



N° PAP-05081-2025

Il presente atto viene affisso all'Albo
Pretorio on-line
dal 04/11/2025 al 19/11/2025

L'incaricato della pubblicazione
MASSIMO DI PALMA

Comune di Afragola

Città metropolitana di Napoli

AREA: SETTORE CULTURALE E SOCIALE

DETERMINAZIONE RCG N° 2070/2025 DEL 04/11/2025

N° DetSet 608/2025 del 22/10/2025

Dirigente: MARIA PEDALINO

OGGETTO: DETERMINA A CONTRARRE. - AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E TALUNE SEZIONI DELLA SCUOLA PRIMARIA NONCHÉ PASTI GIORNALIERI PER PERSONALE DOCENTI AA.SS. - INIZIO NOVEMBRE 2025 PER ca. 44 GIORNI SCOLASTICI

ATTESTAZIONE DI CONFORMITA'

Il Sottoscritto _____
in qualità di _____

attesta che la presente copia cartacea della Determinazione Dirigenziale N° RCG 2070/2025, composta da n°..... fogli, è conforme al documento informatico originale firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs N° 82/2005.

Afragola, _____

Firma e Timbro dell'Ufficio

N.B. Da compilare a cura del Soggetto Autorizzato

DETERMINA A CONTRARRE. - AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E TALUNE SEZIONI DELLA SCUOLA PRIMARIA NONCHÉ PASTI GIORNALIERI PER PERSONALE DOCENTI AA.SS. – INIZIO NOVEMBRE 2025 PER ca. 44 GIORNI SCOLASTICI

SETTORE CULTURALE E SOCIALE

PREMESSO CHE:

- Il servizio di refezione scolastica è un servizio pubblico, a domanda individuale, rientrante in quelle attività gestite direttamente dall'Ente Locale e, trattandosi di un servizio di pubblica utilità non può essere interrotto o sospeso, se non per cause di forza maggiore;
- Il Comune di Afragola garantisce, attraverso il sistema dell'appalto, il servizio di refezione scolastica in favore di tutti gli alunni della Scuola dell'Infanzia e talune sezioni della scuola primaria nonché pasti giornalieri per personale docenti AA.SS. - INIZIO NOVEMBRE 2025 PER ca 44 GIORNI SCOLASTICI per un totale presunto di 27.054 pasti ad un costo di € 5,00 a pasto compreso oneri di sicurezza diretti e speciali e compreso iva;

RILEVATO CHE

- con **DETERMINAZIONE RCG N° 968/2025 DEL 21/05/2025** si approvava la determina a contrarre. per l'avvio procedura di gara per il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e talune sezioni della scuola primaria nonché pasti giornalieri per personale docenti aa.ss. - 25/26 – 26/27 – 27/28;
- con la stessa **DETERMINAZIONE RCG N° 968/2025 DEL 21/05/2025** si approvavano gli atti di gara;
- la C.U.C. dell'Agenzia Area Nolana è stata incaricata per lo svolgimento delle attività di selezione del contraente;
- la Gara con scadenza **28/07/2025** con codice CIG B710539504 non è stata ancora aggiudicata e, pertanto, si rende necessario procedere con un affidamento del servizio di cui si discorre, onde evitare il mancato avvio del servizio. Considerato, l'essenzialità dello stesso e la rilevanza sociale e didattica che assume, oltre a doverne garantire la fruizione per le famiglie richiedenti, a partire dal mese di novembre 2025 .

RITENUTO

- indispensabile procedere all'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E TALUNE SEZIONI DELLA SCUOLA PRIMARIA NONCHÉ PASTI GIORNALIERI PER PERSONALE DOCENTI AA.SS. - MESE NOVEMBRE e DICEMBRE 2025 (giorni scolastici n.44);

- trattandosi di appalto d'importo inferiore ad euro 140.000,00 e, fermo restando gli obblighi di utilizzo di strumenti di acquisto e di negoziazione previsti dalle vigenti disposizioni in materia di contenimento della spesa, questa Amministrazione può, ai sensi dell'art.62, comma 1, del Dlgs n.36/2023, procedere direttamente e autonomamente all'acquisizione della fornitura/servizio in oggetto

- l'art. 50, comma 1, let. b del Dlgs n.36/2023 stabilisce che per gli affidamenti di contratti di servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e architettura e l'attività di progettazione, di importo inferiore a 140.000 euro, si debba procedere ad affidamento diretto;

DATO ATTO che l'art. 17, comma 2, del [d.lgs. 36/2023](#) prevede che, in caso di affidamento diretto, la decisione a contrarre individua l'oggetto, l'importo e il contraente, unitamente alle ragioni della sua scelta, ai requisiti di carattere generale e, se necessari, a quelli inerenti alla capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale;

DATO ATTO, ai sensi del citato art. 17 e dell'art. 192 del TUEL, che il presente procedimento è finalizzato alla stipulazione di un contratto per l'affidamento di che trattasi le cui caratteristiche essenziali sono qui riassunte:

- Fine che con il contratto si intende perseguire e relativo oggetto: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E TALUNE SEZIONI DELLA SCUOLA PRIMARIA NONCHÉ PASTI GIORNALIERI PER PERSONALE DOCENTI AA.SS. - INIZIO NOVEMBRE 2025 PER ca. 44 GIORNI SCOLASTICI;
- Forma del contratto: ai sensi dell'art. 18, comma 1, secondo periodo, del D. lgs. n. 36/2023, trattandosi di affidamento ai sensi dell'art. 50 del medesimo decreto, in modalità elettronica sul MEPA;

- Modalità di scelta del contraente: affidamento diretto ai sensi dell'art. 50 del d.lgs. 36/2023;
- Clausole ritenute essenziali: quelle contenute nella corrispondenza intercorsa tra le parti e nella documentazione della procedura di affidamento;

APPURATO:

- che l'art. 50 del d.lgs. 36/2023, con riferimento all'affidamento delle prestazioni di importo inferiore alle soglie di cui all'art. 14 dello stesso decreto, dispone che le stazioni appaltanti procedono, tra le altre, con le seguenti modalità: a) affidamento diretto per lavori di importo inferiore a 150.000 euro, anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante; b) affidamento diretto dei servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e architettura e l'attività di progettazione, di importo inferiore a 140.000 euro, anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante;
- l'Allegato I.1 al Decreto Legislativo 36/2023 definisce, all'articolo 3, comma 1, lettera d), l'affidamento diretto come "l'affidamento del contratto senza una procedura di gara, nel quale, anche nel caso di previo interpello di più operatori economici, la scelta è operata discrezionalmente dalla stazione appaltante o dall'ente concedente, nel rispetto dei criteri qualitativi e quantitativi di cui all'articolo 50, comma 1 lettere a) e b), del codice e dei requisiti generali o speciali previsti dal medesimo codice";
- ai sensi dell'art. 58 del d.lgs. 36/2023, che l'appalto, peraltro già accessibile dato l'importo non rilevante, non è ulteriormente suddivisibile in lotti in quanto ciò comporterebbe una notevole dilatazione dei tempi e duplicazione di attività amministrativa con evidente violazione del principio del risultato di cui all'art. 1 del Dlgs n. 36/2023;

- ai sensi dell'art. 54, comma 1, secondo periodo, del d.lgs. 36/2023, che agli affidamenti diretti non è applicabile quanto disposto in ordine all'esclusione automatica delle offerte anomale;
- che, in tema di imposta di bollo in materia di contratti pubblici, si rende applicabile quanto disposto all'allegato I.4 del d.lgs. 36/2023;
- il contratto collettivo applicato in relazione alle tutele a favore dei lavoratori impiegati nell'appalto risulta essere adeguato;

TENUTO CONTO che gli affidamenti diretti, ancorché preceduti da una consultazione tra più operatori, sono contraddistinti da informalità e dalla possibilità per la stazione appaltante di negoziare le condizioni contrattuali con vari operatori, nel rispetto dei principi di cui al Nuovo Codice dei Contratti;

VERIFICATO che,

- a mezzo Prt.G. 0060282/2025 - U - 20/10/2025 , si chiedeva alla società **E.P. S.p.A. VIA G. Palumbo, 26 ROMA P.IVA 05577471005**, la disponibilità ad effettuare il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e talune sezioni della scuola primaria nonché pasti giornalieri per personale docenti aa.ss. - INIZIO NOVEMBRE 2025 PER ca. 44 GIORNI SCOLASTICI;
- in data 22/10/2025 perveniva richiesta disponibilità per un totale di **€ 135.270,00 (Iva compresa al 4% ed oneri per la sicurezza compresi)** come per legge come da allegato;
- in data 22/10/2025 la società **E.P. S.p.A.** ha svolto regolare sopralluogo senza eccezione e riserva alcuna ca lo stato dei luoghi di interesse del servizio a farsi come da Prt.G. 0061159/2025
- U – 22/10/2025;

ATTESO che

- il servizio di refezione scolastica è un servizio essenziale a carattere sociale, è un servizio pubblico che garantisce il diritto allo studio, il diritto all'alimentazione con un'impronta didattica, promuovendo la salute e l'integrazione degli studenti. Trattasi, altresì, di un servizio a domanda individuale, che deve essere garantito sin dall'inizio dell'anno scolastico. Orbene, considerato l'evidente ritardo dell'avvio del servizio dello stesso per le scuole istintenti sul territorio di Afragola, si rende necessario ed imprescindibile procedere con un affidamento nelle more dell'aggiudicazione della gara in itinere;

DATO ATTO che

- la ditta risulta regolarmente iscritta alla White list della Prefettura di Roma (vedi allegato);
- per procedere all'affidamento oggetto della presente determina, si procederà all'acquisizione del CIG tramite piattaforma digitale MEPA;
- saranno verificati gli adempimenti e le modalità di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010 n. 136, in merito all'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari, ovvero il numero di conto dedicato all'appalto ed i nominativi ed i codici fiscali che possono operare sul conto medesimo;
- l'importo del presente affidamento (inferiore ad € 140.000,00), per lo stesso non vi è l'obbligo del preventivo inserimento nel programma triennale di acquisti di beni e servizi di cui all'art. 37 del Dlgs n.36/2023;
- la presente determinazione rientra tra le competenze del responsabile del servizio ai sensi del combinato disposto degli artt. 107 e 92 del D.Lgs. n. 267/00;
- con riferimento alla ditta sopra riportata non sono state individuate annotazioni su casellario ANAC;
- la presente determinazione diventerà esecutiva nel momento in cui verrà apposta l'attestazione di copertura finanziaria prevista dall'art.151 – comma 4 del D.Lgs. n. 267 del 18.08.2000;
- ai sensi dell'art. 6 bis della legge 7/8/1990 n. 241, che per il presente provvedimento non sussistono motivi di conflitto di interesse, neppure potenziale, per il Responsabile del Procedimento che adotta l'atto;
- ai sensi dell'art. 183, c. 8 D.Lgs 267/2000, come modificato dal D.Lgs 129/2014, che il programma dei conseguenti pagamenti è compatibile con i relativi stanziamenti di cassa e con le regole del patto di stabilità interno;

PRECISATO che:

- ai sensi dell'art. 58, comma 2, del menzionato D.Lgs. 31 marzo 2023 n. 36, l'appalto, peraltro già accessibile dato l'importo non rilevante, non è ulteriormente suddivisibile in lotti in quanto ciò comporterebbe una notevole dilatazione dei tempi e duplicazione di attività amministrativa con evidente violazione del principio del risultato di cui all'art. 1 del menzionato D.Lgs;

RITENUTO di

- autorizzare ed approvare la spesa relativa al servizio indicato per un importo pari a € **135.270,00** oltre iva come per legge così sul capitolo 228 e 228/2 esercizio finanziario 2025;

- procedere, ai sensi dell'art. 50, comma 1 lett. b) del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, in favore dell'operatore economico **E.P. S.p.A. VIA G. Palumbo, 26 ROMA P.IVA 05577471005**, per l'**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E TALUNE SEZIONI DELLA SCUOLA PRIMARIA NONCHÉ PASTI GIORNALIERI PER PERSONALE DOCENTI AA.SS.- INIZIO NOVEMBRE 2025 PER ca. 44 GIORNI SCOLASTICI** per un totale presunto di 27.054 pasti ad un costo di € 5,00 a pasto compreso oneri di sicurezza diretti e speciali e compreso iva. All'uopo, si precisa che il numero dei pasti è presunto e può assumere variazioni in aumento e/o in diminuzione e che la società affidataria non potrà pretendere null'altro rispetto a quanto, effettivamente, fornito;

EVIDENZIATO CHE :

ai sensi dell'art.17co.2 del D.Lgs.36/2023 l'Ente ha individuato il soggetto cui affidare il servizio in questione nella Società EP, dopo, come si dirà, averne acquistato la disponibilità dalla stessa e dopo aver consultato anche un altro O.E., ossia, Global Service S.r.l. che, pure ha espresso la sua disponibilità;

OSSERVATO CHE :

la scelta è ricaduta sulla Società EP, prima di tutto, per le seguenti ragioni o opportunità :
nella procedura aperta per l'affidamento del servizio, giusto verbale n.4 del 26/09/2025 della CUC NOLANA, il concorrente GLOBAL SERVICE S.r.l. è risultato terzo classificato , conseguentemente, essendo ancora in corso la procedura di valutazione dei giustificativi del primo concorrente rispetto ai profili di anomalia dell'offerta economica , si è ritenuto di non tenere in considerazione la disponibilità di un OE classificato in posizione collocata tra i primi cinque, anche tenuto conto che, per i primi cinque classificati il codice dei contratti può prevedere un regime semplificato di accesso agli atti della procedura.

DATO ATTO CHE nella verifica della disponibilità non si è tenuto conto del primo classificato che essendo stato gestore del servizio fino al 31/5/2025 non poteva essere individuato, anche nel rispetto del "principio di rotazione" così come comunicato con nota prot.n..61690/2025 allo stesso operatore;

SOTTOLINEATO CHE tra i concorrenti classificati dal sesto posto in poi la richiesta di disponibilità è stata inoltrata ad EP sia perchè risulta quello che (dal sesto posto in poi), ha riportato il maggior punteggio rispetto alla offerta tecnica, sia per la solidità economica dell'operatore in questione, dimostrata dallo svolgimento del servizio, anche in favore di alcune municipalità del comune di Napoli, capoluogo di regione, nonchè, di altri comuni di dimensione territoriali non inferiore a quello del Comune di Afragola (ad es. Avellino, Reggio Calabria, Trani, Trapani, Viterbo) operando, quindi, su tutto il territorio nazionale;

VISTI:

- l'art. 50 comma 1 lettera b) del D.Lgs n. 36/2023 in ordine ai contratti sotto soglia;
- l'art. 17 del D.Lgs n. 36/2023 fase delle procedure di affidamento;
- l'art. 107, comma 2 del D.Lgs 18 agosto 2000 n. 267 che attribuisce ai Dirigenti l'assunzione degli atti amministrativi gestionali;
- l'art. 108 comma 3 del D.Lgs 36/2023
- l'art. 183 comma 2 del D.Lgs. 267/2000;
- il Regolamento sull'ordinamento generale degli uffici e dei servizi;
- il certificato-INPS_47705700 che risulta regolare, **di cui si allega copia;**
- il decreto n° 93/2022 – Conferimento delle funzioni di Dirigente Settore "Culturale e Sociale" del Comune di Afragola al dott. Maria Pedalino.

Per quanto innanzi, propone la sotto notata DETERMINAZIONE

DI APPROVARE la premessa è parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, per cui si intende qui integralmente trascritta e ne costituisce motivazione;

DI APPROVARE il capitolato tecnico ed i relativi allegati;

DI AUTORIZZARE per i motivi indicati in premessa, l'affidamento del servizio di refezione scolastica in favore di tutti gli alunni della Scuola dell'Infanzia e talune sezioni della scuola primaria nonché pasti giornalieri per personale docenti AA.SS. - INIZIO NOVEMBRE 2025 PER ca. 44 GIORNI SCOLASTICI;

DI PROCEDERE ai sensi dell'art. 50, comma 1 lett. b) del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, in favore dell'operatore economico **E.P. S.p.A. VIA G. Palumbo, 26 ROMA P.IVA 05577471005,**

all'avvio della procedura di AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E TALUNE SEZIONI DELLA SCUOLA PRIMARIA NONCHÉ PASTI GIORNALIERI PER PERSONALE DOCENTI AA.SS. - INIZIO NOVEMBRE 2025 PER ca. 44 GIORNI SCOLASTICI per un totale presunto di **27.054** pasti ad un costo di **€ 5,00** cad. compreso oneri di sicurezza diretti e speciali e compreso iva con TD MEPA, al costo totale di **€ 135.270,00**;

DI APPROVARE IL QUADRO ECONOMICO

A1	Importo stimato della procedura	€ 123.966,65
A2	Oneri sicurezza diretti - DUVRI non soggetti ribasso +Oneri sicurezza speciali non soggetti ribasso	€ 5.200,56
	IMPORTO APPALTO A2 + A3	
A	TOTALE (A1+A2)	€ 129.167,21
B	Incentivi funzione tecnica 2% (calcolata su A) ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs 36/2023	€ 2.479,33
C	Iva 22% su oneri sicurezza (calcolata su A2)	€ 1.144,12
D	Iva 4% sul costo servizio (A1)	€ 4.958,67
E	Anac	€ 35,00
	TOTALE QUADRO ECONOMICO (A+B+C+D+E)	€ 137.784,33

DI ANNULLARE € 120.258,81 sul cap.228 prenotazione n. 23 esercizio 2025 - DETERMINAZIONE RCG N° 968/2025 DEL 21/05/2025;

DI ANNULLARE € 15.011,19 sul cap.228/2 prenotazione n. 24 esercizio 2025 - DETERMINAZIONE RCG N° 968/2025 DEL 21/05/2025;

DI IMPEGNARE la somma complessiva di **€ 135.270,00 (compreso oneri di sicurezza diretti e speciali + iva)** sui seguenti capitoli:

€ 120.258,81 sul cap.228 esercizio 2025;

€ 15.011,19 sul cap.228/2 esercizio 2025;

DI ANNULLARE € 2.479,33 sul cap.228 prenotazione n. 25 esercizio 2025 - DETERMINAZIONE RCG N° 968/2025 DEL 21/05/2025;

DI IMPEGNARE la somma complessiva di € **2.479,33** incentivi funzione tecnica 2% (calcolata su A) ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs 36/2023 sul cap.228 esercizio 2025;

DI ANNULLARE € **35,00** sul cap.228/2 prenotazione n. 24 esercizio 2025 - DETERMINAZIONE RCG N° 968/2025 DEL 21/05/2025;

DI IMPEGNARE la somma complessiva di € **35,00** anac sul cap.228/2 esercizio 2025;

DI STABILIRE che l'affidamento della fornitura avverrà tramite sottoscrizione di apposito contratto in modalità elettronica ai sensi dell'art. **18 COMMA 1 D.LGS N.36/2023** generato dal Mepa ed alle condizioni previste nel CSA che si allega, per costituirne parte integrante e sostanziale, oltre a quanto già indicato nelle note di richiesta disponibilità suindicate. All'uopo, si precisa che la data di decorrenza del servizio è stabilita con l'effettivo avvio dello stesso e, pertanto, i giorni previsti per lo svolgimento dell'erogazione del citato servizio scadranno al quarantaquattresimo giorno, seppure ricadente nel mese di gennaio 2026 ;

DI DARE ATTO che

- *"La complessità dell'affidamento del servizio di ristorazione è determinata principalmente dall'elevato valore presunto dell'appalto, dalla necessità di garantire elevati standard qualitativi e nutrizionali per una pluralità di utenti con esigenze specifiche, e dall'articolazione del servizio su più sedi di erogazione."*

- per procedere all'affidamento oggetto della presente determina, si procederà all'acquisizione del CIG tramite piattaforma digitale MEPA;

- il fornitore ha comunicato gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, come previsto dall'art. 3 della L. 136/2010 ss.mm.ii.;

- sulla presente il sottoscritto esprime parere in ordine alla regolarità ed alla correttezza amministrativa ai sensi dell'art. 147 bis comma 1 del D.Lgs.267/2000;

- ai sensi dell'art. 6 bis della legge 7/8/1990 n. 241, che per il presente provvedimento non sussistono motivi di conflitto di interesse, neppure potenziale, per il Responsabile del Procedimento che adotta l'atto;

DI INDIVIDUARE IL GRUPPO DI LAVORO

- ai sensi dell'art. 15 del D.lgs. n. 36/2023, nella persona della dott.ssa Mariagrazia Cannello il responsabile del progetto per gli atti di adempimento della presente determinazione.

- aiuto RUP Mar. cap. Francesco Belfiume;
- ai sensi dell'art. 114 del D.lgs. n. 36/2023, nella persona della dott.ssa Agnese Stasiano DEC del procedimento della presente determinazione.

DI INVIARE il presente provvedimento, con tutti i relativi documenti giustificativi ed i riferimenti contabili, al Responsabile del Settore Finanziario affinché provveda, ad impegnare la somma indicata;

DI DARE ATTO che vengono osservate le disposizioni impartite dalla Delibera n. 601 del 19 dicembre 2023, con la quale l'Autorità Nazionale Anticorruzione ha aggiornato e integrato la delibera n. 264 del 20 giugno 2023 riguardante la trasparenza dei contratti pubblici.

CRONOFLUSSO "DETERMINA A CONTRARRE. - AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E TALUNE SEZIONI DELLA SCUOLA PRIMARIA NONCHÉ PASTI GIORNALIERI PER PERSONALE DOCENTI AA.SS. - INIZIO NOVEMBRE 2025 PER ca. 44 GIORNI SCOLASTI".													
Valore Totale quadro economico € 137.784,33	Dat a avvi o	Gen.	Feb	Mar.	Apr	Mag	Giu.	Lug.	Ago	Set	Ott	Nov.	Dic
	2025												
Approvazione determina impegno													
Aggiudicazione procedura di affidamento													
Stipula del contratto di fornitura													
Esecuzione del contratto												2025	2025
Esecuzione del contratto		2026											
Regolare Esecuzione													
LIQUIDAZIONE													

Il Responsabile del Progetto

dott.ssa Maria Grazia Cancellò

IL DIRIGENTE

Vista la relazione e la proposta di determinazione innanzi trascritta, predisposta dal responsabile dell'attività istruttoria;

Verificata la regolarità e la correttezza del procedimento svolto ;

Visti :

- l'art. 107 T.U.E.L. che disciplina gli adempimenti di competenza del Dirigente di Settore o di servizio;
- lo statuto comunale e il vigente regolamento degli Uffici e dei Servizi, relativamente alle attribuzioni dei Dirigenti di Settore o di Servizio con rilievo esterno;

- l'art.183 del T.U.E.L. e gli art.42 e segg. del Regolamento Comunale di contabilità che disciplinano le procedure di assunzione delle prenotazioni e degli impegni di spesa;
- ai sensi dell'art. 6 bis della legge 7/8/1990 n. 241, che per il presente provvedimento non sussistono motivi di conflitto di interesse, neppure potenziale, per il Dirigente che adotta l'atto;
- l'art. 147 bis del T.U.E.L. In materia di controllo di regolarità amministrativa e contabile.

DETERMINA

- di approvare la proposta di determinazione descritta all'interno del presente atto e che nel presente provvedimento si intende integralmente trascritta;
- dare atto che la presente determina:
- è esecutiva dal momento dell'apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria da parte del Dirigente del Settore Finanziario qualora la presente comporti impegni di spesa;
- va pubblicata all'Albo Pretorio di questo Ente per 15(quindici) giorni consecutivi;
- che il numero d'ordine progressivo e la data di registrazione coincidente con quella del Registro Generale vengono generati direttamente dal sistema di gestione degli atti amministrativi dell'ente.

IL DIRIGENTE

dott.ssa Maria Pedalino



COMUNE DI AFRAGOLA

CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA

Alunni e docenti

Scuole statali dell'infanzia e primaria

(INIZIO NOVEMBRE 2025 - 44 GG SCOLASTICI)

CAPITOLATO DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina l'appalto del Servizio di Ristorazione Scolastica per gli alunni ed insegnanti delle scuole statali dell'infanzia e primaria esistenti sul territorio del Comune di Afragola con distribuzione settimanale, per 44 GIORNI, dal lunedì al venerdì, ossia, la preparazione, il confezionamento, la somministrazione e la distribuzione al tavolo di pasti di cui alle allegate tabelle dietetiche (allegati A, C), cucinati in legame fresco-caldo **con sistema scodellamento, eccezion fatta per le diete speciali per** le quali insiste il sistema con vaschette monouso, biodegradabili e compostabili.

Il servizio va fornito nel pieno rispetto di tutte le normative igienico sanitarie che si intendono tutte richiamate, per circa 614 **pasti** delle scuole statali del territorio.

Specificatamente : scuole dell'infanzia dei quattro circoli didattici e talune sezioni della scuola dell'I.C. Europa Unità e dell'Istituto Comprensivo Marconi – Rocco, che svolgono il “tempo prolungato”.

Il servizio sarà svolto nelle citate scuole presenti nel Comune di Afragola (NA), come indicato nell'allegato A. Specificatamente : per 5 giorni settimanali e per **ca.614** pasti giornalieri, tra alunni ed insegnanti per un totale di **giorni utili (scolastici)** di **44** e, quindi, per complessivi **27054 ca** pasti presunti, che potranno variare anche in diminuzione, senza che la ditta aggiudicataria possa vantare pretese in merito per presunto mancato guadagno.

Le somministrazioni oggetto dell'appalto dovranno essere effettuate per gli anni scolastici

RCG N° 02070/2025 del 04/11/2025

previsti, ad esclusione delle festività contemplate dal calendario scolastico, nonché del sabato. I dati su riportati, possono essere suscettibili di variazione, sia in aumento che in diminuzione, in relazione a variazioni del numero di classi e/o di sezioni, sia per le fluttuazioni nelle iscrizioni alla refezione scolastica, che per la frequenza degli alunni. Tali variazioni non possono essere imputate alla Stazione Appaltante.

