



**MINISTERO DELLA DIFESA**  
**AGENZIA INDUSTRIE DIFESA**  
**ARSENALE MILITARE MESSINA**  
Via San Raineri s.n.c. – 98122 Messina  
Posta elettronica: [arsme@aid.difesa.it](mailto:arsme@aid.difesa.it)  
Posta elettronica certificata: [arsme.aid@postacert.difesa.it](mailto:arsme.aid@postacert.difesa.it)

**DISCIPLINARE PER LA SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE E SNACK  
MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI  
CIG : Z3F1B1B2A2**

I distributori automatici devono essere conformi a quanto previsto dall'art. 32 del D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e possedere pertanto i seguenti requisiti:

- essere nuovi, ovvero in condizioni pari al nuovo al momento dell'installazione;
- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, in modo tale da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- avere le superfici destinate al 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 e delle bevande;
- avere, salvo quanto previsto da norme speciali, una adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione;
- essere collegati in maniera tale da non essere situati in vicinanza di sorgenti di calore;
- avere la "bocca" esterna di erogazione non esposta a insudiciamenti o altre contaminazioni;

Devono inoltre:

- mantenere piena funzionalità e perfetta efficienza per tutto il periodo di durata contrattuale;
- rispettare la norma CEI 61-233 riferimento europeo EN 60335-2-75 "Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la "vendita" ed essere conformi alle norme relative alla compatibilità elettromagnetica, (per quelli di bevande calde) essere allacciati alla rete idrica;
- essere dotati di doppio sistema di pagamento, sia con monete e rendiresto, sia a chiave elettronica che va richiesta all'utente con un controvalore (cauzione) di importo massimo pari a € 3,00 (tre/00), la distribuzione delle chiavi sarà curata dal concessionario;
- avere caratteristiche tecnico-costruttive conformi alle vigenti disposizioni antinfortunistiche igienico-sanitarie.

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 ss.mm.ii. e del D.Lgs. n. 17/2010 Direttive Macchine, nonché rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi. Di ogni apparecchiatura deve essere acquisita da parte del concessionario, ai sensi del D. Lgs. 17/2010, la dichiarazione di conformità della macchina rilasciata dalla Ditta costruttrice.

Sono poste a carico del concessionario tutte le opere di manutenzione ordinaria e straordinaria atte ad assicurare il perfetto funzionamento dei distributori, nonché eventuali riparazioni e ripristini conseguenti ad eventuali danni al locale che ospita le apparecchiature, causati dall'installazione e dal funzionamento dei distributori.

Qualora il concessionario, nel corso dell'installazione o disinstallazione dei distributori, o durante il rifornimento degli stessi, dovesse riscontrare anomalie e/o guasti agli impianti elettrici e/o idrici, segnalerà immediatamente il fatto all'Amministrazione che provvederà ai necessari interventi di ripristino. Eventuali danni prodotti ai distributori automatici a seguito di interruzione nell'erogazione dell'energia elettrica e/o dell'acqua non possono per nessuna ragione essere addebitati all'Amministrazione.

Al termine del contratto il concessionario deve asportare le proprie installazioni e provvedere ai necessari ripristini. I requisiti delle sostanze alimentari e delle bevande poste in vendita devono rispondere a quanto previsto dal D.P.R. 26.03.1980 n. 327 "Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283 e, successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande" art. 33 – "**Requisiti delle sostanze alimentari e delle bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici o semiautomatici**".

Al termine del contratto il concessionario deve asportare le proprie installazioni e provvedere ai necessari ripristini.

Per quanto riguarda la composizione merceologica, i prodotti erogati devono avere le seguenti caratteristiche:

a) bevande calde:

- caffè: deve essere di buona qualità, di lavorazione selezionata e con grammatura minima di g. 7 (sette) di caffè a erogazione;
- caffè e cappuccino decaffeinati e/o caffè e cappuccino d'orzo
  - latte in polvere: grammatura minima di g. 12 (dodici) ad ogni erogazione;
  - cappuccino: latte in polvere, almeno g. 8 (otto) ad erogazione;
  - thè: almeno g. 14 (quattordici) di thè in polvere ad erogazione;
- cioccolato: almeno g. 25 (venticinque) di miscela di cioccolato in polvere ad ogni erogazione.

b) bevande fredde in lattina o tetrapak o bottiglie P.E.T. (bevande analcoliche gassate, succhi di frutta, thè, acqua minerale):

- contenuto minimo bevanda fredda in lattina: ml. 330 (trecentotrenta);
- bevanda fredda in tetrapak: minimo ml. 200 (duecento);
- acqua minerale naturale e frizzante: bottiglie da lt. 0,50 (zero virgola cinquanta);

c) prodotti di pasticceria e alimenti vari preconfezionati in distributori refrigerati:

- merendine dolci lievitate: minimo g. 45 (quarantacinque);
- snacks al cioccolato e biscotti: grammature varie;
- crackers: minimo g. 55 (cinquantacinque);
- patatine: minimo g. 25 (venticinque);

Le caratteristiche merceologiche dei prodotti devono essere indicate sulla confezione o sulla macchina distributrice, nel caso il prodotto erogato non preveda l'etichettatura. Il concessionario deve altresì attenersi alle prescrizioni di cui al D. Lgs. 27.01.1992 n. 109 per quanto concerne l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità di tutti i prodotti posti in vendita.

