



COMUNE DI BROLO
Provincia di Messina

All. B

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER GLI ALUNNI CHE FREQUENTANO LE SCUOLE DEL COMUNE DI BROLO.

ART.1
OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio ha per oggetto la produzione, la fornitura, la distribuzione e la somministrazione per un totale di circa n. 19500 pasti agli alunni delle Scuole dell'Infanzia, Elementari e Medie, periodo mese di **Ottobre Dicembre 2015**. Il numero annuo dei pasti sopraindicati è pertanto orientativo e potrà essere suscettibile di variazioni in più od in meno. In entrambi i casi la fornitura avverrà sempre alle condizioni previste nel presente capitolato senza previsione di un numero minimo. L'appalto avrà inizio, dal mese di **Ottobre 2015 fino al mese di Dicembre 2015**, e comunque fino alla disponibilità delle somme disponibili.

ART.2
TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Per l'espletamento del servizio la ditta appaltatrice utilizzerà i locali di proprietà comunale, idonei ed appositamente attrezzati.

In ogni plesso scolastico dovrà essere consegnato un numero di pasti corrispondenti al numero dei buoni della giornata e alle presenze giornaliere del personale scolastico che fruisce del servizio mensa. Sarà cura della ditta appaltatrice fornire dei pasti in più per eventuali richieste da parte degli alunni o controlli che potranno essere effettuati da personale autorizzato.

I pasti caldi dovranno essere distribuiti dal personale della ditta aggiudicataria a temperatura non inferiore a 60° e non oltre 10 minuti prima dell'orario previamente comunicato di inizio mensa.

Per il trasporto dei pasti il Comune metterà a disposizione apposito mezzo omologato, tutte le spese relative alla messa su strada e del buon funzionamento dello stesso (manutenzione, carburante, assicurazione, eventuali autorizzazioni sanitarie etc) sono a carico della ditta aggiudicataria che deve avvalersi di personale idoneo.

Per tali operazioni andranno impiegati attrezzature, utensili ed abbigliamento rispondenti alle norme igienico-sanitarie.

I pasti vanno serviti in piatti monouso, le posate da utilizzarsi per il consumo dei pasti saranno esclusivamente in materiale plastico per alimenti di adeguate misure adatte all'utenza, di tipo monouso ermeticamente chiuse in apposita confezione e corredate di tovagliolo di pura cellulosa.

I bicchieri saranno di tipo monouso con capacità minima di cc 160.

L'espletamento del servizio si effettua sulla base del calendario delle lezioni scolastiche. L'erogazione del servizio verrà effettuata quotidianamente con esclusione dei giorni di vacanza previsti dal calendario scolastico, del sabato e dei festivi nonché dei giorni di sospensione delle attività didattiche.



La Ditta aggiudicataria avrà nulla a pretendere se il servizio dovesse espletarsi, per qualsiasi causa, per una durata inferiore dovuta anche a modifiche dell'orario scolastico.

In particolare le prestazioni relative alla mensa della scuola sono le seguenti:

- acquisto e trasporto dei generi alimentari;
- conservazione e custodia degli alimenti e delle derrate;
- preparazione dei pasti presso il centro cottura comunale;
- allestimento tavoli del refettorio nei vari plessi con fornitura di tovaglie, piatti e bicchieri di plastica e tovaglioli di carta in quantitativo adeguato;
- distribuzione con scodellamento o fornitura di pasti appositamente sigillati;
- lavaggio stoviglie, pentolame, pulizia e igienizzazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature del centro cottura, lavaggio dei pavimenti, delle aree comuni di transito e delle zone adiacenti, dei vetri interni ed esterni e smaltimento dei rifiuti al termine delle operazioni giornaliere.

Il gestore, al di fuori del servizio di gestione scolastica, sarà in ogni modo tenuto a fornire un numero max di 10 pasti al giorno da destinare a persone in condizioni di disagio comunicate con apposito elenco dal Sindaco.

ART.3

ARTICOLAZIONE PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, con proprio personale, alla consegna dei pasti dalle ore 12,00 alle ore 13.30 e, comunque, dieci minuti prima dell'orario mensa stabilito dal Dirigente scolastico presso i vari plessi scolastici e in base al numero delle prenotazioni giornaliere effettuate. Tale calendario e le sedi potranno essere suscettibili di variazioni secondo le esigenze didattiche prospettate dal Dirigente Scolastico e dall'Amministrazione Comunale e comunicate per iscritto.

ART.4

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti gli alimenti e i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità, di marca affermata a livello nazionale e tali da rendere ogni pasto gradevole e fornito dei necessari valori nutritivi. Pertanto la ditta appaltatrice dovrà impiegare viveri e condimenti forniti da ditte di provata fiducia.

