

	COMUNE DI VILLASPECIOSA PROVINCIA DI CAGLIARI C.A.P. 09010 VILLASPECIOSA PIAZZA CROCE SANTA 6 - TEL. 070 9639039 - 9639177 COD. FISC. 80017670920 P.IVA 01354390922 FAX 070 9639540 - WWW.COMUNE.VILLASPECIOSA.CA.IT
---	---

Lotto CIG 0392860652

Allegato n. 2

Parte integrante alla determina n.373/2009 del Settore Amministrativo – Servizi Culturali -Istruzione
Consta di n. 11 fogli

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELL'OBBLIGO

Art. 1 - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva del servizio di Mensa scolastica per gli alunni, gli insegnanti e per il personale non docente, aventi diritto al pasto della scuola dell'Infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di secondo grado di Villaspeciosa.

DURATA DELL'APPALTO L'appalto avrà durata triennale per tre (3) anni scolastici consecutivi, **a decorrere dalla data di stipula del contratto**, e pertanto 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012 e sarà reso indicativamente, su comunicazione del Comune d'intesa con la Scuola, con decorrenza dal mese di ottobre. La data effettiva di inizio sarà stabilita dall'Amministrazione Comunale.

Il servizio dovrà essere avviato entro 15 giorni dalla data di aggiudicazione definitiva. Si procederà al fine di garantire il servizio agli utenti, nelle more di stipulazione del contratto, ad avviare il servizio sotto le riserve di legge.

Il servizio sarà reso sulla base del calendario scolastico della Regione Sardegna, approvato nell'ambito dell'autonomia scolastica dall'Istituto comprensivo di Decimopuзу e secondo le disposizioni impartite dal Comune di Villaspeciosa, nei giorni di effettivo funzionamento come segue:

- Nella Scuola dell'Infanzia il numero medio presunto di pasti da somministrare giornalmente dal lunedì al venerdì è pari a 50,
- Per una classe della Scuola Primaria (con possibilità di incremento dal successivo anno scolastico) il numero medio presunto di pasti da somministrare giornalmente dal lunedì al venerdì è pari a 20,
- Nella Scuola Secondaria di Secondo grado per due giorni alla settimana (lunedì e giovedì), il numero medio presunto di pasti da somministrare giornalmente è pari a 55.

Il numero complessivo dei pasti per un anno scolastico (considerando circa 31 settimane), sulla base della pregressa esperienza (anno scolastico 2008/2009 scuola dell'Infanzia e due giorni scuola secondaria di secondo grado totale pasti forniti 11.040), ponderata con la popolazione scolastica, che la Ditta aggiudicataria dovrà preparare nel centro di cottura ubicato nella scuola dell'infanzia in via Kennedy, è presunto in circa **15.000** annui soggetto ad incremento (comprendendo alunni, insegnanti e personale non docente con la grammatura differenziata per gli adulti e alunni della scuola dell'Infanzia, della scuola Primaria e della scuola secondaria di I grado).

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto del reale utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, applicando in analogia quanto previsto dall'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei contratti pubblici, di affidare al soggetto aggiudicatario del presente appalto, compatibilmente con le disposizioni vigenti al momento dell'adozione del provvedimento, nuovi servizi con-

sistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto, purché tali servizi siano conformi al progetto di base per il quale è stato aggiudicato il presente appalto.

Art. 2 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale della ditta appaltatrice.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

Il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:

1. Acquisto e installazione con oneri a totale carico della Ditta, nella scuola dell'Infanzia in via Kennedy, ove è prevista la preparazione dei pasti, dell'arredamento, delle dotazioni di cucina e dell'attrezzatura per la cucina, necessarie e indispensabili (senza esclusioni), per l'espletamento del servizio a regola d'arte, conformemente alle disposizioni legislative in essere,
2. Manutenzione ordinaria, straordinaria e relativa fornitura di pezzi di ricambio per tutte le attrezzature piccole, medie e grandi (es. tritacarne-tritatutto-frigo-lavastoviglie-forno-ecc.) della cucina,
3. Approvvigionamento di ulteriori attrezzature e strumenti necessari per l'espletamento del servizio, oltre quelli già previsti nel precedente punto, saranno a carico della ditta appaltatrice, che ne conserverà la proprietà. Prima dell'inizio ed alla scadenza di ogni anno scolastico dovrà essere redatto un *verbale di verifica dello stato riconsegna* del materiale di cui trattasi che verrà firmato dall'Appaltatore e dal Responsabile del Settore competente.
Rimangono a carico dell'Amministrazione Comunale la fornitura dell'acqua per l'uso in cucina, il gas GPL centralizzato l'energia elettrica.
4. Preparazione dei pasti compreso approvvigionamento dei viveri, porzionamento, assistenza ai minori durante il pranzo provvedendo al taglio della carne e della frutta, pulizia dei locali, degli arredi e delle stoviglie e ogni altro onere gestionale a suo carico, nei locali esistenti presso la scuola dell'infanzia di via Kennedy, ritenuti idonei dall'Ufficiale Sanitario,
5. Fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari);
6. Distribuzione dei pasti agli alunni della scuola dell'Infanzia, al personale docente e non docente avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti,
7. Trasporto e distribuzione pasti, presso la refezione della Scuola primaria anche agli alunni della scuola secondaria di primo grado al personale docente e non avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti. L'appaltatore dovrà assicurare il servizio con mezzi propri idonei al trasporto pasti, organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti di. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione.

