



Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
Istituto Comprensivo Statale di Rivanazzano Terme
Via XX Settembre n. 45 - 27055 - Rivanazzano Terme - Pavia
Tel/fax. ☐0383 - 92381
Sito web www.istitutocomprensivorivanazzano.gov.it
Email direzionerivanazzano@tin.it - pvic81100g@istruzione.it
PVIC81100G@PEC.ISTRUZIONE.IT
Codice fiscale 86002240181



REGOLAMENTO
DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE BEVANDE
A MEZZO
DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Il presente regolamento ha la finalità di disciplinare le modalità di svolgimento del servizio di somministrazione di sostanze alimentari e bevande a mezzo di distributori automatici o semiautomatici che trovano allocazione presso tutte le strutture afferenti all'IC di Rivanazzano Terme, con riguardo anche alle disposizioni di legge vigenti in materia per ciò che concerne gli aspetti igienico-sanitari sia dei distributori, sostanze alimentari e bevande dagli stessi erogati nonché del personale che effettua il loro rifornimento.

Punto 1

Installazione dei distributori automatici o semiautomatici.

Dell'installazione di distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari, regolarmente munite di certificazione di conformità alle vigenti leggi, all'interno delle diverse strutture deve essere data comunicazione scritta almeno 15 giorni prima dell'effettiva installazione da parte delle ditte aggiudicatarie del servizio stesso al Responsabile del SIAN della AUSL di riferimento, cui spettano le attività di vigilanza e controllo ufficiale in ordine al servizio in oggetto.

Punto 2

Comunicazione dell'installazione..

Nella comunicazione di cui al precedente articolo ciascuna ditta affidataria del servizio dovrà specificamente menzionare:

- il nominativo del responsabile della gestione delle apparecchiature

- la frequenza e le modalità con cui saranno effettuate le operazioni di pulizia, di manutenzione e di sanificazione.
- le caratteristiche qualitative dell'acqua di rifornimento e le modalità di rifornimento e di pulizia dei serbatoi di essa.

Punto 3

Allocazione dei distributori automatici o semiautomatici.

I distributori automatici o semiautomatici dovranno essere collocati in luoghi facilmente accessibili agli utenti, in appositi locali all'uopo destinati dall'Amministrazione e comunque concordati con il Responsabile della struttura ospitante, lontani da ambienti ove si producono emissioni di vapore, gas o vengano svolte attività particolarmente inquinanti (come ad esempio la riproduzione a mezzo fotocopiatrici).

Punto 4

Requisiti igienico-sanitari dei distributori automatici o semiautomatici.

I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande debbono rispondere ai requisiti previsti a rispondere ai requisiti previsti dall'articolo 32 del Dpr 327/80 e cioè:

- essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno e tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
- avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo (ai sensi dell'art. 11 della L. 283/62 e del Reg. CE 1935/2004 e successive modifiche e aggiornamenti) e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione
- avere le sorgenti interne di calore collocate in modo da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande
- garantire che la temperatura di refrigerazione dei prodotti deperibili non sia superiore ai +4°C, dei gelati non sia superiore a - 1 0°C
- essere collocati in maniera tale da non essere situati in vicinanza di sorgenti di calore
- avere la bocca esterna di erogazione non esposta ad insudiciamenti od altre contaminazioni.

Su ogni macchina o nelle immediate vicinanze, inoltre, dovranno essere ben visibili le indicazioni relative alla composizione dei prodotti in distribuzione.

Punto 5

Requisiti delle sostanze alimentari erogate dai distributori automatici o semiautomatici.

Nel caso di distribuzione di bevande a preparazione estemporanea o ad erogazione istantanea, devono essere riportate sui distributori e per ciascun prodotto, in lingua italiana, chiaramente visibili e leggibili, le seguenti indicazioni:

- il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa responsabile della gestione dell'impianto.

Punto 6

Idoneità sanitaria del personale addetto al rifornimento dei distributori.

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori o che venga in contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche in confezioni chiuse, dovrà essere in regola con quanto disposto dal Decreto Regionale 31 agosto 2007 e successive modifiche ed integrazioni.

Punto 7

Oneri a carico della Ditta affidataria

Ciascuna Ditta affidataria del servizio dovrà garantire con personale specializzato ed abilitato la manutenzione giornaliera dei predetti distributori nonché il caricamento dei medesimi. Ove la natura dell'alimento o delle bevande lo richieda ciascuna Ditta dovrà provvedere alla sistemazione di appositi recipienti portarifiuti assicurando le buone condizioni igieniche di questi ultimi e garantendo il loro svuotamento giornaliero nonché, ove necessario, la sostituzione.

Punto 8

Copertura assicurativa

Ciascuna Ditta affidataria del servizio dovrà munirsi di adeguata copertura assicurativa per responsabilità civile terzi contro qualsiasi danno che possa causarsi, durante l'utilizzo dei distributori a persone e cose. Copia della polizza assicurativa dovrà essere trasmessa all'Amministrazione a seguito dell'aggiudicazione del servizio.

Punto 9

Vigilanza igienico sanitaria

L'amministrazione aggiudicatrice si riserva di effettuare controlli periodici a campione al fine di verificare il rispetto degli impegni assunti dal gestore per la qualità dei prodotti e del servizio. La vigilanza igienico sanitaria sul servizio oggetto del presente regolamento è

ordinariamente esercitata, quale compito istituzionale, dal SIAN dell'AUSL per il tramite della U.O. di Igiene Pubblica del Distretto territorialmente competente tramite i Tecnici della Prevenzione dell'Azienda.

Punto 10

Inadempienze

Eventuali inosservanze al presente regolamento verranno segnalate dall'Amministrazione alle Ditte affidatarie della gestione del servizio in oggetto al fine di consentirne il relativo adeguamento, fermo restando che l'Amministrazione, sulla base di quanto disposto dal singolo contratto di volta in volta stipulato con ciascuna Ditta appaltatrice del servizio, potrà addivenire alla risoluzione dello stesso in presenza di violazioni che la stessa valuti essere di assoluta gravità, secondo quanto previsto dalle singole disposizioni contrattuali.

Punto 11

Disposizione finale

Per quanto non espressamente previsto dal presente regolamento, si rinvia alle vigenti disposizioni normative e regolamentari.

Approvato con delibera n. 13 della seduta del Consiglio di Istituto del 29/10/2014