

ALLEGATO “SPECIFICHE TECNICHE”

ART. 1 – NUMERO E TIPOLOGIA DEI DISTRIBUTORI

Il servizio prevede l’installazione e la gestione di **219 distributori automatici**, indicativamente suddivisi in:

- distributori di bevande calde;
- distributori misti bevande fredde/snack;
- distributori di prodotti freschi e piatti refrigerati;

Inoltre l’aggiudicatario dovrà installare **N. 60** dispenser di acqua naturale e frizzante a temperatura ambiente e refrigerata erogata gratuitamente presso le aree break indicate

Il numero e la dislocazione dei distributori potranno subire variazioni entro il limite massimo di **±20%**, senza modifica sostanziale delle condizioni economiche.

L’installazione dovrà avvenire entro **60 giorni dalla firma del contratto**, secondo un piano concordato con il CRAL.

ART.2 – SISTEMI DI PAGAMENTO E SCONTISTICA

I distributori dovranno consentire l’utilizzo obbligatoriamente di:

1. monete/banconote con sistema di rendiresto;
2. chiavetta elettronica o tessera ricaricabile;
3. applicazione mobile dedicata, gratuita per l’utente;
4. carte di debito e credito;
5. ricarica delle chiavette anche tramite buoni pasto elettronici (per almeno il 10% dei distributori), compatibilmente con gli standard dei principali operatori.

Scontistica obbligatoria

È obbligatorio applicare una **riduzione minima di € 0,05** sul prezzo dei prodotti acquistati tramite modalità cashless rispetto al prezzo pagato con altre modalità.

ART. 3 – PREZZI ALL’UTENZA E REVISIONE

I prezzi massimi che saranno indicati nell’Allegato “Prezzi Massimi” dovranno essere esposti in maniera:

- chiara;

- visibile;
- uniforme per tipologia di distributore.

I prezzi resteranno invariati per i primi **24 mesi**.

È ammessa revisione annuale, su richiesta motivata del Concessionario, mediante applicazione dell'indice ISTAT FOI.

ART. 4 – OBBLIGHI IN MATERIA DI CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)

Il servizio dovrà rispettare i **Criteri Ambientali Minimi (CAM)** per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete ai fini potabili di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 9 aprile 2025.

Il Concessionario dovrà produrre, a seguito di aggiudicazione, la relazione CAM e la documentazione prevista dal suddetto decreto ministeriale.

ART. 5 – REQUISITI TECNICI DEI DISTRIBUTORI

I distributori dovranno:

- in generale, rispettare le prescrizioni previste dal presente Capitolato e dai CAM di riferimento;
- essere conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 81/2008 (Testo Unico Sicurezza Lavoro) e alle norme vigenti in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché alle norme tecniche specifiche;
- avere idonea omologazione e marchio CE;
- riportare il codice identificativo del distributore, i dati del Concessionario e i recapiti telefonici per eventuali segnalazioni di guasti o reintegro prodotti, con indicazione della fascia oraria e i giorni di reperibilità, previsti dalle ore 8.00 alle ore 16.30 nei giorni feriali dal lunedì al venerdì;
- essere di **fabbricazione non anteriore al 2023**;
- garantire basso consumo energetico; classe efficienza energetica non inferiore a **B**;
- consentire utilizzo anche a persone con disabilità (5% presenza disabili per le sedi di Milano e 6% UTR complessiva – di cui disabilità visiva presente a Milano e Varese);
- segnalare eventuale esaurimento di monete per il resto;
- avere capienza di prodotti adeguata a soddisfare le esigenze della sede o piano in cui sono installati;
- segnalare indisponibilità prodotti e malfunzionamenti;

- consentire la conservazione degli alimenti di facile deperibilità (temperatura non superiore ai + 4 gradi centigradi) e, contestualmente, bloccare la distribuzione quando la temperatura si allontana dai limiti prestabiliti;
- possedere la barra progressiva sul display con segnalazione del termine dell'erogazione della bevanda;
- essere dotati di sistemi antivandalo;
- consentire l'erogazione delle bevande calde in tazza personale del singolo utente o, in alternativa, utilizzare bicchieri e palette biocompostabili;
- le macchine distributrici, devono essere direttamente allacciate alla rete idrica e dotate di sistemi di trattamento dell'acqua in accordo con quanto previsto dalla normativa;
- Laddove non fosse possibile l'allacciamento diretto all'impianto idrico si richiede l'installazione di specifiche soluzioni che necessitano di un maggior controllo igienico/sanitario (controlli da effettuare con periodicità mensile);
- Avere il macinacaffè incorporato per il caffè espresso;
- Essere dotati di selettore per la quantità dello zucchero tarato da 0 grammi (valore minimo) a 4 grammi (valore massimo), per tutti i tipi di bevande calde.

ART. 6 – QUALITÀ E TIPOLOGIA DEI PRODOTTI

In via generale, il servizio deve garantire la disponibilità di:

- prodotti di marca primaria e certificata
- prodotti biologici
- prodotti del mercato equo e solidale
- prodotti a filiera corta
- presenza continuativa di prodotti
 - a zero e a basso contenuto di zuccheri;
 - senza glutine;
 - senza lattosio;
 - a basso contenuto di sale;
 - a basso contenuti di grassi;

nel rispetto della normativa **CAM** di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 9 aprile 2025.