Art. 3 LOCALI E ATTREZZATURE.

Il Comune mette a disposizione della ditta Appaltatrice per l'esecuzione del servizio:

a) i locali dati in uso comprendenti:

- centro cottura, con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio sia della scuola dell'Infanzia che della Scuola primaria e secondaria di 1°;
- refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola dell'Infanzia;
- refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola primaria in via Tuveri, che utilizzerà anche la Scuola secondaria di 1°;
- locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto.

b) l'Acqua di rete, il gas G.P.L., l'energia elettrica necessari per il funzionamento della cucina e dei locali refezione.

La Ditta appaltatrice, provvederà a sue spese ad acquistare, installare e ne sarà responsabile dell'attrezzatura, delle dotazioni di cucina e dell'arredamento della cucina della scuola dell'Infanzia in via Kennedy, senza esclusioni, ove è prevista la preparazione dei pasti nessuna esclusa, necessaria per l'espletamento del servizio a regola d'arte, conformemente alle disposizioni legislative in essere.

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che dell'Appaltatore, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. In ogni caso il personale della ditta appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le

porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

La ditta è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate conseguenti ad eventuali spostamenti di scuole in altri edifici.

La Ditta dovrà essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria, secondo le norme vigenti, comprovante l'idoneità del punto di vista igienico sanitario dei locali adibiti a magazzino per le derrate alimentari e di quelli utilizzati per la preparazione e cottura.

La ditta aggiudicataria dovrà altresì dotarsi del manuale di autocontrollo per i locali della cucina e del refettorio, nel quale sia previsto il monitoraggio batteriologico e chimico degli alimenti somministrati attraverso prelievi effettuati su campioni, con frequenza mensile, presso un laboratorio riconosciuto,

Art. 4 - SOPRALLUOGO DEI LOCALI

Il sopralluogo ai locali interessati dall'appalto è obbligatorio e può essere effettuato da parte di un incaricato della Ditta, previo accordo con il Comune. La realizzazione del sopralluogo dovrà essere autocertificata dalla Ditta con indicazione di data e ora.

Art. 5 - PREZZO A BASE D'APPALTO

Il prezzo unitario a base di gara è quantificato in € 4,50 + I.V.A. per ogni singolo pasto relativo alla scuola dell'infanzia, scuola primaria e alla scuola secondaria di 1° grado fornito;

l'importo presunto stimato per il contratto, per tre anni scolastici è pertanto, pari a complessivi € 202,000,00 al netto di I.V.A., comprensivi dei costi per la sicurezza non soggetti a ribasso determinati in € 1.000,00 per la durata del contratto.

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario l'acquisto, installazione e manutenzione dell'arredamento, delle dotazioni di cucina e dell'attrezzatura necessarie e indispensabili per l'erogazione del servizio, tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Si precisa che nella determinazione del prezzo offerto l'aggiudicatario deve tenere conto di ogni e qualsiasi onere, diretto o indiretto, che dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio nell'intero periodo contrattuale. E' perciò esclusa a priori qualsiasi possibilità di revisione del prezzo, avendo di ciò tenuto conto il Comune di Villaspeciosa nell'assegnare il servizio all'aggiudicatario e l'aggiudicatario nel formulare l'offerta.

L'Appalto è finanziato con fondi comunali e contribuzione dell'utenza.

E' Esclusa la facoltà di presentare offerte per una parte del servizio.

Art. 6 - MODALITA' DI ESECUZIONE

Il servizio dovrà essere garantito nei giorni e negli orari di effettivo funzionamento della scuola sulla base del calendario scolastico vigente nella Regione Sardegna e approvato nell'ambito dell'autonomia scolastica dall'Istituto Comprensivo di Decimoputzu e secondo le disposizioni impartite dal Comune di Villaspeciosa.

La preparazione dei pasti avverrà nella cucina della Scuola dell'Infanzia in via Kennedy.

