ALLEGATO A

CARATTERISTICHE DI MINIMA DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE

Tempi di intervento per assistenza tecnica di ripristino

- dalle ore 7.30 alle ore 18.00 dei giorni lavorativi, dal lunedì al venerdi: entro 1 ora dalla chiamata
- dalle ore 7.30 alle ore 14.00 nella giornata del sabato: entro 2 ore dalla chiamata

Tempi di rifornimento di emergenza (dalla chiamata, e con applicazione comunque della penale di cui art. 8)

dalle ore 7.30 alle ore 18.00 dei giorni lavorativi, dal lunedì al sabato: entro 30 minuti dalla chiamata

Frequenza di rifornimento

Giornaliera

Disponibilità sistematica, tutti i giorni della settimana, dei prodotti all'interno dei distributori

Utilizzo – per l'erogazione di bevande – di bicchieri e palette in carta/legno

Presenza di un sistema certificato di autocontrollo HACCP

Prezzi a base d'asta per tipologia di prodotto

Caffè – fascia di prezzo: da € 0,40 a € 0,50
Altre Bevande Calde – fascia di prezzo: da € 0,40 a € 0,60
Acqua in P.E.T. da 50 cl naturale e frizzante - fascia di prezzo: da € 0,40 a € 0,50
Bevande fredde in lattina e bibite 250 ml - 330 ml – fascia di prezzo da € 0,60 a € 1,20
Succhi di frutta in brick da 200 ml - fascia di prezzo da € 0,60 a € 1,20
Spremute frutta – fascia di prezzo da € 0,60 a € 1,00
Snack dolci e salati -Merendine fascia di prezzo da € 0,40 a € 1,20
Frutta disidratata senza altri ingredienti, additivi, conservanti, zuccheri, grassi – fascia di prezzo: da € 0,60 a e € 1,00
Barrette cereali – fascia di prezzo da € 0,60 a € 1,20
Gallette di mais riso integrale da € 0,60 a € 1,00
Tutti i prodotti confezionati dovranno avere, al momento della loro immissione nei distributori automatici, scadenza non inferiore a 6 mesi.

Caratteristiche delle macchine distributrici

- anno di costruzione non antecedente al 2024
- rispetto dei requisiti previsti dalla normativa vigente (art. 32 del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 e successive modificazioni, integrazioni ed aggiornamenti), da certificarsi/documentare su semplice richiesta della SA
- facile accessibilità al fine di consentire corretta ed approfondita pulizia e disinfezione, sia all'interno che all'esterno, per garantire la corretta conservazione/erogazione dei prodotti distribuiti
- superfici a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della L. 30 aprile 1962, n. 283 e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione
- sistema automatico per il resto, fino a non meno di 0,05 €
- gettoniere antiscasso e blindate
- presenza di controllo elettronico delle giacenze e dell'avvenuta erogazione dei prodotti, che impedisca, in caso di mancata erogazione, l'accettazione del pagamento da parte dell'utente

- posizionamento delle sorgenti interne di calore tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande
- sistema di garanzia della buona conservazione delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a +4°C, delle bevande calde ad una temperatura di +65°C, o comunque non inferiore a +60°C, e congegno automatico che blocchi la distribuzione delle sostanze alimentari quando la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti
- bocca esterna di erogazione non esposta ad insudiciamenti od altre contaminazioni
- sistema di lettura di chiavi elettroniche per il pagamento dei prodotti.