



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

Reg. Generale N. 704

COPIA DI DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE SERVIZIO AFFARI GENERALI

N. 66 del 30-10-2017

**OGGETTO:PROCEDURA NEGOZIATA PER AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA PER GLI AA.SS. 2017/2018 (DAL 07/01/2018) - 2018/2019 - 2019/2020 -
2020/2021: INTEGRAZIONE D.U.V.R.I. E MODIFICA ART.12 DEL C.S.A..**

L'anno duemiladiciassette il giorno trenta del mese di ottobre nei propri uffici.

In ordine all'oggetto il responsabile del servizio intestato dispone quanto all'interno specificato.



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

VISTA la deliberazione della Giunta Comunale n.93 del 24.08.2017, esecutiva ai sensi di legge, con la quale sono stati dati indirizzi al Responsabile del Servizio Affari Generali per l'affidamento del Servizio di "Refezione scolastica alunni mense scuole d'infanzia e primarie plessi di Montegiorgio capoluogo e Piane AA.SS. 2017/2018 (dal 7.1.2018) – 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021e con riserva, alla scadenza del contratto, di rinnovarlo alle medesime condizioni per un periodo di ulteriori due A.S. 2021/2022 e 2022/2023;

RICHIAMATA la propria precedente determinazione n. 55 del 31.08.2017, R.G. 539, con la quale si stabiliva, tra l'altro:

- di avviare** una procedura selettiva per l'individuazione dell'affidatario del "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MENSE SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIE PLESSI DI MONTEGIORGIO CAPOLUOGO E PIANE AA.SS. 2017/2018 (dal 07/01/2018) – 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021", attribuendo alla SUA Provincia di Fermo lo svolgimento delle attività di selezione del contraente giusta Convenzione sottoscritta dal Comune di Montegiorgio e la Provincia di Fermo in data 20/10/2014, secondo le condizioni e le scelte discrezionali meglio declinate in narrativa;
- di stabilire** che l'offerta tecnica venga valutata tenendo conto del § III delle Linee guida n. 2 in materia di "Offerta economicamente più vantaggiosa" approvate dall'ANAC con delibera n. 1005 del 21/09/2016 e, dunque, sulla base dei criteri riportati in premessa narrativa e relativi punteggi, fissando in 35 punti, la soglia minima per essere ammessi all'apertura delle buste contenenti l'Offerta economica, da verificarsi dopo la riparametrazione;
- di approvare** il Capitolato Speciale d'Appalto predisposto dagli Uffici di questo Settore sulla base del documento progettuale per l'espletamento del servizio di refezione scolastica alunni mense scuole d'infanzia e primarie plessi di Montegiorgio capoluogo e Piane AA.SS. 2017/2018 (dal 7.1.2018) – 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 approvato con deliberazione di G.C. n. 93 del 24/08/2017;
- di individuare** nel sottoscritto Dott. Verrucci Florindo il Responsabile Unico del presente Procedimento ed il Direttore dell'esecuzione del contratto ex artt. 31 e 111, comma 2, del D.Lgs. 50/16;
- di dare atto** di quanto segue
 - in forza di quanto previsto dall' art.3 punto h. della Convenzione, è onere della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Fermo procedere all'acquisizione del Codice Identificativo Gara (CIG) p/c del Comune di Montegiorgio e provvedere, successivamente, al pagamento del relativo contributo all'ANAC, dietro corresponsione dell' importo da parte di questo Comune;
 - ai sensi dell'art. 2, comma 1, della deliberazione ANAC n. n 1377 del 21 dicembre 2016 l'importo del contributo a carico del soggetto appaltante, da versare a favore della stessa Autorità per il tramite della SUA per la presente procedura è pari ad € 375,00;
 - ai sensi dell'art. 9 della Convenzione e nel rispetto dell'art. 113, comma 5 del Codice, le risorse finanziarie necessarie per la gestione della procedura di selezione da parte della S.U.A., ammontano € 913,00 pari allo 0,25% dell'importo dell'appalto principale;
- di dare atto, pertanto** che l'appalto in questione presenta il seguente quadro economico:

valore economico appalto principale	€ 365.200,00 + IVA
contributo da corrispondere alla SUA	€ 913,00
contributo da corrispondere all'ANAC	€ 375,00

Totale € 366.488,00 + IVA dove dovuta

6. di assumere a carico del bilancio del corrente esercizio per i motivi in premessa indicati, gli impegni di cui al seguente prospetto:

bilancio	importo	capitolo	causale	beneficiario
----------	---------	----------	---------	--------------



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

2017	€ 375,00	803/C	Contributo ANAC	Provincia di Fermo
2017	€ 913,00	803/C	Spese procedura	Provincia di Fermo

7. **di liquidare** a favore della Stazione Unica Appaltante istituita presso la Provincia di Fermo, la complessiva somma di cui € 1.288,00 per far fronte al pagamento del contributo dovuto alla SUA e all'ANAC, a mezzo bonifico bancario con accredito sul Codice Conto di Tesoreria Unica n. 0306537 intestato alla Provincia di Fermo, indicando la seguente causale: "SUA – Gara appalto servizio di refezione mense scuole infanzia e primarie Comune di Montegiorgio";

In data 19.09.2017 è stato pubblicato all'Albo Pretorio on line di questo Comune e sul sito istituzionale l'avviso pubblico per l'individuazione di soggetti da invitare alla procedura negoziata per l'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica insieme al fac simile del modulo per la manifestazione di interesse;

Il termine per l'invio della manifestazione di interesse, da inviare esclusivamente tramite posta elettronica certificata, PEC scadeva il giorno 9.10.2017 alle ore 12,00;

Richiamata la propria precedente determinazione n. 64 R.G. 645 dell'11.10.2017, con la quale si approva il verbale di gara n. 01/2017 del 10.10.2017 ove è riportato l'elenco delle ditte da invitare alla procedura negoziata per l'appalto del "GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE MENSE DELLA SCUOLA D'INFANZIA E SCUOLE PRIMARIE PLESSI DI MONTEGIORGIO CAPOLUOGO E PIANE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2017/2018 (dal giorno 07/01/2018) – 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021 indetta con precedente provvedimento n. 55 del 31.08.2017 (Reg. Gen. n. 539).

Considerato che per il corretto svolgimento della procedura di gara ed al fine di rendere trasparente il metodo di calcolo dell'importo escluso dalla base di gara in quanto considerato "oneri per la sicurezza" è necessario integrare il D.U.V.R.I con la specifica delle spese necessarie per la realizzazione di quelle misure relative alla sicurezza richieste dal D.U.V.R.I. stesso;

Considerato inoltre, che le spese del personale indicate nella propria precedente determinazione n. 55 del 31.08.2017, R.G. 539 sono state determinate tenendo conto delle seguenti figure professionali:

n. 1 CUOCO Dipendente comunale in servizio a tempo pieno per 5 giorni a settimana
n. 1 CUOCO dipendente dell'Impresa in servizio a tempo pieno per 5 giorni a settimana
n. 1 ADDETTO AL SERVIZIO MENSA – AIUTO CUOCO per il plesso scolastico di MONTEGIORGIO PIANE dipendente dell'Impresa in servizio a tempo parziale per 5 giorni a settimana
Mentre la figura di n. 1 RESPONSABILE E COORDINATORE DEL SERVIZIO dipendente dell'Impresa impiegato a discrezione dell'Impresa e specificato in sede di gara non va ricompreso nell'elenco delle figure professionali poste a base per il calcolo della spesa del personale in quanto trattasi di figura di riferimento dell'azienda alla quale rivolgersi per comunicazioni amministrative e/o finanziarie relative all'appalto, come specificato all'art. 19 C.S.A.;

Si rende necessario, pertanto, apportare una modifica all'art. 12 del C.S.A. specificando le figure professionali che fanno parte dell'organico necessario allo svolgimento dell'appalto nel seguente nuovo testo:

"ART. 12 ORGANICO E QUANTITÀ DELLE PRESTAZIONI

Le prestazioni di cui al presente capitolato dovranno essere svolte dall'aggiudicataria mediante l'utilizzo del personale dipendente del comune di Montegiorgio, di cui l'impresa appaltatrice ne assume il coordinamento, e con proprio personale, come di seguito indicato inteso come numero minimo di addetti/figure professionali coinvolti nel servizio:

*n. 1 CUOCO Dipendente comunale in servizio a tempo pieno per 5 giorni a settimana
n. 1 CUOCO dipendente dell'Impresa in servizio a tempo pieno per 5 giorni a settimana*



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

n. 1 ADDETTO AL SERVIZIO MENSA – AIUTO CUOCO per il plesso scolastico di MONTEGIORGIO PIANE dipendente dell'Impresa in servizio a tempo parziale per 5 giorni a settimana

L'impresa è inoltre tenuta a fornire in sede di gara il nominativo della persona di riferimento dell'azienda alla quale rivolgersi per comunicazioni amministrative e/o finanziarie relative all'appalto, come specificato all'art. 19.

Sarà compito dell'impresa individuare le situazioni di criticità e/o di aumentato fabbisogno e garantire la corretta esecuzione del servizio utilizzando il personale che la stessa riterrà adeguato allo scopo.

