finalità descritte nel	
		Capitolato.	
		☐ Buona programmazione e	
		modalità operative per	
		l'installazione dei	
		distributori, in relazione ai	
		termini e agli adempimenti	
		previsti dal Capitolato per il	
		parco macchine iniziale e per le	
		installazioni successive.	
		☐ Buone procedure e modalità	
		operative per la realizzazione	
		degli allacci elettrici e idrici,	
		con dettaglio descrittivo dei	

		criteri e delle soluzioni	
		tecniche proposte, anche in	
		applicazione delle norme di	
		sicurezza.	
		□ Più che discrete procedure e	
		modalità operative per la	
		manutenzione dei distributori,	
		l'assistenza tecnica e la	
		gestione di guasti, disfunzioni	
		ed emergenze, volte a mantenere	
		la costante efficienza e	
		funzionalità delle macchine.	
		□ Più che buone le procedure e	
		modalità operative per la pulizia	
		e la sanificazione dei componenti	
		interni delle macchine, volte a	
		garantire la massima igiene e	
		limitare le possibilità di	
		contaminazione dei prodotti.	
		□ Buono il dettaglio delle	
		metodologie operative utilizzate	
		per garantire l'applicazione e la	
		rigorosa osservanza delle norme	
		igienico-sanitarie e del manuale	
		HACCP.	

		☐ Più che discreta la	
		programmazione e le modalità	
		operative per	
		l'approvvigionamento di alimenti	
		e bevande, volte a garantire il	
		costante rifornimento delle	
		macchine e la disponibilità	
		continuativa dei prodotti.	
		☐ Buone le procedure, modalità	
		operative e mezzi atti a	
		garantire la conservazione delle	
		diverse tipologie di prodotti e,	
		in particolare, il mantenimento	
		della catena del freddo, nelle	
		fasi di stoccaggio, trasporto e	
		rifornimento, per gli alimenti	
		che devono essere conservati a	
		basse temperature.	
		☐ Buono il riscontro rispetto	
		all'organizzazione, modalità di	
		gestione e turnazione del	
		personale addetto al rifornimento	
		e alla manutenzione della	
		macchine, volte a garantire la	
		continuità del servizio e	

		massimizzare l'efficienza delle	
		attività connesse.	
		☐ Più che discrete le soluzioni	
		e gli accorgimenti tecnici da	
		attuare nel corso delle attività	
		di installazione, rifornimento e	
		manutenzione, finalizzati a	
		minimizzare le interferenze con	
		le attività istituzionali	
		dell'Amministrazione.	
	b. Progetto		
	di allestimento		
	dei Box di		
	distribuzione		
		☐ Discreto grado di conformità,	
		nei colori, nello stile e nella	
		grafica, all'identità visiva di	
		Sapienza.	
		☐ Buone le soluzioni tecniche	
		adottate per occultare nella	
		struttura dei Box, mantenendoli	
		tuttavia accessibili, gli	
		elementi terminali degli impianti	
		di alimentazione elettrica e	
		idrica: prese, interruttori,	

		rubinetti.	
		□ Più che discrete le soluzioni	
		tecniche e funzionali adottate a	
		vantaggio della fruibilità del	
		punto di distribuzione da parte	
		degli utenti.	
		□ Discrete le soluzioni tecniche	
		ed estetiche adottate per	
		integrare i contenitori	
		portarifiuti nella struttura del	
		Box, garantendo nel contempo la	
		massima fruibilità per gli	
		utenti.	
		□ Più che discreta	
		l'integrazione della struttura	
		nell'ambiente universitario e la	
		razionalità dell'allestimento	
		proposto in relazione agli spazi	
		individuati.	
		□ Buona l'ipotesi progettuale di	
		allestimento "esteso" agli spazi	
		circostanti, sviluppata per	
		almeno uno dei gruppi Box	
		previsti, con introduzione di	

		elementi complementari atti a	
		definire una eventuale <i>Break</i>	
		<i>area</i> .	
		☐ Più che discrete soluzioni e	
		accorgimenti tecnici da attuare	
		nel corso degli interventi di	
		allestimento dei Box, finalizzati	
		a minimizzare le interferenze con	
		le attività istituzionali	
		dell'Amministrazione.	
	c.		
	Caratteristiche		
	dei		
	distributori		
		☐ Buono il riscontro rispetto	
		alle caratteristiche	
		costruttive, tecniche e	
		funzionali dei distributori	
		proposti, in relazione ai	
		requisiti minimi richiesti dal	
		Capitolato e ad eventuali	
		specifiche superiori.	
		☐ Buone le macchine offerte di	
		produzione più recente, rispetto	
		a quanto richiesto dal Capitolato	