Il servizio comprende:

a) a carico dell'aggiudicataria l' **acquisto, installazione e sostituzione**, se se ne presenterà in futuro la necessità, e ne sarà responsabile tutta l'**attrezzatura**, le **dotazioni di cucina** e l'arredamento della cucina **senza esclusioni**, necessarie e indispensabili, per l'espletamento del servizio a regola d'arte, conformemente alle disposizioni legislative in essere,

b) **preparazione e cottura**, compresa fornitura delle derrate occorrenti, in base alle tabelle dietetiche predisposte dall'autorità sanitaria, che si allegano. Il Servizio comprende anche l'**acquisto** e la **somministrazione**, durante i pasti, di **acqua in confezione** (busta o bottiglia),.

c) **somministrazione pasti** con porzionamento e distribuzione con sistema al tavolo, assistenza agli alunni in sala mensa durante i pasti, allestimento dei tavoli, ritiro dei vassoi e di tutti i residui dei pasti

d) **trasporto e distribuzione pasti**, presso la refezione della Scuola primaria anche agli alunni della scuola secondaria di primo grado al personale docente e non avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti.

L'appaltatore dovrà assicurare il servizio con mezzi propri idonei al trasporto pasti, organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della

cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti di. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione.

Gli automezzi utilizzati dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti secondo le normative europee, nazionali, regionali in vigore, tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida.

I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana. Dovranno essere in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese inerenti l'utilizzo, il funzionamento, la manutenzione ordinaria e straordinaria nonché le assicurazioni, bolli, carburante e quant'altro necessario per la gestione degli automezzi. Dovrà fornire il numero e la tipologia degli automezzi che utilizzerà per l'espletamento del servizio indicandolo, in sede di gara.

L'appaltatore dovrà provvedere giornalmente all'approntamento e riassetto delle sedi di refezione, alla fornitura di piatti, bicchieri, tovaglioli e tovaglie monouso e non, secondo necessità, pulizia e riordino tavoli, stoviglie, locali e attrezzature con conseguente acquisto a proprie spese del materiale necessario, nell'osservanza scrupolosa delle norme igieniche.

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP ed il Piano Operativo di Sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 626/94).

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme..

L'aggiudicatario è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

A) Preparazione dei pasti

La preparazione dei pasti deve avvenire in conformità alle tabelle dietetiche predisposte dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda USL n. 8 della Sardegna allegate al presente capitolato (trasmesse con nota prot. 4265 del 20.10.2009, ns protocollo n. 7776 del 26.10.2009).

Eventuali modifiche delle tabelle dietetiche durante il periodo di svolgimento del servizio non comporteranno variazioni nell'applicazione del presente capitolato e viene esclusa qualsiasi maggiorazione di oneri a carico dell'Amministrazione. Alle stesse tabelle dietetiche si fa riferimento per la tipologia e la qualità dei prodotti da impiegare. Dovranno essere in particolar modo rispettate dalla ditta le grammature degli alimenti previste dalla USL in relazione all'età degli alunni. Il peso degli alimenti si intende a crudo e al netto degli scarti di lavorazione. Il rispetto delle grammature dovrà essere garantito anche nel caso in cui le medesime siano diversificate a seconda degli alunni della stessa tipologia scolastica, indipendentemente dal fatto che il costo del pasto risulti il medesimo.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di fornire prodotti alimentari, nei quali siano assenti organismi geneticamente modificati.

Il pasto deve comprendere, secondo quanto previsto dalla tabella dietetica e dal menu settimanale: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno di stagione, pane, frutta di stagione o dessert ed acqua minerale, condimenti, sempre a disposizione, per i contorni (olio extra vergine di oliva e sale) e per i primi piatti (parmigiano reggino grattugiato, da aggiungere solo al momento della distribuzione).

L'aggiudicatario deve utilizzare, per il trasporto delle derrate presso il centro cottura della Scuola dell'infanzia, mezzi, contenitori ed imballaggi idonei dal punto di vista igienico-sanitario.

L'aggiudicatario deve elaborare un piano di approvvigionamento delle derrate, tale da garantire la freschezza degli alimenti, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle derrate, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali.

Le qualità e le quantità degli alimenti da preparare sono in stretto rapporto alle grammature indicate dalla tabella dietetica e dal menu settimanale, ed al numero delle presenze giornaliere al servizio di refezione.

L'Appaltatore si obbliga ad effettuare, con spese a proprio carico, menù differenziati dietro richiesta scritta di utenti con particolari necessità, corredata da idonea certificazione dell'Autorità sanitaria. Si obbliga altresì a effettuare menù differenziati dietro richiesta scritta di utenti per motivi religiosi, senza che questo comporti alcuna variazione al costo del pasto offerto.