Il personale impiegato nel servizio, dipendente dell'Amministrazione Comunale, svolgerà le proprie mansioni inerenti il servizio oggetto del presente capitolato, continuando a mantenere i rapporti giuridici ed economici con il comune di Montegiorgio dal quale dipende per tutto ciò che attiene il rapporto di lavoro pur essendo posto alle dipendenze funzionali dell'appaltatore.

Il personale impiegato nel servizio, dipendente dall'impresa aggiudicataria, deve possedere titoli di studio e requisiti professionali stabiliti dalle norme vigenti per lo svolgimento delle rispettive funzioni e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

L'aggiudicataria deve fornire all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale che intende impiegare per il servizio e tutte le eventuali successive sostituzioni, con relativo curriculum e certificazione sanitaria.

L'organico deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'Impresa in fase di offerta.

L'impresa si impegna inoltre a garantire la sostituzione del personale comunale in caso di assenza di qualsiasi natura (malattia, ferie, permessi)."

Visto il decreto del Sindaco n.4 del 30.09.2017 con il quale sono stati nominati i Responsabili dei Servizi;

DETERMINA

- 1) **DI APPROVARE** la premessa narrativa dichiarandola parte integrante e sostanziale del dispositivo di cui al presente provvedimento.
- 2) **DI APPROVARE** il nuovo D.U.V.R.I. con l'integrazione della specifica dei costi per la sicurezza come riportato nell'allegato A) alla presente determinazione della quale forma parte integrante e sostanziale.
- 3) **DI APPROVARE** integralmente il C.S.A. riportante la modifica all'art.12 come in premessa descritta e riportato nell'allegato B) alla presente determinazione della quale forma parte integrante e sostanziale.
- 4) **DI TRASMETTERE** copia del D.U.V.R.I. e del C.S.A. alla S.U.A. Provincia di Fermo per l'espletamento della conseguenti procedura di gara;
- 5) **DI DARE ATTO** che, la presente determinazione, verrà inserita nella raccolta di cui all'art. 183, comma 9, del D.Lgs. n. 267/2000 e s.m.i., recante il Testo Unico delle leggi sull'ordinamento degli Enti Locali.

Ente Committente

COMUNE DI MONTEGIORGIO

Piazza Matteotti n.33 – 63833 Montegiorgio (FM)

Ditta Appaltatrice

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Documento elaborato ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008

Contratto d'appalto

Ubicazione

Cucina e refettorio Scuola Infanzia plesso Via Giorgione
Cucina e refettorio Scuola Infanzia plesso via Dante Mattii
Refettorio Scuola Primaria via Mazzini
Refettorio Scuola Primaria via Dante Mattii
Montegiorgio (FM)

Natura dell'opera

APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PRESSO LE MENSE DELLE SCUOLE D'INFANZIA E
PRIMARIE

Inizio dei lavori

07/01/2017

Fine dei lavori

30/06/2021

Ammontare del servizio

Costi per la sicurezza

N. Addetti

Montegiorgio (FM), il _____



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

	SICUREZZA DEGLI APPALTI Art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008	
--	--	--

Documento degli adempimenti per la sicurezza in caso di affidamento dei lavori all'interno dell'azienda, ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi (ai sensi art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008).

Committente: COMUNE DI MONTEGIORGIO

Appaltatore: _____

Natura dei lavori: **CONTRATTO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE MENSE DELLE SCUOLE D'INFANZIA E DELLE SCUOLE PRIMARIE.**

Ubicazione

Cucina e refettorio Scuola Infanzia plesso Via Giorgione
Cucina e refettorio Scuola Infanzia plesso via Dante Mattii
Refettorio Scuola Primaria via Mazzini
Refettorio Scuola Primaria via Dante Mattii
Montegiorgio (FM)

In relazione ai lavori in oggetto e ai relativi adempimenti si registra quanto segue:

- l'Ente Committente ha preso atto della specifica idoneità tecnico-professionale dell'appaltatrice, ai sensi dell'art. 26 comma 1 lettera a) del D.Lgs. 81/2008 come da verbale allegato (**Allegato 1**);
- i Datori di Lavoro delle rispettive Aziende sono:
per l'Ente Committente il Dott Benedetti Armando;
per la Ditta Appaltatrice il Sig. _____;
- i Responsabili dei rispettivi Servizi di Prevenzione e Protezione (RSPP) sono:
per l'Ente Committente _____
per la Ditta Appaltatrice il Sig. _____;
- I rispettivi Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS) sono:
per l'Ente Committente la Sigra Boccioni Claudia
per la Ditta Appaltatrice il Sig _____.



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

I Datori di lavoro dell' Ente Committente e della Ditta Appaltatrice, consultati in merito i rispettivi Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza, hanno inoltre:

- preso visione del documento di valutazione dei rischi dell'Ente Committente, (art. 28 D.Lgs. n. 81/2008), con i rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare, ovvero preso visione dell'informativa sui rischi specifici esistenti nell'ambiente di lavoro della ditta Committente ai sensi dell'art. 26 comma 1 lettera b) (**Allegato 2**);
- preso visione del documento di valutazione dei rischi redatto dalla Ditta Appaltatrice, limitatamente ai rischi specifici dell'appalto oggetto del presente documento, ai sensi dell'art. 28 del D.Lgs. 81/2008;
- concordato e definito le seguenti misure di prevenzione e protezione da adottare per il coordinamento della sicurezza nel corso dei lavori, anche per eliminare i rischi dovuti alle interferenze; tali interventi sono concordati ai sensi dell'art. 26 commi 2 e 3 del D.Lgs. 81/2008:



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

Rischi da interferenza

1	Macchine – attrezzature previste per i lavori appaltati
<p>Le attrezzature e gli arredi di proprietà dell'Ente committente che sono concesse in uso alla ditta appaltatrice sono:</p> <ul style="list-style-type: none">- cucina a gas;- lavastoviglie;- banchi di lavoro;- affettatrice;- grattugia;- frullatore;- forno;- pensili;- pentole;- utensili manuali da cucina;- stoviglie;- lavatrice. <p>Le attrezzature concesse in uso di cui sopra sono conformi alla vigente normativa.</p> <p>Le macchine/attrezzature affidate alla ditta appaltatrice dovranno essere utilizzate conformemente a quanto previsto dal libretto di uso e manutenzione della macchina/attrezzatura stessa.</p>	
2	Rischi specifici presenti e misure di prevenzione adottate
<p>I rischi legati all'attività lavorativa sono:</p> <ul style="list-style-type: none">- inciampo, scivolamento e caduta;- rischio di urti, colpi ed impatti;- rischio di caduta oggetti o materiali dall'alto;- rischio di ribaltamento di oggetti o materiali dall'alto;- pavimenti bagnati/pericolosi;- movimentazione manuale dei carichi;- rischio di ustioni;- rischio di tagli;- rischio incendio;- elettrocuzione;- rischio chimico dovuto all'utilizzo di prodotti di pulizia;- infortunistico-meccanico. <p>Per i rischi specifici presenti e le misure di prevenzione adottate si faccia, comunque, riferimento all'allegato 2.</p>	



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

3	Lavorazioni interferenti pericolose e misure di sicurezza integrative
<p>Le lavorazioni interferenti derivano dalla co-presenza, all'interno della cucina di personale comunale e di personale della ditta appaltatrice, in fase di scodellamento pasti sono presenti anche dipendenti/collaboratori scolastici dell'Istituto.</p> <p>Nello svolgimento dell'attività lavorativa le situazioni che potrebbero dare origine a rischi "interferenziali" sono riconducibili alle seguenti:</p> <ol style="list-style-type: none">1. rischio di urti, impatti;2. rischio di ustioni;3. rischio di inciampo, scivolamento e caduta;4. rischio di caduta oggetti o materiale dall'alto. <p>Le misure di prevenzione e protezione che gli addetti devono adottare, relativamente ai rischi riportati sopra, sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none">- nel momento di presenza contemporanea gli addetti dovranno operare con estrema cautela ed attenzione per evitare reciproci rischi;- provvedere rapidamente alla pulizia dei pavimenti qualora ci fossero spandimenti di cibarie (liquide o solide) o condensa dovuta ai vapori della cucina onde evitare scivolamenti;- stoccare correttamente i viveri nelle apposite scaffalature;- riporre correttamente sui banchi lavoro i macchinari e le attrezzature, evitare sporgenze pericolose;- mantenere i luoghi di lavoro e gli impianti in buone condizioni, evitare cavi volanti;- utilizzare le attrezzature secondo le modalità previste dal manuale d'uso e manutenzione;- prestare particolare attenzione durante la movimentazione di pietanze calde a temperatura elevata;- indossare i dispositivi di protezione individuale richiesti dalle schede di sicurezza durante l'utilizzo dei prodotti chimici.	
4	Dotazione dei Dispositivi di Protezione Individuali
<p>Il personale della ditta appaltatrice ed il personale dell'Ente committente nonché dell'Istituto scolastico, è dotato di appositi guanti di protezione (guanti resistenti al calore, guanti in gomma per lavaggio stoviglie e per le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature), scarpe antinfortunistica; si utilizzano occhiali di sicurezza e mascherina di protezione delle vie respiratorie se necessario (se indicato nelle relative di schede di sicurezza dei singoli prodotti di pulizia).</p>	
5	Misure per la prevenzione incendi e le situazioni di emergenza
<p>La cucina e la sala mensa, dispongono delle necessarie attrezzature di prima lotta antincendio quali estintori portatili; sono presenti planimetrie che segnalano il posizionamento delle attrezzature antincendio; le uscite d'emergenza sono opportunamente segnalate.</p>	
6	Spogliatoi, servizi igienici, locali di riposo per i lavoratori



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

I personale della ditta appaltatrice si avvale dei servizi igienici presenti all'interno dei locali della scuola

7 Altre, specificare

Il personale della ditta appaltatrice deve essere dotata di apposito tesserino di riconoscimento previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008.

