



COMUNE DI ANGRI
Provincia di Salerno

**COMUNE DI
ANGRI
PROVINCIA DI SALERNO**

CARTA DEI SERVIZI

Adottando la Carta dei servizi, il Comune di Angri si impegna a rendere migliore la propria azione amministrativa ed a fornire servizi di qualità ai propri cittadini- utenti, nel rispetto di quei principi sui quali l’Ente stesso deve fondarsi e cioè: egualianza, imparzialità, continuità, partecipazione, chiarezza, efficienza ed efficacia. Questi principi trovano conferma nelle indicazioni contenute nella normativa vigente ed esprimono gli specifici valori ai quali il Comune ispira la propria attività.

EGUAGLIANZA

L’erogazione del servizio pubblico deve essere ispirata al principio di egualianza dei diritti degli utenti. Le regole riguardanti i rapporti fra utenti e servizi pubblici e l’accesso ai servizi pubblici devono essere uguali per tutti. Nessuna distinzione nell’erogazione del servizio può essere compiuta per motivi riguardanti sesso, razza, religione e opinioni politiche. Va garantita la parità di trattamento, a parità di condizioni del servizio prestato, sia fra le diverse aree geografiche di utenza, anche quando le stesse non siano agevolmente raggiungibili, sia fra le diverse categorie o fasce di utenti. L’egualianza va intesa come divieto di ogni ingiustificata discriminazione e non, invece, quale uniformità delle prestazioni sotto il profilo delle condizioni personali e sociali.

IMPARZIALITÀ

Il Comune ha l’obbligo di ispirare i propri comportamenti a criteri di obiettività, giustizia ed imparzialità. In funzione di tale obbligo si interpretano le singole clausole delle condizioni generali e specifiche di erogazione dei servizi e le corrispondenti norme regolatrici.

CONTINUITÀ

L’erogazione dei servizi pubblici, nell’ambito delle modalità stabilite dalla normativa regolatrice di settore, deve essere continua, regolare e senza interruzioni. I casi di funzionamento irregolare o di interruzione del servizio devono essere espressamente regolati dalla normativa. In tali casi, il Comune deve adottare misure volte ad arrecare agli utenti il minor disagio possibile.

PARTECIPAZIONE

La partecipazione del cittadino alla prestazione del servizio pubblico deve essere sempre garantita, sia per tutelare il diritto alla corretta erogazione del servizio, sia per favorire la trasparenza dell’attività amministrativa e la collaborazione fra gli utenti e la pubblica amministrazione. L’utente ha diritto di accesso alle informazioni in possesso del Comune che lo riguardano. Il diritto di accesso è esercitato secondo le modalità disciplinate dalla legge 7 agosto 1990, n. 241, e - da ultimo - con l’istituto dell’accesso civico previsto dall’articolo 5 del D.Lgs. 14/03/2013 n. 33. L’utente può produrre memorie e documenti; fare osservazioni; formulare suggerimenti per il miglioramento del servizio. Il Comune dà immediato riscontro all’utente circa le segnalazioni e le proposte da esso formulate.

CHIAREZZA

Nel rapporto scritto e verbale con i cittadini, è ritenuto essenziale un linguaggio che, senza pregiudicare l’esattezza, risulti il più possibile semplice e vicino all’esperienza dei destinatari.

EFFICIENZA ED EFFICACIA

Il servizio pubblico deve essere erogato in modo da garantire l’efficienza (cioè l’adeguata organizzazione delle risorse umane, finanziarie e tecnologiche per il perseguitamento dei risultati migliori) e l’efficacia (cioè l’ottenimento di risultati il più possibile adeguati ai bisogni dell’utenza). I soggetti erogatori adottano le misure idonee al raggiungimento di questo obiettivo.

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

Il servizio di mensa scolastica è un servizio a domanda individuale erogato dal Comune agli alunni delle scuole statali dell'infanzia e primarie che effettuino attività didattica nella fascia oraria pomeridiana, su richiesta della scuola interessata e previa presentazione di richiesta di iscrizione da parte della famiglia. Fruisce del servizio anche il personale dipendente del Ministero dell'Istruzione e del Merito individuato dal competente Dirigente Scolastico in base alle previsioni del C.C.N.L. del comparto scuola.

La particolare sensibilità alla dimensione qualitativa dell'offerta di servizi scolastici, erogati a favore dei minori e spesso rispondenti a diritti fondamentali della persona umana (diritto all'istruzione, all'assistenza, alla sicurezza e salute, ecc.) richiede un particolare impegno per individuare le scelte organizzative più rispondenti alle necessità dei singoli e delle famiglie e gli obiettivi più idonei a coniugare sostenibilità organizzativa, principi educativi, etici ed ambientali e soddisfazione per le prestazioni ricevute.

Il servizio di mensa scolastica viene affidato dal Comune ad un operatore economico privato specializzato nel settore, tramite sottoscrizione di un contratto di appalto avente ad oggetto il servizio di ristorazione scolastica, nel rispetto del Codice dei Contratti pubblici (D.Lgs n.36/2023).

Il Servizio di mensa scolastica è destinato agli alunni delle scuole statali di infanzia (circa 500) ed agli alunni delle scuole primarie (circa 200), presenti sul territorio comunale che usufruiscono del servizio di refezione scolastica dal lunedì al venerdì.

I n. 3 istituti scolastici destinatari del servizio, tutti ubicati nel territorio del Comune di Angri sono i seguenti:

- 1) I Circolo Didattico "S. Alfonso Maria Fusco " – Infanzia – sito in via Adriana
- 2) I.C Don Enrico Smaldone Scuola Materna e Primaria; Infanzia Viale Europa e Primaria Via L.Da Vinci.
- 3) III Circolo Didattico – Infanzia – Plesso Via Lazio, Plesso Via Dante Alighieri, Plesso Via Nazionale "Taverna";

Il servizio di refezione scolastica prevede che esso venga espletato mediante produzione dei pasti, con il sistema del legame fresco-caldo (modalità che, a seguito di cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente).

Le prestazioni sono, in via indicativa ma non esaustiva, per la refezione scolastica:

- reperimento, trasporto, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e dei prodotti occorrenti per la preparazione e la confezione dei pasti;
- mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie previste per legge e conformi alla vigente normativa in materia;
- preparazione dei pasti;
- distribuzione con scodellamento dei pasti con piatti agli utenti con porzionamento;
- la fornitura di tutto quanto necessario per l'espletamento del servizio;
- allestimento dei tavoli e fornitura di posateria, bicchieri, salviette e tovagliette monouso biodegradabili e compostabili;
- ogni altra fornitura o attività necessaria al corretto espletamento del servizio, quantunque non espressamente citate;
- nella sanificazione dei piani di appoggio prima dei pasti;
- lo sbucciamento della frutta e/o la somministrazione di spremute;
- la rigovernatura, a regola d'arte, del materiale e dei mezzi utilizzati per il servizio;
- le operazioni di sbarazzo;

- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti i locali di consumo dei pasti e il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta indicati dalle scuole;
- il riciclo dei contenitori riutilizzabili;
- ritiro e lavaggio contenitori e dei carrelli utilizzati per il trasporto pasti;
- la fornitura, il lavaggio e il rinnovo degli indumenti del personale addetto ai vari settori del servizio;
- la fornitura ed il rinnovo della piccola utensileria;
- gli eventuali servizi aggiuntivi offerti in sede di gara e valutati ai fini dell'attribuzione dei punteggi nell'offerta tecnica.

A. Preparazione dei Pasti e Fornitura Materie Prime

Il pasto tipo è costituito da:

- un primo piatto,
- un secondo piatto,
- contorno,
- pane,
- frutta di stagione o dessert.
- acqua

I pasti vengono prodotti in base alle tabelle dietetiche ed alle caratteristiche merceologiche predisposte dal dipartimento di prevenzione, servizio igiene degli alimenti e della nutrizione dell'ASL SA1 territorialmente competente.

Per la refezione scolastica, la Ditta appaltatrice dovrà rispettare scrupolosamente la tabella dietetica elaborata dall'azienda sanitaria e le indicazioni contenute in tutte le sue parti.

Il menù potrà variare su suggerimento della commissione mensa in base alle rilevazioni di gradibilità da esse effettuate. Tali variazioni, che dovranno comunque essere approvate dall'ASL competente.

La ditta è tenuta a comunicare alle scuole e a pubblicare on line il menù previsto e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

La ditta appaltatrice si impegna fornire pasti differenziati ai soggetti aventi problemi connessi all'alimentazione di cui alla Legge n.123/2005.

Per particolari condizioni patologiche a lungo termine, su richiesta dell'Ufficio comunale, l'impresa assicura la fornitura di diete speciali, nel rispetto delle direttive impartite dagli organismi sanitari dell'ASL, confezionati in contenitori singoli e a temperatura a norma di legge. L'impresa assicura inoltre pasti interamente frullati o confezionati ad hoc per eventuali alunni diversamente abili.

L'impresa provvederà, inoltre, a fornire diete particolari per motivazioni di carattere religioso o altro (dieta vegetariana). Alle richieste di erogazione di menù differenziati per motivi religiosi o altro, si applica la struttura del menù di cui agli articoli precedenti.