Il numero dei plessi e degli utenti potrà variare anche in corrispondenza di altre cause di forza maggiore come scioperi, allerte meteo, mancata o scarsa erogazione dell'acqua, ovvero, per ogni altra causa legittima che impedisca il normale svolgimento del servizio di refezione.

I motivi suddetti potranno comportare anche la sospensione della fornitura per più giorni. **L'appaltatore, in tali casi, non potrà richiedere indennità aggiuntive di sorta rispetto al costo prestabilito per singolo pasto.**

In ogni caso, le summenzionate determinazioni non sono motivo per il gestore di giustificato recesso del contratto.

I plessi scolastici destinatari della fornitura sono indicati - dettagliatamente - nell'allegato denominato "D" AGGIORNARE.

Il servizio si configura a tutti gli effetti come un servizio pubblico e, pertanto, è soggetto alla normativa concernente ad attività di pubblico interesse e per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato, salvo nei casi eccezionali previsti dalla legge.

Il servizio comprende:

- a) La preparazione dei pasti, la mattina stessa del consumo, presso il centro di cottura dell'appaltatrice della gara, mediante il legame fresco-caldo.
- b) La consegna e distribuzione dei pasti presso i locali adibiti a ristorazione scolastica, a cura dell'appaltatrice della gara.
- c) ai sensi e per gli effetti delle linee guida adottate in data 21.09.2020 dal CRiPAT – Regione Campania – i pasti agli alunni andranno somministrati mediante il sistema “scodellamento”;
- d) Le attività di distribuzione dei pasti agli alunni ed agli insegnanti, la pulizia dei tavoli, immediatamente prima del consumo dei pasti e subito dopo. Nelle attività di pulizia dei tavoli è compresa anche la fornitura del materiale.
- e) Raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi scolastiche, nel rispetto dei principi di differenziazione dei rifiuti prodotti e in conformità alle regole di raccolta vigenti nel Comune di Afragola.

Sarà a carico della ditta appaltatrice anche:

- La fornitura dei sacchi e quant'altro necessario allo smaltimento dei rifiuti prodotti durante il servizio;
- La fornitura di appositi carrelli da utilizzare per trasportare, a cura del proprio personale, i

contenitori dei pasti dall'esterno all'interno della scuola;

- La fornitura di appositi carrelli da utilizzare nei locali adibiti a ristorazione scolastica, unicamente per la distribuzione delle vivande.

Questo capitolato è stato redatto:

a) In osservanza della Legge Regionale n.2 del 11 febbraio 2003 *“Intolleranze alimentari – ristorazione differenziata nella Pubblica Amministrazione - Istituzione Osservatorio Regionale”* e della Legge 4 luglio 2005 n°123 *“Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia”*, garantendo l'erogazione dei pasti agli alunni e al personale scolastico con patologie congenite, metaboliche ed allergiche che necessitano diete speciali.

b) In conformità alle *“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”* di cui all'intesa del 29 aprile 2010 n. 2 della Presidenza del Consiglio dei Ministri - Conferenza Unificata, recepita dalla Regione Campania con delibera della Giunta Regionale N°619 del 15.11.2011 nonché alle *“Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica”* di cui al decreto n°169 del 3.7.2009 della Regione Campania;

c) Garantendo, altresì, diete non solo per patologia, ma anche religione, ovvero, credi (vegani) ecc..

Sono comprese nell'appalto tutte le prestazioni e le forniture, anche accessorie, necessarie per dare il servizio completamente compiuto secondo le condizioni stabilite dal presente capitolato prestazionale, con le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative ivi previste, delle quali l'appaltatore dichiara di aver preso completa ed esatta conoscenza. Sono altresì compresi, senza ulteriori oneri per il Comune, i miglioramenti e le soluzioni migliorative e aggiuntive contenute nell'offerta tecnica presentata in sede di gara. L'esecuzione dei servizi è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte e l'appaltatore deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi; trova sempre applicazione l'articolo 1374 del codice civile.

ART. 1.1 LOTTO UNICO

1. Ai sensi dell'articolo 58 del Codice, la stazione appaltante precisa che l'affidamento del servizio saranno aggiudicati in unico lotto.

2. Nel sistema degli appalti pubblici, il “lotto di gara” identifica una specifica parte dell'oggetto dell'appalto la cui realizzazione sia tale da assicurarne funzionalità, fruibilità e fattibilità, indipendentemente dalla realizzazione delle altre parti (Cons. Stato, sez. II, 7 novembre 2007, n. 2803). La scelta di frazionare gli appalti, mediante una suddivisione in lotti di gara, è rimessa alla discrezionalità della stazione appaltante, che deve operare una corretta pianificazione degli interventi e valutare se le “parti” di un

intervento, singolarmente considerate, possiedono un'autonoma funzionalità ed utilità correlata all'interesse pubblico, indipendentemente dalla realizzazione del servizio complessivo

3. La suddivisione dell'appalto in lotti di gara, secondo il parere della stazione appaltante, presuppone almeno tre condizioni di legittimità: a) la natura funzionale del lotto, come sopra specificato; b) la possibilità tecnica di realizzazione; c) la convenienza economica per la stazione appaltante.
4. La stazione appaltante ritiene che, per l'appalto in questione, non sussistono le condizioni di cui alle precedenti lettere a), b) e c).
5. Il progetto, si articola in fasi prestazionali consequenziali e coordinate che non possiedono una autonoma funzionalità e, quindi, non possono, a parere della stazione appaltante, essere scorporate. Non sussiste, pertanto, la possibilità tecnica di realizzazione del frazionamento dell'appalto. Infatti, anche sotto il profilo della convenienza economica la stazione appaltante ritiene non economico il frazionamento dell'appalto in quanto, ove anche fosse tecnicamente possibile, tale frazionamento richiederebbe, quanto meno, una duplicazione delle procedure di controllo sulla corretta esecuzione delle fasi prestazionali del servizio.
6. La stazione appaltante, infine, ritiene che l'affidamento del servizio in oggetto in un unico lotto possa ritenersi comunque adeguato alle prescrizioni del Codice e che tale scelta non risulta, in ogni caso, sempre a parere della stazione appaltante, preclusiva della partecipazione di micro, piccole e medie imprese, come individuate dal codice stesso.

ART. 1.2 Costi della sicurezza dell'operatore economico.

1. Nell'offerta economica l'operatore economico, a pena di esclusione, deve indicare gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.
2. I costi della sicurezza propri dell'operatore economico devono essere specificati, a pena di esclusione dalla gara, dal medesimo operatore economico nella propria offerta economica con l'attestazione del legale rappresentante dell'operatore economico che i costi sostenuti per la sicurezza aziendale sono ritenuti congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio oggetto di gara.
3. Ai fini della presente gara si intendono per "costi della sicurezza propri dell'operatore economico" i costi della sicurezza aziendale interni. Tra tali costi, ai fini della presente

gara, rientrano i costi sostenuti dall'operatore economico, a mero titolo di esempio, per le attività svolte dal Servizio di Prevenzione e Protezione dai Rischi; formazione, informazione e addestramento del personale; sorveglianza sanitaria nell'ambito delle attività dell'operatore economico; gestione delle emergenze; DVR; altri costi previsti dalla vigente normativa.

4.L'entità di tali costi è liberamente determinata dall'operatore economico, non è censurabile da parte della stazione appaltante e non influisce perciò, sull'aggiudicazione e sull'offerta stessa se non in fase di eventuale giustificazione in contraddittorio prevista in caso di anomalia dell'offerta.

5.Non sono ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge. Non sono, altresì, ammesse giustificazioni in relazione agli oneri di sicurezza di cui al piano di sicurezza e coordinamento previsto dall'articolo 100 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n.81.

6.La stazione appaltante in ogni caso può valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa

ART.2

DURATA DELL'APPALTO E MODALITA'

1. Il contratto ha la durata di 44 giorni e, comunque dalla data di avvio del servizio. All'uopo, si precisa che trattandosi di 44 giorni scolastici, essi decorreranno dall'effettivo svolgimento del servizio di refezione scolastica. Si precisa, altresì, che alla scadenza contrattuale l'appalto s'intende automaticamente cessato, senza bisogno di alcuna disdetta di una delle parti. È esclusa, pertanto, la possibilità di rinnovo tacito del contratto.

I periodi innanzi indicati potranno subire variazioni e/o interruzioni per i motivi suindicati ovvero per cause di forza maggiore, senza che la ditta aggiudicataria possa vantare pretese al riguardo, anche per mancato guadagno.

La decorrenza del servizio è subordinata alla redazione di idoneo processo verbale;

L'inizio della fornitura per ciascun anno scolastico sarà comunicato dalla Stazione appaltante, in base al calendario scolastico, che i competenti organismi definiranno, di volta in volta.

Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti e l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario.

ART.3

PREZZO UNITARIO DELL'APPALTO

1. Il prezzo unitario offerto, comprensivo di tutti i servizi previsti dal presente capitolato, quantificato per un singolo pasto completo, è determinato, quale base d'asta, come appresso indicato:

Descrizione Prezzi unitari a base d'asta: € 5,00 compresi oneri di sicurezza ed Iva compresa al 4%.

2. L'incidenza degli oneri di sicurezza indicati nel D.U.V.R.I. non sono soggetti a ribasso, come dettagliatamente, indicato negli allegati (E,F e G).

ART.4

AMMONTARE

DELL'AFFIDAMENTO

1. Considerata l'intera durata contrattuale, e i prezzi unitari a base di gara, l'importo complessivo presunto a base di gara, tenuto conto delle previsioni nelle presenze in mensa, elaborate sulla scorta dei pasti consumati nel precedente anno scolastico (circa 44 giornate scolastiche utili), escluso l'ulteriore anno opzionale che viene a quantificarsi in:

2. valore dell'affidamento € **135.270,00 compresi oneri di sicurezza ed Iva compresa al 4%;**

3. L'importo di cui al precedente comma 1) ha valore puramente indicativo in dipendenza sia della durata dell'appalto, sia della particolare tipologia dell'utenza, che è quella scolastica,

4. destinataria di un servizio che risulta, pertanto, strettamente correlato alle reali esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, oggetto del presente capitolato, trattandosi di un servizio a domanda individuale, alla chiusura della scuola e/o sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, soppressione o altro di strutture scolastiche. Il Comune, si ribadisce, non assicura alcun numero minimo giornaliero di pasti, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere qualsivoglia risarcimento del danno e/o rimodulare la propria offerta.

5. La ditta appaltatrice, nel caso d'ordinativo di pasti in numero inferiore indicato, presuntivamente, al comma 1) o di non ordine d'alcun pasto (quindi, pari a zero pasti), non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di nessun ordine e genere, neanche, di mancato utile, né potrà ricorrere alla risoluzione del contratto, in quanto con la sottoscrizione del presente CSA la ditta aggiudicataria accetta, espressamente, tutte le condizioni in esso previste.

6. Le interruzioni totali o parziali del servizio, per causa di forza maggiore, non danno luogo

a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo rispettivamente della ditta appaltatrice, come dell'Ente, che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza. A titolo meramente indicativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: pandemie, terremoti e altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

7. Lo sconto percentuale unico offerto dalla ditta che si aggiudicherà l'appalto, sarà applicato al prezzo a base d'asta.

ART.5

INDIVIDUAZIONE SCUOLE

1. Le istituzioni scolastiche statali esistenti sul territorio comunale che, potenzialmente, usufruiranno del servizio di ristorazione scolastica, sono tutte quelle che lo erogano agli alunni delle scuole dell'infanzia/ primaria e sono riportate nell'allegato "elenco plessi" allegato D.

2. Nel corso dell'anno scolastico, per ragioni organizzative rientranti nella piena autonomia delle istituzioni scolastiche, potrà capitare che taluni plessi e/o talune singole sezioni, possano rientrare tra quelle che devono fruire del servizio o, viceversa, tra quelle che non ne vorranno più fruire. In tal caso, eventuali variazioni saranno comunicate alla ditta appaltatrice con formale nota del RUP.

ART.6

FISSAZIONE INIZIO SERVIZIO MODALITA' E TEMPI DI CONSEGNA PASTI PRESSO LE SCUOLE

1. Prima dell'inizio di ogni anno scolastico il RUP della procedura, fisserà il giorno e/o i giorni d'inizio del servizio, dandone formale disposizione alla ditta appaltatrice.

2. Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, la consegna dei pasti presso le scuole deve avvenire tra le ore 12,00 e le ore 12,30 e, comunque, non oltre le ore 13,00, pena l'applicazione della relativa penale prevista dal csa. Non è ammesso anticipo di consegne rispetto agli orari disposti, allo scopo di evitare stazionamento degli stessi.

Allo stesso modo, non è ammesso il ritardo nella consegna.

3. La ditta appaltatrice dovrà attenersi unicamente alle disposizioni impartite dal RUP della procedura e non dovrà assolutamente dare corso a consegna di pasti in orari differenti da quelli disposti, né deve prestarsi a concordare orari e/o modalità diverse direttamente con dirigenti scolastici e/o docenti.

4. La ditta appaltatrice, alla consegna dei pasti presso ogni singola sede di refezione, e per le diverse tipologie (infanzia, primaria) è tenuta:

a) ad acquisire, in calce al documento di trasporto, unicamente dal personale addetto alla ricezione incaricato dal dirigente scolastico la firma, chiara e leggibile, ovvero senza sigle, per avvenuta consegna dei pasti, con indicazione dell'effettivo orario di consegna. Il documento di trasporto dovrà essere predisposto in duplice copia. Una copia, con le caratteristiche predette, dovrà essere consegnata al personale scolastico addetto alla ricezione. Le copie del documento di trasporto, a fine di ogni mese, dovranno essere trasmesse al Servizio cultura – Ufficio Pubblica Istruzione, a corredo della fattura ;

b) Curare diligentemente che il documento di trasporto, avente destinatario la sede di plesso ove si svolge il servizio, contenga separatamente i seguenti dati:

Il numero dei pasti complessivi consegnati per singola tipologia (infanzia, primaria) ;

Il numero e la tipologia delle diete speciali;

In caso di fornitura di pasti gratuiti, il numero dei pasti complessivi consegnati per singola tipologia (infanzia, primaria).

5. La ditta appaltatrice è tenuta alla trasmissione mensile, a mezzo ufficio protocollo dell'Ente, copia dei documenti di trasporto e consegna dei pasti indirizzati ai singoli plessi, così come indicato al comma 6, ai fini dell'esercizio dei dovuti controlli. All'uopo, si precisa che dovrà esserci assoluta corrispondenza numerica del quantitativo dei pasti indicati nei DDT, nella fattura di pagamento ed il conteggio mensile del software di gestione.

6. Con la partecipazione alla gara e alla conseguente aggiudicazione, la ditta appaltatrice s'impegna e obbliga a iniziare il servizio nei modi, tempi e orari che saranno, insindacabilmente, indicati e disposti dal RUP della procedura.

ART. 7

DISCIPLINA ORDINATIVO PASTI – MODALITA' DI RILEVAZIONE

1. La ditta appaltatrice, per la rilevazione quotidiana dei pasti, dovrà utilizzare esclusivamente la piattaforma informatica in uso presso il Servizio Cultura/Pubblica Istruzione. A tal fine con la partecipazione alla gara e alla conseguente aggiudicazione, si impegna ad utilizzare tale piattaforma informatica secondo le modalità che saranno indicate dal RUP .

2. Il numero dei pasti necessari verrà rilevato ogni giorno entro le ore 10:15 (dieci e quindici minuti), per mezzo del sistema informatizzato in uso alla Stazione Appaltante secondo le procedure previste.

3. In caso di anomalie e/o non corretto funzionamento del sistema informatizzato, la Ditta deve informarsi, quotidianamente, presso il referente del servizio di refezione designato dal Dirigente Scolastico, non prima delle ore 9.00 e non oltre le ore 9,30 del numero dei pasti da fornire ad ogni singolo plesso scolastico telefonicamente e/o preferibilmente a mezzo pec.

In tale circostanza, la Ditta dovrà provvedere obbligatoriamente alla trasmissione riepilogativa e distinta per plessi scolastici, nonché al dettaglio delle prenotazioni giornaliere, al Servizio Pubblica Istruzione servizio cultura - ufficio "mensa scolastica", a mezzo PEC : settoreserviziistituzionali@pec.comune.afragola.na.it

La ditta appaltatrice è unica responsabile della rilevazione quotidiana dei pasti da fornire e, per il tramite del proprio personale che curerà l'attività, dovrà garantire tassativamente la corretta rilevazione degli alunni, insegnanti aventi diritto e la conseguente consegna nel numero rilevato, a mezzo sistema informatizzato.

4. Alla ditta appaltatrice è vietato, nel modo più assoluto, dare corso a consegna pasti non contemplati nel numero rilevato con le modalità di cui al comma 2. I pasti che saranno consegnati dovranno corrispondere complessivamente, per singola tipologia, ai pasti prenotati esclusivamente attraverso il sistema informatico.

5. Eventuali variazioni o interruzioni del servizio, per motivi connessi all'attività scolastica, o in ragione di cause al momento non determinabili, saranno comunicate tempestivamente alla ditta appaltatrice a cura del RUP e/o del Direttore dell'esecuzione del contratto (Ufficio di Direzione), su conforme formale comunicazione dei dirigenti scolastici.

ART.8

SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI DEI PASTI E DEI PAGAMENTI.

Per non obbligare il personale dell'Ente a dover intraprendere un nuovo percorso formativo o utilizzare applicativi non compatibili con quello già presente presso l'Ente, verrà utilizzato l'applicativo già in uso presso l'ufficio.

Attualmente, il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e di addebito viene gestito attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo di apposito software GRS-WEB cui il Comune di Afragola è titolare delle licenze d'uso.

La ditta aggiudicataria potrà utilizzare l'attuale software di proprietà del Comune, mediante credenziali di accesso predisposte dalla Stazione Appaltante, facendosi anche carico dei canoni di hosting, manutenzione, assistenza ed helpdesk telefonico, nonché dei costi derivanti dall'attivazione di tutte le eventuali migliorie che saranno proposte.

Descrizione del sistema informatizzato attuale

RCG N° 02070/2025 del 04/11/2025

Il software attuale permette:

-la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente web-based utilizzato in modalità ASP e sito presso un DC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto previsto dalla normativa LSQ 27001:2005;

-la prenotazione nominativa e l'addebito dei pasti attraverso un sistema automatico;-la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete allergiche e religiose;

-il pagamento anticipato dei pasti mediante ricariche;-la comunicazione con i genitori sia con documenti cartacei che tramite web;-l'hosting di pagine web personali a disposizione degli utenti per informazioni sul servizio, comunicazioni e pagamenti;

-la generazione di lettere di sollecito ed estratti conto;-l'invio automatico di sms.

Prenotazione pasti e raccolta delle presenze.

La prenotazione nominativa dei pasti (ed il conseguente addebito in base alla fascia individualmente assegnata) avviene attraverso un sistema automatico di rilevazione e registrazione delle presenze utilizzato direttamente dalle famiglie. La segnalazione può essere effettuata chiamando un risponditore automatico con numero verde, tramite internet dalle pagine web personali oppure semplicemente inviando un sms.

Pagamento dei pasti

Avviene attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso i punti di ricarica convenzionati situati sul territorio comunale, via internet con carta di credito e presso gli sportelli bancomat ATM Unicredit di tutta Italia.

L'aggiudicataria, dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n.196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari ed etico-religiosi ed a quelli contabili.

La gestione della riscossione dei corrispettivi dovrà essere strutturata in modalità prepagato, organizzata in modo da consentire alle famiglie la massima comodità di pagamento. Il pagamento dei corrispettivi dovrà avvenire esclusivamente mediante il sistema PAGOPA. Oltre a quanto sopra specificato, la ditta aggiudicataria si obbliga a garantire: l'utilizzo del suddetto sistema informatico facendosi carico di tutti i costi connessi (canoni di utilizzo in ASP, hosting db e backup dei dati, manutenzioni hw e sw, eventuali up grade e licenze aggiuntive ecc..).

- La ditta che risulterà aggiudicataria del servizio dovrà farsi carico dei canoni annuali di manutenzione e di hosting .

- la fornitura e l'installazione di tutte le attrezzature necessarie presso il centro cottura per la gestione informatizzata della prenotazione giornaliera dei pasti, infatti, spetta alla ditta aggiudicataria "scaricare" il numero degli utenti cui erogare il pasto. La rilevazione dovrà essere nominativa ed effettuata giornalmente con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio con particolare attenzione alle esigenze alimentari dell'utenza (diete individuali/speciali).

- la fornitura di SMS sufficienti, per la durata dell'appalto, per avvisare gli utenti sulla situazione del credito disponibile.

I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato; non potranno in nessun caso essere ceduti a terzi in tutto o in parte e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni vigenti.

Alla firma del contratto la Ditta aggiudicataria provvederà a nominare un responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio.

Resta inteso che i dati del database sono di proprietà del Comune di Afragola.

A conclusione dell'anno scolastico le eventuali somme residue di ciascun utente resteranno disponibili allo stesso per l'anno scolastico successivo;

Descrizione del SERVIZIO DI RICARICA REFEZIONE SCOLASTICA

1. Per gli utenti del servizio di mensa scolastica il pagamento avviene in modalità prepagata, attraverso la ricarica on line. Ciascun utente del servizio (bambino) sarà dotato di un codice numerico che sarà attribuito da parte dell'ufficio "mensa scolastica" del Comune. L'utente che sarà registrato nel programma come "pagante" (genitore) potrà recarsi presso qualunque punto di ricarica abilitato al sistema PAGOPA istituito sul territorio nazionale e chiedere l'effettuazione della ricarica esibendo la ricevuta di pagamento preventivamente acquisita mediante il sistema PAGOPA al gestore dal quale evincere l'importo in euro da versare.

2. La comunicazione del codice identificativo utente ed il controllo dei pagamenti viene effettuato dal Comune.

3. La prenotazione del pasto avviene – quotidianamente - in automatico e sarà cura del genitore comunicare, per mezzo di SMS l'assenza del bambino (assenza che può essere giornaliera e/o prolungata). La presenza del bambino, costituisce ordine di addebito sul "conto a scalare dell'utente" quindi, confluendo in automatico sul sistema, andrà a scalare

l'importo di un pasto (secondo il costo/tariffa attribuito a quell'utente) aggiornando il saldo utente.

SOFTWARE DI GESTIONE

La stazione appaltante, attualmente, gestisce il servizio in tutte le sue fasi tramite il software SCHOOL&MEAL prodotto e commercializzato dalla Società Progetti e Soluzioni S.p.A, di cui è titolare delle licenze d'uso. In abbinamento a quanto sopra citato, il software dovrà inoltre essere integrato con il nodo dei pagamenti pagoPA tramite il partner tecnologico Progetti e Soluzioni spa

L'impresa aggiudicataria dovrà utilizzare il suddetto sistema informatico facendosi carico di tutti gli interventi e spese necessarie affinché il software possa essere utilizzato dal suo personale presso il centro cottura o presso altri suoi uffici dedicati al servizio in oggetto, dei costi per l'integrazione dei moduli per la rilevazione presenze, per l'invio di mail a testo libero all'utenza registrata e dei relativi canoni annuali di manutenzione (SCHOOL&MEAL ed interfaccia pagoPA) aggiornamento ed assistenza, il cui valore complessivo del canone annuo **è pari ad € 12200,00 Iva compresa come per legge comprensivo dei canoni di utilizzo della piattaforma PagoPA suindicata. Graverà, a carico della ditta appaltatrice il canone rapportato al periodo di effettivo servizio.**

Sono a carico della Ditta anche i costi per la manutenzione .

Al termine dell'appalto le licenze d'uso del software utilizzato saranno volturate al Comune di Afragola, così come passerà alla proprietà del Comune di Afragola, tutto l'hardware utilizzato

Trattamento dei dati

1. Con la sottoscrizione e l'invio dell'istanza per la partecipazione alla gara, la ditta appaltatrice esprime il suo consenso al suddetto trattamento.

2. Restano a carico della Stazione appaltante la gestione dei rapporti con l'utenza per:

- assistenza in fase di iscrizione;
- la comunicazione alle famiglie dell'avvio delle iscrizioni per il nuovo anno scolastico;
- la determinazione delle tariffe annuali del servizio refezione;
- la gestione delle rinunce di utilizzo del servizio e l'inserimento di nuove iscrizioni;
- l'inserimento in corso d'anno di eventuali modifiche tariffarie e/o esenzioni di pagamento;
- la comunicazione ai nuovi iscritti al servizio delle modalità di pagamento.
- la gestione degli aggiornamenti anagrafici che avvengono durante l'anno scolastico;
- l'indicazione numerica o nominativa degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito;

- l'individuazione e indicazione degli utenti aventi diritto al pasto gratuito e/o a costo agevolato;
- possibilità di verifica e di controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema.
- la gestione e l'aggiornamento della banca dati;
- la gestione dei reclami e/o segnalazioni dell'utenza.
- l'inserimento e la gestione delle iscrizioni al servizio sulla base dei moduli cartacei sottoscritti dall'utenza;
- la gestione ed il controllo del saldo dei crediti/debiti degli utenti.