RISCHIO INTERFERENZA	MISURE DI SICUREZZA	COSTO del periodo appalto principale 7/1/2018 – 30/06/2021
Rischio di contatto o inalazione di prodotti chimici	Acquisti DPI: guanti resistenti al calore, guanti in gomma per lavaggio stoviglie e per le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature), scarpe antinfortunistica; si utilizzano occhiali di sicurezza e mascherina di protezione delle vie respiratorie se necessario (se indicato nelle relative di schede di sicurezza dei singoli prodotti di pulizia).	€ 4.000,00
rischio di inciampo, scivolamento e caduta	Acquisto segnaletica e cartellonistica	€ 400,00

Il Datore di Lavoro Committente ed il Datore di Lavoro Appaltatore si impegnano a fornire ai lavoratori interessati tutte le informazioni e la formazione sui rischi specifici presenti negli ambienti in cui sono destinati ad operare.

Montegiorgio, il _____

Per l'Ente Committente:

Il Datore di Lavoro

Per la Ditta Appaltatrice

Il Datore di Lavoro



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione

Il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza

Il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza

Per presa visione dell'Ente Fruitore (Dirigente Scolastico)

Dott. _____

Firma _____

Allegato 1	IDONEITÀ TECNICO – PROFESSIONALE art. 26 comma 1 lettera a) D.Lgs. 81/2008	
-------------------	---	--

Dichiarazione dell'Appaltatore

Impresa appaltatrice:	
Sede, riferimenti (tel.):	
Datore di Lavoro:	

La suddetta impresa,

DICHIARA che:

- possiede tutti i requisiti tecnici ed organizzativi adeguati alle opere richieste:
organico medio (anno preced.): _____
- è regolarmente iscritta alla CCIAA di _____ con n. reg. _____;
- applica ai propri dipendenti quanto previsto nel CCNL del settore: _____
- rispetta quanto previsto dalle leggi e contratti vigenti in merito agli obblighi assicurativi e previdenziali;
- n. posizione INAIL: _____ n. posizione INPS: _____;
- ha ottemperato a tutti gli obblighi previsti dal D.Lgs. 81/08 e, in particolare:
 - ha provveduto ad effettuare la valutazione dei rischi ai sensi del D.Lgs. 81/08;
 - ha nominato il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione nella persona del Sig. _____
 - ha nominato il Medico Competente Dott. _____ ed attivato la sorveglianza sanitaria per i lavoratori soggetti;



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

- ha designato i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori in caso di pericolo grave ed immediato, di salvataggio, di pronto soccorso e, comunque, di gestione delle emergenze, sigg.ri _____;
- ha informato, formato ed addestrato i propri dipendenti sui rischi per la salute e la sicurezza;
- ha ricevuto e valutato i documenti tecnici relativi ai servizi da fornire, assieme ai documenti di valutazione dei rischi specifici;
- ha valutato e conosce le condizioni di lavoro particolari dove verrà svolto il servizio;
- preventivamente allo svolgimento del servizio, ha preso visione dei luoghi ove verrà svolta l'attività ed ha ricevuto dal Committente informazioni sui rischi specifici;
- gli addetti ai lavori hanno formazione professionale ed esperienza adeguata in relazione al servizio oggetto del presente appalto;

DICHIARA inoltre

che tutti i lavoratori utilizzati per il presente appalto sono:

- regolarmente assunti alle condizioni previste dalle disposizioni di legge e delle norme contrattuali;
- con i contributi regolarmente versati;
- sottoposti, ove necessario, a sorveglianza sanitaria;
- in possesso di apposito tessera di riconoscimento previsto dall'art. 26, comma 8 del D.Lgs. 81/2008.

La ditta ha già provveduto a consegnare all'Ente committente la seguente documentazione:

- certificato di iscrizione alla CCIAA;

e provvederà a consegnare in seguito la seguente documentazione:

- libro matricola (relativo ai lavoratori impegnati nell'ambito dell'appalto);
- registro presenze (relativo ai lavoratori impegnati nell'ambito dell'appalto);
- documento di valutazione dei rischi (ai sensi dell'art. 17 comma 1 lettera a del D.Lgs. 81/2008 redatto con modalità prevista dagli art. 28 e 29);
- verbali di consegna dei dispositivi di protezione individuale forniti ai lavoratori impiegati nell'ambito dell'appalto;
- verbali di avvenuta formazione ed informazione degli addetti impiegati nell'ambito dell'appalto;
- schede di sicurezza delle sostanze pericolose utilizzate nell'ambito dell'appalto.



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

Il Datore di Lavoro Appaltatore

Allegato 2	INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI art. 26 comma 1 lettera b) D.Lgs. 81/2008	
------------	--	--

<p>COMUNE DI MONTEGIORGIO APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE MENSE DELLE SCUOLE D'INFANZIA</p>

ZONA DI LAVORO	RISCHI PRINCIPALI	MISURE DI SICUREZZA
----------------	-------------------	---------------------



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

<p>CUCINA e REFETTORIO</p>	<p>RISCHIO DI INCIAMPO, SCIVOLAMENTO E CADUTA</p> <p>RISCHIO DI URTI ED IMPATTI</p> <p>RISCHIO DI CADUTA MATERIALE DALL'ALTO</p> <p>RISCHIO DI TAGLI</p> <p>RISCHIO USTIONI</p> <p>RISCHIO CHIMICO</p> <p>RISCHIO ELETTRICO</p> <p>RISCHIO INCENDIO</p>	<ul style="list-style-type: none">• Prestare particolare attenzione durante le operazioni di consegna dei pasti, al fine di evitare il rischio di inciampo e scivolamento: mantenere ordine e pulizia dei luoghi di transito.• Non utilizzare le attrezzature di lavoro della ditta scrivente se non quelle messe a disposizione e se non preventivamente autorizzati.• Utilizzare adeguati dispositivi di protezione individuale.• In caso di contatto o inalazione di prodotti chimici consultare le schede di sicurezza specifiche.• Seguire le indicazioni della cartellonistica.• Assicurare sempre aree di passaggio sufficientemente ampie.• Evitare l'accatastamento di materiali e il posizionamento di attrezzature sulle vie di passaggio abituale; mantenere un lay-out aziendale il più possibile ordinato e razionale.• Segnalare al personale interno l'eventuale necessità d'allarme e/o richiesta di mezzi di soccorso.• In caso di emergenza (incendio) dirigersi in modo ordinato verso le uscite d'emergenza e radunarsi in zona sicura all'esterno.• I locali dispongono delle necessarie attrezzature di prima lotta antincendio quali estintori portatili.• E' fatto assoluto divieto di fumare ed usare fiamme libere. 
---------------------------------------	---	---

Allegato 3	RIUNIONE PRELIMINARE / PERIODICA DI COORDINAMENTO art. 26 commi 2 e 3 D.Lgs. 81/2008	
-------------------	---	--

In data _____ si è tenuta presso _____ la riunione di coordinamento al fine di promuovere il coordinamento di cui all'art.26 commi 2 e 3 del D.Lgs. 81/2008



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

relativamente al contratto d'appalto/d'opera, nonché di assicurare l'applicazione delle disposizioni contenute nel documento unico di valutazione del rischio elaborato ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e delle relative procedure di lavoro

Sono presenti:

Per l'Ente Committente:

Datore di lavoro

Benedetti Armando

Per la Ditta Appaltatrice:

Datore di lavoro

Per l'Ente Fruitore del Servizio

Datore di Lavoro (Dirigente Scolastico)

L'ente Committente ha provveduto ad illustrare il contenuto del documento unico di valutazione dei rischi al fine di eliminare le interferenze tra attività e lavorazioni che potranno svolgersi contemporaneamente.

I lavori eseguiti da ciascuna impresa e dai lavoratori autonomi dovranno essere svolti con modalità tali da evitare rischi per tutti i lavoratori e a questo scopo l'Ente Committente invita a dar seguito all'azione di coordinamento descritta nel relativo documento di cui il presente atto deve ritenersi parte integrante.

Contestualmente si è proceduto all'analisi dello stato dei luoghi, sia all'interno che al contorno dell'area dei lavori, raffrontando le situazioni oggettive con quanto previsto dal documento unico di valutazione dei rischi.

