



COMUNE DI NOLA
(Città Metropolitana di Napoli)
SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE



*Disciplinare tra
COMUNE DI NOLA e ISTITUTI
SCOLASTICI di relativa pertinenza
per la regolamentazione dei capitolati
per la concessione di spazi per
l'installazione di distributori
automatici di bevande ed alimenti*



INDICE ARTICOLI

ART. 1 - OGGETTO DEL DISCIPLINARE

ART. 2 - BENI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

ART. 3 - DURATA DEL CONTRATTO

ART. 4 - TIPOLOGIA DEI DISTRIBUTORI

ART. 5 - PRODOTTI DA EROGARE

ART. 6 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI EROGATI

ART. 7 - PREZZI OFFERTI

ART. 8 - OBBLIGHI, ONERI E RESPONSABILITA'

ART. 9 - ASSISTENZA E MANUTENZIONE

ART. 10 - NORME PER LE APPARECCHIATURE

ART. 11 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

ART. 12 - PENALI

ART. 13 - CAUZIONE

ART. 14 - NORME FINALI



ART. 1

OGGETTO DEL DISCIPLINARE

Il presente disciplinare mira a regolare - attraverso il rispetto delle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria e di controllo della qualità dei prodotti da erogare - i contenuti delle concessioni con le quali le Scuole di pertinenza del Comune di Nola autorizzano l'installazione di apparecchiature di distribuzione automatici di bevande calde le apparecchiature di distribuzione automatici di bevande fredde, snack e alimenti preconfezionati.

Gli istituti scolastici interessati dal presente disciplinare sono di seguito elencati:

- Istituto Comprensivo "G. Bruno-M. Fiore"
 - Sede centrale Via Puccini Nola (attualmente n° 3 distributori automatici)
 - Sede di Polvica (attualmente n° 2 distributori automatici)
- Scuola Elementare Polvica (attualmente n° 2 distributori automatici)
- Istituto Comprensivo "G. Mameli"
 - Sede centrale (attualmente n° 2 distributori automatici)
 - Sede Villa Albertini Elementare (attualmente n° 1 distributore automatico)
- Scuola Media "G. Merliano" Via Seminario-. Nola
 - Sede centrale (attualmente n° 2 distributori automatici)
- Scuole Elementare 2° Circolo Didattico "M. Sanseverino" Via Ciccone -Nola
 - Sede centrale Via Ciccone (attualmente n° 3 distributori automatici)
- Scuole Elementare Cerchio D'Oro Via Puccini (attualmente n° 2 distributori automatici)
- Scuole Elementare 1° Circolo Didattico "T. Vitale" Piazza Risorgimento -Nola
 - Sede centrale (attualmente n° 2 distributori automatici).

ART. 2

BENI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

I distributori automatici da installare a cura della Ditta aggiudicataria dovranno essere di norma collocati negli stessi spazi di quelli attualmente presenti e che saranno indicati dal Referente dell'istituto scolastico.

Laddove gli spazi dovessero essere variati le variazioni verranno comunicate prontamente all'amministrazione comunale

ART. 3

DURATA DEL CONTRATTO

La concessione a stipularsi avrà una durata massima di 36 mesi con possibilità di proroga unicamente allo scopo di permettere la nuova gara..

ART. 4

TIPOLOGIA DEI DISTRIBUTORI

La Ditta che risulterà aggiudicataria avrà l'obbligo di dotarsi, secondo la vigente normativa, di tutte le concessioni ed autorizzazioni necessarie per lo svolgimento dell'attività in parola e assumerà ogni relativa responsabilità e conseguenti oneri.

I distributori dovranno :

- essere di nuova fabbricazione e di ultima generazione e marcati CE;
- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- essere dotati di sorgenti interne di calore collocate in modo da non compromettere la conservazione di alimenti e bevande e di dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- riportare il numero della targhetta identificativa dell'apparecchiatura, nominativo, ragione sociale della ditta concessionaria, recapiti telefonici e fax, referente della ditta per reclami, segnalazioni, di guasto, merce o resto esauriti;
- essere dotati di sistemi di rilevazione del prezzo dei prodotti mediante tastiera;
- essere predisposti in modo che, ove disponibile, sia utilizzata l'acqua potabile di rete;
- essere predisposti con gettoniera elettronica che accetti tagli di moneta metallica fino almeno a 5 centesimi di **euro (€ 0,05)** e in grado di erogare il resto;
- essere predisposti anche per il sistema di pagamento tramite lettori per strumenti elettronici "*cash less*" (es. *chiave/card magnetica ricaricabile ecc.*) uguali per tutti i distributori e funzionanti con sistema unico da distribuire ai fruitori, su richiesta;
- essere corredati di contenitori portarifiuti con coperchio a ritorno automatico;

- nel caso di distribuzione per bevande calde, consentire la regolazione dello zucchero nonché di erogare automaticamente un adeguato numero di bicchierini e cucchiaini/palette senza costi aggiuntivi.

