



N° PAP-00329-2024

Il presente atto viene affisso all'Albo  
Pretorio on-line  
dal 19/03/2024 al 03/04/2024

L'incaricato della pubblicazione  
GUGLIELMO FRIZZI

# Comune di Striano

Provincia di Napoli

## SETTORE AFFARI GENERALI

**DETERMINAZIONE RCG N° 250/2024 DEL 19/03/2024**

N° DetSet 79/2024 del 19/03/2024

**Responsabile Settore: BIAGIO MINICHINI**

Istruttore proponente: BIAGIO MINICHINI

**OGGETTO: Indizione gara per refezione scolastica della scuola dell'infanzia ed una sezione della primaria del Comune di Striano, tramite CUC Area Nolana, della durata di anni quattro (Anni 2024-2025,2025-2026,2026-2027,2027-2028)**

**CUP: J29I23001660004**

### ATTESTAZIONE DI CONFORMITA'

Il Sottoscritto \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_

attesta che la presente copia cartacea della Determinazione Dirigenziale N° RCG 250/2024, composta da n°..... fogli, è conforme al documento informatico originale firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs N° 82/2005.

Striano, \_\_\_\_\_

Firma e Timbro dell'Ufficio

N.B. Da compilare da \_\_\_\_\_  
Firmato da \_\_\_\_\_  
GUGLIELMO FRIZZI  
Soggetto Autorizzato



19/03/2024 17:27:20

## **Il Funzionario Responsabile di E.Q. del Servizio AA.GG.**

**Richiamato** il decreto sindacale n. 2 del 04.01.2024, di nomina dello scrivente quale titolare della posizione

organizzativa relativa al Servizio AA.GG. con attribuzione dei relativi compiti gestionali nelle materie di competenza, ai sensi e per gli effetti delle vigenti disposizioni normative e regolamentari.

**Richiamata** la deliberazione di Giunta Comunale n. 09 del 16 febbraio 2024 con la quale si è proceduto all'approvazione del Piano integrato di attività e organizzazione (PIAO) 2024-2026, nel quale sono confluiti il Piano della Performance ed il Piano degli obiettivi;

**Richiamata** la deliberazione di Giunta Comunale n.10 del 16 febbraio 2024 con la quale si è proceduto all'approvazione del Piano Esecutivo di Gestione per il periodo 2024-2026.

**Dato atto che** con la sottoscrizione della presente determina, lo scrivente Responsabile dichiara espressamente che non sussiste, nel caso di specie, obbligo di astensione, non ricorrendo alcuna ipotesi di conflitto d'interessi, ai sensi della normativa vigente in materia ed ai sensi del Piano triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza di questo Ente, confluito nel Piano Integrato di attività ed organizzazione (PIAO) e approvato con delibera di Giunta Comunale n. 09 del 16.02.2024.

**Richiamata** la deliberazione di Giunta Comunale n. 97/2023 del 11/10/2023 avente ad oggetto: "ADOZIONE PROGRAMMA TRIENNALE LAVORI PUBBLICI 2024-2026 ED ELENCO ANNUALE OPERE PUBBLICHE 2024 E PROGRAMMA TRIENNALE DEGLI ACQUISTI DI BENI E SERVIZI 2024/2026 ai sensi dell'art. 37, del D.Lgs. n. 36/2023".

**Dato atto che** con deliberazione di C.C. n. 46 del 21.12.2023 è stato approvato il Bilancio di previsione per le annualità 2024-2026;

**Considerato che**, in data 31/05/2021, è stato sottoscritto contratto Rep. n. 9/2021 dal Responsabile Affari Generali, in nome e per conto del Comune di Striano, e dalla Clipper s.r.l. nella persona dell'Amministratore Unico.

**Dato atto che:**

-In data 30.06.2024 giunge a scadenza il contratto di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia con la ditta aggiudicataria del servizio della mensa scolastica.

-Occorre procedere all'affidamento del servizio in oggetto;

**Rilevato che** non sono attualmente in corso presso la società concessionaria del Ministero dell'Economia e delle Finanze per i servizi informativi pubblici (Consip S.p.A.), convenzioni per il servizio in oggetto; tale servizio non è attuabile mediante bandi attivi presso il MEPA in quanto alla data di adozione del presente provvedimento non risultano presenti nel catalogo servizi della corrispondente categoria merceologica.

**Atteso che:**

-l'art.70 comma1 del D.lgs. n.36/2023, relativamente alle procedure di scelta del contraente per i settori ordinari e oggetto del contratto stabilisce che "Per l'aggiudicazione di appalti pubblici le stazioni appaltanti utilizzano la procedura aperta, la procedura ristretta, la procedura competitiva con negoziazione, il dialogo competitivo e il partenariato per l'innovazione".

-l'art. 71 comma 1 del Codice dei Contratti Pubblici statuisce che, Nelle procedure aperte qualsiasi operatore economico interessato può presentare un'offerta in risposta a un avviso di indizione di gara;

- l'art. 130 co. 1 recita "...i servizi di ristorazione indicati nell'[allegato XIV alla direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014](#) sono aggiudicati esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo. La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, tramite l'attribuzione di un punteggio premiale:

a) della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento ai prodotti biologici, tipici e tradizionali, ai prodotti a denominazione protetta, nonché ai prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale;

b) del rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile (green economy), nonché dei pertinenti criteri ambientali minimi di cui all'[articolo 57](#);

c) della qualità della formazione degli operatori".

- ai sensi dell'art. 108, comma 2.lett. a),del D.Lgs. 36/2023, Sono aggiudicati esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo:

a) i contratti relativi ai servizi sociali e di ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, nonché ai servizi ad alta intensità di manodopera, come definiti dall'articolo 2, comma 1, lettera e), dell'allegato I.1;

-Il Codice dei Contratti pubblici (D.lgs. n. 36/2023) all'art. 62 comma 5 lett.a-b dispone che: "Le stazioni appaltanti qualificate, fatto salvo quanto previsto al comma 1 del presente articolo e al [comma 8 dell'articolo 63](#), possono:

- a) effettuare, in funzione dei livelli di qualificazione posseduti, gare di importo superiore alle soglie indicate al comma 1 del presente articolo;
- b) acquisire lavori, servizi e forniture avvalendosi di una centrale di committenza qualificata;
- c) svolgere attività di committenza ausiliaria ai sensi del comma 11;
- d) procedere mediante appalto congiunto ai sensi del comma 14;
- e) procedere mediante utilizzo autonomo degli strumenti telematici di negoziazione messi a disposizione secondo la normativa vigente dalle centrali di committenza qualificate;

**Preso atto** che il Comune di Striano risulta aver stipulato apposita convenzione con la CUC Area Nolana per lo svolgimento delle gare di appalto sopra soglia mediante l'utilizzo della Centrale di Committenza della suddetta.

**Evidenziata**, dunque la necessità di procedere all'affidamento, attraverso la suddetta Centrale di committenza, all'affidamento del servizio di mensa scolastica per le Scuole del Comune di Striano per anni quattro, salvo proroga non superiore a mesi sei, mediante procedura aperta ex art. 71 comma 1 del D.lgs. n. 36/2023 con aggiudicazione ai sensi dell'art. 130 co. 1 e 108, comma 2. lett. a) del D.Lgs. 36/2023, che garantisce la massima partecipazione e quindi un effettivo confronto tra più operatori economici:

#### **Letti:**

-l'art.147 bis del D.lgs. n. 267/2000 in tema di controlli di regolarità amministrativa e contabile;  
-il D.lgs. n.81/2008 in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro ed in particolare, l'art.26 comma 3 il quale prevede che deve essere elaborato ed allegato ai contratti d'appalto un documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI),che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

#### **Dato atto che:**

-ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi della Legge n. 136/2010 e s.m.i. il CIG sarà generato direttamente dalla CUC dell'area nolana;

- veniva altresì acquisito anche il codice CUP recante n.;

- l'importo a base di gara complessivo presunto dell'appalto è pari ad € **737.100,00** iva esclusa (**euro settecentotrentasettemila e cento/00**), di cui euro **729.000,00** quale importo a base d'asta soggetto a ribasso ed euro **8.100,00** a titolo oneri di sicurezza da interferenza sui pasti erogati, non soggetti a ribasso e calcolati in via presuntiva.

-Il Quadro economico degli oneri complessivi necessari per l'affidamento del servizio [comprensivo di IVA al 4%, degli incentivi alle funzioni tecniche, del contributo all'ANAC, delle spese CUC (compresa Commissione)dettagliatamente riportato alla pagina 10 dell'allegato progetto per il servizio di mensa scolastica] è pari ad euro **791.786,00** .

- nel caso in cui si proceda (ai sensi dell'art. 2 del capitolato di gara) alla proroga del contratto per un periodo massimo non superiore a sei mesi, l'importo massimo presunto dell'appalto, sarà pari ad € **884.520,00** iva esclusa (**euro ottocentoottantaquattromila, cinquecentoventi/00**), di cui euro **874.800,00** iva esclusa quale importo a base d'asta soggetto a ribasso ed euro **9.720,00** a titolo oneri di sicurezza da interferenza sui pasti erogati, non soggetti a ribasso e calcolati in via presuntiva.

**Considerato che** la determina a contrarre ex art. 192 del D.lgs. n.267/2000 e di approvazione degli atti di gara è di competenza del Responsabile del Servizio Affari Generali del Comune di Striano.

**Ritenuto**, pertanto, opportuno provvedere in merito:

#### **Visti:**

-il D.lgs. n. 18.8.2000 n.267 e s.m.i.;

-il D.lgs. n.36/2023 Nuovo Codice dei Contratti;

-lo Statuto Comunale;

-l'art. 107 del D.lgs. n. 267/2000 che disciplina gli adempimenti di competenza dei Responsabili di Settore o di Servizio;

-l'art.109 comma 2 del D.lgs. n.267/2000 che assegna le funzioni dirigenziali ai responsabili di servizio specificamente individuati:

**Per quanto** esposto in premessa e che qui si intende integralmente riportato:

### **DETERMINA**

**Di adottare determinazione a contrarre ex art. 192 del D.lgs. n.267/2000 e di indire** procedura ad evidenza pubblica per l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Striano per scuola dell'infanzia *ed una sezione della primaria* della durata di anni quattro (Anni 2024-2025,2025-2026,2026-2027,2027-2028) da ottobre 2024 a giugno 2028 salvo proroga non superiore a mesi sei ad esclusiva discrezione dell'Ente (ai sensi dell'art.120 commi 10-11) attraverso procedura aperta ai sensi dell' art. 71 comma 1 del D.lgs. n. 36/2023, con aggiudicazione ai sensi dell'art. 130 co.1 e 108, comma 2. lett. a) del D.Lgs. 36/2023 mediante l'utilizzo della Centrale di Committenza Area Nolana con la quale il Comune di Striano risulta aver stipulato apposita convenzione per lo svolgimento delle gare di appalto sopra soglia.

**Di approvare** gli acclusi atti: Progetto servizio mensa; Capitolato di appalto e relativi allegati: A,B,C,D,E;

Duvri; bozza Disciplinare di gara (il quale, rimane allegato agli atti e non pubblicato in uno alla presente determinazione ma solo al momento della pubblicazione della gara, al fine di evitare vantaggi competitivi); Protocollo di legalità; Patto di integrità.

**Di dare atto** che l'importo a base di gara complessivo presunto dell'appalto è pari ad € **737.100,00** iva esclusa (**euro settecentotrentasettemila e cento/00**), di cui euro **729.000,00** quale importo a base d'asta soggetto a ribasso ed euro **8.100,00** a titolo oneri di sicurezza da interferenza sui pasti erogati, non soggetti a ribasso e calcolati in via presuntiva.

**Di approvare** il Quadro economico degli oneri complessivi necessari per l'affidamento del servizio [comprensivo di IVA al 4%, degli incentivi alle funzioni tecniche, del contributo all'ANAC, delle spese CUC (compresa Commissione) e dettagliatamente riportato alla pagina 10 dell'allegato progetto per il servizio di mensa scolastica] per un importo pari ad euro **791.786,00** .

**di dare atto che** lo scrivente Responsabile ha assunto le funzioni di Rup nella presente procedura di appalto;

**Di dare atto che**, nel caso in cui si proceda (ai sensi dell'art. 2 del capitolato di gara) alla proroga del contratto per un periodo massimo non superiore a sei mesi, l'importo massimo presunto dell'appalto, sarà pari ad € **884.520,00** iva esclusa (**euro ottocentoottantaquattromila, cinquecentoventi/00**), di cui euro **874.800,00** iva esclusa quale importo a base d'asta soggetto a ribasso ed euro **9.720,00** a titolo oneri di sicurezza da interferenza sui pasti erogati, non soggetti a ribasso e calcolati in via presuntiva.

**Di dare atto che:**

- ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi del D.lgs.136/2010 e s.m.i. sarà acquisito direttamente dalla CUC;

- veniva altresì acquisito anche il codice CUP recante n. **J29I23001660004** ;

**Di trasmettere** la presente determinazione all'Ufficio Segreteria ed all'Ufficio Ragioneria per gli adempimenti consequenziali di competenza.

**Di provvedere** alla pubblicazione della presente all'Albo Pretorio on-line nel rispetto del d.lgs. n. 33/2013 e s. m.e i. su amministrazione trasparente sezione provvedimenti dei dirigenti e gare e contratti.

**Si esprime** parere favorevole in merito alla regolarità tecnica della presente determina ai sensi dell'art. 147 bis d.lgs. n. 267/2000.

**Il Responsabile Istruttoria**

Dott. Biagio Minichini

**SERVIZIO AFFARI GENERALI**  
**IL FUNZIONARIO RESPONSABILE di EQ**  
Dott. Biagio Minichini





**COMUNE DI STRIANO  
SERVIZIO AA.GG.**

**PROGETTO PER IL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA**

**Sommario**

Premesse	2
Relazione tecnico illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserito il servizio	3
Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza.	
Duvri	6
Calcolo degli importi per l'affidamento del servizio	8
Capitolato Speciale di Appalto (rinvio)	9
Quadro economico degli oneri complessivi necessari per l'affidamento del servizio	10
<a href="#">Normativa di riferimento</a>	11
Informativa sui dati personali	11

## Premesse

Il presente documento viene redatto in adempimento alle disposizioni del Decreto Legislativo n. 36/2023

Richiamato l'art. 41 comma 13 del predetto Codice - "Livelli e contenuti della progettazione", per l'affidamento di servizi è stato redatto un progetto articolato nei seguenti punti:

- Relazione tecnico-illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserito il servizio. Duvri;
- Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
- Calcolo degli importi per l'affidamento dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'affidamento del servizio;
- Capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale;

Nei paragrafi seguenti si sviluppano e dettagliano i contenuti del contesto in cui è inserito il servizio, le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza, il calcolo degli importi per l'affidamento dei servizi ed il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'affidamento del servizio, rimandando per gli altri documenti previsti dalla norma agli specifici elaborati allegati al progetto.



**COMUNE DI STRIANO**  
**Città Metropolitana di Napoli**

**Oggetto: RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA.**  
**Periodo 2024/2025 -2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028**

## **1. Contesto in cui è inserito il servizio**

### **a) Premessa**

L'appalto oggetto del presente relazione è un appalto di servizi come definito dal D.Lgs n.36/2023. (Codice dei contratti).

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio mensa scolastica, a ridotto impatto ambientale, nelle scuole dell'infanzia e asilo nido del Comune di Striano, comprendente tutte le attività relative alla preparazione, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti destinati ad alunni e bambini, personale docente e Ata, nonché tutte le operazioni legate alla pulizia dei locali di consumo del pasto, degli arredi, e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti.

Il servizio sarà affidato per 4 anni scolastici, dall'anno scolastico 2024/2025, con decorrenza presuntiva dal 2024, sino al termine dell'anno scolastico 2027/2028, con facoltà per l'Amministrazione Comunale di prolungare il contratto per un massimo di sei mesi o comunque fino al termine massimo di aggiudicazione del nuovo appalto sulla base di un provvedimento espresso dell'A.C., nelle more dello svolgimento delle procedure di scelta del contraente, rimanendo invariati il prezzo e le condizioni del contratto scaduto.

### **b) Scelta della procedura**

L'Amministrazione Comunale, non disponendo di personale e mezzi idonei ad effettuare il servizio di mensa scolastica degli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia e primaria (per una sola sezione), intende affidare il servizio in oggetto a una Ditta esterna specializzata nel settore della ristorazione scolastica.

Il servizio è finanziato con fondi comunali e con le quote di compartecipazione versate dai fruitori del servizio sulla base delle tariffe approvate annualmente con provvedimento della Giunta Comunale.

### **c) Obiettivi da perseguire e standard di qualità**

L'Amministrazione Comunale, attraverso l'esternalizzazione del servizio, intende perseguire i seguenti obiettivi:

1. garantire il servizio a domanda individuale di mensa scolastica in favore dei minori delle scuole dell'infanzia e primaria (per una sola sezione) del Comune di Striano, del personale docente e Ata;
2. garantire ai destinatari del servizio una prestazione che soddisfi i principi di regolarità, qualità e sicurezza, trattandosi di un pubblico servizio finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione ed educazione pubblica;
3. attuare un progressivo miglioramento della qualità del servizio reso e percepito dagli utenti, sotto l'aspetto nutrizionale e qualitativo, affidando la gestione del servizio a una ditta specializzata nel settore della ristorazione scolastica, dotata di esperienza professionale, capacità tecniche e organizzative, attenendosi alla regolamentazione vigente in materia in tema di sicurezza igienico sanitaria e di tracciabilità degli alimenti;
4. soddisfare particolari esigenze degli utenti richiedenti il servizio attraverso la preparazione di diete in bianco, di diete speciali per gli utenti affetti da particolari patologie o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari, di menu alternativi conformi ad esigenze etico/religiose;
5. attuare interventi di educazione alimentare rivolti agli insegnanti, educatori, alunni e bambini per offrire un'opportunità di conoscenza circa le caratteristiche dei principali alimenti, con l'obiettivo di aumentare negli adulti e nei bambini la capacità di fare delle scelte corrette e consapevoli riguardo ad una alimentazione corretta ed equilibrata. A tal fine l'affidatario dovrà attuare un piano di educazione alimentare

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi. È possibile presentare proposte di miglioramento qualitativo/gestionale attraverso l'offerta tecnica da presentarsi in sede di gara.

#### **d) Norme di disciplina dell'appalto**

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal Capitolato Speciale di Appalto, è disciplinato dal Bando e disciplinare di gara, dall'offerta presentata dall'aggiudicatario, dal Codice Civile, dal Decreto legislativo n. 36/2023, dal D.M. Ambiente 25 luglio 2011 Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva e la Fornitura di Derrate Alimentari, tenendo conto degli indirizzi derivati dalla seguente normativa: Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852, 853, 854/2004 (definito "Pacchetto Igiene"), Reg. CE 1935/04, Reg. CE n.10/2011, DM 21/03/1973 modificato da D.M. 176/2009 e D.M. 258 del 21/12/2010, D.M. 4/04/1985 modificata da D.M. 1/02/2007.

#### **e) Modalità di espletamento del servizio, specifiche tecniche e prestazionali**

Il servizio è svolto nei giorni di frequenza della scuola dell'infanzia e primaria, dal lunedì al venerdì, in relazione al calendario scolastico della Regione Campania, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento e nel rispetto dell'autonomia scolastica ed educativa dei singoli Istituti, nonché delle conseguenti indicazioni in merito determinate dal Comune di Striano in merito all'effettivo inizio del servizio in ogni anno scolastico caratterizzante il periodo dell'appalto.

I plessi della scuola dell'infanzia interessati dal servizio risultano nel numero di 2 (due),

Plesso via Risorgimento

Plesso piazza D'Anna

I plessi della scuola primaria interessati dal servizio risultano nel numero di 1 (uno),

Plesso unico via Sarno Parco Verde

Tutti i plessi fanno parte dell'Istituto comprensivo A. D'Avino".

I pasti dovranno essere preparati nel centro di cottura abilitato gestito dalla ditta

aggiudicatrice.

Per la gestione delle emergenze è prevista la disponibilità dichiarata da parte della Ditta Aggiudicataria di un centro di cottura alternativo ed ubicato ad una distanza tale da raggiungere **i singoli refettori in massimo 45 min. (quarantacinque minuti)**, anch'esso gestito sulla base di un titolo giuridico che potrà derivare, a titolo meramente esemplificativo, da locazione, proprietà, comodato.

I pasti complessivamente da erogare ai fruitori del servizio sono stimati in:

**-162.000** totali presunti (di cui 125.400 scuola infanzia e 36.600 per una sezione scuola primaria) nei quattro anni scolastici **(2024/25,2025/2026,2026/2027,2027/2028 e più precisamente dall'01/10/2024 al 30 giugno 2028.**

**-32.400** pasti presunti (20.900 pasti per infanzia ed 11.500 pasti per primaria) in caso di eventuale proroga non superiore a mesi 6.

Il servizio si svolgerà presso i predetti plessi nei locali/aule a ciò adibiti.

Ogni servizio, inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il porzionamento dei pasti all'interno dei locali dove è prevista la somministrazione dei pasti, dovrà essere effettuato esclusivamente dal personale dipendente della Ditta Aggiudicataria regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge: il personale dovrà essere in possesso di adeguata professionalità ed esperienza nel settore di riferimento, sarà tenuto a conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione e dovrà essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

La Ditta Aggiudicataria si impegna alla salvaguardia occupazionale, provvedendo, per tutto il periodo di durata dell'appalto, ad impiegare prioritariamente i lavoratori addetti alla produzione, sporzionamento, somministrazione nei refettori e trasporto che erano già adibiti al servizio di mensa scolastica da parte del gestore uscente.

Nelle diverse fasi del servizio dovrà essere sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro, di modo che siano rispettati i tempi di consegna dei pasti, tenendo presente il numero delle sezioni dei plessi dove risulta attivo il servizio.

Nella gestione del servizio dovranno essere rispettate tutte le disposizioni in tema di tecniche di manipolazione, di igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento, nonché tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l'intero appalto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri, applicando, laddove possibile, le norme relative all'assunzione dei soggetti iscritti a categorie protette e/o liste speciali.

Le figure professionali necessarie per lo svolgimento del servizio sono le seguenti:

1. Operatori addetti alla preparazione e alla distribuzione/somministrazione dei pasti;
2. Operatori addetti al trasporto pasti;
3. Responsabile del servizio.

I pasti dovranno essere preparati secondo quanto previsto dalle tabelle merceologiche con relative grammature tali da caratterizzare i menù - autunno/inverno e primavera/estate - appositamente validati dalla competente autorità sanitaria della ASL di Torre Del Greco-Siaen. Al riguardo, si allegano menù attualmente in vigore.

E' prevista a carico della Ditta Aggiudicataria l'elaborazione di un piano per il

trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale incaricato e con le modalità ritenute più opportune, controlli e visite ispettive per verificare la corrispondenza dell'esecuzione delle prestazioni alle norme stabilite nel presente Capitolato, sia presso il Centro di Cottura sia presso i punti di distribuzione/somministrazione, secondo quanto stabilito dal regolamento sulla commissione mensa.

Oggetto del controllo, a titolo esemplificativo, sono:

- a. Controlli a vista del servizio;
- b. Controlli analitici;
- c. Verifiche amministrative;
- d. Verifiche sull'andamento del servizio;

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche dalla Commissione Mensa Scolastica, appositamente istituita dall'Amministrazione comunale e composta da genitori e insegnanti ed educatori, con la finalità di favorire la massima trasparenza nella gestione del servizio di mensa scolastica, attraverso il coinvolgimento e la partecipazione di rappresentanti dei genitori e dell'istituzione scolastica locale.

#### **f) Quadro procedurale di svolgimento dell'appalto**

I servizi (CPV 5524000-9 Servizi di ristorazione scolastica), per cui si ritiene di procedere mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 dello stesso decreto, aggiudicando il servizio con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, considerando gli elementi di qualità del concorrente, oltre al prezzo offerto, ed andando ad attribuire massimo punti 70 per l'aspetto qualitativo e massimo punti 30 per l'offerta economica.

La procedura in oggetto sarà espletata facendo ricorso alla C.U.C. (Stazione Unica Appaltante) dei Nola con cui il Comune di Striano è convenzionato.

Alla luce del "Regolamento per il funzionamento della C.U.C., il Comune di Striano provvederà all'approvazione del progetto (relazione tecnico illustrativa, capitolato speciale d'appalto, DUVRI, schema di contratto), all'adozione della determinazione a contrarre, all'individuazione del R.U.P., alla richiesta del C.I.G. da acquisire da parte del Rup prima della gara, a soddisfare le richieste di sopralluogo, all'adozione della determinazione di aggiudicazione, alla stipulazione e gestione operativa del contratto, compresa la fase eventuale del precontenzioso e contenzioso e alle comunicazioni per le fasi della procedura di propria competenza all'Autorità nazionale competente della vigilanza e agli organismi da questa dipendenti relative all'esecuzione del contratto.

Nella fase del procedimento di affidamento la C.U.C. ricevuta la << decisione di contrarre >> e la relativa documentazione, provvede alla predisposizione del bando di gara, nonché alla gestione della procedura di gara, dalla pubblicazione del bando, alla raccolta ed ammissione delle offerte, all'effettuazione delle sedute di gara, alla comunicazione degli esiti di gara sino al supporto nell'eventuale verifica dell'anomalia dell'offerta, alla verifica della veridicità delle dichiarazioni rese nel corso della procedura di gara tramite il sistema FVOE 2.0, in collaborazione con il RUP designato dall'Ente aderente, all'avviso di aggiudicazione e ad ogni altro provvedimento connesso alla procedura di gara.

*Ai sensi del combinato disposto degli art. 84-85 del D.lgs .n. 36/2023, si procederà a dare opportuna pubblicità alla procedura di gara, unitamente a tutta la documentazione di gara, come segue:*

- a. trasmessi all'Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea, per il tramite della Banca dati nazionale dei contratti pubblici, per la pubblicazione a livello europeo;
- b. sulla Banca dati nazionale dei contratti pubblici dell'ANAC per la pubblicazione a livello nazionale;
- b. sul sito web istituzionale della CUC di Nola;
- c. sull'Albo on line e sulla Sezione "Amministrazione trasparente" del sito web istituzionale del Comune di Striano garantendo il collegamento ipertestuale comunicato alla Banca dati nazionale dei contratti pubblici;

L'aggiudicazione avverrà alla migliore offerta secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo attribuendo massimi punti 70 per l'offerta tecnica e massimi punti 30 per l'offerta economica.

I requisiti generali e speciali che gli operatori economici interessati devono possedere per la partecipazione alla procedura di gara sono esplicitati nel documento "*Requisiti di partecipazione*" di cui al disciplinare (paragrafi 5-6-9) allegato alla determina a contrarre ed al bando.

La valutazione delle offerte dal punto di vista tecnico ed economico sarà affidata ad una commissione giudicatrice nominata ai sensi del D.Lgs. 36/2023 ed effettuata sulla base dei criteri e sub criteri di valutazione dettagliatamente indicati nel disciplinare di gara.

### **Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza, DUVRI**

L'art. 26, comma 1 lettera b, del D.Lgs. 81/2008 impone al Datore di Lavoro di fornire alle Aziende Appaltatrici o a 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.

Il comma 3 dello stesso art. 26 del D.Lgs. 81/2008, inoltre, impone al Datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico **documento di valutazione dei rischi da interferenze** (DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Il suddetto documento ha lo scopo di indicare i rischi, le prevenzioni ed eventuali DPI (Dispositivo di protezione individuale) inerenti le interferenze con le attività svolte in azienda da parte di aziende esterne alle quali sia stato appaltato uno o più servizi mediante regolare contratto, al quale verrà allegato il presente D.U.V.R.I.

La Valutazione dei Rischi, cui sono esposti i lavoratori delle aziende esterne, richiede l'analisi dei luoghi di lavoro e delle situazioni in cui i lavoratori delle aziende esterne vengono a trovarsi nello svolgimento delle attività appaltate, ed è finalizzata all'individuazione e all'attuazione di misure di prevenzione e di provvedimenti da attuare.