ART.9

QUALITÀ E QUANTITÀ DEL VITTO

1. Il gestore si obbliga a confezionare e fornire i pasti secondo le indicazioni riportate nel menù e nelle tabelle dietetiche approvate dall' A. S. L. NA2 NORD ed allegate al presente capitolato, di cui costituiscono parte integrante, salvo diverse indicazioni che il servizio Igiene degli Alimenti dell'ASL NA2 NORD fornirà: le pietanze dovranno essere confezionate secondo le buone norme di cucina e dei dettami igienico-sanitari, così come previsto dalla normativa vigente, in attuazione delle direttive del Reg. CE 852/2004 e succ. (c.d. Pacchetto igiene) e loro s.m.i. Inoltre, il gestore dovrà assicurare la presenza nel menù giornaliero di almeno un prodotto di cui all'art. 59 della L. 488/1999, e che gli stessi siano conformi a quanto previsto dalla legge regionale n° 15 del 2001. La preparazione dei pasti deve svolgersi con il metodo della "progressione in avanti", al fine di evitare ogni occasione di contatto diretto od indiretto, fra le derrate in corso di lavorazione, ancora crude e quelle in corso di cottura o già cotte. Ad ogni alunno verrà consegnata un quantitativo d'acqua minerale naturale, pari cl. 50 pro capite. In nessun caso potranno essere somministrati prodotti OGM. L'Amministrazione si riserva la facoltà, di concerto con il Servizio di Igiene degli Alimenti dell'A.S.L. NA2 NORD, di apportare variazioni alle portate dei menù, fermo restando che tali sostituzioni saranno effettuate con pietanze di analoghe caratteristiche merceologiche e commerciali.

2. Deve, inoltre, essere previsto un menù per le situazioni di emergenza o condizioni particolari:

- gite scolastiche,
 - eventi non programmabili (impossibilità temporanea ad utilizzare la cucina, rottura di strumenti, attrezzature, astensione dal lavoro del personale, con impossibilità di sostituzione).
- Allo scopo, viene indicato un menù tipo, adattabile alle diverse circostanze, in ordine di emergenza progressiva e fondato sull'uso di pane (gr.80), maccheroni non salati (2 confezioni),

prosciutto (gr. 100), formaggio (gr.70), frutta in confezione, bottiglietta (menù tipo da utilizzare in caso di emergenze, deve essere previsto anche per tutti coloro che seguono una “dieta speciale” - “etico- religiosa” e/o altre tipologie di diete).

ART.9.1

MODALITA' DI PREPARAZIONE PASTI

1. I pasti dovranno essere preparati presso i Centri di Produzione espressamente indicati per il servizio oggetto dell'appalto.

a) Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutti gli impianti dovranno essere a norma di legge rispettando tutti i parametri igienico - sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica, precisando che è onere della ditta provvedere alla periodica sanificazione degli impianti (centri di cottura);

Tutte le pietanze calde (autorizzate) devono mantenere la temperatura fino al momento della distribuzione.

b) Tecniche di preparazione e cottura preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto dovrà essere messo a disposizione dell'Amministrazione un piano dettagliato relativo e specifico per ogni singolo menù contenente:

- ricettario;
- modalità di preparazione;
- descrizione delle procedure di elaborazione;
- tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate;
- tecniche di rigenerazione del pasto nelle cucine dei vari plessi scolastici differenziate per numero di utenti e tipologia di forni in dotazione.

c) Preparazione delle carni

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Tale controllo dovrà essere effettuato dall'erogatore del servizio con apposita strumentazione.

Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente

sottoposte a raffreddamento (salvo quando si faccia uso di legame caldo autorizzato) con gli abbattitori rapidi di temperatura secondo le normative vigenti. È vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

d) Preparazione di piatti freddi

Nel caso di consumo di prodotti crudi è necessario controllare l'igiene delle attrezzature e degli utensili e i tempi delle lavorazioni.

Tutte le pietanze fredde devono essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

In casi sporadici in cui si utilizzassero preparazioni gastronomiche (eventualmente cotte) servite fredde, queste devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione ai sensi di legge.

e) Lavaggio dei vegetali

La verdura deve essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta. Tale operazione dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.

Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà quindi essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.

La frutta e la verdura fresca devono essere sottoposte ad idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo con l'eventuale ausilio di prodotti specifici. Operazioni varie

- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo (cartone, legno e plastica).
- la preparazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata (24 ore) in cui le stesse vengono cotte e sottoposte ad abbattimento di temperatura.
- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura, salvo che non venga fornita già lavorata da laboratori esterni organizzati per le lavorazioni pronte.
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato preconfezionato. È comunque da preferire il formaggio grattugiato in giornata piuttosto di quello preconfezionato. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm.
- il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo.

- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura. Vanno preferite panature leggere senza uovo e con pochi grassi.
- tutti i cibi che utilizzano il legume refrigerato dovranno essere preparati entro le 24 ore che precedono il consumo;
- tutte le vivande dovranno essere preparate e cotte in giornata se / quando trasportate alle varie sedi di ristorazione scolastica in legume caldo.
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore o meno a seconda della qualità del legume. Per i fagioli saranno opportuni due ricambi d'acqua, ed un successivo cambio al raggiungimento della prima ebollizione. È consigliato procedere ad un breve ammollo anche dei cereali integrali in chicco.
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, della pasta all'uovo e della pasta all'uovo ripiena, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4°C.
- Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento. Una volta scongelato un prodotto non deve mai essere ricongelato.
- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano.
- sono vietate le carni al sangue, i cibi fritti, i conservanti, gli esaltatori di sapidità e gli additivi chimici nella preparazione dei pasti, i cibi precotti, olio di semi, olio di sansa, strutto, crema base, derrate cucinate all'esterno dei locali, uova crude, carne cruda e pesce crudo.
- non sono consentiti i dadi da brodo.
- sono consentiti i surgelati, i prodotti in scatola ed i prodotti sottovuoto.
- Il personale adibito alla preparazione di prodotti da consumarsi freddi, al taglio di carni e al confezionamento dei pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.

f) Pentolame per la cottura

Salvo diverso accordo per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

g) Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e ove disponibile il numero del lotto di provenienza.

ART. 10

TRASPORTI DEI PASTI DAI CENTRI DI PRODUZIONE (E/O COTTURA) ALLE SEDI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

a) Contenitori per il Trasporto

Il Fornitore dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti dai Centri di Produzione e/o cottura medesimo alle singole sedi scolastiche di ristorazione. I contenitori dei pasti una volta giunti ai plessi scolastici dovranno essere obbligatoriamente presi in consegna da personale dell'appaltatore.

Il trasporto dovrà essere effettuato, con mezzi e personale dell'appaltatore, nelle sedi indicate dall'Amministrazione e secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati dall'Amministrazione stessa nell'Atto di Regolamentazione del Servizio.

Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi ai sensi della normativa vigente e tali da garantire il mantenimento della temperatura, le garanzie igieniche e organolettiche dei cibi (D.P.R. 327/80 e ss.mm.ii). Per il confezionamento e il trasporto dei pasti il fornitore dovrà utilizzare contenitori costituiti da una parte esterna in polipropilene, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, muniti di contenitori interni in acciaio inox G/N con coperchio a chiusura termica e tali da non consentire fenomeni di impaccamento e versamento di liquidi. Tali contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

Alle paste asciutte, al fine di evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extra vergine d'oliva laddove espressamente previsto nelle ricette.

I contenitori G/N saranno separati per primi piatti, secondi, contorni, sughi o liquidi in aggiunta, e per Grana Padano grattugiato. I primi piatti dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi nonché dal formaggio grattugiato. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto.

I Contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adequata pulitura e disinfezione. I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti. Gli alimenti sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in contenitori cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari, sui contenitori deve essere chiaramente visibile ed indelebile la scritta "contenitore ad uso alimentare" o apposito logo. Le preparazioni devono

essere veicolate come segue:

Contenitori con guarnizioni

pasta - riso - tortellini – agnolotti - sughi di condimento – lasagne - secondi piatti senza panature - contorni caldi – minestre

Contenitori con o senza guarnizioni

secondi piatti con panature – polpette – frittate, tortini e sformati - contorni freddi - contorni caldi gratinati

Tortini, lasagne, pasta al forno e sformati devono essere consegnati già porzionati in un unico strato. Per separare prodotti veicolati in più strati, dovrà essere utilizzata carta da forno.

Per le panature, le carni e il pesce destinato alle diete leggere, il limone deve essere consegnato a parte. Le verdure da consumarsi crude devono essere condite presso il terminale di consumo.

b) Temperature di trasporto

Il trasporto dal centro di cottura alle sedi scolastiche di ristorazione avverrà in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che, misurata nei punti di distribuzione, dovrà essere inferiore ai 10°C e dovrà esserne prevista registrazione nei manuali di autocontrollo.

Il trasporto deve avvenire in conformità alle indicazioni di legge e impiegando per il trasporto contenitori isotermici o veicoli coibentati o refrigerati secondo i requisiti previsti dalle norme specifiche in materia.

Prima della somministrazione si dovrà procedere alla riattivazione, nell'apposito forno, e alla modulazione delle temperature sui normali valori in atto nel legume caldo (+ 60°/65°C).

Nel caso di utilizzo del legume caldo le temperature da rispettare in fase di trasporto saranno obbligatoriamente le seguenti:

Temperature trasporto in legume caldo

Per gli alimenti cotti, da consumarsi caldi	T>65°C
Per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi	T<10°C

ART. 12 DISTRIBUZIONE DEI PASTI

a) ATTIVITÀ PROPEDEUTICHE ALLA DISTRIBUZIONE

Il Fornitore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi:

- mantenere caratteristiche organolettiche più che accettabili,
- prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio,
- prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

La temperatura dei prodotti cotti, durante le fasi di movimentazione, dopo la rigenerazione, deve essere mantenuta su valori pari o superiori a 65° C al cuore.

La temperatura dei prodotti freddi durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura inferiore a 7°C al cuore.

Prima della distribuzione dei pasti, l'appaltatore dovrà provvedere all'allestimento dei tavoli, con posate monouso, tovaglie monouso, tovagliolo di carta, acqua confezionata in bottiglie da 0,50 cl pro capite.

Il fornitore dovrà imbandire i tavoli disponendo ordinatamente la tovaglietta monouso, i tovaglioli, le bottigliette in PET 0,50 cl pro capite di acqua minerale naturale, come meglio chiarito nell'articolo specifico inerente il KIT di fornitura.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire tassativamente all'ora richiesta dalle diverse sedi di ristorazione e comunque compresa tra le 12.00 e 12.30, con una tolleranza massima di ritardo nella consegna di min 30.

DISTRIBUZIONE

Ai sensi e per gli effetti delle linee guida adottate in data 21.09.2020, dal CRiPAT Regione Campania – i pasti agli alunni andranno somministrati mediante il sistema “scodellamento”

Nella somministrazione dei pasti dovranno osservarsi le seguenti prescrizioni:

L'assemblaggio e il condimento del primo piatto deve avvenire tassativamente a ridosso della somministrazione e nel locale cucina.

Il personale del Fornitore incaricato e formato alla distribuzione dovrà eseguire tale operazione mediante il carrello su cui non vi sia altro che i piatti e il contenitore gastronomo;

La temperatura dei prodotti cotti, al momento dello scodellamento deve essere mantenuta su valori uguali o superiori a 65° al cuore; aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia

la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;

La temperatura dei prodotti freddi, al momento dello scodellamento, dovrà essere compresa tra 4 e 10 °C al cuore del prodotto;

La distribuzione deve essere effettuata dal personale addetto che deve indossare la divisa prescritta e copricapo con capelli raccolti; ogni operatore dovrà essere dotato del cartellino di riconoscimento.

Il tempo massimo di servizio deve essere comunque inferiore a 30 minuti;

Il personale dovrà provvedere a somministrare la quantità dei cibi predefinita, tutto il personale deve essere a conoscenza della grammatura prevista per adulti e per bambini. Il fornitore dovrà utilizzare nelle varie sedi di ristorazione scolastica bilance adeguate alla misurazione delle porzioni corrette, oppure utensili adeguati e graduati che permettano la precisa porzionatura del piatto.

È vietato distribuire le preparazioni in assenza dei bambini.

Il condimento del contorno deve essere effettuato solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto.

I panini dovranno essere forniti in bustine monoporzione;

Il personale in servizio presso i plessi scolastici deve utilizzare le attrezzature presenti in modo attento e preciso, evitando che le stesse si danneggino. Il fornitore dovrà fornire in tutti i plessi scolastici dei carrelli porta pesi per il trasporto dei rifiuti.

Le pietanze devono essere servite con la necessaria attenzione e gentilezza sia nei confronti dei bambini che degli insegnanti. Particolare cura e pazienza andrà rivolta ai bambini cercando di adattare linguaggi e modalità alle diverse fasce d'età presenti nei singoli plessi.

b) DISTRIBUZIONE AI TAVOLI

Per le scuole infanzia e primaria è prevista la distribuzione al tavolo. Il fornitore dovrà provvedere anche a sparecchiare ed a raccogliere e differenziare i rifiuti, nonché a tutte le operazioni di pulizia per l'espletamento completo del servizio.

c) DISTRIBUZIONE DIETE SPECIALI

Tutte le Diete Speciali devono essere confezionate e veicolate **in monoporzione** debitamente sigillata, riportante un'etichetta con il codice identificativo, scuola e tipologia di pasto.

Le Diete Speciali dovranno essere veicolate in contenitori termici appositamente dedicati, distinti dalle altre preparazioni.

Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di dimenticanze o

incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare il responsabili presso il centro cottura e attendere indicazioni in merito.

Le Diete Speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione. È vietato aprire le Diete Speciali in anticipo e lasciarle aperte a temperatura ambiente, nel contenitore di mantenimento.

Per il condimento delle Diete Speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili.

Gli utenti con dieta speciale vanno serviti per primi.

Per detto sistema la ditta dovrà fornire, inoltre, tovaglioli, e tovaglette, bottiglietta di acqua minerale da 0,50 cl, biodegradabili e compostabili;

La Ditta sarà tenuta a recapitare a propria cura e spese, i pasti presso le singole scuole già suddivisi per singole sezioni, depositandoli nei locali all'uopo indicati e predisponendo tutto il necessario per una corretta somministrazione dei pasti, nonché sparecchiare i tavoli e rigovernare a regola d'arte, consentendo in tal modo il regolare funzionamento dei locali ove gli alunni hanno consumato i pasti.

Tra la preparazione ed il consumo dei cibi deve trascorrere il minor tempo possibile, al fine di garantire l'igienicità, nonché il mantenimento delle qualità nutrizionali e caratteristiche organolettiche.

La ditta appaltatrice per la preparazione dei pasti differenziati deve attenersi scrupolosamente a quanto disciplinato con deliberazione della Giunta regionale della Campania n°1211 del 23.9.2005 "Protocollo alimentari e requisiti minimi indispensabili per la preparazione dei pasti differenziati".

La ditta appaltatrice, per la preparazione dei pasti, deve attenersi esclusivamente a quanto indicato nelle allegate tabelle dietetiche, caratteristiche merceologiche, ecc., elaborate dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. dell'ASL competente per territorio.

Nell'ambito del sistema di autocontrollo di cui all'art. 25 va considerata anche la sistematica applicazione di standard merceologici bromatologici, chimici e microbiologici e protocolli operativi, atti ad assicurare in ogni fase, anche attraverso opportuni campionamenti, il controllo della qualità delle materie prime.

I materiali, le pose e i servizi oggetto dell'appalto devono essere prodotti, forniti, posati ed eseguiti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, e in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

Al fine di consentire il monitoraggio, da parte del Comune, della conformità ai predetti standard, l'appaltatore è tenuto a:

- a) Informare fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei beni oggetto del presente appalto, che la Stazione appaltante ha richiesto la conformità agli standard sopra citati nelle condizioni d'esecuzione dell'appalto;
- b) Fornire, su richiesta della Stazione appaltante ed entro il termine stabilito nella stessa richiesta, le informazioni e la documentazione relativa alla gestione delle attività riguardanti la conformità agli standard e i riferimenti dei fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura;
- c) Accettare e far accettare dai propri fornitori e sub-fornitori, eventuali verifiche ispettive relative alla conformità agli standard, condotte dalla Stazione appaltante o da soggetti indicati e specificamente incaricati allo scopo da parte della stessa Stazione appaltante;
- d) Intraprendere, o a far intraprendere dai fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura, eventuali ed adeguate azioni correttive, comprese eventuali rinegoziazioni contrattuali, entro i termini stabiliti dalla Stazione appaltante, nel caso che emerga, da informazioni in possesso della stessa Stazione appaltante, una violazione contrattuale inerente alla non conformità agli standard sociali minimi lungo la catena di fornitura.

ART. 13

FORNITURA KIT PER CONSUMO PASTI

1. La ditta appaltatrice è tenuta a consegnare, per ciascun utente che consuma il pasto, un kit monouso costituito da: bottiglietta di acqua minerale 0,50 cl, tovagliolo a doppio velo e tovaglietta monouso, da apporre sul piano di consumazione del pasto.
2. Il kit monouso dovrà essere posto in confezione polipropilene termosaldata.
3. Le dimensioni della tovaglietta monouso devono essere tali da consentire l'accoglimento del pasto completo.
4. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale devono garantire l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici.

ART.14

MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO – PIANO TRASPORTO - TEMPI DI PERCORRENZA

1. Alla fase di confezionamento deve seguire rapidamente quella di trasporto presso le singole

scuole con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei che rispondano ai requisiti del D.P.R. 327/80, art.43 e che siano registrati ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (secondo le linee guida di cui alla delibera della Giunta della Regione Campania n. 797 del 16.6.06).

2. La ditta appaltatrice, ai sensi del punto 5.3.3 del Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011, deve unicamente utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto dei pasti, ovvero veicoli almeno **euro 6**, veicoli elettrici, vetture ibride. A tal fine, sette giorni prima dell'inizio del servizio, per ogni anno scolastico, deve produrre una scheda di mezzi di trasporto utilizzati, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione.

3. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla vigente normativa e tali da assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali, in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

4. I mezzi da utilizzare in via permanente per il servizio di Ristorazione Scolastica che sarà espletato per il Comune di Afragola devono essere non inferiore a 4 (quattro), al fine di consentire la tempestiva consegna dei pasti presso tutte le sedi di refezione. Detti mezzi dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotericamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, e per quelli aventi celle frigorifere gli stessi dovranno essere muniti di controllo per la temperatura.

5. I mezzi adibiti al trasporto dovranno avere le autorizzazioni sanitarie necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente. Dette autorizzazioni, a cura della ditta appaltatrice, devono essere prodotte in copia conforme e trasmesse al RUP, per ogni anno scolastico, sette giorni prima dell'inizio del servizio.

6. I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati, al fine di evitare insudiciamento. E' onere della ditta appaltatrice provvedere alla sanificazione degli automezzi secondo le vigenti prescrizioni ministeriali.

7. Prima dell'inizio del servizio, per ogni anno scolastico, la ditta appaltatrice deve trasmettere al RUP:

- a. La scheda dei mezzi di trasporto utilizzati di cui al comma 2;
- b. Copia del libretto di circolazione, dal quale si rilevi l'uso specifico dell'automezzo;
- c. Copia delle polizze assicurative che devono avere durata per tutto il periodo dell'appalto.

ove non sarà possibile fornire polizze assicurative per tutto il periodo contrattuale, la ditta appaltatrice, con formale dichiarazione, resa ai sensi delle vigenti normative, dovrà impegnarsi a consegnare al RUP copia delle polizze a ogni scadenza. Qualsiasi variazione d'utilizzo d'automezzi o mutazione delle polizze assicurative, dovrà essere tempestivamente comunicata, con formale atto, al dirigente del settore pubblica istruzione.

8. Il piano trasporto pasti, per garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti e il mantenimento delle caratteristiche organolettiche, dovrà essere organizzato e pianificato in modo tale che i quattro automezzi minimo da utilizzare servano le scuole in modo soddisfacente.

L'utilizzo di eventuali ulteriori automezzi, oltre i quattro obbligatori, che potrà essere offerta in sede di gara, dovrà essere pianificato nell'ambito dell'organizzazione di distribuzione, ovvero, con ulteriore suddivisione dei plessi da servire.

In caso di controlli sull'andamento del servizio, qualora dovessero essere accertati ritardi nella consegna eccedente complessivamente i tempi indicati, vi sarà una sanzione come previsto dal presente CSA.

9. In sede d'offerta dovrà essere indicato, attraverso apposito piano, elaborato per ogni automezzo utilizzato :

- Il percorso più breve e i tempi necessari per raggiungere ogni sede di refezione partendo dal centro di produzione pasti;

ART. 15

ATTIVITÀ PROPEDEUTICHE ALLA DISTRIBUZIONE

DEI PASTI PRESSO LE SCUOLE – MANUALE DI AUTOCONTROLLO PRESSO LE SEDI DI REFEZIONE - MODALITÀ DI PULIZIA

1. La ditta appaltatrice deve redigere e applicare presso i locali di preparazione, distribuzione e consumo (locali adibiti allo scopo) il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE n.852 del 20/04/2004.

2. La ditta appaltatrice, con proprio personale refezionista:

Prima della distribuzione dei pasti, dovrà provvedere ad accurata pulizia dei tavoli e all'allestimento con:

a) Kit di suppellettili;

b) Acqua oligominerale naturale in bottiglie di Pet da 0,50 cl;Panino e Frutta fresca di stagione, secondo le caratteristiche indicate nel menù e relativi documenti rilasciati dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. dell'ASL competente per territorio.

3. Il personale refezionista della ditta appaltatrice, addetto alla distribuzione presso e/o nei locali adibiti a ristorazione scolastica:

a) Prima di servire ai tavoli deve lavarsi accuratamente le mani ed adottare tutte le misure igienico/sanitarie previste;

b) Per quanto attiene le diete speciali deve prestare la massima attenzione qualora abbia manipolato altri alimenti e pertanto, in tal caso, sempre prima della distribuzione, deve lavarsi accuratamente le mani;

c) Deve servire sempre per primo l'alunno che fruisce di dieta speciale. È bene quindi che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali. Il pasto con dieta speciale deve essere distribuito solo dopo aver identificato il bambino di concerto con l'insegnante presente;

d) Per le diete speciali, unitamente all'insegnante presente, effettua controllo visivo avente ad oggetto la verifica della corrispondenza della vaschetta da consegnare all'alunno che deve avere le caratteristiche di cui al presente CSA. In caso di dubbio unitamente all'insegnante presente, senza esitazione, deve sospendere la somministrazione e contattare immediatamente il responsabile del servizio nominato dalla ditta appaltatrice, che anche a tale scopo sarà sempre reperibile. Eventuali disservizi in tal senso vanno immediatamente comunicati, sia a cura del responsabile del servizio nominato dalla ditta, sia da parte del dirigente scolastico, al RUP per i provvedimenti del caso.

Tutte le attività previste nel piano di autocontrollo dovranno essere svolte dalla ditta appaltatrice anche se i pasti vengono somministrati all'interno delle classi.

ART. 16

PERSONALE ADDETTO ALLA CONSEGNA E ALLO SPORZIONAMENTO COSTO DEL LAVORO CLAUSOLA SOCIALE

1. Il personale addetto alla consegna ed allo sporzionamento dei pasti, come da CSA, oggetto di clausola sociale è stimato come segue (v.all. H e I):

(fonte passaggio di cantiere della gara in itinere)

Ai fini del presente appalto il costo del lavoro è determinato annualmente, in apposite tabelle, dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali sulla base dei valori economici definiti dalla contrattazione collettiva nazionale tra le organizzazioni sindacali e le organizzazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative, dalle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e dalle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione. Fino all'adozione delle tabelle di cui al presente comma, continuano ad applicarsi le disposizioni di

cui ai decreti ministeriali già emanati in materia.

La stazione appaltante, ai fini della determinazione del costo della manodopera, rinvia alle vigenti “tabelle per i dipendenti delle aziende dei settori pubblici esercizi ristorazione collettiva e commerciale e turismo”, così come predisposte dal Ministero del lavoro;

Nell’offerta economica l’operatore economico deve indicare i propri costi del lavoro e gli oneri aziendali concernenti l’adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

La stazione appaltante esclude l’operatore economico nel caso di omessa indicazione, nell’offerta economica, del costo del lavoro.

2. Ai sensi e per gli effetti di Legge, viene rispettata la “*Clausola Sociale*”

3. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l’organizzazione dell’operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l’aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell’aggiudicatario uscente, come previsto dal vigente codice dei contratti, garantendo l’applicazione dei CCNL di settore, di cui all’art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

A tal fine, l’elenco del personale attualmente impiegato è riportato nell’elaborato in atti al servizio cultura, che contiene il numero degli addetti, qualifica, livelli anzianità, monte ore, etc.

A tale comma, in ogni caso, si applicano le norme contenute nelle Linee guida Anac n°13, sulla disciplina delle clausole sociali, approvate con la Delibera n. 114 del 13 febbraio 2019.

Tutto il personale impiegato nella preparazione dei pasti, nella consegna e addetto allo sporzionamento, alla pulizia dei locali adibiti a ristorazione scolastica (*cuochi, refezionisti ecc.*) deve possedere alta specializzazione nel campo professionale, per gli incarichi specifici, ed essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull’igiene, la sicurezza e la prevenzione. Tale personale, prima di poter iniziare a svolgere le proprie mansioni, deve essere formato. Tale personale, altresì, prima di poter iniziare a svolgere le sue mansioni, deve essere munito di attestato di formazione rilasciato ai sensi del decreto dirigenziale Regionale n. 46 del 23.2.2005 e dei requisiti igienico- sanitari personali previsti dalla vigente normativa.

4. Il personale addetto alla preparazione, distribuzione, sporzionamento e somministrazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari, almeno uno per ogni plesso scolastico ove si svolge il servizio di refezione, prima di poter iniziare a svolgere le proprie mansioni, deve essere in possesso di attestato di formazione rilasciato

dall'ASL -Dipartimento di prevenzione S.I.A.N., così come previsto alla voce “*aggiornamento del personale*” contenuta nel piano approvato dalla Giunta Regionale della Campania con deliberazione n°2163 del 14.12.2007, pubblicata sul B.U.R.C. n°1 del 7.1.2008.