		(2012), tutte del 2016-2017.		
		☐ Buona la disponibilità di macchine idonee o adattabili ad installazioni in ambienti esterni ad alta frequentazione.		
		☐ Più che discreta la eventuale disponibilità di macchine in grado di garantire un uso immediato e intuitivo da parte degli utenti (esempio: interfaccia o singoli comandi <i>touch</i>).		
		☐ Buona la eventuale disponibilità di macchine che consentano di seguire visivamente il processo o parte del processo di preparazione ed erogazione dei prodotti.		
		☐ Ottima l'ipotesi progettuale per la distribuzione di " <i>prodotti atipici</i> ", funzionali alle attività proprie dell'Amministrazione, esemplificati nel Capitolato, con descrizione delle procedure		

		attuative, degli interventi	
		tecnici per l'eventuale	
		adattamento delle macchine e	
		delle modalità per l'utilizzo	
		dedicato delle stesse (library ed	
		evo shop).	
	d.		
	Caratteristiche		
	dei prodotti		
		☐ Buona disponibilità di tutti i	
		Prodotti base elencati in	
		Allegato B al Capitolato.	
		☐ Buono quanto offerto con	
		riguardo alla disponibilità della	
		maggior parte dei Prodotti	
		complementari e speciali elencati	
		in Allegato B al Capitolato o di	
		prodotti alternativi,	
		tipologicamente corrispondenti o	
		assimilabili e qualitativamente	
		pari o superiori.	
		☐ Più che discrete le proposte	
		per l'eventuale ampliamento della	
		scelta per gli utenti, con	
		introduzione di prodotti	

		integrativi o innovativi		
		(rispetto a Capitolato e Allegato		
		B) come i prodotti freschi di		
		vario tipo o i surgelati ed il		
		sushi.		
		☐ Più che discrete qualità degli		
		eventuali prodotti alternativi o		
		integrativi proposti, in		
		relazione alle marche		
		maggiormente conosciute o		
		consolidate e/o alle		
		caratteristiche generali e alle		
		tipologie delineate nel		
		Capitolato e in Allegato B.		
		☐ Buona identificabilità e		
		tracciabilità degli eventuali		
		prodotti alternativi o		
		integrativi proposti, in		
		relazione ai marchi di protezione		
		(quali, a titolo di esempio,		
		certificazioni di provenienza non		
		OGM, prodotti del commercio		
		equosolidale, marchi DOP, IGT,		
		etc.).		

		☐ Buona la possibilità di ampia
		scelta di prodotti, anche
		alternativi o integrativi, per
		utenti con particolari esigenze o
		intolleranze alimentari (quali, a
		titolo di esempio, alimenti
		biologici, vegetariani, vegani,
		per celiaci, per affetti da
		favismo, etc.).
	e. Strategie	
	e modalità	
	operative per	
	la tutela	
	ambientale	
		☐ Buone procedure e soluzioni
		tecniche per il mantenimento dei
		distributori in perfetta
		efficienza energetica.
		☐ Più che discreto l'utilizzo di
		macchine dotate di funzionalità
		<i>Energy saving</i> (se consentito dal
		tipo di prodotti erogati).
		☐ Buono l'utilizzo, almeno
		parziale, per le attività di
		trasporto, di mezzi ecologici,

		alimentati a gpl o metano o con	
		energia elettrica.	
		☐ Discreto l'utilizzo, per	
		l'erogazione delle bevande, di	
		bicchieri in cartone e palette in	
		legno, o altri materiali a	
		ridotto impatto ambientale.	
		Sono valutate, sulla base di	
		quanto esposto nella Relazione e	
		nei relativi allegati, le	
	f. Proposte	proposte volte a migliorare il	
	migliorative	servizio e incrementare i	
		benefici per gli utenti, con	
		particolare riferimento ai	
		seguenti aspetti.	
		☐ Più che discrete le proposte e	
		soluzioni (aggiuntive rispetto al	
		Capitolato) per limitare i	
		disservizi a danno dell'utenza,	
		quali: insufficiente	
		rifornimento di prodotti, mancate	
		erogazioni di prodotti, mancata	
		restituzione del resto, etc..	
		☐ Buone proposte e accorgimenti	
		(aggiuntivi rispetto al	