Pertanto, essa è legata sia al tipo di fase lavorativa svolta nell'unità produttiva sia a situazioni determinate da sistemi quali ambiente di lavoro, attrezzature e mezzi coinvolti nei processi.

Il Duvri ha l'obiettivo di:

- fornire alla impresa esecutrice dell'appalto dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il Committente, l'Impresa aggiudicataria e i Datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'Impresa, dei Datori di lavoro e le persone operanti alle dipendenze del Comune di Striano ed eventuale pubblico esterno;

- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

IL D.U.V.R.I. è da considerarsi come valutazione preventiva dei rischi specifici e di interferenza connessi al servizio di mensa scolastica.

Lo stesso è stato redatto (Allegato 1 al progetto) ed è parte integrante del Capitolato Speciale d'Appalto e sarà sottoscritto in sede di stipula del contratto.

Per quanto attiene ai costi della sicurezza, essi si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza a imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi che operino all'interno dei luoghi di lavoro del committente.

Documento di Consultazione

### **Calcolo degli importi per l'acquisizione del servizio con indicazione oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso**

Il prezzo unitario del pasto, a base d'asta (determinato sulla base dell'importo a base d'asta individuato nella precedente gara aperta regolarmente aggiudicata, pari ad euro 3,75, ed aumentato in considerazione degli indici Istat dei prezzi al consumo) pari ad **€ 4,50 IVA esclusa (di cui euro 1,88 per costi manodopera - CCNL applicabile al personale dipendente impiegato nell'appalto: Turismo - Pubblici Esercizi - Ristorazione Collettiva e Commerciale - Alberghi)**, oltre **€ 0,05** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, con riferimento a un numero di pasti presunti pari a **162.000** per n. 4 anni scolastici (oltre **32.400** pasti per eventuale proroga di sei mesi) per un totale di **194.400 pasti presunti**.

L'importo a base di gara (compreso oneri) dell'appalto è pari, dunque, a **€ 737.100 (euro settecentotrentasettemila e cento /00)**, di cui:

- **€ 729.000,00** importo totale presunto (oltre iva) compresi i costi della manodopera pari a **304.560,00** ;
- **€ 8.100,00** oneri di sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso sui pasti erogati calcolati in via presuntiva.

(L'importo massimo stimato dell'appalto, ai sensi degli artt. 14, comma 4 e 45 comma 4 del D.lgs. 36/2023, comprensivo dell'importo della eventuale proroga di mesi 6 ai sensi dell'art. 120, comma 10 del D.lgs.36/2023 s.m.i., è pari a **€ 884.520,00 (euro ottocentoottantaquattromila, cinquecentoventi/00)**, comprensivi di **€ 9.720,00** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA di legge, ottenuto moltiplicando il numero presunto dei pasti da fornire per tutta la durata del contratto, calcolato in **n. 194.400**, per gli anni scolastici, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028, nonché mesi sei di eventuale proroga per il prezzo del singolo pasto, calcolato in **€ 4,50** (oneri di sicurezza da interferenza e ed IVA esclusa),

L'importo del singolo pasto pro-capite è stato calcolato in **€ 4,55** (IVA esclusa), così ripartito:

- **euro 1,88** per costi manodopera (})
- **euro 2,62** per materia prime, spese generali, utile d'impresa, soggetto a ribasso;
- **euro 0,05** per oneri di sicurezza (importo non soggetto a ribasso).

#### **L'importo stimato dell'appalto, quindi, risulta così definito:**

- Importo complessivo per singolo pasto = **€ 4,55** (comprensivo degli oneri di sicurezza - oltre IVA).
- Importo presunto complessivo dell'appalto per la durata contrattuale riferito al totale dei pasti da servire (circa n. **162.000**) = **€ 737.100** (compreso **€ 8.100,00** per oneri di sicurezza) oltre IVA al 4% come per legge.
- A cui si aggiunge, ai sensi degli artt. 14, comma 4 e 45 comma 4 del D.Lgs. 36/2023, **€ 145.800,00** per importo di appalto ed **€ 1.620,00** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso e, dunque, per un totale di **€ 147.420,00** quale importo presunto della possibile proroga semestrale (mesi 6).
- Totale totale complessivo presunto dell'appalto (compresa l'eventuale proroga) è pari, dunque, a **€ 884.520,00 (euro ottocentoottantaquattromila, cinquecentoventi/00)**, per **194.400 pasti presunti**, di cui:
  - **€ 874.800,00** importo totale presunto (oltre iva) compresi i costi della manodopera;
  - **€ 9.720,00** oneri di sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso sui pasti erogati calcolati in via presuntiva.

La stima dei costi, effettuata su dati storici effettivi, non ha alcun valore nella determinazione del corrispettivo da corrispondere all'appaltatore che, definito sulla base dell'offerta resta fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto, a prescindere dagli effettivi costi che saranno sostenuti in relazione al servizio erogato (fatto salvo quanto previsto all'art. 3 del capitolato in relazione all'art.60 del D.lgs. n. 36/2023). In tal senso il concorrente ha l'obbligo di valutare, sulla base della documentazione tecnica allegata, la sostenibilità economica dell'offerta.

#### **Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio**

Nel prospetto che segue, sono dettagliatamente indicati gli oneri complessivi

connessi all'acquisizione del servizio, ossia le spese preventivate per la gestione delle procedure di affidamento e di esecuzione del servizio per la sua intera durata.

<b>COMUNE DI STRIANO</b>		
<b>DETERMINAZIONE COSTI MENSA SCOLASTICA</b>		
<b>A.1</b>	<b>INCIDENZA DEL COSTO DEL PERSONALE SUL SINGOLO PASTO</b>	<b>€ 1,88</b>
<b>A.2</b>	<b>INCIDENZA DELLA MATERIA PRIMA SUL SINGOLO PASTO</b>	<b>€ 1,939</b>
<b>A.3</b>	<b>SUB TOTALE ( A.1 + A.2)</b>	<b>€ 3,819</b>
<b>A.4</b>	<b>SPESE GENERALI (7%) DI A.3</b>	<b>€ 0,26733</b>
<b>A.5</b>	<b>ONERI PER LA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO</b>	<b>€ 0,05</b>
<b>A.6</b>	<b>SUB TOTALE A.3 + A.4 + A.5</b>	<b>€ 4,13633</b>
<b>A.7</b>	<b>UTILE IMPRESA 10% DI A.6</b>	<b>€ 0,413633</b>
<b>A.8</b>	<b>TOTALE (A.6 + A.7)</b>	<b>€ 4,55</b>
<b>A.9</b>	<b>TOTALE COSTO DEL PASTO AL NETTO DELL'IVA AL 4%</b>	<b>€ 4,55</b>
<b>A.10</b>	<b>PASTI ANNUI EROGATI (PRESUNTI)</b>	<b>162.000</b>
<b>A.10 BIS</b>	<b>PASTI EROGATI PER EVENTUALE PROROGA MESI 6 (PRESUNTI)</b>	<b>32.400</b>
<b>A.11</b>	<b>PERIODO AFFIDAMENTO ANNI</b>	
<b>A.12</b>	<b>TOTALE APPALTO [A.9 * (A.10+A.10BIS) * A.11]</b>	<b>€ 884.520,00</b>
	<b>TOTALE APPALTO ESCLUSO IVA E COSTI DELLA SICUREZZA</b>	<b>€ 874.800,00</b>
	<b>DI CUI COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA GIA' RICOMPRESSE NELLA VOCE A.4 NON SOGGETTI A RIBASSO</b>	<b>€ 9.720,00</b>

4. Si rinvia all'allegato Capitolato speciale descrittivo e prestazionale comprendente le specifiche tecniche e prestazionali del servizio oggetto dell'appalto, l'indicazione dei requisiti minimi che i pasti/prestazioni forniti devono comunque garantire, l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale (allegato 2) .

**Quadro economico degli oneri complessivi necessari per l'affidamento del servizio**

---

**Quadro economico generale**

<b>A</b>	<b>Importo a base di gara dell'appalto</b>	€	
		729.000,0	
		0	
A.1	<b>Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso</b>	€	
		8.100,00	
<b>Totale importo a base di gara dell'appalto, compreso oneri=</b>		€	
		737.100,0	
		0	
<b>B</b>	<b>Somme a disposizione dell'Amministrazione</b>	€	
B.1	IVA al 4% su A +iva al 4% su A.1= euro 29.160+324,00=	29.484,0	
		0	
B.2	Incentivi funzioni tecniche (art. 45 D.LGS. 36/2023 s.m.i. 2% su (A+A.1)	14.742,0	
		0	
B.3	Contributo all'ANAC	410,00	
B.4	Spese CUC (compresa Commissione)	10.050,00	
<b>Somma</b>		€	
		54.686,0	+
		0	737.100,0
		0	0
<b>TOTALE GENERALE A+B = €</b>			
			<b>791.786,0</b>
			<b>0</b>
<b>Importo massimo stimato dell'appalto (iva esclusa)</b>		€	
		874.800,0	
		0	
<b>Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso</b>		€	
		9.720,00	
<b>Totale importo massimo stimato dell'appalto compreso oneri=</b>		€	
		884.520,0	
		0	

Non si evidenziano, allo stato, oneri aggiuntivi non già compresi nel valore dell'appalto. In particolare, non si rilevano oneri per direzione dell'esecuzione, collaudi, progettazioni, validazioni, verifiche e procedure che non siano a carico dell'appaltatore.

### **Normativa di riferimento**

**Il servizio** viene appaltato in base alle seguenti disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia:

- Decreto Legislativo n. 36/2023 e s.m.i.;
- prescrizioni contenute nel presente Capitolato Speciale di Appalto;
- disposizioni dell'Azienda Sanitaria Locale competente - Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione - quali tabella dietetica, tabella delle materie prime, grammatura degli alimenti, ecc.;
- Regolamento CE n. 852/2004 e s.m.i. sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica redatte dal Ministero della Salute, approvate il 29 aprile 2010 dalla Conferenza Unificata e pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n. 134 del 11/06/2010;
- le disposizioni contenute nel codice civile ed altre disposizioni normative emanate in materia per quanto non regolato dalle norme sopra richiamate.

### **Informativa Trattamento dati Personali ( art. 13 - Reg. UE n. 677/2016 e s.m.i.)**

#### **Finalità del trattamento**

Il trattamento dei dati personali, forniti direttamente o comunque acquisiti, sarà svolto nel rispetto di quanto previsto dal Reg. UE n. 679/2016 (di seguito DGPR) in materia di misure di sicurezza. Il trattamento è finalizzato unicamente allo svolgimento di compiti istituzionali nel rispetto di leggi e regolamenti, nel rispetto dei principi di liceità, correttezza e trasparenza e sarà svolto con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità.

#### **Titolare del trattamento**

Il Titolare del trattamento è il Comune di Striano (NA).

**Responsabile della protezione dei dati (DPO):** CA Campania SRL in persone del l.r.p.t. Dott. Vincenzo De Prisco  
Indirizzo e\_mail della Società incaricata della protezione dei dati (DPO):

[segreteria@ca-campania.com](mailto:segreteria@ca-campania.com)

#### **Responsabile del trattamento**

Il responsabile del trattamento è il Responsabile dell'Area Amministrativa AA.GG. del Comune di Striano.

#### **Modalità di trattamento**

Il trattamento dei dati personali, forniti direttamente o comunque acquisiti, sarà

svolto in forma automatizzata e/o manuale, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 32 del GDPR in materia di misure di sicurezza. Il trattamento è finalizzato unicamente allo svolgimento di compiti istituzionali nel rispetto di leggi e regolamenti, nel rispetto dei principi di liceità, correttezza e trasparenza. Avverrà presso la sede del Comune di Striano. Sarà svolto con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità.

#### **Ambito di comunicazione e diffusione**

I suoi dati non saranno oggetto di comunicazione, fatte salve le comunicazioni previste espressamente da disposizioni di legge. Saranno a conoscenza del responsabile del trattamento e degli incaricati del trattamento: i soli impiegati e funzionari del Comune di Striano (con idoneo profilo tecnico o amministrativo) addetti alle procedure necessarie per lo svolgimento dell'attività o procedimento amministrativo.

#### **Diritti dell'interessato**

In ogni momento l'interessato potrà:

- esercitare il diritto di avere accesso ai dati oggetto di trattamento, ai sensi dell'art. 15 del GDPR e della normativa nazionale che ne coordina l'applicazione;
- richiedere la rettifica dei dati inesatti oggetto di trattamento, ai sensi dell'art. 16 del GDPR e della normativa nazionale che ne coordina l'applicazione;
- revocare il proprio consenso al trattamento dei dati;
- esercitare la facoltà di oscurare alcuni dati o eventi che la riguardano;
- opporsi al trattamento indicandone il motivo.

**Al presente Trattamento** non è applicabile l'istituto della portabilità dei dati previsto dall'art. 20 del GDPR.

**Per l'esercizio dei diritti** e per qualsiasi altra informazione, l'interessato può rivolgersi al Comune di Striano - Ufficio di Segreteria AA.GG. - via Municipio, 80040 Striano (NA). PEC: [protocollo@pec.comune.striano.na.it](mailto:protocollo@pec.comune.striano.na.it) - tel. 081-8276202.

Documento di Consultazione



# COMUNE DI STRIANO

(Città Metropolitana di Napoli)

Via Sarno, 1 - 80040 Striano

Tel. 081.8276202 – P.I. 01254261215 – C.F. 01226000634

**Servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia e primaria (una sezione) del Comune di Striano per gli anni scolastici 2024/28 (sino giugno 2028) salvo proroga non superiore a mesi 6 -**  
**Codice CIG: - Codice CUP:**

## CAPITOLATO GENERALE D'APPALTO

### CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI

#### ART. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la preparazione, il confezionamento (laddove venga specificamente richiesto dal capitolato per allegrie, celiachia, diete speciali, o da particolari circostanze), il trasporto, la distribuzione dei pasti, il ripristino dei locali dopo il consumo dei pasti, nonché lo smaltimento dei residui alimentari e non, in favore degli alunni delle scuole dell'infanzia **ed in una sezione della scuola primaria** del Comune di Striano (previa approvazione definitiva del tempo pieno da parte dell'Istituto Comprensivo D'avino), nel rispetto dell'allegata tabella dietetica (All. B) e merceologica (All. A) e di tutte le normative igienico sanitarie vigenti che si intendono tutte richiamate.

I plessi della scuola dell'Infanzia interessati dal servizio risultano nel numero di 2 (due),  
Plesso via Risorgimento  
Plesso piazza D'Anna

I plessi della scuola primaria interessati dal servizio risultano nel numero di 1 (uno),  
Plesso unico via Sarno Parco Verde  
Tutti i plessi fanno parte dell'Istituto comprensivo A. D'Avino".

Si precisa che, a partire dall'anno 2025-2026, nella sezione della scuola primaria che fruirà del servizio di refezione scolastica, le classi da una diverranno due (prima e seconda elementare), poi tre nell'anno 2026-2027 (quindi dalla prima alla terza elementare), e quattro (quindi dalla prima alla quarta elementare) nell'anno 2027-2028.

In ogni caso l'attivazione del servizio di refezione scolastica **nella predetta sezione della scuola primaria** è subordinata all'approvazione definitiva del tempo pieno da parte dell'Istituto Comprensivo D'Avino ed al rilascio dei dovuti nulla osta da parte dei competenti organi scolastici provinciali e regionali ed in ogni caso non comporta alcun obbligo/onere a carico del Comune di Striano nel caso di sua mancata approvazione/attivazione.

Il Comune di Striano (di seguito: l'Ente e/o Comune) in osservanza delle vigenti normative, garantisce l'erogazione dei pasti ad alunni con patologie congenite, metaboliche ed allergiche, o in generale che necessitano di diete mediche, nonché ad alunni che seguano diete speciali per motivi etico-religiosi.

#### ART. 2 - Durata dell'appalto. Proroga

L'appalto del servizio di refezione scolastica, avrà durata per n° 4 (quattro) anni scolastici: **2024/25,2025/2026,2026/2027,2027/2028 e più precisamente dall'01/10/2024 al 30 giugno 2028, salvo proroga non superiore a mesi sei.**

Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida salvo comunicazione di eventuale proroga tecnica di cui al successivo articolo 3.

Il contratto di appalto, ad esclusiva discrezione dell'Ente, ai sensi dell'art. 120, comma 10 del D.lgs.36/2023 s.m.i., può essere prorogato per un massimo di sei mesi; in tal caso il contraente originario è tenuto a eseguire le prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o alle condizioni di mercato, laddove più favorevoli per la stazione appaltante, in applicazione di quanto previsto dall'art. 60 nuovo codice appalti e dall'art. 3 del presente capitolato.

La durata del contratto in corso di esecuzione con l'appaltatore uscente potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure utili per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 120, comma 11 del D.lgs.36/2023 s.m.i., qualora l'interruzione delle prestazioni possa determinare situazioni di pericolo per persone, animali, cose, oppure per l'igiene pubblica, oppure nei casi in cui l'interruzione della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare; in tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi, prezzi, patti e condizioni stabilite nel contratto di appalto o alle condizioni di mercato, laddove più favorevoli per la stazione appaltante.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante potrà imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Indicativamente, il servizio deve essere erogato dall' **01 ottobre al 30 giugno**, salvo variazioni dovute alle esigenze delle singole scuole che non comporteranno alcun onere finanziario aggiuntivo per l'Ente.

Il servizio è comunque sospeso:

- Tutti i sabati;
- Tutte le domeniche;
- Il 1° novembre, festa di tutti i Santi;
- Il 2 novembre, commemorazione dei defunti;
- L'8 dicembre, Immacolata Concezione;
- Per le vacanze natalizie;
- Per il carnevale;
- Per le vacanze pasquali;
- Il 25 aprile, festa della Liberazione;
- Il 2 giugno, festa della Repubblica;
- Ogni altro giorno stabilito dal calendario regionale e comunicato dall'Istituto scolastico all'Ente a inizio anno.

### **ART. 3 - Importo dell'appalto-revisione prezzi**

Il prezzo per pasto completo è il risultato della media aritmetica dei prezzi a base d'asta dei precedenti affidamenti nel Comune, rapportato all'adeguamento ISTAT.

Il prezzo a base d'asta per pasto completo è pari a **€ 4,50** (euro quattro/50), esclusi gli oneri di sicurezza da interferenza e l'IVA al 4% ed in particolare:

**€ 4,50** (di cui **euro 1,88** per costi manodopera e di cui **euro 2,62** per materie prime, spese ed utile di impresa -);

**al suddetto importo di euro 4,50 (oltre iva al 4%) va aggiunto € 0,05** per oneri di sicurezza per ciascun pasto completo non soggetti a ribasso .

L'importo complessivo dell'appalto è calcolato considerando che, in via presuntiva, per le Scuole dell'Infanzia, saranno erogati, per 5 giorni a settimana, circa **190** pasti al giorno nonché, per il servizio relativo alla scuola primaria (la cui attivazione è subordinata alle condizioni indicate sopra), saranno erogati, per 5 giorni a settimana, circa **28** pasti al giorno per l'anno 2024-2025, **50** pasti al giorno per l'anno 2025-2026 , **72** pasti al giorno per l'anno 2026-2027, **94** pasti al giorno per l'anno 2027-2028 e che in via presuntiva i giorni di erogazione del servizio saranno circa 165 all'anno e 150 all'anno per la scuola primaria, - dal 1 ottobre al 30 giugno di ciascun anno, esclusi i giorni festivi .

In totale, dunque, nei quattro anni scolastici (**2024/25,2025/2026,2026/2027,2027/2028 e più precisamente dall'01/10/2024 al 30 giugno 2028**), i pasti corrisponderanno a **162.000** totali presunti (di cui 125400 scuola infanzia e 36600 per una sezione scuola primaria).

L'importo a base di gara (compreso oneri) dell'appalto è pari, dunque, a € **737.100,00 (euro settecentotrentasettemila e cento /00), iva esclusa**, di cui:

- € **729.000,00** importo totale presunto compresi i costi della manodopera pari ad **euro 304.560,00**;
- € **8.100,00** oneri di sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso sui pasti erogati calcolati in via presuntiva.

A tali importi vanno sommati quelli relativi alla proroga non superiore a mesi 6 pari ad:

- **euro € 145.800,00** (derivante da 20.900 pasti per infanzia ed 11.500 pasti per primaria) per un totale di **32.400** pasti
- oltre euro € **1.620,00** per oneri di sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso sui pasti erogati calcolati in via presuntiva

L'importo massimo complessivo presunto dell'appalto (compresa l'eventuale proroga) è pari, dunque, a € **884.520,00 (euro ottocentoottantaquattromila, cinquecentoventi/00) iva esclusa** , per **194.400** pasti presunti, di cui:

- € **874.800,00** importo totale presunto compresi i costi della manodopera;
- € **9.720,00** oneri di sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso sui pasti erogati calcolati in via presuntiva.

Tali importi risulta determinato quale prodotto del "prezzo pasto" unitario a base d'appalto moltiplicato per il numero dei pasti presunti stimati nel periodo considerato.

Ai sensi dell'art. 41, comma 14, del D.Lgs. n. 36/2023, nell'offerta economica l'operatore deve indicare i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

L'Ente si ritiene vincolato esclusivamente in relazione al prezzo unitario offerto dall'operatore economico aggiudicatario dell'appalto, in quanto l'ammontare complessivo dell'importo effettivo dell'appalto dipende dal numero dei pasti effettivamente erogati, individuati a seguito di comunicazione quotidiana nei modi di cui all'art. 4 del presente capitolato.

Detto importo ha valore puramente indicativo in dipendenza sia della durata dell'appalto, della particolare tipologia dell'utenza, che è quella scolastica, 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, giacché trattasi di servizio a domanda individuale.

L'aggiudicatario, nel caso di ordinativo di pasti di numero inferiore a quello indicato in linea di massima, senza alcuna limitazione, o anche nel caso di mancata attivazione da parte della scuola e/o del Comune di Striano del servizio di refezione scolastica per una sezione della scuola primaria, non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di nessun genere anche di mancato utile o di risoluzione del contratto, fermo restando che tali condizioni si intendono apposte anche per quantitativi superiori a quelli prestabiliti e la aggiudicataria sarà tenuta ad osservare le determinazioni che ne derivano.

Ai sensi dell'art.60 del D.lgs. n. 36/2023 (revisione prezzi), le clausole di revisione prezzi non apportano modifiche che alterano la natura generale del contratto; si attivano al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi di cui sopra, si utilizzano i seguenti indici sintetici elaborati dall'ISTAT: indici dei prezzi al consumo, e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie.

La clausola verrà applicata dal committente su documentata richiesta dell'appaltatore a partire dal secondo anno di vigenza contrattuale.

Fatta eccezione di quanto previsto nel predetto articolo i prezzi scaturenti dall'aggiudicazione si intendono comprensivi e compensati di tutti gli oneri di cui al presente Capitolato e rimangono invariati per tutta la durata dell'appalto, per cui l'aggiudicatario non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere sia per l'aumento del costo dei materiali e delle derrate alimentari, che per perdite e per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

Il **"Servizio di mensa scolastica"**, oggetto del presente appalto, dovrà essere eseguito dall'appaltatore con l'osservanza piena e incondizionata di tutte le norme contenute nel Capitolato Speciale di Appalto e nella normativa vigente disciplinante la materia, con l'esplicita rinuncia da parte dell'appaltatore stesso ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

**Divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva, l'Amministrazione Comunale, a norma dell'art. 17, comma 9, del D.Lgs. 36/2023 s.m.i., trattandosi di prestazioni offerte dal Comune riguardanti un servizio rivolto agli alunni delle scuole dell'obbligo, potrà autorizzare, per motivi d'urgenza, l'esecuzione anticipata del presente appalto in pendenza di stipula del contratto.**

#### **ART. 4 - Condizioni generali del servizio**

Il tipo di ristorazione collettiva cui si riferisce il presente capitolato speciale di appalto è generalmente definito a "legame caldo-freddo". Con tale termine si indica quel sistema che prevede la preparazione ed il confezionamento dei pasti in centri cottura esterni ai plessi scolastici presso cui verranno trasportati e somministrati. Per rispettare tutte le condizioni igienico-sanitarie ed organolettiche di un pasto cucinato in loco il "legame caldo-freddo" prevede che i cibi caldi vengano mantenuti ad una temperatura al di sopra dei 65° dal momento della cottura fino al consumo, mentre i piatti freddi sono conservati al di sotto dei 10°.

Il servizio di refezione scolastica viene erogato per le scuole dell'infanzia ed una sezione della primaria, di norma, dal lunedì al venerdì di ogni settimana.

Il trasporto, la consegna, la predisposizione e la preparazione dei tavoli per i pasti, la somministrazione degli stessi, la pulizia e il riordino dei tavoli dopo la consumazione dei pasti, la

gestione dei rifiuti prodotti, devono essere effettuati presso i seguenti edifici scolastici siti nel Comune di Striano:

- Scuola dell'infanzia di via Risorgimento – Area Mercato;
- Scuola dell'infanzia di Piazza d'Anna;
- Scuola primaria (per una sola sezione) via Sarno;

La dislocazione dei plessi scolastici può subire variazioni al momento dell'attivazione del servizio e durante l'esecuzione del contratto di appalto.

Il totale presunto giornaliero degli utenti fruitori del servizio, comprensivo degli insegnanti e del personale ATA aventi diritto al pasto, è pari a circa 190 (per la scuola infanzia), per ognuno dei 5 giorni di erogazione del servizio e per quanto riguarda la scuola primaria, 28 pasti per l'anno 2024-2025 (50 per l'anno 2025-2026 , 72 per l'anno 2026-2027, 94 per l'anno 2027-2028). I giorni di erogazione del servizio sono in via presuntiva 165 all'anno per le Scuole dell'Infanzia e 150 per la scuola primaria.

Eventuali sospensioni dell'erogazione dei pasti, dovute a epidemie/calamità naturali/altri motivi, o diminuzioni del numero dei pasti erogati nelle singole scuole rispetto alla quantità presunta nell'appalto, dovute ad assenze degli utenti/o altro motivo, nonché la mancata approvazione definitiva del tempo pieno da parte dell'Istituto Comprensivo D'avino o da parte dei competenti organi scolastici provinciali e regionali, non comporteranno alcun onere finanziario aggiuntivo per l'Ente che sarà tenuto a pagare solo i pasti erogati ai bambini/fruitori del servizio sulla base delle presenze effettive.

Il servizio potrà essere effettuato in misura ridotta o soppresso nelle giornate di possibile assenza parziale o totale degli alunni (ad es. in concomitanza dell'interruzione del servizio in uno dei due plessi). In particolare, l'Ente si riserva, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di sospendere il servizio qualora si preveda che il numero di pasti totali della giornata (in entrambi i plessi di refezione e includendo sia gli alunni sia il personale) scenda al di sotto di n° 100 pasti. In questo caso, sarà dato preavviso all'aggiudicatario ed all'Istituto Scolastico entro il giorno precedente, o per cause non previste, nei limiti dell'orario stabilito per la comunicazione del numero dei pasti da somministrare, il giorno stesso della preparazione.

Limitatamente al mese di giugno, al fine di scongiurare che lo svolgimento del servizio possa risultare antieconomico per effetto del decremento della frequenza scolastica, l'aggiudicatario può inviare segnalazione all'Ente qualora per n° 3 gg consecutivi il numero totale dei pasti scenda al di sotto di n° 100 (cento). In questo caso, l'Ente si riserva, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di sospendere anticipatamente il servizio rispetto al termine del 30 giugno di cui all'art. 2 del presente Capitolato, dando comunicazione all'aggiudicatario e all'Istituto Scolastico con un preavviso di n° 7 gg.

La quantità giornaliera dei pasti è individuata sulla base delle presenze effettive e verrà rilevata dal software di gestione della refezione da parte del Centro Cottura, salvo ritardi dovuti a cause di forza maggiore e comunque non oltre il limite delle ore 10:30, ai sensi dell'art. 20 del presente capitolato.

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'appaltatore se non preventivamente disposta e approvata dal Comune. Le modifiche non preventivamente autorizzate non daranno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta.

