

COMUNE DI CASELLA
PROVINCIA DI GENOVA
SETTORE AMMINISTRATIVO

Numero progressivo registro generale	83
Numero progressivo registro del servizio	32

DATA	19.08.2010
PUBBLICATA IL	19.08.2010

DETERMINAZIONI

BILANCIO DI PREVISIONE - ESERCIZIO ANNO 2010

OGGETTO :

Determinazione a contrattare affidamento servizio mensa scolastica per gli anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012 - indizione cottimo fiduciario, approvazione lettera di invito e capitolato.

OGGETTO:

DETERMINAZIONE A CONTRATTARE AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2010/2011 E 2011/2012 - INDIZIONE COTTIMO FIDUCIARIO, APPROVAZIONE LETTERA D'INVITO E CAPITOLATO.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

PREMESSO che il Comune di Casella provvederà anche per gli anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012 all'organizzazione del servizio di mensa scolastica per gli studenti frequentanti la scuola primaria e quella secondaria di primo grado;

DATO ATTO che il contratto con il quale si è provveduto all'affidamento esterno del servizio di ristorazione scolastica per lo scorso anno è scaduto e che, pertanto, sussiste la necessità di procedere al nuovo affidamento del servizio;

RILEVATO che la spesa inerente il servizio in argomento sarà finanziata dagli introiti dei buoni pasto acquistati dagli studenti che ne faranno richiesta e che se ne terrà conto anche nella redazione dei prossimi bilanci di previsione per gli anni di competenza;

RITENUTO, pertanto, di dover dare avvio alla procedura di gara per la gestione del servizio in argomento;

VISTO in particolare l'articolo 192 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 che prescrive la necessità di adottare apposita determinazione a contrattare per definire il fine, l'oggetto, la forma, le clausole ritenute essenziali del contratto che si intende stipulare, le modalità di scelta del contraente e le ragioni che ne sono alla base;

RIILEVATO:

- che il servizio di mensa scolastica è rivolto agli alunni frequentanti la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado situate nel territorio comunale;
- che è stato previsto per l'intera durata dell'appalto (anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012) un numero di pasti presunti di n° 10.584 per ogni anno scolastico;
- che l'importo contrattuale presunto ammonta ad € 106.051,68 oltre IVA come per legge al 4%;

VISTI:

- il nuovo codice unico degli appalti di cui al D. Lgs. n. 163 del 12.04.2006 "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE"
- il vigente Regolamento Comunale per i lavori, le forniture ed i servizi in economia;

PRESO ATTO:

- che in conformità alle disposizioni dell'art. 125, commi 9 e 10, del D. Lgs. 163/2006 e del Regolamento Comunale prima citato, per i servizi di importo inferiore ai 125.000,00 I.V.A. esclusa è ammessa l'acquisizione mediante cottimo fiduciario nel rispetto dei principi di trasparenza, rotazione, parità di trattamento, previa consultazione di almeno cinque operatori economici, se sussistono in tale numero soggetti idonei, individuati sulla base di indagini di mercato;
- che in particolare l'indagine può avvenire attraverso gara informale da esperirsi mediante richiesta di presentazione di disponibilità e preventivi - offerta in busta chiusa;

RITENUTO procedere all'affidamento del servizio in oggetto mediante la procedura negoziata del cottimo fiduciario per ragioni di snellezza e celerità;

INDIVIDUATO quale sistema di aggiudicazione quello del criterio del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 82 del Decreto Legislativo 163/2006.

VISTI:

- la lettera di invito allegata al presente atto sotto la lettera a) per costituirne parte integrante e sostanziale, nella quale sono indicati i requisiti di partecipazione nonché le modalità di svolgimento della gara;

- il capitolato speciale allegato al presente atto sotto la lettera b) per costituirne parte integrante e sostanziale, predisposto dal Responsabile del Settore Amministrativo, contenente la disciplina di dettaglio e tecnica dello specifico contratto;

INDIVIDUATI gli operatori economici da invitare alla procedura negoziata per l'affidamento in oggetto, sulla base di una indagine di mercato, di cui all'allegato c);

DETERMINA

DI DARE ATTO che le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

DI AVVIARE procedura in economia mediante cottimo fiduciario, ex art. 125 del D. Lgs. 163/06, per l'affidamento del servizio di mensa scolastica per gli anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012;

DI APPROVARE in riferimento alla procedura in oggetto in oggetto:

- la lettera di invito allegata al presente atto sotto la lettera a) per costituirne parte integrante e sostanziale, nella quale sono indicati i requisiti di partecipazione nonché le modalità di svolgimento della gara;

- il capitolato speciale allegato al presente atto sotto la lettera b) per costituirne parte integrante e sostanziale, predisposto dal Responsabile del Settore Amministrativo, contenente la disciplina di dettaglio e tecnica dello specifico contratto;

- l'elenco degli operatori da invitare alla procedura in oggetto, allegato al presente atto sotto la lettera c).

IL RESPONSABILE DEL SETTORE AMMINISTRATIVO

Giovanna Mazzolino



COMUNE DI CASELLA

Provincia di Genova

Via Municipio, 1 – 16015 Casella (Ge)

Tel. 010968771 – Fax 0109670211

segreteria@comune.casella.it

Casella, li

Prot. n.

OGGETTO: Lettera di invito a procedura negoziata per la gestione del servizio di fornitura pasti caldi preconfezionati per il servizio di refezione scolastica nella scuola primaria e secondaria di primo grado del Comune di Casella, da esperirsi ai sensi dell'art.125 del D. Lgs. n. 163/06 e successive modifiche ed integrazioni, in esecuzione alla determinazione del Responsabile del Settore Amministrativo n. 32 del 19.08.2010.

Raccomandata A.R.