		Capitolato) per ridurre al minimo	
		i tempi di risposta alle chiamate	
		degli utenti per assistenza e i	
		tempi di evasione dei rimborsi.	
		☐ Buone soluzioni e accorgimenti	
		tecnici che consentano un agevole	
		utilizzo dei distributori da	
		parte di utenti disabili.	
		☐ Buona implementazione di	
		modalità di pagamento innovative	
		(aggiuntive rispetto al	
		Capitolato), quali, a titolo di	
		esempio: tecnologia NFC,	
		pagamento tramite smartphone e	
		applicazioni dedicate, etc..	
		☐ Più che buone le ulteriori	
		forme di agevolazione (aggiuntive	
		rispetto allo sconto previsto da	
		Capitolato) per tutti i pagamenti	
		in forma elettronica.	
		☐ Più che discrete le eventuali	
		proposte di abbonamento per gli	
		utenti, con relativo sconto, per	
		consumazioni ripetute o abbinate.	
		☐ Buona ogni altra forma di	

		agevolazione o promozione	
		proposta a beneficio degli	
		utenti.	
		☐ Più che discreto il piano	
		operativo per eventuali	
		installazioni temporanee, da	
		attuare in occasione di eventi,	
		organizzati presso la Città	
		Universitaria, che possano	
		comportare un forte incremento	
		dell'utenza, quali, a titolo di	
		esempio: convegni, cerimonie,	
		mostre, aperture straordinarie	
		delle sedi, rassegne e	
		manifestazioni culturali, etc..	
	g. Strumenti		
	di controllo e		
	monitoraggio		
		☐ Più che discreta	
		implementazione di tutti o della	
		maggior parte degli strumenti di	
		controllo e monitoraggio proposti	
		nel Sistema informatico di	
		gestione dati, previsto dal	
		Capitolato, o in una sua	

		specifica sezione funzionale.		
		☐ Buona accessibilità in remoto		
		e relative modalità di accesso		
		dal parte del DEC agli strumenti		
		di controllo e monitoraggio		
		proposti.		
		☐ Discreti gli strumenti per la		
		verifica degli incassi annuali e,		
		più in generale, dell'andamento		
		economico-finanziario della		
		concessione.		
		☐ Più che discreta verifica e		
		monitoraggio dei tempi di		
		esecuzione e completamento degli		
		interventi per installazioni,		
		spostamenti, sostituzioni,		
		disinstallazioni.		
		☐ Discreta verifica e		
		monitoraggio delle frequenze e		
		dei tempi di esecuzione e		
		completamento degli interventi di		
		manutenzione sulle macchine.		
		☐ Discreta verifica e		
		monitoraggio dei tempi di		

		sospensione del servizio per	
		guasto, manutenzione o	
		sostituzione dei distributori.	
		☐ Più che discreta verifica e	
		monitoraggio dei tempi di	
		risposta alle chiamate degli	
		utenti per assistenza o rimborso	
		e dei tempi di completamento dei	
		rimborsi.	
		☐ Più che discreta eventuale	
		predisposizione di report	
		statistici connessi con le	
		funzionalità di verifica e	
		monitoraggio sopra indicate.	
		☐ Più che discreto il piano e le	
		modalità attuative per eventuali	
		controlli microbiologici su	
		prodotti e distributori, da	
		eseguire periodicamente a cura e	
		spese del Concessionario, e/o	
		altri strumenti funzionali alla	
		verifica delle condizioni	
		igieniche dei prodotti e dei	
		distributori.	
		☐ Più che discreta	

		identificazione di specifici	
		indicatori di qualità del	
		servizio e loro modalità	
		applicativa per la verifica degli	
		standard qualitativi.	
		☐ Più che discreta la	
		definizione ed elaborazione di	
		test o questionari, da	
		somministrare periodicamente	
		agli utenti, per verificarne il	
		grado di soddisfazione, con	
		relativa produzione di report	
		statistici.	
		☐ Discreta l'elaborazione di	
		eventuali proposte per la	
		gestione di reclami e	
		segnalazioni (quali <i>bacheca</i>	
		<i>virtuale</i> o indirizzo mail	
		dedicato o analoghe procedure)	
		che consentano agli utenti di	
		evidenziare disservizi e/o	
		avanzare suggerimenti.	
	h. Conformità		
	e chiarezza		
	espositiva		

dell'offerta

☐ Più che sufficiente conformità dei documenti presentati in offerta alle caratteristiche di formato e strutturazione richieste dal Disciplinare.

☐ Discreto il dettaglio descrittivo, la razionalità e la chiarezza espositiva della Relazione, in stretto riferimento ai capitoli tematici richiesti e agli elementi di valutazione tecnica indicati nel Disciplinare.

☐ Più che discreta la coerenza degli allegati con la Relazione e con le finalità illustrative ed esplicative dei capitoli tematici, anche in riferimento agli elementi di valutazione tecnica indicati nel Disciplinare.