E' consentita la temporanea e limitata variazione del menu solo nei seguenti casi d'emergenza:

- guasti di uno o più attrezzature sia produttive che conservative;
- interruzione delle fonti energetiche;

- qualsiasi evento che abbia reso non più commestibile e/o appetitoso qualsiasi piatto in programma. In caso di cambio di menu la Ditta dovrà essere in grado di approntare tempestivamente approvvigionamenti alternativi in tempi utili alla normale esecuzione del servizio; in tutti questi casi si dovrà comunicare agli incaricati comunali e prioritariamente alla scuola l'avvenuto cambio di menu.

La Ditta appaltatrice si impegna inoltre a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Villaspeciosa e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste o altre iniziative, pasto "al sacco" (1/2 litro d'acqua, due panini con prosciutto cotto e formaggio, frutta, merendina).

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere modifiche, previo assenso da parte dell'Azienda U.S.L. competente per territorio, al menù ed alle tabelle dietetiche di cui all'allegato 1).

La Ditta si impegna ad accogliere le richieste di cui sopra concordando con il Comune eventuali modifiche al menù ed alle tabelle dietetiche che permettono complessivamente di non variare il costo pasto offerto.

La Ditta dovrà comunicare su richiesta del Comune la marca delle derrate utilizzate e la ditta da cui vengono acquistati.

B) Apparecchiatura della mensa e somministrazione dei pasti:

L'appaltatore dovrà fornire tutto ciò che è necessario per la consumazione dei pasti (tovaglioli e/o rotoli di carta, tovaglette, posate e stoviglie usa e getta o non usa e getta, a seconda dei casi, etc.), in relazione al numero di alunni che usufruiscono della refezione.

L'appaltatore dovrà procurarsi inoltre il *materiale di consumo* necessario per l'espletamento del servizio quali a titolo esemplificativo, fiammiferi, pellicola trasparente e di alluminio per conservare alimenti, , vestaglie, cuffie etc. Le tovaglie di carta per i tavoli della mensa dovranno essere sostituite giornalmente.

Nei singoli plessi scolastici il personale della ditta dovrà provvedere a:

- b) allestimento dei tavoli, apposizione delle tovaglette e di eventuali posate e stoviglie usa e getta o non usa e getta, a seconda dei casi, bottiglie/brik dell'acqua e di quant'altro risulti necessario per la regolare esecuzione del servizio;
- c) consegna dei piatti/contenitori monoporzione, loro sistemazione nei tavoli, somministrazioni di alimenti eventualmente non inseriti nei contenitori;
- f) ritiro dei vassoi e di tutti i residui dei pasti;
- g) nel caso di due turni-mensa il personale della ditta dovrà effettuare tempestivamente le pulizie di massima tra un turno e l'altro, rendendo comunque idoneo il locale da un punto di vista igienico sanitario;
- h) le eventuali posate e stoviglie non usa e getta utilizzate durante il pasto dovranno essere ritirate dal personale della ditta per il lavaggio presso locali della medesima;

Somministrazione dei pasti L'orario di è fissato dall'Istituto Comprensivo Statale di Decimoputzu, deve essere rispettato al fine di consentire agli alunni la regolare fruizione del servizio refezione e potrebbe comunque subire variazioni, nel qual caso l'Ente informerà la Ditta appaltatrice.

E' prevista l'erogazione dei pasti in due turni presso la sala mensa della scuola primaria .

- a) Scuola dell'infanzia: Il pasto va servito alle ore 12,00.
- b) Scuola primaria – sala mensa scuola primaria: Il pasto va servito alle ore 12,00
- c) Scuola secondaria di primo grado– sala mensa scuola primaria: Il pasto va servito alle ore 13,30,

Il personale della ditta dovrà provvedere a

- a) porzionamento e distribuzione con sistema al tavolo dei pasti per gli alunni, insegnanti e personale non docente della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I°.
- b) assistenza agli alunni durante la fruizione dei pasti e in particolar modo per la somministrazione dell'acqua, per la preparazione della frutta, ecc.per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria;
- c) collaborazione con il personale scolastico nell'azione di vigilanza sugli alunni;

Presso il centro cottura e al momento della somministrazione dei pasti nella mensa dovrà operare un numero di addetti sufficiente a garantire la normale consumazione dei pasti caldi. Il numero degli addetti a tale servizio deve essere in stretto rapporto con il numero dei pasti da distribuire giornalmente.

