

FORNITURA IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI GESTIONE DISTRIBUTORI AUTOMATICI/VENDING MACHINE

Capitolato Tecnico

Art. 1 - Caratteristiche dei distributori

Si richiedono distributori automatici per bevande calde e per bevande fredde e snack (combinato, per acqua naturale e gassata in pet, bevande fredde in lattina/bottigliette pet/tetrapak, prodotti da forno dolci e salati anche per celiaci).

I distributori automatici dovranno essere:

- di altissimo livello tecnologico,
- capaci di erogare prodotti alimentari eterogenei in modo affidabile e rispettoso delle loro caratteristiche, garantendo la giusta temperatura di conservazione,
- conformi, per caratteristiche tecniche, d'igiene, di sicurezza ed antinfortunistica, alle normative vigenti in materia,

nonché conformi ai provvedimenti dell'Agenzia delle Entrate relativi al "Canale di comunicazione per la trasmissione telematica dei dati dei corrispettivi da distributore automatico" del 30 giugno 2016¹ e del 29 novembre 2016² e smi.

I distributori automatici dovranno infine possedere la necessaria omologazione sanitaria secondo quanto indicato nelle vigenti disposizioni normative e regolamentari.

Nello specifico:

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, continuativamente 24 ore su 24, per tutta la durata del servizio;
- essere alimentati da acqua (tramite allaccio delle apparecchiature alla rete idrica dell'Amministrazione) o in boccione (la cui fornitura sarà a carico della ditta aggiudicataria);
- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- 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 le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione degli alimenti, bevande e dolci;
- dovranno essere sollevati dal pavimento in modo da permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante e adiacente;
- 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 (di taglio superiore a 5 centesimi di euro). 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, l'eventuale presenza di prodotti che possono provocare allergie ed intolleranze, l'indicazione dei prodotti per celiaci, il nome e la ragione sociale del produttore o

¹ *Definizione delle informazioni, delle regole tecniche, degli strumenti e dei termini per la memorizzazione elettronica e la trasmissione telematica dei dati dei corrispettivi giornalieri derivanti dall'utilizzo di distributori automatici, ai sensi dell'articolo 2, commi 2 e 4, del decreto legislativo 5 agosto 2015, n. 127*

² *Modificazioni degli allegati alle specifiche tecniche approvate con provvedimento del Direttore dell'Agenzia delle entrate del 30 giugno 2016 relativo alla definizione delle informazioni, delle regole tecniche, degli strumenti e dei termini per la memorizzazione elettronica e la trasmissione telematica dei dati dei corrispettivi giornalieri derivanti dall'utilizzo di distributori automatici, ai sensi dell'articolo 2, commi 2 e 4, del decreto legislativo 5 agosto 2015, n. 127*

del gestore confezionatrice e relativa sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, le modalità di conservazione dei prodotti oggetto di distribuzione;

- riportare una targhetta indelebile o altro mezzo idoneo recante il numero identificativo dell'apparecchiatura, il nominativo e la ragione sociale del gestore, e le modalità per contattare via telefono (con attivazione dello stesso in tutti i giorni lavorativi dalle ore 08.00 alle ore 20.00) il referente del servizio di assistenza/referente del gestore per eventuali reclami, segnalazione di guasto, segnalazioni di merce o resto esauriti;
- dovranno essere muniti di gettoniera che accetti qualsiasi tipo di moneta e dotati di dispositivo rendi-resto;
- essere dotati di sistema di pagamento con monete e 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 € 5,00 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, affidabile, con possibilità di incrementare il credito con una qualsiasi somma di denaro mediante gettoniera posta sui distributori automatici. Nel caso di malfunzionamento non dovuto a manomissioni, dovrà essere sostituita dall'impresa con uguale credito accertato senza ulteriori costi da parte dell'utilizzatore;
- segnalare chiaramente l'indisponibilità del prodotto e l'eventuale assenza di monete per il resto;
- essere provvisti di idonei recipienti portarifiuti con coperchio a ritorno automatico;

I distributori dovranno:

- essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi ai sensi del D.Lgs. 81/08 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 60335 - Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita (norme riferite all'igiene degli apparecchi e ai pericoli comuni causati agli utenti);
- essere alimentati direttamente con la tensione erogata attualmente in Italia;
- essere provvisto 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 paesi dell'Unione Europea, es: IMQ o equivalente;
- 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 frigoriferi utilizzati negli apparecchi devono essere quelli consentiti dalle attuali direttive internazionali di tutela ambientale;

L'impresa 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.

Di ogni distributore automatico dovrà essere fornita all'Amministrazione la seguente documentazione:

- a) dichiarazione di conformità;
- b) manuale di istruzioni per l'uso.