Montegiorgio (FM), il _____

Per l'Ente Committente:

Firme

Per la Ditta Appaltatrice:

Firme

Per l'Ente Fruitore

Firme



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
MENSE SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIE PLESSI DI MONTEGIORGIO CAPOLUOGO E PIANE AA.SS.
2017/2018 (dal 07/01/2018) – 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021.**

INDICE

- ART. 1 Oggetto del capitolato
- ART. 2 Durata del contratto
- ART. 3 Corrispettivo dell'appalto
- ART. 4 Invarianza del prezzo unitario
- ART. 5 Descrizione del servizio e finalità
- ART. 6 Luogo di svolgimento del servizio
- ART. 7 Manutenzione ordinaria e straordinaria
- ART. 8 Riassetto, Pulizia e sanificazione
- ART. 9 Destinatari del servizio
- ART. 10 Quantità delle prestazioni
- ART. 11 Calendario e orari delle prestazioni
- ART. 12 Organico e quantità delle prestazioni
- ART. 13 Doveri del personale
- ART. 14 Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)
- ART. 15 Igiene del personale
- ART. 16 Tesserino di riconoscimento del personale
- ART. 17 Formazione, addestramento e aggiornamento
- ART. 18 Continuità del servizio
- ART. 19 Responsabile e coordinatore del servizio
- ART. 20 Funzioni del referente comunale – responsabile del servizio
- ART. 21 Osservanza dei contratti collettivi di lavoro
- ART. 22 Controllo della salute degli addetti
- ART. 23 Sicurezza (D.Lgs 81/2008 e s.m.i.)
- ART. 24 Caratteristiche delle derrate alimentari
- ART. 25 Criteri generali per l'approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari
- ART. 26 Garanzie di qualità
- ART. 27 Riciclo
- ART. 28 Rifiuti
- ART. 29 Menù e tabelle dietetiche
- ART. 30 Variazioni al menù
- ART. 31 Conservazione campioni
- ART. 32 Diete speciali
- ART. 33 Pasti alternativi
- ART. 34 Disposizioni igienico-sanitarie
- ART. 35 Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale
- ART. 36 Organi preposti al controllo
- ART. 37 Tipologia dei controlli
- ART. 38 Esercizio dell'Autocontrollo (HACCP)
- ART. 39 Deposito cauzionale definitivo
- ART. 40 Responsabilità e assicurazioni
- ART. 41 Spese, imposte e tasse
- ART. 42 Oneri a carico dell'Impresa Aggiudicataria
- ART. 43 Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale
- ART. 44 Clausola sociale
- ART. 45 DUVRI
- ART. 46 Penalità
- ART. 47 Ipotesi di risoluzione del contratto
- ART. 48 Controversie
- ART. 49 Subappalto
- ART. 50 Domicilio legale



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

ART. 51 Licenze ed autorizzazioni
ART. 52 Tracciabilità
ART. 53 Rinvio ad altre norme

ART. 1 OGGETTO DEL CAPITOLATO

Costituisce oggetto del presente capitolato l'appalto del servizio di "Refezione Scolastica" in favore degli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia statale e la scuola Primaria plessi di Montegiorgio Capoluogo e Piane.

Il servizio di "refezione scolastica", oggetto del presente capitolato, si articola nelle seguenti attività:

- fornitura delle derrate alimentari;
- preparazione dei pasti presso i centri di cottura comunali delle scuole d'infanzia di Montegiorgio capoluogo e Piane;
- sporzionamento e distribuzione dei pasti presso i refettori delle scuole d'infanzia di Montegiorgio capoluogo e Piane;
- trasporto (anche con automezzi), sporzionamento e distribuzione dei pasti presso i refettori delle scuole Primarie di Montegiorgio capoluogo e Piane;
- pulizia, lavaggio, sanificazione e riordino dei locali, dei macchinari, attrezzature, stoviglie e di quanto utilizzato per la produzione e consumo dei pasti;
- ritiro e conteggio giornaliero dei buoni pasto e trasmissione mensile degli stessi all'Ufficio dei Segreteria Comunale;
- fornitura di prodotti di pulizia dei locali e per l'igiene personale, nonché indumenti e accessori per tutto il personale dedicato al servizio e prodotti di pronto soccorso;
- predisposizione, ai sensi del D.Lgs. 26.05.1997 n. 155 di un piano di autocontrollo documentato con relativa delega delle responsabilità connesse con l'igiene e sicurezza degli alimenti;
- supervisione tecnica e controllo della produzione dei pasti;
- formazione professionale per il personale in maniera coordinata e continuativa;
- incontri periodici fra referenti dell'Amministrazione Comunale e coordinatori del servizio per analisi di dati, soluzioni di criticità, azioni di miglioramento, azioni preventive, presentazioni di soluzioni innovative;
- responsabilità gestionale complessiva dei servizi affidati;

da svolgere secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicazione indicate nei successivi articoli del presente Capitolato e nei relativi allegati.

ART. 2 DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto avrà durata per gli AA.SS. 2017/2018 (dal 07/01/2018) – 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 secondo il calendario scolastico.

Alla scadenza il servizio potrà essere affidato per altri due anni scolastici, 2021/2022 e 2022/2023 mediante una procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara ai sensi art. 63 comma 5 del D.Lgs. 50/2016.

In ogni caso la ditta uscente si impegna ad assicurare alle medesime condizioni la continuità del servizio, oltre il termine di scadenza contrattuale, per un periodo non superiore ad un semestre, dietro richiesta scritta, nelle more delle procedure di gara per il nuovo affidamento.

ART. 3 CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

Il corrispettivo dovuto all'impresa per il servizio di cui al presente capitolato sarà determinato dal prezzo unitario del pasto risultante dall'offerta presentata dall'aggiudicataria moltiplicato per il numero dei pasti forniti e documentati.

Con il costo del pasto offerto s'intendono interamente compensati tutti i servizi e le forniture, tutte le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'affidamento e qualsiasi onere conseguente ai servizi di cui trattasi.

L'impresa aggiudicataria ha diritto al corrispettivo solo per i pasti effettivamente forniti.

Il pagamento del corrispettivo dovuto all'impresa aggiudicataria sarà effettuato con cadenza Mensile su presentazione di regolare fattura, entro 30 giorni dal ricevimento della stessa e previa acquisizione d'ufficio del Documento di Regolarità Contributiva (DURC).

ART. 4 INVARIANZA DEL PREZZO UNITARIO

Il prezzo unitario del pasto praticato dalla ditta aggiudicataria dovrà restare invariato per l'intera durata dell'appalto.



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

Nel prezzo sono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso ed eccettuato, per l'espletamento del servizio.

ART. 5 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E FINALITA'

Il servizio di refezione scolastica rappresenta un intervento di qualificazione del sistema scolastico locale volto a favorire l'accesso e la frequenza scolastica oltre a rappresentare una risposta ai cambiamenti dello stile di vita e lavoro delle famiglie che ha favorito la necessità di consumare almeno un pasto fuori casa. Inoltre, il servizio di refezione scolastica deve essere considerato un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini ma che coinvolge anche docenti e genitori.

Gli obiettivi da perseguire nella gestione di un servizio di ristorazione scolastica sono:

- la promozione di abitudini alimentari corrette;
- la sicurezza e conformità alle norme;
- il soddisfacimento dei bisogni (nutrizionali e sensoriali);
- il rispetto dei tempi e delle modalità di realizzazione e accesso al servizio;
- il congruo rapporto qualità e prezzo;
- la soddisfazione dell'utenza.

Pertanto, le finalità e le strategie di organizzazione di un servizio di ristorazione scolastica devono

- ispirarsi ad una politica gestionale che tenga conto di:
- definizione dei ruoli e delle responsabilità nelle diverse fasi: progettazione, gestione, produzione e controllo;
- individuazione delle risorse umane necessarie e le rispettive qualifiche;
- formazione e aggiornamento del personale;
- corretta gestione e miglioramento delle dotazioni strutturali;
- adeguato sistema di autocontrollo igienico;
- differenziazione dei menù in relazione alla tipologia e necessità dell'utenza;
- attivazione di sistema di monitoraggio della conformità del servizio e del grado di soddisfazione dell'utenza.

ART. 6 LUOGO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà obbligatoriamente essere espletato presso i locali cucina e refezione ubicati presso i due plessi scolastici della scuola d'Infanzia Statale a Montegiorgio Capoluogo in via Giorgione e a Piane in via Dante Mattii che vengono messi, gratuitamente, a disposizione della impresa aggiudicataria per tutta la durata dell'appalto.

I locali sono composti: dalla cucina, dai servizi igienici, dai locali annessi (spogliatoio, dispense) e dal locale refettorio, e sono completi delle attrezzature e degli arredi ivi presenti.

Per la scuola primaria il servizio dovrà essere espletato nei locali refezione che sono ubicati presso i rispettivi plessi di Montegiorgio Capoluogo e Piane.

La consegna della struttura e delle attrezzature ed arredi, avverrà dopo la stipula del contratto, mediante la sottoscrizione da parte di entrambe le parti contraenti di apposito verbale di consegna redatto in duplice copia di cui una rimarrà agli atti dell'Amministrazione Comunale e l'altra rimarrà all'aggiudicatario.

L'impresa, al termine del servizio, dovrà restituire il tutto nello stesso numero e nelle stesse qualità ricevute in consegna, provvedendo a reintegrare tutto quanto rotto o mancante durante l'espletamento dell'appalto.

I locali devono essere utilizzati dall'impresa esclusivamente per lo scopo del presente Capitolato e devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione ordinaria e straordinaria e del controllo per conto del Comune e per i soggetti da questo espressamente autorizzati.

L'impresa deve essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria per l'esercizio della mensa.

Il Comune si riserva la piena ed insindacabile facoltà di disporre in via residuale della struttura, in relazione ad eventuali utilizzi di diversa natura istituzionale fatto salvo l'obbligo di congruo preavviso e di provvedere a propria cura e spese al ripristino della stessa nelle condizioni in cui si trovava al momento dell'utilizzo.