I prodotti devono comunque rispettare le caratteristiche indicate nel presente articolo e devono essere di prima qualità, totalmente esenti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati), provenienti da primarie ditte produttrici e in conformità alle vigenti norme in materia di alimenti secondo quanto previsto dall'art. 33 del D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e ss.mm.ii.

Il concessionario deve essere dotato di manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP in conformità alle normative comunitarie e nazionali vigenti.

Il concessionario deve impegnarsi a fornire prodotti non alimentari (bicchieri, palettine, ecc.) conformi alle vigenti disposizioni nazionali e comunitarie in materia di contatto con gli alimenti.

Il concessionario deve impegnarsi a ricercare e attuare soluzioni per la fornitura di imballi e/o contenitori

compatibili con l'ambiente ovvero bicchieri in materiale compostabile.

Il concessionario è soggetto alla comunicazione all'Autorità cui spetta la vigilanza igienico — sanitaria della vendita di alimenti e bevande in distributori, ai sensi dell'art. 32 del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327.

Il servizio offerto dai predetti distributori automatici deve essere garantito 24 ore su 24 e per tutti i giorni della settimana, compreso sabato e domenica.

**Il prezzo base palese da scontare dei prodotti erogati mediante monete/chiave elettronica, oneri fiscali inclusi, è riportato nel listino prezzi.**

I suddetti prezzi possono essere variati a decorrere dal secondo anno di contratto e a seguito di richiesta scritta del concessionario, sulla base della variazione percentuale ISTAT registrata dall'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (indice F.O.I. calcolato al netto dei consumi di tabacchi), assumendo come mese di riferimento quello antecedente al mese di scadenza di ciascuna annata contrattuale. L'applicazione dei nuovi prezzi è in ogni caso subordinata ad autorizzazione da parte dell'Amministrazione.

L'Amministrazione può effettuare controlli qualitativi sui prodotti che vengono somministrati, senza che il concessionario possa rifiutarsi, pena la risoluzione del rapporto contrattuale, effettuare controlli sull'attività svolta dal concessionario, in particolare sull'applicazione delle norme igienico — sanitarie vigenti in materia e degli eventuali suggerimenti proposti dall'Amministrazione a maggiore tutela dei terzi; chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, non si ritenga opportuna l'erogazione.

Il concessionario deve impegnarsi a sostituire i prodotti confezionati almeno 5 giorni prima della scadenza del termine minimo di conservazione.

Costituisce grave infrazione al funzionamento del servizio la presenza nei distributori di prodotti per i quali risulti oltrepassata la data di validità entro la quale il prodotto deve essere preferibilmente consumato.

Il concessionario deve rispettare le norme del D. Lgs. 6.11.2007 n. 193 "Attuazione della Direttiva 2004/41 CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei Regolamenti comunitari nel medesimo settore" al fine della garanzia dell'applicazione di tutte le procedure atte al mantenimento dello stato di igiene degli alimenti e delle attrezzature e delle corrette metodologie di conservazione degli alimenti e delle materie prime. In particolare si deve effettuare una rigorosa pulizia interna ed esterna delle attrezzature con frequenza almeno giornaliera e comunque tale da garantire un'ottima condizione igienica delle stesse.

Devono essere posizionati, a cura e spese del concessionario, per ogni distributore o gruppo di distributori, idonei contenitori con coperchio a ritorno automatico per la raccolta del "residuo" e, per la raccolta dei bicchieri. Sono a carico del concessionario la raccolta e lo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti nelle operazioni di approvvigionamento e rifornimento dei distributori stessi.

Ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008, prima della sottoscrizione del contratto, sono verificati, a cura del concessionario ed ai fini della sicurezza, i requisiti tecnico — professionali della ditta che fornisce al concessionario i distributori automatici.

Il concessionario deve obbligarsi, in ogni caso, all'osservanza delle norme di prevenzione e di sicurezza contenute nel D. Lgs. 81/2008 e inoltre deve obbligarsi a garantire, durante l'effettuazione dei lavori di installazione, in ossequio all'art. 26 del D. Lgs. 81/2008, sotto la propria cura e responsabilità, secondo i più moderni accorgimenti dell'esperienza e della tecnica, la completa sicurezza delle persone addette ai lavori stessi e di altre persone o utenti presenti anche occasionalmente sul luogo di lavoro.

Il concessionario deve informare l'Amministrazione sulla data di installazione dei distributori automatici, acquisendo contemporaneamente dal medesimo informazioni sull'attività e su rischi particolari e/o interferenziali riferiti al momento dell'intervento. Il concessionario deve di conseguenza fornire le indicazioni operative per la messa in sicurezza dell'ambiente in cui andrà a operare.

La stessa procedura deve essere seguita per i lavori di manutenzione per i quali deve essere dato un congruo preavviso rispetto alla data prevista.