È consentita la variazione del menù (salvo quanto sopra dettagliato) solo nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti e/o di una o più attrezzatura sia produttiva che conservative.
- interruzione di tensione o di erogazione dell'acqua potabile.
- qualsiasi evento che abbia reso non più commestibile e/o appetitoso il piatto in programma.

In tutti questi casi dovrà essere data comunicazione agli incaricati comunali e alle scuole dell'avvenuto cambio di menù, nonché inoltrare per iscritto la variazione al competente ufficio Asl.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

B. Modalità del servizio

Il servizio ha per oggetto la preparazione e la somministrazione di pasti come da menù Asl e comprende:

- a) approvvigionamento delle vivande, delle derrate e di tutti gli ingredienti da cucina;
- b) distribuzione dei pasti agli utenti avverrà presso i singoli plessi scolastici precedentemente indicati;

C. Requisiti derrate Alimentari

LEGUMI SECCHI TRADIZIONALI. Devono essere in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI

QUALITA' PRESCRITTA

I prodotti oggetti del servizio dovranno essere rappresentati da prodotti ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in materia costante ed interrotta. Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in buone condizioni igieniche.

I surgelati dovranno rispondere ai requisiti di cui al D. Lgs. N. 110 del 1992, in confezioni originali intatte. Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente. Saranno esclusi dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristallo di ghiaccio sulla parte esterne della confezione e di agrumi all'interno.

In particolare, i prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata. In tutti i prodotti, le perdite da gocciolamento devono essere contenute intorno al 10% salvo per quelli cui è richiesta la glassatura (filetti di platessa glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo). Tutte le confezioni fornite al momento della consegna dovranno contenere un prodotto qualitativamente omogeneo.

I filetti e le tramezzi di pesce congelati/surgelati, in confezioni originali e sigillate dal produttore, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; non dovranno presentare altresì corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essicamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie (bianco per platessa). Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. Sono da preferire i prodotti surgelati conformi al D. Lgs. 110 del 1992 ed in particolare:

- i filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente o interfogliati;
- tranci surgelati in confezioni originali;

VERDURE SURGELATE

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente nette da corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione.

GENERI ALIMENTARI VARI

FORMAGGI TRADIZIONALI

Devono rispondere ai requisiti richiesti dalla Legge 142 del 19/2/92 e dal D.P.R. 14/1/97 n.54, prodotti con latte fresco ed in nessun caso dovranno contenere latte in polvere.

I formaggi dovranno essere di tipi tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura. Dovranno corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato.

Non dovranno pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, fecola, patate ecc.). I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore, senza presentare colò, gessosità o gonfiori; il sapore deve essere fresco. Il colore deve essere bianco-pagliero e non devono essere presenti colorazioni anomale, nerastre o azzurro verdastre sulla superficie o all'interno della pasta.

I formaggi da tavola: (grana e simili, emmenthal, asiago) devono essere prodotti da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45%, non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause, ed essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

Grana padano: deve essere di prima scelta, con marchio di origine e prodotto nelle zone tipiche, colore della pasta giallo paglierino, aroma e sapore fragrante e delicato, struttura della pasta finemente granulosa, frattura radicale e a scaglia.

SALUMI

Il prosciutto deve essere di produzione nazionale, proveniente da animali nati, allevati e macellati in Italia, di qualità superiore, precisamente ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale in conformità al D.Lgs. n. 573/92.

Il prosciutto cotto e/o la fesa di tacchino cotto unicamente a vapore, deve essere privo di polifosfati e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nella quantità consentita dalla normativa vigente. Deve essere consegnato avvolto in idoneo involucro plastico o di carta alluminata: all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato in eccesso. L'esterno non deve presentare patine o odore sgradevole: il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido. Il grasso non deve essere in eccesso: la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa. La fetta deve essere compatta, di colore rosso senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale: non deve presentare alterazioni di odore, sapore, o colore né iridescenze, picchiettatura o altri difetti.

UOVA TRADIZIONALI

Devono essere uova fresche di categoria A extra, provenienti da galline ovaiole allevate a terra per l'intero ciclo di vita e nutrite con mangimi OGM - free. Dovranno essere di produzione nazionale, in confezioni originali conformi al Regolamento 1907/90/CEE del 26/6//90 e sua applicazione ed al Regolamento CEE 2167/93 del 21/9/1993. Le uova dovranno riportare sul guscio l'etichettatura recante il codice che ne identifica la provenienza, la tipologia di allevamento, la data di scadenza o di deposizione.

LATTICINI BOCCONCINI e /o FORMAGGIO MINI BABYBEL

I bocconcini dovranno essere prodotti esclusivamente con latte vaccino pastorizzato ed avere le seguenti caratteristiche:

forma rotondeggiante ovoidale; superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta; pasta morbida, bianco paglierino, dovranno essere confezionati in contenitori chiusi con presenza di idoneo liquido.

Le diverse confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

CARNE FRESCA BOVINA E SUINA

Le carni, sia bovine che suine, dovranno essere di provenienza nazionale derivanti da animali con mangimi vegetali OGM – free. Le carni bovine verranno fornite nel corso dell'appalto dovranno essere tassativamente munite di certificati di tracciabilità con indicazione della data e luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di macellazione e di sezionamento, categoria e classificazione dell'animale, oltre alla dichiarazione del tipo di mangime utilizzato (che deve risultare assente di proteine animali di nessun tipo).

La carne da fornire dovrà essere costituita da magro fresco di prima qualità proveniente da vitelloni ben nutriti, di buona razza di carne, e ricavata dal quarto posteriore (Coscia lombata) con esclusione del gambetto (o muscolo della coscia).

Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

La carne, già disossata, dovrà essere consegnata frullata ma di chiara reazione acida, di colore roseo-rosso, uniforme, esente da chiazze, anche se provocate da ustioni da freddo; inoltre dovrà essere esente da qualsiasi odore o sapore anormale e sezionata a guisa di facilitare le operazioni di preparazione a cottura.

La carne bovina e suina dovrà essere fornita nelle pezzature richieste, inclusa l'intera fornitura della carne in fettine nei giorni stabiliti dal menù e dovrà essere consegnata completamente pulita priva di scarti. L'arista suina dovrà essere consegnata completamente disossata, pulita e priva di scarti.

La carne macinata di bovino e suino deve essere macinata fresca e consegnata in confezioni separate.

I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno essere certificati ad ogni consegna.

CARNI FRESCHE AVICUNICOLE

Le **carni avicunicole** (pollame, tacchino) devono essere di origine nazionale, alimenti esclusivamente con mangimi OGM – free, devono essere prive di odori e saperi anomali, preferibilmente freschi.

In particolare dovranno essere di prima qualità. Il **petto di pollo o di tacchino** dovrà essere spellato, pronto per l'uso e composto esclusivamente di petti dell'animale. Saranno perciò sempre esclusi e rifiutati i petti di pollo e di tacchino di qualità inferiore alla "prima" e comunque risultino dall'esame sommario o in seguito ad ispezioni sanitarie o a perizie merceologiche, avariati, sofisticati, adulterati.

PANE

Il **pane** è prodotto con farine di tipo "0" e "00", seguendo le modalità previste dalla Legge 04/07/1967 n.580 titolo III art.14, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art.19 della stessa legge. Le farine impiegate dovranno possedere le caratteristiche di composizione relative al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate. Dovrà essere fresco di giornata imbustato ed etichettato.

PASTA

La pasta deve avere un aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla pressione e alla cottura, dopo la quale dovrà presentarsi al dente con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo di deposito di polvere, sfarinati o corpi estranei di qualunque natura.

Sono previsti formati diversi (es.: penne rigate, , farfalle, ditali e pasta formato corto etc.)

RISO TRADIZIONALE

Il riso dovrà essere del tipo parboiled (o riso ambra o avorio). Deve resistere alla cottura senza deformazione dei grani, non meno di 15-20 minuti. I grani di riso devono essere interi.

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti a trattamenti "transgenici".
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscono l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo - qualità dei prodotti offerti, che di pena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'A.S.L.;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di

- scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
 - la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
 - 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 avanzi di parte del prodotto sfuso;
 - la ditta appaltatrice dovrà fornire all'Ente appaltante, a richiesta delle stesse, le schede merceologiche di tutti i prodotti utilizzati;
 - inoltre l'aggiudicataria è tenuta a fornire all'Ente appaltante tutti i documenti relativi ai prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti c/o mensa scolastica comunale;
 - la preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) a cura dell'appaltatrice;
 - tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.
 - In particolare si evidenzia che:
 - non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
 - non andrà prevista la frittura di alimenti;
 - le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente;
 - i tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo;
 - la ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.

Al fine di individuare più rapidamente le cause di tossinfezione alimentari, l'appaltatore dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa +4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

D. Trasporto pasti presso i plessi scolastici.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa.

Il trasporto dei pasti dalla cucina ai plessi scolastici ivi individuati del territorio Comunale deve essere effettuato con mezzi e contenitori forniti dalla ditta appaltatrice, appositamente attrezzati e destinati esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei ai sensi della normativa vigente.