ART.7 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

L'impresa ha l'obbligo di provvedere a propria cura e spese ai seguenti interventi di manutenzione ordinaria in modo da consentire continuità ed efficienza gestionale dei locali ed attrezzature concessi:

- sostituzione delle guarnizioni, delle manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
- pulizia dei sifoni, pilette di scarico, pulizia e distribuzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

- pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nel centro di cottura con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);
- riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
- interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- interventi su lavastoviglie;
- interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nei centri di cottura, con particolare riferimento al rispetto della normativa di cui al D. Lgs. 9-4-2008 n. 81;

Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia, il gestore sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel più breve tempo possibile, al fine di garantire lo svolgimento del servizio.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dal gestore, dovrà pervenire all'ufficio copia della bolla della ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento, anche temporaneo, della efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio la ditta dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi :

- dati identificativi della macchina;
- sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario;
- data di ogni intervento;
- firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzioni di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

La manutenzione ordinaria dei locali e la manutenzione straordinaria dei locali, degli arredi e delle attrezzature restano a carico dell'Amministrazione Comunale.

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria a carico dell'Amministrazione Comunale tutti gli interventi che prevedono la sostituzione parziale o totale delle attrezzature, delle apparecchiature, degli allestimenti, degli arredi, in dotazione presso i locali ove si svolge il servizio.

ART. 8 RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei locali sono a carico dell'impresa che li svolgerà con proprio personale e con l'ausilio del personale dipendente dal Comune per quanto di competenza.

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione devono essere effettuati al termine delle operazioni di preparazione o di distribuzione dei pasti.

Descrizione prestazioni di pulizia

Le pulizie devono essere eseguite in base alle specifiche esigenze dei locali, con le seguenti modalità:

Operazioni giornaliere:



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

- a) Nelle aree di consumo dei pasti (refettorio) verrà effettuato:
- Apparecchiatura, sporzionamento e distribuzione del pranzo e successivo riordino.
- b) Nelle aree di preparazione pasti (cucina e dispensa) verrà effettuato:
- Pulizia, lavaggio, sanificazione e riordino dei locali, dei macchinari, attrezzature e di quanto utilizzato;
 - Lavaggio, riordino e sistemazione di tutto il materiale di stoviglie, bicchieri, piatti, posate, ecc. all'interno delle credenze;
 - Lavaggio dei carrelli di distribuzione con detergenti appropriati per una completa sgrassatura e successivo risciacquo;
 - Pulizia, lavaggio e sanificazione del pavimento con uso di prodotti detergenti e successiva aggiunta di prodotti disinfettanti e risciacquo finale.
- c) Nelle aree spogliatoio e servizi igienici verrà effettuato:
- Pulizia e lavaggio del pavimento con uso di prodotti detergenti e disinfettanti e successivo risciacquo;
 - Lavaggio e disinfezione dei servizi igienici;
 - Vuotatura dei cestini porta carta-asciugamani e dei contenitori porta rifiuti;
 - Rifornimento continuo dei servizi igienici per quanto riguarda liquido lavamani, carta asciugamani in rotoli e carta igienica in bobine.

Nelle suddette aree verranno effettuate mensilmente le seguenti operazioni:

- Lavaggio di vetri interni ed esterni (escluso refettorio);
- Deragnatura, pulitura e spolveratura soffitti, pareti e corpi illuminanti;
- Pulizia degli zerbini e tappeti;
- Lavaggio cestini porta rifiuti.
- Pulizia e lavaggio degli arredi;
- ogni altra prestazioni atta a garantire una perfetta igiene e pulizia all'interno ed esterno dei locali.

Prodotti di pulizia e pronto soccorso

I prodotti detergenti e disinfettanti devono essere conformi alle disposizioni legislative vigenti previste in materia. Di tutti i prodotti devono essere depositate le schede tecniche complete; ove sono disponibili, sono da preferire prodotti ecocompatibili. I detergenti e i disinfettanti devono essere impiegati alle concentrazioni e con eventuali precauzioni indicate sulle confezioni; devono pertanto essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. E' assolutamente vietato detenere materiale per la pulizia e sanificazione nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti: devono essere infatti riposti in armadietti chiusi a chiave o in un locale apposito.

La fornitura dei prodotti di pronto soccorso, al fine di tenere sempre aggiornata l'apposita cassetta, deve essere effettuata secondo le vigenti normative in materia (Decreto 15 luglio 2003, n. 388).

ART. 9 DESTINATARI DEL SERVIZIO

I destinatari del servizio di refezione scolastica sono:

- i bambini frequentanti la scuola dell'infanzia statale;
- gli alunni delle scuole Primarie;
- gli insegnanti, educatori ed operatori in servizio, aventi diritto al pasto.

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere all'Impresa la fornitura di ulteriori quantitativi di pasti destinati ad altre tipologie di utenti e/o ad altri servizi o attività organizzate dall'Ente, che dovranno essere erogati alle stesse condizioni economiche e contrattuali previste per il servizio di refezione scolastica.

ART. 10 QUANTITÀ DELLE PRESTAZIONI

Il numero dei pasti occorrenti è stimato in n. 63.000 per la scuola d'infanzia e n. 25.000 per la scuola Primaria per il periodo gennaio 2018 - giugno 2021, AA.SS. 2017/2018 (dal 7/1/2018), 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021.

Il numero dei pasti indicato è da intendersi come meramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta perché la fornitura e somministrazione dei pasti è variabile in relazione all'effettiva apertura del servizio e al numero di presenze degli utenti e dovrà avvenire in base alle effettive presenze (in più e meno) giornaliere dell'utenza interessata. La ditta aggiudicataria si impegna pertanto ad erogare eventuali pasti in più allo stesso prezzo



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

contrattuale in quanto la somministrazione è correlata all'effettiva presenza degli alunni. Per quanto riguarda le variazioni in meno, alla ditta aggiudicataria verrà corrisposto solamente il prezzo relativo all'effettiva somministrazione dei pasti effettuati. Pertanto, l'Impresa aggiudicataria non potrà avanzare alcuna pretesa per l'eventuale variazione quantitativa in relazione a qualsiasi causa.

Il prezzo di diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

L'Impresa si impegna inoltre a fornire, senza oneri aggiuntivi, su richiesta del Comune, la fornitura straordinaria di merende, torte, bevande in occasione di feste organizzate dalla scuola nella misura di due iniziative all'anno.

ART. 11 CALENDARIO E ORARI DELLE PRESTAZIONI

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere garantito tutti i giorni di scuola previsti dal calendario scolastico approvato annualmente dall'Istituto Scolastico Comprensivo.

Attualmente per la scuola d'infanzia è in vigore con la seguente frequenza: 5 giorni a settimana, indicativamente dall'ultimo lunedì di settembre e fino al 30 giugno.

Per la scuola Primaria è previsto un solo giorno settimanale di refezione, il martedì secondo il calendario scolastico.

Gli orari sono suscettibili di variazioni in base alle effettive necessità organizzative del servizio stesso.

ART. 12 ORGANICO E QUANTITÀ DELLE PRESTAZIONI

Le prestazioni di cui al presente capitolato dovranno essere svolte dall'aggiudicataria mediante l'utilizzo del personale dipendente del comune di Montegiorgio, di cui l'impresa appaltatrice ne assume il coordinamento, e con proprio personale, come di seguito indicato inteso come numero minimo di addetti/figure professionali coinvolti nel servizio:

n. 1 CUOCO Dipendente comunale in servizio a tempo pieno per 5 giorni a settimana

n. 1 CUOCO dipendente dell'Impresa in servizio a tempo pieno per 5 giorni a settimana

n. 1 ADDETTO AL SERVIZIO MENSA – AIUTO CUOCO per il plesso scolastico di MONTEGIORGIO PIANE dipendente dell'Impresa in servizio a tempo parziale per 5 giorni a settimana

L'impresa è inoltre tenuta a fornire in sede di gara il nominativo della persona di riferimento dell'azienda alla quale rivolgersi per comunicazioni amministrative e/o finanziarie relative all'appalto, come specificato all'art. 19.

Sarà compito dell'impresa individuare le situazioni di criticità e/o di aumentato fabbisogno e garantire la corretta esecuzione del servizio utilizzando il personale che la stessa riterrà adeguato allo scopo.

Il personale impiegato nel servizio, dipendente dell'Amministrazione Comunale, svolgerà le proprie mansioni inerenti il servizio oggetto del presente capitolato, continuando a mantenere i rapporti giuridici ed economici con il comune di Montegiorgio dal quale dipende per tutto ciò che attiene il rapporto di lavoro pur essendo posto alle dipendenze funzionali dell'appaltatore.

Il personale impiegato nel servizio, dipendente dall'impresa aggiudicataria, deve possedere titoli di studio e requisiti professionali stabiliti dalle norme vigenti per lo svolgimento delle rispettive funzioni e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

L'aggiudicataria deve fornire all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale che intende impiegare per il servizio e tutte le eventuali successive sostituzioni, con relativo curriculum e certificazione sanitaria.

L'organico deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'Impresa in fase di offerta.

L'Impresa si impegna inoltre a garantire la sostituzione del personale comunale in caso di assenza di qualsiasi natura (malattia, ferie, permessi).