(ing. Zori)

Elementi di
valutazione

Indicazioni e criteri
motivazionali

tecnica	
a.	
Organizzazione,	
logistica di	
supporto e	
gestione delle	
attività	
operative	
	Discreto il riscontro
	dell'elemento di supporto
	logistico e organizzativo alle
	attività connesse con la
	concessione, con particolare
	rilievo per le strutture e i
	mezzi dedicati presso la sede
	operativa alle attività di:
	approvvigionamento e stoccaggio
	dei prodotti; trasporto,
	manutenzione e riparazione dei
	distributori; pulizia e
	sanificazione dei componenti
	interni delle macchine; gestione
	dati e controllo da remoto;
	assistenza agli utenti.

		☐ Buona descrizione delle	
		caratteristiche e specifiche del	
		Sistema informatico di gestione	
		dati, già in dotazione o da	
		adattare o da realizzare, con	
		particolare rilievo per le	
		funzionalità di base e per le	
		finalità descritte nel	
		Capitolato.	
		☐ Buona programmazione e	
		modalità operative per	
		l'installazione dei	
		distributori, in relazione ai	
		termini e agli adempimenti	
		previsti dal Capitolato per il	
		parco macchine iniziale e per le	
		installazioni successive.	
		☐ Buone procedure e modalità	
		operative per la realizzazione	
		degli allacci elettrici e idrici,	
		con dettaglio descrittivo dei	
		criteri e delle soluzioni	
		tecniche proposte, anche in	
		applicazione delle norme di	
		sicurezza.	

		☐ Molto buone le procedure e modalità operative per la manutenzione dei distributori, l'assistenza tecnica e la gestione di guasti, disfunzioni ed emergenze, volte a mantenere la costante efficienza e funzionalità delle macchine.	
		☐ Più che discrete le procedure e modalità operative per la pulizia e la sanificazione dei componenti interni delle macchine, volte a garantire la massima igiene e limitare le possibilità di contaminazione dei prodotti.	
		☐ Buono il dettaglio delle metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienico-sanitarie e del manuale HACCP.	
		☐ Discreta la programmazione e le modalità operative per l'approvvigionamento di alimenti	

		e bevande, volte a garantire il	
		costante rifornimento delle	
		macchine e la disponibilità	
		continuativa dei prodotti.	
		☐ Discrete le procedure,	
		modalità operative e mezzi atti a	
		garantire la conservazione delle	
		diverse tipologie di prodotti e,	
		in particolare, il mantenimento	
		della catena del freddo, nelle	
		fasi di stoccaggio, trasporto e	
		rifornimento, per gli alimenti	
		che devono essere conservati a	
		basse temperature.	
		☐ Discreto il riscontro rispetto	
		all'organizzazione, modalità di	
		gestione e turnazione del	
		personale addetto al rifornimento	
		e alla manutenzione della	
		macchine, volte a garantire la	
		continuità del servizio e	
		massimizzare l'efficienza delle	
		attività connesse.	
		☐ Più che sufficiente le	
		soluzioni e gli accorgimenti	

		tecnicici da attuare nel corso	
		delle attività di installazione,	
		rifornimento e manutenzione,	
		finalizzati a minimizzare le	
		interferenze con le attività	
		istituzionali	
		dell'Amministrazione.	
	b. Progetto		
	di allestimento		
	dei Box di		
	distribuzione		
		☐ Più che buono il grado di	
		conformità, nei colori, nello	
		stile e nella grafica,	
		all'identità visiva di Sapienza.	
		☐ Più che buone le soluzioni	
		tecniche adottate per occultare	
		nella struttura dei Box,	
		mantenendoli tuttavia	
		accessibili, gli elementi	
		terminali degli impianti di	
		alimentazione elettrica e idrica:	
		prese, interruttori, rubinetti.	
		☐ Più che buone le soluzioni	
		tecniche e funzionali adottate a	

		nel corso degli interventi di	
		allestimento dei Box, finalizzati	
		a minimizzare le interferenze con	
		le attività istituzionali	
		dell'Amministrazione.	
	c.		
	Caratteristiche		
	dei		
	distributori		
		☐ Buono il riscontro rispetto	
		alle caratteristiche	
		costruttive, tecniche e	
		funzionali dei distributori	
		proposti, in relazione ai	
		requisiti minimi richiesti dal	
		Capitolato e ad eventuali	
		specifiche superiori.	
		☐ Buone le macchine offerte di	
		produzione più recente, rispetto	
		a quanto richiesto dal Capitolato	
		(2012), tutte del 2016-2017.	
		☐ Buona la disponibilità di	
		macchine idonee o adattabili ad	
		installazioni in ambienti esterni	
		ad alta frequentazione.	