Le attrezzature devono consentire il rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa, in particolare le vivande devono essere immesse in contenitori termici del tipo conforme

alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche tecniche che assicurano una perfetta conservazione degli alimenti, evitando il decadimento termico del pasto trasportato, sia nel regime caldo che freddo. Il pane, la verdura e la frutta possono essere trasportati in contenitori di plastica coperti.

La Ditta deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie e sarà sua cura provvedere a mantenerle aggiornate.

E' fatto obbligo della Ditta di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

E. Personale

L'Appaltatore dovrà provvedere all'espletamento del servizio con personale in possesso di idonei requisiti professionali e con composizione, sia per entità numerica che per orario di servizio, atto a garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto del servizio (compreso il trasporto al centro di distribuzione).

Nel caso di assenza, la stessa dovrà provvedere all'immediata sostituzione delle unità mancanti al fine di non interrompere il pubblico servizio.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Committente per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione la ditta appaltatrice non può procedere ad alcuna variazione.

F. Composizione staff del servizio - Garanzie di continuità

L'appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta all'Amministrazione comunale, con anticipo rispetto all'inizio dell'espletamento del servizio, l'elenco nominativo del personale componente lo staff, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Parimenti l'appaltatore si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'Amministrazione comunale ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esplicazione del servizio per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari che possono incidere sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad informare l'Amministrazione comunale con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollevo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio. Non saranno ammesse interruzioni del servizio.

L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato. Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolo.

G. Responsabile del servizio

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio viene affidata ad un "Responsabile di servizio", presente in loco secondo l'orario di servizio.

La funzione di "Responsabile del Servizio", viene affidata ad un soggetto designato dal Dirigente Scolastico di ciascun plesso didattico.

In particolare, il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente capitolato sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte all'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa).

L'Appaltatore si impegna ad osservare e a far osservare a tutto lo staff, ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare e a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico agli adempimenti di seguito indicati:

H. Igiene del personale, norme comportamentali, vestiario

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materie igienico-sanitaria, con particolare riferimento alla L.283/62 ed al Regolamento d'esecuzione 327/80 e s.m., nonché a quanto previsto dalle norme in materia e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti di lavorazione.

Il personale di servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguiti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza sui luoghi di lavoro e dalle norme vigenti relative al contenimento dell'emergenza epidemiologica Covid-19.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in caso di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

L'appaltatore dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione comunale.

Nella ristorazione scolastica la qualità del servizio trova specifiche garanzie negli obblighi normativi e pattizi che investono la gestione: il capitolato speciale di appalto contiene indicatori di qualità ritenuti significativi per valutare le prestazioni erogate; nello specifico sono rilevati: la completezza e corrispondenza del pasto somministrato alle previsioni dei menù elaborati, la temperatura delle portate, la composizione dei pasti, le tempistiche di veicolazione dei pasti, le tempistiche di somministrazione, l'osservanza dei termini di predisposizione delle diete speciali per patologia o scelte religiose/etiche, i tempi di risposta alle richieste dei cittadini; fornitura di prodotti provenienti dalla filiera corta; Fornitura di prodotti interamente (100%) biologici in aggiunta ai quantitativi minimi previsti dal C.A.M.; le tecniche di manipolazione e cottura richieste, le specifiche tecniche per la conservazione e stoccaggio delle derrate, le specifiche tecniche per le attività di manutenzione a carico del gestore, le dotazioni di servizio nonché le penali applicabili a titolo di sanzione ed indennizzo in caso di inadempienza agli obblighi contrattuali; nonché la previsione di cause di risoluzione e recesso dal contratto

E' reso disponibile ad ogni utente un applicazione digitale dove consultare i propri dati, la tariffa assegnata, il credito disponibile, la gestione di prenotazione e disdetta pasti, possibilità di ricarica dei pagamenti per il servizio.

La rispondenza delle prestazioni ai livelli qualitativi predefiniti dalle norme, dai documenti contrattuali e dagli impegni con l'utenza si basa su un articolato sistema di monitoraggio, controllo e verifica: la normativa in materia di sicurezza igienico/alimentare prevede sistemi HACCP e dei servizi di ristorazione collettiva e poteri ispettivi e sanzionatori da parte dei servizi sanitari e dei N.A.S. dei C.C. di tutte le sedi adibite alla produzione e somministrazione dei pasti scolastici. La Commissione Mensa: è un organismo di partecipazione e controllo diffuso, composto da rappresentanti del Comune ed effettua sopralluoghi presso qualunque plesso per verificare gli aspetti della qualità del servizio che non richiedano una professionalità specifica o strumenti particolari di rilevazione.

Carta dei servizi: La "Carta dei Servizi per la Ristorazione Scolastica" svolge un ruolo essenziale come strumento di comunicazione e trasparenza verso le comunità scolastiche e i genitori degli studenti e l'amministrazione comunale. Questo documento mira a informare e fornire una panoramica completa dei servizi offerti nonché i benefici distintivi del servizio di mensa scolastica. Questa carta rappresenta uno strumento di trasparenza e impegno per assicurare la soddisfazione e la fiducia nell'offerta di un servizio di qualità.

Occorre inoltre specificare che l'appaltatore è obbligato a garantire la gestione in rispondenza alle Certificazioni di Qualità come di seguito indicate:

- Sistema Qualità certificato secondo la norma internazionale UNI EN ISO 9001
- Certificazioni UNI EN ISO 14001
- Certificazione UNI EN ISO 22000
- Certificazioni UNI EN ISO 45001
- Certificazioni UNI 10854
- Certificazioni 22005

SERVIZIO TRASPORTO SCOLASTICO

Il servizio di trasporto scolastico risponde al compito di supporto al diritto allo studio che ne costituisce la ratio, al ruolo fondamentale di strumento della politica di gestione della rete scolastica da parte dell'ente, consentendo che persistano presidi scolastici identitari per le comunità di riferimento secondo le esigenze specifiche degli utenti, con efficacia ed economicità.

Il Comune di Angri garantisce il servizio di trasporto scolastico con accompagnamento degli alunni frequentanti la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado degli Istituti scolastici statali presenti sul territorio comunale.

Il servizio di trasporto scolastico è affidato con la modalità gestionale dell'appalto di servizi, aggiudicato secondo la disciplina del Codice dei Contratti Pubblici.

Per l'espletamento del servizio di trasporto scolastico è previsto l'utilizzo di automezzi in regola con la normativa vigente

E' previsto un percorso che garantisce una articolazione capillare sul territorio di fermate per salita e discesa degli alunni sugli scuolabus.

Dovranno essere garantiti dall'aggiudicatario gli orari e i percorsi stabiliti. I percorsi sono da ritenersi indicativi e possono pertanto subire variazioni rispetto alle esigenze dell'utenza della zona a cui il servizio è rivolto. Gli orari possono essere oggetto di variazione da parte dell'Amministrazione comunale in funzione delle esigenze dell'autorità scolastica e pertanto sono da ritenersi indicativi. Gli autobus dovranno essere sempre presenti nei luoghi di fermata predisposti ed agli orari fissati. Le fermate lungo le vie del percorso sono individuate in relazione alle richieste dell'utenza e alle esigenze di organizzazione del servizio e potranno variare in aumento e/o in diminuzione.

Il Gestore è tenuto all'esecuzione del servizio di trasporto scolastico alle condizioni economiche e normative stabilite nel contratto di appalto, nonché in osservanza delle leggi e disposizioni applicabili ai servizi di trasporto di persone su strada e specificamente al trasporto scolastico.

Il Comune effettua autonomamente interventi di monitoraggio della qualità del servizio.

Durante l'anno l'Amministrazione si impegna ad effettuare una indagine di soddisfazione delle famiglie nella quale vengono indagate le seguenti dimensioni di qualità percepita: > qualità ed affidabilità del servizio > benessere a bordo > puntualità dello scuolabus > pulizia dello scuolabus > comodità e capienza dello scuolabus > comportamento del personale > chiarezza e della tempestività delle informazioni sul servizio > modalità di pagamento previste.

Oneri del Comune: Il Comune, attraverso i propri uffici, si obbliga a cooperare per agevolare l'espletamento da parte del Gestore delle attività ad esso affidate ed in particolare: > ad adottare i provvedimenti ed assolvere agli adempimenti rientranti nella propria sfera di competenza istituzionale, attinenti al servizio di trasporto scolastico, inclusa la definizione del sistema tariffario e delle relative agevolazioni alle famiglie al fine di garantire l'obiettivo del controllo dei costi per l'utenza; > a trasmettere al Gestore tutte le informazioni in proprio possesso utili alla migliore organizzazione e funzionamento del servizio affidato.

