

DICHIARAZIONE DI ASSENZA DELLA NECESSITÀ DI PRODURRE L'OFFERTA TECNICA OSCURATA

Il sottoscritto Nunzio Galano, nato a Napoli il 22/05/1952, in qualità di Legale Rappresentante della Sigma S.r.l., con sede legale in Napoli, Via Giuseppe Ricciardi n. 7, P. IVA 03250230632

PREMESSO CHE

- il disciplinare di gara prevede la possibilità di presentare, *eventualmente*, una copia dell'offerta tecnica in versione oscurata;
- con chiarimento pubblicato dalla Stazione Appaltante è stato confermato che, qualora l'operatore economico non ritenga necessario tutelare segreti tecnici e/o commerciali, è possibile non presentare l'offerta tecnica oscurata, caricando in alternativa una dichiarazione in tal senso;

DICHIARA

che l'offerta tecnica presentata dalla Sigma S.r.l. non contiene informazioni costituenti segreti tecnici o commerciali tali da richiedere l'oscuramento ai fini della pubblicazione e dell'eventuale esercizio del diritto di accesso agli atti.

Pertanto, la Società non ritiene necessario produrre una versione oscurata dell'offerta tecnica e presenta esclusivamente la versione integrale.

Luogo e data

Napoli 27-07-2026

Sigma S.r.l.

SIGMA Srl

Sede legale: Via Ricciardi, 7 - 80143 Napoli
Sede amm.: Via Ponza, 7 - 80026 Casoria (NA)
P.Iva: 03250230632
R.E.A.: 327174

Email: info@sigmavending.it
PEC: sigmasrl@pec.it
Web: www.sigmavending.it
Tel: +39 081 5842058
Fax: +39 081 5842095

Azienda Certificata:

UNI EN ISO 45001:2018 Cert. N. O518
ISO/IEC 27001:2013 Cert. N. I 078
UNI ISO 26000:2010 Cert. N. RS001
UNI EN ISO 9001:2015 Cert. N. 487
UNI EN ISO 14001:2015 Cert. N. A095

UNI EN ISO 22000:2005 Cert. N. FSM009
SA 8000:2014 Cert. N. 637
TQS VENDING Cert. N. 38156
UNI CEI EN ISO 50001:2011 Cert. N. 2402
UNI CEI EN ISO 22005:2008 Cert. N. P3755
UNI ISO 37001:2016 Cert. N. GITI-364-ABS

Dichiarazione da caricare nel campo "Offerta tecnica generata dal sistema"

DICHIARAZIONE DI IMPOSSIBILITÀ DI CARICAMENTO DELL'OFFERTA TECNICA GENERATA DAL SISTEMA

Il sottoscritto Nunzio Galano, in qualità di Legale Rappresentante della Sigma S.r.l., con sede legale in Napoli, Via Giuseppe Ricciardi n. 7,

PREMESSO CHE

- la scrivente ha regolarmente compilato tutte le sezioni dell'offerta tecnica previste dalla piattaforma DigitalPA;
- nonostante la corretta compilazione delle informazioni richieste, la piattaforma non ha generato il documento denominato "Offerta tecnica generata dal sistema", rendendone impossibile il caricamento;
- la Stazione Appaltante, con apposito chiarimento pubblicato in piattaforma, ha riconosciuto tale problematica ed ha autorizzato gli operatori economici a sostituire il documento con una dichiarazione attestante l'impossibilità di produrlo;

DICHIARA

che il mancato caricamento del documento "Offerta tecnica generata dal sistema" è dovuto esclusivamente all'impossibilità di generazione automatica da parte della piattaforma DigitalPA, nonostante la corretta compilazione dell'offerta tecnica.

La scrivente conferma che tutti i contenuti dell'offerta tecnica sono integralmente riportati nella documentazione tecnica presentata secondo quanto previsto dagli atti di gara.

Napoli 27-07-2026

Sigma S.r.l.

SIGMA Srl

Sede legale: Via Ricciardi, 7 - 80143 Napoli
Sede amm.: Via Ponza, 7 - 80026 Casoria (NA)
P.Iva: 03250230632
R.E.A.: 327174

Email: info@sigmavending.it
PEC: sigmasrl@pec.it
Web: www.sigmavending.it
Tel: +39 081 5842058
Fax: +39 081 5842095

Azienda Certificata:

UNI EN ISO 45001:2018 Cert. N. O518
ISO/IEC 27001:2013 Cert. N. I 078
UNI ISO 26000:2010 Cert. N. RS001
UNI EN ISO 9001:2015 Cert. N. 487
UNI EN ISO 14001:2015 Cert. N. A095

UNI EN ISO 22000:2005 Cert. N. FSM009
SA 8000:2014 Cert. N. 637
TQS VENDING Cert. N. 38156
UNI CEI EN ISO 50001:2011 Cert. N. 2402
UNI CEI EN ISO 22005:2008 Cert. N. P3755
UNI ISO 37001:2016 Cert. N. GITI-364-ABS



Ministero dell'Istruzione e del Merito

LICEO G. COMI

VIA MARINA PORTO SNC, 73039 - TRICASE (LE)

Tel.: 0833544471 - C.F.: 81002470755 - C.M.: LEPM050006

E-mail: lepm050006@istruzione.it - Pec: lepm050006@pec.istruzione.it

Protocollo come da segnatura

Tricase, {{data documento}}

Allegato “G” al Capitolato tecnico SCHEMA DI OFFERTA TECNICA

Oggetto: Procedura negoziata senza pubblicazione di un bando di gara, previa indagine di mercato, per l'affidamento della Concessione del Servizio di ristorazione mediante distributori automatici, ai sensi dell'art. 187 del D.Lgs. n. 36/2023, sulla Piattaforma DigitalPa- acquisti telematici della C.U.C. Consortile Canavese e Valli di Lanzo, per i seguenti 3 (TRE) anni per un importo stimato pari a €154.303,57

CIG: BBE8B6F188

Il sottoscritto: Nunzio Galano

Nato a: Napoli , il 22/05/1952

Residente a: Napoli Provincia di Napoli

Via/Piazza Gabriele Jannelli n.° 190

in qualità di: (indicare la carica, anche sociale) Legale Rappresentante
dell'Operatore/Impresa: Sigma Srl

con sede nel Comune di: Napoli Provincia di Napoli

codice fiscale: 03250230632

partita I.V.A.: 03250230632

telefono: 0815842058 fax 0815842095

indirizzo di posta elettronica: giuseppe.galano@sigmavending.it

nella dedotta qualità, presenta la seguente Offerta Tecnica e accetta, esplicitamente ed incondizionatamente, tutte le obbligazioni e condizioni contenute nel Disciplinare della procedura in oggetto, nel Capitolato Tecnico e negli altri allegati, dichiarando di essere disposto ad assumere l'affidamento in Concessione del Servizio di ristorazione inerente ai distributori automatici presso la sede dell'Istituto LICEO G. COMI.

Tabella A

CARATTERISTICHE TECNICHE - COSTRUTTIVE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI OFFERTI PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO CHE COSTITUIRANNO OGGETTO DI VALUTAZIONE TECNICA DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE

Caratteristiche tecnico-costruttive distributori offerti per il Servizio	☐ Distributori nuovi di fabbrica ☐ Distributori rigenerati da meno di sei mesi dalla data di avvio della presente procedura, ☒ Distributori rigenerati da più di sei mesi ma meno di un anno rispetto alla data di avvio della presente procedura di affidamento
Nuova Etichetta Energetica dei distributori offerti per il Servizio in una delle nuove classi di efficienza energetica	☒ Classe "A", "B" o "C"; ☐ Classe "D" o "E"; ☐ Classe "F" o "G";
Certificazioni di qualità possedute dall'operatore economico offerente alla data di scadenza stabilita per la presentazione delle offerte (registrazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001, in corso di validità)	☐ Registrazione EMAS ☒ Certificazione UNI EN ISO 14001, in corso di validità

Tabella B

**CATALOGO AGGIUNTIVO DI PRODOTTI BIOLOGICI,
PRODOTTI GLUTEN FREE, PER INTOLLERANTI AL
LATTOSIO, AL LATTE E DERIVATI ULTERIORI RISPETTO
ALLA FORNITURA MINIMA PREVISTA DAL CAPITOLATO
TECNICO**

NUMERO E DESCRIZIONE DI PRODOTTI AGGIUNTIVI OFFERTI	
1	<i>Crackers bio della Scotti - Prodotto Bio</i>
2	<i>Crostatina Bio della Germinal Zaniboni - Prodotto Bio</i>
3	<i>Tortino bio al Cioccolato Zaniboni - Prodotto Bio</i>
4	<i>Tortino bio al Farro Zaniboni - Prodotto Bio</i>
5	<i>Crackers di riso integrale Scotti- Prodotto Bio</i>
6	<i>Crackers buon per tutto Galbusera - Prodotto Bio</i>
7	<i>Gallette di riso Zaniboni - Prodotto Bio</i>
8	<i>croccante alle arachidi della Scotti - Prodotto Privo di Glutine e lattosio</i>
9	<i>Mini risette della Scotti - Prodotto Privo di Glutine e lattosio</i>
10	<i>cannolo di riso e cacao della Scotti - Prodotto Privo di Glutine e lattosio</i>
11	<i>Cookie della Scotti Scotti - Prodotto Privo di Glutine e lattosio</i>
12	<i>Energade arancio arancia rosse / limone - Prodotto Privo di Glutine e lattosio</i>
13	<i>Highlander San Carlo - Prodotto Privo di Glutine e lattosio</i>
14	<i>Wacko's San Carlo - Prodotto Privo di Glutine e lattosio</i>
15	<i>Brownie Scotti - Prodotto Privo di Glutine e lattosio</i>
16	<i>Barretta Cro Zaniboni - Prodotto Privo di Glutine e lattosio</i>

Tabella C

CATALOGO DEGLI ULTERIORI PRODOTTI OFFERTI DALL'O.E. IN AGGIUNTA E CHE COSTITUIRANNO OGGETTO DI VALUTAZIONE TECNICA DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE

NUMERO E DESCRIZIONE PRODOTTI AGGIUNTIVI OFFERTI	
1	<i>Galak cioccolato bianca Tavoletta Nestlé - - Prodotto Privo di Glutine e lattosio</i>
2	<i>Natuchips della Zaniboni - Prodotto Privo di Glutine e lattosio</i>
3	<i>Il croccante della Zaniboni - Prodotto senza olio di Palma</i>
4	<i>Nuts della Zaniboni - Prodotto senza olio di Palma</i>
5	<i>Cannolo di riso Scotti -Prodotto senza olio di Palma</i>
6	<i>Muffin Falcone -Prodotto senza olio di Palma</i>
7	<i>Baiocchi Mulino Bianco/Barilla -Prodotto senza olio di Palma</i>
8	<i>Lemonsoda Zero 33cl - Bevande Senza Zuccheri Aggiunti</i>
9	<i>Coca-Cola Zero 33cl - Bevande Senza Zuccheri Aggiunti</i>
10	<i>Energade Zero Arancia Pet 50cl - Bevande Senza Zuccheri Aggiunti</i>
11	<i>Energade Zero Limone Pet 50cl - Bevande Senza Zuccheri Aggiunti</i>
12	<i>Tè Zero Limone Fuzetea Pet 40cl - Bevande Senza Zuccheri Aggiunti</i>
13	<i>Tè Zero Verde Mango Fuzetea Pet 40cl - Bevande Senza Zuccheri Aggiunti</i>
14	<i>Monster Energy Ultra Zero 0.50CL - Bevande Senza Zuccheri Aggiunti</i>
15	<i>Succo Succoso Zero Ace Pet 40cl - Bevande Senza Zuccheri Aggiunti</i>
16	<i>Succo Succoso Zero Arancia e Arancia Rossa Pet 40cl - Bevande Senza Zuccheri Aggiunti</i>
17	<i>Tè Zero Limone San Bened. Pet 50cl - Bevande Senza Zuccheri Aggiunti</i>
18	<i>Succo Santal Mirtillo Zero Pet 25cl - Bevande Senza Zuccheri Aggiunti</i>
19	<i>Red Bull Sugar Free - 25cl - Bevande Senza Zuccheri Aggiunti</i>
20	<i>Succo Succoso Zero Frutti Rossi Pet 40cl - Bevande Senza Zuccheri Aggiunti</i>

Si allega alla presente la documentazione a comprova del possesso delle caratteristiche tecniche - costruttive dei distributori automatici offerti per l'espletamento del Servizio.

Luogo Napoli data 17/07/2026

Per l'Operatore economico offerente: Sigma Srl

(il legale rappresentante)

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'M' followed by several loops, is written over a horizontal line.

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DELLE ATTIVITÀ OPERATIVE

Il servizio oggetto della presente procedura di gara prevede la somministrazione di bevande calde, fredde snack e prodotti preconfezionati mediante l'installazione, manutenzione e rifornimento di Distributori Automatici e semi automatici.

La pianificazione strategica permette di definire alcuni punti essenziali dell'organizzazione delle attività, tracciando in modo dettagliato le varie fasi di lavoro, al fine di garantire l'efficienza del servizio, riducendo al minimo le interferenze con le attività del Cliente.



1.1 GESTIONE E RIFORNIMENTO

Nel rispetto di quanto richiesto dal CSA si riporta di seguito la tempistica relativa alle attività di rifornimento Distributori, Riassortimento eventuali prodotti terminati, Assistenza in caso di guasto.



PROCEDURE DI RIFORNIMENTO DEI DISTRIBUTORI

Una volta installati i Distributori automatici saranno periodicamente riforniti. Si garantisce il rifornimento giornaliero, con un numero di passaggi tali da assicurare la disponibilità di tutti i prodotti, in fasce orarie concordate in modo da recare minor disturbo possibile.

Successivamente ad una prima analisi dell'entità dei consumi, Sigma effettuerà una programmazione degli interventi di carico e di manutenzione ordinaria che avverranno con una periodicità stabilita.

Le procedure di rifornimento dei Distributori, prevedono l'esecuzione ed il controllo di una serie di azioni preventivamente stabilite, differenti per tipologia di macchina (distributore bevande calde o distributore freddo/snack). In particolare:

- l'equipaggiamento per ogni addetto al caricamento, che sarà così composto:
 - furgone coibentato con cella frigo per il trasporto dei prodotti alimentari
 - carrello porta prodotti
 - guanti monouso
 - kit di pulizia
 - confezioni di detersivi e disinfettanti
 - cartellonistica di lavoro 81/08
 - palmare per rilievo dati e statistiche
- l'ordine, la priorità, le modalità di esecuzione e i tempi per ogni azione.

1.2 STRUTTURE E MEZZI DEDICATI ALLE ATTIVITÀ DI APPROVVIGIONAMENTO, STOCCAGGIO DEI PRODOTTI E TRASPORTO

Le attività di approvvigionamento, stoccaggio dei prodotti e trasporto, saranno effettuate attraverso strutture e mezzi opportunamente attrezzati per le mansioni inerenti al servizio in oggetto.

**Regolamento (CE) 853/2004 CAPITOLO IV dell'allegato II
REQUISITI DEI MEZZI ADIBITI A TRASPORTO DI ALIMENTI**

1	I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
2	I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non devono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.
3	Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.
4	Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci diverse dai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.
5	I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.
6	Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

1.3 PROCEDURE E MODALITÀ OPERATIVE PER LA MANUTENZIONE, ASSISTENZA TECNICA E GESTIONE DEI GUASTI, DISFUNZIONI, EMERGENZE

La Sigma provvederà ad erogare l'Assistenza necessaria per garantire il corretto funzionamento degli stessi e ad effettuare qualsiasi tipo di intervento necessario per la risoluzione di eventuali malfunzionamenti. In caso di guasto l'intervento è assicurato entro 2 ore dalla chiamata. Nell'impossibilità di risolvere il guasto sul posto, per i distributori da sottoporre a manutenzione o revisione in officina, si assicura la riparazione/sostituzione entro max 3 ore lavorative.

MANUTENZIONE ORDINARIA

La **manutenzione ordinaria** è finalizzata a mantenere i distributori in efficiente stato di funzionamento e a ridurre al minimo la possibilità di guasti o disfunzioni.

La SIGMA dispone di un sistema di controllo e monitoraggio delle principali attività di assistenza e manutenzione dei distributori progettato per consentire la verifica di tutti gli aspetti operativi e di anticipare le richieste, innalzando gli standard di settore e consentendo di intervenire con tempismo ed efficienza in casi di guasto. Tutti i tecnici sono costantemente collegati via satellite con la sede: in ogni momento, si scambiano informazioni in GPRS con i localizzatori satellitari o con i palmari in dotazione.

Tutti gli interventi di manutenzione sono registrati sul palmare dell'operatore che effettua gli interventi.

Questi riporta le seguenti voci:

1. Data dell'intervento,
2. PV del distributore/macchina,
3. Pezzi eventualmente sostituiti.

SIGMA Srl

Sede legale: Via Ricciardi, 7 - 80143 Napoli
Sede amm.: Via Ponza, 7 - 80026 Casoria (NA)
P.Iva: 03250230632
R.E.A.: 327174

Email: info@sigmavending.it
PEC: sigmasrl@pec.it
Web: www.sigmavending.it
Tel: +39 081 5842058
Fax: +39 081 5842095

Azienda Certificata:

UNI EN ISO 45001:2018 Cert. N. 0518
ISO/IEC 27001:2013 Cert. N. 1078
UNI ISO 26000:2010 Cert. N. RS001
UNI EN ISO 9001:2015 Cert. N. 487
UNI EN ISO 14001:2015 Cert. N. A095

UNI EN ISO 22000:2005 Cert. N. FSM009
SA 8000:2014 Cert. N. 637
TQS VENDING Cert. N. 38156
UNI CEI EN ISO 50001:2011 Cert. N. 2402
UNI CEI EN ISO 22005:2008 Cert. N. P3755
UNI ISO 37001:2016 Cert. N. GIT-364-ABS

4. Descrizione dell'intervento effettuato,
5. Ore impiegate,
6. Proprio nominativo.

Alla fine della giornata, il palmare viene consegnato alla Funzione Controllo di Gestione per l'aggiornamento dei dati sul software. Il sistema consente l'estrapolazione e la trasmissione di report e resoconti tecnici sugli interventi effettuati.

