

ALLEGATO 4

Specifiche tecniche minime dei distributori e requisiti CAM applicabili

PROCEDURA NEGOZIATA SENZA PREVIA PUBBLICAZIONE DI BANDO AI SENSI DELL'ART. 187 DEL D. LGS. N. 36/2023 PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE E ALIMENTI MEDIANTE L'INSTALLAZIONE E LA GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO LE SEDI DELLA PROVINCIA DI ANCONA PER LA DURATA DI CINQUE ANNI.

CIG: _____.

Indice generale

Art. 1 - Finalità e ambito di applicazione	2
Art. 2 - Requisiti generali dei distributori automatici	2
Art. 3 - Requisiti dei distributori di bevande calde	3
Art. 4 - Efficienza energetica delle apparecchiature	4
Art. 5 - Materiali monouso e riduzione dei rifiuti	4
Art. 6 - Qualità dei prodotti	4
Art. 7 - Requisiti CAM relativi ai prodotti	5
Art. 8 - Informazioni agli utenti	5
Art. 9 - Relazione CAM e verifiche	5

Art. 1 - Finalità e ambito di applicazione

Il presente allegato definisce le **specifiche tecniche minime** delle apparecchiature e dei prodotti oggetto della concessione nonché i **requisiti ambientali applicabili** all'esecuzione del servizio.

I **Criteri Ambientali Minimi** (di seguito “**CAM**”) sono i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di acquisto, volti a individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale lungo il ciclo di vita, tenuto conto della disponibilità di mercato.

Nello specifico, l'art. 57, comma 2, del D. Lgs. n. 36/2023, prevede l'obbligo di applicazione, per l'intero valore dell'importo della gara, delle “specifiche tecniche” e delle “clausole contrattuali”, contenute nei CAM adottati con decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica. Lo stesso comma prevede che si debba tener conto dei CAM anche per la definizione dei “criteri di aggiudicazione dell'appalto” di cui all'art. 108, commi 4 e 5, del Codice.

Tale obbligo garantisce, in materia di appalti pubblici, maggiore incisività non solo nell'obiettivo di ridurre gli impatti ambientali, ma anche in quello di promuovere modelli di produzione e consumo più sostenibili.

A tal fine e per tutta la durata della concessione, il concessionario è tenuto ad operare nel rispetto dell'art. 57 del Codice e dei “**Criteri ambientali minimi** per i servizi di ristoro con l'installazione e la gestione di macchine distributrici di alimenti, bevande ed acqua” di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 9 aprile 2025 “Aggiornamento dei «Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili», di cui al decreto 6 novembre 2023”, in vigore dal 26 maggio 2025 e consultabili sul sito istituzionale del Ministero stesso.

Le disposizioni del presente allegato costituiscono **parte integrante e sostanziale** del capitolato speciale descrittivo e prestazionale e dovranno essere rispettate dal concessionario per l'intera durata della concessione.

Art. 2 - Requisiti generali dei distributori automatici

Non sono espressamente richieste apparecchiature nuove di fabbrica. Tuttavia, al fine di garantire adeguati livelli di affidabilità, sicurezza, efficienza energetica, disponibilità dei ricambi e conformità ai requisiti ambientali applicabili, i **distributori automatici installati non dovranno essere stati fabbricati anteriormente all'anno 2020**.

Tutti i distributori automatici installati devono:

- essere conformi alla normativa europea e nazionale vigente in materia di sicurezza, igiene e tutela della salute;
- essere muniti di marcatura CE e di ogni certificazione o attestazione richiesta dalla normativa vigente;
- essere conformi alle disposizioni in materia di sicurezza elettrica e compatibilità elettromagnetica;
- essere conformi alla normativa applicabile ai materiali e agli oggetti destinati al contatto con gli alimenti;
- essere mantenuti in perfetto stato di conservazione, pulizia e funzionalità;
- essere accessibili e utilizzabili in condizioni di sicurezza dagli utenti;

