



ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE CALDE, FREDDE E ALIMENTI PRECONFEZIONATI

SPECIFICHE TECNICHE

1. Caratteristiche tecniche dei distributori automatici

Le caratteristiche tecniche dei distributori di seguito specificate devono essere rispettate dall'IMPRESA a pena di risoluzione del contratto mediante diffida ad adempiere, ai sensi dell'art. 1454 del c.c., e secondo le modalità stabilite all'art. 24, comma 3 del Capitolato Speciale d'appalto,

1.1. Norme e requisiti di conformità delle apparecchiature

L'IMPRESA è tenuta ad assicurare la distribuzione dei prodotti mediante apparecchiature automatiche o semi automatiche, **marcate CE**, nuove od in perfetto stato (**l'anno di fabbricazione non dovrà essere anteriore al 2008**) tali da garantire la piena funzionalità e la perfetta efficienza, continuativamente 24 ore su 24, per tutto il periodo previsto di durata contrattuale.

Le macchine distributrici e le attrezzature utilizzate per la manutenzione devono essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi a norma del D.Lgs. n. 81/2008 e del D.Lgs. n. 17/2010 (direttiva macchine), nonché rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi.

Di ogni apparecchiatura dovrà essere fornita ai sensi del D. Lgs. n. 17/2010 la dichiarazione di conformità della macchina.

Tutti i distributori automatici e semiautomatici devono essere conformi alle prescrizioni di cui all'art. 32 del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 - Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283 - e successive modificazioni - o normative nazionali e comunitarie - in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Le apparecchiature dovranno rispettare la norma CEI EN 606635 "Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita" ed essere conformi alle norme relative alla compatibilità elettromagnetica.

In ogni caso, l'IMPRESA si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza, sia italiane sia europee, in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate, anche laddove non espressamente specificato.

Le macchine distributrici del freddo devono rientrare nella classe energetica A o A+, secondo il protocollo energetico EVA EMP.

L'impianto refrigerante dei distributori deve essere privo di CFC. I fluidi frigorigeni utilizzati negli apparecchi devono essere quelli consentiti dalle attuali direttive internazionali di tutela ambientale.

I distributori di gelati dovranno garantire una temperatura costante di -20° .

Non sarà ammesso in ogni caso l'uso di gas combustibili.

Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alla "Direttiva macchine" D. Lgs n. 17 del 27/01/2010.

1.2. Collegamenti delle apparecchiature

Il collegamento idrico ed elettrico dovrà essere eseguito, qualora non esistente, a cura e spese dell'IMPRESA, nel pieno rispetto delle normative vigenti e seguendo le prescrizioni del CSA e comunque della FEM. In alternativa potrà essere predisposto a cura della FEM e le relative spese addebitate all'IMPRESA.

Il collegamento idrico sarà realizzato secondo norme di buona tecnica, garantendo la conformità del collegamento all'attacco alla rete idrica con rubinetto di intercettazione, che sarà posto in prossimità dell'apparecchiatura.

L'installazione e gli allacciamenti dovranno essere effettuati a regola d'arte, secondo le norme vigenti e le prescrizioni della FEM. In ogni caso la ditta dovrà installare immediatamente a monte delle macchine distributrici o a protezione della linea elettrica, un interruttore magneto-termico differenziale ad alta sensibilità (pari o inferiore a 0.003 Amp.) sulla linea di alimentazione elettrica con dichiarazione di conformità al D.M. 37/2008, nonché un rubinetto di arresto dell'alimentazione idrica.

Al termine di ciascuna installazione dovrà essere rilasciata dichiarazione di conformità da parte dell'installatore, di corretta esecuzione degli allacciamenti elettrici e idraulici e la consegna dei manuali e documentazione tecnica.

1.3. Sistemi di pagamento e chiavi elettroniche

Ogni distributore automatico dovrà adottare un sistema di pagamento fra i principali presenti nel mercato e quindi essere muniti di gettoniera elettronica che accetta qualsiasi tipo di moneta -fino ad una taglia minima di 5 centesimi – e dotata di apparecchiatura rendi resto e di "lettore" per strumenti elettronici "cash less" (chiavi elettroniche) in grado di funzionare su tutto il parco macchine installato. Gli strumenti elettronici di pagamento dovranno quindi essere identici per tutti i distributori automatici installati e conseguentemente funzionanti con sistema unico.

La chiave elettronica senza contatti dovrà essere di ultima generazione, di ridotte dimensioni, affidabile, con possibilità di incrementare il credito con una qualsiasi somma di denaro mediante gettoniera posta sui distributori automatici. Nel caso di mal funzionamento dovuto a non manomissioni dovrà essere sostituita dall'IMPRESA con uguale credito accertato senza ulteriori costi da parte dell'utilizzatore.

