



Ministero dell'Università e della Ricerca

Dipartimento per la Formazione Superiore e per la Ricerca

CONSERVATORIO DI MUSICA DI STATO

“Antonio Scontrino” - Trapani

Indirizzo Posta Certificata: conservatoriotp@postecert.it

Sito Internet: www.constp.it

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI CIBI E BEVANDE CALDE E FREDDE A MEZZO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI UBICATI PRESSO LA SEDE DEL CONSERVATORIO ANTONIO SCONTRINO DI TRAPANI

Allegato A: PRESCRIZIONI TECNICHE

1. Cenni sull'articolazione del Conservatorio Antonio Scontrino

Il Conservatorio statale di Musica A. Scontrino di Trapani ha la propria sede a Trapani in via F. Sceusa. Conta un numero di studenti pari a circa 530 unità.

Il numero complessivo dei dipendenti è di circa 120 unità, di cui circa 28 unità di personale tecnico e amministrativo.

2. Tipologie e caratteristiche merceologiche dei prodotti

I prodotti posti in distribuzione dovranno comunque essere conformi alle norme vigenti in materia di alimenti, contenere solo ingredienti di alta qualità ed essere totalmente esenti da Organismi geneticamente modificati (OGM). In ottemperanza alle leggi in materia di OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003) l'Appaltatore dovrà attestare al Conservatorio, mediante dichiarazione di responsabilità all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante, che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica.

Si riportano di seguito le tipologie e le caratteristiche merceologiche minime che devono essere rispettate con riferimento ai prodotti posti in vendita o somministrati dall'Appaltatore:

a. bevande calde:

- caffè: dovrà contenere almeno il 70% di miscele del tipo arabica con un valore percentuale della caffeina non superiore al 1,7%, con una grammatura minima per erogazione pari a 6,5 grammi;
- caffè decaffeinato: grammatura minima per erogazione pari a 1,2 grammi;
- caffè d'orzo: grammatura minima per erogazione 2,2 grammi di caffè d'orzo solubile;
- thè e tisane: almeno 12,5 g di the in polvere per ogni erogazione.
- latte in polvere nel cappuccino: grammatura minima 7,5 grammi ad erogazione;
- cioccolato: 22,5 g minimo di miscela di cioccolato in polvere di cacao per ogni erogazione di cioccolata.

Sono possibili erogazioni combinate come: cappuccino con cioccolato, cioccolato con latte, cioccolato extraforte ecc.

b. bevande fredde, panini, snack e merendine:

In lattina, tetrapak, bottiglie P.E.T. per bevande analcoliche, gassate e non, succhi di frutta, thè, acqua minerale;

- bevanda fredda in lattina da ml. 250 o 330;



Ministero dell'Università e della Ricerca

Dipartimento per la Formazione Superiore e per la Ricerca

CONSERVATORIO DI MUSICA DI STATO

"Antonio Scontrino" - Trapani

Indirizzo Posta Certificata: conservatoriotp@postecert.it

Sito Internet: www.constp.it

- succo di frutta in lattina da ml. 250 o 330;
- bevanda fredda in tetrapak con contenuto minimo di ml. 250;
- acqua minerale frizzante e naturale: bottiglie da lt.0,5 in P.E.T.;
- panini freschi artigianali farciture varie da almeno 90 /100 g (prodotto obbligatorio);
- tramezzini farciti freschi e/o sottovuoto: farciture varie da almeno 90 /100 g;
- prodotti salati freschi di prima qualità da min. 40 gr.;
- merendine dolci;
- merendine salate;
- barrette proteiche (prodotto obbligatorio);
- frutta secca (prodotto obbligatorio).

È vietata la messa in vendita di bevande alcoliche.

L'Appaltatore potrà concordare con il Conservatorio la messa in distribuzione di ulteriori prodotti diversi da quelli elencati e i relativi prezzi.

Tutti i prodotti dovranno in ogni caso essere di prima qualità e conformi alle vigenti norme in materia di alimenti. Si richiama a mero titolo esemplificativo e non esaustivo le disposizioni dell'art. 33 del D.P.R. 327 del 26.3.1980, il d.lgs. 193/2007, il Regolamento CE 852/2004 e il D.lgs. 193/2007.

Tutti i prodotti posti in vendita dovranno essere corredati dalle relative schede tecniche così come previsto dagli artt. 3 e 15 del D.lgs. n. 109 del 27.1.1992 di attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE.

Su ogni distributore dovranno essere ben visibili le etichette con l'indicazione della marca e la composizione dei prodotti in distribuzione.

Sono richiesti, ove possibile, prodotti che sulla confezione espongano oltre alla completa etichettatura prescritta dalla legge anche quella nutrizionale (D.lgs. 77/1993).

L'Impresa dovrà essere dotata di manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP previsto specificatamente dal D.lgs. n. 155/1997 e s.m.i.; la medesima Impresa dovrà verificare che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa e dichiarare la presa visione della relativa documentazione fornita dalle case produttrici. Il manuale dovrà inoltre prevedere una procedura operativa di verifica delle scadenze dei prodotti distribuiti.

3. Caratteristiche tecniche dei distributori automatici e servizio di raccolta differenziata

I distributori dovranno essere conformi per caratteristiche tecniche ed igieniche alle normative vigenti in materia. In particolare, tali distributori dovranno:

- a. corrispondere ai requisiti previsti dall'art. 32 del D.P.R. n. 327 del 26.3.1980;
- b. essere di ultima generazione;
- c. essere dotati di idonea omologazione e marchio CE, nonché soddisfare e corrispondere a tutte le prescrizioni previste dalla normativa antinfortunistica e di sicurezza in vigore
- d. evidenziare l'eventuale presenza di prodotti a "Km 0" e/o provenienti dal commercio equo-solidale e/o da agricoltura biologica;
- e. riportare una targhetta ben visibile con il nominativo del Responsabile del servizio, il nominativo e la ragione sociale dell'Impresa ed il relativo recapito telefonico.

Tutte le macchine e le attrezzature impiegate nell'espletamento del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito nel D.lgs. 277/91 e comunque non dovranno essere fonte di rumori che possano arrecare disagio al lavoro svolto dal personale del Conservatorio.



Ministero dell'Università e della Ricerca

Dipartimento per la Formazione Superiore e per la Ricerca

CONSERVATORIO DI MUSICA DI STATO

“Antonio Scontrino” - Trapani

Indirizzo Posta Certificata: conservatoriotp@postecert.it

Sito Internet: www.constp.it

L'Impresa dovrà inoltre effettuare a scadenza programmata interventi di rifornimento, pulizia e manutenzione ordinaria dei distributori e comunque all'occorrenza assicurarne la rigorosa pulizia interna ed esterna, tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse.

4. Sede oggetto del servizio e ubicazione distributori

Sede: conservatorio di Musica “A. Scontrino” - Via Francesco Sceusa 1- 91100 Trapani

I distributori automatici da installare sono complessivamente 6 (SEI) di cui:

- n. 3 distributori panini, snacks/acqua e bevande fredde
- n. 3 distributori di bevande calde

La loro collocazione dovrà essere la seguente:

Piano terra n. 1 distributore automatico bevande calde
 n. 1 distributore misto panini, snacks/acqua e bevande fredde

Primo piano n. 1 distributore automatico bevande calde
 n. 1 distributore misto panini, snacks/acqua e bevande fredde

Secondo piano n. 1 distributore automatico bevande calde
 n. 1 distributore misto panini, snacks/acqua e bevande fredde