- riportare chiare indicazioni sul prezzo e sulle tipologie di prodotti offerti (evidenziando gli eventuali prodotti provenienti da mercato equo-solidale, da agricoltura biologica, prodotti per celiaci, ecc.);
- permettere il **pagamento mediante l'introduzione di monete metalliche in valuta corrente (euro)** con accettazione dei principali tagli ed erogazione del resto, indicando in modo chiaro agli utenti l'eventuale assenza o esaurimento di monete per la sua erogazione;
- permettere il **pagamento anche mediante sistemi di pagamento elettronico**, ovvero chiave/card magnetica ricaricabile da distributore, capaci di gestire crediti a scalare, e gli eventuali ulteriori strumenti di pagamento offerti in sede di gara (es: app; carte elettroniche; ecc.);
- essere dotati di apposito **sistema che consenta di estrapolare i dati sulle vendite di prodotti**, in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 50-quater del D. Lgs. n. 82/2025 (Codice dell'Amministrazione Digitale o CAD);
- essere privi di pubblicità, ad eccezione delle indicazioni identificative del concessionario, del costruttore e dei prodotti distribuiti.

Su ogni distributore dovranno essere chiaramente indicati:

- ragione sociale del concessionario;
- recapiti telefonici o telematici utilizzabili dagli utenti per contattare il referente del concessionario per assistenza e in merito a segnalazioni di malfunzionamenti e prodotti esauriti, oltre che per eventuali reclami;
- numero identificativo univoco dell'apparecchiatura.

Prima dell'avvio del servizio il concessionario dovrà trasmettere la documentazione tecnica delle apparecchiature che intende installare, comprensiva delle schede tecniche, delle dichiarazioni di conformità e di ogni altra certificazione richiesta dalla normativa vigente o dalla documentazione di gara.

La documentazione trasmessa dovrà altresì comprendere l'anno di fabbricazione di ciascun distributore.

Qualora la normativa che disciplina il servizio oggetto di concessione venga modificata nel corso di validità del contratto il concessionario dovrà provvedere ad adeguare i distributori nei tempi assegnati dalla legge a proprie cura e spesa e senza rivalsa sul canone di concessione e/o sui prezzi di vendita, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di revisione dei rapporti concessori e riequilibrio economico-finanziario.

Art. 3 - Requisiti dei distributori di bevande calde

I distributori di bevande calde devono:

- consentire la regolazione della quantità di zucchero;
- consentire la selezione della bevanda senza aggiunta automatica di zucchero;
- essere dotati, ove tecnicamente possibile, di collegamento diretto alla rete idrica e di sistemi di trattamento conformi alla normativa vigente;
- utilizzare caffè in grani con macinatura istantanea, salvo documentate limitazioni tecniche o dimensionali;
- essere dotati di sistemi idonei a ridurre i consumi energetici nelle fasce di inattività.

Il rifornimento di acqua potabile per uso alimentare dei distributori, qualora non fosse possibile attingere direttamente dall'impianto idrico dell'Ente, deve avvenire esclusivamente da confezioni sigillate di produzione industriale garantite all'origine, fornite a cura e spese del concessionario.

Art. 4 - Efficienza energetica delle apparecchiature

I distributori automatici installati devono rispettare i requisiti minimi di efficienza energetica previsti dai CAM vigenti.

Qualora siano installate apparecchiature nuove di fabbrica:

- i distributori refrigerati devono appartenere alla migliore classe energetica disponibile sul mercato o ad una delle due immediatamente inferiori;
- i distributori devono impiegare gas refrigeranti conformi ai limiti ambientali previsti dalla normativa vigente e dai CAM applicabili;
- eventuali apparecchiature accessorie soggette ad etichettatura energetica devono appartenere alla migliore classe disponibile o a quella immediatamente inferiore.

Art. 5 - Materiali monouso e riduzione dei rifiuti

Il concessionario deve adottare misure volte alla **riduzione della produzione di rifiuti**.