5. Prima dell'inizio del servizio all'avvio dell'appalto, e successivamente e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, la ditta appaltatrice è obbligata a trasmettere al RUP:

- a) Elenco contenente generalità completa “*Cognome, nome, luogo e data di nascita, luogo di residenza e indirizzo, codice fiscale*”, del personale in servizio, con indicazione del profilo professionale, della mansione svolta, del livello retributivo e monte ore contrattuale, nel rispetto di quanto indicato ai commi 1 e 2;
- b) Copia conforme del contratto individuale di lavoro, con il minimo delle ore previste ai commi 1 e 2;
- c) Copia conforme all'originale degli attestati di formazione rilasciati ai sensi del decreto dirigenziale Regionale n. 46 del 23.2.2005;
- d) Autocertificazione, a firma del legale rappresentante, ai sensi della vigente normativa, che “Tutto il personale, in ottemperanza al D.L.gs. 81/2008 e s.m.i., esegue periodicamente la sorveglianza sanitaria finalizzata a verificare la compatibilità dell'attività svolta in funzione della mansione, tesa ad accertare che non vi siano controindicazioni al lavoro. Detto personale ha ricevuto, dal medico competente, come da documentazioni in atti a questa ditta, attestazione di idoneità alla mansione”;
- e) Autocertificazione, a firma del legale rappresentante, ai sensi della vigente normativa, che tutto il personale possiede alta specializzazione nel campo professionale, per gli incarichi specifici e che lo stesso è costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione;
- f) Copia conforme all'originale dell'attestato di formazione rilasciato dall'ASL - Dipartimento di prevenzione S.I.A.N., così come previsto alla voce “*aggiornamento del personale*” contenuta nel piano approvato dalla Giunta Regionale della Campania con deliberazione n°2163 del 14.12.2007, pubblicata sul B.U.R.C. n°1 del 7.1.2008, per il personale addetto alla preparazione, distribuzione, sporzionamento e somministrazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari;
- g) Certificazione di idoneità al ruolo a seguito di specifica formazione, come prevista all'art. 18, comma 2;
- h) Autocertificazione, a firma del legale rappresentante, ai sensi della vigente normativa, che “*Ai sensi dell'art. 25-bis del D.P.R. 14.11.2002, n.313, come introdotto*

dall'art.2 del D. Lgs.4.4.2014 n.39, si è provveduto ad acquisire il certificato penale del casellario giudiziale per tutto il personale che si impiegherà presso , e quindi a contatto diretto e regolare con minori, per la verifica dell'esistenza di condanne per taluni reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero per l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori. L'esito di tali controlli è stato negativo per tutti".

La mancata osservanza di tale norma comporterà, a carico della ditta appaltatrice quale datore di lavoro, una sanzione amministrativa pecuniaria come prevista al comma 2 dell'art.25-bis del D.P.R. 14.11.2002, n.313.

6 . Ai sensi della normativa vigente, il contratto di lavoro collettivo nazionale applicabile al personale impiegato per questo appalto è il seguente: Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti dei settori dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione Collettiva e Commerciale e del Turismo.

7. Il personale dovrà essere assicurato dalla ditta appaltatrice, da cui dipende, sia per eventuali infortuni che dovessero capitare non solo in dipendenza della prestazione lavorativa, ma anche per responsabilità civili verso terzi a copertura d'ogni rischio. L'amministrazione comunale sarà esclusa, a qualsiasi titolo, da ogni giudizio e da eventuale rivalsa di tutte le spese conseguenti all'eventuale instaurazione della lite.

Il personale utilizzato presso le scuole dovrà, inoltre, essere assicurato dalla ditta appaltatrice, da cui dipende, sia per eventuali infortuni che allo stesso dovessero capitare durante la permanenza presso la scuola e non solo in dipendenza della prestazione lavorativa, sia per responsabilità civili verso terzi a copertura di ogni rischio connesso al servizio e in ragione dello stesso, intendendosi, di fatto, l'Amministrazione Comunale esclusa da qualsiasi giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti all'instaurazione della lite.

8. La ditta appaltatrice è obbligata a garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro e di attenersi scrupolosamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

9. La ditta appaltatrice è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti e di quelle future in materia d'assunzione di personale, d'assicurazione obbligatoria verso gli infortuni e in materia assistenziale e previdenziale.

10. La ditta appaltatrice è unica responsabile d'ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli istituti previdenziali e assicurativi, da altri organi di vigilanza o dalla

11. stessa amministrazione committente e, comunque, con la sottoscrizione del contratto d'appalto, s'impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza il Comune di

Afragola.

12. La ditta appaltatrice, prima dell'inizio del servizio per ogni anno scolastico, dovrà indicare, con apposita comunicazione a firma del legale rappresentante:

a) L'ubicazione, il recapito telefonico, e l'indirizzo di PEC di un proprio punto di coordinamento al quale, in caso di necessità, l'amministrazione appaltante possa fare riferimento. Per il direttore tecnico del servizio dovrà essere indicato un recapito di telefonia mobile.

b) La/e figura/e professionale/i impiegata/e in tale punto di coordinamento che tempestivamente dovranno intervenire ogni qualvolta l'amministrazione comunale, nella persona del RUP e/o del direttore dell'esecuzione, ne faccia richiesta.

13. I dipendenti della ditta appaltatrice, in ogni rapporto con l'amministrazione e con le scuole, devono tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

14. La ditta appaltatrice deve, in particolare, curare che il proprio personale, in tutte le fasi di lavorazione, distribuzione, ecc.:

a. Sia munito d'idoneo mezzo di riconoscimento immediato ai sensi dell'art.26, comma 8) del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., ovvero: tessera di riconoscimento corredata da fotografia e contenente le generalità complete del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, e tenuto sempre ben visibile (attaccata con clip alla divisa di lavoro);

b. Sia dotato, a cura e spese della ditta appaltatrice: di un'adeguata uniforme di lavoro di colore chiaro recante, stampato sul tessuto, ben visibile, le indicazioni della ditta appaltatrice, del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione collettiva e segua, tassativamente, nell'espletamento delle proprie funzioni tutte le regole igieniche richieste in ragione della particolare attività svolta, di tutto il materiale di protezione individuale contro gli infortuni, previsto dalle normative vigenti.

c. Sia munito di copricapo che contenga la capigliatura, di mascherina protettiva e di guanti monouso;

d. Segnali immediatamente, con comunicazione sottoscritta, al RUP, eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio. La stessa comunicazione dovrà essere inviata al responsabile del servizio e al datore di lavoro;

f. Non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;

g. Mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'andamento della gestione del quale abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio;

15. La ditta appaltatrice è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e

delle inosservanze alle prescrizioni del presente articolo.

16. In materia di norme anticorruzione, la ditta appaltatrice, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto:

a) Si impegna ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'articolo 2, comma 3 dello stesso D.P.R.. La ditta appaltatrice, sette giorni prima dell'inizio del servizio all'avvio dell'appalto, e successivamente, prima dell'inizio di ogni anno scolastico, è tenuta a fornire prova dell'avvenuta comunicazione ai propri dipendenti, trasmettendo al RUP ogni utile documento che lo dimostri. Il Regolamento, è pubblicato sul sito del Comune di Afragola, all'interno della sezione "Amministrazione Trasparente". La violazione degli obblighi di cui al D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62, e sopra richiamati, può costituire causa di risoluzione del contratto.

b) Ai fini dell'attuazione dell'art.53, comma 16-ter del D.lgs. n.165/2001, cos. come inserito dalla lettera l) del comma 42 dell'art.1 della L. 6 novembre 2012, n.190, la ditta appaltatrice in sede di partecipazione alla gara dovrà autocertificare, ai sensi della vigente normativa, "di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti del Comune di Afragola che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto". Tale autocertificazione, inoltre, dovrà essere trasmessa al dirigente del settore Affari istituzionali, al RUP ed al DEC dell'appalto, e successivamente sette giorni prima dell'inizio di ogni anno scolastico. Verrà disposta la risoluzione del contratto qualora, all'esito dei successivi controlli, dovesse emergere la mancata osservanza della richiamata norma.

ART. 17

RESPONSABILE TECNICO DEL SERVIZIO

1. La ditta appaltatrice, dieci giorni prima dell'inizio del servizio, dovrà nominare un Responsabile Tecnico, cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso. Il Responsabile Tecnico deve essere un professionista con esperienza e professionalità adeguata, con tre anni almeno di esperienza nello svolgimento della mansione, da documentare adeguatamente con CV.

Il nominativo del Responsabile tecnico nominato, all'atto dell'incarico nei tempi innanzi indicati, dovrà essere comunicato dal legale rappresentante della ditta appaltatrice al RUP.

Alla comunicazione dovrà essere allegata copia conforme della innanzi indicata documentazione.

2. Il Responsabile Tecnico del servizio avrà la responsabilità di garantire il buon andamento di tutto il servizio e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti.
3. Il Responsabile Tecnico del servizio, per tutto il periodo contrattuale, sarà il referente responsabile unico nei confronti del Comune, e segnatamente del RUP e del direttore dell'esecuzione del contratto e, quindi, avrà la capacità di rappresentare a ogni effetto giuridico e organizzativo la ditta appaltatrice.
4. Il Responsabile Tecnico del servizio è stimato che sarà impegnato in modo continuo e a tempo pieno, per almeno tre ore al giorno per i servizi resi a questo Comune, con obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di erogazione del servizio.
5. Il Responsabile Tecnico del servizio garantirà la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato. Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al direttore dell'esecuzione del contratto e al RUP/ dirigente del Settore competente.
6. Il Responsabile Tecnico del servizio dovrà garantire, quotidianamente, la presenza costante presso i plessi scolastici ove si espleta il servizio di refezione, a garanzia della qualità dello stesso, intrattenendo a tale scopo rapporti con il direttore dell'esecuzione del contratto e/o con il dirigente del Settore competente.
7. Il Responsabile Tecnico del servizio dovrà segnalare immediatamente e senza alcuna esitazione, con comunicazione anche telefonica, cui, in ogni caso, seguirà comunicazione formale per iscritto, al dirigente del Settore culturale e sociale e al direttore dell'esecuzione, eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio.
8. In caso di assenza o impedimento del Responsabile Tecnico del servizio (ferie, malattie, ecc.), la ditta appaltatrice nominerà un sostituto di pari professionalità, dandone tempestiva formale comunicazione al RUP ed al direttore dell'esecuzione, avendo cura di documentare adeguatamente il possesso dell'esperienza e titoli come previsti al comma 1.
9. Gli eventuali disservizi e/o inadempienze contestate dal RUP, sia in forma epistolare sia in forma verbale, s'intendono come presentate direttamente alla ditta appaltatrice, la quale, in conseguenza, ne assume ogni onere anche di natura giuridica, ivi compreso quelli disciplinati dal presente capitolato.

ART. 18

DIRETTORE PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

1. Il direttore per l'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art.111, comma 2 del D. L.gs. n. 50/2016 e s.m.i. è individuato nella persona del Responsabile del Servizio Cultura/Pubblica Istruzione , in cui risulta essere incardinato il Servizio di "Refezione Scolastica". Ai sensi del

punto 10.2 delle Linee Guida Anac approvate dal Consiglio dell'Autorità con deliberazione n°1096 del 26.10.2016, aggiornate con deliberazione del Consiglio n°1007 dell'11.10.2017.

2. Il direttore dell'esecuzione del contratto provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico contabile dell'esecuzione del contratto stipulato con la ditta appaltatrice dell'appalto assicurando la regolare esecuzione da parte dell'esecutore, in conformità ai documenti contrattuali, attivandosi anche per eseguire o fare eseguire tutti i controlli opportuni per il regolare svolgimento dei servizi e il rispetto delle norme igienico-sanitarie per tutti quelli che accedono ai locali adibiti ai servizi. Il DEC provvede, altresì, alla materiale liquidazione delle fatture emesse dall'appaltatore per l'espletamento del servizio in oggetto

ART. 19

FORMAZIONE DEL PERSONALE

1. Il programma di formazione adottato dalla ditta appaltatrice deve garantire che ogni addetto, a qualunque livello, abbia le informazioni necessarie ad operare minimizzando i rischi connessi alle mansioni che svolge (istruzioni operative). La formazione degli addetti è obbligatoria in tutte le aziende alimentari e per tutti gli operatori che vengono a contatto con gli alimenti.

2. Preliminarmente all'assunzione di ciascun operatore, dovrà essere effettuata una valutazione della formazione professionale, dell'esperienza acquisita e delle capacità operative. L'operatore, prima di poter iniziare a svolgere le sue mansioni, deve frequentare un corso di formazione di base, organizzato da soggetto qualificato e riconosciuto, sulle problematiche relative all'igiene degli alimenti, che preveda una congrua valutazione dell'apprendimento e il rilascio, da parte del soggetto incaricato della formazione, di una certificazione di idoneità al ruolo. L'operatore deve ricevere anche materiale informativo, per l'autoapprendimento delle norme relative alle sue specifiche mansioni e iniziare la sua attività affiancando una persona già esperta. Copia conforme all'originale della certificazione di idoneità al ruolo dovrà essere trasmessa sette giorni prima dell'inizio del servizio e, successivamente, ad inizio di ogni anno scolastico, al dirigente del settore Affari istituzionali, al RUP ed al DEC. Per il personale eventualmente in organico alla ditta appaltatrice da utilizzare per i servizi resi a questo Comune, dovrà analogamente essere prodotta copia conforme all'originale della certificazione di idoneità al ruolo rilasciata dal soggetto incaricato della formazione, da trasmettere prima dell'inizio del servizio, al RUP del procedimento.

3. Il programma di formazione deve essere articolato a diversi livelli in modo da garantire che tutti abbiano il livello minimo necessario ad acquisire consapevolezza sui rischi connessi alle operazioni compiute, sui meriti e sulle responsabilità delle procedure aziendali connesse

all'autocontrollo. Le più attuali linee di tendenza dei processi formativi nel catering privilegiano la conduzione di interventi sul campo, che consentano dinamiche di aggancio al contesto operativo specifico, per una efficace comprensione e individuazione dei Punti Critici di Controllo e delle procedure preventive da adottare nella specifica realtà. L'intervento pratico non è comunque sostitutivo della formazione da effettuare in aula, dove dovranno essere affrontati i principali argomenti legati all'igiene della lavorazione degli alimenti, cercando sempre di adottare un taglio pratico.

4. Considerata l'evoluzione dei sistemi e dei rischi e la tendenza del personale a dimenticare rapidamente quanto acquisito, è necessario che la procedura di formazione del personale preveda il mantenimento e l'aggiornamento delle conoscenze mediante l'applicazione di moduli formativi specifici, adatti alle mansioni e ai rischi ad esse legati. Il mantenimento della formazione deve essere programmato e pianificato.

5. La ditta appaltatrice, prima dell'attivazione del servizio, dovrà formare il proprio personale informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente capitolato e del DUVRI – allegato - al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti.

Prima dell'inizio del servizio e per ogni anno scolastico, la ditta appaltatrice dovrà trasmettere al dirigente del settore pubblica istruzione, autocertificazione a firma del Direttore Tecnico del servizio di cui all'art.16, con la quale dichiarare che *“Il personale è stato informato dettagliatamente sui contenuti del capitolato speciale d'appalto che disciplina il servizio e sul DUVRI allegato al capitolato”*.

6. La ditta appaltatrice, fermo restando che il personale deve essere munito di attestato di formazione rilasciato ai sensi del decreto dirigenziale Regionale n. 46 del 23.2.2005, dovrà consegnare al dirigente del settore pubblica istruzione, prima dell'inizio del servizio per ogni anno scolastico, il programma formativo annuale solare.

ART. 20

IGIENE DEL PERSONALE

1. Oltre all'obbligo di addestramento e formazione adeguati al tipo di attività in materia di igiene, la ditta appaltatrice, riguardo l'igiene del personale, assume l'onere del rispetto di alcuni obblighi normativi generali: Acquisire dai propri dipendenti certificato medico di non contagiosità in caso di assenza per malattia superiore a 5 giorni;

a) Acquisire dai propri dipendenti comunicazione di eventuali disturbi riferibili a malattie infettive contagiose;

b) Vigilare affinché il proprio personale osservi standard elevati di pulizia personale e indossi adeguato abbigliamento.

ART. 21

CENTRO COTTURA DI PRODUZIONE PASTI

La Ditta affidataria, allo scopo di garantire uno standard qualitativo elevato del servizio, nonché per salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti, provvederà alla refezione scolastica avvalendosi di un centro di cottura pasti che consenta di distribuire i pasti in tutte le scuole in un tempo da individuarsi tra le ore 12:00 e le ore 12:30 e, comunque, non oltre le ore 13:00, pena l'applicazione della relativa penale prevista dal CSA.

Tale capacità produttiva deve essere assicurata per tutta la durata contrattuale del servizio.

Il Centro di Cottura deve essere registrato alla ASL come previsto dal c.d. pacchetto igiene Reg. CE 852/04 fermo restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale e di ogni norma vigente in materia di refezione.

Il Centro di cottura inoltre deve possedere attrezzature espressamente dedicate alla preparazione di diete speciali:

1. La ditta appaltatrice, prima della sottoscrizione del contratto o comunque prima dell'avvio del servizio, dovrà disporre di un centro di produzione dei pasti.
2. La produzione, la preparazione e il confezionamento dei pasti devono avvenire in strutture dotate di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (secondo le linee guida di cui alla delibera della Giunta Regione Campania n. 797 del 16.6.06). Il centro di produzione pasti e relativi locali, utilizzato dalla ditta appaltatrice deve rispettare i requisiti previsti dalla vigente normativa e deve essere, per cubatura, rapportato al numero dei pasti aggiudicati e possedere, inoltre, tutti i requisiti in quanto compatibili e/o sovrapponibili, previsti dal D.P.R. 26.3.1980 n°327 e dall'allegato II del Reg CE 852/2004 che detta norme circa i requisiti strutturali, cui devono rispondere gli stabilimenti di produzione, preparazione, confezionamento e deposito di sostanze alimentari.
3. La ditta appaltatrice è tenuta, conformemente alla normativa in vigore - Regolamento CE 852/2004 – a eseguire l'autocontrollo presso il centro di cottura nel quale saranno preparati i pasti oggetto del presente appalto. La ditta appaltatrice deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D.L.gs. n. 193/2007 Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari); D.L.gs. n.114/06 e s.m.i. (allergeni alimentari); - Reg. CE n.178/2002 tracciabilità.
4. Ai fini dell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto, oltre ai requisiti di legge, è necessario che l'azienda alimentare abbia strutture e attrezzature e quindi potenzialità produttiva adeguata al numero giornaliero dei pasti previsti.

5. Le caratteristiche tecniche e logistiche degli spazi e il lay-out produttivo devono essere finalizzati all'esigenza di minimizzare i fattori di rischio da contaminazione delle derrate alimentari e all'ottimizzazione dell'attività lavorativa del personale, considerando gli spazi a disposizione.

6. La ditta appaltatrice, pur potendo servirsi del Centro di Produzione per la fornitura di pasti a terze parti, estranee all'Amministrazione Contraente, dovrà sempre garantire in ogni momento l'identificazione delle attività, delle materie prime, dei semilavorati, delle attrezzature, del personale e di quant'altro sia utilizzato per la fornitura di pasti all'Amministrazione Contraente.

7. Produzione:

a) La produzione dei pasti deve svolgersi con il metodo della "progressione in avanti", e rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione secondo il regolamento CE n.852/2004 e deve essere assicurata la rintracciabilità dei prodotti di origine animale e vegetale.

b) La ditta appaltatrice deve rispettare quanto indicato dal capo II art. 3, 4 e 5 del Reg. CE 852/2004, per quanto attiene alle proprie competenze.

c) La ditta appaltatrice ha, inoltre, l'obbligo di redigere un Piano di Autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari, così come approvato dalla Giunta Regionale con Deliberazione n° 2163 del 14/12/2007.

8. Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

La ditta appaltatrice deve predisporre procedure basate sui principi del sistema HACCP:

A) identificare ogni pericolo prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;

B) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rileva essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;

C) stabilire nei punti critici di controllo i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei limiti identificati;

D) stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficace nei punti critici di controllo;

E) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo.

F) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da A) ad E);

G) predisporre documenti e registrazioni adeguati al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui dalla A) alla F).

Quanto sopra descritto, va attuato per le diverse fasi di un centro di cottura per la ristorazione collettiva.

9. La ditta appaltatrice è tenuta per il proprio centro di cottura ad attuare tutte le prescrizioni di cui al D. L.gs. 81/08 e s.m.i. e ad adeguare l'impianto elettrico alla normativa vigente.

10. La ditta appaltatrice, sette giorni prima dell'inizio del servizio per ogni anno scolastico, dovrà comunicare al RUP, il nome e generalità complete del responsabile del ricevimento delle materie prime il quale, in qualsiasi momento, per richiesta di personale dell'Amministrazione Comunale addetto al controllo, dovrà esibire una scheda che, compilata a ogni ricevimento delle merci, dovrà evidenziare:

a) Che le date di scadenza appaiano regolari;

b) La corretta temperatura dei prodotti alla consegna, misurata con termometro a sonda al cuore delle diverse tipologie di prodotti;

c) Che i prodotti surgelati o congelati non siano consegnati promiscuamente ai prodotti refrigerati.

11. La ditta appaltatrice, all'atto della sottoscrizione del contratto o comunque sette giorni prima dell'inizio del servizio, dovrà produrre la seguente documentazione:

- a. **Registrazione ai sensi dell'art.6 Reg. CE 852/2004 per l'attività di centro di produzione pasti, comprendente deposito, manipolazione, cottura, rilasciata dal Comune territorialmente competente, previo parere dell'autorità sanitaria competente, e autorizzazione sanitaria specifica, rilasciata dall'Asl competente per territorio, riferita a locali e attrezzature autorizzate per la produzione di diete per motivi sanitari richieste dall'utenza, rilasciata anche nel rispetto di quanto indicato nel Documento Tecnico denominato “Piano di autocontrollo per la preparazione di pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari” approvato dalla Giunta Regionale della Campania con deliberazione n° 2163 del 14.12.2007, pubblicata sul B.U.R.C. n°1 del 7.1.2008;**
- b. dichiarazione sulla proprietà dello stabile ove è ubicato il centro produzione pasti. Nel caso in cui la sede di ubicazione del centro di produzione pasti non è di proprietà della ditta appaltatrice, occorre che la stessa alleggi il contratto, regolarmente registrato, che ne attesti la disponibilità per una durata almeno pari a quella dell'appalto;
- c. Piano di autocontrollo **REG N° 02070/2025 del 04/11/2025** differenziati come previsto al

comma 8, lett.c;

- d. Piano sistema HACCP anche per le strutture ove si espleterà il servizio (locali destinati al consumo del pasto);
- e. Relazione, sotto forma di autocertificazione, a firma di tecnico abilitato, regolarmente iscritto all'albo professionale di appartenenza, controfirmata dal legale rappresentante della ditta appaltatrice, con la quale si attesti che il centro produzione pasti è conforme a tutte le indicazioni e prescrizioni di cui al presente capitolato.

ART. 22

MENU' PASTO SCORTA

1. Il menù del giorno dovrà essere esclusivamente quello predisposto dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. dell'ASL competente per territorio, e nelle relative tabelle dietetiche e grammature, e a cura della ditta appaltatrice dovrà essere affisso, ben visibile e consultabile, in ogni sede ove si svolge il servizio di refezione.
2. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.
3. È comunque facoltà del Comune, nel corso dell'intera durata contrattuale, previa approvazione del Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. dell'ASL competente per territorio, mutare totalmente, in parte, e/o integrare, i menù, le tabelle dietetiche, quantità e caratteristiche merceologiche dei generi alimentari. La ditta appaltatrice è tenuta, in ogni caso, a seguito di comunicazione del dirigente del Settore culturale e sociale, a introdurre i nuovi menù e relative tabelle dietetiche, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggiori oneri a carico dell'Ente.
4. Nel caso in cui, in sede di offerta di partecipazione alla gara la ditta appaltatrice dovesse offrire menù particolari per talune occasioni (Natale, Pasqua, Carnevale ecc.), gli stessi dovranno comunque essere preventivamente approvati dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. dell'ASL competente per territorio. Tali menù dovranno essere tempestivamente trasmessi dalla ditta appaltatrice al RUP ed al DEC che li sottoporrà, per l'approvazione, all'esame del Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. Gli oneri saranno a carico esclusivo della ditta appaltatrice.
5. La ditta appaltatrice deve essere in condizione di garantire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, pasti scorta da utilizzare in situazioni di emergenza, da tenere a disposizione

su richiesta dell'Ente. Il pasto scorta non utilizzato, a cura dei refezionisti, dovrà essere smaltito a fine servizio.

6. Il pasto scorta deve essere utilizzato per cause occasionali di disservizio, per motivi tecnici di servizio e altre cause accidentali.

ART. 23

DIETE PER MOTIVI SANITARI

1. La ditta appaltatrice dovrà garantire la produzione delle diete per motivi sanitari e relative ad allergie, patologie e intolleranze alimentari, richieste dall'utenza, per dare la possibilità di usufruire del servizio di Ristorazione Scolastica anche ad alunni portatori di patologie. La ditta appaltatrice, per il confezionamento di tali diete, deve essere dotata di locali e attrezzature autorizzate specificatamente per simili preparazioni, così come previsto dalla vigente normativa.

2. Le diete per motivi sanitari e relative ad allergie, patologie e intolleranze alimentari, saranno stabilite con apposito/i menù, e relative grammature, redatti dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. dell'ASL competente per territorio.

3. Per accedere alle diete di cui al comma 1, i genitori ne faranno formale richiesta all'ufficio "refezione scolastica" accompagnata da certificazione originale di un medico di struttura pubblica, dalla quale dovrà rilevarsi la patologia dell'alunno, il tipo di dieta che dovrà seguire e il periodo. Analoga procedura sarà seguita anche per il personale docente. Tale richiesta, a cura del predetto ufficio, sarà inoltrata formalmente al Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. e dell'ASL competente per territorio, per l'elaborazione dello specifico menù e relative grammature. Una volta ricevuto tale menù, l'ufficio "mensa scolastica" lo trasmetterà al responsabile del servizio della ditta appaltatrice, per l'applicazione pedissequa del medesimo.