Gli alimenti prodotti sul territorio comunale quali: verdura e frutta fresca, pesce, olio, carne, pane, etc., etc., a parità di condizioni (qualità-prezzo), verranno preferiti dalla ditta aggiudicataria (prodotti alimentari a KM 0) e dovranno essere almeno il 60% degli acquisti sul totale della fornitura.

Alla ditta appaltatrice è fatto obbligo di rendere pubblici e comunicare tempestivamente eventuali variazioni circa:

- Il menù somministrato comprensivo dell'indicazioni delle singole caratteristiche nutrizionali;
- La lista degli alimenti usati per la preparazione dei pasti, comprensiva dei marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dall'appaltatore così come ogni variazione delle loro caratteristiche;



- La lista dei fornitori dei prodotti alimentari locali accreditati per il servizio;
 - La lista dei prodotti usati per la igienicità dei locali e delle stoviglie;
- I predetti documenti dovranno essere trasmessi all'Amministrazione comunale, entro 20 gg. dall'inizio del servizio di gestione ed aggiornati delle eventuali variazioni.

La pubblicità di detti documenti avverrà attraverso la loro esposizione in apposita bacheca presso la sede comunale e la sede scolastica ben visibile ed accessibile all'utenza.

Nel caso in cui il prodotto locale non fosse disponibile sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'appaltatore (ad esempio a causa di eventi atmosferici); in tal caso l'appaltatore dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù con un'altra con le stesse caratteristiche, previa autorizzazione preventiva del Funzionario Comunale Responsabile del Servizio.

La composizione del pasto giornaliero non potrà essere in ogni caso diversa da quanto segue:

1° PIATTO: con alternativa del piatto in bianco o per particolari regimi dietetici;

2° PIATTO: con alternativa del piatto bianco o per particolari regimi dietetici;

Pane: n.1 panino di almeno 70gr.

FRUTTA: n.1 frutto (mela, pera, banana etc. e frutta di stagione)

Acqua: ½ litro di acqua minerale (naturale)

I particolari regimi dietetici saranno comprovati da ricetta medica.

La Ditta si impegna pertanto a preparare pasti alternativi per i bambini/ragazzi che abbiano allergie/intolleranze alimentari, problemi di alimentazione temporanea etc. debitamente certificati.

E' assolutamente vietato utilizzare:

Alimenti OGM

- Carne al sangue
- Cibi fritti
- Carni precotte
- Conservanti ed additivi chimici
- Riciclare i pasti e gli avanzi dei giorni precedenti
- Effettuare la precottura e preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di fornire i pasti in conformità alle tabelle dietetiche giornaliere, predisposte dal Responsabile del servizio di Medicina Scolastica dell'ASP. n° 5 Distretto di Patti, relativamente ad ogni grado di scuola e alla cui osservanza la Ditta dovrà attenersi scrupolosamente.

La Ditta aggiudicataria, altresì, ha l'obbligo di preparare e confezionare i pasti utilizzando prodotti che presentano le caratteristiche di cui all'allegato " B/1 " del presente Capitolato e comunque in conformità alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

La ditta deve impegnarsi a:

- Lavare la frutta e la verdura accuratamente con acqua corrente;
- Scongelerare gli alimenti surgelati nel frigorifero;
- Conservare nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini esclusivamente le derrate contemplate nell'allegato B/1;
- Cuocere le verdure a vapore;
- Cuocere i secondi piatti a forno;
- Conservare le uova in frigorifero e lavarle ed asciugarle prima dell'utilizzo;
- Aggiungere i grassi possibilmente a crudo;



- Somministrare la razione di carne possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, ecc);

In occasioni di festività religiose e/o ricorrenze speciali in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari è possibile modificare, previo accordo tra le parti, il menù del giorno con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione.

ART.5

LOCALI ED ATTREZZATURE ESISTENTI

Le attrezzature esistenti di proprietà comunale situati nell'immobile sito in P.zza Annunziata saranno messe a disposizione della ditta appaltatrice e dovranno da questa essere utilizzati. La consegna dei locali e delle attrezzature avverrà previa redazione di apposito verbale – inventario che ne garantisce il numero e la tipologia e ne attesta l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza. Le attrezzature dovranno essere riconsegnate alla scadenza in buono stato, salvo il deterioramento d'uso. In caso di smarrimento di attrezzature e/o utensili gli stessi o dovranno essere reintegrati con attrezzature/utensili di pari tipologia e marca o, comunque, di pari qualità.