Il servizio è svolto tutti i giorni d'apertura delle scuole in modo da consentire la partecipazione alle lezioni senza ritardi. L'appaltatore deve:

a) trasportare gli alunni dal luogo di partenza a quello d'arrivo, garantendo la salita e la discesa dal mezzo nello scrupoloso rispetto delle norme di sicurezza;

- b) assicurare la presenza di personale accompagnatore su ciascun mezzo, che svolga funzioni di vigilanza e assistenza degli alunni durante il tragitto, di ausilio nella salita e nella discesa degli alunni dal mezzo;
- c) assicurare massime puntualità e funzionalità del servizio, nonché le più grande correttezza e serietà nel contegno di tutto il personale verso il pubblico, gli utenti e le autorità;
- d) trasportare soltanto gli alunni regolarmente iscritti al servizio;
- e) interdire l'accesso agli automezzi a persone estranee al servizio o sprovviste dell'apposito tesserino rilasciato dal Comune;
- f) adeguarsi alle variazioni degli orari d'entrata e d'uscita durante l'anno scolastico nelle singole scuole a seguito di scioperi, assemblee sindacali o altre circostanze preventivamente comunicategli dal Comune.

Il prestatore del servizio deve effettuare gratuitamente, oltre ai trasporti indicati, il seguente "servizio", che è da intendersi obbligatorio:

- pulizia interna giornaliera degli autobus;
- lavaggio integrale mensile interno/esterno degli autobus;
- servizio di disinfezione e sanificazione giornaliero degli autobus.

Nell'organizzazione dei servizi il prestatore dovrà attenersi alle sole disposizioni che verranno impartite in corso d'anno dall'Ufficio Pubblica Istruzione, escludendo che disposizioni e ordini di varia natura possano essere impartiti da organi scolastici, enti, genitori singoli o associati.

Nell'esecuzione del servizio è vietato quanto segue:

- il trasporto di persone non autorizzate e/o non studenti;
- il trasporto di un numero di studenti superiore a quello previsto sul libretto di circolazione del veicolo utilizzato, che dovrà essere in possesso di tutti i requisiti richiesti in base alle vigenti disposizioni;
- anticipare o posticipare la fermata di oltre cinque minuti sull'orario concordato;
- effettuare fermate non concordate;

Nel caso di eventi eccezionali o gravi motivi o per sopraggiunte avarie a causa delle quali gli automezzi non potessero venire utilizzati, l'appaltatore è tenuto ad avvisare immediatamente l'Amministrazione comunale e gli utenti interessati e ad assicurare una tempestiva sostituzione degli stessi o provvedere comunque, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, ad assicurare il servizio. In caso di temporanea chiusura al traffico della rete viaria per interventi di manutenzione o in ogni altro caso dovuto a cause di forza maggiore, il prestatore del servizio, previo accordo con il Comune, dovrà effettuare le necessarie deviazioni degli itinerari per garantire il normale espletamento del servizio, dandone tempestiva comunicazione agli utenti. Qualora eventi eccezionali ed imprevisti causassero la temporanea sospensione o il cambiamento d'orario dell'attività didattica per qualche scuola, l'impraticabilità delle strade o quanto altro, potranno essere provvisoriamente modificati i percorsi e gli orari in accordo fra la ditta aggiudicataria e l'Amministrazione comunale. I nuovi percorsi dovranno comunque presentare le necessarie caratteristiche di sicurezza e di funzionalità in riferimento al servizio oggetto del presente appalto. Ogni automezzo deve essere dotato di telefono cellulare o altro dispositivo adeguato al fine di garantire la tempestiva comunicazione dell'avversità eventualmente occorsa (ad esempio in

occasione di incidenti), senza l'abbandono del mezzo medesimo e dei minori trasportati. Il prestatore del servizio dovrà altresì dare immediata comunicazione al Comune di tutti gli incidenti che dovessero verificarsi durante il trasporto, anche nel caso in cui non ne fosse derivato alcun danno. In caso di sciopero, il prestatore del servizio deve assicurare comunque il trasporto, trattandosi di un servizio essenziale di cui alla L. 12 giugno 1990 n. 146 e successive modificazioni. Qualora la ditta agisca in difformità di leggi e regolamenti in materia, in sede di esecuzione del contratto l'Amministrazione appaltante potrà procedere all'applicazione delle penali contrattuali previste nel contratto di appalto, nei casi consentiti, alla risoluzione del contratto, fatti salvi in ogni caso gli eventuali maggiori danni. In caso di interruzione dell'attività scolastica, a qualsiasi titolo, l'Amministrazione comunale si impegna ad avvertire il prestatore del servizio tempestivamente o almeno 24 ore prima, ove possibile. Nei casi di sospensione od interruzione del servizio al di fuori delle ipotesi di cui sopra, il prestatore del servizio è tenuto al risarcimento dei danni. In tale caso l'Ente appaltante potrà, a suo insindacabile giudizio, chiedere altresì la risoluzione del contratto per fatto e colpa del prestatore.

SERVIZI CIMITERIALI

In relazione all'erogazione dei servizi cimiteriali, gli stessi sono stati affidati ad un operatore economico privato con la modalità gestionale dell'appalto di servizi, aggiudicato secondo la disciplina del Codice dei Contratti Pubblici.

L'appalto riguarda in particolare i seguenti servizi: custodia, manutenzione ordinaria delle strutture e cura del verde, servizio di pulizia, servizio di gestione amministrativa delle operazioni cimiteriali

In particolare i servizi erogati dall'Appaltatore sono i seguenti:

SERVIZIO DI CUSTODIA

Il servizio di custodia affidato alla Ditta Appaltatrice consiste:

a) presidio del cimitero, assicurato con la presenza continuativa e contemporanea di almeno due persone al cimitero, per un minimo di 48 ore settimanali ciascuna durante il periodo di apertura, dal lunedì alla domenica. Servizio di reperibilità nelle altre ore in modo da coprire tutte le 24 ore

giornaliere per 365 giorni.

Il personale addetto alla custodia fornisce informazioni esaurienti sul servizio ovvero provvede a:

- ricevere o consegnare le salme ed adempiere a tutte le procedure amministrative collegate, quali ad esempio ritiro o consegna e controllo dei documenti accompagnatori della salma (permesso di seppellimento - autorizzazione al trasporto - verbale di cremazione - comunicazioni) oltre alle annotazioni sui registri cimiteriali;

- coadiuvare il personale dell'Impresa funebre, incaricato al trasporto, nello scaricare il feretro dall'auto funebre, trasporto del feretro al luogo di tumulazione o inumazione, compreso l'eventuale sosta nella chiesa del cimitero e/o deposito nella camera mortuaria, con mezzo idoneo e riservato esclusivamente per detto servizio;

- consegna dei documenti all'Ufficio competente del Comune.

Per lo svolgimento del servizio di custodia, la Ditta Appaltatrice utilizza i locali ad uso ufficio esistenti presso il cimitero stesso ed utilizza la linea telefonica esistente con spese a suo carico di quelle di trasferimento di chiamata, in modo che il numero telefonico conosciuto dagli utenti rimanga sempre lo stesso.

L'Attrezzatura dell'Ufficio è a carico della Ditta Appaltatrice che dovrà curarne il decoro. Tutti gli eventuali interventi che la Ditta Appaltatrice intende effettuare nei locali dovranno essere preventivamente concordati ed autorizzati dalla S.A.

- b) apertura e controllo della chiusura del cimitero

Il personale di custodia provvede alla apertura e al controllo della chiusura del cimitero secondo il seguente orario:

dalle ore 7,30 alle ore 13,30: (dal lunedì alla domenica)

dalle ore 14,30 alle ore 17,30: (il martedì e giovedì)

Tale orario è continuato e copre sia i giorni feriali che quelli festivi.

Il Comune può variare tale orario a proprio insindacabile giudizio senza che l'Appaltatore possa pretendere alcun compenso aggiuntivo (anche nelle giornate festive), a condizione che il monte ore giornaliero non venga superato.

Durante le giornate di commemorazione dei defunti, su disposizione dell'Amministrazione Comunale, si provvederà a comunicare alla Ditta Appaltatrice le date con l'orario più esteso di apertura dei Cimiteri (senza alcun onere aggiuntivo). La Ditta Appaltatrice garantisce in queste giornate (in via meramente indicativa e non esaustiva dal 27 ottobre al 2 novembre dalle ore 7,30 alle ore 20,00) la presenza di almeno un operatore nel cimitero per l'orario di apertura più esteso che verrà previsto.

Le chiusure dei cancelli, anche se assistite da meccanismi a controllo remoto, sono accompagnate dalla verifica che non vi sia più presenza di visitatori. Ciò potrà essere fatto anche con dispositivi di videosorveglianza e/o avvisatore acustico, qualora la S.A. ne accerta preventivamente l'idoneità allo scopo.