L'appaltatore si impegna a comunicare al Comune il nominativo di un proprio referente, il suo indirizzo e numero di telefono e ogni altra informazione utile per rintracciarlo in caso di necessità.

Il referente sarà tenuto alla vigilanza sul regolare svolgimento del servizio e sarà l'interlocutore tra il Comune e l'appaltatore.

Ai fini dell'esecuzione del contratto e per la notifica di eventuali atti giudiziari, la ditta aggiudicataria dovrà comunicare al Comune il proprio domicilio.

## **CAPO II - DALL'APPROVVIGIONAMENTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI**

### **ART. 5 - Approvvigionamento derrate**

L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con una frequenza pianificata in relazione alla produzione, in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza di un'eccessiva quantità di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione.

In particolare, nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci, invece per i prodotti deperibili si dovranno organizzare forniture con cadenza settimanale o infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.

Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.

E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione. E' altresì vietata, tassativamente, la predisposizione e la somministrazione di qualsiasi tipo di alimento fritto e di piatti elaborati mediante uso di uova crude (es. maionese, ecc.).

Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzanti di parte del prodotto sfuso.

Devono essere tassativamente esclusi alimenti geneticamente modificati.

I prodotti di origine biologica specificamente richiesti per ogni preparazione giornaliera del menu debbono essere almeno i seguenti: frutta e verdura fresca; pasta secca; riso e cereali. Regolamento (CE) n. [834/2007](#), relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e s.m.i.e Reg. CEE1804/1999 e s.m.i., relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari.

Il pane deve essere approvvigionato quotidianamente a km zero e fornito in bustine singole bio compostabili. Per Km zero s'intende il pane proveniente dagli stessi territori di appartenenza delle scuole (Striano).

Il pesce, somministrato secondo il menu allegato al presente capitolato, deve essere di qualità eccelsa ed in pezzatura tale da permettere una facile individuazione di eventuali lisce di pesce al fine di ridurre al minimo il rischio di grave danno ai piccoli utenti.

L'aggiudicatario è tenuto ad individuare almeno una giornata a settimana in cui i pasti sono preparati, in conformità al menu allegato al presente capitolato, impiegando prodotti (verdura, ortaggi, formaggi) a chilometro zero. Per alimenti a chilometro zero devono intendersi i prodotti a filiera corta, acquistati direttamente dall'agricoltore o dall'azienda produttrice senza intermediari commerciali, provenienti dalla Regione Campania, preferibilmente dalla provincia di Napoli e Salerno.

I prodotti tradizionali nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP) devono essere in possesso delle certificazioni previste dal Reg. CEE 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari e ss.mm. ii.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate ed ai limiti di contaminazione microbica e, in particolare, alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari allegate al presente capitolato **(allegato A)**.

L'aggiudicatario deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità della filiera (vedi Regolamenti UE n. 1169/2011 e n. 775/2018) Per rintracciabilità della filiera si intende l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile.

I criteri di accreditamento dei fornitori dovranno essere indicati in maniera espressa nella documentazione presente presso il centro di cottura per le opportune verifiche.

I fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti per la preparazione dei pasti relativamente alle caratteristiche merceologiche allegate al presente capitolato.

Tutte le materie prime che in fase di approvvigionamento non soddisfino le condizioni di trasporto, etichettatura e altro dovranno essere rifiutate e registrate come non conformi.

Per le materie prime, la Ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- assicurare la immediata constatazione della denominazione commerciale del prodotto alla consegna, dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.;
- integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
- la ditta dovrà provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli;
- pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta appaltatrice di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti conservati per il verificarsi di eventi eccezionali previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dietro parere dell'Autorità Sanitaria;
- è fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di riciclare pasti o avanzi;

al personale di cucina spetta l'obbligo di un corretto controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del loro utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare nei luoghi e negli orari di lavoro e dovrà essere dotato di apposito libretto sanitario da cui risulti l'assenza di malattie infettive, di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni

## **ART. 6 - La preparazione**

La preparazione dei pasti deve avvenire secondo le linee guida nazionali di indirizzo per la ristorazione scolastica del 29 aprile 2010 nonché in strutture, dotate di autorizzazione sanitaria rilasciata ai sensi del previgente art. 2 della L. n. 283/1962 o di registrazione ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 e s.m.i., di cui la ditta aggiudicataria risulta essere proprietaria o locataria.

L'aggiudicatario deve garantire che la produzione dei pasti rispetti 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.

Tutte le fasi previste nel ciclo produttivo devono essere sottoposte ad autocontrollo (HACCP) secondo il disposto di cui al Reg. CE852/2004 e s.m.i. (da ultimo regolamento europeo n. 382/2021) sull'igiene dei prodotti alimentari.

## **ART. 7 - Analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo**

Per quanto attiene l'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo, l'aggiudicatario deve predisporre procedure basate sui principi del sistema HACCP che devono:

- 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 ed 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 alle lettere da a) ad f).

Quanto sopra descritto va attuato per le diverse fasi del ciclo produttivo svolte presso il centro cottura.

L'aggiudicatario ha, inoltre, l'obbligo di redigere un Piano di Autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e/o intolleranze alimentari e per coloro che per ragioni di culto e/o etiche adottano una particolare dieta.

## **ART. 8 - Il centro cottura. Igiene della produzione, confezione e deposito**

Il centro cottura deve essere munito di ogni autorizzazione necessaria alla produzione di pasti per la collettività ai sensi della normativa vigente.

I locali devono possedere i requisiti previsti dal Reg. CE n. 852/2004 e dal regolamento europeo n. 382/2021 (il quale prevale in caso di contrasto) ed in particolare devono:

- essere sufficientemente ampi per evitare ingombro di attrezzature e di personale addetto;
- essere dotati di aerazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe;
- consentire l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento nei tempi e negli spazi dal momento dell'ingresso delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito.

Il centro cottura deve possedere locali o aree distinte, tali da ridurre le criticità relative alla produzione, come di seguito:

a) Locali di deposito e stoccaggio:

- il locale per il deposito delle materie prime non deperibili deve essere attrezzato con scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili e con bancali sollevati da terra almeno 15cm;
- devono essere previste celle frigorifero (o stanze refrigerate) sufficienti ad assicurare l'immagazzinamento a temperature adeguate, con rilevatore di temperatura in posizione ben visibile.

b) Aree di preparazione:

- devono essere previste zone diverse per la preparazione di carni di volatili, di altre carni, di pesce, di verdure, di assemblaggio cestini vitto, di cottura;
- ciascuna area deve essere fornita di arredi e attrezzature, adeguate alle specifiche preparazioni da svolgere, che siano facilmente lavabili, disinfettabili;
- le aree di preparazione devono prevedere un numero adeguato di vasche o lavelli distinti per funzioni con erogatore di acqua a comando non manuale.

c) Servizi annessi ai locali di preparazione:

- per questi servizi devono essere previste la zona lavaggio pentolame, la zona per lo stoccaggio dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, zona destinata a raccogliere gli imballi da utilizzare per il trasporto, la zona per la detenzione dei prodotti e per la pulizia dei locali, la zona per gli spogliatoi e i servizi igienici;
- gli spogliatoi, in particolare, devono essere ben posizionati, ben illuminati, ventilati, adeguati al numero degli addetti e provvisti di armadietti, anch'essi adeguati al numero degli addetti, a doppio scomparto per la separazione tra gli indumenti da lavoro e gli indumenti personali;
- i servizi igienici, in particolare, devono essere in numero sufficiente in rapporto al personale utilizzato, distinti per sesso, dotati di porte a chiusura automatica e di lavamani con acqua corrente calda e fredda forniti di comando non manuale, di distributori di sapone e di asciugamani elettrici o comunque con mezzi non riutilizzabili.

d) Uffici:

- per uffici si intendono le aree connesse all'attività principale quali bollettazione, acquisti e personale.

Le attrezzature e gli utensili destinati alla preparazione degli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente. La dislocazione delle attrezzature deve essere tale da poter assicurare agevolmente le procedure di pulizia e sanificazione e il monitoraggio visivo di queste ultime.

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale [HACCP] e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

1. il personale adibito alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:

- togliere anelli e braccialetti
- lavarsi accuratamente le mani
- indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti e idonei calzari

2. il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;

3. l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.
4. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (HACCP);
5. È necessario che:
- le celle frigorifero siano di cubatura tale da garantire lo stoccaggio dei diversi alimenti in relazione agli intervalli di approvvigionamento e ai quantitativi necessari per il numero dei pasti richiesti dal ciclo produttivo;
  - le carni, le verdure, i salumi, i formaggi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o in frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere partitamente confezionate e collocate separatamente;
  - ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in un altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati la data di apertura del contenitore e i dati identificativi dell'etichetta originale, applicando, ove possibile, direttamente questa ultima;
  - i prodotti a lunga conservazione — quali pasta, riso, legumi, cereali, farina, ecc. — devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta e il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;
  - tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;
  - le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati;
  - tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei;
  - le uova dovranno essere sottoposte, prima dell'uso, a immersione istantanea in soluzione di acqua acidulata, con immediata successiva asciugatura;
  - i prodotti surgelati, prima della loro cottura, devono essere scongelati esclusivamente in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C ovvero mediante de-congelatore o forno a microonde;
  - la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo; le porzioni così ricavate dovranno essere collocate in appositi contenitori muniti di coperchio e riportanti l'indicazione della data di preparazione;
  - la carne tritata deve essere macinata nella giornata stessa in cui verrà consumata;
  - il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuoverle le croste;
  - il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata;

- le porzionature di prosciutto, bresaola e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumati;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente [arrosto, bollito], purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 90 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra un 0°C e 4°C per non più di 24ore;
- per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Il ragù e i sughi devono essere cotti nelle apposite brasiere;
- la pastasciutta deve essere condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione; i sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze;
- non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto i pomodori pelati e la passata di pomodoro;
- per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva o burro, qualora previsto nel menu;
- è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati;
- gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente e non devono contenere corpi estranei; le insalate miste devono corrispondere alla grammatura indicata nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangé; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili.
- le attrezzature per la preparazione e cottura (pelapatate, brasiere, cuocipasta, forni, fuochi, polpettatrici, abbattitori etc.) devono, altresì, consentire per capacità produttiva l'intero ciclo in maniera continua e nella mattinata per le pietanze a legume fresco-caldo;
- la fase di collocamento nei contenitori grandi sia per le pietanze calde che fredde, deve avvenire nel più breve tempo possibile, al fine di garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche: pertanto, i contenitori devono avere capacità tecniche adeguate. Tutte le attrezzature devono essere oggetto di una pianificazione degli interventi di manutenzione per garantire la piena efficienza e la prevenzione di eventuali non conformità; il collocamento nei contenitori piccoli, avverrà invece solo laddove espressamente richiesto nel presente capitolato (come nel caso degli assaggi per i controlli effettuati dall'ente, dall'Asl o dalla commissione mensa o nel caso delle diete differenziate). L'aggiudicatario è tenuto, per il proprio centro di cottura, ad attuare tutte le prescrizioni di cui al D.lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. nonché ad adeguare l'impianto elettrico al disposto della Legge n. 46/90 e ss.mm.ii.

#### **Art. 8 bis- Generi alimentari vietati**

E' assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- succo di limone confezionato;

- maionese;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- fiocchi di patate;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

La ditta appaltatrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che l'Amministrazione Comunale intenderà attuare sul menù in uso.

#### **ART. 9 - Il confezionamento (collocamento del cibo nei contenitori)**

Il confezionamento dei pasti nei contenitori piccoli (laddove richiesto) viene effettuato presso il centro cottura. L'aggiudicatario è obbligato ad un'attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la fase di confezionamento, nonché a mettere in atto le procedure necessarie al mantenimento termico delle pietanze.

I pasti appena cucinati devono essere riposti in contenitori termici e/o isotermitici sanificabili per alimenti e di adeguata capacità. In particolare, un contenitore contiene il primo, un altro contiene il secondo, un altro ancora contiene il contorno ed un altro ancora contiene la frutta.

I contenitori devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti relative ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (D.M. 21.3.1973, come da ultimo integrato e modificato con D. M. n. 195 / 2015), pena l'applicazione della penalità di cui all' art. 23 del presente capitolato.

Tutte le operazioni di posizionamento all'interno dei contenitori devono essere fatte nel più breve tempo possibile per garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche.

Ciascun contenitore piccolo (laddove sia esplicitamente richiesto il collocamento in essi dei pasti) deve essere contrassegnato con un talloncino adesivo con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo;
- denominazione della pietanza contenuta;
- dicitura "conforme per composizione alla tabella dietetica di riferimento"
- dicitura "non contiene sostanze alimentari di origine transgenica".
- data di preparazione.

**Le diete differenziate** devono essere contenute in appositi contenitori contrassegnati ciascuno da talloncino di colore diverso da quello della dieta standard con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo;
- elementi identificativi del destinatario nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili;
- nome della scuola, classe e sezione (allo scopo di poter individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata);
- individuazione dieta speciale contenuta;

- denominazione della pietanza contenuta;
- data di preparazione.

Per quanto attiene alle diete differenziate, vanno etichettati anche i prodotti confezionati con le indicazioni relative al destinatario ed al tipo di dieta come sopra specificato.

Al fine di evitare dispersione di temperatura i cibi dovranno essere immessi in appositi contenitori termici e/o isotermeici, idonei, quindi, a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo. Questi contenitori devono essere igienicamente idonei, quindi sanificabili o monouso.

#### **ART. 10 - Il trasporto**

Il trasporto dei pasti e delle derrate alle mense scolastiche deve avvenire mediante l'utilizzo di contenitori isotermeici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi: le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente.

Ogni trasporto verso le singole sedi di ristorazione deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo anche la qualità organolettica ed al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

A tal fine è prevista a carico della Ditta Aggiudicataria l'elaborazione di un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori.

Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto, dal centro di cottura pasti all'ultimo edificio scolastico raggiunto dal mezzo, non deve in ogni caso superare i 30 minuti.

Per la gestione delle emergenze è prevista la disponibilità, dichiarata all'atto di partecipazione alla gara da parte della Ditta Aggiudicataria di un centro di cottura alternativo ed ubicato ad una distanza tale da raggiungere i **singoli refettori in massimo 45 min. (quarantacinque minuti)**, anch'esso gestito sulla base di un titolo giuridico che potrà derivare, a titolo meramente esemplificativo, da locazione, proprietà, comodato.

Il trasporto presso i singoli plessi deve essere eseguito con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei e registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i.e dal regolamento europeo n. 382/2021 e s.m.i. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, al fine di evitare, durante il trasporto, insudiciamento o contaminazione crociata degli alimenti trasportati;

Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente pianificato per ogni singolo automezzo onde garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti.

Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, la pianificazione del percorso ed il numero degli autofurgoni devono garantire la consegna dei pasti presso le scuole dell'infanzia, indicate nell'art. 4 del presente capitolato, nel pieno rispetto della fascia oraria stabilita per la scuola dell'infanzia nelle "*Linee Guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica adottate dalla Regione Campania*", e precisamente dalle 11:45 alle 12:15 per le scuole dell'infanzia.

L'eventuale anticipo (laddove non richiesto) o posticipodi entità superiore ai 15 minuti rispetto ai tempi di percorrenza indicati in sede di offerta, comporterà l'applicazione di una sanzione pecuniaria a carico dell'aggiudicatario inadempiente ai sensi dell'art. 23 comma 1 del presente capitolato.

La consegna deve avvenire al piano su cui si trovano i punti di consumazione: aule scolastiche o refettorio.

Alla consegna dei pasti la ditta dovrà fornire alla scuola l'elenco del numero dei pasti complessivi desunto dal Portale di gestione, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali ai fini della verifica della conformità (per numero e tipologia dei pasti effettivamente consegnati) da parte del referente mensa presso ciascun edificio scolastico o suo delegato. La verifica dovrà avvenire all'atto della consegna per ogni giorno di refezione e qualunque difformità nei due elenchi, quello dei presenti in classe e dei presenti a sistema, dovrà essere comunicato dalla ditta all'ufficio competente del Comune per allineare il numero di pasti conteggiati. Qualunque pasto aggiuntivo erogato e non comunicato, entro il giorno stesso di erogazione, agli uffici comunali non sarà rimborsato dall'Ente.

Non saranno comunque rimborsati i pasti erogati a alunni non iscritti al portale del servizio mensa.

L'elenco dei pasti erogati dovrà essere redatto in duplice copia di cui una resterà agli atti della scuola e l'altra agli atti della ditta. Qualunque difformità qualitativa o quantitativa tra i pasti presenti nell'elenco e quelli effettivamente consegnati potrà dare luogo a sanzioni amministrative, come meglio specificato dall'art. 23 del presente Capitolato.

#### **ART. 11 - La somministrazione**

L'aggiudicatario è tenuto alla somministrazione mediante scodellamento delle pietanze. È indispensabile che le fasi di accettazione dei pasti e di somministrazione degli stessi si svolgano con procedure prestabilite atte a garantire il mantenimento delle caratteristiche dei pasti, e che i locali di accettazione e consumo siano adeguatamente organizzati e prontamente fruibili.

Prima di procedere alla somministrazione dei pasti, l'aggiudicatario è tenuto alla sanificazione dei banchi su cui è somministrato il pasto. Qualora la sanificazione e la somministrazione sono effettuate dal medesimo personale è obbligatorio il cambio dei guanti monouso ed il rispetto di ogni buona prassi igienica, pena l'applicazione della penalità di cui all'art. 23 del presente capitolato.

Il personale ATA collabora con i docenti nell'ordinaria vigilanza e assistenza agli alunni durante la consumazione dei pasti.

L'aggiudicatario è tenuto a consegnare per ciascun utente, solo ed esclusivamente alla prima attivazione del servizio di refezione da parte del genitore, un kit sanificabile costituito dai seguenti elementi autoincastranti /autoisolanti onde evitare fastidiosi versamenti/commistioni :

- n. 1 piatto per il primo
- n. 1 piatto per il secondo e il contorno
- n. 1 bicchiere
- posate (forchetta e cucchiaio): le caratteristiche di resistenza meccanica della posateria devono rispondere alle più comuni prove di collaudo relative ai carichi di rottura, allungamento a rottura, etc.
- - una sacca contenitore.

Qualora nel corso dell'anno scolastico o negli anni successivi di frequenza della refezione il kit o parte di esso venga smarrito o danneggiato, la sua tempestiva sostituzione è a carico del genitore. Allo stesso modo, la pulizia giornaliera del kit è onere del genitore.

Nel periodo iniziale di attivazione della refezione, in cui può non essere ancora avvenuta la

consegna dei kit ai nuovi iscritti, e in tutti i casi emergenziali di mancanza di kit l'aggiudicatario è tenuto a compensare con posate, piatti e bicchieri monouso, al fine di garantire comunque la fornitura del servizio agli utenti sprovvisti.

In caso di mancata erogazione del kit e/o di inosservanza di quanto sopra riportato, saranno applicate le penalità di cui all'art. 23 del presente capitolato in base al tipo di irregolarità riscontrata da ciascun comma.

L'aggiudicatario dovrà inoltre fornire per ciascun utente tovagliolo a doppio velo nonché tovaglietta colorata monouso, da apporre sul piano di consumazione del pasto. Le dimensioni della tovaglietta monouso devono essere tali da consentire l'accoglimento del pasto completo.

I costi relativi alla fornitura del kit sanificabile, degli eventuali kit monouso, nonché dei tovaglioli e delle tovagliette colorate per la consumazione dei pasti sono a carico dell'aggiudicatario.

Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti (D.M. 21.3.1973, come da ultimo integrato e modificato con D.M. n.195/2015 e ss.mm.ii.

#### **ART. 12 - Il ripristino dei locali e lo smaltimento dei rifiuti**

Al termine della somministrazione giornaliera, l'aggiudicatario è tenuto alle seguenti regole di condotta:

- La sanificazione tassativa dei banchi ove è avvenuta la somministrazione;
- Lo sgombero immediato dei locali adibiti allo sporzionamento da stoviglie e contenitori utilizzati per il trasporto;
- Smaltimento dei rifiuti;
- Riconsegna dei locali scolastici nelle condizioni iniziali.

Tutti i costi sono a carico dell'aggiudicatario. Il ripristino dei luoghi è a cura del personale dell'aggiudicatario ed è effettuato tassativamente al termine di ogni somministrazione giornaliera; in caso contrario saranno applicate le sanzioni di cui all'art. 23 comma 2 del presente Capitolato.

#### **ART. 13 - Il menu**

I pasti devono essere preparati attenendosi scrupolosamente al menu redatto dal SIAN dell'ASL competente territorialmente, allegato al presente capitolato (**allegato B**). Eventuali variazioni stabili al menu potranno effettuarsi solo previo accordo con il Comune e previa acquisizione del parere del SIAN competente per territorio.

I menù potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che l'Amministrazione Comunale, anche su proposta dell'utenza, anche in caso di costante non gradimento di alcune pietanze, preparazioni o fornitori giudicati insindacabilmente poco graditi, anche su segnalazione della commissione mensa, sentito il parere del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione, riterrà opportuno apportare. In questo caso la ditta appaltatrice dovrà garantire, alle stesse condizioni di prezzo (fatto salvo quanto previsto dall'art. 60 del Dlgs n. 36/2023), anche in presenza di variazioni qualitative e quantitative nell'approvvigionamento delle derrate, la predisposizione di menù diversi.

In caso di imprevisti o situazioni emergenziali, l'aggiudicatario può effettuare la variazione di un singolo alimento con un altro di pari categoria nutrizionale, previa comunicazione via mail/pec

all'Ente entro il giorno prima della variazione prevista e fornendo adeguate motivazioni per tale sostituzione (allegando eventualmente anche documenti e/o immagini) a giustificazione della variazione effettuata al menu. Sono consentite un massimo di n° 4 variazioni adeguatamente motivate nel corso dello stesso mese solare; oltre tale limite troveranno applicazione le sanzioni di cui all'art. 23 comma 3 del presente Capitolato.

Il menu è settimanale (dal lunedì al venerdì), va servito a rotazione per n. 4 settimane ed è differenziato per il periodo primavera/estate (dal 1° aprile al 30 giugno) e autunno/inverno (dal 1 ottobre al 30 marzo).

Ogni alunno dovrà ricevere giornalmente:

- primo;
- secondo;
- contorno;
- un panino confezionato in busta bio compostabile;
- frutta;
- acqua.

La grammatura, la composizione e la qualità degli alimenti dovranno corrispondere ai requisiti di cui agli allegati A e B al presente capitolato. L'aggiudicatario provvederà ad adeguare le grammature degli alimenti destinati agli alunni della scuola primaria, al personale insegnante e al personale A.T.A. in servizio presso i singoli plessi scolastici indicati all'art. 4 del presente capitolato.

L'aggiudicatario è tenuto a fornire una bottiglia di acqua naturale da 1/2 litro (confezione individuale) per ogni piccolo utente, senza ulteriori oneri per il Comune.

In conformità alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, in occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, l'aggiudicatario è tenuto, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, a modificare il menu del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione, su richiesta scritta del Comune, previa apposita richiesta del singolo genitore e/o della Commissione Mensa (**come da modello allegato E**).

L'aggiudicatario è tenuto a garantire, senza ulteriori oneri per il Comune, l'eventuale sostituzione di alimenti per ragioni etico-religiose o culturali a richiesta scritta del Comune, previa richiesta scritta del genitore (**come da modello allegato D**) e, se necessario, in caso di sostituzione sostanziale dal punto di vista nutrizionale, previa acquisizione del parere dell'ASL territorialmente competente.

L'aggiudicatario è tenuto, in ogni caso, ad adeguare il servizio alle eventuali, sopravvenute, indicazioni o prescrizioni del SIAN dell'ASL competente per territorio, che non determineranno alcun onere aggiunto per il Comune.

#### **ART. 14 - Le diete speciali**

L'aggiudicatario dovrà assicurare diete speciali, cioè diverse da quella fornita comunemente e ordinariamente dal servizio di mensa scolastica e prevista nell'allegato B) al presente capitolato speciale di appalto, che rispondono, di volta in volta a particolari esigenze sanitarie ed etico-religiose.

Il menu delle diete speciali dovute ad esigenze sanitarie o etico-religiose deve essere personalizzato e deve essere redatto dal SIAN dell'Asl competente per territorio su richiesta del

Comune, previa richiesta, secondo il modulo di cui all'allegato C) e D)al presente capitolato, inoltrata al medesimo Comune dal genitore del bambino che necessita di dieta speciale.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menu del giorno, un menu speciale generale fino ad un massimo del 10% dei pasti, così composto:

- primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), oppure, in alternativa, carni bianche a vapore con carote o patate lesse.

Il menu speciale generale (pasto in bianco) può essere richiesto accedendo al Portale di gestione dalla Direzione Didattica per quanto riguarda il personale o dal genitore per quanto riguarda gli alunni in caso di indisposizione temporanea di uno o più utenti per un massimo di cinque giorni consecutivi.

I pasti delle diete speciali personalizzate e della dieta speciale generale devono recare i nominativi degli utenti cui sono riservati oltre l'indicazione del plesso scolastico e della classe cui sono destinati.

Per la preparazione dei pasti differenziati dovuti a celiachia, a malattie del metabolismo (ipertensione arteriosa, diabete, iperlipidemia, obesità), ad allergie e intolleranze alimentari, a fibrosi cistica, si applicano le disposizioni recate dalla deliberazione della Giunta Regionale della Campania n. 1211 del 23 settembre 2005 avente ad oggetto "Assistenza Sanitaria – Protocolli alimentari e requisiti minimi indispensabili per la preparazione dei pasti differenziati".

Su richiesta dell'utenza potranno essere forniti menu conformi ad esigenze etico-religiose, latte-ovo-vegetariane-vegane ed altre eventuali, compatibilmente alle capacità produttive dei centri cottura. Con particolare riferimento ai menu religiosi, islamici ed ebraici, si raccomanda di sostituire la carne di maiale e suoi derivati con uova, legumi, pesce, formaggio o carne di pollo, tacchino, bovino e loro derivati.

La preparazione delle diete speciali personalizzate e della dieta speciale generale non determina alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

L'aggiudicatario è responsabile in proprio della fornitura di diete speciali diverse da quelle redatte dal SIAN dell'Asl competente per territorio.

#### **ART. 15 - Controlli**

L'Amministrazione Comunale, tramite il Responsabile del Procedimento o suo incaricato, ai sensi dell'art. 206 del D.Lgs. n. 36/2023, si riserva il diritto di effettuare, in qualunque momento, controlli qualitativi e quantitativi al fine di verificare che il servizio venga svolto secondo quanto stabilito dal presente Capitolato Speciale di Appalto e secondo le disposizioni normative vigenti in materia.

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire agli incaricati del Comune la propria incondizionata collaborazione, consentendo, in ogni momento, il libero accesso alle strutture e disponendo altresì che il personale comunque preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al servizio o ai prodotti impiegati

In particolare l'Ente, direttamente o avvalendosi di persone esterne alla propria organizzazione (ad es.: Commissione Mensa istituita con delibera C.C. n. 17 del 12.04.2018 successivamente modificata con deliberazione C.C. n. 42 del 28.12.2019, personale dipendente dell'Asl territorialmente competente), può effettuare:

- **controlli sui pasti presso il centro cottura dell'impresa aggiudicataria presso le scuole** ove vengono somministrati i pasti. A tal fine, una porzione di ogni pasto preparato presso il centro di cottura deve essere confezionata in vaschetta monoporzione o sacchetto sterile, quindi depositata presso lo stesso centro e conservata in frigorifero da 0°C a + 4°C, per almeno 72 ore, a disposizione per eventuali controlli. Su ogni confezione deve essere apposta una etichetta con la indicazione del pasto contenuto e la data e l'orario di confezione. Inoltre, presso ciascuna scuola ove viene erogato il servizio, devono essere prodotti due pasti completi in più rispetto alla quantità giornaliera richiesta, da mettere a disposizione per i controlli. L'onere economico dei pasti prodotti per consentire i predetti controlli è completamente a carico dell'aggiudicatario;
- **controlli igienici**, preventivamente, all'inizio della fornitura, ed in ogni momento senza preavviso, sia sul personale impiegato, sulle attrezzature e nei locali del centro cottura e del magazzino, impiegati nell'appalto. In particolare, saranno oggetto di controllo:
  - a) le condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature, degli utensili;
  - b) le procedure di sanificazione;
  - c) il personale (organico, stato igienico-sanitario, comportamento, professionalità);
  - d) le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate fornite;
  - e) le modalità di conservazione degli alimenti;
  - f) le modalità di preparazione e somministrazione dei pasti;
  - g) quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio di mensa scolastica, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme richiamate dal presente capitolato speciale di appalto e delle prescrizioni in esso contenute;
- **controlli sulle scorte destinate alla refezione scolastica oggetto d'appalto**, detenute in magazzino.

