

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE CALDE,
FREDDE E ALIMENTI PRECONFEZIONATI PRESSO LE SEDI GIUDIZIARIE DEL
CIRCONDARIO DI NOLA**

SPECIFICHE TECNICHE

Art. 1 Specifiche tecniche Distributori

I distributori automatici devono possedere i seguenti requisiti:

- Essere di nuova fabbricazione e di ultima generazione, marcati CE, tali da garantire la piena funzionalità e la perfetta efficienza per tutta la durata del servizio;
- Essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- Avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione degli alimenti, bevande e dolci;
- Avere le superfici destinate a venire in contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
- Avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- Essere sollevati dal pavimento in modo da permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante ed adiacente;
- Riportare una targhetta recante il numero identificativo dell'apparecchiatura, nominativo e ragione sociale del gestore, e le modalità per contattare il servizio di assistenza per eventuali reclami, segnalazioni di guasto, segnalazioni di merce o resto esauriti;
- Essere dotate di **QR CODE** contenente l'indirizzamento alla pagina web gestita dall'Agenzia delle entrate;
- 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 forma decrescente, l'eventuale presenza di additivi e coloranti, il nome e 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;
- Essere dotati di sistemi di rilevazione delle erogazioni per fasce di prezzo;
- Essere muniti di gettoniera che accetti qualsiasi tipo di moneta fino ad una taglia minima di 5 (cinque) centesimi, e di dispositivo rendiresto;
- Essere dotati oltre che di gettoniera anche di "lettore" per strumenti elettronici "cash less" (es. chiavetta magnetica ricaricabile, ecc., capaci di gestire crediti elettronici a scalare), da distribuire a cura ed onere del gestore previo pagamento, da parte dei richiedenti, di una cauzione massima di € 3.00 (tre) che dovrà essere restituita al momento della riconsegna dello strumento da parte del fruitore. Gli strumenti elettronici di pagamento dovranno essere identici per tutti i distributori automatici installati e conseguentemente funzionanti con sistema unico;
- La chiave elettronica dovrà essere di ultima generazione, di ridotte dimensioni, con possibilità di incrementare il credito con una qualsiasi somma di denaro mediante gettoniera posta sui distributori automatici. Nel caso di malfunzionamento dovrà essere

sostituita dalla società aggiudicataria con uguale credito accertato senza ulteriori costi da parte dell'utilizzatore;

- I distributori dovranno segnalare chiaramente l'indisponibilità del prodotto e l'eventuale assenza di monete per il resto;
- I distributori di bevande calde dovranno inoltre fornire automaticamente un adeguato numero di bicchieri, cucchiaini e/o palette e consentire altresì la possibilità di scelta dello zucchero;

Art. 2 Collegamenti dei distributori

I distributori dovranno essere:

- privi di adduzione dalla rete idrica esistente nelle sedi giudiziarie, e pertanto dotati di serbatoi idrici autonomi per la provvista di acqua potabile necessaria alla preparazione dei prodotti. E' vietato l'approvvigionamento dalla rete idrica degli uffici con qualsiasi mezzo.
- il collegamento elettrico dovrà essere eseguito, qualora non esistente, a cura e spese dell'aggiudicatario, nel pieno rispetto delle normative vigenti;
- L'installazione e gli allacciamenti dovranno essere effettuati a regola d'arte, secondo le normative vigenti. In ogni caso la ditta dovrà installare immediatamente a monte delle macchine distributrici e a protezione della linea elettrica, appositi interruttori magnetotermici differenziali sulla linea di alimentazione elettrica con dichiarazione di conformità al D.M. 37/2008, nonché contatori di sottolettura dei consumi elettrici per consentire all'Amministrazione la rilevazione e la contabilizzazione delle letture;
- Al termine di ciascuna installazione dovrà essere rilasciata dichiarazione di conformità da parte dell'installatore, di corretta esecuzione degli allacciamenti elettrici e la consegna dei manuali e documentazione tecnica.