I prodotti erogati 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 s.m.i. o normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e di bevande.

I prodotti posti in distribuzione dovranno essere in conformità alle norme vigenti in materia di alimenti, contenere solo ingredienti di alta qualità ed essere totalmente esenti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

In aderenza alle leggi in materia di organismi geneticamente modificati (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003) il gestore dovrà attestare, mediante dichiarazione di responsabilità all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante, che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica.

Tutti i prodotti dovranno essere analiticamente dettagliati (prezzo, marca, tipo di ingredienti, tipo di confezionamento, e cc.), come da disposizioni del D.Lgs. n. 109 del 27/01/1992 ed inseriti in apposito elenco da affiggere ad ogni apparecchiatura posizionata nei siti prestabiliti.

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 all'utente entro la data di inizio del servizio. Il manuale dovrà prevedere una procedura operativa di verifica delle scadenze dei prodotti distribuiti.

Il distributore di bevande calde, dovrà essere automatizzato per erogare le bevande complete di zucchero, bicchiere e palettina ed erogare anche bicchieri vuoti. Dovrà essere predisposto per erogare diversi tipi di bevande con possibilità di opzione almeno tra senza zucchero (amare), dolci o molto dolci e dovrà avere una capacità di almeno 400 erogazioni giornaliere;

Il distributore di bevande fredde e snack dovrà essere predisposto per raffreddare a + 10° C e, per quanto riguarda gli alimenti, dovrà avere una capienza di almeno 30/40 prodotti ad una temperatura di + 3° C (con variazione massima di +/- 1,5 °C), con particolare attenzione agli alimenti deperibili. In ogni caso, tutti i prodotti alimentari deperibili dovranno rispettare le temperature previste dalla specifica normativa di settore.

Art. 2 - Manutenzioni ordinarie, straordinarie e preventive

La ditta affidataria dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna dei distributori e delle relative attrezzature, oltre che degli spazi adiacenti o dei locali all'uopo destinati, con frequenza minima giornaliera o comunque tale da garantire un'ottimale condizione igienica degli stessi. La ditta affidataria dovrà provvedere allo spostamento e al riposizionamento delle attrezzature, su richiesta dell'Azienda, con almeno un giorno lavorativo di preavviso, per consentire l'effettuazione delle operazioni periodiche di risanamento ambientale. La raccolta dei rifiuti generati dai distributori (acqua di scarto, fondi per la preparazione delle bevande calde,) deve essere effettuata in conformità alla legislazione vigente a cura e spese della Ditta affidataria, con frequenza minima giornaliera.

La ditta in ogni caso dovrà installare idonei recipienti portarifiuti (un recipiente porta rifiuti da litri 100 per ciascun distributore di bevande calde o gruppo di distributori, con coperchio a ritorno automatico), che dovranno essere tenuti in perfette condizioni igieniche e sostituiti qualora diventassero inadatti allo scopo. La ditta aggiudicataria inoltre, deve programmare gli interventi di carico e di ordinaria manutenzione dei distributori con una periodicità fissata dalla Ditta stessa in rapporto all'entità dei consumi e dare comunicazione preventiva ai singoli servizi dei vari presidi interessati. E' a carico della ditta aggiudicataria la rimozione ed il ritiro immediato degli imballaggi in occasione delle operazioni di installazione dei distributori e di carico dei prodotti.

L'impresa aggiudicataria si impegna a sostituire i prodotti dal distributore, almeno 7 (sette) giorni prima della data di scadenza indicata sul prodotto (anche se indicata solo come "*da consumarsi preferibilmente entro il*"), ad esclusione dei prodotti con vita utile minore di 15 giorni; questi ultimi vanno sostituiti il giorno precedente alla data ultima, anche in caso di "*da consumarsi preferibilmente entro il*".

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria, nel corso del contratto, sostituisca o introduca in commercio nuovi distributori con caratteristiche migliorative, la medesima, in caso di sostituzione dei distributori presenti nei locali dell'Azienda, si impegna a fornire questi ultimi in luogo di quelli installati allo stesso canone, su espressa autorizzazione dell'Azienda stessa.

L'Azienda si riserva inoltre la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti qualora, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione. L'impresa dovrà garantire, sotto la propria responsabilità, l'efficienza del servizio con l'organizzazione dei mezzi e del personale in numero adeguato al movimento degli utenti. La Ditta non può in nessun caso, per sua decisione unilaterale, sospendere o rallentare il servizio, nemmeno in presenza di controversie con l'Azienda. La Ditta dovrà garantire a proprie spese la realizzazione del programma di manutenzione finalizzato al funzionamento continuativo dei distributori e a ridurre al minimo i disservizi causati da eventuali guasti.