Gli interventi di manutenzione ordinaria, eseguiti in loco, comprendono le seguenti attività:

- controllo generale, verifica di funzionalità e messa a punto dei distributori;
- eventuali riparazioni e/o sostituzioni di parti usurate o che presentino difetti, anomalie o malfunzionamenti;
- ritiro e smaltimento delle parti o componenti guaste e/o sostituite nel corso dell'intervento di manutenzione.

MANUTENZIONE PERIODICA DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE

I distributori automatici di bevande calde sono sottoposti ai seguenti interventi di manutenzione periodica da parte degli operatori della Funzione assistenza tecnica:

- ✚ in media, ogni 35000 consumazioni l'operatore sostituisce le macine del caffè (tale dato comunque dipende dalla collocazione del distributore);
- ✚ ogni mese l'operatore sostituisce i contenitori dei prodotti solubili;
- ✚ ogni 7500 consumazioni l'operatore sostituisce i filtri delle resine (tale dato comunque dipende dalla durezza dell'acqua).

CONTROLLI E PROVA CAFFÈ

Il responsabile qualità organizza una prova di assaggio sulla partita di caffè arrivata, prima di inviarla al cliente.

Sulla base dei risultati della prova, saranno evidenziati le partite di caffè non conformi da non inviare ai clienti. Il responsabile del magazzino, dopo le operazioni di ricezione, consegna al responsabile assistenza tecnica un campione preso a caso tra la partita di caffè arrivata.

Il responsabile assistenza tecnica/tecnico officina apre il sacchetto campione da provare, verificandone la facilità di apertura, il profumo emesso all'atto dell'apertura e l'aspetto dei chicchi tostati che compongono la miscela.

Il contenuto del sacchetto viene caricato nell'apposito distributore automatico, eliminando la precedente miscela e effettuando, se necessitano, le opportune regolazioni per assicurare la corretta estrazione della bevanda.

Se per la stessa qualità e marca di caffè, al fine di una corretta estrazione, sarà necessario correggere di molto la granulometria, il responsabile assistenza tecnica/tecnico officina ne terrà conto per l'assegnazione del voto e valuterà l'opportunità di considerare la partita non conforme.

MANUTENZIONE PERIODICA DISTRIBUTORI DI BEVANDE FREDDE E SNACK

I distributori automatici di bevande fredde e snack sono sottoposti alla pulizia dell'evaporatore, mediante pennello, del frigo da parte dell'operatore addetto ai distributori automatici ogni qualvolta si reca presso il punto vendita.

Con frequenza quadrimestrale il personale dell'Assistenza tecnica effettua una pulizia accurata dell'evaporatore; tale periodicità può variare in base alla collocazione del distributore o in base al numero di utenti che usufruiscono del distributore stesso.

MANUTENZIONE PREVENTIVA

E' quel tipo di manutenzione che porta il personale tecnico ad essere sempre presente sui distributori per operazioni necessarie ed imprescindibili per un buon funzionamento del servizio.

Consistono nel :

- ✚ controllo tarature
- ✚ controllo e pulizia periodica degli strumenti di accettazione (selettori di monete, accettatori chiave, accettatori di banconote)
- ✚ rigenerazione periodica dei depuratori dell'acqua
- ✚ sostituzione programmata delle macine e dei macinini caffè, pompe idrauliche, dosatori caffè onde garantire un corretto funzionamento dei distributori e un prodotto sempre qualitativamente ineccepibile.

Ed inoltre tantissime altre operazioni tutte importantissime per l'igiene, la qualità ed il buon funzionamento. Un buon servizio di manutenzione preventiva è la base essenziale per ridurre al minimo i guasti e gli interventi, dal cui numero si determina l'efficienza del servizio nei confronti dell'utente finale e di conseguenza l'immagine dell'azienda.

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

La **manutenzione straordinaria** può essere effettuata direttamente presso il Cliente o presso l'officina aziendale. In ogni caso, l'intervento di manutenzione viene svolto tenendo conto di quanto indicato sul libretto di uso e manutenzione e di quanto suggerito dall'esperienza dell'operatore stesso.

Gli interventi di manutenzione straordinaria saranno attivati nei seguenti casi:

- su chiamata dell'utente al numero verde/call center;

SIGMA Srl

Sede legale: Via Ricciardi, 7 - 80143 Napoli
Sede amm.: Via Ponza, 7 - 80026 Casoria (NA)
P.Iva: 03250230632
R.E.A.: 327174

Email: info@sigmavending.it
PEC: sigmasrl@pec.it
Web: www.sigmavending.it
Tel: +39 081 5842058
Fax: +39 081 5842095

Azienda Certificata:

UNI EN ISO 45001:2018 Cert. N. 0518
ISO/IEC 27001:2013 Cert. N. 1078
UNI ISO 26000:2010 Cert. N. RS001
UNI EN ISO 9001:2015 Cert. N. 487
UNI EN ISO 14001:2015 Cert. N. A095

UNI EN ISO 22000:2005 Cert. N. FSM009
SA 8000:2014 Cert. N. 637
TQS VENDING Cert. N. 38156
UNI CEI EN ISO 50001:2011 Cert. N. 2402
UNI CEI EN ISO 22005:2008 Cert. N. P3755
UNI ISO 37001:2016 Cert. N. GIT-364-ABS

- su chiamata della struttura competente;
- su indicazione dei responsabili/addetti al rifornimento qualora rilevassero blocchi, guasti o disfunzioni

Generalmente, qualora giunga una richiesta di intervento viene contattato, in prima battuta, l'operatore addetto al distributore in questione, in modo da poter avviare tempestivamente all'anomalia segnalata. Se l'operatore riscontra che l'anomalia è di proporzioni tali da non consentirgli l'immediata risoluzione, provvede a contattare i tecnici di assistenza affinché effettuino l'intervento.

Contestualmente agli interventi di manutenzione straordinaria effettuati sui distributori automatici di bevande calde, l'operatore addetto alla manutenzione provvede alla pulizia del distributore qualora dovesse essere sporcato dal suo intervento.

Al termine dell'intervento, il tecnico di assistenza procede ad erogare almeno un caffè e una bevanda solubile al fine di verificare che la granulometria della polvere di caffè o il quantitativo di prodotto solubile che viene erogato, nonché la quantità di acqua fuoriuscita, consentano di ottenere un buon prodotto finale.

Gli interventi di manutenzione sono registrati su apposite check list e sarà cura della SIGMA fornire, su richiesta, i resoconti tecnico-statistici indicanti i Distributori interessati dalle operazioni di manutenzione, i problemi riscontrati e le relative soluzioni adottate.

PROCEDURE, MODALITÀ OPERATIVE E MEZZI ATTI A GARANTIRE LA CONSERVAZIONE DELLE DIVERSE TIPOLOGIE DI PRODOTTI

La Sigma garantisce il rispetto delle procedure definite dal Manuale del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare (MSGSA), in conformità ai requisiti UNI EN ISO 9001:2015, HACCP, UNI EN ISO 22000:2005 e UNI EN ISO 22002:2005 ed alla costituzione di un Gruppo di Sicurezza alimentare. Il Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare descrive tutte le attività che si intende mettere in atto per stabilire, documentare, attuare, mantenere un efficace sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare e provvedere al suo aggiornamento in relazione a variazioni che possono intervenire sia in ambito normativo sia in ambito di processo aziendale.

La predisposizione di procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP, servirà a:

IDENTIFICARE I PERICOLI

Illustrare tutti i pericoli chimici, fisici e microbiologici per la sicurezza dei prodotti alimentari, che possono eventualmente manifestarsi in ogni singola fase o passaggio del processo produttivo.

VALUTARE I RISCHI

Valutare le probabilità che i vari pericoli si realizzino e la loro gravità, rispetto alla sicurezza dei prodotti finiti. Il rischio viene definito come **alto (A)**, **medio (M)** o **basso (B)** e dipende dal risultato dei controlli che l'azienda ha già applicato nelle varie fasi operative, per cui la dimensione del rischio è funzione, per esempio, della frequenza del verificarsi di un pericolo, accertata da opportuni controlli visivi o analitici.

STUDIARE AZIONI PREVENTIVE

Studiare e descrivere le azioni preventive, che possano essere applicate a ciascun pericolo, allo scopo di eliminare o ridurre ad un livello accettabile il rischio che questo si verifichi.

IDENTIFICARE I PUNTI CRITICI (CCP)

Identificare lungo la filiera produttiva quei punti considerati critici e che quindi necessitano di un controllo: se in una fase del processo si può garantire la sicurezza del prodotto finito

attraverso il controllo di un parametro misurabile (come la temperatura dell'acqua di miscelazione in un D.A. di bevande calde), allora questo è un punto critico di controllo.

DEFINIRE DEI LIMITI MASSIMI PER CIASCUN CCP

Una volta che i punti critici sono stati individuati, devono essere definiti dei "limiti" ai parametri misurabili: ad esempio la temperatura minima di una bevanda, il tempo massimo di permanenza di una polvere in un D.A., la temperatura massima tollerabile per la conservazione di panini. Questi valori limite separano l'accettabilità dalla non accettabilità del risultato di un controllo.

STABILIRE UN SISTEMA DI MONITORAGGIO PER OGNI CCP

Definire le procedure di monitoraggio (osservazioni e misurazioni), che devono consentire l'individuazione della perdita di controllo del punto critico. Queste procedure devono essere adottate periodicamente e devono dare risultati in tempi brevi.

STABILIRE AZIONI CORRETTIVE (con registrazione e verifica)

Stilare un piano di interventi correttivi da sviluppare per ogni CCP, nel momento in cui i risultati del monitoraggio rilevino la perdita di controllo del CCP. Bisogna quindi stabilirle in anticipo e devono poter essere applicate velocemente.

FISSARE PROCEDURE DI VERIFICA

Verificare il buon funzionamento del sistema di autocontrollo.

Tra i metodi di verifica applicabili ci sono:

- prelievo di campioni per analisi
- ispezione dei D.A. per valutarne le condizioni igieniche
- esame delle registrazioni effettuate
- controllo dell'applicazione delle procedure di lavoro

CREARE UNA PROCEDURA DI TRACCIABILITÀ

Per l'applicazione del **Regolamento (CE) 178/2002** è necessario avere una procedura specifica.

ORGANIZZARE UN SISTEMA DI DOCUMENTAZIONE E DI REGISTRAZIONE

Mantenere un accurato archivio delle registrazioni, cioè i risultati di tutti i controlli, la loro periodicità, le osservazioni, ecc. Nel Settore della Distribuzione Automatica le registrazioni più frequentemente rilevate sono quelle relative a: verifica temperatura del magazzino/cella, temperatura dei mezzi di trasporto di alimenti deperibili, manutenzione degli impianti e dei locali, pulizia e sanificazione, disinfestazione e derattizzazione, eventuali analisi di laboratorio.

1.4-Tipologia distributori utilizzati:

Saranno installati macchine di ultima generazione prodotte dalla Evoca dotate dei più avanzati sistemi di pagamento (gettoniera con rendiresto, lettore di banconote, app coven)

Modello distributori:

Caldo: Evoca Canto, Kikko, Concerto, Maestro, Barista touch, Brio 3

Freddo bevande: Vendo Sanden G-Drink

Freddo Misto Bevande: Evoca Snakky, Melodia, Vivace, Swing, Tango, Mambo

2. CARATTERISTICHE TECNICHE DEI DISTRIBUTORI

La scelta del modello dei distributori da impiegare in ciascuna postazione deriva dall'analisi della tipologia dei prodotti richiesti e di quelli eventualmente proposti, delle esigenze specifiche sull'utenza e delle esigenze del servizio in relazione alla continuità ed ai tempi di ricarica e manutenzione.

I distributori saranno conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi a norma ai sensi del D.Lgs. n° 81/2008 e sue successive modificazioni, del D.P.R. 459 del 24/07/96 (direttiva macchine); inoltre rispetteranno i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi.

I distributori rispetteranno, inoltre, la norma CEI EN 60335 – norme particolari per distributori commerciali e automatici per la vendita. La suddetta norma si riferisce all'igiene degli apparecchi e ai pericoli comuni causati agli utenti. Tali distributori saranno forniti della dichiarazione di conformità e di manuale di istruzioni per l'uso ed esporranno:

- il numero della targhetta identificativa;
- nominativo e la ragione sociale del gestore ed il recapito telefonico/fax;
- chiare indicazioni sulle tipologie dei prodotti offerti e sul relativo prezzo;
- la presenza di prodotti provenienti dal commercio equo solidale e/o da agricoltura biologica;
- la presenza di prodotti per celiaci/utenti con specifiche esigenze alimentari.

Ogni apparecchiatura installata sarà **dotata di codice QR CODE dell'Agenzia delle Entrate – Riscossione** e per ciascuna sarà resa disponibile, per eventuali fini ispettivi, la documentazione che attesti l'avvenuto controllo dell'integrità dei prodotti inseriti e degli interventi di pulizia, igienizzazione e rifornimento effettuati.

I distributori adibiti all'erogazione delle bevande calde garantiranno la regolazione dello zucchero nonché una notevole capacità di autonomia di bicchierini e palette. I distributori che durante lo svolgimento del servizio risulteranno tecnologicamente obsoleti, saranno sostituiti tempestivamente da altri tecnologicamente in linea con quanto presente sul mercato.

I distributori saranno provvisti di interruttore magnetotermico differenziale di portata adeguata all'assorbimento elettrico dell'apparecchiatura e Idn=-30mA, comunemente definito "interruttore salvavita".

I distributori degli snacks/freddi sono dotati di Kit Fotocellule che, in caso di mancata erogazione, garantiranno la possibilità di effettuare una seconda selezione oppure la restituzione del credito.

I distributori automatici saranno dotati di sistemi di rilevazione del prezzo mediante tastiera, **con erogazione del resto in automatico**. Le gettoniere rendi resto e accettatori banconote che accetteranno tagli di moneta metallica da: 0.05 centesimi a 2,00 euro

2.1 CHIAVI ELETTRONICHE

Tutti i distributori funzioneranno anche con il sistema di pagamento con chiave elettronica ricaricabile con tutti i tipi di moneta e banconote sul distributore. La distribuzione delle chiavi al personale dipendente che ne farà richiesta, sarà effettuata direttamente dal nostro personale.

2.2 SISTEMA DI PAGAMENTO CON APP -

L'App Matipay, disponibile sia su



per gli



su per gli smartphone Android che iPhone, è un sistema di pagamento innovativo che garantisce all'utenza

un'esperienza semplice e completa grazie alla combinazione di una connessione immediata tra i distributori automatici e l'App mobile con il wallet virtuale ricaricabile, tramite gettoniera, carta di credito o PayPal.

3. QUALITÀ E MARCA DEI PRODOTTI OFFERTI

I prodotti posti in distribuzione saranno di prima qualità, di marca a rilevanza nazionale e conformi alle norme vigenti in materia di alimenti, e sulla sicurezza alimentare.

Verranno commercializzati solo prodotti contenenti ingredienti di alta qualità, totalmente esenti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

Si esporrà, in modo visibile al pubblico ed inamovibile, l'etichettatura dei prodotti, secondo le norme vigenti ed in attuazione del Regolamento U.E. n.1169/2011.

I prodotti alimentari preconfezionati riportano, infatti, le seguenti indicazioni:

- Denominazione di vendita, ossia la denominazione prevista dalle norme che disciplinano il prodotto ovvero il nome consacrato da usi e consuetudini;
- L'elenco degli ingredienti, ossia l'elenco in ordine decrescente di peso di tutte le sostanze utilizzate per la fabbricazione o preparazione dell'alimento o della bevanda, compresi gli additivi, che siano ancora presenti nel prodotto finito, anche se in forma modificata
- La quantità netta ossia la quantità effettiva del prodotto, espressa in unità di volume per i prodotti liquidi (litri) ed unità di massa per gli altri prodotti (grammi).
- La data di scadenza, con l'indicazione della data in giorno, mese ed anno DI CONFEZIONAMENTO, e entro quale DATA il prodotto va consumato espressa con la dicitura: " **da consumarsi entro il...**"
- Il termine minimo di conservazione, per i prodotti non rapidamente deperibili, con l'indicazione del termine fino al quale l'alimento, conservato adeguatamente, mantiene intatte le proprie qualità organolettiche e nutrizionali ed è espresso con la dicitura: " da consumarsi preferibilmente entro la fine del... ." oppure "**da consumarsi entro il ...** ."
- La sede dello stabilimento di produzione o confezionamento, indicata in modo tale da poter facilmente risalire all'effettivo stabilimento di produzione nonché la sede, il nome o ragione sociale o marchio depositato del fabbricante o del quale confezionatore o di un venditore stabilito nell'Unione Europea
- Il luogo di origine o di provenienza al fine di non indurre in errore l'acquirente e/o informazioni per agevolare la rintracciabilità;

SIGMA Srl

Sede legale: Via Ricciardi, 7 - 80143 Napoli
Sede amm.: Via Ponza, 7 - 80026 Casoria (NA)
P.Iva: 03250230632
R.E.A.: 327174

Email: info@sigmavending.it
PEC: sigmasrl@pec.it
Web: www.sigmavending.it
Tel: +39 081 5842058
Fax: +39 081 5842095

Azienda Certificata:

UNI EN ISO 45001:2018 Cert. N. 0518
ISO/IEC 27001:2013 Cert. N. 1078
UNI ISO 26000:2010 Cert. N. RS001
UNI EN ISO 9001:2015 Cert. N. 487
UNI EN ISO 14001:2015 Cert. N. A095

UNI EN ISO 22000:2005 Cert. N. FSM009
SA 8000:2014 Cert. N. 637
TQS VENDING Cert. N. 38156
UNI CEI EN ISO 50001:2011 Cert. N. 2402
UNI CEI EN ISO 22005:2008 Cert. N. P3755
UNI ISO 37001:2016 Cert. N. GITI-364-ABS

- Il lotto di appartenenza ossia una serie convenzionale di numeri e lettere precedute dalla lettera "L" che, sotto la responsabilità del produttore o del confezionatore o del primo venditore stabilito nella Comunità Europea.

Miglioria Servizio:

SISTEMA DI PAGAMENTO CON APP

Nuovo sistema di pagamento elettronico (vedere punto 2.2)

Telemetria:

La telemetria nel vending è un sistema che permette il monitoraggio e la gestione remota in tempo reale dei distributori automatici. Attraverso moduli hardware e SIM dati, ottimizza i rifornimenti, riduce i costi operativi, gestisce i pagamenti cashless e rileva guasti, consentendo interventi di manutenzione predittiva.