1.4. Altre caratteristiche delle apparecchiature

I distributori dovranno inoltre:

- consentire l'erogazione anche senza bicchiere, il posizionamento della tazza dovrà pertanto essere opportunamente individuato;
- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo raggiungibile con monete di diversa pezzatura. Le indicazioni sul prodotto dovranno riportare, secondo le vigenti disposizioni, la denominazione legale e merceologica del prodotto, la marca, la composizione con gli ingredienti in ordine decrescente, l'eventuale presenza di additivi e coloranti, il nome la ragione sociale del produttore o della Ditta confezionatrice e relativa sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, le modalità di conservazione dei prodotti oggetto di distribuzione;
- riportare chiaramente il numero identificativo del distributore e una targhetta con il nominativo e la ragione sociale dell'IMPRESA, il suo recapito, il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di eventuali reclami, segnalazione di guasto, segnalazioni di merce o

resto esauriti e comunque in caso di urgenza dando indicazione delle modalità di segnalazione (telefono/fax/altro);

- i distributori di bevande calde (sia automatici che semi automatici) dovranno avere una capace autonomia nel fornire automaticamente bicchieri biodegradabili e compostabili e palette di legno per mescolare le bevande. I distributori automatici di bevande calde dovranno consentire altresì la possibilità di scelta di zucchero.

2. Caratteristiche dei prodotti erogati

2.1. Prodotti da erogare

Le denominazioni di tutti i prodotti posti in vendita con le relative schede merceologiche dovranno essere trasmessi, preventivamente alla messa in commercio degli stessi, alla FEM. Entro 10 giorni dal ricevimento delle citate schede, FEM trasmetterà all'Appaltatore le proprie osservazioni. Ogni variazione o adeguamento dei prodotti dovrà essere preventivamente concordata con FEM che si riserva il diritto di diniego, potrà peraltro chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, ritenga inopportuna l'erogazione.

I prodotti commercializzati a mezzo dei distributori dovranno essere conformi alle prescrizioni di cui all'art. 33 del D.P.R. n. 327 del 26 Marzo 1980 - Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283 - e successive modificazioni - o normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

E' fatto divieto di vendita di alcolici e tabacchi e quant'altro non specificato nelle presenti specifiche tecniche o non autorizzato dalla FEM.

L'Impresa dovrà essere dotata di manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP previsto specificatamente dal D.lgs. 26.05.1997, n. 155.

Il manuale dovrà, inoltre, prevedere una procedura operativa di verifica delle scadenze dei prodotti distribuiti.

2.2. Tipologia e composizione dei prodotti e dell'offerta complessiva

I prodotti da erogare devono essere di prima qualità, di marca a rilevanza nazionale e conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari.

I prodotti da distribuire devono avere le seguenti **caratteristiche minime, pena l'applicazione delle penali, nelle modalità stabilite dall'art. 23 del Capitolato Speciale d'appalto:**

BEVANDE CALDE

Con riferimento alle bevande calde (caffè, caffè macchiato, tè, latte, cappuccino, cappuccino al cioccolato, caffè d'orzo, caffè decaffeinato, cioccolato), i distributori installati devono erogare bevande calde di ottima qualità, caffè in grani macinati all'istante di qualità elevata.

Le miscele utilizzate ai fini della preparazione delle bevande devono comunque rispettare i seguenti **contenuti minimi** per porzione di seguito indicati :

1. bevande a base di caffè: almeno una tipologia di bevande a base di caffè deve avere una miscela con almeno il **70%** di caffè qualità Arabica con un valore percentuale della caffeina non superiore al 1,8% e con una grammatura minima per erogazione pari a 7 gr. In aggiunta, l'IMPRESA può offrire bevande a base di caffè aventi una miscela con una minore percentuale di Arabica e una maggiore percentuale di Robusta;
2. caffè d'orzo: grammatura minima per erogazione 3,2 gr. di caffè d'orzo solubile;
3. bevande a base di latte: grammatura minima di gr.12 di latte in polvere per erogazione;
4. cappuccino : almeno gr. 8 di latte in polvere per ciascuna erogazione;
5. bevande gusto cioccolato: almeno gr. 25 di miscela cioccolato-cacao in polvere per erogazione;
6. bevande a base di tè: grammatura minima per erogazione pari a gr 14 di tè in polvere.

Sono possibili erogazioni combinate come: cappuccino con cioccolato, cioccolato con latte, cioccolato extraforte ecc. Su alcuni distributori individuati da FEM, dovrà essere possibile l'opzione "acqua calda".

I distributori semiautomatici a cialde devono erogare caffè – normale e decaffeinato -cappuccino, orzo, tè e altri prodotti fruibili con questo genere di distributori. Comprese nelle cialde devono essere forniti un numero adeguato di bicchierini, cucchiaini e/o palette e zucchero in bustine monodose. Lo zucchero dovrà essere reso disponibile dall'IMPRESA mediante bustine monodose.