ART. 13 DOVERI DEL PERSONALE

Il personale assegnato al servizio dovrà effettuare le prestazioni di propria competenza con diligenza e riservatezza, seguendo il principio della collaborazione con ogni altro operatore, ufficio o struttura con cui venga a



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

contatto per ragioni di servizio. Il personale deve inoltre tenere una condotta irreprensibile nei confronti degli utenti e di altro personale della ditta appaltatrice e scolastico, nonché rispettare gli orari di lavoro.

Il personale dipendente dell'aggiudicataria dovrà mantenere il segreto sui fatti e circostanze riguardanti il servizio e delle quali abbia avuto notizie durante l'espletamento o comunque in funzione dello stesso, restando quindi vincolato al segreto professionale ai sensi dell'art. 662 del codice penale.

Il suddetto incarico non comporta nessun rapporto di lavoro subordinato con il Comune di Montegiorgio.

L'amministrazione Comunale può chiedere alla ditta aggiudicataria la sostituzione del personale impiegato, qualora:

- considerato non idoneo nell'espletamento del servizio;
- manifesti un comportamento scorretto o sconveniente nei confronti dell'utenza e/o di altro personale della ditta o scolastico accertato a seguito di procedimento in cui sia garantito il contraddittorio;
- per gravi motivi connessi allo svolgimento delle attività.

ART. 14 VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'impresa dovrà dotare il personale, compreso quello comunale, di idonei indumenti di lavoro conformi a quanto prescritto dalle normative vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80) e di sicurezza (D.Lgs. 81/2008) da indossare durante le ore di servizio, nonché idonee calzature, mascherine e guanti monouso.

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

Gli indumenti degli addetti devono essere riposti negli appositi armadietti.

ART. 15 IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Deve avere unghie corte, pulite, prive di smalto, non deve indossare anelli e bracciali durante il servizio al fine di non favorire l'insorgere di eventuali contaminazioni batteriologiche degli alimenti. Non deve fumare.

ART. 16 TESSERINO DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DELL'APPALTATORE

In base a quanto previsto dall'art. 18, comma 1 lettera u) della legge n. 81/2008, il personale deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

La violazione delle previsioni di cui ai commi precedenti comporta l'applicazione, rispettivamente in capo al datore di lavoro ed al lavoratore, della sanzione prevista all'art. 59 comma 1 lettera b) del D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 17 FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO E AGGIORNAMENTO

L'impresa ha l'obbligo della formazione/addestramento e aggiornamento del personale alimentarista, secondo i criteri di cui al capitolo XII del Reg. CE 852/2004.

Il personale impiegato deve aver frequentato il corso di formazione che sostituisce il libretto sanitario e deve avere un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP.

ART. 18 CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di "servizio pubblico essenziale" (Legge 12/06/1990, n. 146 e s.m.i.).

Al verificarsi dell'evenienza di cui sopra, potranno essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione parimenti sarà concordata con il Comune medesimo.

Della circostanza di cui sopra, l'impresa deve rendere tempestivamente edotte l'Amministrazione Comunale e l'istituzione scolastica.

Nulla è dovuto alla ditta per le mancate prestazioni in occasione di sciopero o di interruzione del servizio per cause di forza maggiore.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti degli impianti ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

ART. 19 – RESPONSABILE E COORDINATORE DEL SERVIZIO



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dall'Impresa aggiudicataria, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune prima dell'avvio dell'appalto.

Il coordinatore del servizio deve essere sempre reperibile dall'Amministrazione Comunale e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in tutti i suoi aspetti, compreso il sistema di autocontrollo igienico, in stretto rapporto di collaborazione con il Comune. Si precisa che le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Coordinatore del Servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa.

L'Appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

ART. 20 FUNZIONI DEL REFERENTE COMUNALE – RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Nell'ambito dei servizi oggetto del presente capitolato, il Responsabile del Servizio Affari Generali è titolare delle seguenti funzioni, che svolgerà per tramite del proprio personale:

- cura la programmazione generale del Servizio con l'intento di realizzare la rispondenza tra le prestazioni offerte e i bisogni dell'utente, tenuto conto delle risorse disponibili;
- esercita le funzioni di direzione generale garantendo il necessario raccordo tra le funzioni svolte dal servizio comunale e quelle affidate all'impresa aggiudicatrice;
- verifica periodicamente, insieme al coordinatore della ditta, il regolare svolgimento del servizio e il raggiungimento degli obiettivi prefissati convocando almeno tre volte nel corso dell'anno, un incontro con il referente dell'impresa per una verifica complessiva dei rapporti reciproci in relazione all'andamento del servizio.

ART. 21 OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO

L'Impresa aggiudicataria, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sindacati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. La Ditta aggiudicataria deve rispettare, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali.

Il comune di Montegiorgio può richiedere alla Ditta aggiudicataria in qualsiasi momento l'esibizione del libro matricola, dei modelli DM10 e foglio paga, per verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

Se la Ditta aggiudicataria non risulta in regola con gli obblighi di cui sopra o non provvede alla regolarizzazione, il Comune di Montegiorgio procede alla risoluzione del contratto e all'affidamento del Servizio alla Ditta che segue immediatamente in graduatoria l'aggiudicataria.

Alla parte inadempiente vengono addebitate le maggiori spese sostenute dal Comune di Montegiorgio.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali dell'Impresa.

ART. 22 CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa, di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

ART. 23 SICUREZZA (D.Lgs 81/2008 e s.m.i.)

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle disposizioni del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i.



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

In merito alla presenza dei rischi dati da interferenze (rif. art.26 D.Lgs 81/2008), è stato predisposto il DUVRI, di cui si allega copia al presente capitolato, in quanto, viste le attività oggetto dell'appalto, si sono riscontrate interferenze per le quali intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i rischi.

L'aggiudicataria dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

La ditta è tenuta a provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro.

L'aggiudicataria dovrà comunicare, il nominativo del Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione ai sensi dell'art. 4, comma 4, del D.Lgs sopra richiamato.

ART. 24 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa nazionale e comunitaria vigente in materia, che qui si intende tutta richiamata.

Per tutti gli alimenti forniti, si richiede l'utilizzo di prodotti di prima qualità, in ottimo stato di conservazione con assoluto divieto dell'utilizzo di cibi precotti.

I prodotti alimentari presenti nel centro di produzione pasti, utilizzati per il Servizio di Refezione Scolastica, devono essere esclusivamente quelli previsti nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari individuate nell'allegato del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.Lgs.109/92, D.Lgs.110/92, D.L.gs. 68/2000, D.Lgs. 181/2003, D.Lgs. 114/2006).

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate devono mantenere leggibile l'etichetta.

Nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari approvato con Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare in data 25.07.2011 si specifica quanto segue:

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;

- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda:

- le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

-i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

La carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Il pesce deve provenire:



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

E' preferibile l'utilizzo di alimenti a filiera corta, cioè che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina;

E' tassativamente vietato l'utilizzo di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

ART. 25 CRITERI GENERALI PER L'APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture; devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs 109/92 e s.m.i., in materia di etichettatura.

La temperatura di conservazione degli alimenti deve rispettare quanto previsto dalla normativa vigente e la protezione dei cibi, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi nettamente separati per tipologia.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.

I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua e senza bicarbonato.

Tutti i prodotti congelati o surgelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e + 4°C.

Al fine di una corretta conservazione delle merci, deve essere redatto un piano degli approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando di avere una eccessiva scorta di alimenti in magazzino, soprattutto se sono deperibili. Inoltre si dovrà evitare di detenere scorte di prodotti durante gli eventuali periodi di chiusura della mensa.

Occorre fornire confezioni di pezzature rispondenti alla necessità giornaliera, per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.

ART. 26 GARANZIE DI QUALITA'

L'Impresa, a garanzia della qualità degli alimenti e delle pietanze preparate, deve:

- consegnare al Responsabile del Servizio Affari Generali del Comune di Montegiorgio tutti gli attestati che certificano la qualità e tipologia dei prodotti alimentari al fine di comprovarne le caratteristiche richieste in base ai C.A.M. indicati all'art. 24;
- essere in grado di documentare la rispondenza dei requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche; conseguentemente solo i prodotti rispondenti dovranno essere impiegati nel servizio;
- produrre certificati o altre prove documentali in grado di comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità prevista o dichiarata in sede di gara;
- disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco di fornitori omologati, e possedere un proprio sistema di qualità interno, la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse al Comune.

ART. 27 RICICLO

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi. Pertanto tutti i cibi da erogare dovranno essere preparati in giornata.

ART. 28 RIFIUTI

I rifiuti derivanti dallo svolgimento del servizio dovranno essere posti in appositi contenitori forniti dal Comune, seguendo il sistema di raccolta differenziata e posizionandoli nell'area esterna destinata alla raccolta.

ART. 29 MENÙ E TABELLE DIETETICHE



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

Nella preparazione dei pasti, l'Impresa deve attenersi scrupolosamente al menù in vigore presso il servizio di refezione scolastica, allegato al presente capitolato. Il nuovo menù, redatto sulla base delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, è stagionale, invernale: dalla 3^a settimana di ottobre all'ultima settimana di aprile ed estivo: dalla 2^a settimana di aprile alla 2^a settimana di ottobre ed articolato su quattro settimane.