ART. 5

PRODOTTI DA EROGARE

Nelle apparecchiature distributrici di bevande e/o altri generi di conforto, da installare negli spazi oggetto della concessione, dovranno essere resi disponibili prodotti conformi alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria e conformi alle direttive del Ministero della salute dell'ISS e del MIUR in materia alimentare e di riduzione degli "alimenti spazzatura".

Sulla confezione di ciascun prodotto deve essere riportata ogni indicazione richiesta dalla vigente normativa.

La distribuzione delle schede/chiavi magnetiche necessarie per il funzionamento dei distributori è a cura del concessionario.

I prezzi di vendita dei prodotti offerti devono essere esposti in modo visibile all'utenza, e devono essere identici per tipologia di prodotto in tutte le apparecchiature distributrici installate negli spazi oggetto della concessione.

I distributori dovranno garantire a seconda della tipologia, l'erogazione di una o più delle seguenti categorie di prodotti:

1. bevande calde

- *caffè,*
- *caffè macchiato,*
- *caffè decaffeinato,*
- *caffè decaffeinato macchiato,*
- *orzo,*
- *cappuccino,*
- *cappuccino al cioccolato,*
- *cioccolata,*
- *latte,*
- *tè;*

2. acqua e bevande analcoliche fredde in lattina, tetrapack, bottigliette di PET

- *acqua oligominerale (naturale e con aggiunta di anidride carbonica),*
- *bevande analcoliche;*
- *succhi di frutta,*
- *thè;*
- *yogurt da bere alla frutta con lattabacilli vivi*
- *confezione monofrutto*

LO ZUCCHERO, che potrà essere dosato a scelta del richiedente, dovrà obbligatoriamente essere proposto sia "bianco raffinato" che "di canna"

3. Frutta fresca e verdura in pezzi

- *macedonia di frutta*
- *polpa di frutta*
- *mele a fette assiccate*
- *frullato di frutta*
- *frutta secca*
- *gallette di mais bio*
- *gallette di riso bio con cioccolato*
- *alimenti preconfezionati e/o prodotti snack salati e dolci di vario tipo a titolo esemplificativo.*
- *Parmigiano Reggiano*
- *crachers*
- *croccanti bio di semi vari con malto*

4. alimenti preconfezionati e /o prodotti snack salati e dolci di vario tipo anche integrali (a titolo esemplificativo e non esaustivo);

- *taralli,*
- *patatine*

- *salatini*
- *crackers e snack salati*
- *snack dolci*,
- *biscotti*
- *wafer*

ART. 6

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI EROGATI

I prodotti distribuiti devono essere di prima qualità, di marca a rilevanza nazionale e conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari ed essere esenti da OGM (organismi geneticamente modificati). I prodotti da distribuire devono avere le seguenti caratteristiche minime.

- I. **BEVANDE CALDE.** Le miscele utilizzate (marca e tipo da indicare in fase di offerta da ogni ditta partecipante alla gara) ai fini della preparazione delle bevande calde dovranno comunque rispettare i contenuti minimi per porzione di seguito indicati.
- 1) **bevande a base di caffè** : 1 miscela bar con grammatura minima di gr 7 di caffè;
 - 2) **bevande a base di tè.** gr 14 di thé;
 - 3) **bevande al cioccolato.** gr 25 di polvere di cacao;
 - 4) **cappuccino.** 7 gr di latte in polvere.