		□ Più che discreta la eventuale	
		disponibilità di macchine in	
		grado di garantire un uso	
		immediato e intuitivo da parte	
		degli utenti (esempio:	
		interfaccia o singoli comandi	
		<i>touch</i>).	
		□ Buona la eventuale	
		disponibilità di macchine che	
		consentano di seguire visivamente	
		il processo o parte del processo	
		di preparazione ed erogazione dei	
		prodotti.	
		□ Buona l'ipotesi progettuale	
		per la distribuzione di "prodotti	
		atipici", funzionali alle	
		attività proprie	
		dell'Amministrazione,	
		esemplificati nel Capitolato, con	
		descrizione delle procedure	
		attuative, degli interventi	
		tecnici per l'eventuale	
		adattamento delle macchine e	
		delle modalità per l'utilizzo	
		dedicato delle stesse.	

	d.			
	Caratteristiche			
	dei prodotti			
		☐ Più che buona disponibilità di		
		tutti i Prodotti base elencati in		
		Allegato B al Capitolato.		
		☐ Molto buono quanto offerto con		
		riguardo alla disponibilità della		
		maggior parte dei Prodotti		
		complementari e speciali elencati		
		in Allegato B al Capitolato o di		
		prodotti alternativi,		
		tipologicamente corrispondenti o		
		assimilabili e qualitativamente		
		pari o superiori.		
		☐ Discrete le proposte per		
		l'eventuale ampliamento della		
		scelta per gli utenti, con		
		introduzione di prodotti		
		integrativi o innovativi		
		(rispetto a Capitolato e Allegato		
		B) come i prodotti freschi di		
		vario tipo o i surgelati ed il		
		sushi.		

		☐ Più che discrete qualità degli	
		eventuali prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	
		relazione alle marche	
		maggiormente conosciute o	
		consolidate e/o alle	
		caratteristiche generali e alle	
		tipologie delineate nel	
		Capitolato e in Allegato B.	
		☐ Buona identificabilità e	
		tracciabilità degli eventuali	
		prodotti alternativi o	
		integrativi proposti, in	
		relazione ai marchi di protezione	
		(quali, a titolo di esempio,	
		certificazioni di provenienza non	
		OGM, prodotti del commercio	
		equosolidale, marchi DOP, IGT,	
		etc.).	
		☐ Molto buona la possibilità di	
		ampia scelta di prodotti, anche	
		alternativi o integrativi, per	
		utenti con particolari esigenze o	
		intolleranze alimentari (quali, a	
		titolo di esempio, alimenti	

		biologici, vegetariani, vegani,		
		per celiaci, per affetti da		
		favismo, etc.).		

e. Strategie	
e modalità	
operative per	
la tutela	
ambientale	

☐ Più che discrete le procedure e le soluzioni tecniche per il mantenimento dei distributori in perfetta efficienza energetica.		
--	--	--

☐ Più che discreto l'utilizzo di macchine dotate di funzionalità <i>Energy saving</i> (se consentito dal tipo di prodotti erogati).		
--	--	--

☐ Buono l'utilizzo, almeno parziale, per le attività di trasporto, di mezzi ecologici, alimentati a gpl o metano o con energia elettrica.		
--	--	--

☐ Molto buono l'utilizzo, per l'erogazione delle bevande, di bicchieri in cartone e palette in legno, o altri materiali a		
--	--	--

		ridotto impatto ambientale.		
		Sono valutate, sulla base di		
		quanto esposto nella Relazione e		
		nei relativi allegati, le		
	f. Proposte	proposte volte a migliorare il		
	migliorative	servizio e incrementare i		
		benefici per gli utenti, con		
		particolare riferimento ai		
		seguenti aspetti.		
		☐ Più che discrete le proposte e		
		soluzioni (aggiuntive rispetto al		
		Capitolato) per limitare i		
		disservizi a danno dell'utenza,		
		quali: insufficiente		
		rifornimento di prodotti, mancate		
		erogazioni di prodotti, mancata		
		restituzione del resto, etc..		
		☐ Discrete proposte e		
		accorgimenti (aggiuntivi		
		rispetto al Capitolato) per		
		ridurre al minimo i tempi di		
		risposta alle chiamate degli		
		utenti per assistenza e i tempi		
		di evasione dei rimborsi.		
		☐ Molto buone soluzioni e		