Spett.le Ditta

Via _____ n. _

1. STAZIONE APPALTANTE: Comune di Casella - Provincia di Genova - Via Municipio n. 1 16015 CASELLA Tel. 010 968771 - Fax 010 9670211 - e mail segreteria@comune.casella.ge.it

2. PROCEDURA DI GARA: Trattativa privata mediante cottimo fiduciario ex art. 125 D. Lgs. 163/06.

3. LUOGO DI ESECUZIONE: segreteria comunale del Comune di Casella , Via Municipio, n, 1.

4. COD. C.I.G.: 0531724884

5. DESCRIZIONE: Servizio di refezione scolastica nelle scuole primaria e secondaria di primo grado del Comune di Casella per fornitura di pasti caldi preconfezionati più dettagliatamente descritti nell'allegato capitolato speciale d'onori.

6. DURATA DEL SERVIZIO: L'appalto del servizio avrà la durata di anni due (da ottobre 2010 a maggio 2011 e da ottobre 2011 a maggio 2012).

7. IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO DEL SERVIZIO: Euro 106.051,68 IVA esclusa 4%, per n. 10.584 pasti presunti per ogni anno scolastico, l'offerta deve essere esposta in ribasso sul prezzo base pari ad euro 5,01 a pasto, IVA esclusa 4%.

8. DOCUMENTAZIONE: Il capitolato di gara contenente le norme integrative della lettera di invito relative alle modalità di espletamento del servizio può essere visionato presso l'ufficio Segreteria del Comune di Casella, nei giorni di martedì, mercoledì e venerdì dalle ore 9 alle ore 12, mercoledì dalle ore 15 alle ore 17,30. La lettera di invito ed il capitolato di gara sono altresì disponibili sul sito internet del Comune di Casella: www.comune.casella.ge.it.

9. TERMINE DI RICEZIONE DELLE OFFERTE: Le offerte devono essere inviate al seguente indirizzo: Comune di Casella, Via Municipio n. 1 16015 CASELLA (GE). I plichi, a pena di esclusione dalla gara, devono contenere al loro interno la richiesta di partecipazione alla gara nonché altra busta chiusa e sigillata sui lembi di chiusura a firma del legale rappresentante, contenente l'offerta economica. Inoltre, all'esterno, tutte le buste devono recare, oltre all'intestazione del mittente e all'indirizzo dello stesso, la seguente dicitura: **“TRATTATIVA PRIVATA MEDIANTE COTTIMO FIDUCIARIO PER LA FORNITURA DI PASTI CALDI PRECONFEZIONATI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA - GARA DEL 15.09.2010 ore 11,00”**. Il plico deve pervenire, pena esclusione, ed a esclusivo rischio del mittente, **non più tardi delle ore 12,00 del 14.09.2010 (termine perentorio)**, in uno dei modi seguenti a scelta della ditta concorrente:

1. con raccomandata a/r a mezzo servizio postale di stato;
2. con raccomandata a mezzo agenzia autorizzata;
3. mediante consegna a mano.

Il termine rimane improrogabile anche in caso di scioperi o altre agitazioni dei vettori.

La gara verrà **esperita il giorno 15.09.2010 alle ore 11,00** presso la Segreteria del Comune di Casella in Via Municipio n. 1 - II piano. Possono presenziare alla celebrazione della gara i rappresentanti di tutte le Ditte che hanno presentato offerta.

10. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA: Sono invitate alla gara le Ditte regolarmente iscritte alla Camera di Commercio per l'attività di ristorazione collettiva. Qualora dovessero produrre istanza Ditte non invitate, ma in possesso dei requisiti di partecipazione, le medesime verranno ammesse a partecipare alla trattativa privata.

11. CAUZIONE : Deposito cauzionale provvisorio di € 2.121,03 pari al 2 % del prezzo base della trattativa indicato nella presente lettera di invito, sotto forma di una cauzione fideiussoria bancaria o assicurativa.

12. VARIANTI: Non sono ammesse offerte in variante.

13. CONDIZIONI E REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA:

- 1) Iscrizione alla Camera di Commercio per l'attività di ristorazione collettiva con la contestuale attestazione antimafia;
- 2) Copia dell'autorizzazione sanitaria per i laboratori addetti alla preparazione dei pasti;
- 3) Autorizzazione sanitaria per gli automezzi impiegati nel trasporto dei cibi, con l'indicazione delle targhe dei medesimi;
- 4) Dichiarazione attestante che:
 - la Ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo e nei cui confronti non sia in corso un procedimento per una di tali situazioni;
 - a carico del titolare della Ditta o dei Soci aventi potere di rappresentanza non sia pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della Legge 31/05/1965 n. 575;
 - nei confronti degli stessi soggetti non sia stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per reati gravi che incidono sulla moralità professionale o per uno dei reati di partecipazione ad organizzazione criminale, corruzione, frode e riciclaggio;
 - non abbiano commesso gravi infrazioni debitamente accertate in materia di sicurezza e ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;
 - non abbiano commesso grave violazioni definitivamente accertate rispetto agli obblighi di pagamento di imposte e tasse;

- nell'anno antecedente alla data di esperimento della gara non abbiano reso false dichiarazioni;
- non abbiano commesso gravi violazioni, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali;
- siano in regola con le disposizioni contenute nella Legge 12/03/1999 n. 68 in materia assunzione obbligatoria;
- siano nella condizione di contrarre con la pubblica amministrazione.

Tutte le certificazioni di cui sopra possono essere sostituiti da apposita dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000.