Il servizio di sorveglianza, apertura e controllo della chiusura del cimitero comprende le seguenti prestazioni:

- a) La tenuta delle chiavi dei cancelli di accesso al cimitero, della camera mortuaria, della sala autoptica, degli eventuali altri locali presenti e dotati di chiusura a chiave (es.: servizi igienici, spogliatoi, magazzini, uffici, ecc...);
- b) L'apertura e la chiusura dei cancelli, da garantire per tutto l'anno, per l'accesso del pubblico negli orari previsti dall'Amministrazione Comunale;
- c) L'apertura e la chiusura della camera mortuaria, del locale di osservazione e della sala autoptica, secondo le necessità di servizio, sia programmate che straordinarie;
- d) La sorveglianza dei cadaveri depositi nella camera mortuaria o nel locale di osservazione, in supporto della S.A. per il fine di cui al capo III del D.P.R. 285/90;
- e) Entro i limiti della presenza fisica del personale nel cimitero, la sorveglianza affinché nessuno estragga dal cimitero alcun oggetto posto in custodia, o che si introducano oggetti estranei

al servizio e si facciano abusi di qualsiasi genere e che, parimenti, gli utenti si uniformino nel comportamento alla struttura a cui accedono;

f) La sorveglianza affinché venga impedito che privati eseguano lavori apportando modifiche alle lapidi, ai rivestimenti o in generale alla struttura dei fabbricati cimiteriali di proprietà comunale, in applicazione delle espresse indicazioni operative che saranno impartite dalla S.A.;

g) Sovrintendere sul decoro del cimitero e segnalare tempestivamente alla S.A. ogni situazione, qualora riscontrata, di alterazione dell'ordine dei cimiteri;

h) L'obbligo della segnalazione di eventuali situazioni di pericolo, che si dovessero rilevare all'interno del cimitero, e l'attivazione di tutte le misure necessarie per segnalare il pericolo e/o circoscrivere il luogo con opportuna segnaletica, in attesa dell'intervento definitivo;

Il personale di custodia provvede ad effettuare sopralluoghi periodici tendenti a verificare lo stato di manutenzione e di decoro complessivo del cimitero, l'eventuale presenza di danni particolari (ad es.: distacco di intonaci, infiltrazioni di acqua, funzionamento dell'impianto elettrico, intasamento di scarichi, ecc.), eventuali altre necessità e segnalare tali rilevazioni alla Committente. Tali sopralluoghi riguardano anche il perimetro esterno del cimitero e devono essere effettuati indipendentemente dalla esecuzione o meno di operazioni cimiteriali presso i cimiteri e da personale diverso da quello che effettua i servizi cimiteriali.

Il sopralluogo tende ad evitare che situazioni di cattiva manutenzione che si consolidano nel tempo provochino danni tali da richiedere interventi di straordinaria manutenzione o restauro.

SERVIZIO DI MANUTENZIONE DEL CIMITERO

La Ditta Appaltatrice deve curare la manutenzione ordinaria relativa alla buona conservazione dei beni del demanio comunali presenti in cimitero.

I servizi includono tutte le azioni necessarie a garantire l'esecuzione a regola d'arte delle operazioni cimiteriali descritte nel presente bando di gara ed il decoro di tutte le strutture ed aree del cimitero. Oltre a quanto previsto dal comma precedente, la Ditta Appaltatrice deve curare:

a) Piccoli rappezzi e parziale rifacimento di intonaci e parziali rimbanchi nel cimitero, su necessità, verniciatura di cancelli ringhiere e infissi metallici;

b) La sistemazione delle scale di accesso e piccoli rappezzi dei relativi rivestimenti in marmo o altra pietra uguale (pedate, alzate, laterali, soglie, etc.). Stessa cosa dicasì per i pavimenti. La manutenzione delle scale atta a garantire la fruibilità delle stesse in sicurezza, riguarda il controllo dei corrimano, la fornitura di eventuali strisce antiscivolo e di opportuna segnaletica, laddove necessitano;

c) La sistemazione e la manutenzione ordinaria degli stradelli interni di accesso siano essi asfaltati, inghiaiati o in pietra, così come le aree di ingresso e degli spazi di camminamento tra fossa e fossa dei campi di inumazione, compresi tutti i materiali necessari (inerti, ghiaietto, rappezzi in asfalto freddo, . . .);

d) La sistemazione e riparazione dei serramenti, finestre, porte, lucernari, tanto in legno come metallici, quando non sia necessaria una manutenzione straordinaria o la sostituzione. La sostituzione dei vetri rotti, indipendentemente da quale sia stata la causa che ne ha provocato la rottura, anche eventi atmosferici;

- e) I piccoli rappezzi e la manutenzione ordinaria della lattoneria (converse, pluviali, canali, curve, etc.), compresa la sostituzione di piccole parti, secondo necessità;
- f) Piccole riparazioni ordinarie dei tetti, con esclusione della completa ripassatura;
- g) La manutenzione di tutti gli impianti elettrici, elettromeccanici e meccanici presenti nei cimiteri (esclusa l'illuminazione votiva), quali ad esempio non esaustivo celle frigorifere, condizionamento, allarmi visivi o sonori, apertura d'emergenza cancelli, monta feretri, illuminazione locali, quadri elettrici, ecc.;
- h) riparazioni di tubazioni fuori traccia, sostituzione di rubinetti ovunque dislocati (fontanelle, bagni, ecc..), protezione dal gelo degli impianti, sostituzione delle vaschette dei WC e di quant'altro in essi deteriorabile.
- i) Operazioni di chiusura loculi in fase di tumulazione, compresa mano d'opera, malta, mattoni, piastra interna, etc., compresa la chiusura provvisoria dei loculi che restano vuoti dopo l'estumulazione, la preventiva disinfezione e pulizia e la riapertura e chiusura quanto verranno riutilizzati per la tumulazione.

SERVIZIO DI MANUTENZIONE E CURA DEL VERDE

La Ditta Appaltatrice provvede al mantenimento delle essenze arboree. L'operazione deve essere eseguita con attrezzature professionali adatte all'andamento del terreno ed alla disponibilità di spazio.

Per tali lavori di manutenzione si intendono:

- manutenzione ordinaria essenze arboree in uno stato decoroso confacente all'ambiente, compresa la raccolta dell'erba e la pulizia delle aree;
- sfalcio dell'erba nelle aree di parcheggio esterne, nelle aree verdi esterne di pertinenza dei cimiteri e lungo le mura perimetrali esterne;
- manutenzione delle aiuole, delle siepi e delle piante all'interno del cimitero ed in prossimità dei parcheggi, viali d'accesso, delle mura perimetrali e zone di pertinenza del cimitero, comprendente la tosatura delle siepi a regola d'arte, estirpazione delle erbe infestanti, zappatura del terreno circostante, la potatura di tutte le piante soggette alla stessa per mantenere un assetto vegetativo uniforme, due volte l'anno nei periodi marzo-aprile e settembre-ottobre;
- innaffiamento delle nuove piante messe a dimora secondo la necessità;
- manutenzione dei viali di accesso al cimitero, comprendente il taglio dell'erba ed arbusti lungo le scarpate e nelle zone limitrofe ai muri perimetrali del cimitero, eventuale potatura degli alberi, inghiaiatura delle banchine, ed ogni altro onere al fine del perfetto decoro delle zone una volta al mese;
- raccolta, pulizia dei residui organici derivanti da tosature, sfalci e potature e conferimento in discarica autorizzata, secondo le norme vigenti in materia.

La Ditta Appaltatrice provvede alla manutenzione, secondo necessità straordinaria, della superficie dei campi di inumazione in modo da permetterne la fruizione mantenendo e ripristinando le finiture presenti (posa in opera di piastre per camminatoi, manto erboso, ecc..).

E' compreso l'intervento di ripristino del piano del terreno nel caso in cui la sepoltura presenti avvallamenti e/o sprofondamenti delle lapidi.

La Ditta altresì provvede ad effettuare un controllo periodico dello stato di manutenzione delle scale metalliche a palchetto in dotazione di ciascun cimitero eseguendo quei controlli di sicurezza che la ditta fornitrice delle scale (od il Responsabile del Servizio) avrà indicato come necessari al mantenimento del livello di prestazioni della scala stessa.

IL SERVIZIO DI PULIZIA

Il servizio ha l'obiettivo di mantenere puliti e decorosi, fruibili gli spazi comuni, i percorsi, i portici, ecc. ..