Lo zucchero, che potrà essere dosato a scelta del richiedente, dovrà obbligatoriamente essere proposto sia "bianco raffinato" che "di canna"

- II. **BEVANDE FREDDE IN LATTINA, TETRAPACK, BOTTIGLIETTE DI PET:** che dovranno essere distribuiti secondo i seguenti formati:
- 1) **acqua naturale in bottigliette Pet** da cl 50 (ad es. San Benedetto/Levissima/Rocchetta);
 - 2) **acqua frizzante in bottigliette Pet** da cl 50 (ad es. San Benedetto/Levissima/Rocchetta);
 - 3) **bibite, thé e succhi di frutta in bottigliette di Pet** da minimo cl 50 (ad es. Energade, Gatorade, Thé vari gusti ad es. San Benedetto/Lipton, Succo vari gusti ad es. marca Santal/Derby);
 - 4) **bibite in lattina** da minimo cl 33 (ad es. Fanta, Coca Cola, Pepsi Cola, Sprite, Lemonsoda, Aranciata San Pellegrino, Thé ad es. marca Lipton /Nestea);
 - 5) **succhi di frutta in brick** da minimo cl 20 con 100% frutta (ad es. marca Pago /Yoga);

III. **SNACK MONOPORZIONI E SIMILARI, DOLCI E SALATI** , che dovranno essere distribuiti secondo i seguenti formati e tipologie.

SALATO: Patatine vari gusti (ad es. marca San Carlo/Pata/Salati preziosi) minimo 25 gr., Croccantelle e Taralli vari gusti (ad es. marca Forno Damiani) minimo 40 gr.; Cracker vari gusti (ad es. marca Gran Pavesi) da minimo 50 gr; Rusticchetti vari gusti (ad es. marca Falcone) da minimo 30 gr.; Biscotti Snack (ad es. marca Tuc Crispy Saiwa) minimo 75 gr ; Snack salati vari gusti (ad es. marca Mini Ritz Saiwa) da minimo 25 gr.; Patatine vari gusti (ad es. marca Freeky Fries Saiwa e Cipster Saiwa) da minimo 25 gr.; Snack ad es. Pan & Parmigiano marca Mulino Bianco da minimo 45 gr.; Arachidi ad es. marca Cameo da minimo 40 gr.

DOLCI: Cornetti vari gusti (ad es. marca Paluani/Bauli) da minimo 50 gr.; Snack dolce vari gusti (ad es. marca Mikado Pocket) da minimo 60 gr., Snack al cioccolato (ad es. marca Oro Ciok Saiwa/ Twix Nestlè/ Bounty/ Mars/ M&M'S) da minimo 45 gr.; Snack Merendina (ad es. marca Kinder Delice Ferrero/ Fiesta Ferrero) da minimo 40 gr.; Plum Cake vari gusti (ad es. marca Falcone) da minimo 70 gr.; Biscotti vari gusti (ad es. marca Gemma di Riso Scotti) da minimo 35 gr.; Biscotti vari tipi (ad es. marca Ringo/Mulino Bianco) da minimo 55 gr.; Crostatine vari gusti (ad es. marca Vincenzi) da minimo 42 gr.; Wafer vari gusti (ad es. marca Loacker/Kit Kat Nestlè) da minimo 45 gr.; Gomme vari gusti (ad es. marca Air Action igorsol/Vivident/Daygum) da minimo 30 gr.

Tutte le bevande calde dovranno essere prive di zucchero che potrà essere aggiunto, senza costi aggiuntivi, con comando automatico attivato direttamente dall'utente con possibilità di indicare la quantità e la tipologia .

I prodotti confezionati devono essere corredati da etichette conformi alla normativa vigente in materia per ciascun prodotto, che espongano in particolare la denominazione legale e merceologica la loro composizione e modalità di conservazione, la ragione sociale del produttore o della ditta confezionatrice, relativa sede e stabilimento di produzione e confezionamento., gli unici che potranno poi essere esposti in vendita nelle sedi scolastiche.

E' vietato esporre prodotti diversi da quelli richiesti dalla Scuola, salvo eventuale proposta da parte della ditta aggiudicataria di nuovi prodotti non presenti nel bando di gara, fino a un massimo di n. 5 prodotti per tutta la durata del contratto, da concordare a seguito di valutazione del prezzo e accettazione da parte dell'Amministrazione;

ART. 7

PREZZI OFFERTI

La ditta che risulterà aggiudicataria praticherà il prezzo per ogni singolo prodotto e che dovrà essere lo stesso per ogni tipologia di prodotto presso tutte le sedi interessate dal servizio.

I prezzi offerti rimarranno fissi ed invariabili per l'intera durata dell'affidamento.