14. ULTERIORI INFORMAZIONI ED AVVERTENZE:

- 1) L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara, senza che i concorrenti possano accampare alcunché a titolo di risarcimento o indennizzo;
- 2) Il recapito del plico sigillato, contenente i documenti per la partecipazione alla gara in oggetto, rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove, per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, lo stesso non giunga al protocollo generale del Comune di Casella entro il termine perentorio stabilito. Non ci sarà alcuna possibilità di reclamo, in caso di offerte presentate oltre tale termine.
- 3) Saranno esclusi dalla gara i plichi e le buste non controfirmati sui lembi di chiusura, ovvero privi di idonea chiusura (ceralacca o altro materiale equipollente);
- 4) Quando vi sia discordanza fra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere è valida l'indicazione più vantaggiosa per l'amministrazione comunale, a norma dell'art. 72 del Regolamento Generale dello Stato approvato con R. D. 23 maggio 1924, n. 827;
- 5) Si farà luogo all'esclusione dalla gara qualora manchino i documenti richiesti o le dichiarazioni sostitutive non rese ai sensi della normativa vigente;
- 6) Si procederà all'aggiudicazione del servizio anche qualora pervenga una sola offerta valida;
- 7) Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o con semplice riferimento ad altra offerta;
- 8) Non sono ammessi a partecipare alla gara soggetti privi dei requisiti generali di cui all'articolo 38 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163;
- 9) Nel caso in cui più Ditte offrono lo stesso ribasso, ai fini dell'aggiudicazione, si procederà al sorteggio, individuando nel sorteggiato l'aggiudicatario del servizio (R.D. 23 maggio 1924, n. 827);
- 10) L'aggiudicatario deve prestare la garanzia fidejussoria definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 113, commi 1 e 2, del D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163;
- 11) Non hanno efficacia eventuali dichiarazioni di ritiro di offerte già presentate, né sono efficaci le offerte di uno stesso concorrente successive a quella inizialmente presentata;
- 12) L'offerta sarà subito vincolante per la ditta, mentre lo sarà per l'Amministrazione comunale solo dopo la sottoscrizione del contratto, le cui spese sono poste a carico della Ditta aggiudicataria;
- 13) Non è ammesso il subappalto;
- 14) I dati raccolti saranno trattati, ai sensi del D. Lgs n. 196/2003, esclusivamente nell'ambito della presente procedura;
- 15) Per quanto non previsto nel presente invito, valgono le clausole contenute nelle vigenti disposizioni di legge, in quanto applicabili;
- 16) Responsabile del procedimento è la sig.ra Giovanna Mazzolino, Tel. 010 9687722, Fax 010 9687740;
- 17) La documentazione relativa alla presente trattativa è visionabile presso l'Ufficio Segreteria comunale del Comune di Casella, Via Municipio n. 1, ovvero reperibile sul sito internet del Comune di Casella: “ www.comune.casella.ge.it”.

Il Responsabile del Settore Amministrativo
Giovanna Mazzolino



COMUNE DI CASELLA

Provincia di Genova

Via Municipio, 1 – 16015 Casella (Ge)

Tel. 010968771 – Fax 0109670211

segreteria@comune.casella.it

Allegato b) alla determinazione del Settore Amministrativo n. 32 del 19.08.2010

**CAPITOLATO PER L'AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA CON PASTI VEICOLATI
MONOPORZIONE ALLE SCUOLE
PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CASELLA
Anni Scolastici 2010/2011 e 2011/2012**

Articolo 1 OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

Il presente capitolato disciplina l'affidamento relativo al servizio di Ristorazione Scolastica della scuola primaria e secondaria di primo grado del Comune di Casella per gli anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012 in esecuzione della determinazione n. 32/2010 del 19.08.2010 del Settore Amministrativo, servizi scolastici del Comune di Casella che si occupa di espletare tutte le attività amministrative connesse all'affidamento del servizio di refezione scolastica, cioè a titolo esemplificativo: predisposizione del presente Capitolato d'oneri, della modulistica connessa, approvazione degli stessi atti, affidamento del servizio, predisposizione dell'apposito stanziamento in capitolo di spesa e della liquidazione delle spese connesse all'espletamento del servizio da parte della Ditta affidataria che di seguito sarà denominata Impresa Affidataria ("I. A.")

L'I.A. dovrà possedere un proprio centro di cottura, i pasti dovranno essere preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame freddo-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al servizio di Refezione Scolastica nelle scuole primaria e secondaria di primo grado del comune di Casella.

I pasti dovranno essere costituiti da un primo, un secondo, un contorno, pane, una bottiglietta di acqua oligominerale da 500 ml, da un frutto di stagione o da un dolce.

Il servizio si realizzerà nel seguente modo:

Scuole primaria e secondaria di primo grado di Casella

- preparazione e consegna dei pasti in monoporzione preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame freddo-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al servizio di Refezione Scolastica nella scuole di Casella. Il servizio prevede l'acquisto delle materie prime, lo stoccaggio, la preparazione in giornata, il trasporto e la consegna dei pasti ai plessi scolastici interessati, ed il ritiro sempre in giornata dei contenitori per il trasporto;

Articolo 2 DURATA DELL'AFFIDAMENTO

L'appalto avrà la seguente decorrenza: dal 5 ottobre 2010 al 31 maggio 2012 (per ogni periodo scolastico) ed a tale data s'intende cessato il rapporto senza bisogno di alcuna disdetta da una delle parti.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico, a seguito delle comunicazioni dell'organismo scolastico, il Comune fissa i tempi d'inizio della fornitura, dandone avviso all'I.A..

Il servizio si realizzerà secondo il seguente calendario indicativo per l'individuazione delle giornate all'interno della settimana:

- **Martedì**:
scuola primaria e secondaria di primo grado di Casella
- **Giovedì**:
scuola primaria e secondaria di primo grado di Casella

Si evidenzia che gli alunni della **Scuola primaria** frequentanti la prima e seconda classe effettueranno un solo rientro settimanale e che il servizio per entrambe le scuole, sia primaria che secondaria, **sarà articolato su due turni** e che, pertanto, sarà necessario assicurare il personale per entrambi i turni.