C) Il riordino e la pulizia dei locali

Al termine della refezione la Ditta dovrà provvedere giornalmente alla perfetta pulizia e disinfezione dei tavoli, lavaggio per terra nel refettorio e nei locali annessi, compresi i bagni, utilizzati nella somministrazione dei pasti, degli arredi e suppellettili, impiegando un adeguato numero di addetti.

- Deve assicurare la fornitura dei materiali di consumo e attrezzatura necessari per la perfetta pulizia dei locali (detersivi, stracci, scope, detergenti disinfettanti ecc.), con esplicito obbligo di impiegare prodotti non nocivi.
- In caso di utilizzo non esclusivo del refettorio la ditta dovrà provvedere, dopo l'uso, alla sua integrale pulizia e alla sua resa all'uso scolastico in condizioni igieniche ottimali.

La periodicità degli interventi salvo casi di necessità è la seguente:

- giornaliera per il lavaggio di attrezzature, macchine etc., pavimenti, tavoli e sedie;
- quindicinale per il lavaggio delle superfici vetrate e piastrellate;
- mensile per le altre superfici.

Il personale della ditta dovrà conferire i rifiuti previa differenziazione della frazione secca, organica, plastica, vetro e latine presso i contenitori o sacchi posti in prossimità dell'ingresso ai plessi scolastici. La fornitura dei sacchi destinati a contenere le diverse tipologie di rifiuti si intende a carico della ditta appaltatrice.

Il personale avrà accesso ai refettori scolastici da circa un'ora prima dell'orario previsto per la somministrazione dei pasti fino al termine delle operazioni di pulizia.

INOLTRE - Presso il locale di ristorazione scolastica dovranno sempre essere disponibili un idoneo numero di stoviglie monouso (piatti, bicchieri, posate) da utilizzare in caso d'emergenza per improvviso guasto alla lavastoviglie o altro, in modo da non arrecare interruzione al servizio.

ART. 7 – ORDINATIVI DEI PASTI

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, giornalmente rilevato dal personale scolastico e comunicato agli addetti al servizio presso il Centro cottura, secondo procedure concordate, entro e non oltre le ore 9,30 di ogni giornata di somministrazione, precisando il numero dei pasti per gli alunni, e per gli adulti, le diete speciali, ecc..

La medesima comunicazione deve essere eseguita nei confronti dell'Ufficio pubblica istruzione del Comune.

Ogni classe di ciascuna Scuola avrà un registro su cui riportare i nominativi dei relativi alunni iscritti al servizio di refezione scolastica sul quale saranno annotate giornalmente le assenze dalla mensa "I dati delle presenze" assenze giornaliere verranno poi trasmesse al Comune.

ART. 8 ADEMPIMENTI CONCERNENTI IL PERSONALE

L'appaltatore si avvarrà, per lo svolgimento del servizio, di tutto il personale che riterrà opportuno impiegare restando a suo totale carico ogni conseguente onere retributivo, assicurativo previdenziale, infortunistico, ecc., il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa.

Si impegna ad agire a proprio rischio e sotto la propria responsabilità, esonerando l'Amministrazione Comunale.

Il personale impiegato nella preparazione, nella distribuzione e nella somministrazione dei pasti (cuochi, inservienti, autisti, ecc.) deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo la normativa vigente, e possedere competenza professionale. Il personale dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore. E' onere dell'appaltatore di provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro del proprio personale (camici, guanti, mascherine, cappellini, cuffie, ecc.). E' pure onere dell'Appaltatore di controllare che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale durante le fasi di lavoro. Tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza alla ditta aggiudicataria.

L'appaltatore dovrà garantire che il personale in servizio nei refettori presso i singoli plessi scolastici, durante le fasi di somministrazione dei pasti, sia presente:

- in numero di uno per un numero di alunni presenti all'erogazione del pasto non superiore a quaranta;
- in numero di due per un numero di alunni presenti all'erogazione del pasto tra i quaranta e i sessantacinque;
- in numero di tre per un numero di alunni presenti all'erogazione del pasto superiore ai sessantacinque.

Nei casi in cui tali rapporti numerici dovessero risultare inadeguati il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione senza che ciò comporti ulteriori oneri a proprio carico.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore il trasferimento del personale addetto ai refettori che, per comprovati motivi, non si dimostri idoneo al servizio da effettuare. In tal caso, l'appaltatore provvederà alla sostituzione con altro personale senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre quelli pattuiti.

Il personale tutto deve essere inquadrato e retribuito, a cura della ditta aggiudicataria, nei corrispondenti livelli contrattuali nazionali e integrativi di lavoro che disciplinano il settore.