Le caratteristiche principali includono:

- **Monitoraggio in tempo reale:** Controllo costante delle vendite, delle scorte per prodotto e dello stato dei componenti meccanici.
- **Gestione remota:** Capacità di modificare listini prezzi, aggiornare software e gestire allarmi da remoto.
- **Manutenzione predittiva:** Segnalazione automatica di guasti e anomalie, riducendo i tempi di fermo macchina.
- **Ottimizzazione logistica:** Pianificazione efficiente dei percorsi dei rifornitori basata sulle reali necessità di stock, riducendo giri a vuoto ed emissioni di CO2.
- **Pagamenti Cashless & Analisi:** Integrazione con sistemi di pagamento NFC e analisi approfondita dei comportamenti d'acquisto.
- **Geolocalizzazione:** Tracciamento della posizione dei distributori.
- **Invio corrispettivi:** Gestione automatica dell'invio dei dati fiscali all'Agenzia delle Entrate, obbligatorio almeno ogni 60 giorni

Proposta incentivante per una gestione efficiente dei rifiuti derivanti dal servizio di distribuzione automatica, mediante l'utilizzo di bicchieri e palette biodegradabili e compostabili, al fine di ridurre l'impatto ambientale e favorire la raccolta differenziata. La società si impegna inoltre ad adottare misure orientate alla riduzione degli sprechi, privilegiando fornitori che utilizzano imballaggi a basso impatto ambientale, riciclabili e biodegradabili, nonché prodotti confezionati con materiali ecosostenibili. È prevista altresì la collaborazione con aziende specializzate nel recupero e nello smaltimento dei rifiuti, al fine di garantire una gestione conforme alle normative ambientali vigenti e promuovere pratiche di economia circolare e sostenibilità ambientale.

RiVending è un progetto di economia circolare dedicato al recupero e al riciclo di bicchieri, palette e bottiglie in plastica provenienti dai distributori automatici. Nato dalla collaborazione tra **CONFIDA**, **COREPLA** e **UNIONPLAST**, trasforma i rifiuti della pausa caffè in nuova materia prima

Il sistema si basa su una raccolta "mono-materiale" e "mono-polimero" di altissima qualità:

1. **Raccolta mirata:** Presso l'area break vengono installati contenitori speciali dotati di tubi rigidi, progettati per impilare e compattare bicchieri e palette.
2. **Materiale separato:** All'interno dei cestini è presente uno speciale sacco che raccoglie solo polistirene (PS) e plastica rigida dei distributori.
3. **Avvio al riciclo:** Poiché il materiale non è contaminato da altri rifiuti, viene inviato direttamente agli impianti di riciclo senza necessitare di costose e complesse operazioni di lavaggio o separazione.
4. **Nuova vita:** La plastica riciclata viene reimmessa nel ciclo produttivo per creare nuovi articoli.

I vantaggi per le aziende e per l'ambiente

- **Sostenibilità:** Riduce drasticamente l'impatto ambientale. Ogni bicchiere conferito nel modo giusto consente un risparmio di 6,80 g di Co2
- **Risparmio pratico:** Semplifica la gestione della raccolta differenziata in ufficio o negli spazi pubblici.
- **Economia circolare:** Il polimero recuperato conserva un elevato valore commerciale, azzerando gli sprechi.

Sigma S.r.l. ha adottato un sistema integrato di gestione certificato, finalizzato al miglioramento continuo, alla sicurezza alimentare, alla sostenibilità ambientale, alla salute e sicurezza dei lavoratori e alla responsabilità sociale. La Società è in possesso delle seguenti certificazioni:

- UNI EN ISO 9001:2015 – Sistema di Gestione della Qualità;
- UNI EN ISO 14001:2015 – Gestione Ambientale;
- UNI EN ISO 22000:2018 – Sicurezza Alimentare;
- ISO HACCP;
- UNI EN ISO 22005:2008 – Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari;
- UNI EN ISO 45001:2023 – Salute e Sicurezza sul lavoro;
- UNI EN ISO 50001:2018 – Gestione dell'Energia;
- UNI EN ISO 27001:2023 – Sicurezza delle Informazioni;
- UNI EN ISO 37001 – Sistemi di prevenzione della corruzione;
- SA8000 – Responsabilità Sociale;
- UNI/PdR 125:2022 – Parità di genere;
- ISO 20400:2014 – Acquisti sostenibili;
- ISO 26000:2010 – Responsabilità sociale;
- TQS Vending, specifica per il settore della distribuzione automatica;
- Certificazione F-Gas.

L'insieme delle certificazioni possedute testimonia l'impegno costante della Società verso la qualità del servizio, la sicurezza alimentare, la sostenibilità e il miglioramento continuo.



Caldo



Freddo



Snack



Minimatic UP

Minimatic UP

Descrizione

Minimatic UP il distributore perfetto per tutte le locazioni che ricercano la massima flessibilità di offerta nel minore spazio. Il design raffinato con elementi high tech, quali la tastiera capacitiva, rende piacevole ed elegante il luogo della pausa. Con un ingombro ridotto ha la capacità di offrire un servizio completo, dando al consumatore la possibilità di scegliere i prodotti del reparto caldo e quelli della linea snack.

Caratteristiche

Altezza	1840 mm	Display	grafico
Larghezza	580 mm	N° bicchieri	300
Profondità	945 mm	N° selezioni	12 Hot + 36 Cold
Profondità porta aperta	855 mm	N° contenitori	6
Peso	167 kg		
Zucchero	erogato nel bicchiere		
Zona di distribuzione	chiuso da sportello		

Zona temperatura: Snack: 8-15°C
- Ambienti: temperatura controllata

Linea Caldo

Prodotti disponibili

Prodotti disponibili a richiesta

- 1 Caffè in grani
- 2 Zucchero
- 3 Latte
- 4 Tè al limone
- 5 Cioccolato

Opzionali

Prodotti MercaDolci ha a tua

- 1 Decaffeinato
- 2 Granio
- 3 Camomilla
- 4 Orzo

Bevande disponibili Layout standard

- Zucchero -
- Caffè espresso
- Caffè Lungo
- Caffè macchiato
- Cappuccino
- Caffè d'orzo
- Cappuccino d'orzo
- Caffè d'orzo macchiato
- Zucchero +
- Cappuccino con cioccolato
- Cioccolato
- Latte
- Tè al limone

Linea Snack

Categorie Prodotti disponibili

- Snack dolce
- Snack salato
- Acqua
- Bevande a base di frutta
- Bevande sport drink
- Bevande gassate
- The in acqua minerale
- Piatto pronto
- Prodotti salute
- Prodotti igiene



CAFFE' IN GRANI
MACINATO AL MOMENTO



Fotocellule
prodotti



Applicazione
Smartphone



Design
innovativo



Rendiresto
& Chiave



Tastiera
"Soft-Touch"



Filtro
Antibatterico



I prodotti Evoca s.p.a. sono certificati ISO 9001, un marchio che attesta la rispondenza delle nostre apparecchiature alle normative europee, garantendone sicurezza e affidabilità. Con il pieno rispetto delle Direttive e Normative Europee l'azienda garantisce la sicurezza del consumatore attraverso una verifica del prodotto prima che venga immesso sul mercato e una sorveglianza costante della produzione.

EVOCA
GROUP



Sigma s.r.l.

Via Ponza, 7 80026 Casoria (NA)

+39.081.584.20.58

www.sigmapending.it



Caldo



Maestro Touch

Maestro Touch ESPRESSO



**DOPPIA CAMPANA
2 MISCELE DIFFERENTI**

Descrizione

Maestro Touch stupisce il mercato con un colpo da Maestro Elegantissimo, con i profili esterni in alluminio anodizzato nero, la porta nera con cabinet grigio scuro e un touch-screen tutto vetro, senza cornice: si presenta così Maestro Touch, il nuovo distributore al top della gamma Necta. Le novità non riguardano solo l'estetica, ma si concentrano in performance sempre più all'avanguardia e su una grande personalizzazione dell'offerta. Il pubblico dispone di un alto grado di personalizzazione delle bevande, con la possibilità di consultare informazioni nutrizionali e cercare il prodotto più adatto alle proprie esigenze, grazie alla funzione filtro per la ricerca avanzata. Tutte le innovazioni tecniche ed estetiche portano a una user experience entusiasmante: con Maestro Touch la pausa sale di livello.

Caratteristiche

Altezza	1830 mm
Larghezza	650 mm
Profondità	760 mm
Profondità porta aperta	1320 mm
Peso	170 kg

Zucchero	negato nel bicchiere
Zona di distribuzione	chiusa da sportello
Display	Touch interattivo

N° bicchieri	640 Grandi 460 Piccoli
N° selezioni	da 30 a 100
N° contenitori	9

Prodotti disponibili

*presenti di default all'interno del distributore

Opzionali

*prodotti intercambiabili tra di loro

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Caffè in grani miscela base	Caffè in grani miscela PREMIUM	Latte	Tè al limone	Ciocccolato	Zucchero	Decaffeinato	Orzo	Ginseng	Camomilla

Bevande disponibili Layout standard

- Zucchero -
- Caffè espresso 1
- Caffè Lungo 1
- Caffè macchiato
- Cappuccino 1
- Espresso cioccolato 1
- Latte macchiato 1
- Mocaccino 1
- Americano 1
- Caffè decaffeinato
- Macchiato decaffeinato
- Cappuccino decaf
- Cioccolato
- Cioccolato con latte
- Caffè ginseng
- Cappuccino al ginseng
- Ginseng macchiato
- Zucchero +
- Caffè espresso 2
- Caffè Lungo 2
- Caffè macchiato 2
- Cappuccino 2
- Espresso cioccolato 2
- Latte macchiato 2
- Mocaccino 2
- Americano 2
- Caffè d'orzo
- Caffè d'orzomacchiato
- Cappuccino d'orzo
- Latte
- Tè limone
- Cappuccino cioccolato



I prodotti EVOCA s.p.a. sono certificati ISO 9001, un marchio che attesta la rispondenza delle nostre apparecchiature alle normative europee, garantendone sicurezza e affidabilità. Con il pieno rispetto delle Direttive e Normative Europee l'azienda garantisce la sicurezza dei consumatori attraverso una verifica del prodotto prima che venga immesso sul mercato e una sorveglianza costante della produzione.



Applicazione
Smartphone



Doppio
Bicchiere



Caffè macinato
al momento



Design
Innovativo



Rendesto
& Chiave



Display
"Touch"
interattivo



Filtro
Antibatterico



EVOKA
GROUP



RISTORAZIONE AUTOMATICA
Sigma



Sigma s.r.l.

Via Ponza, 7 80026 Casoria (NA)

+39.081.584.20.58

www.sigmavending.it

info@sigmavending.it

RISTORAZIONE AUTOMATICA
Sigma



Caldo



Kikko NEW

www.sigmavending.it

Kikko NEW ESPRESSO

Descrizione

Kikko New il distributore più amato dagli Italiani è ormai da molti anni uno dei modelli best seller in Italia. Grazie alla qualità delle bevande offerte, inoltre, con il suo ingombro ridotto, si integra perfettamente in qualsiasi ambiente: da solo o in batteria con un distributore snack, è la soluzione per locazioni medio/piccole dove lo spazio a disposizione è limitato. Qualità e varietà delle bevande in uno spazio minimo.

Caratteristiche

Altezza	1700 mm
Larghezza	540 mm
Profondità	690 mm
Profondità porta aperta	1120 mm
Peso	115 kg

Zucchero	erogato nel bicchiere
Zona di distribuzione	chiusa da sportello
Display	grafico

N° bicchieri	530
N° selezioni	15
N° contenitori	6

Prodotti disponibili ☐

*presenti di default all'interno del distributore



Opzionali ☐

*prodotti intercambiabili tra di loro



Bevande disponibili Layout standard

- Zucchero -
- Caffè espresso
- Caffè lungo
- Caffè macchiato
- Cappuccino
- Cappuccino con cioccolato
- Cappuccino d'orzo
- Caffè d'orzo macchiato
- Caffè d'orzo
- Zucchero +
- Cioccolato
- Cioccolatte
- Caffè con cioccolato
- Cioccolato forte
- Té al limone
- Latte
- Latte macchiato



CAFFÈ IN GRANI
MACINATO AL MOMENTO



Applicazione
Smartphone



Tastiera
a membrana



Design
innovativo



Rendiresto
& Chiave



Filtro
Antibatterico



I prodotti EVOCO S.p.A. sono certificati ISO, un marchio che attesta la rispondenza delle nostre apparecchiature alle normative europee, garantendone sicurezza e affidabilità. Con il pieno rispetto delle Direttive e Normative Europee l'azienda garantisce la sicurezza dei consumatori attraverso una verifica del prodotto prima che venga immesso sul mercato e una sorveglianza costante della produzione.

EVOCO
GROUP



RISTORAZIONE AUTOMATICA
Sigma



Sigma s.r.l.

Via Panza, 7 80026 Casoria (NA)

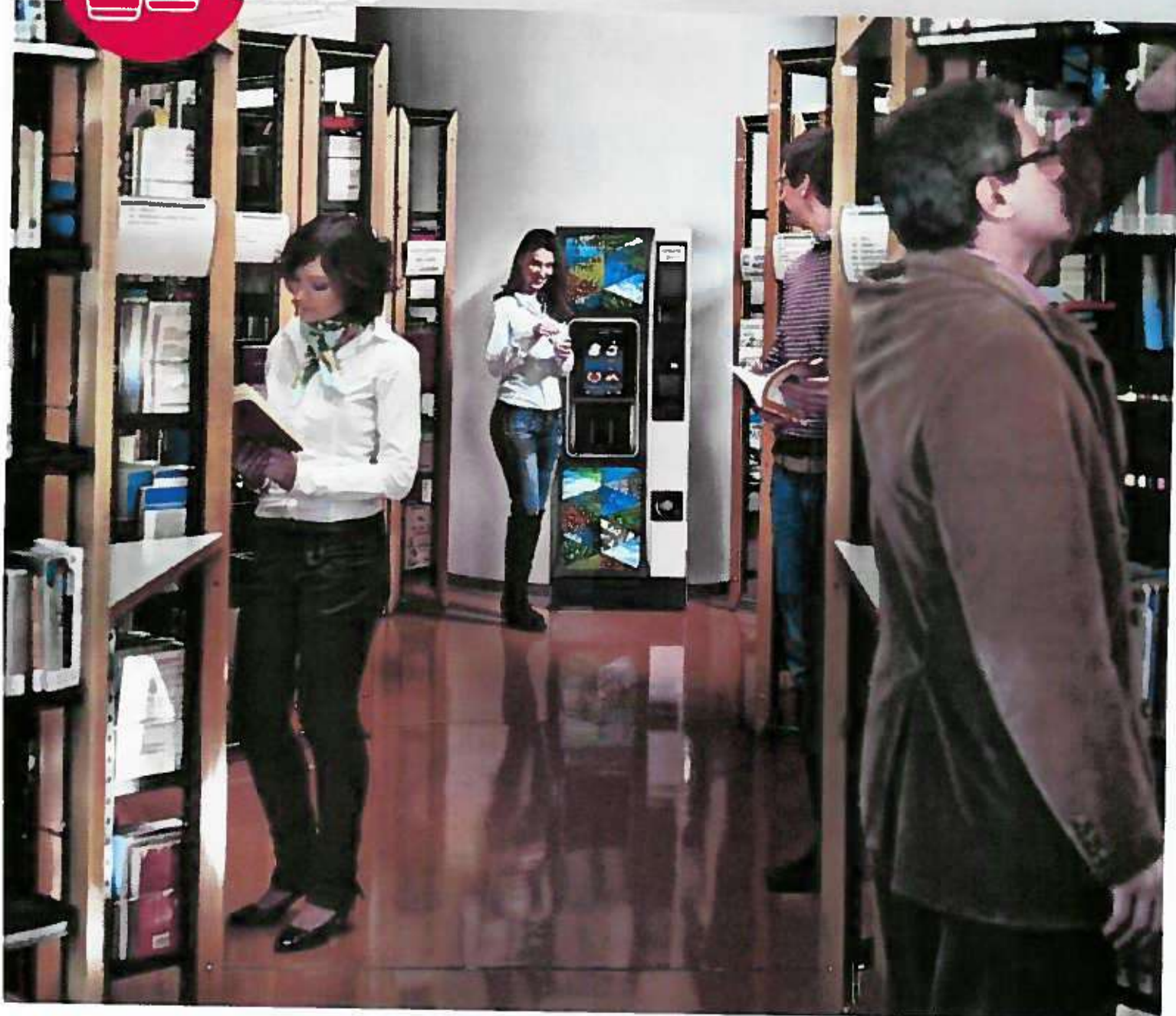
+39.081.584.20.58

www.sigmavending.it

info@sigmavending.it



Caldo



Concerto

Concerto ESPRESSO



**DOPPIA CAMPANA
2 MISCELE DIFFERENTI**

Descrizione

Concerto Armonia di design e performance, è il modello della gamma Necta che, grazie alle dimensioni compatte e alla vasta scelta di bevande, rappresenta la soluzione ideale per le medie locazioni o per gli ambienti dove gli spazi dedicati alla pausa sono limitati. Un distributore dal design elegante e raffinato, le performance tecniche sono all'altezza del distributore alto di gamma; grazie al gruppo espresso, la scelta è molto ampia e la qualità delle bevande è sempre al top.