Il piano di autocontrollo deve essere depositato presso i locali del centro di cottura, disponibile alla consultazione, in ogni momento e senza preavviso, da parte del personale del Comune o anche da parte di persone esterne alla sua organizzazione (ad es.: Commissione Mensa, personale dipendente dell'Asl territorialmente competente). L'aggiudicatario deve, inoltre, conservare e, a semplice richiesta, esibire la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

Eventuali deficienze o mancanze, fatta eccezione per quelle per le quali è prevista la risoluzione del contratto, saranno comunicate al gestore per iscritto, anche a mezzo pec, e questi dovrà provvedere, salvo casi eliminabili immediatamente, entro tre giorni lavorativi dalla ricezione della relativa comunicazione.

la ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare, a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e con la frequenza di seguito indicata, presso un laboratorio individuato dalla ditta previo benestare dell'amministrazione comunale, le seguenti analisi:

Tipologia di analisi	Frequenza	Tipologia di analisi
Campionatura su carne	Mensile	Microbiologica
Campionatura su prodotti ittici	Mensile	Microbiologica
Campionatura su formaggio	Mensile	Microbiologica
Campionatura su prosciutto	Mensile	Microbiologica

Tampone su attrezzature e superfici di lavoro, debitamente sanificate (tampone superficiale)	Quindicinale	Microbiologica
--	--------------	----------------

La campionatura verrà effettuata congiuntamente tra la ditta e un rappresentante del Comune, al quale competerà la scelta del prodotto da analizzare. Il campione verrà confezionato in due distinti contenitori sterili ermeticamente chiusi, di cui uno verrà immediatamente inviato al laboratorio e uno verrà riposto nella cella frigorifera per eventuali controanalisi successive. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno del prelievo, denominazione del prodotto, firma dei soggetti che effettuano il campionamento.

Per quanto concerne i parametri microbiologici, si farà riferimento ai limiti e valori guida indicati nelle «Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica».

Con le stesse modalità il Comune disporrà a cura e spese della ditta appaltatrice l'esecuzione — su derrate e prodotti alimentari scelti a insindacabile giudizio della stazione appaltante — di analisi finalizzate alla ricerca di residui chimici.

Per quanto riguarda i limiti di residui chimici presenti nelle derrate, si farà riferimento alla normativa nazionale al momento vigente.

Il referto di ogni analisi effettuata dovrà essere inviato, a cura del laboratorio prescelto, direttamente al Comune, il quale provvederà a comunicare all'impresa i risultati non appena disponibili.

Qualora i risultati delle analisi di cui sopra evidenzino il superamento dei limiti indicati, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, potrà disporre anche la sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato, imputando all'impresa i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra ditta.

Nei casi particolarmente gravi il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni deriverà all'amministrazione comunale la facoltà di rescindere il contratto nonché di applicare le penalità previste nel successivo articolo 23, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma e impregiudicata la facoltà del Comune di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e di analisi dei residui chimici sui pasti forniti dalla ditta, con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti sopra indicati

#### **ART. 16 - Monitoraggio del consumo del pasto e del grado di soddisfazione**

Il monitoraggio del consumo del pasto e del grado di soddisfazione degli utenti del servizio viene effettuato attraverso la compilazione di schede di valutazione da parte dei membri della Commissione Mensa del Comune di Striano, da soggetti appositamente designati.

Le predette schede, al fine di informare l'Ente sui risultati del monitoraggio del servizio effettuato nelle scuole presenti sul proprio territorio, sono consegnate al Responsabile del Servizio Affari Generali dell'Ente;

La sintesi dei risultati delle schede di monitoraggio è comunicata all'aggiudicatario dal predetto Responsabili di Servizio, al fine di evidenziare i c.d. punti di forza ed i c.d. punti di debolezza del servizio erogato e, quindi, per consentire all'aggiudicatario di intervenire su questi ultimi, apportando delle modifiche.

L'aggiudicatario, al fine di consentire il monitoraggio del consumo del pasto e del grado di soddisfazione dovrà prevedere, presso ciascuna scuola ove viene erogato il servizio, due pasti completi in più rispetto alla quantità giornaliera richiesta. L'onere economico dei pasti prodotti per i predetti fini è completamente a carico dell'aggiudicatario. L'assaggio dei pasti da parte di un numero di componenti della Commissione superiore a due dovrà essere concordato con il referente dell'aggiudicatario.

### **CAPO III – PERSONALE**

#### **ART.17 - Clausole sociali**

Richiamato l'art. 57, comma 1, del D.lgs. 36/2023 secondo cui: *“Per gli affidamenti dei contratti di appalto di lavori e servizi diversi da quelli aventi natura intellettuale e per i contratti di concessione i bandi di gara, gli avvisi e gli inviti, tenuto conto della tipologia di intervento, in particolare ove riguardi il settore dei beni culturali e del paesaggio, e nel rispetto dei principi dell'Unione europea, devono contenere specifiche clausole sociali con le quali sono richieste, come requisiti necessari dell'offerta, misure orientate tra l'altro a garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, la stabilità occupazionale del personale impiegato, nonché l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, tenendo conto, in relazione all'oggetto dell'appalto o della concessione e alle prestazioni da eseguire anche in maniera prevalente, di quelli stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e di quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto o della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente, nonché a garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare”,* allo scopo di salvaguardare la continuità nel lavoro degli operatori che già sono stati impiegati nella gestione del servizio e di preservare la loro esperienza e le loro competenze viene stabilito, per i concorrenti alla gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica disciplinata dal presente capitolato speciale di appalto, quanto segue:

- a) l'aggiudicatario uscente dal contratto di appalto darà formale notizia della cessazione della gestione alle Organizzazioni Sindacali territoriali;
- b) l'operatore economico subentrante nella gestione del servizio darà a sua volta formale notizia alle Organizzazioni Sindacali territoriali circa l'inizio della nuova gestione, entro tre giorni lavorativi dalla data di comunicazione, da parte del Responsabile del Servizio competente del Comune della avvenuta aggiudicazione. Quanto sopra allo scopo di garantire tutte le informazioni utili alla corretta applicazione delle norme contrattuali nazionali e delle disposizioni di legge in materia;
- c) l'organizzazione subentrante assumerà, nei modi e nelle condizioni previste dalle leggi vigenti, ferma restando la risoluzione del rapporto di lavoro da parte della organizzazione cessante (uscente), il personale (con obbligo limitato ai refezionisti) impiegato nell'appalto, salvo quanto previsto al successivo punto;

- d) gli operatori economici interessati prenderanno preventivi accordi per effettuare il passaggio diretto delle lavoratrici e dei lavoratori addetti all'appalto medesimo;
- e) qualora, per comprovati motivi, alla data della cessazione del contratto di appalto, quanto previsto dalla lettera b) del presente punto non abbia trovato applicazione, la organizzazione cessante potrà porre in aspettativa senza retribuzione e senza maturazione degli istituti contrattuali, le lavoratrici e i lavoratori che operano sull'appalto interessato per un periodo di sette giorni lavorativi, al fine di consentire l'espletamento delle procedure relative alla assunzione con passaggio diretto;
- f) in caso di modifiche o mutamenti significativi nella organizzazione e nelle modalità di gestione del servizio derivanti dalle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale di appalto che avessero ripercussioni sul dato occupazionale e sul mantenimento delle condizioni di lavoro, l'organizzazione entrante fornirà le opportune informazioni alle Organizzazioni Sindacali territoriali. Le parti si attiveranno per individuare le possibilità di adibire il personale in eccedenza della organizzazione uscente in altri servizi, anche con orari diversi e in mansioni equivalenti ferme restando le disposizioni vigenti in materia di passaggi di cantiere per il personale addetto ai centri di cottura.

La procedura illustrata alle precedenti lettere a), b), c) e d) deve essere comunque attivata e conclusa nel rispetto della vigente normativa in materia di lavoro, delle disposizioni contenute nei contratti collettivi nazionali di lavoro di categoria vigenti, delle norme vigenti che disciplinano le relazioni sindacali di settore, anche se in contrasto con le disposizioni recate dal presente capitolato speciale di appalto.

L'Ente nel presente appalto non svolge alcuna funzione riconducibile a quella del datore di lavoro.

Per quanto non previsto dal presente articolo, o per quanto in esso erroneamente disciplinato, si rinvia ai contratti collettivi nazionali di lavoro stipulati per le lavoratrici e i lavoratori del settore.

#### **ART. 18 - Personale dell'impresa aggiudicataria**

Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato speciale di appalto, l'aggiudicatario si avvale di proprio personale dipendente, che deve essere in regola con le prescrizioni sanitarie, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro, in conformità alla normativa in materia vigente ed a quanto in materia previsto dalle *"Linee Guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica adottate dalla Regione Campania"* (in particolare paragrafo 1.7).

L'organico del personale deve essere idoneo quantitativamente e qualitativamente rispetto all'organizzazione del servizio di refezione scolastica e deve essere identificabile tramite tesserino della ditta erogatrice riportante il nome dell'impresa e il nominativo del dipendente durante tutta la somministrazione.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti deve essere munito, se richiesto dalla normativa vigente, di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Autorità sanitaria competente.

Entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto, e comunque prima della stipula del contratto la ditta appaltatrice dovrà depositare presso il Comune, l'elenco dei libretti di

idoneità sanitaria e delle suddette dichiarazioni e certificazioni. I predetti libretti, avendo validità annuale, dovranno essere rinnovati prima della scadenza.

Il personale dell'aggiudicatario addetto al servizio di refezione oggetto d'appalto non può variare, se non in aumento, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo, rispetto a quello descritto in sede di offerta, per tutto il periodo di esecuzione dell'appalto.

L'aggiudicatario nell'organizzazione del servizio deve tener conto della dislocazione sul territorio dei plessi scolastici.

Le qualifiche professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestati da presentarsi su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

L'aggiudicatario si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di refezione scolastica, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

**La ditta appaltatrice** è tenuta ad applicare al proprio personale impiegato nel servizio tutte le vigenti disposizioni di legge, contrattuali e regolamentari, i contratti nazionali di lavoro e gli eventuali accordi sindacali stipulati in sede regionale, provinciale e comprensoriale, ivi comprese le successive modificazioni, sia per quanto riguarda il trattamento giuridico ed economico, che per quanto riguarda il trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, per la sicurezza del lavoro, per la prevenzione degli infortuni e per l'igiene del lavoro, anche nel caso che l'impresa non aderisca ad alcuna delle associazioni firmatarie del contratto collettivo di lavoro. Detti obblighi, vincolano la ditta anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale.

L'appaltatore provvederà in autonomia, con propri mezzi e personale, ad adempiere, prima di dar corso alle attività, a quanto previsto dalla Legge 81/2008 s.m.i. e leggi collegate, con particolare attenzione per tutte le disposizioni in materia dei dispositivi di protezione individuali e in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro e delle attrezzature o macchine usate per lo svolgimento delle attività oggetto del presente affidamento.

Prima della stipulazione del contratto, l'appaltatore dovrà presentare la propria valutazione dei rischi con relativo piano di sicurezza ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. nonché provvedere agli ulteriori adempimenti ivi previsti.

L'aggiudicatario deve munire il proprio personale di appositi indumenti di lavoro (idoneo copricapo, giacche, grembiuli bianchi e quant'altro igienicamente necessario) e di appositi guanti monouso, che dovranno essere cambiati ogni qualvolta il personale compia azioni che possano pregiudicare la salubrità, l'integrità e l'igiene dei pasti (come a titolo esemplificativo in caso di uso dei servizi igienici da parte del personale della ditta durante la fase di somministrazione dei pasti).

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione dei pasti, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

Inoltre, il personale deve mantenere un comportamento corretto rispetto agli utenti del servizio mensa scolastica ed è tenuto ad osservare scrupolosamente l'organizzazione del lavoro nelle varie fasi di preparazione, distribuzione, somministrazione dei pasti e riordino dei locali ove i pasti vengono consumati.

L'aggiudicatario è responsabile dei dipendenti che non osservano le sue indicazioni in qualità di datore di lavoro e, quando occorra, le indicazioni dell'Ente in ordine all'organizzazione

del lavoro, e che non abbiano un contegno rispettoso dei piccoli utenti. L'aggiudicatario è, altresì, responsabile del mancato rispetto da parte dei suoi dipendenti di norme e buone prassi igieniche.

**La ditta appaltatrice** è responsabile del comportamento dei propri dipendenti ed è obbligata a sollevare e tenere indenne il Comune da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti dell'Amministrazione in qualità di ente appaltante.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente, a garanzia della continuità del servizio, con personale di pari qualifica.

L'aggiudicatario deve osservare tutte le disposizioni di legge sulla prevenzione degli infortuni del personale impiegato nel servizio e sulla sicurezza sul lavoro, liberando l'Ente da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali infortuni sul lavoro e/o da ogni altro danno che può derivare dall'espletamento del servizio di refezione scolastica oggetto del presente capitolato. A tal fine l'aggiudicatario si impegna a presentare prima dell'inizio del servizio il nominativo del responsabile della sicurezza.

La ditta dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio e prima di ogni variazione successiva, i nominativi degli addetti al servizio e dovrà impiegare personale adeguato, idoneo e fornito di tutte le istruzioni e materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, secondo il piano di sicurezza di cui la ditta dovrà dotarsi in conformità alla vigente normativa in materia (D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.). Al fine di garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, la ditta dovrà osservare le prescrizioni e adottare le misure generali riportate nell'allegato DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenze).

**La ditta appaltatrice** è altresì tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti o che dovessero essere emanate nel corso di validità del contratto in materia di assunzione del personale. È responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti previdenziali ed assicurativi, da altri organi di vigilanza o dallo stesso ente appaltante e comunque s'impegna a mantenere indenne il Comune di Striano da ogniconseguenza.

**L'inottemperanza** di tali obblighi, accertata dall'Amministrazione o a questa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, può essere causa di risoluzione del contratto. Resta comunque salva la possibilità per l'Amministrazione di trattenere, sulle somme da corrispondere all'appaltatore, un ammontare ritenuto adeguato a garantire l'adempimento degli obblighi contributivi. Il pagamento in favore dell'appaltatore delle somme così accantonate non avverrà fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti.

Per gli accantonamenti di cui sopra la ditta appaltatrice non potrà opporre eccezioni e non avrà titolo ad alcun risarcimento, né potrà avanzare pretesa alcuna per interessi di qualsiasi specie.

Il **"Servizio di mensa scolastica"** è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente. Pertanto, qualora nel corso del contratto si verificassero scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà darne preventiva e tempestiva comunicazione e garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio.

#### **ART. 19 - Direzione del servizio**

Il direttore del servizio è colui che in sede di gara è stato individuato dall'aggiudicatario quale referente presso la ditta medesima in relazione al servizio oggetto del presente capitolato. Il direttore del servizio è la persona deputata dall'aggiudicatario a sovrintendere il servizio nella sua

interezza ed a mantenere i rapporti con il Comune, l'Asl, all'occorrenza, anche con il Dirigente scolastico di ciascuna scuola presso cui è erogato il servizio e la Commissione mensa del Comune.

Il direttore deve mantenere un contatto continuo con gli uffici dell'Ente preposti al controllo dell'andamento del servizio di mensa scolastica e deve essere reperibile, anche telefonicamente, dalle ore 9:00 alle ore 17:30 dei giorni di erogazione dei pasti.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al direttore del servizio si intendono come presentate direttamente all'aggiudicatario medesimo.

In caso di assenza o di impedimento del direttore, l'operatore economico è tenuto, già in sede di offerta, ad individuare un sostituto.

#### **CAPO IV - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

##### **Art. 20 - Gestione dei pasti tramite Portale Online**

La ditta aggiudicataria della gara d'appalto dovrà fornire un sistema informatizzato che permetta di gestire la totalità dei processi legati alla ristorazione scolastica degli alunni, degli insegnanti e del personale ATA delle Scuole ubicate sul territorio del Comune.

Per la gestione, prenotazione e rilevazione dei pasti, ci si servirà di un sistema informatico tramite un Portale Online; questo sistema dovrà gestire tutte le fasi che vanno dalla prenotazione dei pasti alla gestione delle diete, dalla rendicontazione dei pasti giornalieri per utente alla gestione del relativo pagamento ed estratto conto, dalla contabilizzazione dei pasti somministrati alla gestione di eventuali operazioni di recupero crediti di clienti morosi. Inoltre, dovrà prevedere la possibilità del pagamento da parte degli utenti presso esercizi pubblici commerciali locali (sul territorio del Comune di Striano), di facile accesso e dagli orari prolungati (tabacchi, ricevitorie Sisal, etc.), oltre che al pagamento online.

Il sistema di rilevazione dovrà essere di facile utilizzo per l'utente, in lingua italiana e non dovrà richiedere un impegno organizzativo tale da condizionare l'attuale organizzazione dell'Ente.

Tutte le funzioni del sistema di rilevazione presenze/assenze dovranno essere totalmente in tecnologia web, ovvero utilizzabili senza installare particolari programmi nel pc o nel dispositivo mobile dell'utente, mediante un normale browser per l'accesso ad internet. Il software dovrà essere stato sviluppato con tecnologia open source ed utilizzare un data base open source.

La rilevazione delle presenze avverrà in maniera automatica in base agli utenti iscritti al servizio e attivi nella singola giornata di refezione. L'aggiudicatario è tenuto a fornire il pasto solo agli utenti iscritti con domanda attiva e in regola coi pagamenti (e non avrà diritto al pagamento dei pasti somministrati ai non aventi diritto). La gestione delle assenze sarà a carico del genitore per quanto riguarda il conteggio dei pasti degli alunni e della segreteria scolastica per quanto riguarda il conteggio dei pasti del personale docente e ATA.

I dati dovranno essere disponibili presso il Server Centrale affinché possano essere consultabili anche dall'Ente, che in tal modo potrà sempre consultare il Registro delle Presenze giornaliera in ogni scuola. Alla fine del mese l'Ente dovrà avere la possibilità di gestire dati precisi in base alle effettive presenze, ai fini della fatturazione e liquidazione del servizio erogato. Dovrà essere messo a disposizione un apposito collegamento al Portale di gestione anche sul sito web del Comune.

Ogni genitore dovrà avere la possibilità di accedere al sistema informatico tramite Internet utilizzando il sistema SPID per l'autenticazione, affinché possa prendere visione e gestire in autonomia, nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali:

1. i giorni di presenza/assenza degli alunni;
2. le eventuali sospensioni prolungate;
3. il saldo del portafoglio virtuale;
4. le ricariche del portafoglio virtuale;
5. le comunicazioni da e con l'Ente;
6. il menu giornaliero della mensa.

Il software dovrà prevedere una sezione con la quale l'Ente avrà costantemente notizia della situazione dei pagamenti, del numero dei pasti prodotti, dei dati sui consumi (tipi di diete, pasti giornalieri, pasti insegnanti), dei consigli e/o comunicazioni dei genitori. In questo modulo verranno resi disponibili i dati che, una volta validati dal Comune, passeranno in fatturazione.

Il sistema proposto dovrà prevedere anche la fornitura di un servizio di invio SMS o messaggi di posta elettronica. L'Ente dovrà poter inviare manualmente (o automaticamente al realizzarsi di certe condizioni, es. l'esaurimento del credito o il raggiungimento di una cifra minima che può essere decisa autonomamente dall'Ente in relazione alle scuole site nel proprio territorio) un messaggio SMS o un messaggio di posta elettronica al genitore di riferimento, invitandolo ad effettuare una ricarica del portafoglio virtuale.

L'aggiudicatario è tenuto a fornire il software e tutta la strumentazione necessaria al funzionamento dello stesso, la formazione sul software a tutti coloro che devono utilizzarlo (personale dell'Ente e personale dell'operatore economico), nonché l'assistenza tecnica al software. Tali obblighi non comportano alcun onere aggiuntivo per l'Ente.

L'aggiudicatario è tenuto, altresì, a prevedere ed indicare le procedure alternative di emergenza, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico e le modalità di soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti.

Con l'introduzione di questo sistema informatizzato l'Ente intende soddisfare i seguenti bisogni:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici, veloci e meno costose le procedure per il pagamento da parte dei genitori;
- permettere un costante e continuo flusso di informazioni tra Comune e cittadini;
- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi;
- tutelare la privacy delle famiglie riguardo ai dati sanitari, religiosi e a quelli relativi alle fasce di reddito, con particolare attenzione nelle fasi di ricarica e di addebito;
- permettere un veloce e sicuro metodo di gestione delle eventuali morosità;
- dotarsi di uno strumento informatizzato in grado di gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi dei servizi gestiti.

#### **Caratteristiche del sistema da fornire:**

- Funzionalità di base del software; pagamento dei pasti; prenotazione del pasto; addebito del pasto; RID Pre Pagato; Pagamento WEB; Servizi online;
- Integrazione con servizio IVR con invio richiesta via SMS; Integrazione con i servizi di Postalizzazione via SMS e E-mail; Integrazione con Terminali di Prenotazione; Integrazione con Rilevatori di presenza Mobile; Integrazione con terminali;
- Workflow Applicativo;

- Servizi con Graduatoria;
- Ruolo coattivo.

Il software oggetto della presente gara dovrà essere operativo almeno due mesi prima dell'attivazione del servizio di refezione effettivo per permettere le procedure di eventuale travaso dei dati e la gestione delle iscrizioni con congruo anticipo.

## **CAPO V MODALITA' DI PAGAMENTO**

### **ART. 21 - Finanziamento e liquidazione del corrispettivo**

Il finanziamento del servizio è principalmente carico dei genitori richiedenti l'attivazione del servizio ed in via residuale a carico del bilancio dell'Ente.

Il Comune liquiderà al termine di ogni mese il corrispettivo previsto in relazione ai pasti effettivamente consegnati alle scuole site nel proprio ambito territoriale, come risultante dal documento riepilogativo dei pasti somministrati consegnato dall'appaltatore al Servizio Finanziario del Comune.

In caso di ampliamento del servizio di mensa scolastica il prezzo per pasto non potrà essere superiore a quello aggiudicato.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penalità applicate per inadempienza a carico dell'aggiudicatario e quanto altro dallo stesso dovuto.

Il canone di appalto copre interamente tutte le spese sostenute dall'aggiudicatario per la perfetta esecuzione del contratto di appalto comprese le eventuali spese sostenute per il rispetto dei protocolli Covid-19 o di quelli relativi ad altre epidemie, ed in generale di applicare, laddove occorra, tutte le vigenti leggi e normative adottate dai competenti Organi Statali e Regionali. L'aggiudicatario non ha nulla a pretendere per spese sostenute al di fuori del prezzo per pasto aggiudicato che deve essere inteso comprensivo delle spese del personale e di tutti i servizi richiamati nel presente capitolato.

## **CAPO VI – RESPONSABILITA' E SANZIONI**

### **ART. 22 - Responsabilità dell'impresa aggiudicataria**

Si ritiene espressamente convenuto che l'aggiudicatario, in caso di infortuni, assume ogni responsabilità sia civile che penale, sollevando da qualsiasi responsabilità l'Ente ed il suo personale; resterà, inoltre, a carico dell'aggiudicatario l'eventuale risarcimento danni. L'aggiudicatario assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti o intossicazioni conseguenti all'ingerimento da parte dell'utenza di cibi contaminati o avariati, sollevando da qualsiasi responsabilità anche risarcitoria l'Ente ed il suo personale.

In generale la ditta aggiudicataria risponderà direttamente, penalmente e civilmente, di tutti i danni alle persone e alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale. A tali fini la ditta aggiudicataria dovrà stipulare a proprie spese con primario Istituto assicurativo, prima della stipulazione del contratto, il contratto di assicurazione a copertura dei rischi di "Responsabilità civile verso terzi e prestatori d'opera" per tutti gli infortuni e sinistri a persone e cose direttamente o indirettamente provocati durante l'esercizio delle prestazioni oggetto del contratto di appalto derivanti dalla gestione della mensa, con un massimale unico di rischio non inferiore a € 1.000.000,00 (euro1milione).

## ART. 23 -Penalità

L'aggiudicatario, durante la esecuzione del contratto di appalto, è tenuto tassativamente al rispetto puntuale delle disposizioni recate dalle leggi, dai regolamenti, dal presente capitolato speciale di appalto in ordine alla organizzazione e alla gestione del servizio di refezione scolastica oggetto di gara. Ove non attenda agli obblighi imposti per legge o regolamento, ovvero violi le disposizioni recate dal presente capitolato speciale di appalto, è tenuto al pagamento di una pena pecuniaria che varia, secondo la gravità dell'infrazione, da un minimo di Euro 400,00 ad un massimo di Euro 1.500,00 (anche cumulabili in caso di concomitanza di più violazioni), come di seguito specificato:

1. **Penale di € 400,00:** per ogni ora o frazione superiore ai 15 minuti (ridotta a euro 200,00 se il ritardo o anticipo supera i 30 minuti ed a euro 100,00 se supera 15 minuti) di anticipo o ritardo nella somministrazione dei pasti agli utenti del servizio di refezione, rispetto all'orario stabilito.
2. **Penale di € 450,00:**
  - a. Per ogni episodio segnalato di mancata e/o parziale detersione o sanificazione obbligatoria dei banchi ove vengono somministrati i pasti prima e/o dopo la somministrazione nonché dei piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, presso i centri di cottura;
  - b. Per ogni episodio segnalato di mancata pulizia e ripristino dei locali di refezione e sporzionamento al termine del servizio.
3. **Penale di € 500,00:**
  - a. per pasti non predisposti secondo le indicazioni nutrizionali recate dal presente capitolato speciale di appalto;
  - b. per pasti difformi per quantità o qualità da quanto stabilito dal menu giornaliero e dall'elenco dei pasti desunto dal Portale di gestione;
  - c. a partire dalla seconda giornata di mancata erogazione dei tovaglioli e delle tovaglette colorate di cui all'art. 11 del presente capitolato;
  - d. per ogni sostituzione di un alimento previsto dal menu non adeguatamente motivata e documentata o comunque per oltre la quinta sostituzione (ad esclusione di quelle consentite dal menu) nel corso del medesimo mese solare.
4. **Penale di € 700,00:** per ogni giorno di mancato servizio di somministrazione dei pasti agli utenti del servizio di refezione scolastica per fatti imputabili all'aggiudicatario.
5. **Penale di € 800,00:**
  - a. per il mancato rispetto del piano di trasporto dei pasti presentato in sede di gara;
  - b. per ogni giornata di mancato rispetto del tempo di percorrenza dal centro cottura all'ultimo edificio, dichiarato in sede di offerta.
6. **Penale di € 1.000,00:**
  - a. per la mancata utilizzazione di prodotti DOP e/o IGP della Regione Campania e dei prodotti da filiera corta ed a km zero, offerti in sede di gara;
  - b. per il mancato rispetto del numero di giorni alla settimana e delle giornate rispetto a cui in sede di offerta si è dichiarato che i pasti sarebbero stati preparati con prodotti a km zero;
7. **Penale di € 1.500,00:**

- a. per ogni automezzo utilizzato nella distribuzione dei pasti non conforme alla normativa vigente, soprattutto in materia di igiene;
- b. in caso di mancata erogazione del kit sanificabile senza che tale assenza venga compensata dalla fornitura di kit/stoviglie monouso, nonché per ogni contenitore utilizzato dall'aggiudicatario nella distribuzione e somministrazione dei pasti agli alunni non conforme alla normativa vigente, soprattutto in materia di igiene;
- c. in caso di secondo episodio di cattiva condotta del personale dell'aggiudicatario, intesa anche e soprattutto come mancato rispetto delle norme e buone prassi igieniche (a titolo puramente esemplificativo: cambio guanti del personale addetto alla somministrazione nel caso di uso di servizi igienici o tra la fase di sanificazione prima della somministrazione e quella della somministrazione);
- d. in caso di corpi estranei o parti dell'alimento somministrato (come ad es. lische di pesce, fibre di minestrone più dure e spinose) che possono arrecare nocimento ai piccoli utenti o che possono contaminare il pasto (come ad es. capelli), trovati in uno o più dei pasti somministrati. In caso di presenza di corpi estranei o parti dell'alimento somministrato che possono arrecare nocimento ai piccoli utenti, l'Ente si riserva la facoltà di richiedere all'operatore economico la sostituzione dell'alimento e quindi del fornitore, senza alcun onere finanziario a carico del Comune;
- e. per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi, durante i controlli effettuati ai sensi dell'art. 15 del presente capitolato.
- f. Nel caso di accertato superamento dei parametri microbiologici o dei valori relativi ai residui chimici previsti dalla normativa vigente

In caso di recidiva per la medesima infrazione, la penalità è raddoppiata.