La Scuola primaria inizia il servizio mensa alle ore 12,50 mentre quella secondaria di primo grado alle ore 13,00.

Il servizio è limitato al solo periodo scolastico in cui viene effettuato il rientro pomeridiano e sarà sospeso nelle giornate di chiusura per le festività di Natale, Pasqua, settimana di sospensione e/o tutte quelle giornate che saranno comunicate dall'Istituto Scolastico Comprensivo.

Articolo 3 LA DITTA DEVE ESSERE IN POSSESSO DEI SEGUENTI REQUISITI

- a) **iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.) per l'attività inerente il servizio oggetto dell'appalto;**
- b) se Cooperativa o Consorzio di cooperative di essere regolarmente iscritta nel registro prefettizio o schedario generale della cooperazione;
- c) aver eseguito negli ultimi tre anni (2007-2008-2009) appalti di servizi corrispondenti al presente;
- d) possesso oppure dichiarazione d'impegno ad attivare prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio un Centro di produzione che consenta la consegna dei pasti entro e non oltre 60 minuti dalla cottura;
- e) essere in regola con gli adempimenti previsti dalla legge 68/99 in merito al lavoro dei disabili;
- f) non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006

La Ditta dovrà presentare tutta la documentazione prevista al momento della sottoscrizione del contratto.

La Ditta deve, inoltre, prendere visione dei luoghi in cui verrà svolto il servizio di refezione oltre alla conoscenza di tutte le circostanze generali e speciali che possono incidere sulla determinazione dell'offerta e delle condizioni contrattuali relative all'esecuzione del servizio, quindi, accettare l'affidamento al prezzo di cui alla propria offerta.

La Ditta deve impegnarsi ad applicare ai propri dipendenti e/o soci, se trattasi di cooperativa, i trattamenti previdenziali, assistenziali ed assicurativi previsti dai contratti collettivi.

La Ditta è obbligata a produrre entro il termine di trenta (30) giorni dall'affidamento del servizio il Piano di autocontrollo igienico sanitario adottato presso il centro di cottura fornitore dei pasti e del relativo manuale di autocontrollo igienico, ai sensi del D. Lgs. 155/97 unitamente al Piano di Autocontrollo Igienico sanitario relativo al ricevimento delle merci utilizzate per il servizio di refezione.

La Ditta deve essere disponibile ad iniziare il servizio anche in pendenza di formale stipulazione del contratto.

Articolo 4 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'I.A. provvederà **all'acquisto dei generi alimentari** occorrenti, secondo quanto previsto dalle direttive CE ed in particolare la n. 178/2002, alla **preparazione dei pasti**, utilizzando le tabelle merceologiche per la realizzazione del menù secondo le ricette e le grammature corrispondenti al servizio mensa scolastica alle quali - previo accordo scritto con il Comune - potranno essere apportate varianti nei quantitativi, nella qualità organolettica e tipologia dei generi alimentari e menù, se richieste dall'Autorità Sanitaria o da esperti di fiducia del Comune.

L'I.A. provvederà inoltre a tutta la gestione dei pasti prodotti tramite:

- Organizzazione in monoporzione
- Utilizzo di idonei contenitori termici che siano in grado di mantenere almeno i + 60°C al cuore del prodotto (la temperatura andrà verificata dalla I.A. al momento della confezione del prodotto e sarà verificata dal Comune al momento dell'arrivo del prodotto presso le Scuole);
- Effettuazione delle fasi di trasporto in modo tale da non superare il limite di 60 minuti tra la fase di preparazione e l'orario di consumo presso la refezione scolastica.

L'I.A. provvederà, inoltre, con onere a proprio carico, alla fornitura di stoviglie a perdere in confezione monouso comprendente bicchieri, forchette, coltelli, cucchiari, cucchiaini di plastica e tovaglioli di carta, delle tovagliette di carta e dei piatti di plastica suddivisi per tipologia di portata.

La I.A. fornirà i contenitori dei pasti, dall'esterno all'interno della scuola, fino ai locali adibiti a refezione scolastica, tali contenitori non devono essere appoggiati a terra né sui carrelli che vengono utilizzati nei refettori per la distribuzione delle vivande.

La I.A. fornirà inoltre, se richiesti, i carrelli per la distribuzione delle vivande.

Tutte le attrezzature fornite devono essere mantenute in buono stato di conservazione.

E' posta a carico della I.A. la manutenzione delle attrezzature in uso nelle mense.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire, nel rispetto della vigente normativa, con idonei automezzi, in adeguate condizioni di pulizia ed igiene e con contenitori adeguati.

Per il trasporto dei pasti l'I.A. si impegnerà ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura coerenti utilizzando tutte le possibilità attualmente offerte dalla tecnica, come ad esempio contenitori coibentati e di contenitori refrigerati con ghiaccioli mantenitori del freddo per i prodotti refrigerati o altri sistemi sovrapponibili.

L'I.A. dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo da far sì che i tempi tra la produzione e l'utilizzo dei pasti presso le Refezioni siano compresi in un intervallo massimo di 60 (sessanta) minuti tra la cottura e l'orario di consumo del pasto.

Al fine di poter monitorare il tempo intercorso tra la preparazione del pasto e la consegna presso la Refezione Scolastica, l'I.A. s'impegna a inserire i dati dell'orario di cottura e di partenza dal Centro di cottura sulla bolla di accompagnamento dei pasti.