Caratteristiche

Altezza	1700 mm
Larghezza	600 mm
Profondità	740 mm
Profondità porta aperta	1250 mm
Peso	125 kg

Zucchero	erogato nel bicchiere
Zona di distribuzione	chiusa da sportello
Display	grafico

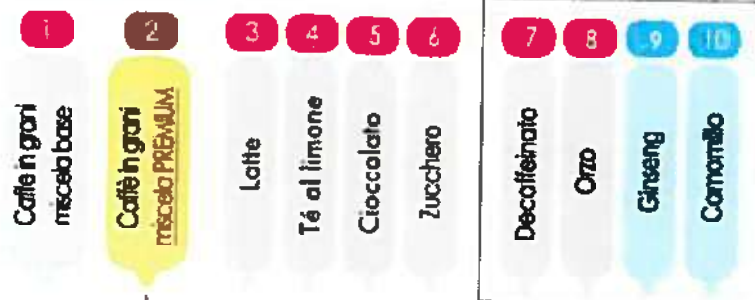
N° bicchieri	530
N° selezioni	18
N° contenitori	8

Prodotti disponibili

*presenti di default all'interno del distributore

Opzionali

*prodotti intercambiabili tra di loro



Bevande disponibili Layout standard

- Zucchero -
- Caffè espresso 1
- Caffè Lungo 1
- Caffè macchiato
- Cappuccino 1
- Cappuccino con cioccolato 1
- Caffè decaffeinato
- Macchiato decaffeinato
- Cappuccino decaf
- Cioccolata
- Zucchero +
- Caffè espresso 2
- Caffè Lungo 2
- Caffè macchiato 2
- Cappuccino 2
- Cappuccino con cioccolato 2
- Caffè d'orzo
- Caffè d'orzo macchiato
- Cappuccino d'orzo
- Té limone



Applicazione
Smartphone



Caffè macinato
al momento



Design
innovativo



Rendiresto
& Chiave



Tastiera
"Soft-Touch"



Filtro
Antibatterico



I prodotti Evoca s.p.a. sono certificati ISO, un marchio che attesta la rispondenza delle nostre apparecchiature alle normative europee, garantendone sicurezza e affidabilità. Con il pieno rispetto delle Direttive e Normative Europee l'azienda garantisce la sicurezza dei consumatori attraverso una verifica del prodotto prima che venga immesso sul mercato e una sorveglianza costante della produzione.

EVOKA
GROUP



Sigma
RISTORAZIONE AUTOMATICA



Sigma s.r.l.

Via Ponza, 7 80026 Casoria (NA)

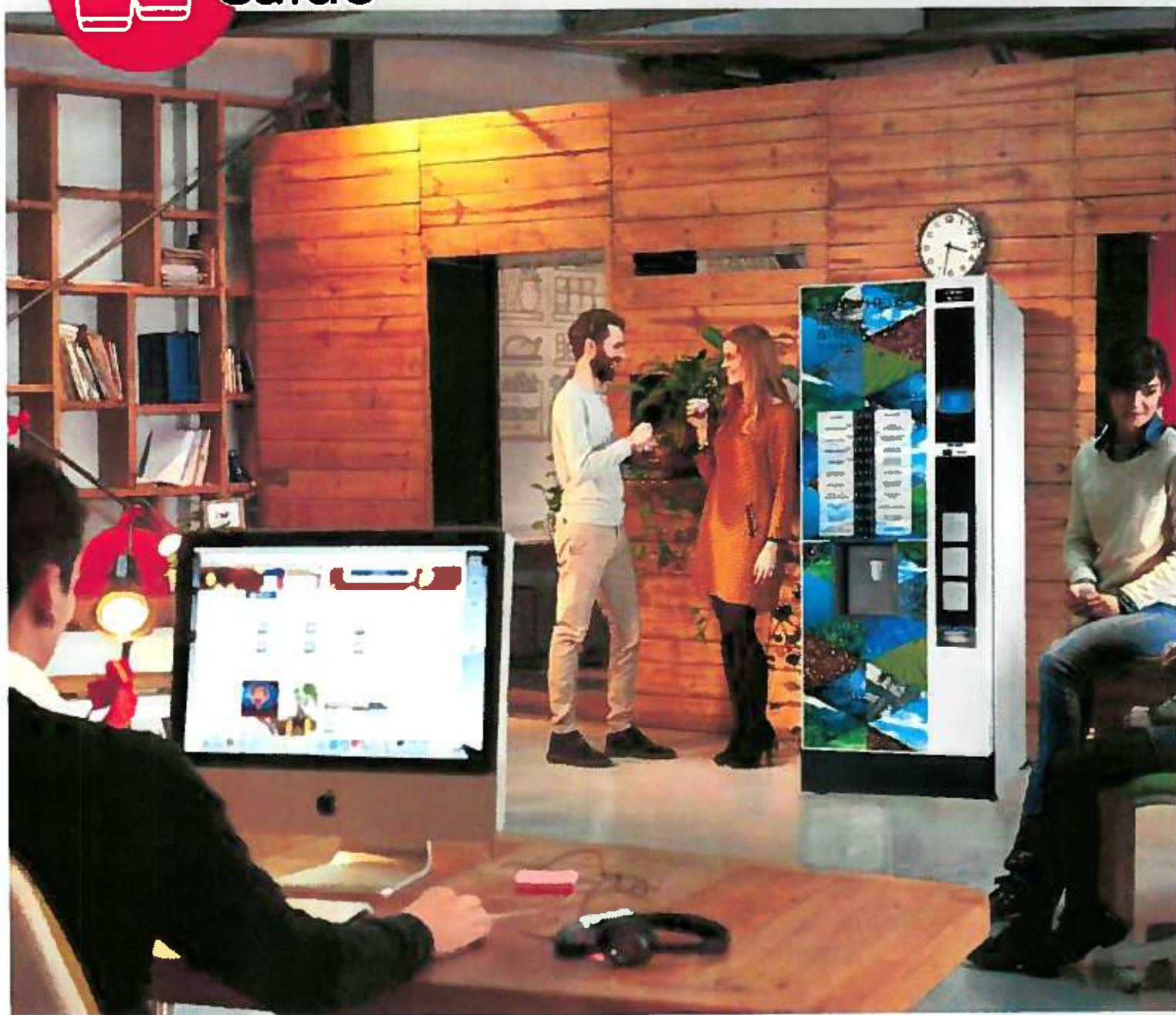
+39.081.584.20.58

www.sigmayvending.it

info@sigmayvending.it



Caldo



Canto



Descrizione

Canto il fascino nella distribuzione automatica, quando si tratta di innovazione tecnologica e bevande di alta qualità. È un autentico fuoriclasse, con uno stile pulito e un design minimalista, risplende per eleganza. Grazie alle sue tecnologie innovative, le bevande di tutte le varietà sono erogate sempre alla qualità ottimale. Nella versione con DUAL CUP, il distributore dispone di due diversi tipi di bicchieri di capacità differente per esaltare al massimo il gusto delle bevande. Dai perfetti espressi all'italiana agli autentici tè inglesi fino agli schiumosi cappuccini e alle cioccolate cremose, questo magnifico esempio di made in Italy soddisfa tutti.

Caratteristiche

Altezza	1830 mm
Larghezza	650 mm
Profondità	740 mm
Profondità porta aperta	1320 mm
Peso	170kg

Zucchero	erogato nel bicchiere
Zona di distribuzione	chiusa da sportello
Display	grafico

N° bicchieri	650 Grandi + 300 Piccoli
N° selezioni	20
N° contenitori	9

Prodotti disponibili ☐

*presenti di default all'interno del distributore

1	2	3	4	5	6
Caffè in grani miscela base	Caffè in grani miscela PREMIUM	Latte	Tè al limone	Ciocccolato	Zucchero

Opzionali

*prodotti intercambiabili tra di loro

7	8	9	10
Decaffeinato	Ginseng	Orzo	Camomilla

Bevande disponibili Layout standard

- Zucchero -
- Caffè espresso 1
- Caffè Lungo 1
- Caffè macchiato
- Cappuccino 1
- Cappuccino con cioccolato 1
- Caffè decaffeinato
- Macchiato decaffeinato
- Cappuccino decaf
- Cioccolato
- Cioccolato con latte
- Zucchero +
- Caffè espresso 2
- Caffè Lungo 2
- Caffè macchiato 2
- Cappuccino 2
- Cappuccino con cioccolato 2
- Caffè d'orzo
- Caffè d'orzo macchiato
- Cappuccino d'orzo
- Caffè ginseng
- Tè limone



Applicazione
Smartphone



Doppio
Bicchieri



Caffè macinato
al momento



Design
innovativo



Rendiresto
& Chiave



Tastiera
intuitiva



Filtro
Antibatterico



I prodotti Evoca s.p.a. sono certificati BRC, un marchio che attesta la rispondenza delle nostre apparecchiature alle normative europee, garantendone sicurezza e affidabilità. Con il pieno rispetto delle Direttive e Normative Europee l'azienda garantisce la sicurezza dei consumatori attraverso una verifica del prodotto prima che venga immesso sul mercato e una sorveglianza costante della produzione.

EVOKA
GROUP



Sigma s.r.l.

Via Parza, 7 80026 Casoria (NA)

+39.081.584.20.58

www.sigmavending.it

info@sigmavending.it



Necta

EVOCA S.p.A.
Via Roma, 24 | 24010 Volterre (BG), Italia | Tel. +39 035 606 1111
necta.evocagroup.com



BARISTA 300 TOUCH

La table top digitale

Necta



EvoCa SpA è marchiata. I marchi di proprietà sono marchi di EvoCa SpA o di uno dei suoi gruppi. I marchi di proprietà sono marchi di EvoCa SpA o di uno dei suoi gruppi.

La table top digitale

enjoy
your
moment

La macchina da caffè 300 tazze che combina le migliori tecnologie di preparazione del caffè con soluzioni digitali



Caratteristiche distintive del prodotto

Applicazioni versatili

- Può essere posizionato su un mobiletto o abbinato al modello S&L. Gusto 6 Mini per un'integrazione perfetta.
- Ideale per piccoli uffici, spazi di coworking, supermercati, saloni di parcheggio, officine e concessionarie.

Nativa digitale

- Un'interfaccia utente completamente personalizzabile da 13,3" migliora l'attrattiva del prodotto e semplifica il processo di acquisto.
- La connettività integrata consente servizi cloud nativi per il remote support e il supporto delle operazioni quotidiane. Un menu di programmazione semplice e intuitivo, standardizzato su tutta la gamma di prodotti.

Valori generali della linea Barista

Prestazioni garantite

- Affidabilità comprovata e ampiamente riconosciuta a livello mondiale, che rende Necta una scelta di fiducia per gli operatori attenti alla qualità.
- Qualità in tazza eccezionale grazie al nostro infusore brevettato Z4000, disponibile in diverse versioni per soddisfare tutti i gusti.

Eccellenza sostenibile

- Progettato con plastiche bio-ciclabili, componenti fino al 96% riciclabili e imballaggi 100% riciclabili.
- Stabilisce il riferimento nel segmento Autocoffee con una valutazione fino a A+ secondo il protocollo EVA-EMP.
- Le credenziali ESG leader del settore dimostrano la leadership di Evoca nella sostenibilità.
- Funzioni dedicate per ridurre l'impatto ambientale, tra cui l'uso della tazza personale, la regolazione dello zucchero a zero di default e l'ignizione per escludere l'inquinazione della palette.



Dati tecnici e dimensioni



- 230 V / 220 V / 120 V
- 50 Hz / 60 Hz
- 1950 W
- Caldaia 140SL 10.5 Amp
- 3/4" BSP (15 mm) nms
- USB / LAN / Wi-Fi / BT (Versione touch)
- Peso 71 kg



Specifiche

- Gruppo Caffè Z4000 con camera di estrazione da 6,5-8 gr
- Circuito idraulico 100% lead-free
- Meccelatore e dosatore motorizzato con velocità variabile a 24 V
- Macine auto-regolanti disponibili

Scorecard Carbonio

Impronta di carbonio

- Per anno 199 kgCO₂e
- Cycle to cradle 1.790 kgCO₂e



Efficienza energetica (classe A)

ENERGY CONSUMPTION

More efficient	
A++	
A+	
A	
B	
C	
D	
E	
F	
G	
Less efficient	
Total energy consumption acc. to EN 15474-1:2015 (kWh/24h)	172 kWh/L
Energy consumption in idle mode	1012 kWh/yr
Drink volume	100 ml

Snakky



Snack & Food



NECTA

Snakky



Interfaccia utente

- Tastiera numerica a membrana con possibilità di selezioni dirette.
- Possibilità di installare fino a tre sistemi di pagamento.
- Display alfanumerico blu a 16 caratteri.
- Segnalazione acustica al termine dell'erogazione del prodotto.
- Vano ergonomico che garantisce un comodo prelievo.



Flessibilità

- Snakky è disponibile anche in versione Slave.
- Fino a 6 vassoi.
- Fino a 36 selezioni singole.



Elettronica

- Piattaforma elettronica a 16 bit.
- Gestione della macchina e delle statistiche di vendita tramite il software Giga.
- Possibilità di raccolta dati in formato EVA DTS tramite il kit BlueRed fisso o portatile.
- Il distributore può funzionare in modalità master se abbinato a Snakky SL.



Un design raffinato
adatto a qualsiasi tipo
di locazione



Cella con temperatura
stratificata



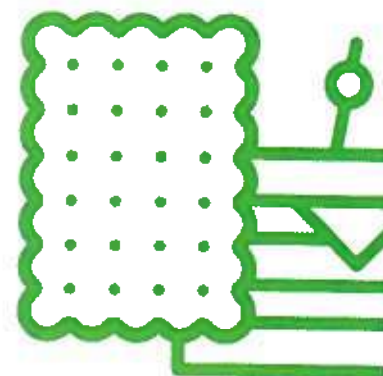
Massima flessibilità
dell'offerta in uno
spazio ridotto



Disponibile nella versione Slave

Caratteristiche	Snakky	Snakky SL
Altezza	1700 mm	1700 mm
Larghezza	703 mm	600 mm
Profondità	853 mm	853 mm
Profondità con porta aperta	1335 mm	1335 mm
Peso	190 kg ca.	165 kg
Potenza installata	320W	320W

Scheda tecnica
Disponibile nell'area download
oppure con questo QR Code:



evocagroup.com



EVOKA SPA
Via Roma 24, 24030 Volbrembo (BG) Italia
Tel. +39 035 606111 • Fax +39 035 606519





G-Drink DM-9
Vertical

■ G-DRINK STANDARD

Porta i tuoi standard ad un nuovo livello

Contrariamente a chi crede che standard significhi "meno", il nostro modello G-Drink Standard è una distributore automatico che non ha nulla da invidiare ad altri modelli sul mercato.

Equipaggiato con le tecnologie di raffreddamento di punta di SandenVendo e un ascensore verticale, G-Drink Standard è disponibile in due spaziosi modelli con 9 o 6 selezioni per ripiano, e ogni modello è dotato di una nuova struttura di illuminazione a LED progettata per migliorare la visibilità delle bevande esposte all'interno.

Inoltre, il nostro G-Drink Standard consente di erogare bottiglie di vetro come birra, champagne e succhi freschi sempre alla temperatura perfetta.

Collega **1**
Macchina Slave





**G-DRINK 9
STANDARD
DM9**



**G-DRINK 6
STANDARD
DM6**

DIMENSIONI A x L x P	1830* x 1215 x 845 mm	1830* x 940 x 845 mm
PESO (Netto della macchina standard senza optional)	345 Kg	295 Kg
N. DI SELEZIONI PER RIPIANO	9	6
N. DI RIPIANI	Standard 5 / Max. 7	Standard 5 / Max. 7
N. DI SELEZIONI	Standard 45 / Max. 63	Standard 30 / Max. 42
CAPACITÀ MASSIMA (LATTINE 0,33 L)	504	336
CAPACITÀ MASSIMA (BOTTIGLIE 0,50 L PET)	360	240
PROTOCOLLO	Executive / MDB	Executive / MDB
CONTROLLO SISTEMA REFRIGERANTE	Elettronico	Elettronico
SISTEMA REFRIGERANTE	HCD	HCD
TEMPERATURA INTERNA	+2 °C fino a +10 °C	+2 °C fino a +10 °C
MASSIMO CONSUMO ENERGETICO	370 W	370 W
ALIMENTAZIONE	N (+16 °C fino a +32 °C)	N (+16 °C fino a +32 °C)
CLASSE CLIMATICA	230/240 V - 50/60 Hz	230/240 V - 50/60 Hz
CLASSE ENERGETICA		
CONSUMO ENERGETICO (kWh/annum)	817	624

*Con piedini regolabili

BOTTIGLIE IN PET, BOTTIGLIE DI VETRO, LATTINE DIMENSIONI PRODOTTI VENDIBILI



Diametro	min. 43,5 mm	max. 73 mm
Altezza	min. 88 mm	max. 285 mm
Peso	min. 185 g	max. 653 g (980 g x 6F)

CONFEZIONI DI CARTONE (BRICK) DIMENSIONI PRODOTTI VENDIBILI



Larghezza	min. 52 mm	max. 67 mm
Profondità	min. 40 mm	max. 47 mm
Altezza	min. 85 mm	max. 134 mm
Peso	min. 213 g	max. 400 g



**Basso Impatto
Energetico**



User-Friendly



**Sistema
Modulare**



**Alte
prestazioni**



Affidabile



**Design
Ergonomico**

*Note: Le dimensioni di cui sopra sono solo di riferimento.
Alcuni prodotti, anche se nelle dimensioni riportate, possono essere difficili da vendere a causa della loro forma. Si prega di eseguire test sui prodotti prima del riempimento della macchina.*

COLORE STANDARD **NERO**

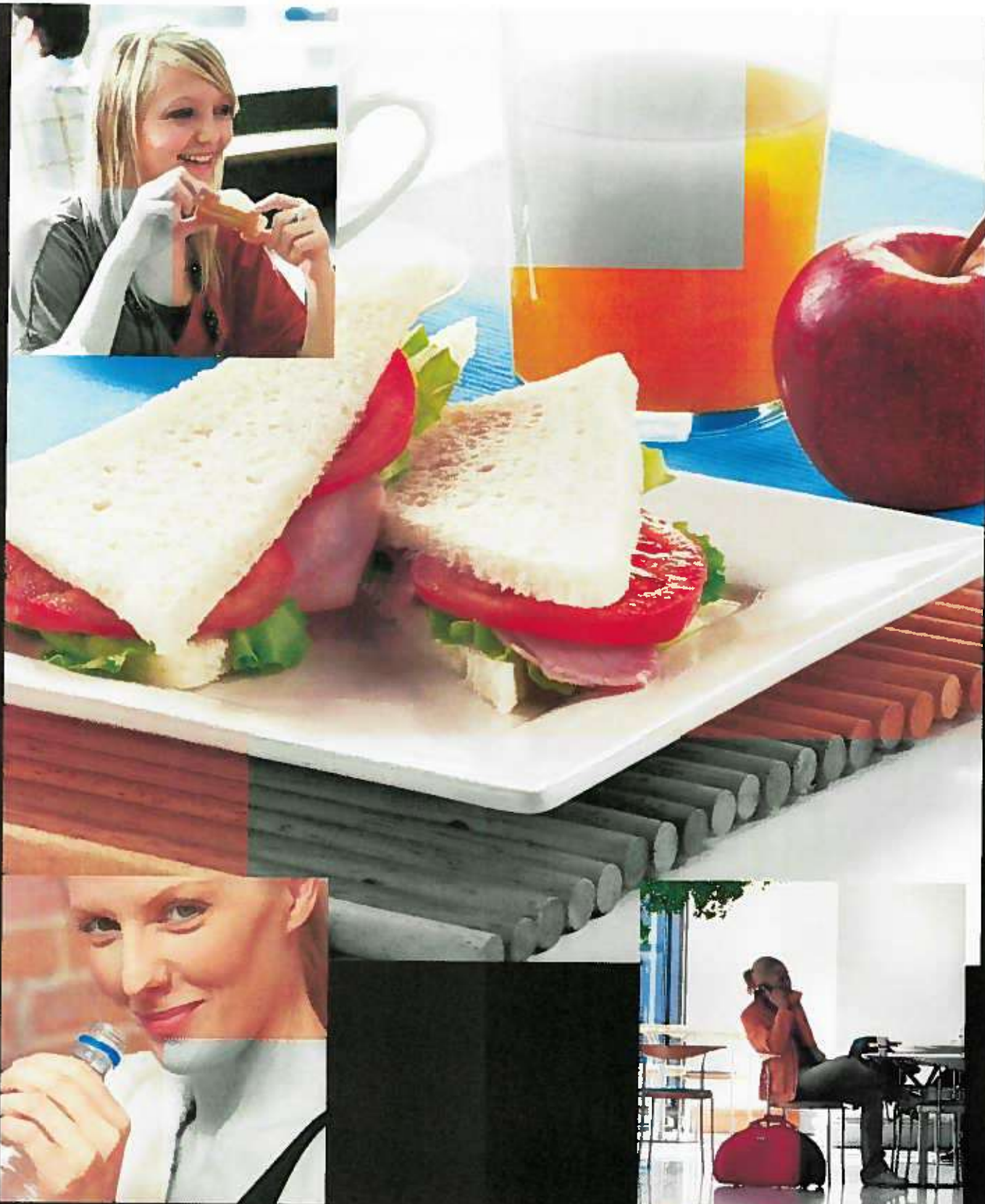
snack&food

Melodia



A+
energy
rated

 **NECTA**



MELODIA: la proposta S&F più fresca della gamma Necta.