Alla terza infrazione avvenuta nel corso dell'anno scolastico, anche di diversa specie tra quelle in precedenza indicate, l'Ente può procedere alla risoluzione del contratto, con riserva di richiedere il risarcimento del maggior danno subito. La risoluzione anticipata per cause imputabili all'aggiudicatario sarà comunicata all'A.N.A.C., ai fini dell'annotazione nel casellario informatico delle imprese per servizi e forniture.

Qualunque infrazione deve rilevarsi da segnalazione corredata da materiale fotografico e/o referto medico e trasmessa via pec al Protocollo dell'Ente, indirizzandola al Responsabile del Servizio Affari Generali.

La segnalazione può essere presentata:

- dal singolo genitore;
- dalla Commissione mensa;
- dal Dirigente Scolastico;
- dall'Amministrazione Comunale.

La penalità può essere attribuita con provvedimento del Responsabile del Servizio Affari Generali del Comune di Striano, previa contestazione degli addebiti con lettera di addebito. Alla contestazione della inadempienza l'aggiudicatario ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 (cinque) giorni lavorativi dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

Il Comune, in conseguenza dell'attribuzione di penalità, procede al recupero della stessa mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'aggiudicatario.

## ART. 24 - Risoluzione del contratto di appalto

L'inosservanza della normativa vigente in materia di ristorazione collettiva e di refezione scolastica, l'inosservanza di legge o regolamento (comunitario, statale, regionale o comunale), anche e soprattutto in materia di trattamento dei dati sensibili e la violazione totale o parziale delle condizioni e degli obblighi contenuti nel presente capitolato speciale di appalto che siano, a parere dell'Ente, di gravità tale da compromettere la funzionalità del servizio, saranno causa di risoluzione automatica del contratto.

Oltre che nei casi di cui al primo comma, il Comune, ex art. 1456 c.c., previa comunicazione scritta all'aggiudicatario, ha diritto di risolvere il contratto con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, comprese l'incameramento della cauzione definitiva e la facoltà di affidare l'appalto a terzi, in danno all'operatore economico aggiudicatario e facendo salva l'applicazione delle penali, nelle seguenti ipotesi:

- 1) alla terza infrazione, avvenuta nel corso dell'anno scolastico ed anche di diversa specie, per cui è prevista penalità ai sensi del precedente articolo;
- 2) qualora l'aggiudicatario risulti sprovvisto delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per il servizio oggetto del contratto, durante il periodo di vigenza contrattuale;
- 3) qualora l'operatore economico addivenga alla cessione del contratto e/o subappalto senza il rispetto dei requisiti di cui agli artt. 119 e 120 comma 1 lett. d del D.Lgs. n. 36/2023 s.m.i.;
- 4) qualora l'operatore economico sospenda o interrompa, unilateralmente e senza valide giustificazioni, l'esecuzione della fornitura per un periodo superiore a 5 giorni;
- 5) in caso di apertura di procedura concorsuale o di fallimento della ditta;
- 6) in caso di mancato rispetto del piano di autocontrollo(HACCP);
- 7) qualora si verifichi anche un solo episodio di tossinfezione alimentare riconducibile a consumo di pasti preparati dall'aggiudicatario;
- 8) in caso di terzo episodio di corpi estranei o parti dell'alimento somministrato (come ad es. lische di pesce) che possono arrecare nocumento ai piccoli utenti o che possono contaminare il pasto (come ad es. capelli), trovati in uno o più dei pasti somministrati;
- 9) in caso di terzo episodio di cattiva condotta del personale dell'aggiudicatario, intesa anche e soprattutto come mancato rispetto delle norme e buone prassi igieniche (a titolo puramente esemplificativo: cambio guanti del personale addetto alla somministrazione nel caso di uso di servizi igienici o tra la fase di sanificazione prima della somministrazione e quella della somministrazione);
- 10) in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni normative in materia di collocamento, igiene, sicurezza e tutela dei lavoratori sia dal punto di vista contrattuale che sindacale;
- 11) qualora l'operatore economico si renda responsabile dell'inosservanza di una delle condizioni e clausole contenute nel Protocollo di Legalità allegato al presente capitolato; L'aggiudicatario riconosce al Comune, ove si verifichi uno solo dei casi previsti nel presente articolo, di risolvere *ipso iure* il contratto, mediante comunicazione da inviarsi a mezzo posta elettronica certificata (alla pec indicata in sede di gara), nonché di incamerare la cauzione definitiva presentata dalla ditta, a carico della quale resterà anche l'onere del maggior prezzo pagato dal Comune che ha risolto il contratto, rispetto a quello convenuto con l'aggiudicatario inadempiente, per proseguire il servizio.

Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, l'operatore economico, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni diretti e indiretti e alle maggiori spese a carico del Comune che ha risolto il contratto per il rimanente periodo contrattuale.

In caso di risoluzione del contratto, 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 che ha risolto il contratto per applicazione di penali.

In caso di risoluzione del contratto l'Ente ha 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

#### **ART. 25 - Trattamento dei dati sensibili**

La Ditta/Società aggiudicataria è tenuta al rispetto della normativa sulla riservatezza dei dati di terzi nel rispetto di quanto previsto dal D.lgs. 196/2003 s.m.i. e dal Reg. UE n. 679/2016. In particolare, all'inizio del servizio è tenuto a comunicare il nominativo del responsabile del trattamento dei dati sensibili; l'aggiudicatario altresì, con la sottoscrizione del contratto, si impegna a non utilizzare a fini propri o comunque non connessi con l'espletamento dell'appalto, i dati personali venuti in suo possesso nel corso dell'esecuzione del contratto.

#### **ART. 26 - Accesso agli atti**

Qualora un partecipante alla gara eserciti il diritto di "accesso agli atti", ai sensi della L. n. 241/90s.m.i. e del D.lgs. 33/2013, tenuto conto di termini e limiti indicati agli artt. 35 e 36 del D.lgs. n. 36/2023, sarà consentita a tutti i candidati non esclusi l'estrazione di copia di tutta la documentazione relativa all'offerta dell'operatore economico aggiudicatario, ai verbali di gara, ai dati ed alle informazioni presupposto dell'aggiudicazione. A seguito di valutazione degli interessi manifestati nella richiesta, potrà essere autorizzato l'accesso, salvo il disposto dell'art. 35, commi 2-3-4-5, del D.lgs. 36/2023.

#### **ART. 27 - Tracciabilità dei flussi finanziari**

L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i., al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative al presente appalto costituisce causa di risoluzione del contratto. Il Comune si riserva di verificare in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

L'appaltatore si impegna, senza riserve, a dare immediata comunicazione al Comune di Striano e alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo di Napoli della notizia sull'eventuale inadempimento della propria eventuale controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

#### **ART. 28 - Foro competente per le controversie**

Le eventuali controversie che dovessero sorgere tra l'Amministrazione aggiudicatrice e il soggetto aggiudicatario, durante l'appalto o al termine dello stesso, saranno deferite alla competenza esclusiva del Tribunale di Torre Annunziata.

#### **ART. 29 - Rinvio**

Per quanto non previsto dal presente capitolato speciale d'appalto o non correttamente disciplinato si rinvia:

- al Reg. CE n. 852/2004 e s.m.i.;
- al Regolamento europeo n. 382/2021 e ssmii.;
- alla deliberazione della Giunta Regionale della Campania n.797 del 16/06/2006 (B.U.R.C.n. 30 del 10 luglio 2006) avente ad oggetto "Sicurezza Alimentare" e s.m.i.;
- alle "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" approvate dalla Giunta Regionale della Campania con decreto dirigenziale n. 169 del 03/07/2009 e s.m.i.
- alle linee guida nazionali di indirizzo per la ristorazione scolastica del 29 aprile 2010 e s.m.i..
- alle leggi vigenti in materia di contratti pubblici di servizi e alle norme del Codice Civile in quanto applicabili.

Documento di Consultazione



# COMUNE DI STRIANO

(Città Metropolitana di Napoli)

Via Sarno, 1 80040 Striano

Tel.081.8276202–Fax081.8276103 –P.I.01254261215 -C.F.01226000634

[protocollo@pec.comune.striano.na.it](mailto:protocollo@pec.comune.striano.na.it)

[www.comune.striano.na.it](http://www.comune.striano.na.it)

## Allegato A al Capitolato

**Comune di Striano Servizio di refezione scolastica  
per gli anni scolastici 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028.  
QUALITÀ NUTRIZIONALI E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE  
DEGLI ALIMENTI.**

Si riportano le caratteristiche merceologiche e gli alimenti più comunemente utilizzati per la preparazione dei pasti. L'elenco comprende prodotti diversificati per le piccole realtà produttive (prodotti freschi) e per la grande ristorazione nella cui filiera produttiva trova maggiore utilizzo il prodotto surgelato a garanzia della sicurezza igienica, nel rispetto delle caratteristiche nutrizionali.

### 1) Pasta di semola di grano duro

Ingredienti: semola di grano duro e acqua. La pasta dovrà rispondere ai requisiti della L. 580/67 e non deve presentare in modo diffuso difetti tipo macchie, pezzature o tagli, bollature o bolle d'aria.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta nei formati indicati nelle tabelle dietetiche. Per ogni tipo di pasta devono essere specificati:

- a. tempo di cottura;
- b. resa (aumento di peso con la cottura);
- c. tempo massimo di mantenimento, delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- d. tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma ed assenza di spaccature.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate e devono riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli artt. 3 e 22 del D.Lgs. n. 109 del 27.01.1992 e s.m.i..

### 2) Riso

Deve essere classificato come superfino quello che abbia subito un trattamento autorizzato di tipo "parboiled", trattamento diretto a conservare al riso le sue proprietà originarie e a migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

Il riso deve rispondere ai requisiti della L. n. 325 del 18.03.1958 e s.m.i. e della L. n. 586 del 05.06.1962 e s.m.i.. Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e devono riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli artt. 3 e 28 del D.Lgs. n. 109 del 27.01.1992 e s.m.i..

### 3) Gnocchi freschi

Prodotti assimilabili alla pasta fresca. Confezionati con fecola di patate e farina di grano tenero tipo 00 nelle giuste proporzioni, presentano umidità elevata. Se l'umidità è molto alta vanno conservati solo con la surgelazione per pochi mesi, pochi giorni se il prodotto invece è fresco.

#### **4) Farina bianca**

Deve essere di grano tenero e conforme per caratteristiche di composizione e qualità ai requisiti della L.n. 580 del 04.07.1967 e s.m.i.. Non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto dagli artt. 3 e 22 del D.Lgs. n. 109 del 27.01.1992 e s.m.i..

#### **5) Panini**

Devono essere di tipo soffiato e preparati giornalmente a km zero, secondo buona tecnica di lavorazione. Per i panini bianchi deve essere usata farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale e lievito. Per i panini integrali deve essere usata farina integrale (ad esclusione di farina bianca mescolata con crusca), acqua, sale e lievito. Devono risultare di odore gradevole e tipico e la crosta deve essere dorata per i panini bianchi e bruna per i panini integrali. Il sapore deve essere tipico, gradevole e non acido. La pezzatura deve essere come da tabella dietetica. Devono essere confezionati singolarmente in bustine biocompostabili. Non devono essere conservati con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerati.

#### **6) Mais dolce in scatola**

Deve essere ottenuto da grani di mais freschi e a giusta maturazione. Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui all'art. 3 del D.Lgs. 27-1- 92 n°109 e s.m.i.. e conformi a quanto riportato nella Legge Regionale n.15 del 24 novembre 2001 e s.m.i..

#### **7) Legumi secchi**

Devono essere di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma) ed uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%). Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui all'art. 3 del D.Lgs. n. 109 del 27.01.1992 e s.m.i..

**FAGIOLI** - Cultivar richieste: borlotto o cannellino

**LENTICCHIE** - Cultivar richieste: Pantelleria

**CECI** - Cultivar richieste: comune

I legumi secchi devono essere biologici, conformi al regolamento CEE n. 2092/91 e s.m.i.. Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti più facilmente nei legumi secchi.

#### **8) Piselli surgelati**

Devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale e di tipo finissimi e la forma, sviluppo e colorazione devono essere tipici della varietà. Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi. La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa (dopo scongelamento cottura), odore tipico di buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico sia su prodotto surgelato sia su prodotto cotto e cioè zuccherino (dolce), non

amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo), senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione. Tra l'acquisto e la scadenza non deve intercorrere meno di un anno, nel caso di prodotto secco. Le confezioni originali devono essere mantenute in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione. Se il prodotto è surgelato o fresco rientra nelle indicazioni delle verdure fresche e surgelate.

#### 9) **Pomodori pelati tipo S. Marzano**

Devono essere ottenuti dai frutti freschi e a giusta maturazione della pianta omonima e, previa cernita e lavaggio, sottoposti a scottatura e pelatura ovvero devono rispondere ai requisiti della L. n. 96 del 10.03.1969 e s.m.i. e del D.P.R. n. 428 del 11.04.1975 e s.m.i... Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli artt. 3 e 27 del D.Lgs. n. 109 del 27.01.1992 e s.m.i. e s.m.i.. I pomodori devono essere biologici, conformi al regolamento Cee n.2092/91 e s.m.i..

#### 10) **Passata di pomodoro biologico**

I pomodori devono essere biologici, conformi al regolamento CEE n. 2092/91 e s.m.i.. Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture e riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli artt. 3 e 27 del D.Lgs. n. 109 del 27.01.1992 e s.m.i..

#### 11) **Ortaggi freschi a frutto**

**POMODORI, ZUCCHE E ZUCCHINE:** devono essere frutti sani e interi, privi di lesioni non cicatrizzate esenti da danni da gelo o da sole, di aspetto fresco e gradevole.

#### 12) **Ortaggi freschi a tubero**

**PATATE:** devono avere una morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr e massimo di 270 gr per ogni tubero; devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite devono essere costituite da tuberi di una sola cultivar; non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti; non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, né attacchi peronosporici, virosi da insetti o altri animali né ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate; devono risultare senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura; devono essere partite di produzione nazionale con gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei).

**PATATE DISIDRATATE:** Le confezioni devono essere sigillate senza rotture, difetti od altro e riportare le indicazioni di cui all'art. 3 del D.lgs. n. 109 del 27.01.1992 e s.m.i..

#### 13) **Insalata fresca preconfezionata biologica**

prodotti (lattuga, incappucciata) devono appartenere alla categoria "IV gamma": "ortofrutticoli lavati, tagliati e/o porzionati, idonei ad essere consumati tal quali, preconfezionati e presentati in confezioni chiuse, sigillate e non manomettibili, es. buste termosaldate, flow-pack, vassoio o vaschetta termosaldata, ecc.". I prodotti devono essere biologici, conformi al regolamento CEE n.2092/91 e s.m.i..

#### 14) **Verdure e ortaggi surgelati**

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme di cui al D.Lgs. n. 110 del 27.01.1992 e

s.m.i.. La temperatura degli alimenti surgelati deve essere mantenuta sempre, in tutti i punti del prodotto, ad un valore pari o inferiore a -18 °C. I prodotti devono giungere nei locali del centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione e devono essere riposti in freezer immediatamente.

- a. SPINACI: devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale e la forma, sviluppo e colorazione devono essere tipici della varietà.
- b. CAROTE: devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale, la forma deve essere a rondella e la colorazione deve essere tipica della varietà.
- c. FAGIOLINI: devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale e la forma, lo sviluppo e colorazione devono essere tipici della varietà.
- d. CARCIOFI: devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale, la forma deve essere a spicchi, lo sviluppo e la colorazione devono essere tipici della varietà.
- e. MINISTRONE: il prodotto comprendente piselli, pomodori, fagioli (varietà Borlotto), fagiolini, carote, porro, cipolle, sedano, patate, zucchine e talvolta cavolo verza, deve essere di marca conosciuta a livello nazionale

#### 15) Erbe aromatiche

Devono provenire da coltivazioni o, se spontanee, da zone non situate in vicinanza di strade di grande traffico o al margine di fossi di scolo di un qualunque scarico. Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite e senza corpi estranei, insetti e crittogame né presentare germogli.

- a. ODORI FRESCHI: basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, aglio, cipolla, ecc.
- b. ODORI SECCHI: origano, alloro, noce moscata, ecc.

Devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolati se non richiesto espressamente. È tollerata la presenza di parti di stelo. I prodotti devono essere biologici, conformi al regolamento Cee n° 2092/91 e s.m.i..

#### 16) Carni bovine fresche refrigerate

Le carni di bovino devono provenire da bovini maschi (castrati o non castrati) o femmine che non abbiano partorito e che non siano gravide, di età non superiore ai 18 mesi, allevati in Italia e macellati almeno da 12 (dodici) giorni, conformi alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione dall'Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE) secondo il D.M. 29.09.2000 e s.m.i... Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91 e s.m.i.. ed il prodotto deve essere munito di regolare bollo CEEM (macellazione) ed S (sezionamento). Tagli delle carni indicati per le preparazioni:

- a. Spezzatino: Tagli del quarto anteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.
  - i. **REALE (SOTTOSPALLA)**: questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5cm.) delle costole ed è costituito dai muscoli lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.
  - ii. **FESONE DI SPALLA (SPALLA)**: questo taglio è costituito dalla regione scapolo-omerale e comprende i muscoli anconei e la parte posteriore del deltoide.

- iii. **CAPPELLO DEL PRETE (SPALLA):** è un taglio situato nella fossa retro spinosa della scapola che comprende i muscoli retro spinoso, deltoide e piccolo rotondo.
- Le parti connettive non devono eccedere il 3%.
- b. Carne trita per hamburger e polpette: Tagli del quarto anteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.
- i. **REALE (SOTTOSPALLA):** questo taglio ha come base ossea le prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione (4-5cm.) delle costole ed è costituito dai muscoli lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.
- ii. **FESONE DI SPALLA (SPALLA):** questo taglio è costituito dalla regione scapolo-omerale e comprende i muscoli anconei e la parte posteriore del deltoide.
- iii. **CAPPELLO DEL PRETE (SPALLA):** è un taglio situato nella fossa retro-spinosa della scapola che comprende i muscoli retro spinoso, deltoide e piccolo rotondo.
- iv. **PUNTA DI PETTO (PUNTA DI PETTO):** ha per base ossea sette emivertebre esterne e le relative costole e cartilagini; esso comprende i muscoli sterno omerale, sterno aponeurotico esterno trochiniano, oltre i muscoli intercostali. Il contenuto di grasso non deve eccedere il 20% e le parti connettive macinate non devono eccedere il 3%.
- c. Arrostiti: Tagli del quarto anteriore o posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.
- i. **REALE (SOTTOSPALLA):** questo taglio ha come base ossea prime quattro emivertebre dorsali con l'annessa porzione(4-5cm.) delle costole ed è costituito dai muscoli lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio e lungo del collo.
- ii. **NOCE (PEZZA A CANNELLA):** questo taglio ha per base ossea il femore e la rotula ed è costituito dai seguenti muscoli: retto anteriore, vastomediale, vastolaterale e vasto intermedio; talvolta può comprendere anche i muscoli pettineo esartorio.
- iii. **FESA (NATICA):** è un taglio voluminoso che comprende i muscoli della regione interna della coscia, di quella femorale e pelvicurale; la base ossea è costituita dal femore e dall'osso ischio-pubico e i muscoli comprendono il semimembranoso e l'adduttore, parzialmente ricoperti dal retto mediale.
- d. Roastbeef: Tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.
- i. **SCAMONE (COLARDA):** è costituito dai seguenti muscoli: tensore della fascialata, gluteo superficiale, medio e profondo, parte superiore del lungo vasto.
- e. Fettine alla pizzaiola: Tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.
- i. **GIRELLO OMAGATELLO (LACERTO):** è un taglio costituito dai muscoli gastrocnemio e da una piccola porzione del flessore superficiale delle falangi.
- f. Cotolette: Tagli del quarto posteriore disossati e sgrassati, toelettati e selezionati.
- i. **NOCE (PEZZA A CANNELLA):** questo taglio ha per base ossea il femore e la rotula ed è costituito dai seguenti muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale e vasto intermedio; talvolta può comprendere anche i muscoli pettineo esartorio.

- g. Carni di vitello: Le carni di vitello utilizzate debbono provenire dal disosso di animali del peso non inferiore a 110 Kg. e non superiore a 160 Kg. Le carni dovranno altresì essere fornite nei seguenti tipi:
- i. da selle, disossate e sgrassate, toelettate e sezionate nei seguenti tagli anatomici: noce (pezza a cannella), fesa (natica), scamone (colarda), girello (lacerto);
  - ii. da busti, disossati e sgrassati, toelettati e sezionati nei seguenti tagli anatomici: spalla, reale (sottospalla), punta di petto.

Le carni debbono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283/62 e s.m.i. e del D.Lgs. 286/94 e s.m.i., nonché rispettare le disposizioni ai sensi dei D.Lgs. n.109/92 e s.m.i., modificato dal D.Lgs.n.181/2003 e s.m.i., e D.Lgs. n.155/97 e s.m.i., modificato dalla Legge n.526/99 e s.m.i.; deve essere specificato, ai fini della rintracciabilità di prodotto, l'allevatore, la provenienza e del singolo capo macellato.

La carne deve altresì:

- presentarsi, dal punto di vista organolettico, di colore rosso-rosa, consistenza soda, marezzatura fine, frollata al punto giusto, non viscida e scevra da qualsiasi sapore o odore anomalo;
- possedere ottime caratteristiche microbiologiche in assenza di contaminazioni microbiche e fungine; deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) e di sostanze estrogeno ad azione gestagena, da sostanze ad effetto anabolizzante e dai loro prodotti di trasformazione, nonché da altre sostanze che trasmettendosi alle carni possono nuocere alla salute umana così come definito dalla direttiva CEE n. 86/469 e s.m.i.
- presentare leggere caratteristiche di acidità (pH non superiore a 6).

Lo stoccaggio della carne bovina destinata ad essere confezionata sottovuoto deve essere effettuato in locali frigoriferi permanentemente tenuti ad una temperatura inferiore od uguale a +2°C. Durante le operazioni di sezionamento e di confezionamento la temperatura interna della carne non deve mai oltrepassare i + 6°C. Subito dopo il confezionamento il prodotto deve essere immesso nei depositi frigoriferi nei quali la temperatura interna delle singole confezioni deve rimanere inferiore od uguale a +2° C fino alla spedizione. La confezione sottovuoto non deve in alcun modo presentare liquidi disciolti, né macchie superficiali di colorazioni anomale e deve riportare un'etichetta chiara e leggibile, indicante la data di lavorazione e di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, la specie, il taglio, l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i Regolamenti Comunitari (griglia CEE), oltre ad un sistema di rintracciabilità del capo macellato e dell'allevamento di provenienza; il trasporto deve avvenire nel rispetto delle disposizioni del D.P.R. n. 327/80 e s.m.i., utilizzando mezzi di trasporto idonei muniti di regolare autorizzazione sanitaria, con temperatura durante il trasporto da -1° a + 7° C e al momento della consegna non superiori a +10°C. È fatto assoluto divieto di trasportare promiscuamente prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati.

Il prodotto deve essere conservato sino al momento della cottura alla temperatura compresa tra +0° e +4°C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al D.Lgs. n. 155/97 e s.m.i...

### **17) Carne fresca di suino: Arista di maiale fresca refrigerata**

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, ai sensi della L. n. 283 del 30 aprile 1962 e s.m.i., R.D. n. 3298 del 20 dicembre 1928 e s.m.i., D.L. n.118\92 e s.m.i., provenire da allevamenti nazionali ed essere munito di regolare bollo CEEM (macellazione) ed S (sezionamento). Il taglio arista ha come base ossea le ultime sette emivertebre dorsali, le emivertebre lombari e di monconi delle coste ed è costituito dai muscoli lungo dorsale, lungo costale, lungo spinoso, trasverso spinoso, trapezio, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas. Dal punto di vista organolettico, le carni devono presentare caratteristiche igieniche ottime in assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono essere scevre da qualsiasi sapore o odore anomalo, da sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dai loro prodotti di trasformazione, nonché da altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana. Le carni devono inoltre essere prive di parti fibrose e grasse, con un rapporto muscolo\grasso rappresentato da una normale marezzatura.

Confezione, imballaggio, etichettatura e trasporto: le carni dovranno essere fornite in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classifica, nonché etichettatura, che dovrà riportare: la ditta produttrice, la data di confezionamento, la data di scadenza e tutte le altre diciture obbligatorie ai sensi del D.L. 109\92 e s.m.i..

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e provedimigrazione.

Il trasporto deve avvenire nel rispetto delle disposizioni del D.P.R. n. 327\80 e s.m.i., utilizzando mezzi di trasporto idonei muniti di regolare autorizzazione sanitaria, con temperatura durante il trasporto da -1 a +7°C e al momento della consegna non superiore a + 10°C attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al D.Lgs.n.155\97 e s.m.i.. È fatto assoluto divieto di trasportare promiscuamente prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati. Il prodotto deve essere conservato sino al momento della cottura alla temperatura compresa tra +0 e +4 °C.

### **18) Salsicce tipo “Cervellatina”**

prodotto deve provenire dai muscoli lunghissimi del dorso da animali macellati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 286/94 e s.m.i.. La salsiccia deve essere un insaccato fresco di pronto consumo, costituito da carne suina con la sola aggiunta di sale comune; il contenuto in grasso (lardelli) non deve superare il 25 - 30 % massimo.

### **19) SALUMI**

#### **Prosciutto cotto Nazionale**

Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.Lgs. n.537/1992 e s.m.i.. Deve essere di prima qualità, realizzato con cosce refrigerate o congelate, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee.

La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali e tutti gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n.209 e s.m.i., e s.m.i. (decreto n° 250/98). Il peso del prosciutto deve essere di peso non inferiore a 5 kg. Il prodotto, in particolare, non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, né alveolature, né inverdimento, né mucosità.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento latte bacillare.

All'apertura e affettatura, il prosciutto cotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Assenza di aree vuote (bolle, rammollimenti ecc.)
- Assenza di patinosità esterne;
- Grasso bianco, sodo e ben rifilato;
- Assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- Limitata quantità di grasso interstiziale;
- Fetta magra e di colore rosa chiaro, di consistenza compatta, non sbriciolabile.

All'analisi il prodotto deve corrispondere ai seguenti valori limite:

- Umidità non superiore al 70%;
- PH di circa 5;
- assenze di proteine vegetali(soia);
- proteine:15/20%;
- grassi:15%;
- ceneri:2-2,5%;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20).

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M.21 marzo 1973 e s.m.i. e D.Lgs. n.108/92 e s.m.i.; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro le indicazioni richieste dal D.Lgs. n. 109/92 modificato dal D.Lgs. n. 181/03 e s.m.i...