L'Appaltatore dovrà produrre, prima dell'inizio del servizio la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti previdenziali, assicurativi ed infortunistici. Il nominativo di tutto il personale utilizzato, con le corrispondenti qualifiche, dovrà essere preventivamente comunicato all'Amministrazione. L'Amministrazione comunale, prima della restituzione della cauzione definitiva, potrà verificare tramite l'Ispettorato del lavoro e gli Istituti assicurativi l'assolvimento degli obblighi previsti nel presente articolo.

In conseguenza del presente appalto nessun rapporto di lavoro di carattere continuativo o dipendente si instaura tra l'Amministrazione comunale di Villaspeciosa e gli addetti al servizio.

Il gestore dovrà attuare l'osservanza delle norme vigenti relative alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, o malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori. Dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato nel servizio di refezione, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tali corsi devono inoltre essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto in materia alla sicurezza dal D.Lgs.626/94 e successive integrazioni ed in materia sanitaria dal D.Lgs.155/97 .

L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio, dovrà fornire il *piano della sicurezza dei lavoratori* previsto da: D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, L. 55/90, L. 109/94, D.LGS 626/94 e 494/96 e successive modifiche ed integrazioni per il necessario coordinamento con il Piano del Comune e quello della scuola dell'Infanzia e della scuola primaria ove sono ubicati i locali della cucina e mense scolastiche.

La ditta Aggiudicataria è tenuta a garantire la piena efficienza del servizio assegnatole in qualsiasi circostanza: malattie, ferie, e permessi del proprio personale.

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali".

In caso di sciopero generale, il preavviso e le modalità di espletamento del servizio di refezione scolastica dovranno avvenire come da normative vigenti in materia, inerenti la disciplina sulle norme di garanzia dei servizi pubblici essenziali comunali e le modalità di esercizio del diritto di sciopero.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di predisporre accurati controlli sull'osservanza delle suddette norme da parte della Ditta aggiudicataria, riservandosi, nel caso di inosservanza di tali norme di procedere all'immediata risoluzione del contratto, fermo restando il diritto a richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza.

Art. 9 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale abbia provveduto a dare notizia all'Impresa delle sospensioni delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, non appena la stessa ne venga a conoscenza e comunque entro le ore 9.30 del giorno stesso, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa.

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 dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali (di straordinaria violenza), guerre, sommosse, disordini civili.

L'interruzione del servizio da parte dell'Impresa Aggiudicataria (o da parte, se A.T.I., di una delle imprese del raggruppamento) per motivi igienico-sanitari darà luogo a responsabilità grave.

ART. 10 RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La ditta Aggiudicataria dovrà adottare nelle proprie procedure di produzione il metodo d'analisi HACCP, secondo quanto previsto dal D. Lgs. 155/97 per ciò che concerne i rischi alimentari, mentre per ciò che riguarda gli addetti, la ditta deve attenersi alle disposizioni di legge riferite alla sicurezza sul luogo di lavoro ed in particolare al D. Lgs. 626/94 e D. Lgs. 242/96 e disposizioni collegate.

Oltre all'organico previsto per l'esecuzione del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà designare un responsabile del servizio, ai sensi del D.Lgs.155/97, in possesso di attestato di formazione professionale, di comprovata esperienza in refezioni scolastiche, che dovrà garantire la propria presenza e/o reperibilità quotidiana, e che sarà inoltre incaricato delle seguenti funzioni:

- direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alle forniture, alla preparazione, alla consegna ed alla distribuzione dei pasti;
- mantenimento dei rapporti con gli Uffici comunali e con le autorità scolastiche;
- mantenimento dei contatti con i rappresentanti dei genitori, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale.

11 - REQUISITI DEL SERVIZIO CONTROLLI E RILIEVI

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche il gestore è tenuto ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi. In particolare gli alimenti di origine animale devono provenire da stabilimenti in regola con la normativa CEE in possesso di manuale di autocontrollo approvato dalle autorità competenti; gli alimenti di altra natura dovranno provenire da fornitori in possesso del manuale di autocontrollo approvato dalle autorità competenti.

L'Amministrazione Comunale si riserva di procedere a controlli sulle derrate di tipo:

- qualitativo, anche mediante prelevamenti delle stesse ed analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia;
- quantitativo, mediante controllo in mensa da parte dei propri incaricati.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare controlli sull'esecuzione del servizio, disporre quanto necessario per verificare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle materie prime e dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche in vigore, avvalendosi delle autorità a ciò preposte secondo la legislazione vigente.

La vigilanza sui servizi competerà all'Amministrazione Comunale ed al personale tecnico dell'Azienda USL competente per territorio, per tutto il periodo di affidamento dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per Legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione, l'ispezione delle attrezzature, locali, magazzini e su quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi per accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed in particolare alla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato, nonché il controllo della preparazione di pasti ed alla buona conservazione degli alimenti. Il personale autorizzato al controllo sarà munito di certificato sanitario.