		accorgimenti tecnici che	
		consentano un agevole utilizzo	
		dei distributori da parte di	
		utenti disabili.	
		☐ Molto buona implementazione di	
		modalità di pagamento innovative	
		(aggiuntive rispetto al	
		Capitolato), quali, a titolo di	
		esempio: tecnologia NFC,	
		pagamento tramite smartphone e	
		applicazioni dedicate, etc..	
		☐ Sufficienti le ulteriori forme	
		di agevolazione (aggiuntive	
		rispetto allo sconto previsto da	
		Capitolato) per tutti i pagamenti	
		in forma elettronica.	
		☐ Molto buone le eventuali	
		proposte di abbonamento per gli	
		utenti, con relativo sconto, per	
		consumazioni ripetute o abbinate.	
		☐ Buona ogni altra forma di	
		agevolazione o promozione	
		proposta a beneficio degli	
		utenti, tra cui la modalità	
		"Ristorante automatizzato"	

		☐ Più che discreto il piano	
		operativo per eventuali	
		installazioni temporanee, da	
		attuare in occasione di eventi,	
		organizzati presso la Città	
		Universitaria, che possano	
		comportare un forte incremento	
		dell'utenza, quali, a titolo di	
		esempio: convegni, cerimonie,	
		mostre, aperture straordinarie	
		delle sedi, rassegne e	
		manifestazioni culturali, etc..	
	g. Strumenti		
	di controllo e		
	monitoraggio		
		☐ Più che discreta	
		implementazione di tutti o della	
		maggior parte degli strumenti di	
		controllo e monitoraggio proposti	
		nel Sistema informatico di	
		gestione dati, previsto dal	
		Capitolato, o in una sua	
		specifico sezione funzionale.	
		☐ Buona accessibilità in remoto	
		e relative modalità di accesso	

		dal parte del DEC agli strumenti		
		di controllo e monitoraggio		
		proposti.		
		☐ molto buoni gli strumenti per		
		la verifica degli incassi annuali		
		e, più in generale,		
		dell'andamento economico-		
		finanziario della concessione.		
		☐ Più che discreta verifica e		
		monitoraggio dei tempi di		
		esecuzione e completamento degli		
		interventi per installazioni,		
		spostamenti, sostituzioni,		
		disinstallazioni.		
		☐ Molto buona verifica e		
		monitoraggio delle frequenze e		
		dei tempi di esecuzione e		
		completamento degli interventi di		
		manutenzione sulle macchine.		
		☐ Discreta verifica e		
		monitoraggio dei tempi di		
		sospensione del servizio per		
		guasto, manutenzione o		
		sostituzione dei distributori.		
		☐ Più che buona verifica e		

		monitoraggio dei tempi di	
		risposta alle chiamate degli	
		utenti per assistenza o rimborso	
		e dei tempi di completamento dei	
		rimborsi.	
		☐ Più che discreta eventuale	
		predisposizione di report	
		statistici connessi con le	
		funzionalità di verifica e	
		monitoraggio sopra indicate.	
		☐ Più che buona il piano e le	
		modalità attuative per eventuali	
		controlli microbiologici su	
		prodotti e distributori, da	
		eseguire periodicamente a cura e	
		spese del Concessionario, e/o	
		altri strumenti funzionali alla	
		verifica delle condizioni	
		igieniche dei prodotti e dei	
		distributori.	
		☐ Più che buona identificazione	
		di specifici indicatori di	
		qualità del servizio e loro	
		modalità applicativa per la	
		verifica degli standard	

		qualitativi.		
		☐ Più che buona la definizione		
		ed elaborazione di test o		
		questionari, da somministrare		
		periodicamente agli utenti, per		
		verificarne il grado di		
		soddisfazione, con relativa		
		produzione di report statistici.		
		☐ Buona l'elaborazione di		
		eventuali proposte per la		
		gestione di reclami e		
		segnalazioni (quali <i>bacheca</i>		
		<i>virtuale</i> o indirizzo mail		
		dedicato o analoghe procedure)		
		che consentano agli utenti di		
		evidenziare disservizi e/o		
		avanzare suggerimenti.		
	h. Conformità			
	e chiarezza			
	espositiva			
	dell'offerta			
		☐ Buona conformità dei documenti		
		presentati in offerta alle		
		caratteristiche di formato e		
		strutturazione richieste dal		

Disciplinare.

☐ Più che buono il dettaglio descrittivo, la razionalità e la chiarezza espositiva della Relazione, in stretto riferimento ai capitoli tematici richiesti e agli elementi di valutazione tecnica indicati nel Disciplinare.