Da oggi, la novità più fresca della gamma Necta è disponibile per tutte le locazioni che ricercano la massima flessibilità di offerta nel minore spazio.

Melodia, nelle versioni Classic e Top, è il distributore Snack & Food che coniuga prestazioni di alto di gamma con un ingombro ridotto.

Il design raffinato con elementi high tech, quali la tastiera capacitiva, rende piacevole ed elegante il luogo della pausa.

INTERFACCIA UTENTE

- Elegante fascia laterale in metallo e plastica nera
- Ampio display grafico 128 x 64 pixel
- Tastiera capacitiva illuminata a LED con feedback acustico e visivo della selezione
- Illuminazione della vetrina con luci LED
- Possibilità di installare sino a tre sistemi di pagamento contemporaneamente
- Nuovo vano erogazione facile da brandizzare
- Introduzione moneta antivandalica disponibile come opzione

GESTIONE DELLA TEMPERATURA

- Possibilità di erogare qualsiasi prodotto confezionato: dai cibi freschi ai prodotti di consumo non alimentari
- Unità fredde diverse per Melodia Classic e Food in modo che la loro capacità sia sempre perfettamente bilanciata con i consumi della macchina
- Possibilità di avere due temperature all'interno della cella per Melodia Classic
- Possibilità di gestire tre temperature all'interno della cella per Melodia Top (prodotti freschi nei vassoi centrali)
- Possibilità di avere un distributore senza unità fredda, Melodia Ambient, in grado di erogare prodotti che non richiedono una temperatura minima di conservazione

ELETTRONICA

- Piattaforma elettronica N&W a 16 bit con 4 MB memoria flash
- Melodia è compatibile con i protocolli Executivi e MDB
- Possibilità di raccolta dati secondo lo standard EVA DTS
- Possibilità di raccolta dati tramite kit IRDA

MANUTENZIONE

- Nuovi vassoi con estrazione facilitata
- Rullini prezzi disponibili come opzione
- Apertura porta facilitata grazie a presa sulla zona interfaccia
- Estrazione semplificata dell'unità fredda per una riduzione dei tempi di intervento

snack&food



CARATTERISTICHE

ALTEZZA	1700 mm
LARGHEZZA	713 mm
PROFONDITÀ	740 mm
INGOMBRO A PORTA APERTA	1360 mm
PESO	200 kg
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230 V
FREQUENZA DI ALIMENTAZIONE	50 Hz

ACCESSORI

KIT FOTOCELLULE (di serie)
KIT MASTER/SLAVE
KIT MOTORI BIDIREZIONALI
KIT COPERCHIO CASSA MONETE
KIT VASSOIO TRAMEZZINI
KIT IRDA
KIT INTRODUZIONE MONETE ANTIVANDALICA

CONFIGURAZIONI POSSIBILI

snack

lattine e bottiglie

food

MELODIA CLASSIC

3 VASSOI SNACK

3 VASSOI LATTINE E BOTTIGLIE

12 SELEZIONI / 126 PRODOTTI

18 SELEZIONI / 108 PRODOTTI

8	8	8	8	8	8
8	8	8	8	8	8
13	13	13	13	13	13
6	6	6	6	6	6
6	6	6	6	6	6
6	6	6	6	6	6

MELODIA TOP

3 VASSOI SNACK

2 VASSOI FOOD

1 VASSOIO LATTINE

15 SELEZIONI / 156 PRODOTTI

12 SELEZIONI / 72 PRODOTTI

6 SELEZIONI / 36 PRODOTTI

8	8	8	8	8	8
13	13	13	11	11	11
10	10	10	10	10	10
6	6	6	6	6	6
6	6	6	6	6	6
6	6	6	6	6	6

**GREENER
BY NATURE**

A++
energy
rated

A+
energy
rated

Melodia è un distributore amico dell'ambiente grazie a una serie di caratteristiche "verdi" quali:

- Sistema Energy Management
- Illuminazione LED
- Unità fredde ad alta efficienza
- Ottimo isolamento termico

Ciò permette un risparmio di energia tale per cui Melodia Classic ha ottenuto la classe di consumo **A++** e Melodia Top la classe di consumo **A+** secondo il protocollo EVA EMP 3.0.

L36210

N&W si riserva il diritto di apportare modifiche ai dati elencati senza preavviso.



Via Roma, 24 - Valbrembo (BG)
Tel. 035 606111 - Fax 035 606404

www.nwglobalvending.it

È UN MARCHIO DI

N&W

Gamma Vivace



Snack & Food



 **NECTA**

Gamma Vivace



Design e interfaccia utente

- Design essenziale facile da inserire in qualsiasi locazione.
- Tastiera capacitiva e display TFT 4,3" in grado di trasmettere spot, adv e dati nutrizionali.
- Illuminazione della vetrina con luce a LED e interno cello bianco per la massima visibilità del prodotto esposto (+ 35% di luminosità).



Massima flessibilità

- Vivace è disponibile nella versione Slave
- Fino a 6 vassoi facilmente riposizionabili grazie al sistema Vertical Flex (V-Flex).
- Lo spazio all'interno della cella è ottimizzato. La distanza maggiorata tra i vassoi e la vetrina permette di erogare articoli più ingombranti, come insalate e piatti pronti.
- Vano prelievo con apertura più ampia.
- Vassoi ETL avanzati.



La migliore efficienza energetica

- Classe energetica C secondo la norma EN 50597.
- Eccellente isolamento del mobile.
- Unità fredda con tecnologia R290.
- Alta efficienza energetica e drastico abbattimento dei tempi di pull down.
- Vivace può gestire fino a tre temperature stratificate o un layout interamente Food o Ambient.



Elettronica

- Vivace è compatibile con i prodotti Newis.
- Con Breasy è possibile scegliere il prodotto e pagarlo senza toccare il distributore (con Hi! Platinum Executive).



Un design elegante e raffinato



Vetrina ad alta visibilità

Performance energetiche

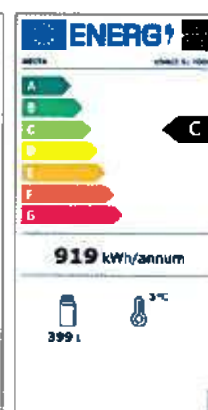
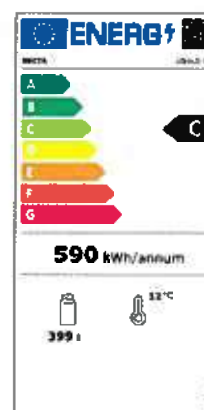
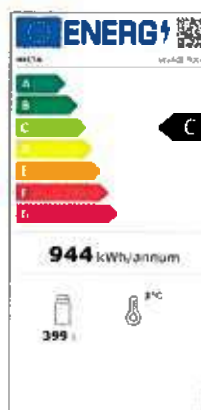
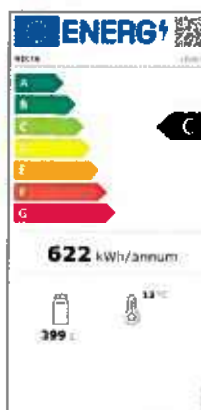


Disponibile anche nella versione Slave



Caratteristiche

Altezza	1700 mm
Longhezza	746 mm
Profondità	874 mm
Peso	200 kg ca.



necta.evocagroup.com

NECTA

EVOCA SPA

Via Roma 24, 24030 Valbrembo (BG) Italia
Tel. +39 035 606111 - Fax +39 035 606519



EUROPE 2011 - EUROPE 2011

Gamma Swing



Snack & Food



NECTA



Design e interfaccia utente

- Design elegante in metallo grigio scuro
- Tastiera capacitiva e ampio display grafico
- Illuminazione della vetrina con luce a LED e interno cella bianco per la massima visibilità del prodotto esposto



Massima Flessibilità

- Swing è disponibile anche nella versione Slave
- Fino a 7 vassoi facilmente riposizionabili grazie al sistema Vertical Flex (V-Flex)
- Ottimizzazione dello spazio sul vassoio per ospitare qualsiasi varietà di prodotto
- L'installazione opzionale di almeno due vassoi Visioshop permette la creazione di un'area specialmente dedicata all'erogazione di prodotti con packaging ingombranti
- Vassoi con ETL ad alta visibilità
- Vano prelievo con apertura massimizzata



La migliore efficienza energetica

- Classe energetica C secondo la norma EN 50597
- Mobile schiumato per un eccellente isolamento
- Unità fredda con tecnologia R290
- Drastico abbattimento del consumo energetico e dei tempi di pull down
- Il distributore può gestire fino a tre temperature stratificate o un layout interamente Food o Ambient garantendo l'erogazione di qualsiasi tipo di prodotto, alimentare e non



Elettronica

- Swing è compatibile con i prodotti Newis
- Con Breasy è possibile scegliere il prodotto e pagarlo senza toccare il distributore
- Con AmiClo è possibile un set up del distributore da remoto

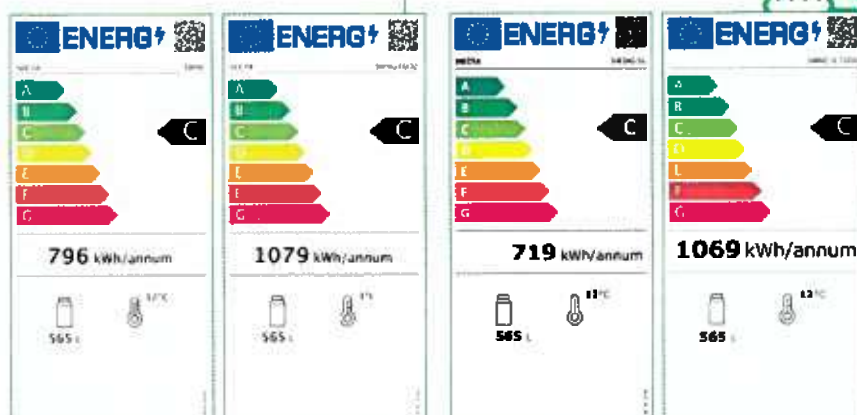


Un distributore elegante e raffinato



Vetrina ad alta definizione

Nuove performance energetiche



Gamma Swing



Disponibile anche nella versione Slave



Caratteristiche

Altezza	1830 mm
Larghezza	900 mm
Profondità	790 mm
Peso	300 kg ca.



evocagroup.com



EVOCA SPA
Via Roma 24, 24030 Valbrembo (BG) Italia
Tel. +39 035 606111 - Fax +39 035 606519



RISTORAZIONE AUTOMATICA
Sigma

Freddo



Snack



Tango

Tango

Descrizione

Tango, può distribuire una grande varietà di prodotti: dai cibi freschi agli snack, dalle lattine alle bottiglie, o una combinazione di tutti questi insieme. Design semplice e caratteristiche da top di gamma si combinano in un distributore che garantisce e valorizza l'idea della pausa nelle medie e grandi locazioni. Gli innovativi vassoi con etichette elettroniche ETL ampliano le performance del distributore permettendo una gestione più efficiente delle vendite.

Caratteristiche

Altezza	1830 mm
Larghezza	890 mm
Profondità	793 mm
Profondità porta aperta	1495 mm
Peso	270 kg

Zona di distribuzione	chiusa da sportello
Display	grafico

72 selezioni	45
Zona temperatura:	• Food: 0-4 °C • Snack: 8-15 °C • Ambient: temperatura controllata

Categorie

Prodotti disponibili

- Snack dolce
- Snack salato
- Acqua
- Bevande a base di frutta
- Bevande sport drink
- Bevande gassate
- The in acqua minerale
- Piatto pronto
- Prodotti salute
- Prodotti igiene

- Dolci freschi
- Tramezzino
- Focacce
- Panini
- Yogurt freschi
- Frutta fresca



Applicazione
Smartphone



Rendiresto
& Chiave



Due zone di
temperatura



Fotocellula
prodotti



Tastiera
numerica
"Soft-touch"



Display
cassetti



I prodotti Evoca s.p.a. sono certificati ISO 9001, un marchio che attesta la rispondenza delle nostre apparecchiature alle normative europee, garantendone sicurezza e affidabilità. Con il pieno rispetto delle Direttive e Normative Europee l'azienda garantisce la sicurezza dei consumatori attraverso una verifica del prodotto prima che venga immesso sul mercato e una sorveglianza costante della produzione.

EVOLCA
GROUP



Sigma s.r.l.

Via Panza 7 80026 Casoria (NA)

+39 081.584.20.58

www.sigmavending.it

info@sigmavending.it



Freddo



Snack



Mambo

Mambo

Descrizione

Mambo il multishop del vending è il nuovo distributore automatico che può erogare un altissimo numero di prodotti di qualsiasi tipologia. Basta un'occhiata per rendersi conto dell'eccellenza: un vero multishop, capace di erogare un alto numero di prodotti in una grande varietà di formati, con un canale di caduta maggiorato e vani di prelievo XL. Per le sue caratteristiche innovative, è il modello che si candida a diventare un punto di riferimento nella categoria delle locazioni semi-pubbliche (aeroporti, hotel, luoghi di grande passaggio): ambienti dove robustezza e capacità, associate alla varietà dell'offerta, risultano qualità vincenti. Gli innovativi vassoi con etichette elettroniche ETL ampliano le performance del distributore permettendo una gestione più redditizia ed efficiente delle vendite.

Caratteristiche

Altezza	1830 mm
Larghezza	1300 mm
Profondità	896 mm
Profondità porta aperta	14190 mm
Peso	450 kg

Zona di distribuzione	chiusa da sportello
Display	grafico

N° selezioni	75
Zona temperatura	- Food: 0-4° C - Snack: 8-15° C - Ambient: temperatura controllata

Categorie

Prodotti disponibili ☐

☒ Food

- * Snack dolce
- * Snack salato
- * Acqua
- * Bevande a base di frutta
- * Bevande sport drink
- * Bevande gassate
- * The in acqua minerale
- * Piatto pronto
- * Prodotti salute
- * Prodotti igiene



Dolci freschi
Tramezzino
Focacce
Panini
Yogurt freschi
Frutta fresca



I prodotti Evoca S.p.A. sono certificati ISO 9001, un marchio che attesta la rispondenza delle nostre apparecchiature alle normative europee, garantendone sicurezza e affidabilità. Con il pieno rispetto delle Direttive e Normative Europee l'azienda garantisce la sicurezza dei consumatori attraverso una verifica del prodotto prima che venga immesso sul mercato e una sorveglianza costante della produzione.

EVOLCA
GROUP



Sigma RISTORAZIONE AUTOMATICA



Sigma s.r.l.

Via Panza, 7 80026 Casoria (NA)

+39.081.584.20.58

www.sigmavending.it

info@sigmavending.it

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
R.I. 010303

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valerengo (BG) Italia

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606463
www.nwglobalvending.com

Cap. Soc. € 41.133.337,00 i.v.
Reg. Imp. BG, Cod. Fisc. e P. IVA: 05035600363
Reg. Pubblicità A.E. 01708000000031034

Valerengo, 01/01/2012

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
VERKLARING VAN OVEREENSTEMING**

Italiano Si dichiara che la macchina, descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle Direttive Europee elencate a lato e successive modifiche ed integrazioni.

English The machine described in the identification plate conforms to the legislative provisions of the European directives listed at side and further amendments and integrations.

Français La machine décrite sur la plaque d'identification est conforme aux dispositions législatives des directives européennes énumérées ci-contre et modifications et intégrations successives.

Deutsch Das auf dem Typenschild beschriebene Gerät entspricht den rechts aufgeführten gesetzlichen Europäischen Richtlinien, sowie deren Änderungen und Ergänzungen.

Español Se declara que la máquina, descrita en la etiqueta de identificación, cumple con las disposiciones legislativas de las Directivas Europeas listadas al margen y de sus sucesivas modificaciones o integraciones.

Português Declara-se que a máquina, descrita na placa de identificação está conforme as disposições legislativas das Directivas Europeias elencadas aqui ao lado e sucessivas modificações o integrações.

Nederlands De machine beschreven op het identificatieplaatje is conform de wetgevingen van de Europese Richtlijnen die hierboven vermeld worden en later amendementen en aanvullingen.