Il pasto caldo dovrà arrivare nei centri di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali e ad un livello di temperatura non inferiore a + 60 gradi centigradi al cuore del prodotto. La frutta dovrà arrivare a temperatura idonea al consumo e alla conservazione in relazione alle sue caratteristiche organolettiche.

Il pasto dovrà essere consegnato in un arco di tempo compreso tra i 30 e i 10 minuti prima dell'orario stabilito per la somministrazione dei pasti tenendo presente il limite dei 60 minuti che al massimo devono intercorrere tra la cottura e la somministrazione; di seguito vengono elencati gli orari dei pasti:

• **Martedì :**

scuola primaria di Casella ore 12,50 - scuola secondaria di primo grado ore 13,00

• **Giovedì**

scuola primaria di Casella ore 12,50 - scuola secondaria di primo grado ore 13,00

Eventuali modifiche d'orario saranno tempestivamente comunicate all'appaltatore.

L'I.A. dovrà inoltre disporre di personale per entrambi i turni di refezione:

- ricevimento dei pasti
- preparazione dei tavoli per i pasti
- distribuzione dei pasti monoporzione
- riordino dei tavoli dopo i pasti
- gestione rifiuti

L'I.A. dovrà effettuare una verifica delle modalità di esecuzione del servizio, i verbali dei sopralluoghi dovranno essere trasmessi all'Addetto al controllo del Comune.

Ove per cause accidentali ed impreviste, l'I.A. non fosse in grado di fornire i pasti caldi come pattuito, la stessa si impegna a fornire un equivalente **pasto freddo** alle stesse condizioni.

Il pasto freddo sarà costituito da: due panini farciti (prosciutto cotto e formaggio), ½ litro di acqua minerale, un frutto, una merenda dolce.

L'I.A. deve altresì fornire tutte le refezioni scolastiche di un numero di pasti scorta equivalenti al numero degli iscritti al servizio (i dati saranno comunicati all'I.A. prima dell'inizio del servizio) che saranno utilizzati solamente in caso di impossibilità a fornire un qualunque tipo di pasto. Il **pasto scorta** comprenderà: una scatoletta monoporzione di tonno all'olio di oliva, una confezione di formaggini a lunga conservazione monoporzione, due pacchetti di crachers, un succo di frutta, un dolce, mezza bottiglia d'acqua oligominerale 500 ml.

Il **pasto scorta** andrà consegnato alla sede della Refezione Scolastica prima dell'inizio del servizio e sarà ritirato al termine della scadenza del contratto, dovrà contenere prodotti che abbiano una scadenza posteriore alla data finale del contratto d'affidamento e saranno utilizzati dal personale scolastico solamente nei casi in cui la ditta affidataria non potesse provvedere ad alcuna consegna.

Il piano di attuazione della metodologia di cui al D. Lgs. 155/97 e successive modificazioni deve essere predisposto ed adottato per tutte le fasi del servizio.

Il piano di autocontrollo deve essere disponibile, per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'Azienda ASL e dell'addetto al controllo del Comune nella sede in cui viene effettuato il servizio di refezione.

L'I.A. dovrà fornire al Comune copia di un Piano di Autocontrollo redatto ai sensi del D. Lgs. 155/97 relativo alla fase di ricezione, preparazione e trasporto.

Il Comune porterà a conoscenza dell'I.A., con opportuni mezzi, tutte le deliberazioni, ordinanze, provvedimenti che comportino variazioni della situazione iniziale.

Articolo 5 SCIOPERI

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'I.A., dovrà di norma, quando possibile, darne avviso con anticipo di almeno tre giorni.

Qualora, invece, la comunicazione fosse fatta pervenire solo nelle ultime 24 ore, saranno applicate le penalità successive.

In caso di interruzione totale non prevedibile dell'attività scolastica, in orario successivo all'ordine ma comunque prima dell'uscita dei pasti dal centro di produzione, il Comune riconosce all'I.A. un equo indennizzo pari al 30% del valore della fornitura prevista.

Per la particolare natura delle prestazioni oggetto dell'affidamento, il servizio é da ritenersi pubblico ed essenziale ai sensi degli artt. 1 e 2 della L. n. 146/90, indipendentemente dalla natura giuridica del rapporto di lavoro instauratosi, con conseguente necessità di garantire la continuità delle prestazioni all'interno delle strutture interessate nel periodo dell'affidamento; é consentito al personale dell'I.A. di esercitare il diritto di sciopero - con un preavviso scritto minimo di 3 (tre) giorni - solo in caso di astensione dal lavoro per l'intera giornata da parte del personale impegnato nella preparazione dei pasti. In tutti gli altri casi (sciopero inferiore alla giornata oppure sciopero che si protrae per più di una giornata) l'astensione é ammissibile per la sola quota di personale non impegnata a garantire l'erogazione delle suddette prestazioni indispensabili.

Ove l'esercizio del diritto di sciopero da parte del personale non impegnato direttamente nella produzione e distribuzione dei pasti comportasse comunque per l'utenza alcuni disagi, la ditta affidataria é tenuta ad avvisare l'amministrazione comunale sempre con un preavviso minimo di 3 (tre) giorni.

In caso di sciopero del personale delle scuole sarà cura del Comune sollecitare i Dirigenti scolastici a comunicare tempestivamente all'I.A. le eventuali modifiche nell'organizzazione dell'orario che possono incidere sullo svolgimento del servizio di refezione o prevedere l'annullamento totale del servizio.

L'annullamento del servizio comunicato con l'anticipo di almeno 24 ore non darà luogo ad alcun risarcimento da parte del Comune.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'I.A. come del Comune che gli stessi non possono evitare con l' esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti, ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

Articolo 6 CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

L'I.A. s'impegna a preparare i pasti secondo le grammature di cui alle tabelle dietetiche consigliate dall'U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL3 Genovese, utilizzando prodotti rispondenti alle prescrizioni qualitative attualmente in vigore; sarà altresì obbligata a mantenere invariata la fornitura, e, in caso di sostituzione di prodotto questa dovrà preventivamente essere concordata con l'ufficio comunale competente.