Si attua mediante:

- pulizia e disinfezione giornaliera di tutti i servizi igienici esistenti nei cimiteri e della camera mortuaria;
- pulizia manuale e/o meccanica di tutte le parti inghiaiate o asfaltate interne al cimitero, avendo cura di raschiare, ove necessario, asportando erbacce, graminacee e riassetto del tutto, una volta la settimana e comunque in base alle necessità dettate dall'igiene e dal decoro dei luoghi;
- La pulizia (integrativa del servizio pubblico dedicato) dei parcheggi esterni, dei viali di accesso e in generale della zona di pertinenza del cimitero, almeno quindicinale, ed in forma mirata nel periodo della Commemorazione dei Defunti.
- pulizia delle parti interne delle caditoie interrate e non, dei discendenti e cunette di scolo dell'acqua e di tutti i lavandini utilizzati dalla cittadinanza, una volta ogni 15 giorni e comunque in base alle necessità dettate dall'igiene e dal decoro dei luoghi;
- riassetto dei viali inghiaiati previa fornitura e posa in opera da parte della Ditta Appaltatrice di ghiaia e stabilizzato calcareo, due volte l'anno, nei periodi marzo - aprile e settembre - ottobre;
- svuotamento di tutti i contenitori, compreso eventuale scarrabile, atti alla raccolta dei rifiuti classificati urbani o assimilabili, posti all'interno del cimitero e/o nelle immediate vicinanze del perimetro cimiteriale, almeno tre volte la settimana o all'occorrenza con cadenze più frequenti;
- raccolta dei fiori secchi ed accessori (corone, nastri, ecc..) e loro conferimento nei punti di raccolta;
- eliminazione degli escrementi di piccioni con prodotti disinfettanti;
- pulizia delle scalinate, ballatoi e corridoi interni al cimitero avendo cura di togliere eventuali erbe infestanti o muschio una volta la settimana e comunque in base alle necessità dettate dall'igiene e dal decoro dei luoghi;
- pulizia, in caso di neve, dei percorsi interni per la fruibilità dei cimiteri. Dovranno inoltre essere previste n° 3 pulizie straordinarie annue atte a:
 - eliminare polveri e ragnatele di soffitti, travi di arcate, rampe di scale, ecc.;
 - lavare vetri ed infissi con idonei prodotti;

- spolverare, lavare e pulire i cancelli, i monumenti ed i sacrari, i parapetti ed i corrimano e le ringhiere;
- estirpazione di erbe, muschi e licheni ed eliminazione di depositi di smog o atmosferici anche a mezzo idropulitrice a bassa pressione.

SERVIZIO DI GESTIONE DELLE OPERAZIONI CIMITERIALI

Si tratta delle operazioni necessarie alla movimentazione delle salme nei loculi, tombe a terra, ecc., e rientrano fra quei compiti previsti dal T.U. n. 1265/34, dal D.P.R. n. 285/90 e dalle circolari del Ministero della Sanità n. 24/93 e 10/98.

Lo svolgimento di dette operazioni potrà essere regolamentato dal Comune attraverso appositi ordini di servizio emanati all'uopo oppure tramite atto regolamentare. Sono comprese in questo servizio le seguenti attività di cui vengono sommariamente specificate le operazioni che rientrano nel servizio:

A INUMAZIONE:

- 1) Inumazione di salma senza esumazione (fossa libera)
 - a. trasporto del feretro dal punto di sosta del cimitero;
 - b. eventuale eliminazione della cassa metallica nel caso che questa contenga interamente il feretro di legno;
 - c. scavo nell'ambito del cimitero della fossa, a mano o con l'ausilio di mezzi meccanici secondo i criteri e le dimensioni di cui agli art. 71-72-85 del D.P.R. 285/90 evitando di interessare eventuali sepolture vicine;
 - d. sistemazione del feretro sul fondo della fossa, eventualmente con rete di sostentamento del feretro fornita dalla ditta idonea anche alla futura raccolta dei resti ossei;
 - e. riempimento e costipazione della terra senza l'uso di mezzi meccanici;
 - f. formazione di un cumulo di terra sull'area interessata di altezza non superiore a 60 cm.;
 - g. posa in opera di cippo di riconoscimento;
 - h. fornitura e posa in opera di delimitazione dell'area per piantagioni floreali nella fossa con telaio in tavole di abete dello spessore di cm. 2,5/3,00 e delle dimensioni di cm. 0,60 x cm. 0,60 e di altezza, dal piano di campagna, non superiore a cm. 15;
 - i. trasporto della terra eccedente e deposito della stessa nell'ambito del cimitero in luogo idoneo indicato dalla direzione del servizio salvo diverso avviso dello stesso;
 - j. mantenimento, nel tempo, dell'omogeneo livellamento della terra per eliminare gli abbassamenti causati dall'assestamento del terreno.

B ESUMAZIONE:

- 1) Esumazione semplice con eventuale deposito nell'ossario comune:
 - a. rimozione della lapide o copritomba;

- b. apertura del coperchio del feretro precedentemente inumato;
- c. diligente raccolta dei resti mortali in apposito sacchetto fornito dalla ditta Appaltatrice con apposizione di cartellino indicativo dei dati del defunto e collocazione degli stessi nell'ossario comune del cimitero, o in altro ossario comune disponibile nell'ambito del Comune;
- d. raccolta di tutto ciò che è stato a stretto contatto con la salma (avanzi di casse e indumenti), disinfezione di questo materiale, conferimento dello stesso in contenitori appositi e trasporto del suddetto presso deposito temporaneo nei limiti normativamente concessi (TTUU Ambiente 152/06);
- e. trasporto del materiale lapideo presso discarica per materiale non pericoloso, dopo averlo distrutto e reso anonimo;
- f. diligente pulizia dell'area interessata all'operazione.

2) Esumazione con ricomposizione resti mortali in cassetta di zinco (anche per trasporto fuori Comune):

- a. rimozione della lapide o copritomba;
- b. apertura del coperchio del feretro precedentemente inumato;
- c. diligente raccolta dei resti mortali e collocazione degli stessi in apposita cassetta di zinco prevista dall'art. 36 del D.P.R. n° 285/90 fornita dalla Ditta Appaltatrice saldata e con apposizione della targhetta di riconoscimento;
- d. raccolta di tutto ciò che è stato a stretto contatto con la salma (avanzi di casse e indumenti), disinfezione di questo materiale, conferimento dello stesso in contenitori appositi e trasporto del suddetto presso deposito temporaneo nei limiti normativamente concessi (TTUU Ambiente 152/06);
- e. trasporto del materiale lapideo presso discarica per materiale non pericoloso, dopo averlo distrutto e reso anonimo;
- f. diligente pulizia dell'area interessata all'operazione.

3) Esumazione con reinumazione per incompleta mineralizzazione della salma:

- a. rimozione della lapide o copritomba;
- b. apertura del coperchio del feretro precedentemente inumato;
- c. accertamento delle mancata mineralizzazione della salma;
- d. riempimento fossa con diligente ricollocazione nella medesima o spostamento dei resti in altra fossa indicata dall'Ufficio Cimiteriale, ricollocazione della lapide e pulizia dell'area;
- e. diligente pulizia dell'area interessata all'operazione.

4) Esumazione con ricomposizione dei resti per cremazione della salma:

- a. rimozione della lapide o copritomba;
- b. apertura del coperchio del feretro precedentemente inumato;
- c. diligente raccolta dei resti mortali o della salma non mineralizzata e collocazione degli stessi in apposito contenitore adatto alla cremazione fornito dalla Ditta Appaltatrice;

d. raccolta di tutto ciò che è stato a stretto contatto con la salma (avanzi di casse e indumenti), disinfezione di questo materiale, conferimento dello stesso in contenitori appositi e trasporto del suddetto presso il deposito temporaneo nei limiti normativamente concessi (TTUU Ambiente 152/06);.

e. diligente pulizia dell'area interessata all'operazione.

f. trasporto del materiale lapideo presso discarica per materiale non pericoloso, dopo averlo distrutto e reso anonimo;

g. diligente pulizia dell'area interessata all'operazione

C) TUMULAZIONE:

1) Tumulazione di salma senza estumulazione (loculo comune libero):

(il loculo può essere anche a parete che doppio a livello interrato che in sepolcro a terra, ogni feretro deve essere appositamente diviso l'uno dall'altro)

a. trasporto del feretro dal punto di sosta del cimitero a quello della sua tumulazione;

b. apertura del tumulo;

c. sistemazione del feretro nella sede di tumulazione;

d. chiusura del tumulo come indicato e disposto dai punti 8 e 9 del D.P.R. n° 285/90;

e. sistemazione della pietra tombale (eventuale);

f. pulizia dell'area interessata all'operazione.

2) Tumulazione di salma con preventivo condizionamento (in loculo comune)

(il loculo può essere anche a parete che doppio a livello interrato che in sepolcro a terra, ogni feretro deve essere appositamente diviso l'uno dall'altro)

a. apertura tumulo;

b. estrazione del feretro;

c. apertura dello stesso;

d. diligente raccolta dei resti mortali in apposito sacchetto fornito dalla ditta Appaltatrice con apposizione di cartellino indicativo dei dati del defunto e collocazione degli stessi nell'ossario comune del cimitero, o in altro ossario comune disponibile nell'ambito del Comune;

e. raccolta di tutto ciò che è stato a stretto contatto della salma (vedi capoverso "d" del precedente punto 2);

f. trasporto del materiale lapideo presso discarica per materiale non pericoloso, dopo averlo distrutto e reso anonimo;

g. trasporto del feretro dal punto di sosta del cimitero a quello della sua tumulazione;

h. apertura del tumulo;

i. sistemazione del feretro nella sede di tumulazione;

j. chiusura del tumulo come indicato e disposto dai punti 8 e 9 del D.P.R. ri° 285/90;

k. sistemazione della pietra tombale (eventuale);

l. pulizia dell'area interessata all'operazione.