ART. 8

OBBLIGHI, ONERI E RESPONSABILITA'

La ditta aggiudicataria dovrà:

- b)** essere iscritto alla C.C.I.A.A., nel cui certificato dovrà comparire come attività esercitata quella oggetto della presente concessione;
- c)** dovrà essere in possesso, per tutta la durata della concessione, dei requisiti professionali e morali e delle specifiche autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività oggetto di concessione; l'eventuale sospensione o revoca o altro provvedimento di ritiro da parte delle autorità sarà causa di risoluzione del contratto;
- d)** garantire la costante pulizia e l'igiene dei distributori installati, procedere al periodico controllo dei medesimi, stoccare e conservare a magazzino i prodotti utilizzati nei distributori, in conformità alle prescrizioni del manuale di autocontrollo adottato dal concessionario, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP in conformità al regolamento comunitario n. 852/2004 e successive modifiche ed integrazioni;
- e)** possedere Autorizzazione Sanitaria o Certificato, rilasciati dall'Autorità Sanitaria o da altro soggetto competente, attestante il numero di registrazione in conformità al Reg. CE 852/2004 del deposito/stabilimento dove verranno stoccati i prodotti alimentari o generi di conforto utilizzati per il rifornimento dei distributori;
- g)** utilizzare sia prodotti alimentari, sia prodotti non alimentari (bicchieri, palettine, ecc.), conformi alle vigenti normative in materia di igiene degli alimenti, di sanità, di etichettatura e tracciabilità;
- h)** usare prodotti per la pulizia e sanificazione dei distributori corrispondenti alle normative vigenti;
- j)** collocare idonei recipienti porta rifiuti dotati di coperchio - da sostituire qualora diventino inadatti allo scopo - in prossimità delle aree ristoro, per la raccolta dei rifiuti prodotti in conseguenza dell'utilizzo delle apparecchiature;
- k)** garantire, in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti richiesti, la restituzione dei soldi indebitamente trattenuti.
- l)** impiegare, nell'esecuzione degli interventi sulle apparecchiature, personale munito delle prescritte abilitazioni sanitarie, versare i contributi assicurativi, assistenziali ed infortunistici e corrispondere la giusta retribuzione in ottemperanza ai contratti collettivi di lavoro ed agli accordi sindacali vigenti, rispondere verso detto personale, come verso i terzi utilizzatori delle apparecchiature, di tutte le responsabilità conseguenti e dipendenti da fatto proprio;
- m)** adempiere, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro previsti dalla normativa vigente;

- n) provvedere, a propria cura e spese, alla rimozione temporanea, allo spostamento, al definitivo trasferimento ovvero alla rimozione del distributore per sopravvenute esigenze dell'Amministrazione;
- o) provvedere, su richiesta degli uffici interessati, allo spostamento temporaneo dei distributori per consentire un'accurata pulizia degli spazi dagli stessi occupati;

ART. 9

ASSISTENZA E MANUTENZIONE

Il servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature installate ed il relativo costo sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità della ditta che risulterà aggiudicataria la quale, in caso di guasto, dovrà provvedere al ripristino del funzionamento del distributore automatico entro e non oltre 12 ore lavorative dalla segnalazione del guasto stesso da parte del Referente, specificando la struttura in cui l'apparecchiatura è installata.

Al fine di consentire l'immediata segnalazione di guasti e malfunzionamenti il concessionario deve apporre sul distributore automatico apposita etichetta adesiva contenente i recapiti telefonici del servizio assistenza.

Qualora l'entità del guasto non consenta la riparazione dell'apparecchiatura entro le 12 ore lavorative dall'avvenuta segnalazione, l'aggiudicatario ha l'obbligo di sostituire l'apparecchiatura medesima entro i successivi 3 giorni lavorativi, a propria cura e spesa, con altra apparecchiatura di eguali o superiori caratteristiche.

ART. 10

NORME PER LE APPARECCHIATURE

La ditta aggiudicataria è tenuta ad assicurare l'erogazione dei prodotti mediante distributori automatici in perfetto stato, tale da garantirne la piena funzionalità ed efficienza, continuativamente 24 ore su 24, per tutto il periodo previsto dalla concessione, giorni sette su sette. Le apparecchiature devono essere rispondenti alle prescrizioni antinfortunistiche ed alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e prevenzione incendi a norma del D.Lgs. n° 81/08 e successive modifiche ed integrazioni e dovranno rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge.

La ditta aggiudicataria deve mettere a disposizione dell'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche e le schede di sicurezza di tutti i prodotti che intende impiegare.

Al fine della redazione del Documento di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI), ai sensi del art. 26 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, come modificato dall'art. 32 della Legge 9 agosto 2013, n. 98, in vigore dal 21 agosto 2013, per la presente concessione inerente il servizio e la fornitura in oggetto, stante l'assenza di specifiche attività di interferenza, non si rende obbligatoria la compilazione.