Art. 3 Requisiti di conformità dei distributori

I distributori dovranno:

- Essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi ai sensi del D.Lgs 81/2008 e s.m.i, del D. Lgs n. 17/2010 (direttiva macchine), nonché rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi;
- Essere conformi alle prescrizioni di cui all'art. 32 del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e/o alle normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- 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;
- 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;
- Essere alimentati direttamente con la tensione erogata attualmente in Italia;
- Essere provvisti di adeguate protezioni come involucri e quant'altro necessario contro il contatto accidentale delle parti attive da parte dell'utilizzatore;

- Essere muniti di uno dei marchi di certificazione riconosciuti da tutti i paese dell'Unione Europea, es. IMQ o equivalente;
- La società aggiudicataria si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza sia italiane che europee, in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate, anche laddove non espressamente specificato.

Art. 4 Specifiche tecniche dei prodotti da erogare

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 di sostanze alimentari e di bevande.

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

Il gestore dovrà essere dotato di manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP previsto specificamente dal D. Lgs. n. 155/1997 che dovrà consegnare alla stazione appaltante entro la data di inizio del servizio. Il manuale dovrà prevedere una procedura operativa di verifica delle scadenze dei prodotti distribuiti.

Art. 5 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 fornire dovranno avere le seguenti caratteristiche:

a) Bevande calde:

Con riferimento alle bevande calde (caffè, caffè macchiato, the, latte, cappuccino, cappuccino al cioccolato, caffè d'orzo, caffè decaffeinato, cioccolato), i distributori installati dovranno erogare bevande calde di ottima qualità.

Deve altresì essere prevista la possibilità di erogare gratuitamente, eventualmente per i soli possessori di "cash less", acqua calda nella misura di circa 100 ml.

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

- Caffè: dovrà essere del tipo 1 A miscela bar, prima scelta con miscela di 30% arabica e 70% robusta, macinato all'istante e con grammatura minima di gr. 7 di caffè per ogni erogazione;
- Caffè d'orzo: grammatura minima per erogazione 3,2 grammi di caffè d'orzo solubile;
- Bevande a base di latte: grammatura minima di gr 8 di latte in polvere ad ogni erogazione;
- Cappuccino: almeno gr 10 di latte in polvere e gr 6 di caffè ad ogni erogazione;
- Bevande a base di the: grammatura minima per erogazione pari a gr 14 di the in polvere;
- Bevande gusto cioccolato: almeno gr 25 di miscela di cioccolato in polvere di cacao per ogni erogazione.

Tutte le bevande calde dovranno essere prive di zucchero che potrà essere aggiunto, senza costi aggiuntivi, con comando automatico attivato direttamente dall'utente con possibilità di indicare le quantità prescelte.

b) Bevande fredde:

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

- Acqua naturale in bottigliette Pet da cl 50;
- Acqua frizzante in bottigliette Pet da cl 50;
- Bibite analcoliche in lattina da minimo cl 33;
- Succhi di frutta in brick da minimo cl 20 con 100% frutta;

c) Alimenti solidi preconfezionati (Snack monoporzioni e similari, dolci e salati):

- Salato: patatine vari gusti minimo 25 gr; cracker vari gusti da minimo 50 gr; biscotti snack minimo 75 gr; snack salati vari gusti da minimo 25 gr;
- Dolci: cornetti vari gusti da minimo 50 gr., snack dolci vari gusti da minimo 60 gr; snack merendina da minimo 40 gr; snack al cioccolato da minimo 45 gr; biscotti vari tipi da minimo 45 gr; gomme da masticare vari gusti da minimo 30 gr. Ogni monoporzione dovrà riportare l'indicazione della composizione e la data di scadenza.;

d) Alimenti solidi preconfezionati freschi (panini, piadine e tramezzini varie falciature)

- Panini confezionati in atmosfera protetta farciture varie da almeno 100 gr;
- Tramezzini confezionati in atmosfera protetta farciture varie da almeno 90 gr;
- Piadine confezionati in atmosfera protetta farciture varie da almeno 90 gr.

e) Gelati confezionati :

- gelati in coppetta
- gelati in cono
- gelati su stecco
- ghiaccioli

L'inottemperanza a quanto stabilito nel presente articolo, la vendita di generi avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme di igiene, darà luogo alla **risoluzione immediata del contratto.**

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

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

IL PRESIDENTE DEL TRIBUNALE
dott. Luigi Picardi