L'I.A. sarà inoltre tenuta a utilizzare nella preparazione dei pasti:

- A. i seguenti prodotti provenienti da **agricoltura biologica e/o integrata**: patate, carote, insalata, mele golden, banane (produzione agricola a basso impatto ambientale);
- B. prodotti ortofrutticoli tipici convenzionali.

Articolo 7 TABELLE DIETETICHE E MENU'

L'I.A. si impegnerà a:

- seguire scrupolosamente la programmazione dietetica;
- articolare il menù su quattro settimane iniziando con il martedì della prima settimana ;
- effettuare le singole preparazioni seguendo un ricettario formalizzato;
- fornire le schede bromatologiche degli alimenti che compongono i menù in vigore;
- effettuare un controllo analitico sull'efficacia della sanificazione stessa;
- utilizzare per il condimento esclusivamente olio extra vergine d'oliva;
- utilizzare esclusivamente sale marino di tipo iodato.

Per i bambini o gli insegnanti che risultano affetti da patologie a carattere permanente, attestate da relativo certificato medico o con particolari esigenze alimentari dettati da scelte religiose, dovrà essere predisposto un menù differenziato, tenendo conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto.

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzionata termosigillata contrassegnata da un codice corrispondente al nome e cognome del bambino o dell'insegnante, perfettamente ed immediatamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto ai livelli termici previsti .

Dovranno inoltre essere previste diete "in bianco" per gli utenti con temporanee esigenze alimentari, senza alcun aggravio di costo per l'amministrazione comunale.

Articolo 8 TUTELA DEI DATI PERSONALI

L'I.A., nella sua qualità di soggetto esterno, è tenuta all'osservanza del D. Lgs. 196/2003, recante **“Codice in materia di dati personali”**.

Articolo 9 CENTRO DI PRODUZIONE PASTI

Il centro di produzione pasti utilizzato dall'I.A. deve rispettare i requisiti previsti dagli allegati del D. Lgs. n. 155/97 e successive modificazioni e deve essere autorizzato ai sensi della legge 30/4/1962 n. 283 e del D.P.R. 327/80.

Il centro di produzione pasti deve essere in possesso, quantomeno, dei seguenti requisiti:

- separazione fisica fra "area grigia" (lavaggio verdure, lavaggio stoviglie) e "area bianca" (preparazione verdure, preparazione carni, cottura e porzionatura alimenti cotti) con ulteriore separazione almeno funzionale fra i singoli reparti citati;
- presenza di abbattitore di temperatura, celle refrigerate differenziate secondo la tipologia delle materie prime, superfici di lavoro distinte per ognuno dei reparti di cucina citati, termografi in tutte le celle per surgelati e congelati, termometri in tutti i frigoriferi;
- nel caso in cui siano interposti nella rete idrica addolcitori, autoclavi, cisterne e boiler, l'affidatario dovrà presentare trimestralmente un certificato di potabilità dell'acqua utilizzata per la preparazione dei pasti e a comunicare tempestivamente l'esito all'Ufficio Comunale.

L'I.A. dovrà comunicare il nominativo del responsabile del ricevimento delle materie prime, il quale su richiesta dell'Addetto al controllo del Comune, dovrà esibire una scheda che, **compilata ad ogni ricevimento delle merci**, dovrà evidenziare:

- che le date di scadenza appaiano regolari;
- la corretta temperatura dei prodotti alla consegna, misurata con termometro a sonda al cuore delle diverse tipologie di prodotti;
- che i prodotti surgelati o congelati non siano consegnati promiscuamente ai prodotti refrigerati.

Articolo 10 QUANTITA' PRESUNTA DEI PASTI

I pasti da fornire durante l'anno scolastico sono previsti in n° 10.584 circa.

I quantitativi sono presunti e determinati in base alla popolazione scolastica che si ritiene sarà interessata dal servizio.

Il numero dei pasti risulterà differenziato in rapporto alle presenze scolastiche.

L'ordinazione con l'esatta indicazione giornaliera del numero dei pasti da consegnare sarà comunicata telefonicamente e/o via Fax all'I.A. direttamente dalla scuola entro le ore 9 del giorno di fruizione del pasto. La I.A. si obbliga a fornire anche in misura superiore o inferiore dei pasti previsti alle condizioni indicate nel capitolato, senza oneri aggiuntivi per il Comune.

Articolo 11 PREZZI UNITARI DELL'AFFIDAMENTO

Il prezzo unitario base per il **pasto in monoporzione per le scuole di Casella (che deve comprendere un primo piatto, un secondo piatto con contorno, un frutto o un dolce, una bottiglietta di acqua oligominerale 500 ml monodose e pane, servizio incluso)** è pari ad euro **5,01 IVA esclusa, salvo ribassi.**

Articolo 12 REVISIONE PREZZI

I prezzi dell'affidamento sono imm modificabili.

quantità prevista dei pasti da fornire 2010/2011 e 2011/2012	Prezzo unitario Scuola primaria e Casella e secondaria di	Totale valore Scuola primaria e secondaria di Casella
Numero	Euro IVA esclusa	Euro IVA esclusa
21.168	5,01	106.051,68

Articolo 13 FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Tutti gli oneri che l'I.A. dovrà sostenere per l'adempimento degli obblighi fissati nel presente capitolato, saranno compensati con la corresponsione - da parte del Comune - dei corrispettivi unitari risultanti moltiplicando il prezzo unitario per il numero effettivo di consumazioni erogate.