D) ESTUMULAZIONE:

1) Estumulazione di salma con deposito nell'ossario comune

a. apertura tumulo;

b. estrazione del feretro;

c. apertura dello stesso;

d. diligente raccolta dei resti mortali in apposito sacchetto con apposizione di cartellino indicativo dei dati del defunto e collocazione degli stessi nell'ossario comune del cimitero, o in altro ossario comune disponibile nell'ambito del Comune;

e. raccolta di tutto ciò che è stato a stretto contatto con la salma (avanzi di casse e indumenti), disinfezione di questo materiale, conferimento dello stesso in contenitori appositi e trasporto del suddetto presso il deposito temporaneo nei limiti normativamente concessi (TTUU Ambiente 152/06);

f. trasporto del materiale lapideo presso discarica per materiale non pericoloso, dopo averlo distrutto e reso anonimo;

g. chiusura del tumulo qualora non debba essere immediatamente riutilizzato;

h. diligente pulizia dell'area interessata all'operazione.

2) Estumulazione di salma con ricomposizione in cassetta di zinco:

a. apertura tumulo;

b. estrazione del feretro;

c. apertura dello stesso;

d. diligente raccolta dei resti mortali e collocazione degli stessi in apposita cassetta di zinco prevista dall'art. 36 del D.P.R. n° 285/90 fornita dalla Ditta Appaltatrice saldata e con apposizione della targhetta di riconoscimento;

e. raccolta di tutto ciò che è stato a stretto contatto con la salma (avanzi di casse e indumenti), disinfezione di questo materiale, conferimento dello stesso in contenitori appositi e trasporto del suddetto presso il deposito temporaneo nei limiti normativamente concessi (TTUU Ambiente 152/06);

f. trasporto del materiale lapideo presso discarica per materiale non pericoloso, dopo averlo distrutto e reso anonimo;

g. chiusura provvisoria del tumulo qualora non debba essere immediatamente riutilizzato;

h. diligente pulizia dell'area interessata all'operazione.

3) Estumulazione di salma con avvio alla cremazione:

a. apertura tumulo;

- b. estrazione del feretro;
 - c. apertura dello stesso;
 - d. diligente raccolta dei resti mortali o della salma non mineralizzata e collocazione degli stessi in apposito contenitore adatto alla cremazione fornito dalla Ditta Appaltatrice;
 - e. raccolta di tutto ciò che è stato a stretto contatto con la salma (avanzi di casse e indumenti), disinfezione di questo materiale, conferimento dello stesso in contenitori appositi e trasporto del suddetto presso il deposito temporaneo nei limiti normativamente concessi (TTUU Ambiente 152/06);
 - f. trasporto del materiale lapideo presso discarica per materiale non pericoloso, dopo averlo distrutto e reso anonimo;
 - g. chiusura provvisoria del tumulo qualora non debba essere immediatamente riutilizzato
 - h. diligente pulizia dell'area interessata all'operazione;
- 4) Estumulazione di salma per traslazione in altro Comune
- a. apertura tumulo;
 - b. estrazione del feretro;
 - c. diligente raccolta della salma e dei resti della cassa lignea e collocazione entro apposita cassa metallica, come prevista dall'art. 30 del D.P.R. n° 285/90;
 - d. raccolta degli avanzi e dei rifiuti e trasporto del suddetto presso il deposito temporaneo nei limiti normativamente concessi (TTUU Ambiente 152/06);
 - e. trasporto del materiale lapideo presso discarica per materiale non pericoloso, dopo averlo distrutto e reso anonimo;
 - f. chiusura provvisoria del tumulo qualora non debba essere immediatamente riutilizzato;
 - g. diligente pulizia dell'area interessata all'operazione.

5) Tumulazione di resti ossei o ceneri:

- a. Trasporto dei resti ossei o delle ceneri in cassetta dal punto di sosta del cimitero a quello della loro tumulazione;
- b. apertura del tumulo;
- c. sistemazione della cassetta nella sede di tumulazione;
- d. chiusura del tumulo come indicato e disposto dai punti 8 e 9 del D.P.R. ri° 285/90;
- e. sistemazione della pietra tombale (eventuale);
- f. pulizia dell'area interessata all'operazione.

6) Estumulazione di resti ossei o ceneri:

- a. apertura tumulo;
- b. estrazione della cassetta contenente le ossa e le ceneri;

- c. chiusura provvisoria del tumulo;
- d. diligente pulizia dell'area interessata all'operazione.

E) TRASLAZIONE:

1) Traslazione di salma da loculo ad altro loculo:

(il loculo può essere anche a parete che doppio a livello interrato che in sepolcreto a terra, ogni feretro deve essere appositamente diviso l'uno dall'altro)

- a. apertura dei due tumuli;
- b. estrazione del feretro;
- c. trasporto del feretro al luogo della sua nuova tumulazione;
- d. sistemazione del feretro nella sede di tumulazione;
- e. chiusura del tumulo come indicato e disposto dai punti 8 e 9 del D.P.R. n° 285/90;
- f. sistemazione della pietra tombale (eventuale);
- g. pulizia delle aree interessate dall'operazione.

2) Trattamento di salma non consumata:

- a. operazione da effettuare durante una operazione di esumazione o estumulazione mediante fornitura e posa in opera di composto chimico a base di microorganismi a largo spettro di azione per rivitalizzare gli enzimi necessari per solo svolgimento del processo di mineralizzazione (quantità media prevista 99 gr.) compreso altresì contenimento della salma in sacco biodegradabile "biocapH120" e rete in PVC.

3) Sepoltura feti e resti ospedalieri:

- a. scavo nell'ambito del cimitero di piccola fossa, a mano o con l'ausilio di mezzi meccanici secondo i criteri e le dimensioni stabiliti dalle disposizioni, evitando di interessare eventuali sepolture vicine;
- b. riempimento e costipazione della terra senza l'uso di mezzi meccanici;
- c. formazione di un cumulo di terra sull'area interessata di altezza non superiore a 30 cm.;
- e. trasporto della terra eccedente e deposito della stessa nell'ambito del cimitero in luogo idoneo indicato dalla direzione del servizio salvo diverso avviso dello stesso;
- f. mantenimento, nel tempo, dell'omogeneo livellamento della terra per eliminare gli abbassamenti causati dall'assestamento del terreno.

4. Dispersione delle ceneri nell'ossario comune.

CICLO INTEGRATO DEI RIFIUTI

Il servizio è affidato all'Azienda Speciale Angri-ECO SERVIZI, con sede legale in Angri alla via Stabia, 111, costituita con atto del 13/12/2001 a seguito dell'approvazione della delibera di Consiglio Comunale n. 79/2001 ai sensi dell'art. 114 del D. Lgs. 18/08/2000 n. 267.

E' partecipata totalmente dal Comune di Angri. Scopo dell'attività in via principale è la raccolta e il trasporto dei rifiuti solidi urbani e dei rifiuti speciali assimilati, dei beni durevoli, dei rifiuti ingombranti, lo spazzamento stradale la pulizia delle aree mercatali, la manutenzione del verde pubblico.

L'area di riferimento è di circa 14 Kmq con una concentrazione degli edifici urbani a ridosso delle principale arterie di comunicazione che si diramano, a nord/ovest lungo la statale tirrenica 18 e a sud/est lungo la strada provinciale pedemontana che raccoglie anche il traffico proveniente dall'autostrada A3 diretto verso i Comuni della costiera amalfitana e l'hinterland dell'Agro Nocerino.

Il territorio servito è caratterizzato nella parte urbana del centro da una complessa rete viaria di ridotte dimensioni, che rende difficoltosa l'attività di raccolta e spazzamento anche a causa dell'intenso traffico automobilistico che si concentra in massima parte lungo le principali arterie di comunicazione. Il territorio sub urbano a valle ed a monte degli assi viari è caratterizzato in alternativa da abitazioni sparse aventi per lo più caratteristiche rurali.

Il tessuto industriale è composto da aziende conserviere che storicamente hanno caratterizzato l'attività imprenditoriale locale e da aziende a carattere artigianale impegnate principalmente nel settore metalmeccanico e nell'indotto agroalimentare.