La ditta appaltatrice integrerà in proprio le attrezzature esistenti con utensili, pentolame, vassoi, mestoli, carrelli, frullatori nonché con quant'altro ritenesse ulteriormente necessario alla ottimale preparazione e distribuzione dei pasti.

ART.6

DISPONIBILITA' LOCALI CENTRO COTTURA E ATTREZZATURE

I locali e le attrezzature esistenti, per la durata dell'affidamento del servizio, potranno essere utilizzati dalla ditta aggiudicataria per la preparazione di pasti diversi da quelli previsti nel presente bando, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Tale autorizzazione è, comunque subordinata, al rispetto dei limiti imposti dalle normative di riferimento ed alla totale assenza di qualunque pregiudizio per gli utenti del servizio di refezione scolastica, in tal caso, le parti determineranno preventivamente e per iscritto le condizioni e le modalità di rimborso spese a favore del Comune per una percentuale non inferiore al 20% del costo del nostro pasto determinato al netto del ribasso d'asta offerto.

ART.7

PERSONALE

La ditta appaltatrice si impegna a destinare allo svolgimento del servizio previsto dal presente capitolato idoneo personale con almeno un cuoco avente adeguata esperienza e qualifica atte a garantire il perfetto funzionamento del servizio e la rapida distribuzione dei pasti. Il personale osserverà un'assoluta igiene nella preparazione e somministrazione dei pasti, ponendo in essere tutte le procedure a garanzia dell'igiene dei locali, delle attrezzature e dei processi produttivi e dovrà pertanto essere dotato dei dispositivi e dell'abbigliamento (cuffia, guanti, ecc.) previsti dalla normativa vigente in materia.



Il personale dovrà essere adeguatamente preparato e, nello svolgimento del servizio assumerà un contegno corretto, educato improntato al massimo rispetto dei commensali, dell'ambiente e fornire la necessaria collaborazione al personale scolastico.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di assumere il personale e comunicare i nominativi, completi delle generalità, qualifica e posizioni INPS ed INAIL all'Amministrazione comunale entro 15 gg. dall'inizio del servizio; ogni variazione dei nominativi, anche se temporanea, dovrà essere comunicata entro 3gg. all'Ente.

La ditta munerà il proprio personale di appositi cartellini di riconoscimento, completi di generalità e foto, assicurandosi che il personale addetto li esponga durante le ore lavorative.

Per le eventuali assunzioni la ditta appaltatrice terrà conto in via prioritaria delle esigenze occupazionali presenti nel territorio comunale.

ART.8 TRATTAMENTO DEL PERSONALE E SICUREZZA SUL LAVORO.

L'aggiudicazione del servizio comporterà da parte dell'impresa l'accettazione incondizionata di tutte le norme contenute nel Contratto Collettivo di Lavoro. L'Amministrazione comunale pur restando ferma la sua estraneità per qualsiasi rapporto e responsabilità, potrà richiedere in ogni momento la documentazione comprovante il rispetto degli adempimenti previsti dalla normativa vigente e nel caso siano riscontrate infrazioni a danno del personale si obbliga a farne comunicazione alle competenti autorità e di conseguenza a trattenere il 5% delle spettanze mensili dovute alla ditta appaltatrice, fino alla consegna di certificato liberatorio rilasciato dalle autorità competenti.

La ditta appaltatrice si impegna ad applicare tale normativa in toto e a destinare allo svolgimento del servizio previsto dal presente capitolato idoneo personale che si occupi della cottura, del confezionamento, della distribuzione, della preparazione dei tavoli e della somministrazione dei pasti, personale debitamente qualificato e munito delle necessarie autorizzazioni sanitarie e appositamente informato sulla normativa relativa alla sicurezza sui luoghi di lavoro. Ogni e qualsiasi onere, diretto o indiretto, inerente l'acquisto dei generi alimentari, la preparazione, il confezionamento dei pasti, la distribuzione degli stessi nelle scuole convenute, compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi del personale adibito, è a carico della Ditta appaltatrice.

ART.9 TRATTAMENTO DEL PERSONALE –ATTIVITA' DI CONTROLLO

La Ditta appaltatrice risponderà, direttamente ed indirettamente, di ogni danno che per fatto proprio e dei suoi dipendenti potrà derivare ai destinatari del servizio, al Comune e a terzi.

La ditta appaltatrice si impegna a collaborare e favorire – presso i locali del centro cottura e i refettori dei plessi scolastici - i controlli di autorità sanitarie, del personale autorizzato per iscritto dall'Amministrazione Comunale e dal Dirigente scolastico e dei componenti della commissione mensa.