L'appaltatore dovrà presentare al termine di ogni mese fattura specificando all'interno la quantità dei pasti consegnati per la fornitura di ogni refezione. Ogni fattura deve specificare il numero di pasti (distinti in adulti e bambini) ordinati dalle scuole e consegnati, con riferimento al documento di trasporto.

Il pagamento sarà effettuato unicamente a mezzo mandato entro 60 (sessanta) giorni dalla data di presentazione delle fatture all'Ufficio Protocollo del Comune. In caso di ritardato pagamento verranno applicati gli interessi legali previsti dall'articolo 1284 del C.C..

Articolo 14 CAUZIONE DEFINITIVA RELATIVA ALL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia del 10% dell'importo contrattuale ai sensi dell'articolo 113 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i..

Articolo 15 OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL LAVORO, PREVIDENZA SOCIALE E CONTRATTO NAZIONALE DI LAVORO

L'I.A. è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti e di quelle future in materia di assunzione di personale, di assicurazione obbligatoria verso gli infortuni ed in materia assistenziale, assicurativa e previdenziale.

E' inoltre tenuta al pieno rispetto dei contratti collettivi nazionali di lavoro e degli eventuali accordi sindacali stipulati in sede regionale, provinciale e comprensoriale.

L'I.A. è pertanto responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertata dagli Istituti previdenziali ed assicurativi, da altri organi di vigilanza o dalla stessa amministrazione committente, e comunque s'impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza il Comune.

Articolo 16 PERSONALE

L'I.A. dovrà indicare l'ubicazione ed il recapito telefonico e di telefax di un proprio punto di coordinamento presso il quale ordinare nelle mattine del servizio di refezione i pasti ed al quale in caso di necessità il Comune possa fare riferimento; parimenti dovranno essere indicate le figure professionali impiegate in tale punto di coordinamento, che tempestivamente dovranno intervenire ogniqualvolta il Comune ne faccia richiesta.

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato dovrà essere in possesso, operando su generi alimentari, dei requisiti per l'esercizio di tali funzioni, attestati dal Servizio di Igiene Pubblica di cui l'amministrazione committente potrà richiedere in ogni momento l'esibizione.

L'I.A. deve in particolare curare che il proprio personale:

- a) sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento d'identità personale;
- b) segua nell'espletamento delle proprie funzioni tutte le regole igieniche richieste in ragione della particolare attività svolta;
- c) segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- d) non prenda ordini da estranei nell'espletamento del servizio;

e) mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'andamento della gestione delle quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio.

L'I.A. è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente articolo.

Articolo 17 CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI

A garanzia della qualità della produzione l'I.A. dovrà effettuare nello svolgimento della propria attività, i seguenti interventi:

- regolari indagini analitiche (con frequenza almeno mensile per quanto riguarda i semilavorati ed i prodotti pronti al consumo, e con frequenza almeno bimestrale per le materie prime) sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti e sui pasti stessi con determinazione dei principali parametri biotossicologici e/o chimici a seconda del rischio legato alla tipologia del prodotto. Il Comune ha facoltà di richiedere evidenza oggettiva dei controlli effettuati

L'I.A. dovrà individuare un responsabile della procedura di controllo, che annoterà tutte le misure e le osservazioni su di un apposito registro da tenere a disposizione degli organi di vigilanza.

La vigilanza sul servizio avverrà con la più ampia facoltà d'azione e nei modi ritenuti più idonei dal Comune. Il Comune potrà disporre, in qualsiasi momento, verifiche di idoneità dei locali dei magazzini e di quant'altro fa parte del servizio di refezione, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dalla legislazione vigente e dal presente capitolato, nonché, in particolare, la corrispondenza alle tabelle merceologiche e qualitative degli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti, della qualità e quantità dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate, la corretta preparazione dei pasti e la buona conservazione degli stessi, anche prelevando campioni da sottoporre successivamente ad analisi secondo quanto disposto ai sensi della legge.

Il Comune potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli di personale proprio, o di professionisti esterni altamente specializzati, i cui nominativi saranno comunicati all'I.A..

L'I.A. e per lei i suoi dipendenti, è tenuta a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, ai magazzini e ai terminali di distribuzione, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, l'I.A. dovrà prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, abbattere la temperatura con abbattitore e conservarlo a +4 gradi centigradi per 48 ore. Tale campione potrà essere richiesto dal Comune ed eventualmente inviato ad un laboratorio d'analisi per i controlli di carica batterica o quant'altro ritenuto necessario.

Qualora i pasti non fossero conformi a quanto richiesto, l'I.A. ha l'obbligo di provvedere ad una loro tempestiva sostituzione od integrazione per non alterare il normale svolgimento del servizio.

Articolo 18 PENALITA' – ESECUZIONE IN DANNO

Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, il Comune invierà formale diffida con specifica motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente testo.