Si specifica che si intende per giorno lavorativo il periodo settimanale dal lunedì al sabato, festivi infrasettimanali esclusi (la presente definizione è valida per tutti i riferimenti alle ore e alle giornate lavorative riportate nel presente capitolato).

Per quanto concerne la manutenzione preventiva, essa comprende le attività volte a mantenere i distributori automatici in efficiente stato di funzionamento, ossia revisione generale, controllo e messa a punto, eventuali riparazioni o sostituzioni delle parti usurate o che presentino malfunzionamenti. Gli interventi di manutenzione preventiva saranno eseguiti periodicamente, con frequenza adeguata, su tutti i distributori installati.

Art. 3 - Tempi di intervento e obblighi del gestore

Le attività volte a ripristinare la normale funzionalità dei distributori, ossia la risoluzione di guasti o disfunzioni mediante riparazioni o sostituzioni dei distributori ovvero dei loro componenti, avverranno con le seguenti modalità:

- In caso di chiamata (a mezzo telefono) per guasto o per esaurimento prodotti la Ditta deve intervenire nel termine di 3 ore lavorative dalle 8.00 alle 20.00 e ciò per tutti i giorni lavorativi dell'anno. Ad ogni distributore deve essere associato il nome ed il numero di telefono per l'assistenza tecnica;
- Oltre le ore 20.00 la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione una segreteria telefonica per la raccolta delle chiamate che la stessa dovrà esaminare il mattino successivo ed eseguire nei termini sopradetti. Eventuali disservizi verranno segnalati alla Ditta aggiudicataria a cura dei servizi e uffici interessati;
- Qualora il guasto non sia riparabile in loco, ovvero comporti un fermo macchina superiore alle 48 ore solari, la Ditta dovrà provvedere alla sostituzione del distributore entro e non oltre il termine di 96 ore solari dalla chiamata iniziale. Gli interventi di manutenzione dovranno essere eseguiti da personale specializzato, in possesso di competenze tecniche adeguate alle attività da svolgere. I distributori che, nonostante gli interventi di manutenzione, presentassero frequenti fermi o disfunzioni, dovranno essere sostituiti dalla Ditta entro cinque giorni lavorativi (esclusi quindi i festivi e le domeniche) dalla richiesta dell'Azienda. Si intende per FERMO FREQUENTE il guasto o malfunzionamento che si presenta almeno n. 2 volte a settimana, per 2 settimane anche non consecutive, negli ultimi 28 giorni.

La Ditta si impegna:

- a mantenere le apparecchiature conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e a quelle che saranno emanate in materia;
- a garantire il periodico controllo e il costante rifornimento dei distributori di alimenti ed acqua (compreso l'acqua destinata al consumo umano, all'interno dei distributori di bevande calde), come da programma presentato in sede di offerta di gara, in modo tale da mantenere in perfetta efficienza le apparecchiature senza interruzione nell'erogazione dei prodotti;
- a garantire il controllo delle materie prime utilizzate, la costante pulizia e l'igiene delle apparecchiature installate, provvedendo a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle

parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso, nonché a garantire la conservazione a magazzino dei prodotti utilizzati, conformemente alle disposizioni di cui al regolamento CE n. 852/04 (le cui sanzioni sono previste dal D.Lgs. 6/11/07 n. 193);

In relazione ai presente appalto nulla potrà essere vantato dal gestore nei confronti dell'ASP con riferimento alla vendita dei prodotti, in quanto l'aggiudicatario assume a totale carico il rischio operativo legato alla vendita dei prodotti.

Art. 4 - Prodotti erogati

Gli alimenti dovranno provenire da ditte autorizzate ed essere confezionati, etichettati, trasportati e conservati secondo la normativa vigente nazionale e comunitaria; l'etichetta di ogni singolo alimento dovrà riportare sia la composizione degli ingredienti che il valore nutrizionale, nel rispetto della vigente normativa.

Gli alimenti erogati dovranno essere tutti di prima qualità, conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari e non potranno essere inseriti prodotti alimentari che contengono OGM.

Nei distributori andranno inseriti i seguenti alimenti e bevande:

Distributori di bevande calde

- a) caffè: prima scelta con miscela di 30% arabica e 70% robusta, macinato all'istante e con grammatura di gr. 7 di prodotto per ogni erogazione;
- b) caffè decaffeinato: gr. 1,8 (con contenuto di caffeina non superiore allo 0,10%);
- c) caffè d'orzo: gr. 2,5;
- d) latte: min. gr. 8 di latte in polvere cad. erogazione;
- e) latte macchiato: gr. 8 di latte in polvere e gr. 6,5 di caffè;
- f) cappuccino: almeno gr. 7 di latte in polvere e gr. 6,5 di caffè;
- g) cappuccino d'orzo: gr. 5 di latte in polvere e gr. 2,2. di orzo;
- h) tè: gr. 14 di tè in polvere cad. erogazione;
- i) cioccolata: almeno gr. 21 di cacao in polvere di cacao cad. erogazione;
- j) caffè al ginseng: almeno gr. 7 di preparato solubile per ogni erogazione;