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a +2 - +6°C (D.P.R. n. 327/80), attestate dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al D.Lgs. n. 155/97 e s.m.i...

### **Prosciutto crudo Nazionale**

Il prodotto deve essere prodotto da coscia fresca di suino allevato in Italia e provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.Lgs. n. 537/1992 e s.m.i...

Caratteristiche merceologiche:

- forma tondeggiante, con sottile limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore;

- peso normalmente compreso tra gli 7 ei 10kg;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore poco salato, preferibilmente delicato e dolce;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi (sono consentite limitate chiazze bianche da granuli di tiroxina), putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Si richiede che siano specificati:

- la composizione percentuale del prosciutto;
- gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n.209 e s.m.i. (Decreto n.250/98 e s.m.i.);
- la durata della stagionatura.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 973 e D.Lgs. n.108/92 e s.m.i.; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a + 2 - + 6°C (D.P.R. n°327/80), attestate dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al D.L.gs. n. 155/97 e s.m.i...

#### **Mortadella**

Deve essere un insaccato cotto di puro suino senza l'aggiunta di polifosfati. Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 537/92 e s.m.i.. e deve essere confezionato in porzioni singole suddivise in fette del diametro ciascuna non inferiore a cm. 20, il cui peso deve essere conforme a quello indicato nelle tabelle dietetiche.

#### **Salame tipo Milano**

Deve essere costituito da carne suina, carne bovina e da lardo in parti uguali, con aggiunta di sale e di altri additivi consentiti, stagionato per un periodo di tre-cinque mesi e più. L'impasto è composto di carne tritata e grana fine, l'involucro deve essere costituito dal colon di suino.

### **20) Carne di pollo fresca refrigerata**

#### **Caratteristiche generali:**

Il prodotto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.P.R. n.495 del 10.12.97 e s.m.i., D.L. n.109 e s.m.i.. e n. 118 del 27 gennaio 1992 e s.m.i... Si richiede una carne di classe "A", secondo il Regolamento CEE 1906/90 del 26 giugno 1990 e s.m.i...

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali e stabilimenti di macellazione nazionali riconosciuti CEE;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati da non oltre 3 gg e conservati a temperatura di refrigerazione(+0°/+4°C);
- essere rigorosamente fresca, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;

- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca attestante l'avvenuta visita sanitaria;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento.

I tagli di pollame debbono essere: integri, puliti, esenti da ogni elemento estraneo visibile da sporcizia o da sangue, privi di odori e sapori atipici prima e dopo la cottura, privi di ossa rotte sporgenti, privi di coaguli edemi ed ematomi, di conformazione buona, con carne soda, dispiccata lucentezza e di colore bianco rosa. Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi. La muscolatura deve essere ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguata, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura.

La pelle, quando presente, deve essere di spessore sottile, ben adesa, completamente spennata; il grasso sottocutaneo deve essere sottile, di colore uniforme e chiaro.

#### **Confezione, imballaggio e trasporto**

I prodotti avicoli dovranno essere confezionati in modo tale da garantire una migliore conservazione sia dal punto di vista qualitativo che sanitario e di durata ed una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. I prodotti utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Tutte le tipologie di prodotto dovranno essere confezionate in vassoi ad uso alimentare avvolti in film trasparente o in confezioni integre sottovuoto.

I Regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed in colori resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne, né cedere sostanze pericolose.

Le confezioni devono essere allocate in idonei imballaggi.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie, ai sensi del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980 e s.m.i., con temperatura durante il trasporto da -1° a + 4°C e al momento della consegna non superiori a + 7°C attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al D.Lgs. n. 155/97 e s.m.i..

#### **Etichettatura**

Sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichette inamovibili, le seguenti indicazioni, indelebili e facilmente visibili: denominazione di vendita, stato fisico del prodotto, denominazione e sede della Ditta produttrice, data di scadenza con la dicitura "da consumarsi entro", data di confezionamento, una dicitura che consenta di identificare il lotto del prodotto, peso netto, modalità di conservazione, riproduzione del bollo sanitario riportante il n. di identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento oppure il confezionamento, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne.

### **Tipologia prodotti in base al Regolamento CE1538/91 e s.m.i...**

- Coscia di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.
- Coscetta di pollo: ovvero coscia di pollo con unita parte del dorso al quale non deve incidere per più del 25% sul peso complessivo del taglio.
- Sovra coscia di pollo: ovvero il femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre; le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.
- Fusso di pollo: ovvero tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.
- Petto di pollo (con forcella): petto senza pelle con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno; il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio. La resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%.
- Crocchette di pollo: devono essere prodotte e confezionate conformemente ai requisiti del D.L.gs. 27-1-92n° 110 in porzioni pronte per l'uso.

#### **21) Fesa di tacchino arrosto**

La fesa arrotolata di tacchino cotta al forno deve provenire da animali di regolare sviluppo, allevati a terra, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione. Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.Lgs. n.537/1992 e s.m.i.. e la fetta deve essere magra, presentare colorito bianco-rosa omogeneo, consistenza compatta e non sbriciolabile, assenza di patinosità esterne e di iridescenza. Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i.. e D.Lgs. n.108/92 e s.m.i.; all'apertura non deve esservi presenza di liquido, né digrasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Ogni confezione deve essere munita di regolare etichetta riportante la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice, il codice dell'operatore, gli altri dati necessari per la rintracciabilità della partita, le indicazioni richieste dal D.Lgs. n. 109/92, modificato dal D.Lgs. n.181/03, tutti gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e s.m.i. (decreto n° 250/98). Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico- sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a +2 - +6°C (D.P.R. n°327/80 e s.m.i.), attestate dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P. in base al D.Lgs. 155/97 e s.m.i...

#### **22) Spezzatino di tacchino**

Deve provenire da stabilimenti di macellazione riconosciuti dal Ministero della Sanità conformemente a quanto stabilito dal D.P.R. n. 495 del 10/12/1997 e s.m.i... Lo spezzatino deve essere ottenuto dal petto di tacchino conformemente etichettato con bollo sanitario attestante l'avvenuta visita sanitaria.

#### **23) Petto di tacchino arrosto**

Deve provenire dai muscoli pettorali del tacchino trattati termicamente. Gli additivi consentiti sono quelli indicati dal D.M. 27 febbraio 1996 n. 209 e s.m.i... Il prodotto deve provenire da uno stabilimento autorizzato ai sensi del D.Lgs. 537 del 30/12/92 e s.m.i...

Il bollo sanitario deve essere riportato in etichetta e dovrà essere conforme al D.Lgs. 109 del 27/1/92 e s.m.i... L'unica confezione consentita è sottovuoto e monodose.

#### **24) Hamburger di tacchino surgelato**

Il prodotto deve essere preparato, confezionato e trasportato in conformità alle norme vigenti (D.L. 109/92 così come modificato dal D.Lgs. n.181/2003 e s.m.i.; D.L. n. 110 del 27 gennaio 1992 e s.m.i.; D.M. n.493 del 25/09/1995 e s.m.i.), deve provenire da stabilimenti CEE conformemente al D.P.R. 309/98 e s.m.i. e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto. Il prodotto deve rispondere alla seguente composizione: carne macinata di tacchino (80-90%), acqua, granuli di patate, sale, spezie, aromi, senza l'aggiunta di additivi non consentiti dal Decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209 e s.m.i. (Decreto n. 250/98). Il tasso di grasso deve essere inferiore a 5-7% e il rapporto collagene/proteine della carne inferiore al 12. Il prodotto non deve presentare schegge d'osso, cartilagini, lembi cutanei, peli e tessuti ghiandolari né segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione e deve essere mantenuto a temperatura di surgelazione (inferiore a -18°C).

Le confezioni devono essere in porzioni e devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del 30.04.1962 e successive modificazioni.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980; la temperatura durante il trasporto deve essere uguale o inferiore a -18°C, con una tollerabilità di +3°C al momento della consegna, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al D.Lgs. n.155/97 e s.m.i...

#### **25) Hamburger di tacchino al rosmarino refrigerato**

Il prodotto deve essere preparato, confezionato e trasportato in conformità alle norme vigenti (D.L. 109/92 così come modificato dal D.Lgs. n. 181/2003 e s.m.i.), deve provenire da stabilimenti CEE conformemente al D.P.R. 309/98 e s.m.i. e deve rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto. Il prodotto deve rispondere alla seguente composizione: carne di tacchino (90-95%), granuli di patate, patate, sale, rosmarino fresco (0,2%), senza l'aggiunta di additivi non consentiti dal Decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209 e s.m.i. (Decreto n°250/98). Il tasso di grasso deve essere inferiore a 6-7% ed il rapporto collagene/proteine inferiore a 12. Il prodotto non deve presentare

schegge d'osso, cartilagini, lembi cutanei, peli e tessuti ghiandolari, deve possedere sapore e odore gradevole, essere in buono stato di conservazione e mantenuto a temperatura di refrigerazione (-1° -+4°C).

La carne deve altresì:

- Essere rigorosamente refrigerata, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- non essere stata trattata, ai fini della conservazione, con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;

Le confezioni non devono contenere liquido di gocciolamento e devono riportare, ai sensi del D.Lgs. n.109/92 così come modificato dal D.Lgs. n. 181/2003, un'etichetta chiara e leggibile indicante gli ingredienti, la data di lavorazione e di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di riconoscimento dell'impianto CEE.

I Regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne, né cedere sostanze pericolose.

II trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico sanitarie ai sensi del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, con temperatura durante il trasporto da -1° a +4°C e al momento della consegna non superiore a +7°C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al D.Lgs. n.155/97.

## **26) Carni di coniglio fresche e refrigerate**

Le carni devono provenire da animali in buono stato di nutrizione, del peso medio di kg.1,4/1,6, senza interiora, zampe e testa; non devono presentare modificazioni di colore, odore e sapore e devono essere munite di bollo a placca inamovibile.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. n° 495/97, D.P.R. n° 559/92, D.L. n° 109/92 es.m. e D.L. n° 118/92. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Si richiede una carne di classe "A", secondo il Regolamento CEE 1906/90 del 26 giugno 1990. Il coniglio con osso deve essere fornito senza pelle, testa, zampe ed interiora ed opportunamente tagliato in piccoli pezzi. La carne può essere richiesta anche disossata.

La carne deve altresì:

- Provenire da allevamenti nazionali;
- Essere rigorosamente refrigerata, non congelata o surgelata;
- Non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- non essere stata trattata, ai fini della conservazione, con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici.

Le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di gocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione, la specie ed il taglio.

I Regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne, né cedere sostanze pericolose. Le carni devono essere alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, che siano assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinamento al suolo.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico sanitarie ai sensi del D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980, con temperatura durante il trasporto da -1° a +4° C e al momento della consegna non superiori a +7° C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al D.L. n.155/97.

### **27) Hamburger di coniglio refrigerato**

Il prodotto deve essere preparato, confezionato e trasportato in conformità alle norme vigenti (D.L. 109/92 così come modificato dal D.L. n. 181/2003), deve provenire da stabilimenti CEE conformemente al D.P.R.309/98 e s.m.i. e deve rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto.

Il prodotto deve rispondere alla seguente composizione: polpa di coniglio (98-100%), sale, senza l'aggiunta di additivi non consentiti dal Decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209 e s.m.i. (Decreto n° 250/98). Il tasso di grasso deve essere inferiore al 6% ed il rapporto collagene/proteine inferiore a 10. Il prodotto non deve presentare schegge d'osso, cartilagini, lembi cutanei, peli e tessuti ghiandolari, deve essere mantenuto a temperatura di refrigerazione (-1°/+4°C), possedere sapore e odore gradevole ed essere in buono stato di conservazione.

La carne deve altresì:

- Essere rigorosamente refrigerata, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- non essere stata trattata, ai fini della conservazione, con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici.

Le confezioni non devono contenere liquido di gocciolamento e devono riportare, ai sensi del D.L.109/92 così come modificato dal D.L. n.181/2003, un'etichetta chiara e leggibile indicante gli ingredienti, la data di lavorazione e di confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice ed il numero di riconoscimento dell'impianto CEE.

I Regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne, né cedere sostanze pericolose. Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico sanitarie ai sensi del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980, con temperatura durante il trasporto da -1°a+4° C e al momento della consegna non superiori a + 7°C, attestata dalla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., in base al D.L. n.155/97.

### **28) Prodotti ittici surgelati**

Caratteristiche generali:

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.L. n.110/92 e s.m.i.; D.M. n.493 del 25/09/1995 e s.m.i..) e devono essere provenire da stabilimenti CEE conformemente al D.L. n. 531/92 e s.m.i...

Le confezioni devono essere in porzioni pronte per l'uso e devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30.04.1962 e successive modificazioni;
- riportare etichettatura contenente le indicazioni previste dal D.L.109/92 così come modificato dal D.Lgs. n. 181/2003 e dal D.L. n. 110 del 27 gennaio 1992 e s.m.i...

#### **Caratteristiche del prodotto surgelato:**

- il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico- sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- la percentuale di glassatura di ogni prodotto offerto non deve essere superiore al 20- 30% e deve formare uno strato continuo e uniforme;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici per sublimazione della glassatura, né parziali decongelazioni, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione;
- la pelle, se presente, deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza, ai sensi del D.M. 27 marzo 2002, Regolamento 2065/2001 e Regolamento CE n. 178/2002, e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.06.1971 e successive modificazioni e la data di congelamento non deve essere anteriore a 6 mesi alla data di consegna.
- Il trasporto deve avvenire mediante veicoli conformi alla normativa vigente ai sensi della Legge n°283 del 30 aprile 1962. Durante il trasporto, il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di - 18°C (D.P.R. n°327, art.52, all. C) per rispettare la "catena del freddo", affinché mantengano lo stato di surgelazione.

#### **Caratteristiche specifiche:**

- Il prodotto, di provenienza nazionale od estera, deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle;
- Il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, né aver subito fenomeni

di scongelamento;

- I prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. del 9/12/93) non deve superare la quantità di 0,5–1 mg/Kg di prodotto fresco, e i valori limiti di contaminazione chimica e microbiologica devono essere conformi al D.L. n.531/92 e s.m.i...

Tipologia dei prodotti:

filetti di merluzzo- filetti di merluzzo carbonaro a tranci- filetti di merluzzo castellato o alla mugnaia- filetti di merluzzo e spinaci impanati- filetti di merluzzo con mozzarella e pomodoro- filetti di pescespada- bastoncini precotti di pesce- cotoletta di trota impanata.

### **28.1 Filetti di Merluzzo**

Nome scientifico: Gadus Morhua Morhua Famiglia: Gadidi Ordine: Gadiformi

Ingredienti: merluzzo (Gadus Morhua Morhua) 100%. Le carni devono essere bianche e tenere.

Parametri chimici:

TMA (trimetilammina) 1mg/100g.

ABTV (azoto basico totale volatile) <30mg/100g Parametri fisici:

Glassatura 20-30%, Calo peso 30%

### **28.2 Filetti di merluzzo carbonaro a tranci** Nome scientifico: Pollachius virens o Pollachius pollachius

Famiglia: Gadidi

Ordine: Gadiformi

Ingredienti: merluzzo carbonaro (Pollachius virens o Pollachius pollachius) 100%.

### **28.3 Filetti di merluzzo pastellato o alla mugnaia (senza spine)** Nome scientifico: Pollachius pollachius (Pollack d'Alaska) Famiglia: Gadidi

Ordine: Gadiformi

Le carni devono essere bianche e tenere. Parametri chimici: TMA (trimetilammina) 1mg/100g.

ABVT (azoto basico volatile totale) <30mg/100g Parametri fisici: Glassatura 20-30%, Calo peso 30%

### **28.4 Filetti di merluzzo e spinaci impanati** Nome scientifico: Pollachius pollachius (Pollack d'Alaska)

Famiglia: Gadidi

Ordine: Gadiformi

### **28.5 Filetti di merluzzo con mozzarella e pomodoro** Nome scientifico: Pollachius pollachius (Pollack d'Alaska) Famiglia: Gadidi

Ordine: Gadiformi

### **28.6 Filetti di pesce spada** Nome scientifico: Xiphias gladius Ordine: Perciformi

Le carni devono essere bianche, rosate e delicate

### **28.7 Bastoncini precotti di pesce**

Il prodotto deve provenire da pesce Alaskan Pollack (Pollachius pollachius) appartenente alla famiglia dei Gadidi.

### **28.8 Bistecca di tonno albacore**

Filetto di tonno albacore “Thunnus albacares”, senza pelle, senza spine, tagliato a fette. Ingredienti: Tonno Albacore 100%.

**28.9** Cotoletta di trota impanata Nome comune: Trota iridea Nome scientifico: *Oncorhynchus mykiss*

Famiglia: Salmonidi Ordine: Salmoniformi oppure Nome comune: Trota fario Nome scientifico: *Salmo trutta fario* Famiglia: Salmonidi

Ordine: Salmoniformi

Le tipologie di prodotto commercializzate sotto forma di FILETTI, non devono presentare:

- Bruciature da freddo
- pezzi di pelli (nei filetti dichiarati senza pelle)
- grumi di sangue
- pinne o resti di pinne\*
- residui di membrane/parete addominale
- colorazione anormale
- attacchi parassitari.

\*I filetti (dichiarati senza spine) non devono presentare spine superiori a 5mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

**28.10** Cotoletta di platessa surgelata

Deve essere prodotta e confezionata conformemente ai requisiti del D.Lgs. 27-1-92 n° 110 in porzioni pronte per l'uso.

**28.11** Tonno all'olio d'oliva ed al naturale

Il prodotto deve appartenere al tipo Tonno ala lunga (*Thunnus alalunga*) di prima scelta, confezionato in scatole ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e D.L. n. 108/92. Il prodotto deve rispondere ai seguenti requisiti di qualità: carni tenere, di colore rosa chiaro, poco grasse e poco salate, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stoppose, compatte, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce e con assenza di parti estranee e di acqua.

I livelli di contaminazione chimica devono essere conformi a quanto stabilito nel D.Lgs. n. 531/92. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dal D.M. del 09 dicembre 1993 ovvero 1 mg/Kg; si richiede in merito un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

L'olio di governo deve essere extravergine d'oliva, preferibilmente di produzione nazionale. La confezione deve essere conforme all'art.11 della legge 30 aprile 1962, n° 283 e successivi aggiornamenti. Per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, si faccia riferimento al D.M. 18 /2/84 e D.M. n° 405 del 13/7/95.

**29) Uova pastorizzate refrigerate intere**

Per le preparazioni culinarie è consentito l'uso di uova pastorizzate refrigerate.

Il prodotto deve essere conforme a quanto prescritto dal D.L. del 4/2/1993, n. 65 attuazione della direttiva CEE 89/437; deve essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti CEE; deve essere stato

sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di +4° C. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e di sporcizia superficiale. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L.65\93 e dal D.L.109\92 e s.m.i..

### **30) Olio extravergine d'oliva**

Deve essere di marca nazionale, di produzione dell'annata, di gusto perfettamente irreprensibile e assolutamente esente da difetti, la cui acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso. Le confezioni devono riportare le indicazioni di cui al combinato disposto degli artt. 3 e 26 del D.Lgs. 27-1- 92 n° 109.

L'olio deve essere **BIOLOGICO**, conforme al regolamento CEE n. 2092/91.

### **31) Burro**

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R. 1-4-97 n° 54. La produzione deve essere effettuata con latte pastorizzato secondo le disposizioni di cui alla L. 23.12.56 n. 1526 e deve essere burro di qualità.

### **32) Latte intero**

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R.14-1-97 n. 54 e deve essere tipo U.H.T.

### **33) Besciamella U.H.T.**

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione devono essere latte vaccino intero, burro, farina di grano tipo 00, sale.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CEE ed essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo U.H.T. a lunga conservazione e confezionato in contenitori sigillati Tetra Pack asettici da 500 ml o da 200 ml. Le dichiarazioni in etichetta su ogni singola confezione devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.. Il prodotto non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti nel rispetto del D.M. del 27 Febbraio1996, n° 209, e s.m.i. (Decreto n° 250/98). Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.

### **34) Formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano**

Deve essere utilizzato formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano la cui tipologia dovrà essere riconosciuta dal marchio impresso sullo scalzo o sulla dicitura dell'etichetta, apposta sulle confezioni, con una stagionatura di almeno due anni. Deve essere confezionato in minorazioni confezionate sotto la tutela del Consorzio nella sua zona d'origine.

### **35) Mozzarella e bocconcini di mozzarella**

Deve essere un formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica del latte con percentuale di materia grassa min. del 45%. Deve essere in confezione integra originale, in liquido di

governo e conforme ai requisiti degli art. 3 e 23 del D.Lgs. 27-1-92 n. 109 così come modificato dal D.Lgs. n. 181\2003 e s.m.i...

Le confezioni non devono presentare soluzione di continuità con l'esterno. La quantità del prodotto deve essere di peso netto secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche.

### **36) Formaggio spalmabile**

Deve derivare da formaggi fusi ovvero essere ottenuto dalla fusione a caldo di formaggi vari in presenza di sali di fusione nei limiti stabiliti dal D.M. 31-3-65 e s.m.i.. Deve essere confezionato in minorazioni di peso secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche.

### **37) Formaggio fuso**

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento autorizzato ai sensi del D.P.R. n. 54 del 14/01/97 e s.m.i., essere composto dai seguenti ingredienti: acqua, formaggi, cagliata, burro, proteine del latte, sale, sale di fusione citrato di sodio, correttore di pH acido citrico.

I parametri chimici devono essere i seguenti: umidità 51% massimo sostanza secca 49% minimo e materia grassa su s.s. 42% minimo.

### **38) Formaggini**

Devono derivare da formaggi fusi ovvero essere ottenuti dalla fusione a caldo di formaggi vari in presenza di sali di fusione nei limiti stabiliti dal D.M. 31-03-65 e s.m.i.

Devono essere confezionati in monorazioni contenenti n° 2 formaggini da gr. 28 cadauno.

### **39) Confezioni di limone in bustine**

100 % succo di limone monodose in bustine da 4 ml. Descrizione:

Aspetto fisico: liquido Colore: giallo avorio

Sapore\odore: esprime il caratteristico gusto ed aroma fruttato del limone appena spremuto.

### **38) Sale Iodato**

Deve rispondere ai requisiti del D.M. 10-8-95 n° 562.

### **39) Acqua oligominerale**

Deve essere leggermente demineralizzata ed il tenore di Sali minerali, calcolato come residuo fisso, non deve essere superiore a 500 mg per litro.

### **40) Frutta fresca di stagione**

I frutti devono avere le seguenti caratteristiche minime generali e, quindi, essere:

- Interi
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni della forma e senza attacchi di origine parassitaria
- privi di odori e sapori anormali
- puliti, cioè privi di corpi estranei ed impurità
- privi di anomala umidità esterna
- turgidi ovvero privi di segni di ammollimento
- maturi fisiologicamente e commercialmente
- omogenei per maturazione, freschezza, pezzatura e zona di provenienza I frutti devono presentare le

precise caratteristiche della specie e della cultivar richieste.

Sulla bolla di accompagnamento della fornitura devono essere riportate:

- la specie
- la varietà
- la categoria di appartenenza
- la provenienza della frutta
- il peso netto
- il peso lordo

#### **41) Agrumi**

**ARANCE** -Cultivar richieste: tarocco, sanguinello, ovale (calabrese)

**MANDARINI** –Cultivar richieste: clementine, paterno, Campania Classificazioni E tolleranze

Categoria 1°

La polpa non deve essere danneggiata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide e lievi difetti dovuti a cause meccaniche.

Può essere tollerato un massimo del 10%. Espresso in numero o peso dei frutti, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria ed un massimo del 20% in numero o peso da frutti sprovvisti di calice.

#### **42) Pomacee e Nettare**

**MELE** -Cultivar richieste: golden delicious. Starking delicious, red delicious, annurche

**PERE** -Cultivar richieste: abate fetel, passacrassana. Conference

Classificazioni e tolleranze Categoria 1°

La polpa non deve essere danneggiata.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione mentre i difetti di buccia devono essere inferiori a 2cm.di lunghezza e/o 1cm. Di superficie, salvo che per quelli derivanti da ticchiolatura che non devono superare 1/4 di cm. Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei frutti, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria, e un massimo del 25% in numero o peso dei frutti privi di peduncolo.

**ALBICOCHE**- Cultivar richieste: boccuccia, tonda di Castiglione, precoce di Imola, reale di Imola

Classificazioni e tolleranze Categoria 1° La polpa non deve essere danneggiata.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo di colorazione mentre i difetti di buccia devono essere inferiori al cm. di lunghezza e/o 0,5 cm di superficie. Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei frutti, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria.

#### **BANANE**

Classificazioni e tolleranze Categoria 1°

La polpa non deve essere danneggiata.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione mentre i difetti di buccia devono essere inferiori a 1 cm. di lunghezza e/o 0,5 cm di superficie. Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei frutti, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria.

**UVA DA TAVOLA**-Cultivar richieste: Italia, regina

Classificazioni e tolleranze Categoria 1°

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione della buccia (leggerissime bruciature di sole). Può essere tollerato un massimo del 10%, espresso in numero o peso dei grappoli, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla 2° categoria.

#### **43) Nettare di frutta**

Devono essere quelli definiti dal D.P.R. 18-5-82 n° 489 art 2- 1° comma sub. a. Non devono presentare alcuna alterazione, anche se è accettata una parziale ossidazione e, quindi, un cambiamento di colore.

I succhi, di vari gusti, devono essere confezionati in tetrapak e devono risultare di peso conforme a quello riportato sulle tabelle dietetiche. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni di cui all' art 3 del D.Lgs. 27-1-92 n°109.

I nettari di frutta devono essere biologici, conformi al regolamento CEE n.2092/91.

#### **44) Merende preconfezionate non farcite biologiche**

**-MERENDINE DOLCI**

**-PANDORINO**

Si intendono prodotti dolci da forno confezionati con farina di frumento o di mais, burro, ecc. e non devono contenere coloranti artificiali né additivi.

Il peso deve essere conforme a quello previsto nelle tabelle dietetiche. Le merende, confezionate ed etichettate conformemente a quanto previsto dal D.L.27-1-92 n° 109 e s.m.i., devono essere fresche e presentare odore, sapore e colore gradevoli e propri del prodotto.

**-CIOCCOLATO SPALMABILE ALLA NOCCIOLA**

Si intende crema di cioccolato alla nocciola spalmabile confezionata in porzioni monodose del peso, all'origine, di gr 30.

Sul preimballo debbono essere riportate le indicazioni di cui all' art 3 del D.L. 27-1-92 n°109 e s.m.i..

**-UOVO DI CIOCCOLATO**

Si intende un prodotto di cioccolato fondente o cioccolato al latte definito dalla L 30-4-76 n 351- all.to 3, punti 16 e 21 -e contenenti, all'interno, una sorpresa per maschietti o per femminucce.

**-BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE O CIOCCOLATO FONDENTE**

Si intende un prodotto di cioccolato al latte o fondente definito dalla L.30-4-76 n°351- all.to 3, punti 16 e 21 confezionata in porzioni monodose del peso all'origine, di gr 20.

**- DOLCETTI TIPO CHIACCHIERE**

Il prodotto deve essere preparato con un impasto di farina bianca 00, uova fresche, burro, zucchero e aromi. I dolcetti devono essere fritti in olio extravergine d'oliva e spolverati con zucchero a velo.

Raccomandazioni

Le grammature degli alimentari si intendono relative al prodotto crudo al netto delle parti non edibili.

Frutta di stagione preferibilmente mele, pere, arance, mandarini, mandaranci/clementine, banane, pesche, albicocche, kiwi, ananas, assicurare variabilità.

Ortaggi e legumi: gli ortaggi devono essere rappresentati da prodotti freschi o, in alternativa, da prodotti surgelati.

Per la preparazione del minestrone, si potrà fare ricorso a specifico prodotto surgelato, verdure miste per minestrone, purché privo di patate e legumi.