4. Il responsabile del servizio della ditta appaltatrice, nella preparazione dei pasti per le diete di cui al comma 1, dovrà attenersi scrupolosamente e tassativamente alle indicazioni previste nel menù e relativa grammatura predisposti dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. dell'ASL competente per territorio, somministrando all'alunno unicamente gli alimenti indicati nel menù di cui al comma 2, prestando la massima attenzione agli alimenti ai quali l'alunno o altro soggetto (docente) è allergico, e verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

5. Non è ammessa la sostituzione di alcun alimento, anche se di analoghe caratteristiche, tra quelli tassativamente indicati nel menù elaborato dalla competente autorità sanitaria. A tal proposito, si precisa che il DEC, il Rup ed il personale impegnato nell'ufficio refezione scolastica, non assume nessun

delle procedure e delle indicazioni afferenti le c.d. “diete speciali”. Difatti, l'attività dell'ufficio si sostanzia nell'acquisire la certificazione medica, inoltrarla all'Asl e, successivamente, acquisita la “dieta speciale”, notificarla alla ditta appaltatrice del servizio di refezione. Il mancato rispetto di tale indicazione, sempre che il fatto non comporti sanzioni più gravi, sarà sanzionato come da CSA.

6. Il confezionamento di tali pasti dovrà avvenire con le modalità disciplinate dal CSA.

7. Per la gestione di tutto il processo di preparazione dei pasti per motivi sanitari e relativi ad allergie, patologie e intolleranze alimentari, la ditta appaltatrice, sette giorni prima dell'inizio di ogni anno scolastico, deve comunicare al dirigente del Settore culturale e sociale il nome del responsabile della procedura che, in caso di contaminazione dei pasti, ne risponderà personalmente in ogni sede, oltre alle responsabilità oggettive in capo alla ditta appaltatrice. La mancata comunicazione comporterà una sanzione a carico della ditta appaltatrice di euro 500,00 (cinquecento).

ART. 24

DIETE ETICO-RELIGIOSE

1. La ditta appaltatrice, ove richiesto, dovrà garantire diete a carattere etico-religiose.
2. Le diete etico-religiose saranno stabilite con apposito menù e relative grammature, redatto dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. dell'ASL competente per territorio.
3. Per accedere alle diete di cui al comma 1, i genitori ne faranno formale richiesta all'ufficio “refezione scolastica”, analoga procedura sarà seguita anche per il personale docente. Tale richiesta, sarà trasmessa dall'ufficio mensa, al Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. dell'ASL, per l'elaborazione dello specifico menù e relative grammature. Una volta ricevuto tale menù, l'ufficio “refezione scolastica” lo trasmetterà al responsabile del servizio della ditta appaltatrice, per l'applicazione pedissequa del medesimo. A tal proposito, si precisa che il DEC, il Rup ed il personale impegnato nell'ufficio mensa scolastica, non assume nessuna responsabilità civile e/o penale, in caso di mancato rispetto delle procedure e delle indicazioni afferenti le c.d. “etico/religiose”. Difatti, l'attività dell'ufficio si sostanzia nell'acquisire la richiesta, inoltrarla all'Asl e, successivamente, acquisita la “etico/religiosa”, notificarla alla ditta appaltatrice del servizio di refezione. Il mancato rispetto di tale indicazione, sempre che il fatto non comporti sanzioni più gravi, sarà sanzionato ai sensi dell'art. 33, comma 1, lett. aa.
4. Il responsabile del servizio della ditta appaltatrice, nella preparazione dei pasti per le diete di cui al comma 1, dovrà attenersi scrupolosamente e tassativamente alle indicazioni previste nel menù e relativa grammatura predisposta dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. .

dell'ASL, somministrando all'alunno o ad altro soggetto (docente) unicamente gli alimenti indicati.

5. Non è ammessa la sostituzione di alcun alimento, anche se di analoghe caratteristiche, tra quelli tassativamente indicati nel menù elaborato dalla competente autorità sanitaria. Il mancato rispetto di tale indicazione, sempre che il fatto non comporti sanzioni più gravi, sarà sanzionato come da CSA.

6. Il confezionamento di tali pasti dovrà avvenire con le modalità disciplinate come da CSA.

ART. 25

AUTOCONTROLLO – ANALISI DI LABORATORIO

1. Come previsto dalla vigente normativa relativa all'igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato, pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Pertanto, devono essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema. In particolare, dovranno essere documentate dalla ditta appaltatrice, all'atto della sottoscrizione del contratto, le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo.

2. Il sistema di autocontrollo che la ditta appaltatrice attiverà deve prevedere efficaci e chiare procedure riferite alla produzione di pasti differenziati per intolleranze, allergie, diabete, celiachia e altri disordini alimentari, che devono essere eseguite nell'assoluto rispetto del Documento Tecnico, denominato "*Piano di autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia ed intolleranze alimentari*", approvato dalla Giunta Regionale della Campania con deliberazione n° 2163 del 14.12.2007, pubblicata sul B.U.R.C. n°1 del 7.1.2008, e così come indicato dall'ASL NA2, Dipartimento di Prevenzione S.I.A.N.

3. La ditta in sede di partecipazione alla gara deve proporre un programma di campionamento mensile con analisi da effettuare

17025) iscritti nell'elenco regionale dei laboratori per la sicurezza alimentare, che preveda:

a. N°3 (tre) tamponi ambientali su superfici presso il centro cottura, con predisposizione di idoneo verbale, sottoscritto dal responsabile del servizio e dal tecnico incaricato dal laboratorio d'analisi, dal quale risulti l'operazione;

b. N°2 (due) alimenti (prodotto finito o intermedio di lavorazione attinente alle preparazioni effettuate per il Comune), da prelevarsi presso il centro cottura, con predisposizione di idoneo verbale, sottoscritto dal responsabile del servizio e dal tecnico incaricato dal laboratorio d'analisi, dal quale risulti l'operazione;

c. N°1 (uno) pasti completi (prodotto finito) da prelevarsi presso ogni plesso scolastico in fase di distribuzione, con predisposizione di idoneo verbale, sottoscritto dal responsabile del servizio e dal tecnico incaricato dal laboratorio d'analisi, dal quale risulti l'operazione.

4. Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche riguardo al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute a improprie attività di sanificazione ambientale. I dati concernenti i controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Produzione a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti all'uopo deputati.

5. La ditta appaltatrice ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove che, eventualmente, il Comune intenda sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per gli stessi e tutte le spese, ivi comprese quelle di esecuzione, cadranno a carico della ditta appaltatrice medesima. È facoltà del dirigente del settore pubblica istruzione e/o del direttore per l'esecuzione del contratto, quando lo riterranno opportuno, disporre, con spese a totale carico della ditta appaltatrice, analisi su un campione del pasto consumato dagli alunni e/o degli alimenti utilizzati, individuando un laboratorio di analisi tra quelli iscritti nell'elenco regionale dei laboratori per la sicurezza alimentare. A tal ultimo fine la ditta appaltatrice è tenuta a consegnare, a proprie spese, un campione completo del pasto e/o degli alimenti utilizzati, direttamente presso il laboratorio che sarà indicato, nel presente CSA.

ART. 26

SISTEMA DI QUALITÀ

1. La partecipazione alla gara per l'aggiudicazione dell'appalto del servizio è aperta a tutte le ditte in possesso delle seguenti certificazioni di qualità aggiornate all'ultima versione, oltre alle certificazioni indicate negli articoli che seguono, nel presente CSA:

a) UNI EN ISO 9001/2015 relativa ai Sistemi Qualità;

- b) UNI EN ISO 22005/2007 relativa alla rintracciabilità nella filiera agroalimentare;
- c) UNI EN ISO 14001/2015 relativa a sistema di gestione ambientale;
- d) UNI EN ISO 22000 relativa alla sicurezza alimentare HACCP;
- e) SA 8000/2014;
- f) UNI ISO45001:2018.

Le certificazioni di cui sopra, dovranno indicare, il/i centro/i di cottura , dal/i quale/i saranno prodotti i pasti (principale).

ART. 27

GARANZIA A TUTELA DELL'UTENZA

1. Riconosciuta la particolarità del servizio e l'esigenza di offrire una piena informazione, in spirito di collaborazione e al fine di garantire un rapporto di motivata fiducia, si fa obbligo alla ditta appaltatrice:

- a) Di far sì che il Responsabile tecnico del servizio individuato dalla ditta appaltatrice, di cui al presente CSA, abbia il preciso compito di verificare costantemente presso i punti di consumo se gli standard del servizio erogato siano coerenti con le indicazioni espresse dall'Amministrazione Comunale e rispondenti in maniera esauriente ai bisogni dell'utenza a quanto richiesto dall'Amministrazione stessa;
- b) Di esporre in via permanente, per tutto l'anno scolastico, all'ingresso di ciascuna sede ove si svolge il servizio di refezione il menù settimanale distribuito;
- c) Di partecipare, con propri rappresentanti, e con il responsabile di cui all'art. 16, agli incontri di presentazione e informazione all'utenza, che l'Ente potrà disporre, sulle modalità e caratteristiche del servizio, e agli incontri che si dovessero rendere necessari, senza che ciò dia luogo a un aumento dei costi;
- d) Di garantire il rispetto dei principi della Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27/01/94 "*Principi sull'erogazione dei servizi pubblici*".

ART. 28

1. La ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità della gestione dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale e impegnandosi a eseguire ogni prestazione a "regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato e di ogni normativa vigente in materia.

2. La ditta appaltatrice risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici. La ditta appaltatrice sarà tenuta a produrre al momento della sottoscrizione del contratto e, comunque, sette giorni prima dell'avvio del servizio, pena la decadenza dell'appalto, polizze assicurative, per tutta la durata del contratto, che formeranno parte integrante dello stesso, con massimali non inferiori a quelli che seguono:

La ditta appaltatrice sarà tenuta a produrre al momento della sottoscrizione del contratto e, comunque, sette giorni prima dell'avvio del servizio, pena la decadenza dell'appalto, polizze assicurative, per tutta la durata del contratto, che formeranno parte integrante dello stesso, con massimali non inferiori a quelli che seguono:

a) R.C.T.(Responsabilità Civile verso Terzi) / R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)

- Massimale unico € 2.500.000,00 per sinistro, comprensivi di rischi igienico sanitari. Il massimale della polizza assicurativa, negli importi sopra fissati, sarà versato qualora l'evento dannoso o il sinistro sia reclamato nei ventiquattro mesi successivi alla cessazione delle attività del medesimo contratto.

3. L'esistenza di tale polizza non libera la ditta appaltatrice dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

4. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

5. La ditta appaltatrice si obbliga a provvedere a propria cura e spese, sotto la sua esclusiva responsabilità, a tutto quanto occorre per garantire la più completa sicurezza nell'esecuzione delle forniture, per l'incolumità delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei e per evitare danni materiali di qualsiasi natura, per fatti imputabili alla stessa e ai suoi dipendenti nell'espletamento dell'appalto.

6. La ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti dall'eventuale ingerimento da parte degli utenti di alimenti contaminati e avariati. L'appaltatore pertanto risponderà direttamente dei danni causati alle persone in seguito a forniture di derrate non conformi a quanto stabilito nel presente capitolato, avariate e/o contaminate, ivi compreso le diete differenziate per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari, restando a suo

completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa e di compensi da parte del Comune. Conseguentemente la ditta appaltatrice, con la sottoscrizione del contratto, esonera in via automatica l'Amministrazione comunale e il Settore culturale e sociale, che riveste esclusivamente funzioni tecniche amministrative, da qualsiasi responsabilità, molestia e azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse contro i medesimi venire intentate.

7. Nella polizza R.C.T. di cui sopra dovrà essere espressamente prevista la copertura per eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o di ricovero sopravvenute agli utenti (alunni, insegnanti) e delle mense scolastiche, in conseguenza della consumazione dei pasti nelle scuole.

ART. 29

SANZIONI - PENALITA' - CONTESTAZIONI A SEGUITO DI CONTROLLI

1. Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, previa procedura di cui ai successivi commi, si riserva di applicare, con adozione di formale determinazione del dirigente del Settore culturale e sociale su proposta del RUP da notificarsi unicamente a mezzo PEC al legale rappresentante della ditta appaltatrice, le penalità e sanzioni sia dinanzi indicate, sia previste in altri articoli del presente capitolato, e precisamente:

1.1 TIPO SANZIONE - SOMMA

- a. Confezionamento non conforme alla normativa vigente : € 500 al primo controllo € 1.000 dal secondo controllo in poi;
- b. Mancata osservanza delle indicazioni contenute all'art.9, circa il talloncino adesivo da applicare alle vaschette monodose esclusivamente per diete speciali e/o a carattere etico religioso/intolleranze alimentari allergie, patologie contenenti i pasti € 100 per ogni vaschetta;
- c. Non corrispondenza dei numeri dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati € 250 al primo controllo € 500 dal secondo controllo in poi;
- d. Mancata consegna dei pasti ordinati c/o ogni singolo plesso scolastico € 1.000;
- e. Mancata esecuzione dei controlli di cui all'art.25 del Capitolato Speciale d'Appalto. Le sanzioni contenute all'art.25 del Capitolato speciale d'Appalto;
- f. Mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate € 1.000;
- g. Mancata o parziale consegna di materiale a perdere. € 750;

- h. Mancato rispetto delle grammature € 1.000;
- i. Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso alla S.A. € 1.000;
- j. Rinvenimento corpi estranei organici ed inorganici € 1.500 per ogni episodio. Fermo restando altri provvedimenti previsti per legge;
- k. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti € 1.500;
- l. Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili € 1.000;
- m. Inadeguata igiene degli automezzi € 1.000;
- n. Somministrazione di generi guasti o sofisticati con sostanze innocue o nocive € 2.500 Fermo restando altri provvedimenti previsti per Legge;
- o. Eventuali comportamenti irresponsabili tenuti dal personale della ditta € 500;
- p. Somministrazione di cibi contaminati destinati a pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia intolleranze alimentari € 3.000. Fermo restando altri provvedimenti previsti per Legge;
- q. Pasti confezionati in vaschette pluridose (i pasti devono essere confezionati unicamente in vaschette monodose) € 1.000 ad ogni controllo effettuato;
- r. Mancato rispetto delle disposizioni impartite circa modalità e orari di consegna pasti € 500 ad ogni controllo effettuato
- s. Mancata immediata segnalazione, da parte del Responsabile del Servizio, di eventuali anomalie che rivelasse durante lo svolgimento del servizio € 1.000 per ogni episodio:
- aa. Sostituzione, senza alcuna previa autorizzazione, di alimenti come previsti dal menù elaborato dal competente servizio dell'ASL. € 1000 per ogni episodio
- bb. Per ogni eventuale altro inadempimento contrattuale non previsto

Sarà applicata penale da € 200 ad € 3.000, a secondo della gravità, ad insindacabile giudizio del RUP e del Dirigente del Settore culturale e sociale – Ufficio Pubblica Istruzione

2. La somministrazione di generi guasti o sofisticati con sostanze innocue o nocive o di generi contaminati, quali anche quelli destinati a soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari, fermo restando l'immediata risoluzione del contratto, e fermo restando le competenze dell'autorità sanitaria, sarà, a iniziativa del rup e del direttore dell'esecuzione del contratto, immediatamente denunciata all'Autorità Giudiziaria per i provvedimenti di competenza.

3. L'applicazione della sanzione non esclude, comunque, la risarcibilità del danno ulteriore eventualmente sofferto da Comunità.

4. L'amministrazione avrà diritto di riscuotere le penalità di cui sopra e le altre previste in questo capitolato, e di rivalersi di eventuali danni subiti, sull'importo delle fatture ammesse al pagamento o, in mancanza, sulla cauzione definitiva costituita. In occasione di applicazione di penali la ditta appaltatrice è tenuta tassativamente a produrre, entro dieci giorni dalla notifica del provvedimento di irrogazione della sanzione, le relative note di credito, a fronte della sanzione pecuniaria irrogata, subordinandosi, in ogni caso, la liquidazione del relativo fatturato all'acquisizione delle citate note di credito. La mancata consegna delle note di credito entro i dieci giorni dalla notifica comporterà una sanzione pecuniaria **di euro 500,00** (cinquecento) cui seguirà un'ulteriore sanzione di euro 100,00 (cento) per ogni giorno di ritardo nella consegna delle note di credito.

5. Il RUP e/o il direttore dell'esecuzione del contratto, qualora, a seguito dei controlli effettuati, o in caso di segnalazioni pervenute dalle istituzioni scolastiche, da genitori o altri organismi di controllo, riscontri anomalie, potranno:

- a) Segnalare per iscritto, a mezzo PEC, l'anomalia alla ditta appaltatrice chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo di cinque giorni lavorativi, oltre il quale applicherà le sanzioni previste da questo capitolato;
- b) Contestare per iscritto l'anomalia alla ditta appaltatrice a mezzo PEC applicando immediatamente le sanzioni previste dal Capitolato.

La ditta appaltatrice in caso di segnalazione dovrà rispondere per iscritto, non oltre tre giorni lavorativi dalla ricezione della PEC, motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto.

La ditta appaltatrice, in caso di contestazione scritta, che implica l'applicazione di sanzioni, potrà presentare entro tre giorni lavorativi dalla ricezione della PEC le relative controdeduzioni. Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora il dirigente del Settore culturale e sociale-RUP e/o il direttore dell'esecuzione del contratto non ritengano, a loro insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, applicheranno le sanzioni con la procedura di cui al comma 1. L'irrogazione delle penali innanzi indicate è subordinata all'instaurazione del contraddittorio con la ditta aggiudicataria. In particolare, qualora la SA rilevasse inadempienze rispetto all'esecuzione del servizio procederà all'immediata contestazione formale dei fatti rilevati, invitando la ditta aggiudicataria a formulare le proprie controdeduzioni entro un termine perentorio stabilito dalla S.A. Nel caso in cui la SA non riterrà idonee/valide le controdeduzioni fornite dalla ditta appaltatrice, applicherà le penali innanzi indicate. **La ditta Appaltatrice, con la sottoscrizione del presente CSA, riconosce la congruità degli importi stabiliti dalla S.A. a titolo di penali, come innanzi indicati.**

ART. 30

CESSIONE DEL CONTRATTO

1. Il contratto non può essere ceduto a pena di risoluzione, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni, salvo quanto previsto del D. Lgs.36/2023 e s.m.i..

ART. 31

EFFICACIA ED ESECUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'appalto sarà impegnativo per l'appaltatrice dalla data di aggiudicazione, mentre il Comune non sarà vincolato se non dopo il perfezionamento dell'atto finale.
2. Il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore sarà verificato attraverso il RUP e il direttore dell'esecuzione del contratto.

ART. 32

SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

1. Ai sensi dell'art. 121 del D.Lgs.36/2023, viene disposta la sospensione del contratto qualora circostanze particolari impediscano temporaneamente la regolare esecuzione delle prestazioni oggetto dello stesso, previa redazione di idoneo verbale, da approvare con determinazione dirigenziale.

ART. 33

RISOLUZIONE CONTRATTUALE

1. La risoluzione del contratto sarà disposta nei casi e secondo le modalità di cui all' art.122 (Risoluzione) del D. L.gs. 36/2023 e s.m.i.. Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del codice civile per i casi d'inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice;
- b) Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della gestione;
- c) Mancata osservanza del divieto di sub - appalto e impiego di personale non dipendente della ditta appaltatrice;
- f) Casi d'intossicazioni alimentari di massa;
- g) Somministrazione di generi nocivi o nocive; o di generi

- alimentari, quali anche quelli destinati a soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari;
- j) Insussistenza dei requisiti richiesti dal bando di ammissione alla gara accertati durante la validità del contratto;
- k) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo di cui al D. L.gs. n. 193 del 06/11/2007;
- l) Ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine dell'art. 1453 del codice civile.
- m) Qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dal fornitore nel corso della procedura di gara di cui alle premesse;
- n) Qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente fossero positivi;
- p) Qualora avvenisse anche un solo e grave episodio di tossinfezione alimentare, salvo l'esercizio di ogni azione di responsabilità civile e penale;
- q) Mancata erogazione del servizio per più di due giorni consecutivi presso una delle Sedi di Refezione o per più di tre volte in dieci giorni consecutivi;
- r) Inosservanza delle clausole contenute nel nuovo "Protocollo di Legalità" sottoscritto nell'annualità 2019 tra il Prefetto di Napoli e Comune di Afragola;
- s) In caso di violazione della normativa relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della legge 16.8.2010 n° 136 e s.m.i.;
- t) Qualora risultino a carico della stessa procedimenti o provvedimenti ai sensi del D.P.R. 3.6.98 n°252;
2. La ditta appaltatrice riconosce al Comune, ove si verifichi uno solo dei casi previsti nel presente articolo, di risolvere "ipso iure" il contratto mediante adozione di formale determinazione del dirigente del settore pubblica istruzione su proposta del RUP da notificarsi a mezzo PEC, nonché di incamerare la cauzione definitiva costituita;
- A carico della ditta appaltatrice resterà anche l'onere del maggior prezzo pagato dal Comune, rispetto a quello convenuto con la stessa inadempiente, per proseguire il servizio;
3. Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, la ditta, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti e indiretti e alle maggiori spese a carico del Comune per il rimanente periodo contrattuale;
4. In caso di risoluzione all'appaltatore sarà corrisposto il prezzo contrattuale del solo servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, fermo restando il recupero delle somme spettanti al Comune per applicazione di penali;
5. La risoluzione del contratto comporta, altresì, che la ditta appaltatrice non potrà partecipare a successive gare indette da questo Comune.

6. In caso di risoluzione del contratto il Comune avrà la facoltà di affidare la fornitura alla seconda classificata alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di indisponibilità della seconda classificata, di interpellare le successive ditte utilmente collocate in graduatoria, al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta. Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, il Comune si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla ditta appaltatrice inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

ART. 34

RECESSO

1. L'Ente ha diritto al recesso, nei casi di:

a) Giusta causa;

b) Di recedere unilateralmente dal Contratto, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni, da comunicarsi alla ditta appaltatrice, a cura del dirigente del settore Affari istituzionali, con apposita nota da inviarsi a mezzo PEC.

c) Si conviene che per giusta causa s'intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

I. L'insolvenza o il grave dissesto economico e finanziario della ditta appaltatrice risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui sia designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o sia incaricato della gestione degli affari della ditta appaltatrice;

II. Nel caso in cui la ditta appaltatrice perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla procedura a evidenza pubblica aggiudicandosi e stipulando il relativo contratto;

III. Qualora taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico della ditta appaltatrice siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica

Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio o per frodi alimentari ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;

IV. Ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente Contratto.

V. ove la ditta appaltatrice si renderà responsabile dell'inosservanza delle clausole contenute nel protocollo di legalità sottoscritto nell'anno tra il Prefetto di Napoli ed il Comune di Afragola

2. La ditta appaltatrice dovrà, comunque, proseguire le singole prestazioni la cui interruzione/sospensione può, a giudizio dell'Ente, provocare danno alle stesse.

3. In caso di recesso dell'Ente, la ditta appaltatrice ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché, eseguiti correttamente ad a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali rinunciando, espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore compenso, indennizzo e/o rimborso spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 cod.civ.

ART. 35

FALLIMENTO DELLA DITTA

1. In caso di fallimento della ditta appaltatrice, il contratto si riterrà sciolto; ove il curatore del fallimento chiedesse di voler subentrare a contratto, il Comune si riserva il diritto di accettare o meno la proposta.

ART. 36

BREVETTI INDUSTRIALI E DIRITTI D'AUTORE

1. La ditta appaltatrice assume ogni responsabilità conseguente all'uso di dispositivi o all'adozione di soluzioni tecniche o di altra natura che violino diritti di brevetto, di autore e in genere di privativa altrui.

2. Qualora sia promossa nei confronti del Comune un'azione giudiziaria da parte di terzi che vantino diritti su beni acquistati o in licenza d'uso, la ditta appaltatrice, con la sottoscrizione del contratto, automaticamente, si obbliga a manlevare e tenere indenne il Comune, assumendo a proprio carico tutti gli oneri conseguenti, inclusi i danni verso terzi, le spese giudiziali e legali a carico del Comune

3. Nell'ipotesi di azione giudiziaria per le violazioni di cui al comma precedente tentata nei confronti del Comune, questo ultimo, fermo restando il diritto al risarcimento del danno nel caso in cui la pretesa azionata sia fondata, ha facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del Contratto, recuperando e/o ripercuotendo sul prezzo un equo compenso per i

servizi erogati.

ART. 37

CONTROVERSIE

1. Le controversie inerenti l'esecuzione del presente contratto sono devolute alla competenza del Tribunale di Napoli NORD.

ART. 38 AGGIUDICAZIONE – SPESE CONTRATTUALI

1. L'aggiudicazione della gara avverrà in conformità alla normativa vigente.
2. Tutte le spese occorrenti e consequenziali alla stipulazione del Contratto (diritti di rogito, imposta di bollo, imposta di registro, spese di pubblicazione gara etc.), nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico della ditta appaltatrice.
3. La ditta appaltatrice resta vincolata, fin dall'aggiudicazione, nei confronti dell'amministrazione, all'osservanza dell'appalto, con l'impegno a stipulare il contratto alla data che le sarà comunicata dalla medesima, intendendosi, così perfezionato il vincolo contrattuale tra le parti a ogni effetto di legge, mentre l'Amministrazione Comunale sarà vincolata dopo il perfezionamento dell'atto finale. La ditta appaltatrice, pertanto, nel partecipare alla gara per l'appalto de quo è pienamente a conoscenza dei procedimenti amministrativi che l'Ente è tenuto a seguire a norma delle vigenti leggi, sino al perfezionamento, come innanzi detto, dell'atto finale.
4. Al fine di garantire, nei confronti della collettività, la massima legalità e trasparenza, e nella scrupolosa osservanza delle disposizioni riguardanti la normativa antimafia, riguardo a quanto previsto dal *“Regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti relativi al rilascio delle comunicazioni e delle informazioni antimafia”*, si chiarisce che nella procedura di gara in questione, questo Ente applica le procedure previste dal Protocollo di legalità anno 2019.