☐ Buona la coerenza degli allegati con la Relazione e con le finalità illustrative ed esplicative dei capitoli tematici, anche in riferimento agli elementi di valutazione tecnica indicati nel Disciplinare.

Tutto ciò premesso, i membri della Commissione esprimono singolarmente i propri giudizi per quanto riguarda i sub-elementi qualitativi, come riportato in tabella seguente.

Sub- elementi	Putignani	Siniscalchi	Zori	Media
a)	0,70	0,80	0,70	0,73
b)	0,65	0,60	0,90	0,72

c)	0,75	0,80	0,90	0,82
d)	0,70	0,80	0,90	0,80
e)	0,75	0,60	0,70	0,68
f)	0,70	0,80	0,80	0,77
g)	0,70	0,60	0,90	0,73
h)	0,55	0,60	0,90	0,68

Per quanto riguarda la valutazione degli elementi quantitativi la Commissione rileva che i valori offerti sono i seguenti:

Sub- elemento	Valore offerto	Unità di misura
i.	1	gg.
j.	1	gg.
k.	1	hh.

Alle ore 12:00, la Commissione sospende i lavori e si aggiorna per continuare l'esame delle Offerte Tecniche.

Il presente verbale, composto da n. 56 pagine, è approvato e sottoscritto dalla Commissione seduta stante.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

Dott. Andrea Putignani

I MEMBRI

Dott.ssa Marzia Siniscalchi

Ing. Gianluca Zori

COMMISSIONE PREPOSTA ALLA PROCEDURA APERTA PER LA
 CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA
 DI BEVANDE, CALDE E FREDDI, E PRODOTTI ALIMENTARI
 PRECONFEZIONARI PRESSO LE SEDI DELL'AMMINISTRAZIONE
 (CITTÀ UNIVERSITARIA E SEDI ESTERNE)

VERBALE N. 06 IN SEDUTA RISERVATA

Il giorno 17/05/2018 in Roma alle ore 10:00, nella
 sala 80 presso il palazzo del Rettorato
 dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza",
 P.le Aldo Moro, 5, si è riunita in seduta riservata
 la Commissione giudicatrice composta da:

- Dott. Andrea Putignani;
- Dott.ssa Marzia Siniscalchi;
- Ing. Gianluca Zori.

Il Presidente avvia il calcolo dei punteggi relativi
 agli elementi qualitativi per il **concorrente 1 GRUPPO**
ARGENTA e la Commissione riporta il risultato in forma
 tabellare come segue:

		Media	W	V = Media riparametrata	Pel
qualitativi	a)	0,68	15	0,87	13,05
	b)	0,70	6	0,91	5,46
	c)	0,73	4	0,83	3,32
	d)	0,83	3	0,94	2,82
	e)	0,78	4	0,98	3,92

	f)	0,75	5	0,97	4,85
	g)	0,68	6	0,87	5,22
	h)	0,63	2	0,86	1,72
					40,36

Il Presidente avvia il calcolo del punteggio relativo all'elemento quantitativo per il medesimo concorrente e la Commissione riporta il risultato in forma tabellare come segue:

		offerta	W	V	Pel
quantitativi	i.	1	5	1	5
	j.	1	5	1	5
	k.	1	5	1	5
					15

Pertanto il punteggio provvisorio attribuito al suddetto concorrente, per l'offerta tecnica (OT), risulta: **55,36**.

Poiché il punteggio provvisorio attribuito risulta superiore a 35, la Commissione ammette il concorrente alla valutazione dell'offerta economica (OE).

Il Presidente avvia il calcolo dei punteggi relativi agli elementi qualitativi per il **concorrente 2 SUPERMATIC SPA** e la Commissione riporta il risultato in forma tabellare come segue:

		Media	W	V = Media	Pel
				riparametrata	

	a)	0,37	15	0,47	7,05
	b)	0,20	6	0,26	1,56
qualitativi	c)	0,50	4	0,57	2,28
	d)	0,42	3	0,48	1,44
	e)	0,37	4	0,46	1,84
	f)	0,30	5	0,39	1,95
	g)	0,30	6	0,38	2,28
	h)	0,25	2	0,34	0,68
					19,08

Il Presidente avvia il calcolo del punteggio relativo all'elemento quantitativo per il medesimo concorrente e la Commissione riporta il risultato in forma tabellare come segue:

		offerta	W	V	Pel
quantitativi	i.	30	5	0	0
	j.	7	5	0,57	2,85
	k.	5	5	0,20	1,00
					3,85

Pertanto il punteggio provvisorio attribuito al suddetto concorrente, per l'offerta tecnica (OT), risulta: **22,93**.