I ceci, le lenticchie ed i fagioli devono essere rappresentati da prodotto secco, i piselli devono essere surgelati extrafini o quelli in conserva privati del liquido di governo.

I legumi e gli ortaggi costituenti le minestre, possono anche essere sottoposti a trattamenti di trasformazione in modo da renderli cremosi.

Prodotti ittici: il pesce deve essere rappresentato da prodotto surgelato privo di parti non commestibili sotto forma di prodotto impanato o filetto al naturale.

Carnile carni di bovino e quelle avicole, devono essere fresche e refrigerate. Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati e glutine.

Prodotti da cereali: la pasta alimentare secca di tipo corto o piccolo. Il riso deve essere parboiled.

Ricotta e mozzarella deve provenire da latte vaccino.

Uova: devono essere di categoria di freschezza extra o A.

Grassi di condimento e cottura: olio extravergine di oliva, burro.

Per la preparazione ed il condimento delle pietanze, è consentito l'utilizzo di limone anche sotto forma di succo e di erbe aromatiche (basilico, maggiorana, origano, prezzemolo, sedano, salvia, ecc.).

Si consiglia di utilizzare moderatamente sale iodato nelle fasi di preparazione e condimento delle pietanze.

Metodi di cottura utilizzabili: Cottura al forno, arrosto (in forno, in tegame, in teglia, in padella), bollitura, sbianchitura e sbollentatura, cottura a vapore, frittura in padella non in immersione, cotture miste (brasatura, in casseruola e stufatura).

**ALLEGATO B TABELLE DIETETICHE AGGIORNATE**

**TABELLE DIETETICHE  
 Prima settimana**



	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE / AMMINISTRAZIONE
<b>Lunedì</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Pasta e piselli</b>			
Pasta di semola	50	50	60
Piselli	50	60	100
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Frittata di uova</b>			
Uovo intero	50	50	50
Parmigiano	2	3	3
Olio extravergine d'oliva	3	3	4
<b>Patate lesse o al forno</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>120</b>
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Martedì</b>			
<b>Riso con cavolo verza</b>			
Riso parboiled	50	60	60
Cavolo verza	50	60	100
Parmigiano	3	5	7
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Petto di tacchino</b>	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>70</b>
Olio extravergine d'oliva	5	6	6
<b>Carote cotte o crude in insalata</b>	<b>100</b>	<b>120</b>	<b>200</b>
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Mercoledì</b>			
<b>Pasta e fagioli</b>			
Pasta di semola	40	40	50
Fagioli secchi	30	40	50
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Mozzarella</b>	<b>40</b>	<b>60</b>	<b>80</b>
<b>Vellutata di zucca</b>	<b>100</b>	<b>120</b>	<b>200</b>
Zucca	70	80	150
Patate	30	40	50
Olio extravergine d'oliva	5	6	7

ASL NAPOLI 3 SUD  
 UOC SIAN  
 Il Dirigente Biologo  
 Dott.ssa Ornella Di Geronimo

**TABELLE DIETETICHE  
 Prima settimana**



	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE/INIZIA
<b>Giovedì</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Pasta al pomodoro</b>			
Pasta di semola	60	70	80
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	3	5	7
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Bastoncini di merluzzo impanato</b>	n. 2	n. 3	n. 3
<b>Spinaci al burro</b>	100	120	200
Burro	5	7	10
<b>Venerdì</b>			
<b>Pastina con minestrone</b>			
Pastina di semola	50	60	60
Minestrone surgelato	50	60	100
Parmigiano	3	5	7
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Polpette al pomodoro</b>	60	70	70
Manzo magro	50	60	60
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Pane	10	10	10
Uova	3	3	3
Olio extravergine d'oliva	3	3	4
<b>Lattuga o indivia in insalata</b>	50	70	150
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Dolcetto non farcito o con marmellata</b>	30	30	30

<b>Tutti i giorni</b>			
<b>Frutta di stagione</b>	100	150	150
<b>Panino</b>	30	50	50
<b>Acqua medio-minerale</b>	Mezzo litro		

ASL NAPOLI 3 SUD  
 UOC SIAN  
 Il Dirigente Biologo  
 Dott.ssa Ornella Di Geronimo

**TABELLE DIETETICHE**  
**Seconda settimana**



	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE / ATENZIONE
<b>Lunedì</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Pasta e lenticchie</b>			
Pasta di semola	40	40	50
Lenticchie secche	30	40	50
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Formaggio fuso</b>	30	40	50
<b>Carote cotte o crude in insalata</b>	100	120	200
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Martedì</b>			
<b>Pasta con patate</b>			
Pasta di semola	50	60	60
Patate	50	60	80
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Frittata di uova</b>			
Uovo intero	50	50	50
Parmigiano	2	3	3
Olio extravergine d'oliva	3	3	4
<b>Spinaci in insalata</b>	100	120	200
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Mercoledì</b>			
<b>Pasta al pomodoro</b>			
Pasta di semola	60	70	80
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	3	5	7
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Filetti di sogliola o platessa</b>	50	60	70
Olio extravergine d'oliva	5	6	6
<b>Finocchi cotti o crudi in insalata</b>	100	120	200
Olio extravergine d'oliva	5	6	7

ASL NAPOLI 3 SUD  
 UOC SIAN  
 Il Dirigente Biologo  
 Dott.ssa Ornella Di Geronimo

**TABELLE DIETETICHE**  
**Seconda settimana**



	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE / ATA
<b>Giovedì</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Pasta con zucca</b>			
Pasta di semola	50	60	60
Zucca	50	60	100
Parmigiano	3	5	7
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Polpette in umido</b>	60	70	70
Manzo magro	50	60	60
Pane	10	10	10
Uova	3	3	3
Olio extravergine d'oliva	3	3	4
<b>Lattuga o indivia in insalata</b>	50	70	150
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Venerdì</b>			
<b>Riso con fagioli</b>			
Riso parboiled	40	40	50
Fagioli secchi	30	40	50
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Prosciutto cotto magro</b>	30	40	50
<b>Purè di patate</b>	100	100	150
Patate	80	80	120
Latte scremato	10	10	30
Parmigiano	2	2	7
Burro	5	5	10

<b>Tutti i giorni</b>			
<b>Frutta di stagione</b>	100	150	150
<b>Panino</b>	30	50	50
<b>Acqua medio-minerale</b>	Mezzo litro		

ASL NAPOLI 3 SUD  
 UOC SIAN  
 Il Dirigente Biologo  
 Dott.ssa Ornella Di Geronimo

**TABELLE DIETETICHE**  
**Terza settimana**



	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE
<b>Lunedì</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Pasta al pomodoro</b>			
Pasta di semola	60	70	80
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	3	5	7
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Ricotta vaccina fresca</b>	50	80	120
<b>Carote cotte o crude in insalata</b>	100	120	200
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Martedì</b>			
<b>Pasta e ceci</b>			
Pasta di semola	30	40	50
Ceci secchi	30	40	50
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Bastoncini di merluzzo impanato</b>	n. 2	n. 3	n. 3
<b>Bietoline in insalata</b>	100	120	200
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Mercoledì</b>			
<b>Pasta con broccoletti</b>			
Pasta di semola	50	60	60
Broccoletti	50	60	100
Parmigiano	3	5	7
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Polpette al pomodoro</b>	60	70	70
Manzo magro	50	60	60
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Pane	10	10	10
Uova	3	3	3
Olio extravergine d'oliva	3	3	4
<b>Zucca a tocchetti al forno</b>	100	120	200
Olio extravergine d'oliva	5	6	7

ASL NAPOLI 3 SUD  
 UOC SIAN  
 Il Dirigente Biologo  
 Dott.ssa Ornella Di Geronimo

**TABELLE DIETETICHE**  
**Terza settimana**



	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE
<b>Giovedì</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Riso con minestrone</b>			
Riso parboiled	50	60	60
Minestrone surgelato	50	60	100
Parmigiano	3	5	7
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Petto di pollo</b>	50	60	70
Olio extravergine d'oliva	5	6	6
<b>Spinaci in insalata</b>	100	120	200
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Venerdì</b>			
<b>Pasta e piselli</b>			
Pasta di semola	50	50	60
Piselli	50	60	100
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Frittata di uova</b>			
Uovo intero	50	50	50
Parmigiano	2	3	3
Olio extravergine d'oliva	3	3	4
<b>Patate lesse o al forno</b>	80	80	120
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Dolcetto non farcito o con marmellata</b>	30	30	30

<b>Tutti i giorni</b>			
<b>Frutta di stagione</b>	100	150	150
<b>Panino</b>	30	50	50
<b>Acqua medio-minerale</b>	Mezzo litro		

ASL NAPOLI 3 SUD  
 UOC SIAN  
 Il Dirigente Biologo  
 Dott.ssa Ornella Di Geronimo

**TABELLE DIETETICHE**  
**Quarta settimana**



	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE / ATA
<b>Lunedì</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Pizza al pomodoro</b>			
Farina di grano tenero	100	120	140
Parmigiano	10	15	20
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Prosciutto cotto magro</b>	30	40	50
<b>Finocchi cotti o crudi in insalata</b>	100	120	200
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Martedì</b>			
<b>Pasta e lenticchie</b>			
Pasta di semola	40	40	50
Lenticchie secche	30	40	50
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Formaggio spalmabile</b>	30	40	50
<b>Bietoline in insalata</b>	100	120	200
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Mercoledì</b>			
<b>Pasta al pomodoro</b>			
Pasta di semola	60	70	80
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	3	5	7
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Filetti di merluzzo</b>	50	60	70
Olio extravergine d'oliva	5	6	6
<b>Cavolfiore gratinato al forno</b>			
Cavolfiore (cimette)	100	120	200
Parmigiano	3	4	5
Pan grattato	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	6	7

ASL NAPOLI 3 SUD  
 UOC SIAN  
 Il Dirigente Biologo  
 Dott.ssa Ornella Di Geronimo

**TABELLE DIETETICHE**  
**Quarta settimana**



	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE/ATA
<b>Giovedì</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Pasta e fagioli</b>			
Pasta di semola	40	40	50
Fagioli secchi	30	40	50
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Frittata di uova</b>			
Uovo intero	50	50	50
Parmigiano	2	3	3
Olio extravergine d'oliva	3	3	4
<b>Patate lesse o al forno</b>	80	80	120
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Venerdì</b>			
<b>Riso con spinaci</b>			
Riso parboiled	50	60	60
Spinaci	50	60	100
Parmigiano	3	5	7
Olio extravergine d'oliva	5	6	7
<b>Hamburger di manzo</b>	50	60	70
Olio extravergine d'oliva	5	6	6
<b>Lattuga o indivia in insalata</b>	50	70	150
Olio extravergine d'oliva	5	6	7

<b>Tutti i giorni</b>			
<b>Frutta di stagione</b>	100	150	150
<b>Panino</b>	30	50	50
<b>Acqua medio-minerale</b>	Mezzo litro		

ASL NAPOLI 3 SUD  
 UOC SIAN  
 Il Dirigente Biologo  
 Dott.ssa Ornella Di Geronimo

**Variazioni per il periodo primavera - estate**

- Sostituire "vellutata di zucca" con "fagiolini all'olio":

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE / ATA
<b>Mercoledì – I settimana</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Fagiolini all'olio</b>	100	120	200
Olio extravergine d'oliva	5	6	7

- Sostituire "riso con cavolo verza" / "pasta con zucca" con "pasta con zucchini":

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE / ATA
<b>Martedì – I settimana e Giovedì – II settimana</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Pasta con zucchini</b>			
Pasta di semola	50	60	60
Zucchini	50	60	100
Parmigiano	3	5	7
Olio extravergine d'oliva	5	6	7

- Sostituire "pastina" / "riso con minestrone" con "pasta all'ortolana":

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE / ATA
<b>Venerdì – I settimana e Giovedì – III settimana</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Pasta all'ortolana</b>			
Pasta di semola	50	60	60
Melanzane, peperoni, zucchini e pomodori	50	60	100
Parmigiano	3	5	7
Olio extravergine d'oliva	5	6	7

- Sostituire "zucca in tocchetti al forno" con "zucchini all'olio":

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE / ATA
<b>Mercoledì – III settimana</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Zucchini all'olio</b>	100	120	200
Olio extravergine d'oliva	5	6	7



ASL NAPOLI 3 SUD  
 UOC SIAN  
 Il Dirigente Biologo  
*Dorotea Ornella Pecoraro*



- Sostituire "pasta con broccoletti" con "pasta con pesto di basilico":

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE / ATA
<b>Mercoledì – III settimana</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Pasta con pesto di basilico</b>			
Pasta di semola	60	70	80
Pesto di basilico	5	8	8
Olio extravergine d'oliva	5	6	7

- Sostituire "finocchi cotti o crudi in insalata" con "pomodori in insalata":

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE / ATA
<b>Mercoledì – II settimana e Lunedì – IV settimana</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Pomodori in insalata</b>	<b>100</b>	<b>120</b>	<b>200</b>
Olio extravergine d'oliva	5	6	7

Documento di Consulenza

ASL NAPOLI 3 SUD  
 UOC SIAN  
 Il Dirigente Biologo  
 Dott.ssa Ornella Di Geronimo



Computo nutrizionale			
	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	PERSONALE DOCENTE / ATA
<b>Kcal</b>	575	730	834
<b>Proteine</b>	g. 22; % 15	g. 28; % 15	g. 33; % 15
<b>Glucidi</b>	g. 80 % 56	g. 106; % 58	g. 118; % 57
<b>Lipidi</b>	g. 18; % 29	g. 22; % 27	g. 26 % 28
<b>Fibra</b>	g. 9	g.11	g. 14
<b>Ferro</b>	mg. 4	mg. 5	mg. 6,5
<b>Calcio</b>	mg. 296	mg. 351	mg. 424

### Raccomandazioni

Le grammature degli alimentari si intendono relative al prodotto crudo al netto delle parti non edibili.

Frutta di stagione preferibilmente mele, pere, arance, mandarini, mandaranci/clementine, banane, pesche, albicocche, kiwi, ananas, assicurare variabilità.

Ortaggi e legumi: gli ortaggi devono essere rappresentati da prodotti freschi o, in alternativa, da prodotti surgelati.

Per la preparazione del minestrone, si potrà fare ricorso a specifico prodotto surgelato, verdure miste per minestrone, purché privo di patate e legumi.

I ceci, le lenticchie ed i fagioli devono essere rappresentati da prodotto secco, i piselli devono essere surgelati extrafini o quelli in conserva privati del liquido di governo.

I legumi e gli ortaggi costituenti le minestre, possono anche essere sottoposti a trattamenti di trasformazione in modo da renderli cremosi.

Prodotti ittici: il pesce deve essere rappresentato da prodotto surgelato privo di parti non commestibili sotto forma di prodotto impanato o filetto al naturale.

Carni: le carni di bovino e quelle avicole, devono essere fresche e refrigerate.

Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati.

Prodotti da cereali: la pasta alimentare secca di tipo corto o piccolo.

Il riso deve essere parboiled.

Ricotta e mozzarella deve provenire da latte vaccino.

Uova: devono essere di categoria di freschezza extra o A.

Grassi di condimento e cottura: olio extravergine di oliva, burro.

Per la preparazione ed il condimento delle pietanze, è consentito l'utilizzo di limone anche sotto forma di succo e di erbe aromatiche (basilico, maggiorana, origano, prezzemolo, sedano, salvia, ecc).

Si consiglia di utilizzare moderatamente sale iodato nelle fasi di preparazione e condimento delle pietanze.

Metodi di cottura utilizzabili Cottura al forno, arrosto (in forno, in tegame, in teglia, in padella), bollitura, sbianchitura e sbollentatura, cottura a vapore, frittura in padella non in immersione, cotture miste (brasatura, in casseruola e stufatura).

### Sostituzioni per dieta priva di carne suina (religione musulmana)

Sostituire il prosciutto cotto magro con bresaola di bovino o fesa di tacchino, rispettando la variabilità.

ASL NAPOLI 3 SUD  
 UOC SIAN  
 Il Dirigente Biologo  
 Dott.ssa *Ornella Di Geronimo*

**ALLEGATO C AL CAPITOLATO - SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI STRIANO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/25, 2025/26, 2026/27, 2027/2028**

**SCHEMA MODULO PER LA RICHIESTA DI DIETA SPECIALE**

Al Responsabile del Servizio Affari Generali  
del Comune di Striano

**Oggetto: richiesta dieta speciale per esigenze sanitarie**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ in qualità di  
\_\_\_\_\_ del/della bambino/a nato/a \_\_\_\_\_ il  
\_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ in  
via \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_  
Frequentante la scuola \_\_\_\_\_ del Comune di \_\_\_\_\_  
Classe \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

che venga predisposta specifica dieta (od esonero di specifici alimenti) sulla base della certificazione medica allegata.

Luogo e data, \_\_\_\_\_

Il Richiedente

\_\_\_\_\_

INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 d.lgs. n. 196/2003

Il richiedente acconsente al trattamento dei dati personali ai fini per cui gli stessi sono raccolti e nel pieno rispetto del d.lgs. n.196/2003.

I dati raccolti potranno essere trattati dal Comune da cui vengono raccolti, dal soggetto aggiudicatario erogatore del servizio competente e dall'A.S.L. territorialmente competente.

Luogo e data,

Il Richiedente

\_\_\_\_\_

**Allegato D al Capitolato -SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI STRIANO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/25, 2025/26, 2026/27 2027/2028**

**SCHEMA MODULO PER LA RICHIESTA DI DIETA SPECIALE PER RAGIONI ETICO-RELIGIOSE O CULTURALI**

Al Responsabile del Servizio Affari Generali  
del Comune di Striano

**Oggetto: richiesta dieta speciale per ragioni etico-religiose o culturali.**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ in qualità di  
\_\_\_\_\_ del/della bambino/a nato/a \_\_\_\_\_ il  
\_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ in  
via \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_  
Frequentante la scuola \_\_\_\_\_ del Comune di \_\_\_\_\_  
Classe \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

che venga predisposta specifica dieta (od esonero di specifici alimenti)

- MENU' PRIVO DI CARNE SUINA
- MENU' VEGETARIANO

Luogo e data, \_\_\_\_\_

Il Richiedente

INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 d.lgs. n. 196/2003

Il richiedente acconsente al trattamento dei dati personali ai fini per cui gli stessi sono raccolti e nel pieno rispetto del d.lgs. n.196/2003.

I dati raccolti potranno essere trattati dal Comune da cui vengono raccolti, dal soggetto aggiudicatario erogatore del servizio competente e dall'A.S.L. territorialmente competente.

Luogo e data,

Il Richiedente

---

Documento di Consultazione

**Allegato E al Capitolato - SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI STRIANO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/25, 2025/26, 2026/27, 2027/2028**

**SCHEMA MODULO PER LA RICHIESTA DI DIETA SPECIALE PER FESTIVITA' RELIGIOSE E/O RICORRENZE SPECIALI**

Al Responsabile del Servizio Affari Generali  
del Comune di Striano

**Oggetto: Richiesta dieta speciale per festività religiose e/o ricorrenze speciali**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ in qualità di  
\_\_\_\_\_ del/della bambino/a nato/a \_\_\_\_\_ il  
\_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ in  
via \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_  
Frequentante la scuola \_\_\_\_\_ del Comune di \_\_\_\_\_  
Classe \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

che venga modificato il menù del giorno con i seguenti alimenti tradizionalmente utilizzati in occasione della seguente festività religiosa e/o ricorrenza speciale: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Luogo e data, \_\_\_\_\_

Il Richiedente  
\_\_\_\_\_

INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 d.lgs. n. 196/2003

Il richiedente acconsente al trattamento dei dati personali ai fini per cui gli stessi sono raccolti e nel pieno rispetto del d.lgs. n.196/2003.

I dati raccolti potranno essere trattati dal Comune da cui vengono raccolti, dal soggetto aggiudicatario erogatore del servizio competente e dall'A.S.L. territorialmente competente.

Luogo e data,

Il Richiedente

---

Documento di Consultazione



# COMUNE DI STRIANO

(Città' Metropolitana di Napoli)

Via Sarno, 1 80040, Striano

Tel. 081 8276202 – Fax 0818276103 – P.I. 01254261215-

C.F. 01226000634

[protocollo@pec.comune.striano.na.it](mailto:protocollo@pec.comune.striano.na.it)

[www.comune.striano.na.it](http://www.comune.striano.na.it)

Ufficio AA.GG.

**Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenza (D.U.V.R.I.) relativo alla gara con procedura aperta per l'affidamento dell'appalto del servizio di refezione scolastica del Comune di Striano, durata anni quattro (da ottobre 2024- sino a giugno 2028).**

## 1) Finalità del D.U.V.R.I.-definizioni

In ottemperanza al dettato del comma 3, dell'art. 26 del D.lgs. n.81/2008 e successive modifiche, si redige il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenza (D.U.V.R.I.) e la relativa stima dei costi di sicurezza da non assoggettare a ribasso nell'ambito della gara con procedura aperta da espletare secondo il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'affidamento del servizio di mensa scolastica per le alunne e gli alunni delle scuole statali dell'infanzia e secondarie, per gli anni scolastici 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028.

Il presente documento, ha lo scopo di:

-fornire alle imprese partecipanti alla gara per l'affidamento del servizio in argomento, in particolare all'impresa che risulterà aggiudicataria, una documentazione che definisca le prescrizioni operative relative alle singole fasi di lavoro, tenendo conto dei cosiddetti rischi d'interferenza, individuandone le relative misure di prevenzione.

-promuovere la cooperazione e il coordinamento tra l'Amministrazione aggiudicatrice (Comune di Striano) e l'impresa aggiudicataria, ai fini dell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, inerenti all'attività lavorativa oggetto dell'affidamento, con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno;

-ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente e rispettoso delle procedure e delle regole cui devono attenersi durante il lavoro.

Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze, ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente/scuole interessate e il personale dell'Impresa esecutrice che operano presso gli stessi siti, con le stesse attrezzature e dotazioni presenti presso i locali delle scuole interessate.

Pertanto, le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa aggiudicataria che eseguirà il servizio.

Inoltre, il presente documento, come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dal Committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornato nel caso in cui, nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze. In tal caso il RUP del Committente, su comunicazione e richiesta preventiva della ditta appaltatrice, convocherà la riunione di coordinamento affinché con sottoscrizione congiunta del verbale tecnico di coordinamento il documento DUVRI sia adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

### Definizioni:

**Rischi interferenti** - Tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti o concessioni all'interno dell'Azienda o dell'unità produttiva, evidenziati nel DUVRI. Non sono rischi interferenti quelli specifici propri dell'attività del datore di lavoro committente, delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Si definisce "interferenza" ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi. E' interferenza anche il contatto tra lavoratori e gli utenti che a vario titolo possono essere presenti nella medesima struttura, quali il pubblico esterno. La sovrapposizione può essere sia di contiguità fisica che di spazio, nonché di contiguità produttiva.

**Direttore dell'esecuzione del contratto** - Soggetto deputato alla verifica della corretta esecuzione del contratto. Ai sensi dell'art.101 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i., l'esecuzione dei contratti aventi ad oggetto lavori, servizi e forniture è diretta dal responsabile unico del procedimento che controlla i livelli di qualità delle prestazioni.

## **2) Descrizione delle attività oggetto dell'appalto. Rinvio.**

Attività del servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia del Comuni di Striano, individuate e descritte nel capitolato di gara. Si presume che nel corso della esecuzione del contratto di appalto verranno distribuiti, in via presuntiva, per la scuola dell'infanzia **190 pasti giornalieri**, per 5 giorni a settimana ; per il servizio relativo alla scuola primaria (la cui attivazione è subordinata all'approvazione definitiva del tempo pieno da parte dell'Istituto Comprensivo D'Avino ed al rilascio dei dovuti nulla osta da parte dei competenti organi scolastici provinciali e regionali ), saranno erogati, per 5 giorni a settimana, circa **20 pasti al giorno** per l'anno 2024-2025, **40 pasti al giorno** per l'anno 2025-2026 , **60 pasti al giorno** per l'anno 2026-2027, **80 pasti al giorno** per l'anno 2027-2028.

## **3) Descrizione delle attività a rischio d'interferenze.**

Nell'insieme delle attività connesse al servizio di mensa scolastica, è individuata, quale attività potenzialmente a rischio di interferenze, quella riguardante la distribuzione dei pasti al tavolo, svolta dal personale dell'impresa aggiudicataria, che svolge, di norma, i seguenti compiti:

- predisposizione e preparazione dei tavoli per i pasti;
- somministrazione dei pasti, previa apertura dei loro contenitori;
- dopo i pasti: pulizia, disinfezione e riordino dei tavoli e di qualsiasi altro spazio utilizzato;
- gestione dei rifiuti prodotti in loco, secondo quanto disposto dal piano della gestione dei rifiuti presentato dall'impresa aggiudicataria in sede di gara.

## **4) Misure generali di coordinamento e di sicurezza da attuare nell'esecuzione dell'appalto e dei relativi costi.**

Per i possibili rischi derivanti da interferenze nell'ambito degli edifici scolastici in cui viene espletato il servizio di mensa scolastica, valgono le seguenti prescrizioni:

- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio, se non espressamente autorizzate dal Dirigente Scolastico o dai competenti uffici del Comune;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali e attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto per il personale della scuola e per il personale dell'impresa aggiudicataria di compiere di propria iniziativa manovre e operazioni che non siano di propria diretta competenza e che possano compromettere la sicurezza di altre persone;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
- obbligo di attenersi a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli o avvisi presenti nei locali;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune interessato in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre impegnarsi a rispettare le seguenti disposizioni:

- attenersi a tutte le norme generali e speciali esistenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma e procedura interna esistente;
- osservare e adottare tutti i provvedimenti e la cautela necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi e ad evitare danni di ogni specie;
- impiegare personale idoneo e competente, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso dei macchinari, degli impianti, delle attrezzature e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati;

L'impresa aggiudicataria provvederà ad attivare le seguenti misure di coordinamento:

1. riunioni informative periodiche per il suo personale per ridurre il rischio di carattere generale;
2. formazione ed esercitazione atte alla riduzione del rischio nella gestione delle emergenze.

## 5) Valutazione dei costi della sicurezza da interferenza per tutti i plessi scolastici

Attività che saranno svolte dal personale dell'impresa	Interferenze con:	Misure da adottarsi:	Incidenza sul costo del pasto
Consegna dei pasti	Persone operanti presso i locali scolastici	La consegna dei pasti deve avvenire nel pieno rispetto delle prescrizioni della lettera di invito e del capitolato speciale di appalto, secondo tempi e modalità ivi contemplati.	€ 0,01
Trasporto e movimentazione contenitori entro l'edificio scolastico ai luoghi di refezione	Persone operanti presso i locali scolastici	Le aree di lavoro e di transito devono risultare accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi. Alla impresa aggiudicataria viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione, vie di transito, vie di fuga. Verranno, nel caso, individuati percorsi protetti. Nel caso in cui il trasporto dei pasti nell'ambito degli edifici scolastici avvenga mediante l'impiego di particolari attrezzature, esse devono rispondere, per caratteristiche tecniche, a quelle stabilite dalla vigente normativa. La conformità delle attrezzature alle norme in vigore è garantita dall'impresa aggiudicataria.	€ 0,01
Pulizia e sanificazione luoghi di refezione e locali di pertinenza	Utenti servizio di refezione	Delimitare le zone, eseguire i lavori di pulizia dopo che le alunne, gli alunni e il personale docente, hanno lasciato liberi i locali ove è stato consumato il pasto, riducendo, in tal modo, la incidenza di rischi di interferenza.	€ 0,03

L'incidenza, pertanto, di detti oneri sul prezzo del pasto, è di € 0,05.