ART. 39

SCIOPERI

1. Poiché le funzioni previste dal presente capitolato investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, la ditta appaltatrice s'impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolano la materia. La ditta appaltatrice dovrà essere in grado di fornire il servizio, producendo i pasti necessari quotidianamente in conformità al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee alternative, mezzi e attrezzature di trasporto, ovvero avvalendosi di tecnologie di preparazione e confezionamento dei pasti alternative (es., convenzioni con altri

centri di produzione o con locali all'uopo convenzionati, ecc.).

2. La ditta appaltatrice, nel caso d'impossibilità a prestare il servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente s'impegna a darne comunicazione scritta, tramite PEC , all'Amministrazione Comunale nei termini previsti dall'art. 2 della L. 146/90, garantendo le modalità di prestazione previste dalla medesima legge 146/90 e dalla deliberazione della Commissione di Garanzia per l'attuazione della legge quadro sullo sciopero nei servizi pubblici essenziali.

3. Qualora la ditta appaltatrice agisca in difformità alle disposizioni di legge regolanti la materia, o in caso di mancato servizio per cause a sé imputabili, corrisponderà a titolo di penale al Comune di Afragola per ogni giorno di sospensione, un importo di euro **500,00** (cinquecento).

In casi di sciopero programmato del personale delle scuole e/o di assenza di massa degli alunni, la Ditta dovrà essere preavvertita dal competente settore, possibilmente almeno 12 ore prima.

Comunque, l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicata entro le ore 17.30 del giorno antecedente la fornitura.

Per scioperi non programmati, la Ditta dovrà essere avvertita dai Dirigenti Scolastici entro e non oltre le ore 08:30 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione al Servizio Pubblica Istruzione, con preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, ad attuare le soluzioni alternative menzionate.

In tutti i casi di scioperi, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

Per qualunque comportamento difforme a quanto previsto, il gestore dovrà accollarsi i relativi oneri, qualora l'Amministrazione fosse costretta a provvedere direttamente al servizio.

ART. 40

TUTELA DEI DATI SENSIBILI

1. La ditta appaltatrice, nella sua qualità di soggetto esterno, è tenuta all'osservanza delle prescrizioni di cui al D.Lgs. n. 196 del 30/6/2003 come modificato dal Regolamento UE 679/2016 "*Codice in materia di protezione dei dati personali*" e successive modificazioni, dei regolamenti attuativi emanati anche dall'Ente.

2. Per la presentazione dell'offerta, e per la stipulazione del contratto con l'aggiudicatario, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione delle precitate norme.

3. Ai sensi dell'art.29 del D.Lgs. n. 196 del 30/6/2003 e s.m.i., la ditta appaltatrice è designata come responsabile del trattamento dei dati personali per quanto riguarda i trattamenti specificati di seguito:

- a) Organizzazione, gestione e supervisione di tutte le operazioni di trattamento dei dati personali relativi al servizio di refezione, effettuati presso le sedi del fornitore;
- b) L'organizzazione, gestione e supervisione di tutte le operazioni di trattamento dei dati personali che si riferiscono ai fruitori del servizio di refezione e di tutti i dati personali di cui il fornitore può venire in possesso nell'espletamento del servizio, anche attraverso l'utilizzo del sistema informatico di prenotazione pasti.

4. La ditta appaltatrice, con dichiarazione del legale rappresentante, da rendere, ai sensi della vigente normativa, sette giorni prima dell'inizio del servizio, deve impegnarsi:

- a) Ad ottemperare agli obblighi previsti dal D. Lgs. n. 196 del 30/6/2003 e s.m.i.;
- b) Ad organizzare le operazioni di trattamento affidategli in modo che esse vengano effettuate nel rispetto delle disposizioni di legge, con particolare riferimento alle norme relative all'adozione delle misure di sicurezza;
- c) A non utilizzare i dati personali oggetto dei trattamenti delegati, per altro trattamento se non su richiesta scritta del Comune;
- d) Ad adottare le istruzioni eventualmente impartite dal Comune o di integrarle, nelle procedure già in essere.

5. La ditta appaltatrice riconosce il diritto del Comune a verificare annualmente la puntuale osservanza delle norme di sicurezza adottate.

6. La ditta appaltatrice provvederà ad avvisare immediatamente il Comune di ogni richiesta, ordine ad attività di controllo da parte del Garante o dell'Autorità Giudiziaria, ai sensi degli articoli 152 e da 157 a 160 del D.Lgs. n. 196 del 30/6/2003 e s.m.i.

ART. 41

SOPRALLUOGO

1. Le ditte concorrenti potranno effettuare un **sopralluogo facoltativo** presso le sedi scolastiche indicate nell'allegato D, in cui sarà svolto il servizio di refezione. A tale scopo le ditte concorrenti dovranno contattare il servizio cultura - ufficio pubblica istruzione ai seguenti recapiti: PEC: settoreserviziistituzionali@pec.comune.afragola.na.it, per concordare, previa formalizzazione della richiesta a firma del legale rappresentante, le visite in giorno e orario che stabilirà il RUP .

2. Il sopralluogo di cui al comma 1 dovrà essere effettuato non oltre le ore 12:00 del terzo giorno antecedente alla scadenza di presentazione delle offerte come sarà indicata nel bando

di gara, dal legale rappresentante o dal Direttore tecnico dell'impresa o da un loro incaricato dipendente munito di formale delega scritta che il Settore pubblica istruzione acquisirà agli atti. In caso di RTI o Consorzi ordinari di concorrenti costituiti o costituendi, il sopralluogo dovrà essere eseguito dall'impresa designata o designando capogruppo.

3. La dichiarazione di avvenuto sopralluogo, redatta unicamente su carta intestata del Comune di Afragola, sottoscritta dall'impresa concorrente e da un incaricato del dirigente del settore potrà essere inserita nel plico dell'offerta, precisamente nella busta dei documenti amministrativi.

ART. 42

SUBAPPALTO

1. È vietata qualsiasi forma di subappalto e la cessione anche temporanea del contratto.

ART. 43

VARIANTI

La stazione appaltante può introdurre variazioni al contratto, , nei seguenti casi:

- a) per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
- b) per cause impreviste e imprevedibili, accertate dal responsabile del procedimento o per l'intervenuta possibilità di utilizzare materiali, componenti e tecnologie non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del contraente, che possono determinare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti nella qualità delle prestazioni eseguite;
- c) per la presenza di eventi inerenti alla natura e alla specificità dei luoghi sui quali si interviene, verificatisi nel corso di esecuzione del contratto.
- d) nell'esclusivo interesse della stazione appaltante, le varianti, in aumento o in diminuzione, finalizzate al miglioramento o alla migliore funzionalità delle prestazioni oggetto del contratto,.

Inoltre, l'esecutore ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale, non comportanti maggiori oneri per l'esecutore e che siano ritenute opportune dalla stazione appaltante.

ART. 44

MODIFICHE E VARIANTI

RCG N° 02070/2025 del 04/11/2025

L'entità del servizio, indicata negli avvisi di gara e nelle richieste di offerta, ha per l'Ente valore indicativo. La ditta esecutrice nei casi elencati alla a), b), c) del precedente articolo è, pertanto, tenuta ad eseguire il servizio sia per le maggiori come per le minori quantità rispetto a quelle indicate nell'avviso di gara, nei limiti previsti dalla legge, senza aver diritto a reclamare, per tale motivo, indennità o compensi di sorta fatta eccezione, in caso di incremento del servizio, del corrispettivo per la maggiore quantità di prestazioni richieste. In questo caso il corrispettivo verrà attribuito alle medesime condizioni contrattuali pattuite per l'intero servizio.

Nel caso in cui la variazione superi tale limite, la stazione appaltante procede alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso dell'esecutore.

ART. 45

GARANZIA A CORREDO DELL'OFFERTA

1. L'offerta è corredata da una garanzia, pari al 2% (due per cento) del prezzo a base d'asta, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.
2. La garanzia a corredo dell'offerta dovrà essere costituita in conformità a quanto prescritto dal D.Lgs.36/2023;
3. La suddetta cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.
4. Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs.36/2023 e s.m.i. la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive rese dagli operatori economici è motivo di esclusione, obbliga il concorrente che vi ha dato causa, al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria stabilita dal bando di gara, in misura non inferiore all'uno per mille del valore della gara, il cui versamento è garantito dalla cauzione provvisoria.

ART.46

GARANZIE DI ESECUZIONE E COPERTURE ASSICURATIVE

1. La ditta appaltatrice è obbligata a costituire una garanzia definitiva del 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10% (dieci per cento), la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% (dieci per cento); ove il ribasso sia superiore al 20 % (venti per cento), l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20% (venti

per cento).

2. La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue in graduatoria.

3. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

4. La garanzia di esecuzione e coperture assicurative dovrà essere costituita in conformità della normativa di riferimento a cui si rinvia per la totale applicazione dell'istituto. Per le garanzie RCT RCO si rinvia all'articolo specifico innanzi indicato.

ART. 47

FATTURAZIONE E PAGAMENTI

1. Tutti gli oneri che la ditta appaltatrice dovrà sostenere per l'adempimento degli obblighi fissati nel presente capitolato, saranno compensati con la corresponsione, da parte del Comune, del corrispettivo unitario indicato in offerta, moltiplicato per il numero effettivo di pasti erogati.

2. Allegati a tutte le fatture devono essere consegnati anche copia degli ordinativi quotidiani di fornitura (la stampa del sistema informatico di prenotazione dei pasti).

3. Se perverranno fatture non conformi a quanto disciplinato al presente comma, non si darà corso ad alcuna liquidazione, e le stesse saranno immediatamente rimesse alla ditta appaltatrice per la riformulazione nel modo innanzi disciplinato. Resta inteso che in questo caso s'intenderà automaticamente interrotto il termine indicato al successivo comma 6).

4. La fattura dovrà essere corredata da copia dei documenti quotidiani di trasporto.

5. La ditta appaltatrice dovrà apporre, in calce ad ogni fattura emessa, la seguente dicitura. *“si dichiara di essere iscritto c/o tutti gli Enti previdenziali ed assistenziali e di aver versato i contributi relativi al mese di per tutto il proprio personale effettivamente impiegato per detto mese sulle posizioni assicurative INPS n°..... ed INAIL n°”*

Dovrà dichiarare, inoltre, di *“essere regolarmente iscritto nel registro delle imprese per la categoria cui si riferisce la fornitura”*.

6. Il pagamento dei corrispettivi sarà effettuato ai sensi dell'art. del D. Lgs n. 36/2023 e s.m.i. All'esito positivo della verifica di conformità il responsabile unico del procedimento rilascia il certificato di pagamento ai fini dell'emissione della fattura da parte dell'appaltatore. Il

certificato di pagamento è rilasciato nei termini di cui all'art.4, comma 4 del D. Lgs. 9.10.2002 n°231 e s.m.i., e non costituisce presunzione di accettazione dell'opera ai sensi dell'art.1666, secondo comma, del codice civile. In relazione alla complessità dei controlli, resta nella facoltà del Comune, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.4, comma 4 del D. Lgs. 9.10.2002 n°231 e s.m.i. di differire tale termine a 60 (sessanta) giorni senza che il ritardo del pagamento comporti l'applicazione di interessi moratori.

7. Il pagamento sarà sospeso in caso di mancato adempimento, da parte della ditta appaltatrice, di quanto previsto all'art.28, comma 4 (emissione note di credito in caso di irrogazione di sanzioni).

8. La liquidazione dei corrispettivi è comunque subordinata all'acquisizione del DURC che deve essere regolare.

9. Eventuali ritardi nel pagamento da parte del Comune, dovuti a causa di forza maggiore, non esonerano in alcun modo l'impresa dagli obblighi e oneri derivanti dal presente capitolato.

ART. 48

TRACCIABILITÀ

1. La ditta appaltatrice assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n.136, come modificata e integrata con D.L. n.187 del 12 novembre 2010, attraverso l'utilizzazione di uno o più conti correnti bancari o postali accesi presso banche o presso la società Poste Italiane Spa dedicati anche non in via esclusiva alle commesse pubbliche. Tutti i movimenti finanziari relativi al contratto dovranno essere registrati sui conti correnti dedicati e, salvo quanto previsto al comma 3, dell'art. 3 della legge, dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art. 3 comma 9 bis della legge n. 136/2010. La ditta appaltatrice assume l'obbligo di fatture relative alle commesse pubbliche il codice CIG comunicato dalla stazione appaltante. A tale fine la stessa ditta, come sopra rappresentata, comunicherà al Comune gli estremi del conto corrente dedicato, sul quale eseguire i relativi pagamenti.

2. La procedura di pagamento e movimentazione delle somme inerenti al presente appalto dovrà essere eseguita anche nell'esclusivo rispetto delle clausole previste nel "Protocollo di legalità" di cui al successivo art. 51.

ART. 49

CONTROLLI E VIGILANZA – COMMISSIONE MENSA

1. Si procederà alla verifica sulla conformità della regolare esecuzione del contratto.
2. Sarà cura del RUP e del Direttore dell'esecuzione del contratto vigilare affinché il servizio venga reso ed espletato nel rispetto assoluto delle norme contrattuali e di quant'altro previsto in questo capitolato, oltre alle norme di legge e regolamenti vigenti in materia.
3. Fatti salvi i controlli in materia di sicurezza alimentare e i controlli igienico-sanitari e nutrizionali di competenza degli organismi preposti ed esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la più ampia facoltà di azione per la vigilanza sullo svolgimento di ogni fase del servizio, ivi compreso l'opportunità di effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale.
4. Il dirigente del Settore culturale e sociale ed il RUP, unitamente, al direttore dell'esecuzione del contratto e ad altro personale dallo stesso individuato, potrà disporre in qualsiasi momento, senza preavviso alcuno e con le modalità che riterrà più opportune (es : accesso e controllo presso il centro di produzione pasti e i plessi scolastici ove sono veicolati i pasti; Controllare i mezzi utilizzati dalla ditta appaltatrice per il trasporto pasti; esercitare ogni ulteriore controllo che riterrà opportuno sull'andamento del servizio, nessuno escluso).
5. Fermo restando gli organismi, per legge, preposti al controllo sanitario della ditta, l'amministrazione comunale, con apposito regolamento, si è dotata di una "*Commissione mensa scolastica*", con lo scopo di assicurare all'utenza la massima trasparenza nella gestione del servizio di Ristorazione Scolastica, ivi compreso i controlli sull'espletamento del servizio. La ditta appaltatrice del servizio dovrà attenersi scrupolosamente alla disciplina del predetto regolamento e dovrà mettere a disposizione, a proprie spese, tutto l'occorrente necessario allo svolgimento dei controlli (camici, guanti, copricapo ecc.).

ART. 50

CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

1. La conservazione del campione del pasto non rientra tra le procedure preventive di controllo del rischio igienico, ma tra quelle atte a supportare l'efficacia dell'indagine epidemiologica in caso di sintomatologia collettiva riferibile a sospetta tossinfezione alimentare. A tal fine la ditta appaltatrice, a cura del responsabile del centro cottura, è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto" alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, nel luogo di produzione dei pasti. Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della

preparazione; conservati a +2/+4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione:

"Alimenti appartati per eventuale verifica"; per i pasti veicolati: *"Pasti scuole Comune di Afragola - Campionatura rappresentativa del pasto"*. I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

2. Il personale della ditta appaltatrice deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità in occasione di episodi tossinfettivi.

ART. 51

APPLICAZIONE PROTOCOLLO DI LEGALITA'

1. La procedura di cui alla presente gara d'appalto a evidenza pubblica è svolta nel rispetto delle norme e condizioni contenute nel *"Protocollo di legalità"* tra la il Comune di Afragola e il Prefetto di Napoli, disponibile sul sito internet della Prefettura di Napoli <http://www.utgnapoli.it>, e presso il Servizio Cultura/Pubblica Istruzione, che qui s'intende integralmente riportato e trascritto.

2. Le ditte partecipanti alla presente procedura di gara, e la ditta appaltatrice, dovranno uniformarsi al predetto *"Protocollo di legalità"* e di conseguenza, con la partecipazione alla gara e con la sottoscrizione del presente capitolato per accettazione, assumeranno, senza alcuna riserva, tutte le clausole in esso contenute.

A R T. 5 2

ESTENSIONE DEGLI OBBLIGHI DI CONDOTTA PREVISTI DAL CODICE COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

Gli obblighi di condotta previsti dal "Regolamento comunale recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici", approvato dal Comune di Afragola ai sensi e per gli effetti del d.P.R. 16 aprile 2013, n. 62, vengono estesi, per quanto compatibili, anche ai collaboratori a qualsiasi titolo dell'impresa contraente (imprese fornitrici di beni o servizi in favore del Comune di Afragola).

Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà nel caso di violazioni da parte dei collaboratori dell'impresa contraente del suindicato "Regolamento". Con apposita comunicazione trasmessa all'impresa affidataria dell'appalto viene fornita indicazione dell'indirizzo url del sito del Comune in cui il menzionato "Regolamento" è pubblicato, all'interno della sezione "Amministrazione trasparente".

ART. 53

ESECUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

1. Il Dirigente del competente settore può autorizzare, con proprio atto, l'esecuzione anticipata dell'intera prestazione contrattuale dopo l'intervenuta aggiudicazione della procedura, nel caso in cui i termini previsti per la sottoscrizione del contratto dovessero avere come effetto un ritardo nell'avvio del servizio. Nell'ipotesi di esecuzione anticipata di cui al comma 1, il responsabile del procedimento, in caso di successiva mancata sottoscrizione del contratto, tiene conto delle prestazioni già eventualmente erogate ai fini del rimborso delle spese all'aggiudicatario che ha eseguito le prestazioni contrattuali in via anticipata.

ART. 54

SERVIZI SUPPLEMENTARI

La S.A. si riserva di affidare servizi supplementari al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 120 del D.Lgs.36/2023

ART. 55

RINVIO

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa richiamo al vigente codice degli Appalti ed alle disposizioni del Codice Civile e alle altre leggi e regolamenti vigenti in materia in quanto applicabili, e inoltre a quelle che eventualmente subentreranno nel corso dell'appalto, e alle quali la ditta appaltatrice dovrà sempre adeguarsi e uniformarsi. La ditta aggiudicataria con la sottoscrizione del presente CSA accetta espressamente ed incondizionatamente tutte le clausole e gli articoli in esso contenuti

Il Dirigente

Dott.ssa Maria Pedalino

Alla dr.ssa M.G. Cannello

Comune di Afragola.

Oggetto: Valutazione delle tabelle dietetiche standard autorizzate
nel 2016, come da richiesta mail del 12-02-2025.

Vista la richiesta di cui in oggetto si inviano in allegato le nuove tabelle dietetiche standard redatte dal S.I.A.N. secondo le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica (G.U. n°269 del 11-11-2021)", le "Linee di indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione collettiva C.Ri.P.A.T." e le tabelle LARN SINU (IV Rev. 2014) che si potranno utilizzare per la nuova gara per il Servizio di Refezione Scolastica.

Cordiali saluti.

Casavatore, 13-02-2025.

Dr. Di Micco Biagio

Dirigente Medico del S.I.A.N.

Settore Nutrizione



MENU AUTUNNO/INVERNO SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI	Riso con zucca Prosciutto cotto di I qualità Insalata mista Frutta di stagione Pane bianco	Pasta integrale con sugo di pomodoro/Sovracoscia di pollo Carote all'agro Frutta di stagione Pane bianco	Pasta integrale con zucca Arista di maiale al forno Spinaci al limone Frutta di stagione Pane bianco	Pasta alla bolognese Filetto di platessa impanata Carote lesse Frutta di stagione
MARTEDI	Pasta e fagioli Carote e mais Frutta di stagione <u>Pane integrale</u>	Pasta e lenticchie Polpettine di melanzane al forno Frutta di stagione <u>Pane integrale</u>	Riso al sugo di pomodoro Omelette al forno con patate Frutta di stagione <u>Pane integrale</u>	Pasta e lenticchie Insalata mista con mais Frutta di stagione <u>Pane integrale</u>
MERCOLEDI	Pasta integrale al sugo di pomodoro Arista di maiale al forno Purea di patate Frutta di stagione Pane bianco	Gateau di patate Formaggio spalmabile Spinaci all'agro Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e fagioli Carote e mais Frutta fresca Pane bianco	Pasta con patate Prosciutto cotto di I qualità Carote all'agro Frutta di stagione Pane bianco
GIOVEDI	Pasta e lenticchie Polpette di spinaci e ricotta al forno Frutta di stagione <u>Pane a ridotto contenuto di sale</u>	Riso al pomodoro Filetto di platessa impanata Insalata mista Frutta di stagione <u>Pane a ridotto contenuto di sale</u>	Riso con minestrone di verdure Bastoncini di pesce Insalata mista Frutta di stagione <u>Pane a ridotto contenuto di sale</u>	Gnocchetti integrali al sugo di pomodoro/Trancio di parmigiano Insalata verde Frutta di stagione <u>Pane a ridotto contenuto di sale</u>
VENERDI	Riso con minestrone di verdure Bastoncini di merluzzo al forno Fagiolini all'insalata Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e fagioli Insalata mista con mais Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e lenticchie Spinaci al parmigiano Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e fagioli Spinaci al parmigiano Frutta di stagione Pane bianco

N.B. panino tipo rosetta da g. 30 (infanzia) e da g. 50 (primaria) (1 volta a settimana integrale e 1 volta a ridotto contenuto di sale). Acqua minerale ml 250. Sale iodato q.b.
 Frutta fresca di stagione gr 150. Olio extravergine di oliva gr 10. Un giorno a settimana prevedere l'utilizzo di alimenti biologici. Si rimanda al file allegato il controllo delle tabelle dietetiche con la composizione dei pasti e le relative grammature.

MENU PRIMAVERA/ESTATE SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI	Pasta con piselli/Trancio di parmigiano/Insalata mista /Frutta di stagione Pane bianco	Pasta integrale con pomodoro fresco e basilico /Bastoncini di merluzzo al forno/Patate al forno Frutta di stagione/Pane bianco	Pasta primavera Omelette con zucchine Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e piselli/Formaggino /Spinaci all'agro Frutta di stagione Pane bianco
MARTEDI	Pasta integrale con zucchine Prosciutto cotto di I qualità Spinaci al limone Frutta di stagione <u>Pane integrale</u>	Pasta e fagioli Polpettine di melanzane al forno/Frutta di stagione <u>Pane integrale</u>	Pasta integrale con pomodoro fresco e basilico Filetto di sogliola al pomodoro/Patate/Frutta di stagione/ <u>Pane integrale</u>	Pasta e patate Arista di maiale al forno Fagiolini all'insalata Frutta di stagione <u>Pane integrale</u>
MERCOLEDI	Pasta primavera Arista di maiale al forno Piselli in umido Frutta di stagione Pane bianco	Pasta con zucchine Sovracoscia di pollo Mais e carote Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e fagioli Carote e mais Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e lenticchie Spinaci al parmigiano Frutta di stagione Pane bianco
GIOVEDI	Pasta e lenticchie Pomodori e mais Frutta di stagione <u>Pane a ridotto contenuto di sale</u>	Pasta con lenticchie Spinaci al parmigiano Frutta di stagione <u>Pane a ridotto contenuto di sale</u>	Focaccia al pomodoro Prosciutto cotto di I qualità/Insalata verde Frutta di stagione <u>Pane a ridotto contenuto di sale</u>	Pasta fredda all'insalata/Roast beef al forno/Insalata mista Frutta di stagione <u>Pane a ridotto contenuto di sale</u>
VENERDI	Focaccia al pomodoro Platessa impanata Carote all'insalata Frutta di stagione Pane bianco	Riso all'insalata Fesa di tacchino al forno Fagiolini all'insalata Frutta di stagione Pane bianco	Pasta con lenticchie Polpettine di spinaci e ricotta al forno Frutta di stagione Pane bianco	Pasta integrale con crema di zucchine/Bastoncini di merluzzo al forno/Insalata mista Frutta di stagione Pane bianco

N.B. panino tipo rosetta da g. 30 (infanzia) e da g. 50 (primaria) (1 volta a settimana integrale e 1 volta a ridotto contenuto di sale). Acqua minerale ml 250. Sale iodato q.b.
 Frutta fresca di stagione gr 150 . Olio extravergine di oliva gr 10. Un giorno a settimana prevedere l'utilizzo di alimenti biologici. **Si rimanda al file allegato il controllo delle tabelle dietetiche con la composizione dei pasti e le relative grammature.**

ELENCO PLESSI OVE EROGARE LA MENSA SCOLASTICA

- Primo Circolo Didattico G. Marconi - P.zza Marconi - Afragola;
- Primo Circolo Didattico G. Marconi - Plesso "VIA FIRENZE" Corso Italia - Afragola;
- Primo Circolo Didattico G. Marconi -Plesso "VIA MILANO" Via Milano - Afragola;
- I.C. 2 Castaldo-Nosengo plesso P.zza Ciampa - Afragola;
- Terzo Circolo A. Moro Via U. La Malfa e Via Mancini (Succursale) - Afragola;
- Europa Unita (scuola primaria) - Circolo L. Milani – Afragola Rione Salicelle (scuola dell'infanzia) e Via Don G. Laudiero Scuola dell' Infanzia (Nuovo Edificio S. Marco).