La Ditta appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge, decreti e regolamenti ed in genere a tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate da pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.

ART. 12 -PREZZO E PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO

L'Amministrazione Comunale corrisponderà alla ditta aggiudicataria per ogni pasto, il corrispettivo risultante dall'atto di aggiudicazione, comprensivo di ogni voce relativa a acquisto e messa a disposizione arredi e attrezzature a derrate alimentari, al personale e di ogni altra spesa sostenuta dal gestore, con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo unitario del pasto (riferito al menù predisposto dall'Azienda USL e alle diverse tipologie di diete speciali - menù alternativi) e nel prezzo unitario dei cestini.

Il prezzo di aggiudicazione è vincolante ed impegnativo per tutta la durata dell'appalto. S'intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa Aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

La ditta ha l'obbligo di presentare al Comune alla fine di ogni mese le fatture corredate dal numero dei pasti serviti giornalmente, distinti per alunni ed insegnanti. Il pagamento sarà effettuato entro 60 (sessanta) giorni dalla presentazione delle fatture.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di modificare, previo tempestivo preavviso alla Ditta, il numero dei beneficiari interessati al servizio mensa senza che l'appaltatore possa avanzare pretese, e con l'obbligo, in caso di aumento o diminuzione del numero dei pasti da erogare, di praticare lo stesso prezzo d'appalto.

ART. 13 - RESPONSABILITA' CIVILE

La ditta appaltatrice effettuerà la gestione del servizio a proprio nome, rischio e pericolo, a mezzo di personale ed organizzazione propri, mantenendo indenne l'Amministrazione comunale da ogni qualsivoglia danno diretto o indiretto che potesse comunque e da chiunque derivare in relazione ai servizi oggetto della concessione, sollevando con ciò l'Amministrazione comunale ed i suoi obbligati da ogni e qualsiasi responsabilità a riguardo.

Il Comune è altresì esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale della ditta aggiudicataria, per qualsiasi causa nell'esecuzione del servizio, intendendosi al riguardo che ogni eventuale onere è già compreso nel corrispettivo del contratto. L'Aggiudicataria pertanto stipulerà una polizza di assicurazione, presso primaria compagnia, in caso di morte, di invalidità permanente, contro gli infortuni che potessero colpire gli utenti del servizio e il personale della ditta, inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di €. 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Si impegna inoltre a contrarre polizza di responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro a copertura dei danni cagionati a cose e/o persone, incluso il Comune di Villaspeciosa. La documentazione probatoria relativa a tali assicurazioni dovrà essere esibita e, della stessa, il Comune provvederà a trattenere copia. Inoltre la polizza, con massimali e condizioni, sarà inviata al Comune prima dell'inizio di ogni anno scolastico.

ART. 14 - VINCOLO GIURIDICO E CAUZIONE DEFINITIVA

Mentre la ditta resta impegnata per effetto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione non assumerà verso di essa obbligo alcuno se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti la gara, ad essa necessari e dipendenti, avranno conseguito piena efficacia giuridica.

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione di €.2.002,00 pari al 1% dell'importo a base di gara a garanzia della stessa, in quanto la ditta dovrà essere in possesso della Certificazione, in corso di validità, basato sulla norma UNI EN ISO 9000 nel settore della ristorazione collettiva, in corso di validità, rilasciata da organismi di certificazione accreditati. La certificazione potrà essere prodotta in originale o copia autentica. (si richiamano le norme in materia di autenticazione di copie di cui agli artt. 18 e 19 DPR 445/00).

La fideiussione può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

L'aggiudicazione, che sarà notificata alla ditta interessata, costituirà impegno a tutti gli effetti dal momento in cui essa verrà comunicata. Successivamente all'esecutività dell'atto di aggiudicazione, dovrà addiventarsi alla stipulazione del formale atto in relazione alla causale del presente capitolato ed a tutti gli altri obblighi inerenti e conseguenti.

Sono a carico della ditta le spese di bollo, di registrazione, diritti di segreteria e qualsiasi altra imposta o tassa secondo le leggi vigenti derivanti dalla stipulazione del contratto.

L'IVA è a carico dell'Amministrazione.