Italiano Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con la regola della buona arte in materia di sicurezza in vigore nell'UE sono:

English The harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EU have been applied to:

Français Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées conformément aux règles de la bonne pratique en matière de sécurité en vigueur dans l'UE sont:

Deutsch Die harmonisierten Standards oder technischen Spezifikationen (Bezeichnungen), die den Regeln der Kunst hinsichtlich der in der EU geltenden Sicherheitsnormen entsprechen, sind:

Español Las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) que han sido aplicadas de acuerdo con las reglas de la buena práctica en materia de seguridad vigentes en la UE son:

Português As normas harmonizadas ou as especificações técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com boas regras de engenharia em matéria de segurança em vigor na UE são:

Nederlands De geharmoniseerde normen of technische specificaties (aanduidingen) die toegepast worden volgens de in de EU van kracht zijnde en aanvullende veiligheidsregels zijn de volgende:

**Targhetta di identificazione
Identification label**

Directive europea European directives	Stabilita da Repealed by
2006/42/EC	
73/23/EEC + 93/68/CE	2006/95/CE
89/338/EEC + 92/31/CE + 93/68/CE	2004/109/EC
90/129/EC	2002/72/CE
2009/1/EC and 69/104/EEC	EC 1932/2001
EC 10/2011	
2009/10/EC	

Norme armonizzate Specific technical	Harmonised standards Technical specifications
---	--

EN 12526-1:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A3:2008	EN 12526-2:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A3:2008
EN 12526-3:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A3:2008	EN 12526-4:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A3:2008
EN 12526-5:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A3:2008	EN 12526-6:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A3:2008
EN 12526-7:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A3:2008	EN 12526-8:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A3:2008
EN 12526-9:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A3:2008	EN 12526-10:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A3:2008
EN 12526-11:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A3:2008	EN 12526-12:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A3:2008
EN 12526-13:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A3:2008	EN 12526-14:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A3:2008
EN 12526-15:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A3:2008	EN 12526-16:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A3:2008
EN 12526-17:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A3:2008	EN 12526-18:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A3:2008
EN 12526-19:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A3:2008	EN 12526-20:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A3:2008


ANDREA ZOCCHI

C.E.O.

Il fascicolo tecnico è costituito presso:
The technical file is compiled at:
N&W GLOBAL VENDING S.p.A.



CERTIFICATO n° 487

Si certifica che il Sistema di Gestione dell'organizzazione:

Sigma S.r.l.

Sede Legale: Via Giuseppe Ricciardi, 7 - 80142 Napoli (NA)

È stato verificato ed è risultato conforme alla norma:

UNI EN ISO 9001:2015

Nell'unità operativa di:

Via Ponza, 7 - 80026 Casoria (NA)

Per le seguenti attività:

Servizi di ristoro di bevande ed alimenti a mezzo distributori; servizi di ristoro di acqua in boccioni tramite distributori refrigeranti e bevande calde tramite macchine a cialde mediante processi di immagazzinamento e distribuzione dei prodotti e di assistenza tecnica/manutenzione dei distributori. (IAF 29, 30)

La validità del presente certificato è soggetta all'esito positivo delle verifiche periodiche condotte sul Sistema di Gestione a fronte della norma di riferimento come previsto dal regolamento di certificazione.

Data prima emissione
25/05/2004

Data Emissione corrente
n° 15 del 26/05/2025

Data di scadenza
31/05/2028


Presidente C.d.A.
Quaser Certificazioni S.r.l.



SGQ N° 020A

Membro degli Accordi di Mutuo
Riconoscimento EA, IAF e ILAC.



Per informazioni circa eventuali variazioni intervenute nello stato della certificazione di cui al presente certificato, contattare QUASER CERTIFICAZIONI S.r.l. (telefono 0267479254 - indirizzo e-mail ufficiotecnico@quasercert.com) o consultare la banca dati presente sul sito ACCREDIA.



CERTIFICATO n° 2888

Si certifica che il Sistema di Gestione dell'organizzazione:

Sigma S.r.l.

Sede Legale: Via Giuseppe Ricciardi, 7 - 80142 Napoli (NA)

È stato verificato ed è risultato conforme alla norma:

UNI EN ISO 14001:2015

Nell'unità operativa di:

Via Ponza, 7 - 80026 Casoria (NA)

Per le seguenti attività:

Servizi di ristoro di bevande ed alimenti a mezzo distributori; servizi di ristoro di acqua in boccioni tramite distributori refrigeranti e bevande calde tramite macchine a cialde mediante processi di immagazzinamento e distribuzione dei prodotti e di assistenza tecnica/manutenzione dei distributori. (IAF 29, 30)

Certificazione rilasciata in conformità al Regolamento Tecnico RT-09 ACCREDIA

La validità del presente certificato è soggetta all'esito positivo delle verifiche periodiche condotte sul Sistema di Gestione a fronte della norma di riferimento come previsto dal regolamento di certificazione.

Data prima emissione
27/05/2013

Data Emissione corrente
n° 10 del 26/05/2025

Data di scadenza
26/05/2028


Presidente C.d.A.
Quaser Certificazioni S.r.l.



SGA N° 0480

Membro degli Accordi di Mutuo
Riconoscimento EA, IAF e ILAC



Per informazioni circa eventuali variazioni intervenute nello stato della certificazione di cui al presente certificato, contattare QUASER CERTIFICAZIONI S.r.l. (telefono 0267479254 - email ufficiotecnico@quasercert.com) o consultare la banca dati presente sul sito ACCREDIA.



CERTIFICATO

Sistema di gestione per la salute e sicurezza dei lavoratori

Questo certificato conferma che il sistema di gestione per la salute e la sicurezza introdotto e mantenuto è conforme agli standard richiesti.

EN ISO 45001:2023

SIGMA SRL

Via G. Ricciardi, 7 - 80142 Napoli (NA)
P.I.: 03250230632

Sedi operative:

Via Ponza, 7 - 80026 Casoria (NA)

Via Stefano Brun, 10 - 84131 Salerno (SA)

Via degli Opifici, snc Z.I. Bazzano - 67100 Aquila (AQ)

Contrada Guiducci Via Manfredonia, snc - 71121 Foggia (FG)

Via Bagni Roana, 96 - 03013 Ferentino (FR)

Contrada Bufalara, 13 - 66051 Cupello (CH)

Via Luigi Einaudi, 14/46 - 00043 Ciampino (RM)

Via degli Orafi, snc Z.I. Modugno - 70026 Modugno (BA)

Via A. Montagna, snc Z.I. Mesagne - 72023 Mesagne (BR)

Campo di applicazione:

Servizi di ristoro di bevande ed alimenti a mezzo distributori; servizi di ristoro di acqua in boccioni tramite distributori refrigeranti e bevande calde tramite distributori a caldo mediante processi di immagazzinamento e distribuzione dei prodotti e di assistenza tecnica/manutenzione dei distributori.
EA 29, 30 (NACE 47.9, 56.1)

Certificato N°: 01931

Validità della certificazione dal 25-01-2025 al 24-01-2028 • Emissione della prima certificazione: 25-01-2016



Approvato: Jan Blechta, certification body leader

AUDISO
CERTIFICATION



• Rilascio del certificato: 29-01-2025 •

Il certificato è valido per 3 anni a condizione che il sistema di gestione sia debitamente mantenuto.

La validità del certificato può essere verificata sul sito www.audiso.cz. Lo scopo della certificazione può essere modificato su richiesta del cliente.

L'organismo di certificazione che rilascia prima della prima certificazione è elencato nel rapporto di Audit.

AUDISO a. s., Thénovská 384, 664 71 Veverská Býdky Organismo di certificazione per i sistemi di gestione no. 3156 accreditato dall' "Institute ceco per l'accreditamento, o.p.s. secondo la norma ČSN EN ISO/IEC 17021:2015

01931



CERTIFICATO

Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare

Questo certificato conferma che il sistema di gestione
per la sicurezza alimentare mantenuto
è conforme agli standard richiesti.

ISO 22000:2018

SIGMA S.r.l.

Via Giuseppe Ricciardi, 7 - 80143 Napoli (NA)

P.I.: 03250230632

Sede operativa:

Via Ponza, 7 - 80026 Casoria (NA)

Campo di applicazione:

Servizi di ristoro di bevande ed alimenti a mezzo distributori; servizi di ristoro di acque in bottiglioni tramite distributori
refrigeranti e bevande calde tramite macchine a cialde, mediante processi di immagazzinamento e distribuzione dei prodotti
e di assistenza tecnica/manutenzione dei distributori.
EA 29, 30 (NACE 47.9, 56.1) Gruppo FI

Certificato N°: FS034

Validità della certificazione dal 21-01-2025 al 20-01-2028 • Emissione della prima certificazione: 21-01-2013



Approvato: Jan Blechta, certification body leader

AUDISO
CERTIFICATION

• Rilascio del certificato: 10-12-2024 •



Il certificato è valido per 3 anni a condizione che il sistema di gestione sia debitamente mantenuto.

La validità del certificato può essere verificata sul sito www.audiso.cz. Lo scopo della certificazione può essere modificato su richiesta del cliente.

L'organismo di certificazione che rilascia prima della prima certificazione e elencato nel rapporto di audit.

AUDISO a. s., Tělnovská 384, 664 71 Veverská Bítýčka Organismo di certificazione per i sistemi di gestione n. 3156 accreditato dall'Istituto ceco per l'accreditamento, o.p.s., secondo la norma ČSN EN ISO/IEC 17021:2011

FS034



ATTESTATO N. 100/1 AL CERTIFICATO N. 28156 RILASCIATO A:

Attestation n. 100/1 to the certificate n. 28156 issued to:

CONFIDA

Associazione Italiana Distribuzione Automatica Via Napo Torriani, 29 – 20124 Milano

Si attesta che l'azienda
We confirm that the company

Sigma S.r.l.

Sede legale: Via G. Ricciardi, 7 - 80143 Napoli (NA)

Unità Operativa: Via Ponza, 7 – 80026 Casoria (NA)

è conforme allo standard
is in compliance with the standard

DTS 013

Top Quality Standard – TQS Vending

Nel rispetto dei seguenti requisiti
With respect of the following



- **Attenzione alle esigenze ed aspettative dei clienti e impegno costante al miglioramento**
 - **Professionalità e correttezza del personale e del servizio clienti**
 - **Affidabilità e regolarità del servizio**
 - **Assistenza tecnica tempestiva**
 - **Garanzia di pulizia e igiene dei DA**
 - **Facilità di utilizzo dei Distributori Automatici tradizionali**
 - **Efficienza dei sistemi di pagamento**

Il presente attestato è soggetto al rispetto del regolamento CSQA
Il presente attestato si riferisce esclusivamente alle unità operative sopra indicate
This attestation is subject to compliance with the CSQA regulation
This attestation refers exclusively to the operating units indicated above

Emissione corrente / *Current issue*

05/04/2025

Data di scadenza / *Expiring date*

04/04/2026

L'Amministratore Delegato
The Chief Executive Officer
Dr. Pietro Bonato

CSQA Certificazioni Srl
Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)



ATTESTATO N. 100/2 AL CERTIFICATO N. 28156 RILASCIATO A:

Attestation n. 100/2 to the certificate n. 28156 issued to:

CONFIDA

Associazione Italiana Distribuzione Automatica Via Napo Torriani, 29 – 20124 Milano

Si attesta che l'azienda
We confirm that the company

Sigma S.r.l.

Sede legale: Via G. Ricciardi, 7 - 80143 Napoli (NA)

Unità Operativa: Via degli Orafi, snc – Z.A. – 70026 Modugno (BA)

è conforme allo standard
is in compliance with the standard

DTS 013

Top Quality Standard – TQS Vending

Nel rispetto dei seguenti requisiti
With respect of the following



- **Attenzione alle esigenze ed aspettative dei clienti e impegno costante al miglioramento**
 - **Professionalità e correttezza del personale e del servizio clienti**
 - Affidabilità e regolarità del servizio
 - Assistenza tecnica tempestiva
 - Garanzia di pulizia e igiene dei DA
 - **Facilità di utilizzo dei Distributori Automatici tradizionali**
 - Efficienza dei sistemi di pagamento

Il presente attestato è soggetto al rispetto del regolamento CSQA
Il presente attestato si riferisce esclusivamente alle unità operative sopra indicate
This attestation is subject to compliance with the CSQA regulation
This attestation refers exclusively to the operating units indicated above

L'Amministratore Delegato
The Chief Executive Officer
Dr. Pietro Bonato

Emissione corrente / *Current issue*

05/04/2025

Data di scadenza / *Expiring date*

04/04/2026

CSQA Certificazioni Srl
Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)



ATTESTATO N. 100/3 AL CERTIFICATO N. 28156 RILASCIATO A:

Attestation n. 100/3 to the certificate n. 28156 issued to:

CONFIDA

Associazione Italiana Distribuzione Automatica Via Napo Torriani, 29 – 20124 Milano

Si attesta che l'azienda
We confirm that the company

Sigma S.r.l.

Sede legale: Via G. Ricciardi, 7 - 80143 Napoli (NA)

Unità Operativa: Via A. Montagna, snc – Zona Industriale – 72023 Mesagne (BR)

è conforme allo standard
is in compliance with the standard

DTS 013

Top Quality Standard – TQS Vending

Nel rispetto dei seguenti requisiti
With respect of the following



- **Attenzione alle esigenze ed aspettative dei clienti e impegno costante al miglioramento**
 - **Professionalità e correttezza del personale e del servizio clienti**
 - Affidabilità e regolarità del servizio
 - Assistenza tecnica tempestiva
 - Garanzia di pulizia e igiene dei DA
 - **Facilità di utilizzo dei Distributori Automatici tradizionali**
 - Efficienza dei sistemi di pagamento

Il presente attestato è soggetto al rispetto del regolamento CSQA
Il presente attestato si riferisce esclusivamente alle unità operative sopra indicate
This attestation is subject to compliance with the CSQA regulation
This attestation refers exclusively to the operating units indicated above

L'Amministratore Delegato
The Chief Executive Officer
Dr. Pietro Bonato

Emissione corrente / *Current issue*

05/04/2025

Data di scadenza / *Expiring date*

04/04/2026

CSQA Certificazioni Srl
Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)



ATTESTATO N. 100/4 AL CERTIFICATO N. 28156 RILASCIATO A:

Attestation n. 100/4 to the certificate n. 28156 issued to:

CONFIDA

Associazione Italiana Distribuzione Automatica Via Napo Torriani, 29 – 20124 Milano

Si attesta che l'azienda
We confirm that the company

Sigma S.r.l.

Sede legale: Via G. Ricciardi, 7 - 80143 Napoli (NA)

Unità Operativa: Via Manfredonia, Km. 3 – 71121 Contrada Torre Guiducci (FG)

è conforme allo standard
is in compliance with the standard

DTS 013

Top Quality Standard – TQS Vending

Nel rispetto dei seguenti requisiti
With respect of the following



- **Attenzione alle esigenze ed aspettative dei clienti e impegno costante al miglioramento**
 - **Professionalità e correttezza del personale e del servizio clienti**
 - Affidabilità e regolarità del servizio
 - Assistenza tecnica tempestiva
 - Garanzia di pulizia e igiene dei DA
 - **Facilità di utilizzo dei Distributori Automatici tradizionali**
 - Efficienza dei sistemi di pagamento

Il presente attestato è soggetto al rispetto del regolamento CSQA
Il presente attestato si riferisce esclusivamente alle unità operative sopra indicate
This attestation is subject to compliance with the CSQA regulation
This attestation refers exclusively to the operating units indicated above

L'Amministratore Delegato
The Chief Executive Officer
Dr. Pietro Bonato

Emissione corrente / *Current issue* **05/04/2025**
Data di scadenza / *Expiring date* **04/04/2026**

CSQA Certificazioni Srl
Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)



ATTESTATO N. 100/5 AL CERTIFICATO N. 28156 RILASCIATO A:

Attestation n. 100/5 to the certificate n. 28156 issued to:

CONFIDA

Associazione Italiana Distribuzione Automatica Via Napo Torriani, 29 – 20124 Milano

Si attesta che l'azienda
We confirm that the company

Sigma S.r.l.

Sede legale: Via G. Ricciardi, 7 - 80143 Napoli (NA)

Unità Operativa: Contrada Bufalara, 13 – 66051 Cupello (CH)

è conforme allo standard
is in compliance with the standard

DTS 013

Top Quality Standard – TQS Vending

Nel rispetto dei seguenti requisiti
With respect of the following



- **Attenzione alle esigenze ed aspettative dei clienti e impegno costante al miglioramento**
 - **Professionalità e correttezza del personale e del servizio clienti**
 - Affidabilità e regolarità del servizio
 - Assistenza tecnica tempestiva
 - Garanzia di pulizia e igiene del DA
 - **Facilità di utilizzo dei Distributori Automatici tradizionali**
 - Efficienza dei sistemi di pagamento

Il presente attestato è soggetto al rispetto del regolamento CSQA

Il presente attestato si riferisce esclusivamente alle unità operative sopra indicate

This attestation is subject to compliance with the CSQA regulation

This attestation refers exclusively to the operating units indicated above

L'Amministratore Delegato
The Chief Executive Officer
Dr. Pietro Bonato

Emissione corrente / *Current issue*

05/04/2025

Data di scadenza / *Expiring date*

04/04/2026

CSQA Certificazioni Srl
Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)



ATTESTATO N. 100/6 AL CERTIFICATO N. 28156 RILASCIATO A:

Attestation n. 100/6 to the certificate n. 28156 issued to:

CONFIDA

Associazione Italiana Distribuzione Automatica Via Napo Torriani, 29 – 20124 Milano

Si attesta che l'azienda
We confirm that the company

Sigma S.r.l.

Sede legale: Via G. Ricciardi, 7 - 80143 Napoli (NA)

Unità Operativa: Via Bagni Roana, 96 – 03013 Ferentino (FR)

è conforme allo standard
is in compliance with the standard

DTS 013

Top Quality Standard – TQS Vending

Nel rispetto dei seguenti requisiti
With respect of the following



- **Attenzione alle esigenze ed aspettative dei clienti e impegno costante al miglioramento**
 - **Professionalità e correttezza del personale e del servizio clienti**
 - **Affidabilità e regolarità del servizio**
 - **Assistenza tecnica tempestiva**
 - **Garanzia di pulizia e igiene dei DA**
 - **Facilità di utilizzo dei Distributori Automatici tradizionali**
 - **Efficienza dei sistemi di pagamento**

Il presente attestato è soggetto al rispetto del regolamento CSQA
Il presente attestato si riferisce esclusivamente alle unità operative sopra indicate
This attestation is subject to compliance with the CSQA regulation
This attestation refers exclusively to the operating units indicated above

Emissione corrente / *Current issue*

05/04/2025

Data di scadenza / *Expiring date*

04/04/2026

L'Amministratore Delegato
The Chief Executive Officer
Dr. Pietro Bonato

CSQA Certificazioni Srl
Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)



ATTESTATO N. 100/7 AL CERTIFICATO N. 28156 RILASCIATO A:

Attestation n.100/7 to the certificate n. 28156 issued to:

CONFIDA

Associazione Italiana Distribuzione Automatica Via Napo Torriani, 29 – 20124 Milano

Si attesta che l'azienda
We confirm that the company

Sigma S.r.l.