ART. 30 VARIAZIONI AL MENU'

Le variazioni del menù devono essere concordate con l'Amministrazione Comunale e dalla stessa autorizzate.

L'Impresa, in via temporanea e straordinaria, può effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per causa quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica.

ART. 31 CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezioni alimentari l'Impresa deve prelevare almeno 100 grammi di tutti i prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data di confezionamento, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata, e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0°C e 6°C per almeno le 72 ore successive.

ART. 32 DIETE SPECIALI

L'Impresa si impegna a fornire i pasti adeguati ad eventuali "diete speciali", purché espressamente richieste dagli interessati e previa comunicazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

Le "diete speciali" riguardano:

a) situazioni di allergie ed intolleranza alimentare;

Al bambino che ha necessità di seguire un'alimentazione particolare per motivi sanitari il Servizio fornisce un pasto sostitutivo adeguato. In tal caso il genitore o chi ne fa le veci deve presentare un certificato del medico curante del bambino, in cui vengono specificati gli alimenti da escludere ed il periodo di tempo per cui è necessaria tale alimentazione. Se il bambino necessita di una dieta particolare dovrà essere allegata la tabella dietetica appositamente preparata e sottoscritta dal medico.

b) situazioni diverse legate a scelte personali della famiglia (diete etico-religiose);

L'Impresa dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso, su richiesta del genitore e senza la necessità di certificazione medica, ed in particolare:

- dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto cotto contenente carne di maiale, con legumi o pesce o uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite alternativamente con legumi o uova o formaggio;
- dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi o uova o formaggio, alternandoli nella settimana in base al menù.
- dieta vegana: è prevista la sostituzione degli di origine animale.

c) diete in bianco;

L'impresa si impegna alla predisposizione di diete in bianco per situazioni particolari, su richiesta del genitore senza necessità di certificazione medica. Le diete in bianco sono costituite da pasta o riso in bianco, da una porzione di verdura, da una porzione di carne o pesce cotto al vapore o lessato e frutta, o da altre pietanze che verranno concordate fra le parti, con le stesse grammature previste per gli altri utenti.

ART. 33 PASTI ALTERNATIVI

In caso di visite d'istruzione il pasto può essere sostituito da un "cestino da viaggio", confezionato nella stessa giornata e contenente tutto il necessario per il pasto.

Nei casi previsti al precedente art. 30 – Variazione al menù - che non consentono la preparazione del normale pasto "caldo", ai bambini presenti a scuola viene fornito un pasto "freddo".

ART. 34 DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 e s.m.i., Reg. CE N. 852/2004 e s.m.i., Reg. CE 853/2004 e s.m.i., Reg. CE 2073/05 e s.m.i., e Reg. CE n. 178/02 e s.m.i. ed a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

ART. 35 DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del Capitolato d'Appalto e al progetto qualità del servizio presentato dall'Impresa in offerta.

L'Impresa è obbligata a fornire ai soggetti incaricati tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso al centro di produzione, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere presso il centro di produzione pasti in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

ART. 36 ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO

L'Amministrazione Comunale può effettuare i controlli sia attraverso personale proprio o personale esterno incaricato specificatamente per lo scopo, da tutti gli Organismi Istituzionali legittimati al controllo. Nessun organo deputato al controllo può intervenire direttamente sul personale né ostacolare il regolare svolgimento del servizio.

Ogni rilievo, comunicazione, istanza deve essere rivolta unicamente all'Ufficio Affari Generali del Comune.

ART. 37 TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli possono riguardare ispezioni a vista, controlli sensoriali, accertamenti analitici.

Le ispezioni a vista riguardano, a titolo esemplificativo:

- rispetto del menù
- controllo delle grammature
- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei generi alimentari
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
- i procedimenti di disinfezione e di pulizia
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nei frigoriferi
- l'igiene e l'abbigliamento del personale
- modalità di cottura
- lavaggio e impiego dei sanificanti
- modalità di sanificazione
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente
- stato igienico-sanitario del personale addetto
- stato igienico dei servizi
- organizzazione del personale
- distribuzione dei carichi di lavoro
- professionalità degli addetti
- modalità di manipolazione

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e vengono effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dell'Impresa o tecnici incaricati dal Comune. E' inoltre consentito il controllo sull'appetibilità ed il gradimento dei cibi, anche con assaggio dei piatti previsti dal Menù.

Gli accertamenti analitici sono tesi alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

ART. 38 ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO (HACCP)

L'impresa deve essere in possesso, ai sensi del D.Lgs. 26/05/1997, n. 155, di un piano di autocontrollo documentato e relativa delega delle responsabilità connesse con l'igiene e la sicurezza degli alimenti.



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

L'Impresa si impegna a fornire copia del Manuale di autocontrollo e di tutti i documenti e le disposizioni che la stessa attua per l'esecuzione di quanto previsto nel presente appalto al fine di garantire che tutte le fasi di lavorazione, dall'approvvigionamento alla somministrazione fino alla sanificazione e gestione dei rifiuti, siano effettuate con procedure atte a prevenire ogni rischio di contaminazione, alterazione o inquinamenti secondo la puntuale osservanza delle vigenti specifiche normative.

La ditta inoltre dovrà possedere od essere convenzionata con un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche, riconosciuto o accreditato.

L'Impresa dovrà effettuare per tutta la durata dell'appalto, controlli sulla qualità del servizio di refezione, gli esiti dovranno farsi pervenire al Comune di Montegiorgio.

L'Impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dal Comune per i controlli di conformità i manuali di autocontrollo, le registrazioni delle procedure (ricevimento, rintracciabilità materie prime, certificazioni di prodotti biologici ed a filiera controllata, controllo del processo di produzione, ecc.) i risultati delle verifiche analitiche effettuate e tutta la documentazione allegata.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere, in qualsiasi momento, analisi merceologiche e microbiologiche senza limiti di qualità e quantità dei prodotti.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno previste:

- verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti all'igiene ed alla sanità degli impianti e del personale occupato;
- supervisione tecnica e di controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione scolastica;
- formazione professionale per il personale in maniera coordinata e continuativa nell'arco dell'anno;
- organizzazione di programmi di informazione alimentare e nutrizionale alle famiglie da svolgersi annualmente, sulla base di progetti preventivamente concordati con i competenti Uffici Comunali e con durata e tempi individuati di intesa con gli stessi;
- incontri periodici, fra referenti dell'Amministrazione Comunale e coordinatori del servizio per analisi di dati, soluzioni di criticità, azioni di miglioramento, azioni preventive, presentazione di soluzioni innovative.

ART. 39 DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

L'appaltatore per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, D.Lgs. 50/2016 (Codice dei contratti) pari al 10 per cento dell'importo contrattuale e tale obbligazione è indicata negli atti e documenti a base di affidamento di lavori, di servizi e di forniture. Nel caso di procedure di gara realizzate in forma aggregata da centrali di committenza, l'importo della garanzia è indicato nella misura massima del 10 per cento dell'importo contrattuale. Al fine di salvaguardare l'interesse pubblico alla conclusione del contratto nei termini e nei modi programmati in caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento. La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione. La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore. Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, per la garanzia provvisoria;

La garanzia fideiussoria, a scelta dell'appaltatore, può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 93, comma 3 del Codice dei contratti. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

ART. 40 RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivategli ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non, durante l'esecuzione del servizio.

L'Impresa assumerà a proprio carico l'onere di garantire l'Amministrazione Comunale da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa Amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi, cose o persone, o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

A tale scopo l'Impresa dovrà stipulare una polizza RCT che dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

L'assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) per sinistro.

L'Amministrazione Comunale è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio. A tal riguardo dovrà essere stipulata una polizza RCO con un massimale non inferiore ad 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) per sinistro.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale in sede di stipula del contratto. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Le polizze dovranno essere mantenute in essere durante tutta la durata dell'appalto e dovranno essere forniti al Comune di Montegiorgio gli elementi probatori del pagamento dei premi, mediante consegna degli atti di quietanza.

ART. 41 SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'aggiudicatario.

ART. 42 ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

sono a carico della ditta aggiudicataria e rientrano nel prezzo di aggiudicazione, pertanto senza ulteriori oneri per la stazione appaltante, tutte le spese di gestione derivanti dal presente capitolato che non risultino poste espressamente a carico del Comune.

ART. 43 ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale i seguenti oneri:

- n. 1 unità di personale dipendente dell'Amministrazione Comunale indicata al precedente articolo 12;
- messa a disposizione dell'impresa appaltatrice, dei locali e delle attrezzature già adibite allo scopo presso la cucina e i refettori, meglio specificati al precedente articolo 6, con l'obbligo di utilizzarli unicamente per il servizio in oggetto;
- fornitura energia elettrica, telefono, acqua e metano necessari per il funzionamento degli impianti e delle attrezzature;
- imposte e tasse connesse al servizio oggetto del capitolato;
- derattizzazione/disinfestazione dei locali cucina e locali ad essi pertinenti;
- interventi di ordinaria e straordinaria manutenzione come meglio specificati all'art. 7, fatto salvo il diritto di rivalersi per i fatti dovuti ad incuria od uso non corretto da parte del personale della ditta;
- fornitura delle stoviglie, pentole, vasellame e quant'altro occorrente per la preparazione e somministrazione dei pasti. Le stoviglie messe a disposizione dal comune, dovranno essere riconsegnate al termine del contratto, in perfetto stato di conservazione, fatto salvo il normale logorio d'uso;
- corresponsione del corrispettivo di cui al precedente art. 3.