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, la ditta aggiudicataria dovrà presentare cauzione, in una delle forme ammesse dalla legge, di importo pari **al 10% dell'importo di aggiudicazione dell'appalto.**

Detta cauzione potrà essere prestata mediante presentazione di fideiussione bancaria o polizza assicurativa, e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Il deposito cauzionale resterà vincolato per tutta la durata contrattuale e verrà restituito dopo che, scaduto l'appalto, le parti avranno regolato ogni conto e partita in sospeso dipendente dall'esecuzione del contratto e dopo che la ditta avrà comprovato l'assolvimento di tutti gli oneri derivanti dalla previdenza. La cauzione garantirà per tutti gli obblighi assunti dall'aggiudicatario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali. L'Amministrazione, fermo restando quanto previsto al successivo art. 23, avrà pertanto diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle stesse. Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione committente

ART.15 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Nel caso in cui l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico l'A.C richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi della Civica Amministrazione.

ART. 16 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'appaltatore cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte la fornitura, senza il consenso e la formale approvazione dell'Amministrazione Comunale, pena l'immediata rescissione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti.

In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, commesse dall'appaltatore occulto, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà l'appaltatore, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al primo paragrafo del presente articolo.

E', altresì, vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio, senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 17 - PENALI

La Ditta Appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi del presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso. L'inosservanza degli obblighi del contratto o gli eventuali disservizi provocati agli utenti saranno contestati per iscritto alla ditta alla quale sarà consentito entro un termine di 15 giorni di presentare tutte le giustificazioni utili.

In caso di mancato riscontro o qualora le giustificazioni siano ritenute insufficienti saranno applicate delle sanzioni anche in relazione ad uno solo dei seguenti disservizi:

- da € 500,00 a € 1.000 ,00:
 - per ripetuto ritardo nella consegna dei pasti (oltre due volte);
 - per mancato rispetto delle modalità di servizio nei plessi scolastici;
 - per ogni mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate della stessa preparazione tenuto conto del calo di peso dovuto alla cottura e con una tolleranza del 5% in meno rispetto al peso in tabella dietetica;
 - per ogni assenza/riduzione del personale rispetto alle dotazioni di organico stabilite senza giustificazioni comprovate;
 - per ogni violazione al menù previsto dal capitolato;
- da € 1.000,00 a € . 2.000,00:
 - per impiego di derrate non conformi al capitolato e dalla propria scheda tecnica (oltre la sostituzione dell'intero stock di derrate non conformi);
 - per ogni ulteriore mancato rispetto di quanto offerto, nella scheda tecnica, in sede di gara;
 - per ogni ulteriore violazione al presente capitolato;
 - oltre € .2.000,00 - per ogni mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie e delle vigenti disposizioni di legge;
 - per ogni errore commesso nella predisposizione e distribuzione delle diete speciali.

Il provvedimento è assunto dal Responsabile del Servizio competente.

Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune contestualmente alla liquidazione di fatture eventualmente emesse a fronte del conguaglio tra spese ed entrate o rivalendosi sulla fidejussione a favore del Comune .

Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le contestazioni ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono fatte pervenire a mezzo di raccomandata eventualmente precedute via telefax, alla ditta in via amministrativa.

ART. 18 - RECESSO UNILATERALE

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il Comune ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni:

- a) - abbandono dell'appalto salvo che per forza maggiore;
- b) - ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- c) - contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte della Ditta Appaltatrice o del personale adibito al servizio;
- d) - inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- e) - quando la Ditta Appaltatrice si rende colpevole di frode ed in caso di fallimento;
- f) - quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- g) - utilizzo ripetuto di derrate non previste dal capitolato;
- h) - gravi intossicazioni alimentari dovute alla condotta colposa o dolosa della Ditta;
- i) - ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, oltre il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART.19 - CONTROVERSIE

Nel caso di vertenze tra il Comune di Villaspeciosa ed il gestore che si verifichino durante il periodo di gestione, come al suo termine, quale che sia la loro natura (tecnica, amministrativa), nessuna esclusa, viene riconosciuta la competenza del Tribunale di Cagliari

ART.20 NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

Si informa ai sensi dell'art.13 del D.lgs n.196/2003, che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali dell'Impresa appaltatrice per le sole finalità connesse all'espletamento dell'appalto.

I dati sono utilizzati e comunicati: all'interno dell'Ente tra gli incaricati del trattamento ed all'esterno al Tesoriere comunale, al Ministero delle Finanze, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della L. 241/90, o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

ART. 21 - RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le disposizioni vigenti in materia di appalti e/o forniture, nonché ad ogni altra forma di carattere generale, in quanto compatibile.

ART. 22 - INFORMAZIONI

Le informazioni relative al procedimento di gara possono essere richieste al Servizio Cultura - Istruzione c/o Biblioteca Comunale Piazza Croce santa, 6 - 09010Villaspeciosa (CA) - Tel. 070/9639177 - Fax. 070 9639540

Ai sensi e per gli effetti di cui alla Legge 241/90 il Responsabile del Procedimento è la Sig.ra Anna Maria Pinna.