Nel rispetto della normativa sopra richiamata, ed al fine del corretto espletamento del servizio la ditta aggiudicataria dovrà rispettare, inoltre, le seguenti prescrizioni:

- a) l'installazione di un Quadro Elettrico con differenziale magneto/termico per il collegamento alla rete elettrica di ciascun distributore o gruppo omogeneo di distributori, con rilascio del certificato di conformità, ai sensi del decreto ministeriale 22 gennaio 2008, n. 37 (ex legge 46/90);
- b) l'installazione e/o la sostituzione dei distributori automatici dovrà avvenire nei giorni e orari concordati con l'Amministrazione
- c) l'ubicazione dei distributori automatici dovrà essere concordata con l'Amministrazione e comunque in modo tale che gli stessi non interferiscano con percorsi di esodo ed uscite di sicurezza.

ART. 11

PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Ogni attività relativa al funzionamento del servizio, deve essere svolta da personale professionalmente adeguato e qualificato ad operare nel rispetto delle specifiche norme di legge.

La Ditta che risulterà aggiudicataria dovrà segnalare e chiedere preventivamente autorizzazione all'Amministrazione per l'accesso del personale addetto al servizio in tutti gli istituti scolastici.

Il personale sarà provvisto di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale della Ditta aggiudicataria ed il proprio nominativo, e dovrà rispettare le modalità di svolgimento del servizio concordate contrattualmente seguendo le metodologie e le frequenze stabilite.

Il personale della Ditta aggiudicataria incaricato all'espletamento del servizio dovrà:

- a) essere munito, ove necessario, di adeguati strumenti di protezione ai sensi del D.Lgs.81/2008 e successive modificazioni e integrazioni, ed essere debitamente formato e sensibilizzato sui temi della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- b) essere qualificato ed esperto nello svolgimento delle mansioni cui è abilitato, e mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell'Amministrazione e degli utenti;
- c) aver frequentato specifici corsi di formazione per operatori alimentaristi, ed essere in regola con le disposizioni igienico-sanitarie regionali vigenti.

Se l'istituto scolastico prevedesse nella gara la possibilità per la Ditta aggiudicataria di affidare a soggetti terzi (ditte esterne, cooperative di servizi, ecc.) alcune prestazioni oggetto della concessione, lo stesso dovrà avere cura che questi ultimi operino in conformità alle normative vigenti ed adempiano a tutti gli impegni ed obblighi derivanti dal presente Capitolato speciale.

ART. 12

PENALI

L'inosservanza ed il mancato rispetto delle norme di cui al presente Disciplinare che verranno recepite nei singoli capitolati di appalto, ovvero al verificarsi di abusi o deficienza nell'espletamento del servizio, l'Istituto scolastico dovrà prevedere penali per ogni accertamento

ART. 13

CAUZIONE

All'atto della presentazione dell'offerta la Ditta partecipante dovrà prestare cauzione provvisoria mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria, il cui importo sarà già ridotto del 50% in quanto la ditta deve obbligatoriamente essere in possesso della certificazione ISO, avente validità di almeno 180 giorni.

La ditta aggiudicataria è tenuto a presentare, entro 7 giorni dalla firma per accettazione della fornitura in parola, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, una cauzione definitiva da costituirsi mediante fideiussione bancaria rilasciata da un istituto di credito o polizza fideiussoria rilasciata da un'impresa di assicurazione iscritta all'ISVAP autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni. Anche l'ammontare della cauzione definitiva sarà ridotta del 50% in quanto le Ditte devono essere obbligatoriamente in possesso delle certificazioni ISO 9001:2000 o 2008, ai sensi della normativa prevista dal D.lgs. n.50/2016.

ART. 14

NORME FINALI

Gli istituti si impegnano a giungere alla fine del primo triennio di applicazione delle presenti norme.

- 1) a rispettare in maniera sempre maggiore il progetto "frutta snack" promosso dal Ministero della Salute nel 2009 e ad installare distributori automatici di merende sane (come macedonia e frutta secca) come unica tipologia di prodotti erogabili.
- 2) ad inserire nei distributori automatici alimenti bio e a chilometri zero promuovendo anche progetti con Asl e/o altre istituzioni di tutela della salute.
- 3) ad evitare alimenti e bevande contenenti un elevato apporto di acidi grassi saturi, acidi grassi trans, zuccheri semplici aggiunti, sodio, nitriti e nitrati utilizzati come additivi, dolcificanti, teina, caffeina e taurina