Il costo complessivo della sicurezza da interferenza per il servizio di refezione scolastica del Comune di Striano, per gli anni scolastici **2024/2025, 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028**, calcolato su n. **162.000** pasti complessivi presunti da erogare nel periodo considerato, ammonta ad € **8.100,00** (novemila settecentoventi/00). Detto importo rappresenta il costo presumibile che la ditta aggiudicataria affronterà per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

## 6) PROCEDURE DI EMERGENZA - INDICAZIONI GENERALI

### Cosa fare in caso di evacuazione

Tutto il personale è tenuto ad osservare il seguente comportamento in caso di pericolo o di calamità naturali che comportino l'abbandono del plesso scolastico:

- Abbandonare il posto di lavoro secondo le disposizioni del Piano di Sicurezza del plesso scolastico ove si verifica il pericolo;
- Allontanarsi con calma e usare le uscite di sicurezza;
- Attendere in un luogo sicuro la fine dell'emergenza.

### Cosa fare in caso di incendio

- Per i casi di lieve entità tentare lo spegnimento utilizzando gli estintori portatili presenti presso i plessi scolastici;
- Per i casi più gravi chiamare immediatamente i Vigili del Fuoco (tel. 115).

### Cosa fare in caso di malessere

- Utilizzare la cassetta di pronto soccorso allocata presso i plessi scolastici;
- Per i casi più gravi allertare e richiedere il pronto intervento sanitario (tel. 118).

## 7) ADEMPIMENTI

**Prima della stipula del contratto** si provvederà a fornire, in caso di varianti proposte dall'impresa aggiudicataria e accettate dalla Stazione appaltante, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze definitivo che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che l'Impresa Appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto al pari delle altre Specifiche Tecniche costituenti parte integrante e sostanziale del Capitolato Speciale d'Appalto.

**Dopo la stipula del contratto** l'impresa aggiudicataria deve redigere il "Verbale di riunione cooperazione coordinamento"/"sopralluogo congiunto" da sottoscrivere ai sensi D.Lgs. n. 81/2008 tra il Rappresentante Legale della Stazione appaltante e il Direttore Tecnico del servizio o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l'Impresa.

**Entro 30 giorni dalla data di aggiudicazione definitiva e comunque prima dell'inizio** delle attività l'Impresa Aggiudicataria dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) definitivo.

il Datore di Lavoro dell'Impresa Appaltatrice del **"Servizio di mensa scolastica"** si attiva, con le azioni ritenute più idonee ed efficaci, per garantire comunque un livello di sicurezza sufficiente ai lavoratori impegnati nei luoghi di lavoro a diverso titolo ed in particolare nelle situazioni di attività interferenti e/o sovrapposte.

## **8) INFORMAZIONI GENERALI**

Oltre a quanto indicato in precedenza, l'Impresa deve sempre osservare e far osservare al proprio personale le seguenti misure generali di prevenzione e protezione:

- raggiungere le zone di lavoro assegnate utilizzando i percorsi concordati e ritenuti adatti alle proprie esigenze;
- operare nelle zone assegnate dall'Amministrazione Comunale;
- non lasciare zone, non specificatamente assegnate, ingombre con depositi di materiali di qualsiasi genere, rifiuti e/o attrezzature;
- non lasciare attrezzi, materiali, rifiuti, ecc. in posizioni e/o condizioni pericolose segnalandone, se inevitabile, la presenza;
- non utilizzare, senza preventiva autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale attrezzature di proprietà della stessa;
- rispettare scrupolosamente la segnaletica stradale durante la veicolazione dei pasti;
- utilizzare con cura le installazioni per i servizi della persona;
- avvisare immediatamente l'Amministrazione Comunale dell'uso dei presidi medici e degli estintori;
- provvedere, affinché tutti gli addetti siano immediatamente e facilmente riconoscibili, dotando i propri dipendenti di tesserino di riconoscimento, ai sensi del comma 8, art. 26 del D.Lgs. 81/2008;
- non utilizzare sostanze e preparati classificati tossici per le persone e nocivi per l'ambiente (es. per la pulizia delle attrezzature utilizzate in cucina);
- avvertire il referente dell'Amministrazione Comunale affinché siano attuate le cautele nel caso di:
  - presenza di interferenze obbligate e non previste in precedenza;
  - presenza di ulteriori rischi aggiuntivi diversi da quelli già previsti;
  - necessità di eseguire operazioni non programmate;
  - necessità di accedere o spostarsi in zone di lavoro diverse da quelle preventivamente concordate ed assegnate;
- E' tassativamente vietato:
  - fumare sul luogo di lavoro;
  - utilizzare attrezzature e sostanze non autorizzate dal Rappresentante del Comune presso i luoghi dove si svolge il lavoro.

## **9) RIUNIONI PERIODICHE**

Nel corso dell'appalto l'Amministrazione Comunale potrà convocare, di sua iniziativa o su richiesta di uno o più responsabili dell'impresa appaltatrice, riunioni per:

- a) verificare lo stato di avanzamento delle attività lavorative;
- b) l'aggiornamento del numero e delle qualifiche dei lavoratori/impiegati;
- c) l'aggiornamento della situazione dei trattamenti previdenziali a favore dei lavoratori;
- d) verificare la necessità di avviare attività formative/informative in materia di sicurezza;
- e) intraprendere azioni più incisive a garanzia della sicurezza dei lavoratori.

## **10) VALIDITÀ E REVISIONE DEL DUVRI**

Il presente documento è stato redatto ai sensi dell'art. 26, comma 3 e 5 del D.Lgs. 81/2008 e costituisce parte integrante del contratto di appalto e ha validità immediata dalla sottoscrizione del contratto stesso. Il D.U.V.R.I., in caso di modifica sostanziale delle condizioni dell'appalto, potrà essere soggetto a revisione e aggiornamento in corso d'opera. La revisione sarà consegnata, per presa visione, all'appaltatore e sottoscritta per accettazione. Il presente D.U.V.R.I. potrà essere aggiornato anche su proposta dell'esecutore del contratto in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative. Inoltre, tale documento potrà essere integrato su proposta dell'aggiudicatario e a seguito della valutazione del Committente.

I costi della sicurezza sopra indicati si riferiscono esclusivamente ai costi per la sicurezza aggiuntivi (da interferenza) a quelli già sostenuti dalle ditte per l'applicazione del D.Lgs. n. 81/01.

	<h1>COMUNE DI STRIANO</h1> <p>(Città Metropolitana di Napoli) Via Sarno, 1 80040 Striano Tel. 081.8276202 – Fax 081.8276103 – P.I. 01254261215 – C.F. 01226000634 <a href="mailto:protocollo@pec.comune.striano.na.it">protocollo@pec.comune.striano.na.it</a>      <a href="http://www.comune.striano.na.it">www.comune.striano.na.it</a></p>
<p><b>Gara per l'affidamento del Servizio della mensa scolastica triennale tramite CUC Area Nolana per il Comune di Striano</b></p> <p><b>- Codice CIG: - Codice CUP:</b> <b>Anni scolastici 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>PROTOCOLLO DI LEGALITA'</b></p>	

Fermo restando il rispetto delle clausole del Protocollo di Legalità, la Stazione Appaltante si riserva di acquisire, preventivamente all'apertura delle offerte, le informazioni antimafia ai sensi del D.Lgs. n. 225/98, ovvero, per sopravvenuta urgenza, procedere alla stipula del contratto, anche immediatamente dopo la richiesta delle stesse e, qualora risultassero a carico del concorrente partecipante in forma singola, associato, consorziato, società cooperativa, tentativi o elementi di infiltrazioni mafiose, la Stazione Appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla gara e/o alla risoluzione del contratto. L'Ente escluderà le ditte per le quali il Prefetto fornisce informazioni antimafia ai sensi dell'art. 1 septies del D.L. 629/82.

Le ditte partecipanti dovranno osservare le seguenti clausole, presentando idonea dichiarazione di accettazione, così come da modello allegato:

#### **Clausola n.1**

“La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità, sottoscritto in data 07/08/2007 dalla stazione appaltante con la Prefettura di Napoli, tra l'altro consultabili al sito [www.utgnapoli.it](http://www.utgnapoli.it), e che qui si intendono integralmente riportate e di accertarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti. La sottoscritta impresa offerente dichiara di non trovarsi in situazione di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altre partecipanti alla gara”.

#### **Clausola n.2**

“La sottoscritta impresa si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione dei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti della compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazione, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

La sottoscritta offerente si impegna a denunciare alla Magistratura o agli Organi di Polizia ed in ogni caso all'Amministrazione aggiudicatrice ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ad essa formulata prima della gara o nel corso dell'esecuzione dei lavori, anche attraverso i suoi agenti, rappresentanti o dipendenti e comunque ogni illecita interferenza nelle procedure di aggiudicazione o nella fase di esecuzione dei lavori”.

#### **Clausola n.3**

“La sottoscritta impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 2 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, da parte dell'Autorità pubblica di sicurezza, l'attivazione di ogni conseguente iniziativa. La sottoscritta impresa offerente allega alla presente un'apposita dichiarazione con l'indicazione delle imprese subappaltatrici, titolari di noli nonché titolari di contratti derivati e subcontratti, comunque denominati, nonché i relativi metodi di affidamento” e dichiara che i beneficiari di tali

affidamenti non hanno partecipato alla gara e non sono in alcun modo collegati direttamente o indirettamente alle imprese partecipanti alla medesima gara– in forma singola o associata – ed è consapevole che, in caso contrario tali subappalti o sub-affidamenti non saranno consentiti”.

**Clausola n.4**

“La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell’autorizzazione al subappalto o sub contratti, informazioni interdittive di cui all’art.10 del D.P.R.252/98, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d’interesse. Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell’acquisizione delle informazioni del prefetto, sarà applicata a carico dell’impresa oggetto dell’informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto, ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all’impresa in relazione alla prima erogazione utile. La sottoscritta impresa offerente si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia, dandone comunicazione alla stazione appaltante, ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale in qualunque forma esso si manifesti nei confronti dell’imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei loro familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l’assunzione di personale o l’affidamento di lavorazioni, forniture, servizio simili a determinate imprese –danneggiamenti– furti di beni personali o in cantiere,ecc)”.

**Clausola n.5**

“La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell’autorizzazione al subappalto o subcontratto, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale”.

**Clausola n.6**

“La sottoscritta impresa dichiara, altresì, di essere a conoscenza del divieto per la stazione appaltante di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alla gara e non risultate aggiudicatarie, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche”.

**Clausola n.7**

“La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell’autorizzazione al subappalto o al subcontratto, nonché l’applicazione di una penale a titolo di liquidazione dei danni –salvo, comunque, il danno maggiore – nella misura del 10% del valore del contratto o, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite, qualora venga effettuata una movimentazione finanziaria (in entrata o in uscita) senza avvalersi degli intermediari di cui al decreto legge n. 143/91”.

**Clausola n.8**

“La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare l’obbligo di effettuare gli incassi e di pagamenti, di importo superiore ai tremila euro, relativi ai contratti di cui al presente protocollo, attraverso conti dedicati presso un intermediario bancario ed esclusivamente tramite bonifico bancario; in caso di violazione di tale obbligo, senza giustificato motivo, la stazione appaltante applicherà una penale nella misura del 10% del valore di ogni singola movimentazione finanziaria, cui la violazione si riferisce, detraendo automaticamente l’importo dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile”.



**COMUNE DI STRIANO**  
**Città Metropolitana di Napoli**

**Oggetto – PATTO D'INTEGRITÀ DEGLI APPALTI PUBBLICI (art. 1 comma 17 legge 190/2012) Gara per l'affidamento del Servizio della mensa scolastica triennale tramite CUC Area Nolana per il Comune di Striano**

**CODICE IDENTIFICATIVO GARA – Codice CIG:** -

**Codice CUP:**

Il Comune di Striano in persona del Responsabile del Servizio .....

E

L'Operatore Economico....., come sopra generalizzato,

**Premesso che:**

- il settore dei “contratti pubblici” è, per sua stessa natura e caratterizzazione, uno dei maggiormente sottoposti alle ingerenze ed alle pressioni della criminalità comune ed organizzata, da sempre fortemente collegate a fenomeni corruttivi e di cattiva gestione della cosa pubblica; risulta indispensabile, pertanto, che gli attori operanti in tale settore si impegnino ad un comportamento leale, corretto e trasparente, sottraendosi alla violazione dei fondamentali canoni di giustizia posti a presidio dell'ambito di riferimento;
- come sancito anche dai più importanti e recenti pronunciamenti giurisprudenziali, ancor prima che alla corretta esecuzione del contratto pubblico, è opportuno indirizzare le condotte delle parti coinvolte ai valori di reciproca lealtà e correttezza;
- è pertanto essenziale che all'attività prevista ed operante su di un piano normativo quale quello attinto dalle disposizioni della L. n. 190/2012, si affianchi una capillare azione di prevenzione in via amministrativa, facente leva su strumenti di carattere pattizio volti a responsabilizzare in uno gli operatori economici ed i dipendenti pubblici nonché a rafforzare gli 42 impegni alla legalità, correttezza e trasparenza mediante strumenti di salvaguardia ad effetti sanzionatori, destinati a trovare applicazione nelle ipotesi di violazione degli obblighi assunti dai contraenti;
- la centralità del sistema legato alla pubblica contrattazione nelle strategie di contrasto alla corruzione in chiave preventiva è stata rimarcata da un primo protocollo d'intesa siglato il 28 Maggio 2015 tra l'ANAC e la Corte dei Conti con l'obiettivo di rafforzare la collaborazione inter-istituzionale e viepiù implementata da un nuovo protocollo d'intesa relativo ai contratti secretati di cui agli artt. 162 comma 5 e 213, comma 3, lett. a), del nuovo Codice dei Contratti Pubblici e sottoscritto dai medesimi contraenti in data 1 Febbraio 2017;
- l'implementazione di siffatto strumento pattizio è altresì indifferibile in sintonia con quanto previsto in prima istanza dalle Linee Guida e dalle Intese sottoscritte il 15 luglio 2014 per l'avvio di un circuito stabile e collaborativo tra ANAC- Prefetture - UTG e Enti Locali per la prevenzione dei fenomeni di corruzione e l'attuazione della trasparenza amministrativa, e, da ultimo, dalle recentissime Linee Guida siglate tra l'ANAC ed il Ministero dell'Interno il 16 Ottobre 2018 e riguardanti le c.d. “misure straordinarie di gestione, sostegno e monitoraggio di imprese nell'ambito della prevenzione anticorruzione e antimafia” di cui all'art. 32 del D.L. n. 90/2014;
- la predisposizione di apposite condizioni di contratto regolanti le condotte delle parti coinvolte nella pubblica contrattazione è dettata dalla volontà del Comune di Striano di lanciare un segnale forte e decisivo in tema di tutela della legalità e lotta contro ogni forma di violazione della stessa.

Considerato che tra le misure previste dal Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e per la Trasparenza 2019/2021, approvato con delibera di Giunta Comunale n. 5 del 24.01.2019, è prevista l'adozione d3l “Patto d'integrità” al fine di attivare strumenti sempre più idonei di prevenzione e contrasto alla corruzione;

**Visti:**

- la Legge 6 novembre 2012 n. 190, art. 1, comma 17, recante “Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione”;
- il Piano Nazionale Anticorruzione (P.N.A.) emanato in prima istanza dall'Autorità Nazionale Anticorruzione ed approvato con Delibera CiVIT n. 72/2013, contenente “Disposizioni per la prevenzione e la repressione della

- corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione" e ss.mm.ii.: da ultimo, l'Aggiornamento 2018 al Piano Nazionale Anticorruzione, approvato con Delibera n. 1074 del 21 Novembre 2018;
- il Decreto del Presidente della Repubblica 16 Aprile 2013, n. 62 con il quale è stato emanato il "Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici", ai sensi dell'art. 54 del D.Lgs. n. 165/2001;
  - il Codice di comportamento dei Dipendenti del Comune di Striano;
  - l'art. 32 del D. L. n. 90/2014, con il quale sono state introdotte misure straordinarie di gestione, sostegno e monitoraggio di imprese nell'ambito della prevenzione della corruzione, affidandone l'attuazione al Presidente dell'ANAC e al Prefetto competente;
  - le Linee guida siglate dal Ministero dell'Interno e dall'Autorità nazionale Anticorruzione con Protocollo d'intesa del 15 Luglio 2014;
  - le Linee Guida siglate tra l'ANAC ed il Ministero dell'Interno il 16 Ottobre 2018 e riguardanti le c.d. "Misure straordinarie di gestione, sostegno e monitoraggio di imprese nell'ambito della prevenzione anticorruzione e antimafia" di cui all'art. 32 del D.L. n. 90/2014;
  - il comma 17 dell'art. 1 della Legge 190/2012, il quale prevede espressamente la possibilità di introdurre negli avvisi, bandi di gara e lettere di invito clausole di rispetto della legalità, la cui inosservanza può essere sanzionata con l'esclusione dalla gara;
  - il Decreto Legislativo n. 36/2023 e ss.mm.ii.;

## **SI SANCISCE QUANTO SEGUE**

### **Articolo 1 – Oggetto**

Il presente Patto di Integrità stabilisce la reciproca, formale obbligazione tra il Comune di Striano e l'operatore economico a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza nonché l'espresso impegno a contrastare pratiche corruttive, concussive o comunque tendenti ad inficiare il corretto svolgimento dell'azione amministrativa nell'ambito della procedura in oggetto. A presidio di tali principi è posta una serie puntuale di obblighi il cui inadempimento comporta l'irrogazione di provvedimenti sanzionatori, come previsti e disciplinati dall'art. 5 del presente Patto.

Il personale, i collaboratori e gli eventuali consulenti del Comune di Striano e dell'operatore economico impiegati ad ogni livello nel procedimento di gara e nell'esecuzione del contratto, sono consapevoli del presente Patto d'Integrità, il cui spirito condividono pienamente, degli obblighi in esso contenuti nonché delle sanzioni previste a loro carico in caso di mancato rispetto dello stesso. Le parti vigilano affinché gli impegni sopraindicati siano osservati da tutti i collaboratori e dipendenti nell'esercizio dei compiti loro assegnati.

### **Articolo 2 - Ambito di applicazione**

Il presente Patto di Integrità regola i comportamenti degli operatori economici, dei dipendenti del comune di Striano nell'ambito delle procedure di affidamento e gestione degli appalti di lavori, servizi e forniture di cui al D.Lgs. n. 36/2023.

Il medesimo è allegato alla documentazione di ogni gara bandita dal Comune di Striano di cui costituisce parte integrante e sostanziale.

Il Patto è altresì allegato ad ogni contratto/convenzione stipulati con il comune di Striano, dai quali viene espressamente richiamato, così da formarne parte integrante e sostanziale.

Ai fini della partecipazione alle procedure di affidamento, è richiesta, nei modi previsti dalla lex specialis di gara, un'apposita dichiarazione di accettazione del presente Patto di Integrità da parte del legale rappresentante dell'operatore economico.

Non si procede alla sottoscrizione del presente Patto di integrità in caso di affidamenti tramite il mercato elettronico, verificata l'avvenuta sottoscrizione di Patto di integrità cui i soggetti abilitati al detto mercato siano tenuti.

Rimangono esclusi dalla sottoscrizione del Patto di integrità tutti gli affidamenti di lavori, servizi e forniture di importo inferiore ad euro 5.000,00.

### **Articolo 3 - Obblighi degli operatori economici**

L'operatore economico si impegna, nel rispetto del presente Patto di Integrità, a:

#### **Clausola n. 1**

Dichiarare di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al presente Patto d'Integrità che qui sono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti. L'impresa si impegna, inoltre, a segnalare al Comune di Striano qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni di gara o di contratto. **Clausola n. 2**

Denunciare immediatamente, pena la decadenza dal contratto e dai benefici, alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale, in qualunque forma esso si manifesti, nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei loro familiari

(richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a imprese terze, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere etc.), con facoltà dell'Amministrazione di recedere dal contratto o dall'agevolazione finanziaria ove venga acclarata la violazione di siffatta clausola, salva l'ipotesi di un'accertata collaborazione con l'Autorità Giudiziaria, così come previsto dalla vigente normativa.

Dare comunicazione tempestiva alla Prefettura e all'Autorità giudiziaria di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa. = Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del 47 contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p.

#### **Clausola n. 4**

Segnalare alla Prefettura di Napoli l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola n. 2.

#### **Clausola n. 5**

Dichiarare di essere a conoscenza ed accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, l'applicazione delle misure di prevenzione di cui al libro I del D.Lgs. n. 159/2011 o informazioni interdittive di cui al D.Lgs. n. 159/2011 e successive m.e i..

#### **Clausola n. 6**

Dichiarare di essere a conoscenza ed accettare che qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni prefettizie, sarà applicata a carico dell'impresa oggetto dell'informazione interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore delle prestazioni fino a quel momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte del Comune di Striano, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alla prima erogazione utile e fermo e impregiudicato il maggior danno.

#### **Clausola n. 7**

Dichiarare di conoscere ed accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

#### **Clausola n. 8**

Dichiarare che le offerte sono improntate a serietà, integrità, indipendenza e segretezza, impegnarsi a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, e a non accordarsi con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza.

#### **Clausola n. 9**

Dichiarare di essere a conoscenza che la Stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p..

#### **Clausola n. 10**

Di prendere atto ed accettare che qualora il Comune di Striano, in veste di stazione appaltante, accerti, nel corso del procedimento di gara, una situazione di collegamento sostanziale, attraverso indizi gravi, precisi e concordanti, le imprese verranno escluse, dandone comunicazione all'Autorità di Vigilanza. Saranno considerati quali sospetti casi di anomalia e quindi soggetti a verifica, ai fini degli artt. 94-108 del D.Lgs. n. 36/2023 seguenti circostanze sintomatiche, riportate a titolo esemplificativo, che ricorrano insieme o da sole:

- utilizzazione delle medesime utenze fax e/o telefoniche o dei medesimi locali da parte delle imprese partecipanti;
- utilizzazione anche in parte dello stesso personale;
- rapporto di coniugio o vincoli di parentela e affinità tra coloro che ricoprono cariche sociali o direttive nelle imprese partecipanti.

#### **Clausola n. 11**

Rispettare l'obbligo di segnalare, a mezzo autocertificazione, tutte le sentenze di condanna passate in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell' articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli

atti

comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18.

L'impresa dichiara inoltre le sentenze per le quali abbia beneficiato della non menzione fatta eccezione per le condanne nei seguenti casi:

- quando il reato è stato depenalizzato;
- condanne per cui è intervenuta la riabilitazione;
- il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna;
- revoca della condanna medesima.

#### **Clausola n. 12**

Assolvere a tutti gli obblighi di cui all'art. 3 della L. n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto. Qualora la sottoscritta impresa non assolva gli obblighi previsti dall'art. 3 della citata legge il contratto è risolto ai sensi del comma 9 bis del medesimo art. 3.

Il mancato utilizzo di strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni relative all'appalto costituisce causa di risoluzione del contratto.

#### **Clausola n. 13**

L'amministrazione e l'operatore economico s'impegnano a trattare i dati contenuti nel contratto, esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti comunali in materia. **Clausola n. 14**

Dichiarare di non avere influenzato il procedimento amministrativo diretto a stabilire il contenuto del bando o di altro atto equipollente o ad essi allegati al fine di condizionare le modalità di scelta del contraente da parte del Comune di Striano.

#### **Clausola n. 15**

Dichiarare in fase di presentazione dell'offerta, ai fini della corretta applicazione dell'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. n. 165/2001 e ss.mm.ii., l'insussistenza di rapporti di lavoro autonomo o subordinato, nei casi ivi indicati, con ex dipendenti del Comune di Striano nonché l'impegno a non costituire rapporti di lavoro nei medesimi casi per tutta la durata del contratto e sino alla concorrenza di anni tre dalla cessazione dal servizio dei suddetti dipendenti. L'operatore economico prende atto e accetta che la violazione di tutti gli impegni assunti con il presente Patto di Integrità comporta l'applicazione delle sanzioni di cui all'art. 5.

Nelle fasi successive all'aggiudicazione i predetti obblighi si intendono riferiti all'aggiudicatario, il quale avrà l'onere di pretenderne il rispetto anche dai propri subcontraenti. A tal fine la clausola che prevede il rispetto degli obblighi di cui al presente Patto dovrà essere inserita nei contratti stipulati dall'aggiudicatario con i propri subcontraenti a pena di risoluzione del contratto tra la Stazione Appaltante e l'aggiudicatario.

#### **Articolo 4 - Obblighi della Stazione Appaltante**

La Stazione Appaltante si impegna, nel rispetto del presente Patto di Integrità, a:

- a) conformare la propria condotta ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza;
- b) attivare le procedure sanzionatorie di legge nei confronti del personale che non conformi il proprio operato ai principi richiamati al precedente punto ed alle disposizioni contenute nel codice di comportamento dei dipendenti pubblici e nel codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Striano;
- c) avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'operatore economico, dell'imprenditore, del direttore tecnico e/o dei soggetti muniti del potere di rappresentanza, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio, di cui la Stazione Appaltante sia venuta legalmente a conoscenza, per taluno dei delitti di cui agli artt. 317, 318, 319, 319 bis, 319 ter, 319 quater, 320, 321, 322, 322 bis, 346 52 bis, 353, 353 bis, 354, 355 e 356 del codice penale.
- d) rendere pubblici ed accessibili i dati riguardanti la procedura e l'aggiudicazione in esecuzione della normativa in materia di trasparenza.

L'esercizio della potestà risolutoria, qualora ne ricorrano i casi, è esercitato dalla Stazione Appaltante ed è subordinato alla previa determinazione dell'Autorità Nazionale Anticorruzione.

A tal fine, la Prefettura competente, avuta la comunicazione da parte della Stazione Appaltante della volontà di quest'ultima di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 c.c., ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutoria, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del rapporto contrattuale tra Stazione Appaltante ed operatore economico aggiudicatario, alle condizioni

di cui all'art. 32 del D.L. 90/2014.

#### **Articolo 5 – Sanzioni**

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della dichiarazione di accettazione del presente patto di integrità, resa secondo le prescrizioni della lex specialis di gara, si applica l'articolo 83 del Codice dei contratti. =====  
~~L'accertamento del mancato rispetto da parte dell'Operatore economico anche di una sola delle prescrizioni indicate~~

del presente Patto comporta, oltre alla segnalazione agli Organi competenti, l'applicazione, previa contestazione scritta, delle seguenti sanzioni:

- esclusione dalla procedura di affidamento ed escussione della cauzione provvisoria a garanzia della serietà dell'offerta, se la violazione è accertata nella fase precedente all'aggiudicazione dell'appalto ed impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore;

- revoca dell'aggiudicazione ed escussione della cauzione provvisoria se la violazione è accertata nella fase successiva all'aggiudicazione dell'appalto ma precedente alla stipula del contratto impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore. Il mancato rispetto delle clausole contenute nel presente patto di integrità durante l'esecuzione del contratto comporterà per l'aggiudicatario, l'addebito di una somma pari ad 10% calcolata sul valore posto a base di gara per danno arrecato al Comune di Striano, impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore.

In ogni caso, il mancato rispetto delle clausole del presente patto comporterà inoltre, l'esclusione della suddetta impresa dalle gare indette dal Comune di Striano per 3 (tre) anni.

#### **Articolo 6 – Durata**

Il presente Patto di Integrità e le relative penali applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto stipulato a seguito del contratto/convenzione in oggetto e sino alla data di scadenza del periodo di garanzia di quanto fornito e/o fino all'emissione del certificato di regolare esecuzione o del certificato di collaudo.

#### **Articolo 7 – Norma finale**

Ogni controversia relativa all'interpretazione ed alla esecuzione del presente Patto d'integrità tra la stazione appaltante ed i concorrenti e tra i concorrenti stessi sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente secondo i criteri di legge.

Documento di Consultazione

## VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE

Relativamente alla Determinazione Dirigenziale N° DetSet 79/2024 del 19/03/2024, avente oggetto:

Indizione gara per refezione scolastica della scuola dell'infanzia ed una sezione della primaria del Comune di Striano, tramite CUC Area Nolana, della durata di anni quattro (Anni 2024-2025,2025-2026,2026-2027,2027-2028)

*Preso d'atto: sulla presente determinazione si attesta ai sensi dell'art. 147 bis, comma 1, del D.Lsg 267/2000, la regolarità contabile.*

Documento di Consultazione

*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.*