Poiché il punteggio provvisorio attribuito risulta inferiore a 35, la Commissione non ammette il concorrente alla valutazione dell'offerta economica (OE).

Il Presidente avvia il calcolo dei punteggi relativi agli elementi qualitativi per il **concorrente 3 IVS** e la Commissione riporta il risultato in forma tabellare come segue:

		Media	W	V = Media riparametrata	Pel
qualitativi	a)	0,78	15	1,00	15,00
	b)	0,67	6	0,87	5,22
	c)	0,88	4	1,00	4,00
	d)	0,87	3	0,99	2,97
	e)	0,80	4	1,00	4,00
	f)	0,77	5	1,00	5,00
	g)	0,78	6	1,00	6,00
	h)	0,73	2	1,00	2,00
					44,19

Il Presidente avvia il calcolo del punteggio relativo all'elemento quantitativo per il medesimo concorrente e la Commissione riporta il risultato in forma tabellare come segue:

		offerta	W	V	Pel
quantitativi	i.	1	5	1	5
	j.	1	5	1	5
	k.	1	5	1	5
					15

Pertanto il punteggio provvisorio attribuito al

suddetto concorrente, per l'offerta tecnica (OT),
risulta: **59,19**.

Poiché il punteggio provvisorio attribuito risulta superiore a 35, la Commissione ammette il concorrente alla valutazione dell'offerta economica (OE).

Il Presidente avvia il calcolo dei punteggi relativi agli elementi qualitativi per il **concorrente 4 ORASESTA** e la Commissione riporta il risultato in forma tabellare come segue:

		Media	W	V = Media riparametrata	Pel
qualitativi	a)	0,73	15	0,94	14,10
	b)	0,77	6	1,00	6,00
	c)	0,82	4	0,93	3,72
	d)	0,88	3	1,00	3,00
	e)	0,73	4	0,91	3,64
	f)	0,68	5	0,88	4,40
	g)	0,72	6	0,92	5,52
	h)	0,68	2	0,93	1,86
					42,24

Il Presidente avvia il calcolo del punteggio relativo all'elemento quantitativo per il medesimo concorrente e la Commissione riporta il risultato in forma tabellare come segue:

		offerta	W	V	Pel
--	--	---------	---	---	-----

quantitativi	i.	20	5	0,34	1,70
	j.	1	5	1	5
	k.	1	5	1	5
					11,70

Pertanto il punteggio provvisorio attribuito al suddetto concorrente, per l'offerta tecnica (OT), risulta: **53,94**.

Poiché il punteggio provvisorio attribuito risulta superiore a 35, la Commissione ammette il concorrente alla valutazione dell'offerta economica (OE).

Il Presidente avvia il calcolo dei punteggi relativi agli elementi qualitativi per il **concorrente 5 PROGRESSO VENDING SRL** e la Commissione riporta il risultato in forma tabellare come segue:

		Media	W	V = Media riparametrata	Pel
qualitativi	a)	0,73	15	0,94	14,10
	b)	0,72	6	0,94	5,64
	c)	0,82	4	0,93	3,72
	d)	0,8	3	0,91	2,73
	e)	0,68	4	0,85	3,40
	f)	0,77	5	1,00	5,00
	g)	0,73	6	0,94	5,64
	h)	0,68	2	0,93	1,86
					42,09

Il Presidente avvia il calcolo del punteggio relativo all'elemento quantitativo per il medesimo concorrente e la Commissione riporta il risultato in forma tabellare come segue:

		offerta	W	V	Pel
quantitativi	i.	1	5	1	5
	j.	1	5	1	5
	k.	1	5	1	5
					15

Pertanto il punteggio provvisorio attribuito al suddetto concorrente, per l'offerta tecnica (OT), risulta: **57,09**.

Poiché il punteggio provvisorio attribuito risulta superiore a 35, la Commissione ammette il concorrente alla valutazione dell'offerta economica (OE).

La Commissione allega al verbale le relative tabelle di calcolo.

Il Presidente, alle ore 12:00, dichiara chiuso l'esame delle offerte tecniche in seduta riservata e la commissione si aggiorna a data da definire per la seduta pubblica di valutazione delle offerte economiche.

Il presente verbale, composto da n. 8 pagine, è approvato e sottoscritto dalla Commissione seduta stante.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

Dott. Andrea Putignani

I MEMBRI

Dott.ssa Marzia Siniscalchi

Ing. Gianluca Zori

*Pubblicato in data 17/07/2018 ai sensi dell'art. 29
del D.Lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii. sul sito del
committente*