Documento di consultazione



CITTA' DI AFRAGOLA

Città Metropolitana di Napoli
Settore Culturale e Sociale
Servizio Cultura/Istruzione

Spett.le EP S.p.A.
VIA g. Palumbo,26 ROMA
INDIRIZZO PEC : EPSPA@PEC.IT

mail : EPNAPOLI@CERTIFICAZIONEPOSTA.IT

via Terracina,188
80125 NAPOLI

Oggetto: richiesta disponibilità per l'affidamento del servizio di refezione scolastica - mesi due per un importo pari ad € 135.270,00 (Iva compresa al 4% ed oneri per la sicurezza compresi).

Premesso che nell'ambito delle attività proprie del Servizio Istruzione, nelle more dell'aggiudicazione della gara – meglio specificata in oggetto – e stante la necessità di dover procedere in maniera celere allo svolgimento del servizio di refezione scolastica per le scuole del territorio interessate a detto servizio, si chiede alla vs Spettabile Società di far pervenire, a strettissimo giro - una nota formale per rappresentare la disponibilità a svolgere il servizio di cui si discorre, per i mesi di novembre e dicembre 2025 (ca.44 gg.).

All'uopo, si precisa che la data di inizio non è, attualmente, stata stabilita e pertanto, la decorrenza sarà fissata con l'effettivo avvio del servizio.

L'importo è pari ad €135.270,00 Iva compresa al 4% ed oneri per la sicurezza : il costo del pasto è stabilito in € 5,00 per un numero di pasti presunto di ca.27054, che potrebbe subire variazioni in aumento e/o diminuzione.

Infine, ma non per ordine di importanza si evidenzia che:

il servizio di refezione scolastica è essenziale e a carattere sociale perché, è un servizio pubblico che garantisce il diritto allo studio e il diritto all'alimentazione, promuovendo la salute e l'integrazione degli studenti.

Trattasi, altresì, di un servizio a domanda individuale che devono essere garantito sin dall'inizio dell'anno scolastico.

Ciò premesso ed in considerazione dell'evidente ritardo dell'avvio dello stesso per le scuole insistenti sul territorio di Afragola, si rende necessario ed imprescindibile procedere con un affidamento diretto, nelle more dell'aggiudicazione della gara.

Si resta in attesa di un vs cortese riscontro nel più breve termine possibile da inviare, stesso mezzo, avendo cura di indicare, altresì, una data in cui incontrerà la scrivente per organizzazione di attività propedeutiche finalizzate all'organizzazione dell'avvio del servizio.

Successivamente, sarà posta in essere una Trattativa Diretta su piattaforma MEPA – Acquisti in rete.

Il Dirigente

Dott.ssa Maria Pedalino

(firma omessa ai sensi dell'art.3 del D.Lgs.39/93)



**CITTA' DI AFRAGOLA
CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI
SETTORE CULTURALE E SOCIALE**

ATTESTAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO

Oggetto : L'AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E TALUNE SEZIONI DELLA SCUOLA PRIMARIA NONCHÉ PASTI GIORNALIERI PER PERSONALE DOCENTI AA.SS. - 25/26 / 26/27 - 27/28 .

SI ATTESTA

che la sig.ra Francescapia Esposito, nata a Napoli il 11/01/1999 identificata con documento di riconoscimento n. NA 7724240D in qualità di delegato della EP SPA – filiale di via Terracina ha effettuato un sopralluogo per le scuole del territorio, propedeutico all'inizio del servizio di refezione scolastica.

La sig.ra Francescapia Esposito

DICHIARA

di aver effettuato il sopralluogo di cui discorre e di aver preso visione delle caratteristiche delle strutture e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio. Ha preso, altresì, conoscenza di tutti gli elementi necessari per la predisposizione dell'offerta e di tutte le circostanze generali e particolari, che possono influire sulla determinazione della stessa.

Afragola, li 22/10/2025

per la Società

Per avvenuto sopralluogo

d'Ordine del Dirigente
dott.ssa Maria Pedalino
Il Funzionario di E.Q.
dott.ssa Maria Grazia Cancellò

Documento di consultazione

 PATENTE DI GUIDA REPUBBLICA ITALIANA

1. ESPOSITO
2. FRANCESCAPIA
3. 17/01/99 NAPOLI (NA)
4a. 28/09/2023 4c. MC-NA
4b. 11/01/2029
5. NA7724240D
7.
9. AM B

Documento di consultazione

12.7.2013 10:05:74

13.

9.	10.	11.	12.
AM 00	07/11/13	11/01/29	
A1 00			
A2 00			
A 00			
B1 00	09/01/19	11/01/29	
B 00			
C1 00			
C 00			
D1 00			
D 00			
DE 00			
CE 00			
DI 00			
DE 00			

AN 3985746

1. Cognome 2. Nome 3. Data e luogo di nascita 4a. Data del rilascio
4b. Data di scadenza 4c. Rilasciata da 5. Numero della patente
10. Valida dal 11. Valida fino al 12. Codici

ISTITUTO ITALIANO DI STUDI E RICERCHE SULLA PATENTE

mod. AG 720P

Spett.le
Comune di Afragola

Oggetto: Riscontro Vs nota N. Prt.G. 0060282/2025 - U - 20/10/2025 "Richiesta disponibilità per l'affidamento del servizio di refezione scolastica - mesi due per un importo pari ad € 135.270,00 (Iva compresa al 4% ed oneri per la sicurezza compresi)"

Egregi,

in riferimento alla Vs nota in oggetto con la presente, la scrivente, si rende disponibile ad eseguire il servizio da voi richiesto.

Contestualmente si chiede di voler comunicare una data utile per l'effettuazione di un sopralluogo dei locali oggetto del servizio.

Restiamo in attesa di un Vs cortese riscontro, cordiali saluti

Napoli 20 Ottobre 2025

Sottoscritto digitalmente
E.P. – Società per Azioni
Amministratore Unico



CITTÀ DI AFRAGOLA

Città Metropolitana di Napoli

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione
(Art. 26 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 aggiornato alla legge 13 dicembre 2024, n. 203)

SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA
Alunni e docenti

Scuole statali dell'infanzia e primaria

(anni scolastici – 2025/26 – 2026/27 – 2027/28 con opzione di un ulteriore anno scolastico)

Afragola, li _____

Il Responsabile del Progetto

Il Datore di lavoro Ditta Esterna

Il presente documento è stato elaborato secondo quanto previsto dalla normativa nazionale:

- D.Lgs.vo 9 aprile 2008, n. 81 aggiornato alla legge 13 dicembre 2024 , n. 203.
- CAM: "CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA";

Nei capitoli successivi sono riportate, ai sensi dell'art. 26 del sopra citato decreto, le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia stato possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Quadro Legislativo di riferimento

Art.26 comma 3 del Decreto legislativo n. 81 del 09 aprile 2008, comma così sostituito dall'art. 32, comma 1, lettera a), legge n. 98 del 2013:

"Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze ovvero individuando, limitatamente ai settori di attività a basso rischio di infortuni e malattie professionali di cui all'[articolo 29, comma 6-ter](#), con riferimento sia all'attività del datore di lavoro committente, sia alle attività dell'impresa appaltatrice e dei lavoratori autonomi, un proprio incaricato, in possesso di formazione, esperienza e competenza professionali, adeguate e specifiche in relazione all'incarico conferito, nonché di periodico aggiornamento e di conoscenza diretta dell'ambiente di lavoro, per sovrintendere a tali cooperazione e coordinamento. A tali dati accedono il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale. In caso di redazione del documento esso è allegato al contratto di appalto o di opera e deve essere adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. Dell'individuazione dell'incaricato di cui al primo periodo o della sua sostituzione deve essere data immediata evidenza nel contratto di appalto o di opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Nell'ambito di applicazione del codice di cui al decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163, (ora [d.lgs. n. 36 del 2023](#) - n.d.r.) tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto."

Contenuti del documento

Il presente documento contiene, ai sensi dell'art. 26, commi 1 e 2, del 9 aprile 2008, n. 81 aggiornato alla legge 13 dicembre 2024, n. 203.

- una descrizione delle attività oggetto di appalto;
- le informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente lavorativo, in cui è destinata ad operare la ditta esterna, e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate dalla ditta committente in relazione alla propria attività;
- un'unica relazione - evidenza della cooperazione e del coordinamento tra i datori di lavoro - indicante le misure di prevenzione e protezione attuate per l'attività oggetto di appalto, da coordinarsi con le attività lavorative interne al fine di ridurre i rischi derivanti da interferenze.

DATI IDENTIFICATIVI AZIENDALI

dati aziendali della ditta committente

Nel presente capitolo sono riportati i dati identificativi aziendali della ditta committente, ovvero la ragione sociale e le generalità del datore di lavoro.

1.AZIENDA

Ragione sociale	Comune di Afragola
Indirizzo	Piazza Municipio, 1
CAP	80021
Città	Afragola (Na)
Telefono	081.181834
Internet	http://www.comune.afragola.na.it/
E-mail	protocollo@pec.comune.afragola.na.it
Partita IVA	01547311215

2.PREMESSA

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 ss.mm.ii.. Secondo tale articolo al comma 3: "Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi".

I datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica presso le scuole elencate nel CSA per il periodo DAL 2025 al 2028, con opzione di un ulteriore anno scolastico, mediante sistemi come meglio descritto nel CSA.

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà:

- a verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice o del lavoratore autonomo, attraverso l'acquisizione ed analisi della documentazione ed in particolare: Allegato XVII del DECRETO LEGISLATIVO 9 aprile 2008 , n. 81 come aggiornato alla legge 13 dicembre 2024 , n. 203, in vigore dal 12 gennaio 2025

Idoneità tecnico professionale

Le imprese affidatarie dovranno indicare al committente o al responsabile dei lavori almeno il nominativo del soggetto o i nominativi dei soggetti della propria impresa, con le specifiche mansioni, incaricati per l'assolvimento dei compiti di cui all'articolo 97.

1. Ai fini della verifica dell'idoneità tecnico professionale le imprese, le imprese esecutrici nonché le imprese affidatarie, ove utilizzino anche proprio personale, macchine o attrezzature per l'esecuzione dell'opera appaltata, dovranno esibire al committente o al responsabile dei lavori almeno:

- a) iscrizione alla camera di commercio, industria ed artigianato con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto
- b) documento di valutazione dei rischi di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a) o autocertificazione di cui all'articolo 29, comma 5, del presente decreto legislativo
- c) documento unico di regolarità contributiva di cui al Decreto Ministeriale 24 ottobre 2007.
- d) dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del presente decreto legislativo

2. I lavoratori autonomi dovranno esibire almeno:

- a) iscrizione alla camera di commercio, industria ed artigianato con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto
- b) specifica documentazione attestante la conformità alle disposizioni di cui al presente decreto legislativo di macchine, attrezzature e opere provvisorie
- c) elenco dei dispositivi di protezione individuali in dotazione
- d) attestati inerenti la propria formazione e la relativa idoneità sanitaria previsti dal presente decreto legislativo
- e) documento unico di regolarità contributiva di cui al Decreto Ministeriale 24 ottobre 2007.

3. In caso di sub-appalto il datore di lavoro committente verifica l'idoneità tecnico-professionale dei subappaltatori con gli stessi criteri di cui al precedente punto 1.

- fornire in allegato al contratto il documento unico di valutazione dei rischi che sarà costituito dal presente documento integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la ditta appaltatrice dovrà esplicitare in sede previsionale.

La ditta appaltatrice dovrà produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il DVR unico definitivo.

3.SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Responsabile dei Lavori ovvero il Committente, potrà ordinare la sospensione del servizio, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro. Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'Appaltatore.

4.STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA

Secondo l'art. 26 comma 5 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 ss.mm.ii.: "Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del succitato decreto e secondo gli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto".

Tali costi finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, per tutta la durata delle lavorazioni previste nell'appalto saranno riferiti rispettivamente ai costi previsti per:

- garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore mediante la formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti (D.P.I.) in riferimento ai servizi appaltati;
- garantire la sicurezza rispetto ai rischi interferenziali che durante lo svolgimento dei lavori potrebbero originarsi all'interno dei locali;
- delle procedure contenute nel Piano di Sicurezza e/o previste per specifici motivi di sicurezza.

Valutazione dei rischi da interferenza e misure di prevenzione

Si riporta di seguito la valutazione dei potenziali rischi da interferenza ipotizzabili, e le relative misure di prevenzione da adottare. Tra le misure di carattere generale rientra l'apposizione di segnaletica a norma di legge.

Fattore di rischio - Valutazione ricognitiva	Misure di prevenzione e protezione
Investimento lungo viabilità condivisa, interna ed esterna	Le consegne dei pasti devono avvenire attraverso percorsi stabiliti; i percorsi interni dei carrelli per la distribuzione dei pasti devono essere liberi da ostacoli durante l'orario di consegna i bambini devono rimanere nelle aule
Impianti elettrici - elettrocuzione	La scuola assicura la conformità degli impianti alla regola d'arte l'uso di eventuali attrezzature del fornitore alimentate da rete devono essere autorizzate dai responsabili della scuola il personale del fornitore non deve modificare gli impianti, né utilizzare multiprese o prolunghie e deve segnalare tempestivamente eventuali guasti di cui si accorge
Ustioni o asfissia in caso di incendio	La scuola dispone di tutte le misure di prevenzione e di lotta antincendio Il personale del fornitore deve prendere visione delle misure generali di gestione di eventuali casi di emergenza e, nel caso, attenersi alle indicazioni degli addetti antincendio Il personale dell'appaltatore non deve utilizzare fiamme libere nei luoghi di lavoro
Urti, cadute, scivolamenti, inciampi	Eventuali pericoli temporanei dovuti a presenza di ostacoli liquidi sversati devono essere segnalati a cura del soggetto che ne è causa Il personale della ditta appaltatrice deve disporre di un pacchetto di medicazione da utilizzare in caso di infortunio lieve.
Rumore, vibrazioni, superfici calde, taglienti ecc.	Le attrezzature di lavoro del committente non devono introdurre alcun rischio del genere; l'uso di eventuali attrezzature "rischiose" in tal senso deve essere autorizzato dai responsabili scolastici
	Il personale del fornitore deve essere formato per il primo soccorso e deve disporre di un pacchetto di

Infortunio o malore	medicazione Il personale del fornitore deve prendere visione dei nominati degli addetti al primo soccorso della scuola, a cui rivolgersi in caso di necessità
---------------------	---

Nella maggior parte dei casi è difficile prevedere l'organizzazione e lo svolgimento delle singole lavorazioni e la valutazione dei rischi per la sicurezza e salute dei lavoratori e, conseguentemente risulta difficile la redazione di preventivi piani integrativi di sicurezza. Tale difficoltà risulta ancora maggiormente aggravata dal dover definire dei costi della sicurezza significativamente connessi alle singole organizzazioni aziendali.

Valutazione dei costi della sicurezza

Rispetto ai suindicati rischi da interferenza l'incidenza degli oneri di sicurezza è la seguente:

Tipologia erogazione servizio	Incidenza oneri di sicurezza in euro, non soggetti a ribasso, per ciascun pasto
sistema monoporzione / singolo pasto	€ 0,235

Distinta dei costi della sicurezza per ANNO- (Stima in allegato)	
--	--

Costo totale presunto sicurezza	€ 80.898,75
Incidenza % sicurezza sul totale	0,049

Incidenza % sicurezza sul costo singolo pasto			
	Costo pasto singolo	Incidenza sicurezza/singolo pasto %	Costo sicurezza singolo pasto
	€ 4,81	0,049	€ 0,235

incidenza in valore assoluto sul singolo pasto/giornata alimentare

il Coordinatore della Sicurezza provvede all'aggiornamento del Piano di Sicurezza e Coordinamento e/o del DUVRI con l'individuazione delle ulteriori e specifiche procedure necessarie a garantire la sicurezza sul lavoro, determinando i maggiori costi da sostenere per specifici DPI e/o attività di contenimento dei rischi non necessari nelle normali condizioni procedurali di lavoro in assenza di dette circostanze emergenziali.

I maggiori costi da inserire nei Piani della sicurezza e Coordinamento è determinato dai costi effettivi dei DPI e/o delle Attività di contenimento da svolgere con la maggiorazione del 15% per spese generali e sono evidenziati in uno specifico Capitolo del Computo della Sicurezza. L'importo di detti costi non è soggetto a ribasso. Il riconoscimento di detti costi all'Appaltatore resta subordinato alla presentazione di idonea documentazione di acquisto o di idonea documentazione relativa alle attività di contenimento dei rischi, con il riconoscimento del 15% a titolo di spese generali sostenute per tali attività.

La copertura economica di detti eventuali maggiori "costi" potrà essere garantita dalla voce "Imprevisti" del Quadro Economico finanziato dell'intervento se presenta sufficiente capienza, ovvero dalle economie derivanti dalla rimodulazione delle somme a disposizione dell'amministrazione del medesimo Quadro economico, implementando la richiamata voce "Imprevisti".

Tali costi non sono da ritenersi fissi e invariabili ma suscettibili di variazione in aumento o decremento in relazione alle reali necessità operative ed esigenze di prevenzione anche in relazione all'appaltatore individuato come assegnatario del servizio, considerato altresì che l'appalto di che trattasi è di natura pluriennale.

Gli oneri per la sicurezza sul lavoro, essendo a totale carico dell'Impresa gli oneri indispensabili per il rispetto delle vigenti disposizioni in materia, finalizzati all'adozione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici afferenti l'attività svolta; tali oneri devono essere integrati nel progetto del servizio e, quindi, progettati, pianificati, programmati, computati, attuati e controllati allo stesso modo di qualunque altra attività finalizzata all'esecuzione del servizio medesimo;

Gli oneri speciali per l'attuazione di piani di sicurezza o "da interferenza" non soggetti a ribasso, di cui al comma 5 dell'art.26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m., in cui sono state considerate anche le spese per elaborazione dei documenti relativi (Documento di Valutazione dei Rischi - da stipularsi tra l'Impresa affidataria, il Comune committente/appaltante e proprietario dei plessi scolastici, i cui utenti utilizzano il servizio di ristorazione scolastica, in considerazione del fatto che le quantità, la tipologia e le modalità di esecuzione delle prestazioni richieste rendono necessario tale adempimento).

Costo totale oneri speciali incluso per aggiornamento e/o elaborazione DUVRI	€ 4.712,50
--	------------

5.IMPLEMENTAZIONE

All'impresa appaltatrice, è consentito proporre aggiornamenti, modifiche, implementazioni e/o integrazioni al presente DUVRI nell'eventualità si manifestassero situazioni di incompletezza del presente documento. Successivamente all'assegnazione dei lavori, l'impresa appaltatrice, si impegna a promuovere e/o partecipare a specifici momenti di confronto ai fini del necessario coordinamento fra le parti. Il presente DUVRI è emesso nel rispetto delle procedure previste dalla normativa vigente, ed impegna le parti all'effettuazione di un'adeguata comunicazione ed informazione ai rispettivi dipendenti, rimanendo entrambe disponibili in caso di necessità anche ad azioni di formazione congiunta.

6.MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE GENERALI

Di seguito vengono descritte le MISURE GENERALI di Prevenzione Protezione
Tali Misure andranno integrate dalle specifiche misure previste dagli Allegati al presente documento:

COORDINAMENTO DELLE FASI

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna operazione all'interno dei reparti di produzione, da parte dell'impresa appaltatrice/lavoratore autonomo, se non a seguito di avvenuta firma, da parte del responsabile di sede incaricato per il coordinamento dei lavori affidati in appalto dell'apposito verbale di cooperazione e coordinamento. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (art. 26, comma 8, D. Lgs. 9 aprile 2008, n.81 ss.mm.ii.). I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Le lavorazioni di queste ultime potranno avere inizio solamente dopo la verifica tecnico-amministrativa, da eseguirsi da parte del responsabile del contratto e la firma del verbale di coordinamento da parte del responsabile di sede. La ditta appaltatrice è tenuta a segnalare alla stazione appaltante e per essa al responsabile del contratto ed al referente di sede, l'eventuale esigenza di utilizzo di nuove imprese o lavoratori autonomi. Si stabilisce inoltre che il responsabile di sede e l'incaricato della ditta appaltatrice per il coordinamento dei lavori affidati in appalto, potranno interromperli, qualora ritenessero nel prosieguo delle attività che le medesime, anche per sopraggiunte nuove interferenze, non fossero più da considerarsi sicure. Si stabilisce inoltre che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto ad entrambe le imprese, di interrompere immediatamente i lavori.

COMPORTAMENTO DA TENERE IN CASO DI EMERGENZA

Il personale dell'impresa appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alle indicazioni contenute nella specifica cartellonistica e segnaletica affissa nelle strutture sanitarie, e, in modo particolare, alle prescrizioni del piano di emergenza. E' doveroso:

- a) non effettuare interventi diretti sugli impianti e sulle persone (salvo nei casi in cui non è stato possibile contattare il Responsabile della Committenza individuato nel "dettaglio di coordinamento" e si presenti una situazione di pericolo grave e immediato);
- b) non utilizzare attrezzature antincendio e di pronto soccorso o effettuare interventi o manovre sui quadri elettrici o sugli impianti tecnologici (elettrico, idrico, termico, ecc.) senza aver ricevuto adeguate istruzioni.

EVACUAZIONE

Ai fini di una immediata ed agevole evacuazione dai luoghi di lavoro dell'Azienda interessati dall'attività dell'Appaltatore (di seguito denominati luoghi di lavoro), sono state individuate e visionate le vie e le uscite di emergenza (e per quest'ultime il relativo sistema di apertura), e si è constatato che i luoghi stessi sono dotati di impianto di illuminazione di sicurezza (1.5 e 1.10 dell'allegato IV del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 aggiornato alla legge 13 dicembre 2024, n. 203). Il personale dell'impresa appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alle indicazioni contenute nella specifica cartellonistica e segnaletica affissa nella struttura ed in particolare:

- mantenere la calma e allontanarsi ordinatamente dal locale;
- asportare, se possibile, solo i propri effetti personali;
- seguire solo i percorsi di esodo indicati nelle planimetrie e contrassegnati dalla apposita segnaletica;
- non portare con sé oggetti ingombranti o pericolosi;
- non correre, spingere o gridare;
- non procedere in senso contrario al flusso di esodo;
- non usare in nessun caso ascensori o montacarichi;
- attendere la comunicazione di cessato allarme prima di rientrare nella struttura ove si stava svolgendo il servizio.

MISURE ULTERIORI

Il personale è soggetto all'osservanza di tutte le norme e regolamenti interni della nostre sedi. In particolare:

- a) Dotarsi di apposito cartellino identificativo, da esporre sempre durante l'attività lavorativa.
- b) Attenersi alla procedura di **registrazione degli accessi** se prevista dal committente. La ditta affidataria dovrà coordinarsi con il responsabile della Scuola ove si esegue il servizio.
- c) Informare e formare il personale.
- d) I pavimenti devono essere mantenuti sempre liberi da oggetti e/o materiali.
- e) I dipendenti, per tutto quanto loro necessari, dovranno unicamente far capo al loro preposto.
- f) L'impiego di attrezzature, macchine, materiale o di opere provvisorie di proprietà del Committente è di norma vietato. Qualora fosse convenuta l'esecuzione di opere complementari all'oggetto del presente contratto o l'uso di materiale, attrezzature, macchine, impianti, resta inteso che, all'atto della consegna di dette opere e/o materiali e previa necessaria ricognizione da parte della ditta affidataria, rilasciare dichiarazione attestante il rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche onde sollevare il committente da qualsiasi responsabilità conseguente ad eventuali danni personali o materiali sia di dipendenti della ditta che di terzi.
- g) La custodia delle attrezzature e dei materiali necessari per l'esecuzione del servizio, all'interno delle nostre sedi è completamente a cura e rischio dell'Assuntore che dovrà provvedere alle relative incombenze.
- h) E' vietato ingombrare gli accessi a locali, finestre, corridoi e magazzini.
- i) La sosta di autoveicoli o mezzi dell'impresa al di fuori delle aree adibite a parcheggio è consentito solo per il tempo strettamente necessario allo scarico dei materiali e strumenti di lavoro. La ditta dovrà istruire i conducenti sulle eventuali disposizioni vigenti in materia di circolazione e di esigerne la più rigorosa osservanza.
- j) L'introduzione di materiali e/o attrezzature pericolose (per esempio, bombole di gas infiammabili, sostanze chimiche, ecc.), dovrà essere preventivamente autorizzata.
- k) E' vietato introdurre nelle Scuole, attrezzature e/o macchine non espressamente dichiarate e funzionali alle attività da svolgere.
- l) L'accesso agli edifici o ai locali dovrà essere limitato esclusivamente alle zone interessate ai servizi a voi affidati.
- m) L'orario di lavoro dovrà rispettare il normale orario di lavoro delle Scuole ed essere concordato con il Responsabile su richiesta del quale vengono eseguiti
- n) A lavori ultimati, dovrete lasciare le zone interessate sgombra e libera da macchinari, materiali di risulta ecc. (smaltiti a vostro carico secondo la normativa di legge), ecc.
- o) Non costituiscono oggetto del presente atto le informazioni relative alle attrezzature di lavoro, agli impianti (ivi compresi quelli elettrici) ed ai macchinari in genere adottati dall'Appaltatore, sia quelli utilizzati come attrezzature sia quelli il cui impiego può costituire causa di rischio connesso con la specifica attività dell'Appaltatore medesimo
- p) Per tali attrezzature, impianti e macchinari, nonché per le relative modalità operative, l'Ente committente non è tenuto alla verifica dell'idoneità ai sensi delle vigenti norme di prevenzione, igiene e sicurezza del lavoro, trattandosi di accertamento connesso a rischi specifici propri dell'attività dell'Appaltatore (art. 26 d. lgs. 81/2008)

L'Appaltatore con la sottoscrizione del presente documento prende atto che:

IMPIANTI ELETTRICI.