Nel caso in cui le giustificazioni eventualmente addotte dall'I.A. non fossero ritenute soddisfacenti dal Comune, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- a) In caso di mancato rispetto della disposizione riferita all'art. 5 "Scioperi" sarà applicata una penalità di Euro 500,00 (cinquecento);

- b) Qualora si verificasse una delle seguenti variazioni - non concordata preventivamente - nella tipologia di prodotti alimentari utilizzati e nel tipo di stoviglie a perdere fornita ai refettori, e rispetto a quanto richiesto nelle tabelle allegate, sarà applicata una sanzione pari a Euro 1.000,00 (mille);
- c) Qualora non fosse rispettato l'orario di consegna e il periodo massimo previsto in 60 (sessanta) minuti fra la cottura e la somministrazione del pasto presso i terminali di consumo, sarà applicata una penale di Euro 500,00 (cinquecento);
- d) In caso di ritardo nell'erogazione del servizio che confligga col normale svolgimento delle attività didattiche, sarà applicata una penale pari a Euro 250,00 (duecentocinquanta);
- e) Qualora le grammature dei piatti fossero inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche, sarà applicata una penalità pari a Euro 250,00 (duecentocinquanta) e analoga penale sarà applicata in caso di mancato rispetto del menù che non sia imputabile a causa di forza maggiore non dipendente dalla volontà dell'I.A. e non comunicata tempestivamente al Comune;
- f) In caso di mancata consegna di pasti regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissati, una penalità pari a Euro 25,00 (venticinque) per ciascun pasto non consegnato;
- g) Per mancanza di riscontro oggettivo (lettera o Fax) a seguito di non conformità rilevate, richieste di chiarimenti e/o informazioni relative al servizio offerto o a quant'altro richiesto per far fronte alla continua evoluzione normativa del settore è prevista una penale di Euro 250,00 (duecentocinquanta);
- h) Se i mezzi utilizzati dai vettori e le modalità di consegna dei pasti non corrispondono a quanto previsto dal presente Capitolato e sugli stessi non sia rispettato quanto previsto dal D. Lgs. 155/97 sarà applicata una penale di Euro 500,00 (cinquecento);
- i) In caso di mancato o incompleto soddisfacimento di quanto stabilito dalla norma riguardante "Organizzazione del Servizio" sarà applicata una penale di Euro 500,00 (cinquecento);
- j) In caso di mancato rispetto di quanto stabilito dall'articolo riferito a "Caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari" sarà applicata una penale di Euro 500,00 (cinquecento);
- k) In caso di una variazione rispetto alla programmazione richiesta, inserita nel presente capitolato che non sia stata preventivamente concordata, sarà applicata una penale di Euro 500,00 (cinquecento);
- l) Le possibili ulteriori inosservanze alle norme del presente capitolato, non sanzionate da penalità, saranno ugualmente contestate formalmente e daranno diritto all'Amministrazione Comunale ad ottenere il risarcimento del danno eventualmente subito in ragione dell'importanza delle irregolarità, del disservizio provocato e del ripetersi delle manchevolezze.

In caso d'inadempimento dell'I.A. è inoltre prevista la possibilità, per il Comune, di reperire i pasti presso altra ditta in possesso dei necessari requisiti. Il corrispettivo per i pasti in questione sarà recuperato dal Comune mediante compensazione sulle fatture emesse dall'I.A. inadempiente, o mediante rivalsa sulla cauzione che dovrà essere immediatamente reintegrata.

Articolo 19 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Dopo tre formali contestazioni per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato, il Comune potrà risolvere il contratto incamerando la cauzione definitiva.

Nel caso in cui gli Uffici sanitari competenti rilevino gravi violazioni alle norme igienico-sanitarie, il Comune potrà risolvere il contratto.

Nei casi di risoluzione del contratto l'aggiudicatario risponderà anche dei danni derivati al Comune, per la parte eccedente, l'importo della cauzione.

Articolo 20 RESPONSABILITÀ E RISCHI DELL'AFFIDAMENTO

L'I.A. assume a proprio carico il rischio completo ed incondizionato del deterioramento dei generi alimentari e dei pasti, qualunque ne sia l'entità e la causa, ed è responsabile dei danni che possono subire persone e cose, all'interno o fuori dei locali comunali, per fatti od attività connessi con l'esecuzione del presente appalto.

L'I.A. sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose a loro appartenenti durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne, a tale titolo, il Comune da qualsiasi pretesa o molestia.

Articolo 21 SPESE A CARICO DELLA DITTA

Le spese di bollo, aggiudicazione, ed ogni altra spesa accessoria inerente al contratto, sono a completo carico dell'I.A..

Articolo 22 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

Il contratto relativo al presente appalto non può essere ceduto, a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'articolo 116 del D. Lgs 163/2006.

Articolo 23 SUBAPPALTO

Per quanto attiene al subappalto si richiamano i disposti di cui all'art. 118 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i.. È fatto obbligo all'affidatario di trasmettere, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuata nei confronti del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti effettuati da esso affidatario corrisposti al subappaltatore.

Articolo 24 FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse sorgere in ordine all'interpretazione, esecuzione e risoluzione del presente contratto, comprese quelle inerenti alla validità del contratto stesso, è competente il Foro di Genova.

Articolo 25 DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non previsto nel presente capitolato ed a completamento delle disposizioni in esso contenute, si applicano le norme in materia previste dal D. Lgs. n. 163/2006, dal R. D. 18/11/1923 n. 2440 e dal R.D. 23/5/1924 n. 827, e le successive modificazioni ed integrazioni, nonché le altre norme vigenti in materia, in quanto applicabili.

Articolo 26 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del procedimento relativo al presente affidamento è la Responsabile del Settore Amministrativo Giovanna Mazzolino.

Il presente capitolato si compone di n. 26 articoli.

La Responsabile del Settore Amm.vo
Giovanna Mazzolino

Per accettazione
La Ditta affidataria

.....

.....

Casella, lì.....

Numero progressivo registro generale	83
Numero progressivo registro del servizio	32

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE E ATTESTANTE LA COPERTURA FINANZIARIA
(Art. 151, comma 4 del D.L. n. 267 del 18.08.2000)

Attesta che la spesa di cui al presente atto ha copertura finanziaria nel corrente esercizio.

Data 19.08.2010

IL RAGIONIERE
f.to(Roberto BALLARINO)

Copia conforme all'originale.

Data 19.08.2010_____

IL SEGRETARIO COMUNALE
(dr. Domenico Scrocco)