La Carta dei Servizi, approvata dall'Azienda speciale Angri Eco-servizi, è pubblicata sul sito istituzionale del Comun di Angri, nella sezione Amministrazione Trasparente, sotto sezione Servizi Erogati-Carta dei Servizi e standard di qualità

SERVIZI SOCIALI

La Legge 328/2000 "Legge Quadro per la realizzazione del sistema integrato degli interventi e dei servizi sociali", attribuisce ai Comuni la titolarità delle funzioni amministrativi concernenti gli interventi sociali, svolti a livello locale, concorrendo alla programmazione regionale, in particolare, attraverso la predisposizione dei piani di zona all'interno degli ambiti territoriali come stabiliti. Tali funzioni sono esercitate dai Comuni a livello di ambito territoriale adeguato, adottando gli assetti organizzativi più funzionali alla gestione della spesa ed al rapporto con i cittadini, secondo le modalità stabilite dal D.Lgs. 267/2000;

La Legge Costituzionale n.3 del 2001 ha modificato il Titolo V della Costituzione, attribuendo alle Regioni la potestà legislativa esclusiva residuale rispetto alla materia socio-assistenziale ed ai Comuni le funzioni amministrative in materia dei servizi sociali;

La L.R. Campania n.11/2007, "Legge per la Dignità e la cittadinanza sociale" come di recente modificata con la L.R. 15/2012:

a) all'art. 7 sancisce che: "I comuni esercitano in forma associata i compiti e le funzioni amministrative loro attribuite dalla presente legge fatto salvo il caso in cui il territorio di un singolo comune coincida con l'estensione territoriale dell'ambito determinato ai sensi dell'articolo 19";

b) all'art. 10, comma 1 prevede che: "i comuni sono titolari della programmazione, della realizzazione e valutazione a livello locale degli interventi sociali e, di concerto con le ASL, degli

interventi socio-sanitari, nonché delle funzioni amministrative inerenti l'erogazione dei servizi e delle prestazioni del sistema integrato locale”;

c) al comma 2 sancisce che “per la realizzazione del sistema integrato degli interventi e servizi sociali, nell’ambito delle direttive regionali ed in coerenza con il piano sociale regionale, i comuni associati in ambiti territoriali ai sensi dell’articolo 19”, in particolare “adottano, su proposta del coordinamento istituzionale di cui all’articolo 1, ... (omissis), le forme associative e modalità di gestione degli interventi e dei servizi programmati nel piano sociale di ambito, ai sensi del decreto legislativo 18 agosto 2000 n. 267 “Testo unico delle leggi sull’ordinamento degli enti locali”;

d) all’art. 19 stabilisce che “la Regione Campania definisce quali ambiti territoriali, le ripartizioni del territorio regionali coincidenti con i distretti sanitari o loro multipli purché rientranti nella medesima ASL, e li determina, previa concertazione con gli enti locali, con provvedimento della Giunta regionale”;

La Regione Campania, con deliberazione n.144 del 12/04/2016 ha modificato la DGRC n. 320/2012 istituendo i nuovi Ambiti Territoriali denominati S01_1, S01_2 e S01_3, tra cui il nuovo Ambito Territoriale S01_2 composto dai Comuni di Angri, Corbara, Sant’Egidio del Monte Albino e Scafati;

Il Piano Sociale Regionale 2013-2015 ha ritenuto la forma associativa della Convenzione, adottata fino ad oggi dalla quasi totalità degli Ambiti Territoriali della Campania, sempre meno compatibile con le funzioni, le attività e i servizi che vengono richiesti agli Ambiti e agli Uffici di Piano e ha indicato a modello forme associative e/o di gestione più strutturate, dotate di veste giuridica, autonomia organizzativa e di bilancio (cfr. PSR 2013-2015, pagg. 42-43 e 134-135, approvato con DGRC n. 134 del 27 maggio 2013);

L’articolo 44 della legge regionale n. 11/07, così come modificata dalla legge regionale n. 15/2012, e il nuovo Piano Sociale Regionale 2016-2018, ha previsto espressamente la possibilità per i Comuni associati di istituire consorzi di servizi o aziende per i servizi alla persona (cfr. PSR 2016-2018, pag. 83, approvato con DGRC n. 869 del 29 dicembre 2015);

Di conseguenza il coordinamento Istituzionale dell’ATO S01_2 con delibera n. 4 del 20.05.2020, ha approvato la Convenzione per la gestione associata dei servizi sociali e socio-sanitari ex art.30 D.Lgs. n.267/2000, con l’obiettivo di dare vita ad un’Azienda Consortile per la gestione dei servizi sociali e socio-assistenziali:

- nella seduta di cui al verbale n.21 del 29.12.2020, con Delibera di Coordinamento Istituzionale n.11 del 29.12.2020, l’Organismo d’Ambito procedeva “all’Approvazione dello Schema di convenzione della costituenda Azienda speciale consortile per la gestione dei servizi sociali e socio-assistenziali denominata -COMUNITÀ SENSIBILE-, costituita tra i comuni di Scafati, Angri, Sant’Egidio del Monte Albino e Corbara, ai sensi degli artt. 31 e 30 del TUEL e secondo le norme dell’art. 114 del TUEL.”;

- nella seduta di cui al verbale n. 3 del 25.01.2021, con Delibera di Coordinamento Istituzionale n. 3 del 25.01.2021, l’Organismo d’Ambito procedeva “all’Approvazione dello Statuto della costituenda Azienda speciale consortile per la gestione dei servizi sociali e socio-assistenziali denominata -COMUNITÀ SENSIBILE-, costituita tra i comuni di Scafati, Angri, Sant’Egidio del Monte Albino e Corbara, ai sensi degli artt. 31 e 30 del TUEL e secondo le norme dell’art. 114 del TUEL.”

Il Comune di Angri, deliberazione di Consiglio Comunale n.29 del 28.05.2021, al pari degli altri tre Comuni dell'Ambito S01_2(Sant'Egidio del Monte Albino, Scafati e Corbara)ha approvato gli atti propedeutici alla creazione dell'Azienda Speciale Consortile "Comunità Sensibile" per la gestione associata dei servizi sociali e socio-assistenziali ed in esecuzione dei predetti atti, in data 03.11.2021, è stata costituita, con atto notarile n.35630, l'Azienda speciale consortile "Comunità Sensibile", partecipata, in pari quote dai quattro Comuni facenti parte del vecchio Ambito S01_2;

La Carta dei Servizi, approvata dall'Azienda speciale Comunità sensibile, è pubblicata sul sito istituzionale del Comune di Angri, nella sezione Amministrazione Trasparente, sotto sezione Servizi Erogati-Carta dei Servizi e standard di qualità.

FARMACIA COMUNALE

Il Comune di Angri è titolare di n. 2 farmacie, gestite dal Consorzio Farmaceutico Intercomunale.

Nella Carta dei servizi approvata dal CFI sono fornite informazioni sui servizi offerti dalle farmacie comunali gestite dal Consorzio Farmaceutico Intercomunale (C.F.I.).

Il C.F.I. assicura le seguenti attività: distribuzione dei farmaci, acquisto di attrezzature mediche per analisi e controlli a disposizione delle singole farmacie, diffusione di informazioni socio-sanitarie, organizzazione di servizi socio-assistenziali, servizi informativi gratuiti, servizi assistenziali "in uno" all'economicità delle tariffe, riuscendo, inoltre, ad operare per garantire considerevoli vantaggi per il territorio in termini di occupazione e di cultura della salute, grazie ad una struttura efficace che contempera le caratteristiche di una pubblica amministrazione con le peculiarità di un sistema imprenditoriale.

A precipua tutela del diritto alla salute dei cittadini, le Farmacie comunali garantiscono:) l'approvvigionamento, la conservazione secondo le norme vigenti in materia e l'erogazione dei medicinali, la consulenza sull'uso dei medicinali;) la spedizione delle ricette mediche;) l'attività di informazioni sulla buona conservazione dei farmaci e, in caso di prodotti non più validi, sulle corrette modalità per lo smaltimento secondo le disposizioni vigenti in materia;) la fornitura di servizi specialistici d integrativi, in collaborazione, laddove necessario, con le strutture del SSR (Servizio Sanitario Regionale);) la promozione di iniziative volte alla tutela dei diritti dei cittadini, nell'ambito dell'educazione sanitaria e della prevenzione delle malattie e nell'alveo dell'accesso ai servizi sociosanitari;) la farmaco-vigilanza, anche in collaborazione con i medici di base, al fine di realizzare quanto previsto dal S.S.R., relativamente ai farmaci OTC e SOP oltreché ai prodotti cosmetici.

I servizi offerti: Misurazione della pressione arteriosa La misurazione della pressione arteriosa si effettua con apparecchi elettronici rispondenti ai requisiti di legge. Gli utenti possono accedere gratuitamente a questo servizio, ricevendo poi una tessera che riporta i dati riscontrati, per seguire l'andamento della p.a. durante la giornata. Misurazione del peso corporeo Attraverso questo servizio gratuito, secondo parametri quali età, sesso, corporatura e altezza, è possibile ricavare effettivamente il peso ideale. Le Farmacie comunali mettono, inoltre, a disposizione esperti e operatori pronti a risolvere qualsiasi dubbio in materia di corretta igiene alimentare e fisica, fondamentale per la prevenzione di numerose patologie. Il servizio C.U.P. (Centro Unico di Prenotazione) È possibile prenotare esami diagnostici e visite specialistiche presso tutte le strutture pubbliche dell'A.S.L. Salerno e dell'A.S.L. Avellino. Tale servizio è in grado di garantire la riduzione delle condizioni di disagio dovute alla distanza, evitando la fila agli sportelli. Test udito Il

servizio è gratuito, su prenotazione. Pletismografia, Analisi della pelle e del capello, Autoanalisi del sangue, M.O.C. (Mineralogia ossea computerizzata), Test per le intolleranze alimentari, Consulenza nutrizionale, Smaltimento farmaci scaduti.

Nell'espletamento delle attività previste, tutto il personale che presta servizio nelle farmacie comunali gestite dal C.F.I. si ispira ai seguenti principi: efficacia, egualianza, diritto di scelta, efficienza, miglioramento della qualità, trasparenza e riservatezza, tutela del cittadino, partecipazione del cittadino.