



## PROVINCIA DI SALERNO

# Linee guida applicative per i Dirigenti Scolastici relative al regolamento per la concessione di spazi per l'installazione di distributori automatici di bevande ed alimenti negli Istituti Scolastici.

### Art. 1 - Generalità

Il presente documento è redatto con lo scopo di indicare le linee guida applicative del Regolamento provinciale per la concessione di spazi per l'installazione di distributori automatici di bevande ed alimenti negli Istituti Scolastici di competenza provinciale, riguardante la sicurezza, la manutenzione dei distributori automatici ed ai requisiti delle sostanze alimentari erogate. La mancata applicazione delle presenti norme comporta la nullità delle procedure di gara.

### Art. 2 - Normativa di riferimento

L'attività delle apparecchiature destinate alla distribuzione alimentare deve svolgersi secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di impianti e di sicurezza dei luoghi di lavoro

### Art.3 - Requisiti igienico-sanitari

Le attrezzature impiegate per la distribuzione di sostanze alimentari, dovranno avere caratteristiche e requisiti di seguito indicati:

1. essere di costruzione non antecedente ad anni due dalla data del bando di gara ed in linea con le esigenze di affidabilità, sicurezza d'uso ed igienicità richieste dal servizio in oggetto;
2. essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, tanto da garantire l'igienicità dei prodotti contenuti;
3. avere le superfici, destinate al contatto con le sostanze alimentari, in materiale idoneo, nel rispetto dell'art. 11 della L. 283/62 e del Reg. CE 1935/2004 e successive modifiche e aggiornamenti;
4. avere le superfici, destinate al contatto con le sostanze alimentari, in materiale resistente a ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
5. avere le sorgenti interne di calore, collocate in modo da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e delle bevande;
6. garantire che la temperatura di refrigerazione dei prodotti deperibili non sia superiore ai +4°C e che la temperatura di conservazione dei gelati non sia superiore a -10°C;
7. essere collocati lontani dalle fonti di calore;
8. l'erogatore di alimenti non deve essere esposto ad insudiciamenti od altre contaminazioni.
9. I distributori automatici o semiautomatici, o in alternativa gli alimenti stessi, dovranno segnalare in maniera adeguata all'utenza le caratteristiche, composizione e provenienza dei prodotti in distribuzione.

### Art. 4 - Manutenzione e rigoverno

La manutenzione ed il rigoverno delle attrezzature impiegate per la distribuzione di sostanze alimentari,

- dovranno garantire:

1. relativamente alla rete elettrica, il controllo della protezione contro i contatti diretti ed indiretti;
2. la riparazione dei guasti alle attrezzature entro 24 ore dalla segnalazione;
3. condizioni di funzionalità ed igienicità all'intero processo distributivo;

- dovranno prevedere:

- 1 un numero sufficiente di personale;
- 2 l'installazione, a fianco di ciascuna attrezzatura, di contenitori robusti ed esteticamente gradevoli, idonei ad effettuare la raccolta differenziata.

### Art. 5 - Sanificazione

La sanificazione delle attrezzature impiegate per la distribuzione di sostanze alimentari, deve rispettare la seguente procedura:

1. l'operatore deve indossare guanti monouso da sostituire ad ogni intervento, unitamente al materiale di consumo;
2. tutte le parti a diretto contatto con gli alimenti e le altre parti dell'apparecchio devono essere accuratamente deterse, risciacquate ed asciugate, con l'utilizzo di prodotti non tossici. Tali prodotti devono essere preventivamente autorizzati dalla Provincia o dall'Istituto Scolastico, mediante presentazione di schede tecniche;
3. la procedura di sanificazione deve rispettare sequenze e frequenze adeguate per l'effettuazione delle seguenti operazioni

#### INTERVENTO

1. rimuovere ed asportare lo sporco;
2. detergere il soffitto, le pareti interne ed il fondo;
3. smontare e detergere i componenti interni a contatto con gli alimenti, seguendo le modalità previste dal costruttore, indossando guanti monouso;
4. smontare e detergere i componenti del miscelatore, compresa la zona di erogazione del prodotto
5. detergere il tetto e le pareti esterne;
6. nei distributori non collegati alla rete idrica, sostituzione dei contenitori per l'acqua e relativo sistema di pescaggio;
7. eliminare i guanti utilizzati e lavarsi le mani prima di procedere alle operazioni di reintegro degli alimenti;
8. verificare una eventuale presenza di insetti all'interno dei distributori. In tale eventualità, occorre una tempestiva segnalazione alla Direzione Scolastica e la conseguente, relativa igienizzazione;

### Art. 6 - Certificazioni di qualità

Per la distribuzione di sostanze alimentari con attrezzature automatiche e semiautomatiche è necessario il possesso delle seguenti certificazioni di qualità: (a pena di esclusione)

1. UNI EN ISO 9000 o equivalenti	<i>qualità del servizio offerto</i>
2. ISO 14001, EMAS o equivalenti	<i>sensibilità verso tematiche ambientali</i>
3. SA 8000 o equivalenti	<i>responsabilità sociale</i>
4. ISO 22000	<i>certificazione alimentare</i>