I bicchieri, le palette e gli altri materiali monouso forniti per mescolare le bevande calde erogate devono essere conformi ai requisiti ambientali previsti dalla normativa vigente e dai CAM applicabili alla presente concessione:

- qualora qualificati come biodegradabili e compostabili, essi dovranno essere conformi alle pertinenti norme tecniche vigenti e idonei al conferimento nella raccolta della frazione organica secondo la disciplina applicabile;
- ove realizzati in carta o materiali assimilabili, essi dovranno provenire da filiere certificate o da materiali riciclati secondo quanto previsto dai CAM.

Qualora le apparecchiature ne siano dotate, l'utilizzo di tazze o contenitori riutilizzabili da parte degli utenti deve essere favorito mediante appositi sistemi di riconoscimento e riduzione dell'uso del monouso.

Il ritiro dei rifiuti è a carico della Provincia di Ancona.

Art. 6 - Qualità dei prodotti

Tutti i prodotti alimentari e le bevande distribuiti dovranno:

- essere conformi agli standard qualitativi normalmente richiesti per la distribuzione automatica professionale;
- essere conformi alla normativa UE e nazionale in materia alimentare;
- essere correttamente etichettati;

- essere conservati alle temperature previste dalla normativa vigente;
- possedere adeguata data di scadenza o termine minimo di conservazione;
- essere rimossi tempestivamente in caso di scadenza o non conformità.

È vietata la somministrazione di prodotti scaduti o non conformi ai requisiti igienico-sanitari.

Art. 7 - Requisiti CAM relativi ai prodotti

Per tutta la durata della concessione il concessionario deve garantire la presenza delle **categorie di prodotti** e delle **caratteristiche minime previste dai CAM vigenti** per:

- bevande calde;
- bevande fredde;
- snack dolci;
- snack salati;
- prodotti biologici;
- prodotti provenienti da filiere sostenibili o dal commercio equo e solidale ove previsto;
- prodotti a ridotto contenuto di zuccheri, grassi o sodio nei casi prescritti dai CAM;
- prodotti senza glutine;
- prodotti privi di lattosio.

Le percentuali minime e le caratteristiche qualitative previste dai CAM applicabili costituiscono requisiti minimi inderogabili dell'esecuzione della concessione.

Art. 8 - Informazioni agli utenti

Il concessionario deve garantire **adeguata informazione** agli utenti in merito:

- agli ingredienti;
- agli allergeni;
- alla presenza di prodotti biologici;
- alla presenza di prodotti senza glutine;
- alla presenza di prodotti privi di lattosio;
- alle eventuali certificazioni ambientali o di sostenibilità.

Le informazioni possono essere rese disponibili mediante etichette, QR Code o strumenti digitali equivalenti.

Art. 9 - Relazione CAM e verifiche



Settore II

2.2 - Area Economato, Impianti Termici, Provveditorato e Servizi Scolastici

Via di Passo Varano, 19/A – 60131 Ancona

PEC: provincia.ancona@cert.provincia.ancona.it

Codice fiscale n. 00369930425

Il concorrente dovrà presentare, a corredo dell'Offerta Tecnica (OT), una **Relazione di applicazione dei CAM** in cui, per ogni specifica tecnica e clausola contrattuale prevista dai CAM applicabili alla concessione di cui trattasi, descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione a comprova.

Il concessionario aggiudicatario, prima dell'avvio del servizio, dovrà trasmettere la documentazione definitiva attestante la conformità delle apparecchiature, dei prodotti e delle modalità di esecuzione alle prescrizioni CAM dichiarate in sede di offerta.

La Provincia di Ancona potrà effettuare **verifiche** per tutta la durata della concessione e richiedere in qualsiasi momento aggiornamenti della Relazione CAM e della relativa documentazione comprovante.

L'eventuale mancato rispetto dei requisiti previsti dal presente allegato costituisce inadempimento contrattuale e può comportare l'applicazione delle penali previste dal capitolato, fatto salvo ogni ulteriore rimedio previsto dalla normativa vigente.

Su richiesta dell'Ente, Il concessionario dovrà inoltre rendere disponibili le schede di sicurezza dei prodotti detergenti e sanificanti impiegati nell'esecuzione del servizio.