Tutte le bevande calde, sia per i distributori automatici che semiautomatici, devono essere erogate, a pena di risoluzione del contratto mediante diffida ad adempiere, ai sensi dell'art. 1454 del c.c., e secondo le modalità stabilite all'art. 24, comma 3 del Capitolato Speciale d'appalto, in bicchieri realizzati in materiale compostabile ai sensi della Direttiva Comunitaria EN13432 (in cartoncino accoppiato in PLA, in polpa di cellulosa o in cartone Mater-Bi) e con palette in legno per mescolare le bevande.

All'inizio del servizio, L'IMPRESA è tenuta a fornire a FEM la certificazione che il materiale utilizzato per i bicchieri e le palette sia "biodegradabile e compostabile" secondo la norma UNI EN 13432.

Qualora la FEM lo richiedesse, L'IMPRESA è tenuta ad installare in via sperimentale distributori automatici con doppio macinatore del caffè: caffè di tipo tradizionale e caffè della rete del commercio equo e solidale a marchio Fairtrade-Trans Fair o proveniente dal CTM Altromercato.

BEVANDE FREDDE

Con riferimento alle bevande fredde devono essere erogate acqua oligominerale, naturale o frizzante, tè, bibite analcoliche gassate e non, succhi nelle confezioni di seguito indicate :

1. acqua naturale : in bottiglia di vetro o PET capacità cl.50
2. acqua frizzante : in bottiglie di vetro o PET capacità cl.50
3. the o altre bevande: in bottiglie di vetro o PET capacità cl. 50
4. bibite di 1^ qualità in lattina (bevanda o succo di frutta) cl 33
5. bibite di 1^ qualità in tetrapak da cl. 20 o in contenitori in ogni caso riciclabili.

In ogni distributore di bevande fredde deve esserci almeno un prodotto di provenienza locale (filiera di produzione e confezionamento corta, Regione Autonoma Trentino- Südtirol).

SNACK MONOPORZIONI E SIMILARI, DOLCI E SALATI:

Devono essere erogati prodotti da forno e snack in monoporzioni (patatine, salatini, cracker e altri prodotti salati, snack, wafer, biscotti, merendine dolci o salate preconfezionate a lunga conservazione e prodotti lievitati e da pasticceria in genere) che dovranno essere di prima qualità, provenienti da primarie ditte produttrici. Ogni monoporzione dovrà riportare l'indicazione della composizione e la data di scadenza.

In ogni distributore di snack devono esserci almeno un prodotto proveniente da coltivazione biologica certificata in conformità al Regolamento CE n. 834/2007, almeno un prodotto proveniente dalla rete del commercio equo e solidale (prodotti certificati Fairtrade-Trans Fair o provenienti dal CTM Altromercato), e almeno un prodotto di provenienza locale (filiera di produzione e confezionamento corta, Regione Autonoma Trentino- Südtirol).

FRUTTA ED ALTRI PRODOTTI FRESCHI

Fanno parte di questa categoria di prodotti gli yogurt da bere in bottiglia da ml 200, la frutta fresca in vaschetta, tramezzini, panini.

In ogni distributore con prodotti freschi, almeno il 50% di questi deve essere di provenienza locale (filiera di produzione e confezionamento corta, Regione Autonoma Trentino- Südtirol).

GELATI CONFEZIONATI:

I gelati confezionati devono essere erogati in distributori a temperatura costante – 20°C:

- gelati in coppetta
- gelati in cono
- gelati con stecchino
- ghiaccioli

Inoltre l'impresa dovrà, **su richiesta della FEM:**

- rendere disponibile, in ogni distributore automatico di generi alimentari un prodotto salato e un prodotto dolce adatti ad **una dieta priva di glutine (celiachia)**. I prodotti adatti al consumo da parte di persone celiache dovranno essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (A.I.C.),

- rendere disponibile in ogni distributore automatico di generi alimentari almeno due prodotti **adatti a diabetici**.

Le macchine distributrici dovranno essere caratterizzate in maniera adeguata, per segnalare all'utenza i prodotti equo e solidali, quelli biologici, quelli senza glutine o senza zucchero

All'inizio del servizio (o in caso di introduzione di un nuovo prodotto), L'IMPRESA è tenuta a fornire la certificazione dei prodotti biologici e di quelli provenienti dalla rete del commercio equo e solidale nonché la documentazione che attesti la provenienza dei prodotti locali (filiera di produzione e confezionamento corta, Regione Autonoma Trentino- Südtirol).

Le quantità e le tipologie delle macchine sono indicate nell'allegato al Capitolato speciale d'appalto dove sono altresì specificate le sedi di installazione .