Distributori di bevande fredde e snack

Bevande fredde:

- a) Acqua minerale naturale e gassata: in PET da 50 cl cad.;
- b) Succhi di frutta (Pet/tetrapak/blister con contenuto minimo da 200 ml): 70% di frutta senza zuccheri aggiunti e dolcificanti;
- c) Thè (lattina/Pet/tetrapak/blister con contenuto minimo da 333 ml): Infuso di tè, zucchero, destrosio, succo di limone/pesca (0,2%), acido ascorbico e aromi;

Sono escluse le bevande che hanno un alto contenuto di teina, caffeina, taurina e similari.

Snack:

- a) Prodotti da forno a basso contenuto di sale a base di cereali vari, anche integrali, e/o ai 5 cereali con grassi di origine vegetale (olio di oliva extravergine o monoseme senza grassi di cocco e di palma) e senza grassi idrogenati circa 25 gr (es. crackers all'olio di oliva e senza grassi saturi, non salati in superficie, anche del tipo integrale, patatine, salatini);
- b) Snack dolci circa 55 gr (es. wafer, biscotti, merendine);
- c) Prodotto da forno dolce e salato per celiaco minimo circa 40gr (è richiesto l'inserimento di differenti tipologie di prodotti da forno adatti al consumo da parte di soggetti celiaci, due dolci e due salati).

Art. 5 - Adempimenti precontrattuali

Prima dell'avvio del contratto la Ditta aggiudicatrice dovrà presentare al SIAN dell'ASP:

- SCIA
- Piano di autocontrollo (HACCP), ivi compresi i controlli interni periodici dell'acqua utilizzata dalla Ditta

Art. 6 - Adempimenti relativi alla nuova normativa U.E. del 27/03/2019 sulla plastica usa e getta

E' fatto obbligo di adeguarsi alla nuova direttiva U.E. sulla plastica usa e getta.

Art. 7 - Tipologia di controlli

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto avrà la facoltà di effettuare controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti presenti nei distributori, con ricorso anche ad analisi presso propri laboratori, al fine di verificare la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche dichiarate nell'offerta o previste per legge, senza che il gestore possa fare opposizione.

In caso di contestazione sulla qualità della merce, varrà il giudizio inappellabile secondo le competenze merceologiche del laboratorio all'uopo individuato. I prodotti eventualmente non idonei dovranno essere sostituiti con spese a carico del gestore nel più breve tempo possibile e comunque in modo da non recare alcun intralcio od inconveniente all'Amministrazione, fatto salvo il rimborso delle spese connesse all'esecuzione delle analisi, il pagamento della penale ed il risarcimento di eventuali ulteriori danni. In ogni caso il gestore è l'unico responsabile in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti.

Il DEC, inoltre, avrà la facoltà di effettuare i controlli sul servizio, in particolare in ordine al rispetto dei tempi di intervento per segnalazione guasti e/o esaurimento prodotti e in ogni caso in ordine al rispetto degli obblighi del gestore di cui al precedente art. 5.

L'ASP potrà effettuare, senza preavviso alcuno, controlli, ispezioni ed indagini conoscitive volte a verificare la rispondenza delle attività alle prescrizioni del presente capitolato e, per il tramite del SIAN, per verificare la sicurezza alimentare e le caratteristiche nutrizionali dei prodotti forniti. Nel corso delle verifiche si constaterà il regolare funzionamento del servizio, nonché l'efficienza e l'efficacia degli interventi.

Nel caso in cui l'appaltatore abbandonasse o sospendesse/interrompesse, per qualsiasi motivo, il servizio o non fosse in grado di eseguire le prestazioni richieste "a regola d'arte", nel rispetto delle condizioni e modalità indicate nel presente capitolato, la stazione appaltante avrà diritto, previa contestazione delle infrazioni e diffida ad adempiere, di provvedere direttamente all'esecuzione del servizio o delle prestazioni non rese o rifiutate, anche rivolgendosi ad altre imprese di fiducia, a libero mercato, addebitando all'appaltatore inadempiente le spese da ciò derivanti nonché l'eventuale maggior costo rispetto a quello che avrebbe sostenuto se il servizio e le prestazioni fossero state eseguite regolarmente.

Quanto sopra, fatta salva ogni altra azione che l'ASP riterrà opportuna in idonea sede, intesa all'accertamento ed al risarcimento di eventuali danni derivanti dai suddetti inadempimenti nonché quella di risolvere il contratto.