Sede legale: Via G. Ricciardi, 7 - 80143 Napoli (NA)
Unità Operativa: Via Stefano Brun, 10 - 84131 Salerno

è conforme allo standard
is in compliance with the standard

DTS 013

Top Quality Standard – TQS Vending

Nel rispetto dei seguenti requisiti
With respect of the following



- **Attenzione alle esigenze ed aspettative dei clienti e impegno costante al miglioramento**
 - **Professionalità e correttezza del personale e del servizio clienti**
 - **Affidabilità e regolarità del servizio**
 - **Assistenza tecnica tempestiva**
 - **Garanzia di pulizia e igiene del DA**
 - **Facilità di utilizzo dei Distributori Automatici tradizionali**
 - **Efficienza dei sistemi di pagamento**

Il presente attestato è soggetto al rispetto del regolamento CSQA
Il presente attestato si riferisce esclusivamente alle unità operative sopra indicate
This attestation is subject to compliance with the CSQA regulation
This attestation refers exclusively to the operating units indicated above

L'Amministratore Delegato
The Chief Executive Officer
Dr. Pietro Bonato

Emissione corrente / *Current issue*

05/04/2025

Data di scadenza / *Expiring date*

04/04/2026

CSQA Certificazioni Srl
Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)



ATTESTATO N. 100/8 AL CERTIFICATO N. 28156 RILASCIATO A:

Attestation n.100/8 to the certificate n. 28156 issued to:

CONFIDA

Associazione Italiana Distribuzione Automatica Via Napo Torriani, 29 – 20124 Milano

Si attesta che l'azienda
We confirm that the company

Sigma S.r.l.

Sede legale: Via G. Ricciardi, 7 - 80143 Napoli (NA)

Unità Operativa: Via Luigi Einaudi, 14/16 - 00043 Ciampino (Rm)

è conforme allo standard
is in compliance with the standard

DTS 013

Top Quality Standard – TQS Vending

Nei rispetto dei seguenti requisiti
With respect of the following



- **Attenzione alle esigenze ed aspettative dei clienti e impegno costante al miglioramento**
 - **Professionalità e correttezza del personale e del servizio clienti**
 - **Affidabilità e regolarità del servizio**
 - **Assistenza tecnica tempestiva**
 - **Garanzia di pulizia e igiene dei DA**
 - **Facilità di utilizzo dei Distributori Automatici tradizionali**
 - **Efficienza dei sistemi di pagamento**

Il presente attestato è soggetto al rispetto del regolamento CSQA

Il presente attestato si riferisce esclusivamente alle unità operative sopra indicate

This attestation is subject to compliance with the CSQA regulation

This attestation refers exclusively to the operating units indicated above

Emissione corrente / *Current issue*

05/04/2025

Data di scadenza / *Expiring date*

04/04/2026

L'Amministratore Delegato

The Chief Executive Officer

Dr. Pietro Bonato

CSQA Certificazioni Srl

Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)

CONFIDA SERVIZI SRL

Sede legale: VIA NAPO TORRIANI 29, MILANO, MI
Iscritta al Registro Imprese della CCIAA DI MILANO MONZA BRIANZA LODI
C.F. e numero iscrizione: 12235940157
Iscritta al R.E.A. n. MI 1540510
C.F. e P. IVA: 12235940157
Società unipersonale
Pec: confidaservizi@legalmail.it

Intestatario:

SIGMA SRL
VIA GIUSEPPE RICCIARDI 7
80143 NAPOLI NA
ITALIA

Spett.le

SIGMA SRL
Via Ponza, 7
80026 Casoria NA
ITALIA

Fattura

Numero 000090A/26 Del 08/05/2026

Condizione pagamento

Bonifico a vista

Banca di appoggio

BANCA FIDEURAM

Nostre Coordinate Bancarie

IT38A0329601601000067254744

Nostro Riferimento

Vostro Riferimento

Galano Federica

P.IVA 03250230632

Telefono +390815842058

Cod. Fiscale 03250230632

Fax +393371247844

Prot.071.AMM.rc del 04/12/2025

Ril. sig. Federica Galano

Rinnovo TQS Vending dal 05/04/2026 sino al 04/04/2027

Articolo	Descrizione	Quantità	UM	Valore unitario	% Sconto	Imponibile	IVA
0000000000000001	Certificazione di Qualità (TQS Vending) Prot.071.AMM.rc del 04/12/2025 Azienda con certificazione ISO 9001 - Iscritta a CONFIDA Unità da certificare VIA PONZA 7 - 80026 CASORIA (NA) VIA DEGLI ORAFI SNC - Z.A. - 70026 MODUGNO (BA) VIA A. MONTAGNA SNC - ZONA INDUSTRIALE - 72023 MESAGNE (BR) VIA MANFREDONIA KM. 3 - 71121 CONTRADA TORRE GUIDUCCI (FG) VIA BAGNI ROANA 96 - 03013 FERENTINO (FR)	5,00	NR.	750,00		3.750,00	22
0000000000000001	Unità da certificare VIA STEFANO BRUN 10 - 84131 SALERNO (SA) Rinnovo TQS Vending dal 05/04/2026 sino al 04/04/2027 Comprensivo di: Rimborso spese di trasferta Ottenerimento del certificato TQS Vending Verifica da parte di CSQA Certificazioni Srl	1,00	NR.	750,00		750,00	22

IVA	Descrizione	Imponibile	IVA	Imponibile + Imposta
-----	-------------	------------	-----	----------------------

Spese bolli

Spese incasso

Spese spedizione / imballo

Acconti

Totale netto merce

Totale netto servizi

Ulteriori sconti

Altre spese

Abbuoni

Totale omaggi

Totale imponibile

Totale imposta

Totale fattura

Sconto da Agevolazione Fiscale

0.00

Totale da pagare €

CONFIDA SERVIZI SRL

Via Napo Torriani, 29 20124 Milano (Italia) Tel. 0233105685 Fax 0233105705 Numero REA MI-1540510 Capitale Sociale 115.000,00 Euro i.v. Cod Fiscale 12235940157 Partita IVA 12235940157 PEC confidaservizi@legalmail.it

CONFIDA SERVIZI SRL

Sede legale: VIA NAPO TORRIANI 29, MILANO, MI
Iscritta al Registro Imprese della CCIAA DI MILANO MONZA BRIANZA LODI
C.F. e numero iscrizione: 12235940157
Iscritta al R.E.A. n. MI 1540510
C.F. e P. IVA: 12235940157
Società unipersonale
Pec: confidaservizi@legaimail.it

Intestatario:
SIGMA SRL
VIA GIUSEPPE RICCIARDI 7
80143 NAPOLI NA
ITALIA

Spett.le

SIGMA SRL

Via Ponza, 7
80026 Casoria NA
ITALIA

Fattura

Numero 000090A/26 Del 08/05/2026

Condizione pagamento

Bonifico a vista

Banca di appoggio

BANCA FIDEURAM

Nostre Coordinate Bancarie

IT38A0329601601000067254744

Nostro Riferimento

Vostro Riferimento

Galano Federica

P.IVA 03250230632

Telefono +390815842058

Cod. Fiscale 03250230632

Fax +393371247844

Prot. 071.AMM.rc del 04/12/2025

Rif. sig. Federica Galano

Rinnovo TQS Vending dal 05/04/2026 sino al 04/04/2027

Articolo	Descrizione	Quantità	UM	Valore unitario	% Sconto	Imponibile	IVA
----------	-------------	----------	----	-----------------	----------	------------	-----

Scadenze:

IVA	Descrizione	Imponibile	IVA	Imponibile + Imposta
22	IVA 22%	4.500,00	990,00	5.490,00

Spese bolli	0,00	Spese incasso	0,00	Spese spedizione / imballo	0,00	Acconti	5.490,00
Totale netto merce	0,00	Totale netto servizi	4.500,00	Ulteriori sconti	0,00	Altre spese	0,00
Abbuoni	0,00					Totale omaggi	0,00
Totale imponibile	4.500,00	Totale imposta	990,00	Totale fattura	5.490,00	Sconto da Agevolazione Fiscale	0,00
						Totale da pagare €	0,00

CONFIDA SERVIZI SRL

Via Napo Torriani, 29 20124 Milano (Italia) Tel. 0233105685 Fax 0233105705 Numero REA MI-1540510 Capitale Sociale 115.000,00 Euro i.v. Cod. Fiscale 12235940157 Partita IVA 12235940157 PEC confidaservizi@legaimail.it



Banca Popolare Pugliese - Società Cooperativa per Azioni
Sede Legale Parabita (LE) - **Sede Amm.va e Direzione Generale** Matino (LE)
 Capitale Sociale al 31/12/2024: € 182.513.877 (i.v.) - Riserve e Fondi: € 165.989.426
 P.IVA: C.F. e Iscrizione Registro Imprese: 02646590754 - R.E.A. n. 176926
 Iscritta all'Albo delle Banche - cod. ABI 05262.1
 Iscritta all'Albo delle Società Cooperative al n. A166165
 Aderente al Fondo Nazionale di Garanzia ed al Fondo Interbancario di Tutela Dei Depositi

Bonifico Ordinario

Il bonifico è stato preso in carico e sarà eseguito dopo l'autorizzazione della banca.

La ricevuta definitiva, comprensiva del CRO, sarà disponibile quando il bonifico sarà stato spedito nel circuito interbancario.

Ordinante

Data Inserimento Disposizione: 07/05/2026
 Data Valuta: 07/05/2026
 No. rapporto: IT06L0526279210CC0831239025
 Ordinante: SIGMA S.R.L.

Estremi del bonifico

Divisa: EUR
 Importo: 5.063,00
 Data Valuta: 08/05/2026
 Commissioni: 2,00
 Spese: 0,00
 Penale Antergata: 0,00
 Penale Coordinate: 0,00
 Importo Totale: 5.065,00

Beneficiario

Cognome e Nome/
 Ragione Sociale: CONFIDA SERVIZI SRL
 Indirizzo:
 Cap/Loc/Provincia/Stato: / / /
 Stato di Residenza:
 Coordinate Bancarie: IT38A0329601601000067254744 - FIBKITMMXXX
 Banca: FIDEURAM - INTESA SANPAOLO PRIVATE BANKING SPA
 Filiale: FIDEURAM 001
 Indirizzo Filiale: VIA MELCHIORRE GIOIA,22
 Causale: RINNOVO ANNUALE CERTIFICATO TQS VENDING - SIGMA SRL



CERTIFICATO

Sistema di gestione della Sicurezza delle Informazioni

Con il presente attestato siamo a certificare che
il sistema di Gestione della Sicurezza delle Informazioni
introdotta e applicata rispetta i requisiti della normativa.

EN ISO/IEC 27001:2023

SIGMA SRL

Via G. Ricciardi, 7 - 80143 Napoli (NA)
P.I.: 03250230632

Sede operativa:

Via Ponza, 7 - 80026 Casoria (NA)

Campo di applicazione:

Servizi di ristoro di bevande ed alimenti a mezzo distributori; servizi di ristoro di acqua in bottiglioni tramite distributori refrigeranti e bevande calde tramite macchine a caldo mediante processi di immagazzinamento e distribuzione dei prodotti e di assistenza tecnica/manutenzione dei distributori.

EA 29, 30 (NACE 47.9, 56.1)

Certificato N°: I531

Validità della certificazione dal 27-02-2025 al 26-02-2028 • Emissione della prima certificazione: 27-02-2019



Approvato: Jan Blechta, certification body leader

AUDISO
CERTIFICATION



• Rilascio del certificato: 26-02-2025 •

Dichiarazione dell'applicabilità SOA rev. 1 del 30/11/2024

Il certificato è valido per 3 anni a condizione che il sistema di gestione sia debitamente mantenuto.

La validità del certificato può essere verificata sul sito www.audiso.cz. Lo scopo della certificazione può essere modificato su richiesta del cliente.

L'organismo di certificazione che rilascia prima della prima certificazione è elencato nel rapporto di audit.

AUDISO a. s., Těšnovská 384, 064 71 Vevraňská Bělá Organismo di certificazione per i sistemi di gestione n. 3156 accreditato dall'Istituto ceco per l'accreditamento, o.p.s. secondo la norma ČSN EN ISO/IEC 17021:2015

I531



GCERTI ITALY ASSESSMENT & CERTIFICATION s.r.l. certifica che l'organizzazione:

SIGMA S.R.L.

Sede legale: VIA G. RICCIARDI, 7 - 80142 NAPOLI (NA)

Unità locale n. BA/1: VIA DEGLI ORAFIZI Z.I. SNC - 70026 MODUGNO (BA)

Unità Locale n. AQ/1: ZONA INDUSTRIALE DI BAZZANO VIA DEGLI OPIFICI SN - 67100 L'AQUILA (AQ)

Unità Locale n. NA/1: VIA PONZA, 7 - 80026 CASORIA (NA)

Unità Locale n. BR/1: VIA A. MONTAGNA Z.I. SNC - 72023 MESAGNE (BR)

Unità Locale n. CH/1: CONTRADA BUFALARA, 13 - 66051 CUPELLO (CH)

Unità Locale n. FG/1: VIA MANFREDONIA SNC - 71121 FOGGIA (FG)

Unità Locale n. FR/1: VIA BAGNI ROANA, 96 - 03013 FERENTINO (FR)

Unità Locale n. RM/1: VIA LUIGI EINAUDI, 14-16 - 00043 CIAMPINO (RM)

Unità Locale n. SA/2: VIA STEFANO BRUN Z.I. 10 - 84131 SALERNO (SA)

Codice Fiscale 03250230632

È stata sottoposta a verifica ed è risultata conforme ai requisiti:

UNI ISO 37001:2016

Questo certificato è valido per il seguente campo di applicazione:

**SERVIZIO DI RISTORO DI BEVANDE ED ALIMENTI A MEZZO DISTRIBUTORI,
SERVIZI DI BEVANDE CALDE TRAMITE DISTRIBUTORI A CIALDE,
MEDIANTE PROCESSI DI IMMAGAZZINAMENTO E DISTRIBUZIONE DI
PRODOTTI ED ASSISTENZA TECNICA/MANUTENZIONE DEI DISTRIBUTORI.**

Data di emissione corrente : 22 Settembre 2023

Certificato valido fino al: 23 Settembre 2026

Certificato dal: 24 Settembre 2020

Certificato N.: CITI-364-ABS

Rev. N.: 02



SGQ N° 150A

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF, ILAC
Signatory of EA, IAF, ILAC Mutual Recognition Agreements

Michele Gallo
Chief Executive

Sistema di Gestione per la Prevenzione della Corruzione dell' Azienda conforme alla Norma UNI ISO 37001:2016

La presente certificazione si intende riferita agli aspetti gestionali dell'impresa nel suo complesso

Questo certificato è di proprietà di GCERTI ITALY ASSESSMENT & CERTIFICATION s.r.l.

è rinquadrato e valido solo se unitamente all'originale e ad esso come unico documento originale.

Per la conferma, informazioni puntuali e aggiornate circa eventuali variazioni intervenute nello stato della presente certificazione,
si prega di scrivere all'indirizzo e-mail: comunicazioni@gcerti.it o al sito www.gcerti.it



GCERTI ITALY ASSESSMENT & CERTIFICATION S.R.L.
Ente di certificazione e formazione

SEDE COMMERCIAL: Viale Virgilio, 58/C - 41123 Modena (MO)

Corso Unione Sovietica, 115 - 10134 Torino (TO)

SEDE OPERATIVA: SS Sannitica Km 8.5 - 80026 Casoria (NA)

EMAIL: direzione@gcerti.it WEB: www.gcerti.it

P.IVA / COD. FISCALE: 03495600367





L'AZIENDA/ THE COMPANY

SIGMA S.R.L.

Partita Iva 03250230632

RIFERIRSI AI DOCUMENTI DI SISTEMA PER I DETTAGLI DEI REQUISITI NON APPLICABILI DELLA NORMA
REFER TO SYSTEM DOCUMENTS FOR DETAILS OF NON-APPLICABLE REQUIREMENTS OF THE STANDARD

Sede Legale

Via G. Ricciardi, 7

80143 Napoli

NAPOLI

Italy

NUMERO CERTIFICATO

024F-SIG-125

Prima Emissione: First Issue	Rev. 00	09.07.2024
Rilasciato da: Issued by:	SI CERT Italy S.r.l.	
Emissione Corrente: Current Issue	Rev. 01	30.10.2025
Scadenza Ciclo: Expiration cycle		08.07.2027
Periodo di non validità del presente certificato: Certificate suspended time:	Dal:	****
	Al:	****

Il mantenimento della certificazione è
soggetto alla sorveglianza annuale e
subordinato al rispetto dei requisiti
contrattuali dell'Ente

Maintenance of certification is subject to
annual surveillance and conditional on
compliance with the organisation's contractual
requirements.