ART. 44 CLAUSOLA SOCIALE

Ove la ditta appaltatrice è una cooperativa sociale si impegna ad applicare l'art.37 del CCNL relativo ai cambi di gestione. Negli altri casi la ditta appaltatrice si impegna prioritariamente ad assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, laddove il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

ART. 45 DUVRI



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

Il Comune ha redatto, sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali, allegato al Capitolato Speciale d'Appalto del quale costituisce parte, pertanto l'impresa aggiudicataria deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.

ART. 46 PENALITA'

La ditta aggiudicataria, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge, regolamenti, al presente capitolato ed alle disposizioni presenti e future emanate dall'Amministrazione Comunale.

Le inadempienze, agli obblighi imposti, possono formare oggetto di sanzione pecuniaria, nella misura variabile da € 50,00 a € 2.500,00, in proporzione alla gravità della singola inadempienza.

A titolo esemplificativo, non esaustivo, vengono di seguito riportati alcuni comportamenti soggetti a sanzione pecuniaria:

- confezionamento non conforme alla vigente normativa;
- non corrispondenza del numero dei pasti erogati al numero dei pasti ordinati
- mancata erogazione dei pasti ordinati
- mancata erogazione di una portata
- mancata preparazione di pasti per "diete speciali"
- mancato rispetto delle grammature
- mancato rispetto del menù previsto
- uso derrate diverse dalle tabelle dietetiche
- rinvenimento corpi estranei organici ed inorganici
- inadeguata igiene delle attrezzature e utensili
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale in servizio
- mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti
- interruzione del servizio senza giustificato motivo, salvo i casi accertati di forza maggiore non dipendenti dall'appaltatore o tempestivamente comunicati
- inosservanza degli orari di servizio, salvo casi accertati di forza maggiore
- mancata sostituzione del personale ritenuto inadeguato o assente, nei termini indicati nel presente capitolato
- utilizzo di personale privo di titolo specifico
- inottemperanza degli obblighi relativi al trattamento dei lavoratori
- qualsiasi altra inadempienza

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la Ditta aggiudicataria avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Ove gli elementi addetti a propria discolpa non siano ritenuti fondati l'accertamento delle violazioni è confermato e si procederà alla applicazione della penalità, previa comunicazione scritta alla ditta inadempiente.

Il pagamento della penale deve essere effettuato entro 30 giorni dalla comunicazione scritta, mediante ritenuta diretta sui crediti della ditta (all'atto della liquidazione delle fatture mensili) oppure mediante ritenuta diretta sulla cauzione.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso la ditta dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si sia resa inadempiente.

Non saranno considerate ammissibili più di cinque inadempienze, con applicazione delle penalità previste dal presente articolo, durante la vigenza del presente capitolato. In caso di reiterate inadempienze, oltre la quinta, si potrà procedere con la risoluzione del Contratto a danni e spese dell'aggiudicataria.

ART. 47 IPOTESI DI RISOLUZIONI DEL CONTRATTO

In caso di gravi e ripetuti inadempimenti, anche riguardanti fattispecie diverse, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto e ritenere definitivamente la cauzione.

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del rapporto contrattuale, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nei seguenti casi:

- a) violazione alle leggi, norme, regolamenti a tutela dei lavoratori impiegati nei servizi;



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni normative relative alla gestione del servizio;
- c) accertata evasione fiscale o frode della ditta;
- d) fallimento, o sottoposizione a procedura concorsuale della ditta;
- e) cessione non autorizzata al terzi, sia diretta che indiretta, dei diritti e degli obblighi inerenti il presente appalto;
- f) interruzione non motivata del servizio;
- g) impiego di personale non in possesso dei requisiti previsti;
- h) violazioni delle norme di sicurezza e prevenzione;
- i) reiterato e immotivato non utilizzo di prodotti di qualità certificata;
- j) motivi di pubblico interesse;
- k) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- l) mancata esecuzione o tenuta della documentazione inerente l'HACCP.
- m) mancata sostituzione del personale che abbia un comportamento scorretto o sconveniente nei confronti dell'utenza accertato a seguito di procedimento in cui sia garantito il contraddittorio.

In caso di risoluzione del contratto la ditta dovrà risarcire i danni prodotti al contraente o a terzi.

In caso di risoluzione del rapporto contrattuale l'aggiudicataria mantiene l'esigibilità dei crediti nei confronti dell'Amministrazione Comunale per tutte le prestazioni regolarmente effettuate, su tale credito l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi per l'applicazione delle penalità previste dal presente Capitolato.

La risoluzione del contratto verrà disposta con atto formale e dovrà essere regolarmente notificata all'aggiudicataria secondo le vigenti disposizioni di legge. A carico dell'aggiudicataria rimangono le eventuali maggiori spese per l'aggiudicazione dell'Appalto ad altro contraente. Nel caso di minore spesa, nulla compete all'impresa inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime l'impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

ART. 48 CONTROVERSIE

Qualsiasi questione dovesse insorgere tra il Comune e la ditta appaltatrice, in ordine all'esecuzione del contratto, verrà deferita all'autorità giudiziaria del foro di Fermo, con esclusione del ricorso all'arbitrato.

ART. 49 SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'impresa aggiudicataria di cedere, subappaltare, in tutto o in parte, il servizio oggetto dell'appalto, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

ART. 50 DOMICILIO LEGALE

L'Impresa eleggerà il proprio domicilio legale presso il Comune di Montegiorgio, Ufficio di Segreteria Comunale, Piazza Matteotti n.33 – Montegiorgio.

ART. 51 LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

L'impresa deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato. Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste ai competenti organi dall'Impresa e saranno intestate al Legale rappresentante della ditta.

ART. 52 TRACCIABILITA'

La ditta aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136, come modificata ed integrata con D.L. n.187 del 12 novembre 2010, attraverso l'utilizzazione di uno o più conti correnti bancari o postali accesi presso banche o presso la società Poste Italiane Spa dedicati anche non in via esclusiva alle commesse pubbliche. Tutti i movimenti finanziari relativi al contratto dovranno essere registrati sui conti correnti dedicati e, salvo quanto previsto al comma 3, dell'art. 3 della legge, dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art. 3 comma 9 bis della legge n. 136/2010.



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

La ditta aggiudicataria assume l'obbligo di inserire nelle fatture relative alle commesse pubbliche il codice CIG comunicato dalla stazione appaltante. A tale fine la stessa ditta, come sopra rappresentata, comunicherà, al Comune gli estremi del conto corrente dedicato, sul quale effettuare i relativi pagamenti.

ART. 53 RINVIO AD ALTRE NORME

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento alle norme e ai regolamenti vigenti in materia.

Si applicano in oltre le leggi e i regolamenti che potessero venire emanati nel corso del contratto, comunque attinenti al servizio oggetto all'appaltato.

L'ISTRUTTORE AMMINISTRATIVO

F.to Dott.ssa Adele Ciccangeli

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

F.to Dott. Verrucci Florindo



COMUNE DI MONTEGIORGIO

Provincia di Fermo

Pareri ex art. 147 bis del Decreto Legislativo n. 267/2000 e successive variazioni

Si rilascia e si esprime PARERE FAVOREVOLE di regolarità TECNICA e si attesta la REGOLARITA' e la CORRETTEZZA dell'Azione Amministrativa in relazione al provvedimento che precede.

Montegiorgio, li 30-10-2017

Il Responsabile del Servizio Interessato
F.to Dott. Florindo Verrucci
(Firma all'originale)

VISTO PER L'ATTESTAZIONE DELLA COMPATIBILITA' MONETARIA:

VISTO, si attesta la compatibilità dell'impegno di spesa di cui al presente provvedimento, con gli stanziamenti di bilancio e con le regole di finanza pubblica, ai sensi e per gli effetti dell'art. 9, comma 1, lettera a), punto 2, del D.L. n. 78/2009, convertito, con modificazioni, nella legge 03.08.2009 n. 102.

Il Responsabile del Servizio
F.to Dott. Florindo Verrucci
(Firma all'originale)

Si attesta che copia della presente determinazione viene pubblicata, per rimanervi per 15 giorni consecutivi, all'Albo Pretorio presente nel sito web istituzionale di questo Comune www.comune.montegiorgio.fm.it accessibile al pubblico (art. 32, comma 1, della legge 18 giugno 2009, n. 69)

In data 24-05-2018

Il Segretario Comunale
F.to Nando Dott. Tozzi

Si attesta che copia della presente determinazione è stata pubblicata all'Albo Pretorio presente nel sito web istituzionale di questo Comune www.comune.montegiorgio.fm.it accessibile al pubblico (art. 32, comma 1, della legge 18 giugno 2009, n. 69) dal 24-05-2018 al 08-06-2018 per 15 giorni consecutivi, senza reclami e opposizioni.

Montegiorgio, li

Il Segretario Comunale
F.to Nando Dott. Tozzi

Il presente è conforme all'originale e si rilascia in carta libera per uso amministrativo e di ufficio.

Montegiorgio li,

Il Responsabile del Servizio Interessato
Dott. Florindo Verrucci