I luoghi di lavoro sono dotati di impianti elettrici la cui collocazione e le cui caratteristiche, in particolare per quanto attiene alla sicurezza antinfortunistica (specificatamente contro i contatti accidentali, diretti in indiretti con parti in tensione), sono state esaurientemente illustrate all'Appaltatore medesimo. Da parte dell'Azienda è stato espressamente richiamato l'obbligo dell'Appaltatore, prima di rendere attivo ogni collegamento elettrico, di realizzare e/o verificare il corretto coordinamento con il sistema di messa a terra (conduttore di protezione, di terra e/o equipotenziale) ed il dispositivo di protezione. In caso di necessità/emergenza, l'Appaltatore si è dichiarato in grado di poter utilizzare i mezzi di protezione disponibili (sezionamento dell'alimentazione elettrica, utilizzo degli speciali estintori posti in prossimità degli impianti elettrici, ecc.) le cui dotazioni, collocazioni e modalità di impiego sono state dettagliatamente indicate dall'Azienda.

IMPIANTI TERMICI.

I luoghi di lavoro sono serviti da reti per gli impianti indicati in oggetto, sulla cui collocazione e sulle cui modalità di utenza l'Appaltatore è stato informato. Sono state esaurientemente illustrate dall'Azienda, altresì, le caratteristiche degli impianti, in particolare per quanto attiene alla sicurezza antinfortunistica e contro il rischio di incendio, di esplosione ecc. L'Appaltatore è stato altresì dettagliatamente informato sui sistemi di allarme e/o di sicurezza relativi agli impianti in argomento, nonché sui mezzi di protezione disponibili (sezionamento dell'alimentazione elettrica, utilizzo degli estintori posti nella zona degli impianti, ecc.) le cui dotazioni, collocazioni e modalità di impiego sono state dettagliatamente indicate dall'Azienda.

ATTREZZATURE, MACCHINE ED IMPIANTI ESISTENTI.

All'Appaltatore sono state fornite le necessarie informazioni sia sulle apparecchiature e gli impianti fissi (tra cui gli ascensori) che su quelli di impiego transitorio od occasionale, siti nei luoghi di lavoro, nonché sul relativo funzionamento, con specifico riguardo, in particolare, per le connesse misure di protezione antinfortunistica. Da parte dell'Azienda è stato, inoltre, espressamente richiamato il divieto per l'Appaltatore di effettuare interventi non preventivamente autorizzati su dette apparecchiature e/o impianti salvo che ciò si renda necessario per fronteggiare situazioni di pericolo o di emergenza; in tal caso l'Appaltatore medesimo dovrà dare immediata comunicazione all'Azienda dell'intervento effettuato. L'Appaltatore, infine, si è specificamente impegnato ad impiegare solo personale competente in tutti i casi in cui si renda necessario effettuare gli interventi sopra citati.

RISCHIO DI INCENDIO ED ALTRI.

Oltre a quanto indicato ai precedenti punti, da parte dell'Azienda sono state dettagliatamente illustrate le caratteristiche dei luoghi di lavoro, tenendo conto delle prescrizioni di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 aggiornato alla legge 13 dicembre 2024, n. 203 (in quanto applicabili), ed indicate la collocazione e la composizione dei materiali combustibili ivi eventualmente presenti. Sono stati inoltre illustrati i mezzi di prevenzione e di allarme adottati (in particolare, estintori, manichette ecc), nonché indicate le dotazioni di collocazione, la segnaletica e le relative modalità di attivazione.

RISCHIO BIOLOGICO

Esiste un rischio potenziale (non deliberato) derivante dal fatto che l'attività esplicata dalla ditta appaltatrice si svolge in ambienti con possibile presenza di agenti biologici. Peraltro non è escludibile a priori un contatto accidentale (contatto cutaneo, inalazione) ad agenti biologici (microorganismi, colture cellulari ed endoparassiti umani) che potrebbero provocare infezioni, allergie o intossicazioni.

MISURE DI PREVENZIONE – PROTEZIONE

- Utilizzare abbigliamento adatto;
- Fornire tutte le informazioni utili sugli agenti biologici utilizzati;
- Predisporre cartelli con indicate tutte le procedure da seguire in caso di incidente;
- Predisporre la sorveglianza sanitaria, mirata sul rischio, con periodicità stabilita;
- Formazione del personale sul rischio specifico;
- Introdurre specifica procedura comportamentale.

RISCHIO CHIMICO

Tale rischio risulta inesistente per gli operatori che non devono operare direttamente con sostanze pericolose purché al corrente delle situazioni o sorgenti di rischio.

NATURA DEL SERVIZIO

L'Appaltatore prende atto inoltre che il lavoro commissionato e svolto dal proprio personale presenta le caratteristiche contenute negli articoli 37 (Formazione e informazione del personale) e art. 41 (sorveglianza sanitaria) del decreto legge 81/2008 ss.mm.ii. con particolare riferimento alla necessità di idoneità sanitaria specifica. L'Appaltatore si impegna, su tali aspetti a garantire il corretto svolgimento della sorveglianza sanitaria prevista. L'Appaltatore si impegna ad operare senza alterare in alcun modo le caratteristiche ed i livelli di sicurezza e di protezione dei luoghi di lavoro, nonché delle macchine, attrezzature ed impianti sopra citati.

E' stato espressamente sottolineato il divieto per l'Appaltatore di esporre i lavoratori ad un livello di rumore (Lepd) superiore a quello consentito dalla legislazione vigente (D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 aggiornato alla legge 13 dicembre 2024, n. 203) a tal fine richiamato l'obbligo per l'Appaltatore medesimo sia di ridurre a norma i livelli di rumore alla fonte, sia di dotare i lavoratori dei mezzi di protezione necessari per quelle attività che possano comportare rischi specifici da esposizione, curando la vigilanza della loro corretta utilizzazione. L'Appaltatore si impegna, altresì, a segnalare tempestivamente al Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione designato dalla Scuola le situazioni di emergenza o le anomalie che venissero a determinarsi nel corso o a causa dell'esecuzione dei lavori commessigli, ferma restando l'assunzione espressa dell'obbligo di adoperarsi, nei limiti delle specifiche competenze e dei mezzi a disposizione, per la prevenzione dei rischi e per la riduzione al minimo dei danni. Qualora sui luoghi di lavoro operino contemporaneamente più imprese l'Appaltatore, al fine di consentire all'Azienda di promuovere il coordinamento di cui all'art. 26 comma 2, lett. b), si impegna a fornire tempestivamente tutte le necessarie informazioni in merito ai rischi specifici che possono causare interferenze tra i lavori delle diverse imprese.

L'Appaltatore, dopo verifica condotta con il rappresentante della Scuola nei luoghi di svolgimento del Servizio, documentato mediante verbale congiunto di sopralluogo, dichiara completa ed esauriente l'informativa ricevuta sui "rischi specifici" e sulle misure di prevenzione e di emergenza agli stessi inerenti e di aver assunto, con piena cognizione delle conseguenti responsabilità, gli impegni tutti contenuti nel presente atto, di cui conferma espressamente, con la sottoscrizione, la completa osservanza.

APPENDICE "A" ELEMENTI RELATIVI AL SERVIZIO/APPALTO

A. Descrizione Appalto: Il presente documento disciplina il rapporto contrattuale tra l'Amministrazione Comunale di Afragola ed il concessionario per la gestione del servizio di ristorazione scolastica delle Scuole

dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado ubicate nel Comune ed è relativo agli **anni scolastici**
- **2025/26 – 2026/27 – 2027/28 con opzione di un ulteriore anno scolastico**

L'appalto sarà regolato dalla normativa vigente e dalle norme stabilite dallo specifico capitolato.

Il servizio ha per oggetto la fornitura e la distribuzione giornaliera di pasti in legame fresco-caldo **con sistema scodellamento, eccezion fatta per le diete speciali** per le quali insiste il sistema con vaschette monouso, biodegradabili e compostabili. Sono ipoteticamente previsti per 5 giorni settimanali e per **ca. 750** pasti giornalieri, tra alunni ed insegnanti per il periodo: ottobre – maggio, per un totale di **giorni utili di 459** e, quindi, per complessivi 344 250 pasti presunti, così come specificato nel capitolato ed elencati di seguito.

Il Servizio comprende:

- a) La preparazione dei pasti, la mattina stessa del consumo, presso il centro di cottura dell'appaltatrice della gara, mediante il legame fresco-caldo.
- b) La consegna e distribuzione dei pasti presso i locali adibiti a ristorazione scolastica, a cura dell'appaltatrice della gara.
- c) ai sensi e per gli effetti delle linee guida adottate in data 21.09.2020 dal CRiPAT – Regione Campania – i pasti agli alunni andranno somministrati mediante il sistema “scodellamento”;
- d) Le attività di distribuzione dei pasti agli alunni ed agli insegnanti, la pulizia dei tavoli, immediatamente prima del consumo dei pasti e subito dopo. Nelle attività di pulizia dei tavoli è compresa anche la fornitura del materiale.
- e) Raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi scolastiche, nel rispetto dei principi di differenziazione dei rifiuti prodotti e in conformità alle regole di raccolta vigenti nel Comune di Afragola.

Sarà a carico della ditta appaltatrice anche:

- La fornitura dei sacchi e quant'altro necessario allo smaltimento dei rifiuti prodotti durante il servizio;
- La fornitura di appositi carrelli da utilizzare per trasportare, a cura del proprio personale, i contenitori dei pasti dall'esterno all'interno della scuola;
- La fornitura di appositi carrelli da utilizzare nei locali adibiti a ristorazione scolastica, unicamente per la distribuzione delle vivande.

La fornitura riguarderà i seguenti plessi scolastici:

- Primo Circolo Didattico G. Marconi - P.zza Marconi n. 2;
- Primo Circolo Didattico G. Marconi - Plesso "Corso Italia" Corso Italia;
- Primo Circolo Didattico G. Marconi -Plesso "Via Milano" Via Milano;
- Primo Circolo Didattico G. Marconi – Plesso "San Giuseppe" via Nazario Sauro (Casoria)
- I.C. 2 Castaldo-Nosengo plesso P.zza Ciampa n. 19;
- Terzo Circolo A. Moro Via U. La Malfa e Via Mancini (Succursale);
- Quarto Circolo Didattico Europa Unita (scuola primaria) - Circolo L. Milani
- Rione Salicelle e Via Don G. Laudiero (Nuovo Edificio S. Marco).

B. Descrizione servizio: Per la descrizione dettagliata del servizio ed i relativi oneri vedi il capitolato.

Il personale dell'appaltatore che eseguirà le attività previste nel servizio, dovrà già aver frequentato un corso di formazione specifico sulle seguenti aree tematiche:

- gestione delle emergenze;
- gestione del primo soccorso sanitario;
- gestione antincendio per attività a rischio basso;
- gestione rischio contagio da malattie infettive;

MISURE DI PREVENZIONE ED ISTRUZIONI PER GLI ADDETTI

Oltre alle misure di prevenzione di ordine generale nei confronti dei rischi sopra individuati riportate nella relazione introduttiva), i lavoratori addetti dovranno osservare le seguenti misure preventive:

- assicurarsi che il lavoro non venga svolto costantemente in condizioni di stress;
- informazione e formazione degli addetti sul corretto utilizzo delle attrezzature di lavoro, sulla natura dei rischi e sui comportamenti conseguenti.

Aggiornamento del documento

Il presente DUVRI è soggetto ad eventuale integrazione nella fase successiva all'aggiudicazione, ed eventualmente ad ulteriori aggiornamenti per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi

interferenziali nel corso dello svolgimento del servizio di refezione scolastica a cura del soggetto presso cui si svolge il servizio in appalto.

APPENDICE B"" ELEMENTI RELATIVI ALL'APPALTATORE

La presente sezione andrà compilata dopo l'individuazione dell'impresa appaltatrice (aggiudicatrice della Gara) e comunque prima dell'avvio del servizio stesso.

FIGURE DI RIFERIMENTO

Al fine di stabilire la linea di comando e le persone di riferimento dell'appalto vengono di seguito riportati i nominativi dei responsabili del committente e dell'appaltatore

Azienda Appaltatrice _____
Azienda Appaltatrice Indirizzo _____
P.IVA _____
Recapiti telefonici appaltatore e-mail _____
Datore di lavoro _____
Referente aziendale appalto o preposto _____
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione _____
Medico del Lavoro _____
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza _____
Addetti Primo Soccorso Sanitario _____
Addetti all'antincendio _____

Per le sedi oggetto di servizio che rientrano nel dominio dell'Amministrazione Scolastica (scuola primaria e scuola secondaria) il DUVRI definitivo andrà redatto e coordinato dal Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Amministrazione Scolastica a cui il plesso si riferisce.

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE RELATIVE AL SERVIZIO/APPALTO Nell'esecuzione dei servizi l'assuntore dovrà rispettare la tempistica stabilita in sede contrattuale e comunque con modalità e termini tali da non arrecare alcun pregiudizio o danno all'Ente a causa di inadempienze. Nessun pregiudizio dovrà essere inoltre arrecato nell'utilizzo dei locali delle sedi in relazione al tipo e all'entità degli interventi.

ESTRATTO ALLEGATO 1 - art.1 Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione "CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA"

Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Verifica: Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel Regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il Regolamento (UE) n. 321/2011 e la Direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon).

Prevenzione e gestione dei rifiuti

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup,

senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Tovaglie, tovaglioli

(La stazione appaltante, se utilizza tovaglie, può eseguire una scelta tra le opzioni previste) Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o "Global Organic Textile Standard" o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari

Ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica: Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Afragola, li _____

Il Coordinatore Sicurezza in Progettazione

Geom. Antonio Vitagliano

Il Responsabile del Progetto

ELENCO PERSONALE										
COMUNE DI AFRAGOLA										
										
NOMINATIVO	N. Dip.	MANSIONE	LUOGO LAVORO	LIVELLO	ORARIO SETT. (h)	TOT. ORE SETT.	COSTO ORARIO DA TABELLA MINISTERIALE	ORE MENSILI	ORE MENSILI COMPLESSIVE	COSTO MENSILE TOTALE
	3	ASM	ALDO MORO VIA MANCINI	6s	10	30	19,19	43,5	130,5	2.504,30
	4	ASM	EUROPA UNITA INFANZIA	6s	10	40	19,19	43,5	174	3.339,06
	3	ASM	EUROPA UNITA PRIMARIA	6s	10	30	19,19	43,5	130,5	2.504,30
	2	ASM	SAN MARCO INFANZIA	6s	10	20	19,19	43,5	87	1.669,53
	1	ASM - A.CUOCO	CENTRO COTTURA	6s	25	25	19,19	108,5	108,5	2.082,12
	1	AUTISTA	CENTRO COTTURA	5	18	18	19,99	78	78	1.559,22
	1	AUTISTA	CENTRO COTTURA O AFRAGOLA	5	15	15	19,99	65	65	1.299,35
	1	A. CUOCO	CENTRO COTTURA	4	40	40	21,28	173,5	173,5	3.692,08
	16				138	218			947	18.649,95

Somma Vesuviana 12/03/2025


RI.CA. SRL
 Via del Cenacolo, 13
 80049 Somma Vesuviana (NA)
 P.I./C.F. 02787711217

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
	N. dip.	nominativo	Luogo di lavoro	livello	orario sett (h)	TOT.OR E SETT.	Costo orario da tabella Ministeriale	Ore mensili	Ore mensili complessive	Costo mensile totale
1										
2	3	ASM	CD Marconi inf.-PLESSO S.GIUSEPPE	6S	10,00	30,00	19,19	43,50	130,50	2.504,01
3	2	ASM	CD Marconi PRIM. P.ZZA MARCONI	6S	10,00	20,00	19,19	43,50	87,00	1.669,34
4	3	ASM	CD MARCONI-VIA MILANO	6S	10,00	30,00	19,19	43,50	130,50	2.504,01
5	3	ASM	CD MARCONI-VIA FIRENZE	6S	10,00	30,00	19,19	43,50	130,50	2.504,01
6	3	ASM	IC CASTALDO-NOSEGNO-P.ZZA CIAMPA	6S	10,00	30,00	19,19	43,50	130,50	2.504,01
7	2	ASM	3°CD A.MORO-UGO LA MALFA	6S	10,00	20,00	19,19	43,50	87,00	1.669,34
8	2	ASM	CENTRO COTTURA	6S	15,00	30,00	19,19	65,25	130,50	2.504,01
9	1	ASM	CENTRO COTTURA	6	7,50	7,50	18,92	32,63	32,63	617,13
10	1	ASM	CENTRO COTTURA	5	25,00	25,00	19,99	108,75	108,75	2.173,80
11	1	CUOCO	CENTRO COTTURA	4	30,00	30,00	21,28	130,50	130,50	2.777,37
12	1	A.CUOCO	CENTRO COTTURA	5	15,00	15,00	19,99	65,25	65,25	1.304,28
13	1	CUOCO DIETE	CENTRO COTTURA	4	15,00	15,00	21,28	65,25	65,25	1.388,68
14	1	RESP. TECNOLOGO	CENTRO COTTURA	3	15,00	15,00	22,58	65,25	65,25	1.473,39
15	1	DIENISTA	CENTRO COTTURA	4	10,00	10,00	21,28	43,50	43,50	925,79
16	1	MAGAZZINIERE	CENTRO COTTURA	4	10,00	10,00	21,28	43,50	43,50	925,79
20	26				235,00	317,50			1381,13	27.444,96
21										
22										

COSTO PERSONALE TABELLA MINISTERIALE AGGIORNATA A GIUGNO 2024 FINO A MAGGIO 2025

MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI

Direzione Generale dei Rapporti di Lavoro e delle Relazioni Industriali - Div. IV

Napoli

AGGIORNAMENTO COME DA ACCORDO FIPE GIUGNO 2024

Livelli A	A	B	1	2	3	4	5A	5B	6S	6	7
Elementi della Retribuzione											
Paga base conglobata	27.976,80	25.833,84	24.000,48	21.857,52	20.562,72	19.352,28	18.091,44	18.091,44	17.360,64	17.100,72	15.965,76
Anzianità (tre scatti)	1.468,80	1.413,00	1.357,20	1.301,40	1.254,96	1.189,80	1.171,44	1.171,44	1.125,00	1.115,64	1.096,92
Quota provinciale	325,32	325,32	325,32	325,32	325,32	325,32	325,32	325,32	325,32	325,32	325,32
Indennità di funzione	900,00	840,00									
A - TOTALE	30.670,92	28.412,16	25.683,00	23.484,24	22.143,00	20.867,40	19.588,20	19.588,20	18.810,96	18.541,68	17.388,00
B - Oneri Aggiuntivi											
Tredicesima	2.555,91	2.367,68	2.140,25	1.957,02	1.845,25	1.738,95	1.632,35	1.632,35	1.567,58	1.545,14	1.449,00
Quattordicesima	2.433,51	2.249,93	2.027,15	1.848,57	1.740,67	1.639,80	1.534,73	1.534,73	1.473,83	1.452,17	1.357,59
B - TOTALE	4.989,42	4.469,11	4.032,90	3.687,05	3.476,94	3.278,75	3.076,52	3.076,52	2.956,27	2.914,13	2.731,93
C - Oneri previd. e ass.vi											
Inps	29,70%	10.591,12	9.765,74	8.825,62	8.069,87	7.609,12	7.171,41	6.731,42	6.731,42	6.464,87	5.975,62
Decontribuzione SUD											
Fondo di integrazione salariale (FIS) (n. 13%)	0,43%	153,34	141,39	127,78	116,84	110,17	103,83	97,46	97,46	93,60	86,52
Inail (2,40%)	2,40%	855,85	789,15	713,18	652,11	614,88	579,51	543,95	543,95	522,41	482,88
C - TOTALE		11.600,31	10.696,28	9.666,58	8.838,82	8.334,17	7.854,74	7.372,83	7.372,83	7.080,88	6.979,57
D - Altri Oneri											
Elemento Economico di Garanzia		186,00	186,00	158,00	158,00	158,00	140,00	140,00	140,00	112,00	112,00
Trattamento fine rapporto		2.641,51	2.369,65	2.141,40	1.960,00	1.849,34	1.744,16	1.638,62	1.638,62	1.574,55	1.457,18
Contributo EBT		71,81	66,31	61,60	56,11	52,78	49,67	46,43	46,43	44,56	40,97
Assistenza QuAS		374,00	374,00								
Assistenza sanitaria integrativa				158,40	158,40	158,40	158,40	158,40	158,40	158,40	158,40
Previdenza complementare (adesione 30%)		64,71	59,94	54,17	49,52	46,69	44,01	41,30	41,30	39,66	36,64
D - TOTALE		3.338,03	3.055,90	2.573,57	2.382,03	2.265,21	2.136,24	2.024,75	2.024,75	1.929,17	1.905,73
COSTO ANNUO		50.598,68	46.633,44	41.956,06	38.392,14	36.219,31	34.137,13	32.062,30	32.062,30	30.777,28	28.470,14
COSTO ORARIO (ore lavorate)		31,55	29,07	26,16	23,94	22,58	21,28	19,99	19,99	19,19	17,75
COSTO ORARIO (ore retribuite)		24,23	22,33	20,09	18,39	17,35	16,35	15,36	15,36	14,74	13,64

ORARIO DI LAVORO ore	40	
Ore teoriche (40 x 52,2 settimane)		2088
Ore non lavorate per:		
Ferie (gg. 26)	173	
Festività sopprese (gg. 1)	7	
Permessi retribuiti	104	
Festività (gg. 12)	80	
Malattia, gravidanza, infortunio (gg.15)	100	
Assemblee sindacali, permessi (gg. 2)	13	
Formazione, permessi D.Lgs.vo 81/08 (gg.1)	7	
Totale ore mediamente non lavorate		484
Ore mediamente lavorate		1604

Durc On Line

Numero Protocollo	INPS_47705700	Data richiesta	04/10/2025	Scadenza validità	01/02/2026
-------------------	---------------	----------------	------------	-------------------	------------

Denominazione/ragione sociale	E.P. SOCIETA' PER AZIONI
Codice fiscale	05577471005
Sede legale	VIA GIUSEPPE PALUMBO 26 ROMA RM 00195

Con il presente Documento si dichiara che il soggetto sopra identificato **RISULTA REGOLARE** nei confronti di

I.N.P.S.
I.N.A.I.L.
CNCE

Il Documento ha validità di 120 giorni dalla data della richiesta e si riferisce alla risultanza, alla stessa data, dell'interrogazione degli archivi dell'INPS, dell'INAIL e della CNCE per le imprese che svolgono attività dell'edilizia.

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE

Relativamente alla Determinazione Dirigenziale N° DetSet 608/2025 del 22/10/2025, avente oggetto:

DETERMINA A CONTRARRE. - AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E TALUNE SEZIONI DELLA SCUOLA PRIMARIA NONCHÉ PASTI GIORNALIERI PER PERSONALE DOCENTI AA.SS. - INIZIO NOVEMBRE 2025 PER ca. 44 GIORNI SCOLASTICI

Dettaglio movimenti contabili

Creditore	Causale	Importo	M	P	T	Mac ro	Cap	Art	Tipo	N. Pr	Anno Pr	N°	Anno
	SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA INIZIO NOVEMBRE 2025	€ 120.258,81					228		Imp egn o			4175	2025
	SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA INIZIO NOVEMBRE 2025	€ 15.011,19					228	2	Imp egn o			4177	2025
	incentivi tecnici	€ 2.479,33					228		Imp egn o			4176	2025
	ANAC contributo	€ 35,00					228	2	Imp egn o			4178	2025

Totale Importo: € 137.784,33

Parere Impegno: sulla presente determinazione si attesta ai sensi dell'art. 147 bis, comma 1, e dell'art. 153, comma 5, del D.Lsg 267/2000, la regolarità contabile e la relativa copertura finanziaria.

Il presente "Visto di regolarità contabile" è controfirmato dalla P.O. del Servizio di Settore

F.to P.O.

La cui firma autografa apposta su copia cartacea è conservata agli atti di questo ufficio

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del T.U. 445/2000 e del D.Lgs 82/2005 e rispettive norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa; il documento informatico è memorizzato digitalmente ed è rintracciabile sul sito istituzionale per il periodo della pubblicazione.

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE

Relativamente alla Determinazione Dirigenziale N° DetSet 608/2025 del 22/10/2025, avente oggetto:

DETERMINA A CONTRARRE. - AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E TALUNE SEZIONI DELLA SCUOLA PRIMARIA NONCHÉ PASTI GIORNALIERI PER PERSONALE DOCENTI AA.SS. – INIZIO NOVEMBRE 2025 PER ca. 44 GIORNI SCOLASTICI

Dettaglio movimenti contabili

Creditore	Causale	Importo	M	P	T	Macro	Cap	Art	Tipo	N. Imp.	Anno Imp.	N°	Anno
	DISIMPEGNO DETERMINAZIONE RCG N° 968/2025 DEL 21/05/2025	€ 120.258,81					228			prenotazione n. 23	2025	23	2025
	DISIMPEGNO DETERMINAZIONE RCG N° 968/2025 DEL 21/05/2025	€ 15.011,19					228	2		prenotazione n. 24	2025	24	2025
	DISIMPEGNO DETERMINAZIONE RCG N° 968/2025 DEL 21/05/2025	€ 2.479,33					228			prenotazione n. 25	2025	25	2025
	DISIMPEGNO DETERMINAZIONE RCG N° 968/2025 DEL 21/05/2025	€ 35,00					228	2		prenotazione n. 24	2025	26	2025

Totale Importo: € 137.784,33

Parere Disimpegno: si attesta di aver proceduto alla variazione negativa dell'impegno precedentemente assunto riportato nel prospetto.

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del T.U. 445/2000 e del D.Lgs 82/2005 e rispettive norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa; il documento informatico è memorizzato digitalmente ed è rintracciabile sul sito istituzionale per il periodo della pubblicazione.

RCG N° 02070/2025 del 04/11/2025