### Art. 7 - Sicurezza alimentare

Le sostanze alimentari contenute nelle apparecchiature di distribuzione cui si fa riferimento dovranno rispettare la normativa vigente in materia ed in particolare quella di seguito elencata, salvo modifiche ed integrazioni:

D. Lgs 155/97	<i>igiene dei prodotti alimentari</i>
Circol. Ministero Sanità 7/8/98 n.11 in applica. D. Lgs 155/97	<i>igiene dei prodotti alimentari</i>
DPR 327/80	<i>disciplina igienica sulla produzione e vendita di sostanze alimentari e bevande</i>
Reg. Com. Euro. 1829/03	<i>alimenti e ai mangimi geneticamente modificati</i>
Reg. Com. Euro. 2092/91	<i>metodo di produzione biologico di prodotti agricoli ed indicazione di tale metodo sui prodotti stessi</i>
Reg. Com. Euro. 1535/92	<i>metodo di produzione biologico di prodotti agricoli ed indicazione di tale metodo sui prodotti stessi</i>
Legge 294/93	<i>disciplina del Regolamento 880/92/CEE sul marchio di qualità ecologica</i>
Legge 146/94	<i>adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza alla Comunità Europea</i>
D. Lgs. 220/95	<i>regolamentazione comunitaria in materia di agricoltura biologica, di cui al regolamento (CEE) n. 2092/91 del 24 giugno 1991, e successive modifiche ed integrazioni</i>
D. Lgs. 109/92	<i>attuazione delle direttive CEE n. 89/395 e n. 89/396 concernenti etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari</i>

- Art. 8 - Approvazione, verifica, distinta merceologica e data di scadenza delle sostanze alimentari**
1. Il Concessionario è tenuto a trasmettere all'Istituto Scolastico appaltante elenco dei prodotti posti in vendita mediante distributori automatici.
  2. Sul fronte delle attrezzature andrà affissa la distinta merceologica dei prodotti distribuiti, completata dagli ingredienti definiti a norma delle vigenti disposizioni.
  3. Sulle confezioni dei prodotti dovrà sempre risultare la data di scadenza degli stessi o ben visibile la data di confezionamento ed il termine minimo di conservazione.

**Art. 9 - Requisiti delle sostanze alimentari**

I prodotti alimentari da impiegare nella distribuzione, per essere considerati salutari, devono avere le caratteristiche nutrizionali delineati nella seguente tabella:

	indicazioni nutrizionali in etichetta	non contenere edulcoranti di sintesi	apporto calorico <200 kcalorie /porzione	apporto di grassi saturi non superiore a 2 grammi per porzione	senza zuccheri aggiunti: saccarosio, fruttosio glucosio, sciroppo di glucosio	regolazione aggiunta di zucchero	oli: impiego esclusivo di extravergine di oliva, di oliva, arachide, girasole, mais, sesamo. Grassi: impiego esclusivo di burro	senza additivi e coloranti aggiunti, tranne acido ascorbico e citrico
bevande fredde (esclusa l'acqua)								
bevande calde								
yogurt								
frutta fresca								
frutta disidratata								
verdure e insalata								
prodotti da forno (1)								
miele o marmellata								
prodotti a base di cereali (2)								
kit (1) + (3)								

- (1) pane, pane speciale, fette biscottate, cracker, schiacciate, taralli, grissini, focacce.
- (2) fiocchi, chicchi soffiati, farina, frutta essicata, semi oleosi ed eventualmente miele o malto.
- (3) formaggio (ingredienti: latte, caglio, sale), prosciutto crudo, speck, bresaola,

I prodotti erogati non devono contenere coloranti di sintesi, esaltatori di sapidità, edulcoranti e polifosfati. Da evitare come ingredienti alcool e liquori.

I prodotti in vendita saranno preferibilmente quelli:

- Ottenuti da metodi di produzione biologica;
- Con denominazione di origine protetta (D.O.P.);
- Con indicazione geografica protetta (I.G.P.);
- Agroalimentari tipici;
- Prodotti equi e solidali;
- A minor contenuto di sodio.

**Art. 10 - Servizio**

1. Il Concessionario prima dell'inizio del servizio, dovrà fornire alla Direzione dell'Istituto Scolastico l'elenco del personale addetto alla gestione del servizio stesso ed inoltre la documentazione, redatta seconda la normativa vigente, attestante il rapporto di lavoro e l'idoneità alla relativa attività.
2. Nella ipotesi di sostituzione del personale per qualsiasi motivo, il concessionario dovrà tempestivamente comunicare scritta alla Direzione dell'Istituto Scolastico.

3. La Provincia, nella ipotesi di inadempienza del Concessionario al presente disciplinare, si riserva l'adozione di tutte le misure ritenute necessarie alla tutela delle proprie responsabilità.

### **Art. 11 – Annotazione per l'appalto di servizio**

L'Istituto Scolastico appaltante si servirà per l'individuazione dell'appaltatore della procedure previste dal Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n.163 " *Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE*" e s.m.i., utilizzando come schema, eventualmente da integrare o modificare, l'allegato.

Il Concessionario dovrà fornire all'Istituto Scolastico appaltante e tramite esso al Dirigente del Settore Edilizia Scolastica della Provincia di Salerno il nominativo del responsabile della gestione del Servizio.