Il servizio deve erogare almeno le seguenti tipologie di prodotti ulteriormente dettagliato nell'allegato "*Prezzi massimi*":

Bevande calde

- Caffè standard in grani da macinare al momento della consumazione, per il 50% di provenienza biologica o equosolidale
- Caffè decaffeinato
- Caffè con latte
- Ginseng
- Caffè d'orzo
- Cappuccino
- Latte
- Mocaccino
- Tè (possibilità di stabilire la quantità di zucchero da 0 a 4 - no miscele zuccherate)
- Tisana/infuso ((possibilità di stabilire la quantità di zucchero da 0 a 4) no miscele zuccherate)
- Cioccolata (possibilità di stabilire la quantità di zucchero da 0 a 4 - no miscele zuccherate)

Bevande fredde analcoliche

- Acqua oligominerale naturale e frizzante, in PET o in bioplastica riciclabile da lt 0,5
- Tè di almeno 3 tipologie (di cui almeno 1 senza zuccheri)
- Succhi e nettari di frutta (100% naturale)
- Bibite gassate e non (anche non dolcificate)

Snack e alimenti preconfezionati secchi

quali ad esempio merendine e prodotti da forno, triangoli di mais o legumi non fritti, frutta secca ed essiccata, semi, altro come da allegato offerta economica.

Tale tipologia di alimenti deve essere disponibile nella proporzione del 50% dell'offerta complessiva di alimenti.

Alimenti preconfezionati freschi dolci e salati

quali ad esempio frutta e verdura di origine italiana, yogurt/kefir (anche senza zucchero) tramezzini, sandwich, snack, dessert e prodotti da forno freschi anche integrali, piatti pronti refrigerati anche da consumare previo riscaldamento in microonde (primi, secondi e piatti unici, di cui almeno 1 prodotto senza glutine), gelati e ghiaccioli (nel periodo aprile/ottobre).

Tale tipologia di alimenti deve essere disponibile nella proporzione del 50% dell'offerta complessiva di alimenti.

Dopo 3 mesi dall'avvio del servizio e successivamente ogni 6 mesi il CRAL e il Concessionario valuteranno l'andamento dei consumi anche per concordare eventuali revisioni dei prodotti offerti.

Dispenser di acqua sfusa (gratuita)

- a temperatura ambiente
- fredda
- frizzante

ART. 7 – MANUTENZIONE, RIFORNIMENTO, MONITORAGGIO E TEMPI DI INTERVENTO

Il servizio sarà gestito secondo standard di qualità certificabili, riferiti al protocollo TQS Vending:

- Rifornimento e pulizia dei distributori almeno **2 volte a settimana con corretta gestione e smaltimento dei rifiuti** prodotti durante il rifornimento (Imballaggi e residui derivanti dal caricamento);
- Manutenzione dei dispenser **con una frequenza settimanale** dandone evidenza (pulizia calcare, ricarica dispenser, sostituzione filtri, quest'ultima con cadenza quindicinale);
- **Rotazione (FIFO):** Obbligo di applicare la logica *First-In-First-Out* per garantire la freschezza e la scadenza corretta dei prodotti.
- Sanificazione periodica completa delle parti interne sia dei distributori che dei dispenser: almeno **1 volta al mese**;
- Sanificazione periodica completa delle parti interne sia dei distributori che dei dispenser eccezionale in caso di emergenze;
- Presentazione del piano di manutenzione preventiva (sostituzione filtri, decalcificazione) all'attivazione del servizio sia dei distributori che dei dispenser;
- I nuovi distributori devono permettere il **monitoraggio da remoto** (telemetria) per ridurre i viaggi a vuoto dei tecnici e individuare i guasti in tempo reale;
- Intervento per guasti: entro **6 ore lavorative** dalla segnalazione;
- Sostituzione macchina in caso di guasti gravi: entro **2 giorni lavorativi**

L'aggiudicatario dovrà garantire la reperibilità dei tecnici dalle 8:00 alle 16:30 nei giorni feriali per la segnalazione dei guasti e disservizi vari.

ART. 8 – CONTROLLO DEL SERVIZIO E REPORTISTICA

Il Concessionario dovrà trasmettere al CRAL **report trimestrali** di Esecuzione firmati digitalmente contenenti:

- numero e tipologia interventi manutentivi effettuati nel trimestre
- numero distributori per sede (planogramma);
- volumi di erogazione;
- incassi complessivi;
- certificazioni per i prodotti inseriti;
- tempi di intervento;
- segnalazioni e criticità risolte.

Il CRAL si riserva il diritto di effettuare verifiche ispettive a sorpresa presso i distributori installati. Qualora dalla verifica fisica o dall'analisi dei report emergesse il mancato rispetto delle quote minime, l'Appaltatore dovrà provvedere al ripristino delle percentuali corrette entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla contestazione e per tale inadempienza si provvederà all'applicazione delle penali previste nel capitolato.