HA OTTENUTO LA CERTIFICAZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE PER LA PARITÀ DI GENERE SECONDO LA NORMA
IT IS CERTIFIED OF THE MANAGEMENT SYSTEM FOR GENDER EQUALITY ACCORDING TO

UNI PdR 125:2022

Il presente Certificato non è da ritenersi valido se non accompagnato dal relativo allegato 1 composto da n. 1 pagine
This Certificate shall not be valid unless accompanied by its Annex 1 consisting of 1 pages

PER I SEGUENTI CAMPI DI ATTIVITÀ SULLE MISURE PER GARANTIRE LA PARITÀ DI GENERE NEL CONTESTO
LAVORATIVO RELATIVO ALLE SEGUENTI ATTIVITÀ:

FOR THE FOLLOWING FIELDS OF ACTIVITY ON MEASURES TO ENSURE GENDER EQUALITY IN THE WORKING CONTEXT IN RELATION TO THE
FOLLOWING ACTIVITIES:

Servizio di ristoro di bevande ed alimenti a mezzo distributori; servizio di
ristoro di acqua in boccioni tramite distributori refrigeranti e bevande
calde tramite distributori a cialde, mediante processi di immagazzinamento
e distribuzione di prodotti ed assistenza tecnica/manutenzione del
distributore

Refreshment service of beverages and foodstuffs by means of dispensers; refreshment service of bottled
water by means of refrigerated dispensers and hot drinks by means of waflie dispensers, by means of
product storage and distribution processes and technical assistance/maintenance of the dispenser

L'Amministratore Unico

Carmine Cerruti

SI Cert Italy S.r.l.
Via La Spezia, 90 - 43125 Parma (PR)

Per avere informazioni certe sulla validità del certificato, vi chiediamo
di inviare richiesta all'indirizzo comitatocertificazione@si-cert.net
to have reliable information on the validity of the certificate, send
request to comitatocertificazione@si-cert.net



ALLEGATO AL CERTIFICATO ATTACHED TO CERTIFICATE

NUMERO CERTIFICATO
024F-SIG-125

HA OTTENUTO LA CERTIFICAZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE PER LA PARITÀ DI GENERE SECONDO
LA NORMA
IT IS CERTIFIED OF THE MANAGEMENT SYSTEM FOR GENDER EQUALITY ACCORDING TO

UNI PdR 125:2022

Emissione
Corrente: Rev. 01 30.10.2025
Current Issue

PER I SEGUENTI CAMPI DI ATTIVITÀ
FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES FIELDS

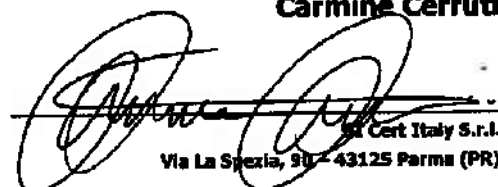
**Servizio di ristoro di bevande ed alimenti a mezzo distributori;
servizio di ristoro di acqua in boccioni tramite distributori
refrigeranti e bevande calde tramite distributori a calde, mediante
processi di immagazzinamento e distribuzione di prodotti ed
assistenza tecnica/manutenzione del distributore**
*Refreshment service of beverages and foodstuffs by means of dispensers; refreshment service
of bottled water by means of refrigerated dispensers and hot drinks by means of waffle
dispensers, by means of product storage and distribution processes and technical
assistance/maintenance of the dispenser*

La certificazione per le unità produttive
sopra elencate è valida fino al
07 Luglio 2027

Il presente allegato non è da ritenersi
valido se non accompagnato dal
certificato n° 024F-SIG-125

Via Ponza, 7 – 80026 Casoria (NA)
Z.I. di Bazzano Via degli Opifici, sn – 67100 L'Aquila (AQ)
Via degli Orafi Z.I., snc – 70026 Modugno (BA)
Via A. Montagna Z.I., snc – 72023 Mesagne (BR)
Contrada Bufalara, 13 – 66051 Cupello (CH)
Via Manfredonia, snc – 71121 Foggia (FG)
Via Bagni Roana, 96 – 03013 Ferentino (FR)
Via Luigi Einaudi, 14-16 – 00043 Ciampino (RM)
Via Stefano Brun Z.I., 10 – 84131 Salerno (SA)

L'Amministratore Unico
Carmine Cerruti



SI Cert Italy S.r.l.
Via La Spezia, 91 - 43125 Parma (PR)



CERTIFICATO

Linea guida per acquisti sostenibili

Questo certificato conferma che il sistema
per acquisti sostenibili è conforme agli standard richiesti

ISO 20400:2017

SIGMA SRL

Via G. Ricciardi, 7 - 80143 Napoli
P.I.: 03250230632

Sede operativa:

Via Ponza, 7 - 80026 Casoria (NA)
Via Stefano Brun, 10 - 80131 Salerno (SA)
Via degli Orafi, snc Z. I. Modugno - Modugno 70026 (BA)
Via A. Montagna, snc Z. I. Mesagne - 72023 Mesagne (BR)
Via Luigi Einaudi, 14-16 - 00043 Ciampino (RM)

Contrada Bufalera, 13 - 66051 Cupello (CH)
Via degli Opifici, snc Z. I. di Bazzano - 67100 Aquila (AQ)
Contrada Guiducci Via Manfredonia - 71121 Foggia (FG)
Via Bagni Roana, 96 - 03013 Ferentino (FR)

Campo di applicazione:

Servizi di ristoro di bevande ed alimenti a mezzo distributori, servizi di ristoro di acqua in bottiglioni tramite distributori
refrigeranti e bevande calde tramite distributori a cialde mediante processi di immagazzinamento e distribuzione dei prodotti e
di assistenza tecnica/manutenzione dei distributori.
EA 29, 30 (NACE 47.9, 56.1)

Certificato N°: UN020

Validità della certificazione dal 31-01-2023 al 30-01-2026 • Emissione della prima certificazione: 31-01-2023



Approvato: Jan Blechta, certification body leader

AUDISO
CERTIFICATION

• Rilascio del certificato: 31-01-2023 •

La validità del certificato può essere verificata sul sito www.audiso.cz
Lo scopo della certificazione può essere modificato su richiesta scritta.
AUDISO a.s., Tělovýchovná 384 • 664 71 Veveržá skýtko

La validità del certificato è confermata esclusivamente dalla
DICHIARAZIONE DI MANTENIMENTO DEI REQUISITI rilasciata
in occasione dell'audit annuale

UN020



CERTIFICATO N. P3755

Certiquality S.r.l. certifica che il prodotto
Certiquality S.r.l. certifies that the product

ALIMENTI PRECONFEZIONATI
BEVANDE IN PET E LATTINE
PREPARATI PER BEVANDE CALDE

dell'Organizzazione
of the Company
SIGMA S.R.L.

Sede Legale:
IT-80142 NAPOLI (NA) - VIA GIUSEPPE RICCIARDI, 7
Unità Operativa:

IT - 71121 FOGGIA (FG) - VIA MANFREDONIA SNC - CONTRADA GUIDUCCI
IT - 80026 CASORIA (NA) - VIA PONZA, 7

E' conforme allo standard
Complies with the standard

UNI EN ISO 22005:2008
Rintracciabilità nelle Filiere Agroalimentari

Prima emissione <i>First Issue</i>	28/06/2018
Emissione corrente <i>Current Issue</i>	05/07/2024
Data di scadenza <i>Expiry date</i>	26/06/2027

Il Presidente
Marco Martinelli



PRD n. 008 B
Ministero degli Affari Regionali e Regionali
Sede: Via G. Giardino, 4 - 20123 Milano - Tel. 02/869171 Fax. 02/86465295 certiquality@certiquality.it - www.certiquality.it

Certification System 3 UNI CEI EN ISO/IEC 17067:2013, in compliance with the Technical Regulation Accredia RT-17 Rev.00.
This certificate is bound to fulfilment of the Technical Regulation Certiquality REG 11. This certificate is not valid without the relative annex and the annex is not valid without the relevant certificate.

ALLEGATO AL CERTIFICATO N. P3755

Oggetto del sistema di rintracciabilità intra-aziendale

RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA INTERNA DI ALIMENTI PRECONFEZIONATI, BEVANDE IN PET E LATTINE E PREPARATI PER BEVANDE CALDE DESTINATI AI DISTRIBUTORI AUTOMATICI, DAL RICEVIMENTO DEL PRODOTTO, STOCCAGGIO FINO AL RIEMPIMENTO E INSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI.

Obiettivi del sistema di rintracciabilità

SUPPORTARE LA SICUREZZA ALIMENTARE E GLI OBIETTIVI DELLA QUALITÀ, FACILITARE IL RITIRO RICHIAMO DEL PRODOTTO DAL MERCATO, CONOSCERE LA STORIA DEL PRODOTTO, RINTRACCIARE LE CONFEZIONI.

Profondità del sistema di rintracciabilità

RICEVIMENTO E STOCCAGGIO DEI PRODOTTI ALIMENTARI CONFEZIONATI, DELLE BEVANDE FREDDI E DEI PREPARATI PER BEVANDE CALDE; RIEMPIMENTO E INSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI.

Estensione del sistema di rintracciabilità

ALIMENTI PRECONFEZIONATI (SNACK DOLCI E SALATI REFRIGERATI E STABILI A TEMPERATURA AMBIENTE); BEVANDE FREDDI (IN PET E LATTINA); PREPARATI IN POLVERE PER BEVANDE CALDE; BICCHIERI E ACCESSORI MONO - USO; ZUCCHERO.

Elementi del sistema di rintracciabilità

DDT; REGISTRAZIONI E CONTROLLI AL RICEVIMENTO; ALIMENTI PRECONFEZIONATI; BEVANDE E IMBALLI; REGISTRI DISTRIBUZIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI; CONTROLLO IDONEITÀ MEZZI DI TRASPORTO; FATTURE.

UMR

SINGOLA CONFEZIONE SNACK; SINGOLA CONFEZIONE DI BEVANDA FREDDA; SINGOLA CONFEZIONE DI PREPARATO E ZUCCHERO PER BEVANDE CALDE.

The certificate is not valid without the relative annex and the annex is not valid without the relevant certificate.

Prima emissione First Issue	28/06/2018
Emissione corrente Current Issue	05/07/2024
Data di scadenza Expiry date	26/06/2027



Il Presidente

Marco Martinelli



CERTIFICATO

Sistema di gestione della responsabilità sociale
Questo certificato serve a confermare che il sistema di gestione per la responsabilità sociale
introdotta è conforme ai requisiti della linea guida

ISO 26000:2010

SIGMA SRL

Via G. Ricciardi 7 Napoli 80143
P.I.: 03250230632

Sede operativa:

Via Ponza, 7 - 80026 Casoria (NA)
Via Stefano Brun, 10 - 80131 Salerno (SA)
Via degli Orati, snc Z.I. - 70028 Modugno (BA)
Via A. Montagna, snc Z.I. - 72023 Mesagne (BR)
Via L. Einaudi 14,46 - 00043 Ciampino (RM)

Contrada Bufalana, 13 - 66051 Cupello (CH)
Via degli Opilici, snc Z.I. di Bazzano - 67100 Aquila (AQ)
Contrada Guiducci Via Manfredonia - 71121 Foggia (FG)
Via Bagni Roana, 96 - 03013 Ferentino (FR)

Campo di applicazione:

Servizi di ristoro di bevande ed alimenti a mezzo distributori;
servizi di ristoro di acqua in bocconi tramite distributori refrigeranti
e bevande calde tramite distributori a cialde mediante processi di immagazzinamento
e distribuzione dei prodotti e di assistenza tecnica/manutenzione dei distributori.
EA 29, 30 (NACE 47.9, 56.1)

Certificato N°: RS008

validità della certificazione dal 17-09-2023 al 16-09-2026 • Emissione della prima certificazione: 17-09-2020



Approvato: Jan Blechta, certification body leader

AUDISO
CERTIFICATION



• Rilascio del certificato: 12-09-2023 •

La validità del certificato può essere verificata sul sito www.audiso.it
Lo scopo della certificazione può essere modificato su richiesta scritta.
AUDISO s.r.l., Třinec 384 • 664 21 Veronika Blýžková

RS008



SA8000
ORGANIZZAZIONE
CERTIFICATA



Certificato relativo al sistema di gestione SA8000

Certificato n. 637

Si certifica che

Sigma S.r.l.

con sede legale in

Via Giuseppe Ricciardi 7 - 80143 Napoli (NA)

e sedi operative in

Contrada Bufalara 13/A - 66054 Vasto (CH)

Via Degli Opifici snc - 67100 Bazzano (AQ)

Via Stefano Brun, 10 - 84131 Salerno (SA)

Via Luigi Einaudi, 14-16 - 00043 Ciampino (RM)

Via Bagni Roana, 96 - 03013 Ferentino (FR)

Via Degli Ora Z.A. - 70026 Modugno (BA)

Via Manfredonia KM 3 - 71100 Contrada Torre Guiducci (FG)

Via A. Montagna - Zona Industriale - 72023 Mesagne (BR)

Via Ponza 7 - 80026 Casoria (NA)

adotta un sistema di gestione appropriato ed efficace che soddisfa i requisiti dello standard SA8000:2014

Campo di applicazione della certificazione

L'ambito della certificazione descritta nel presente certificato si riferisce alla protezione e miglioramento delle condizioni di tutto il personale che realizza prodotti e servizi per questa organizzazione (nelle sedi elencate sopra), incluso tutto il personale impiegato dall'organizzazione stessa, per le seguenti attività:

Servizi di ristoro di bevande ed alimenti a mezzo distributori; servizi di ristoro di acqua in boccioni tramite distributori refrigeranti e bevande calde tramite macchine a cialde

Data certificazione iniziale
07/08/2015

Luogo, Data rinnovo
Forlì, Italy, 06/08/2024

Questo certificato è valido sino al
06/08/2027

In nome e per conto di CISE

**L'audit di certificazione è stato
effettuato e supervisionato da**
Lead Auditor SA8000
ID_9622

Roberto Albonetti
Direttore

Nota: Il mancato rispetto delle condizioni specificate nel contratto di certificazione può rendere non valido questo certificato

Il SAI e gli altri stakeholders coinvolti nel processo SA8000 riconoscono la validità solo dei certificati SA8000 emessi da Enti accreditati dal SAAS. Non riconoscono come validi i certificati emessi da Organismi non accreditati o accreditati da Enti diversi da SAAS (elenco enti accreditati consultabile all'indirizzo www.saasaccreditation.org/certification)

Questo certificato è emesso nella sede accreditata SAAS di: CISE - C.so della Repubblica 5 - 47121 Forlì (FC) - Italy



CERTIFICATO

Sistema di gestione dell'Energia

Questo certificato serve a confermare che
il sistema di gestione dell'energia
introdotta è conforme ai requisiti della norma.

ISO 50001:2018

SIGMA SRL

Via G. Ricciardi, 7 - 80143 Napoli (NA)
P.I.: 03250230632

Sede operativa:

Via Ponza, 7 - 80026 Casoria (NA)

Campo di applicazione:

Servizi di ristoro di bevande ed alimenti a mezzo distributori;
servizi di ristoro di acqua in bottiglioni tramite distributori refrigeranti
e bevande calde tramite distributori a cialde mediante processi di immagazzinamento
e distribuzione dei prodotti e di assistenza tecnica/manutenzione dei distributori.
EA 29, 30 (NACE 47.9, 56.1)

Certificato N°: H133

validità della certificazione dal 01-12-2023 al 30-11-2026 • Emissione della prima certificazione: 01-12-2020



Approvato: Jan Blechta, certification body leader

AUDISO
CERTIFICATION

• Rilascio del certificato: 04-12-2023 •



Il certificato è valido per 3 anni a condizione che il sistema di gestione sia debitamente mantenuto.

La validità del certificato può essere verificata sul sito www.audiso.cz. Lo scopo della certificazione può essere modificato su richiesta del cliente.

L'organismo di certificazione che rilascia prima della prima certificazione, è elencato nel rapporto di audit.

AUDISO s. r. o., Těšnovská 364, 664 71 Věrná u Brna Organisme de certification pour les systèmes de gestion no. 3156 accrédité par l'Institut tchèque pour l'accréditation, o.p.s. secondo la norme ČSN EN ISO/IEC 17065:2018

H133



CERTIFICATO

Sistema di gestione HACCP

Si certifica che il Sistema di Gestione HACCP dell'organizzazione è stato verificato ed è risultato conforme ai principi del Codex Alimentarius.

CAC/RCP 1-1969, rev.4

SIGMA S.r.l.

Via Giuseppe Ricciardi, 7 - 80143 Napoli (NA)
P.I.: 03250230632

Sede operativa:

Via Ponza, 7 - 80026 Casoria (NA)

Campo di applicazione:

Servizi di ristoro di bevande ed alimenti a mezzo distributori; servizi di ristoro di acqua in bottiglioni tramite distributori refrigeranti e bevande calde tramite distributori a cialde mediante processi di immagazzinamento e distribuzione dei prodotti e di assistenza tecnica/manutenzione dei distributori.
EA 29, 30 (NACE 47.9, 56.1)

Certificato N°: HCP004

Validità della certificazione dal 05-11-2025 al 04-11-2028 • Emissione della prima certificazione: 05-11-2025



Approvato: Jan Bledita, certification body leader

AUDISO
CERTIFICATION

• Rilascio del certificato: 05-11-2025 •



La validità del certificato può essere verificata sul sito www.audiso.cz
Lo scopo della certificazione può essere modificato su richiesta scritta.
AUDISO a.s., Třinecká 384 • 664 71 Veverská Býdky

HCP004



CERTIFICATO IMPRESA

(Reg. UE 2015/2067)

FGI 04289-01

L' Istituto Tecnologico Europeo di Certificazione ITEC in accordo al Regolamento Europeo sui gas fluorurati ad effetto serra,

certifica che:

SIGMA S.R.L.

Via Giuseppe Ricciardi 7
80142 Napoli NA
C.F. 03250230632



È abilitata allo svolgimento delle seguenti attività:

"Installazione, riparazione, manutenzione o assistenza, smantellamento di apparecchiature fisse di refrigerazione e condizionamento d'aria e pompe di calore fisse con dimensione massima del carico senza limiti in kg";

In riferimento a quanto stabilito da:

- il Regolamento di esecuzione (UE) 2015/2067,
- il D.P.R. n. 146/2018
- lo schema di accreditamento approvato dal Ministero dell'Ambiente con decreto n. 9 del 29/01/2019, ai sensi dell'art. 4 del D.P.R. n. 146/2018.

Impresa iscritta al Registro Nazionale Gas Fluorurati ad effetto serra della Camera di Commercio competente nel territorio.

Data Prima Emissione
06 ottobre 2020

Data Emissione Corrente
24 settembre 2025

Data Scadenza
05 ottobre 2030

ITEC S.r.l. Via Biella, 1 - 59013 Montemurlo PO

ITEC S.r.l.
Istituto Tecnologico
Europeo di Certificazione

Via Biella, 1
59013 Montemurlo (PO)
Tel. +39 0574 686915
Fax +39 0574 684947
www.itec-cert.it
itec@itec-cert.it

Il presente certificato è da ritenersi valido solo se annualmente rinnovato e può essere sospeso o revocato in qualsiasi momento in caso di inadempienza accertata da ITEC Srl.