E' assolutamente vietato pertanto l'accesso di personale non autorizzato sia al centro cottura che nei refettori. E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di collaborare per favorire le ispezioni al fine di



apportare migliorie al prodotto finito e al servizio. E' obbligo attenersi alle segnalazioni che provengono per iscritto dalle autorità scolastiche e comunali e dalla commissione mensa.

Il personale autorizzato e i componenti della commissione mensa a seguito dei controlli dovranno redigere le apposite schede di rilevazione che, controfirmate dal responsabile in loco della ditta appaltatrice, dovranno essere trasmesse in copia all'Ufficio P.I. del Comune.

ART.10 RESPONSABILE DELLA SICUREZZA E DEI PROCESSI PRODUTTIVI

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di rispettare la normativa riferita alla sicurezza sui luoghi di lavoro, dettata dal Decreto legislativo n° 81/2008. E' fatto obbligo alla stessa di rispettare le direttive n° 852/2004 e n° 96/3CEE e la direttiva 2004/41 CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari recepita con D.Lgs n.193/07- HACCP.

La ditta appaltatrice è obbligata ad uniformarsi alle leggi, direttive e regolamenti che disciplinano la sicurezza dei lavoratori, dei luoghi di lavoro e dei processi produttivi.

E' fatto obbligo individuare il responsabile del servizio e comunicare eventuali variazioni successive.

Il gestore è tenuto a provvedere a proprie cure e spese all'analisi dei cibi somministrati, con la periodicità richiesta del Comune. E all'autocontrollo sanitario HACCP.

ART.11 DURATA DELL'APPALTO E INTERRUZIONE

L'appalto ha la durata per il periodo Ottobre-Dicembre 2015, a decorrere dalla data di aggiudicazione definitiva. Al termine del servizio è prevista la verifica sulla gestione del servizio nel suo complesso ed in particolare sulla rispondenza alle condizioni del capitolato.

Il Comune si riserva, di giungere alla risoluzione del contratto d'appalto qualora dalla relazione predisposta dal competente Ufficio P.I., (dopo aver acquisito le comunicazioni della Direzione Didattica e della ditta appaltatrice), scaturiscano gravi e ripetute inadempienze a carico della ditta appaltatrice e di procedere alla rescissione del contratto con apposito atto deliberativo di Giunta Municipale.

In caso di sciopero del personale scolastico o dei dipendenti della ditta appaltatrice, la controparte deve essere avvisata per iscritto entro le ore 9,30 del giorno precedente a quello in cui si verificherà l'evento..



ART.12 GARANZIE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare nella organizzazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato. Qualora si verificassero da parte della Ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione degli scopi cui è destinato, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza, procedendo nei confronti della Ditta appaltatrice all'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

Nel caso di mancata consegna dei pasti, l'Amministrazione ha facoltà di incamerare tutta la cauzione e di procedere alla somministrazione in danno della Ditta inadempiente.

ART.13 CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI

A garanzia dell'adempimento degli obblighi contrattuali, l'appaltatore dovrà prestare una cauzione pari al 10% del corrispettivo dell'appalto al netto del ribasso offerto.

La cauzione dovrà essere prestata mediante polizza fideiussoria bancaria ovvero mediante polizza assicurativa rilasciata da un'impresa di assicurazione autorizzata all'esercizio del ramo cauzione. E' esclusa la revisione dei prezzi del presente contratto d'appalto.

La cauzione sarà svincolata alla scadenza del contratto d'appalto.

La ditta appaltatrice è tenuta a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed eventuali variazioni successive.

Le spese contrattuali sono a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 14 DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTI

Resta vietato alla ditta appaltatrice, sotto pena di recesso "di diritto" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione e qualsiasi forma di subappalto del servizio.

ART.15 DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO

Il Comune oltre i casi previsti negli articoli precedenti, ha diritto di promuovere nel modo e nelle forme di Legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti altri casi, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa dei danni:

- Abbandono dell'appalto salvo che per forza maggiore;
- Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di Legge o di regolamento relative al servizio;



- Contegno abitualmente scorretto nei confronti dell'utenza scolastica e dei soggetti autorizzati al controllo;
- Quando la ditta si rende colpevole di accertata evasione, frode, in caso di fallimento o perdita dei requisiti di cui alla legge antimafia;
- Quando cede ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato.
- Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata al Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le circostanze che possono verificarsi.

Art.16 PENALITA'

Il gestore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo carico, qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte del comune.

La ditta appaltatrice è tenuta a stipulare apposito contratto di assicurazione per la responsabilità civile e per la copertura dei danni al momento della stipula del contratto, se aggiudicataria, assicurazione RCT con un massimale unico di euro 1.000.000,00.

L'Amministrazione comunale a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà le seguenti penalità:

Euro 500,00 per la mancata fornitura dei pasti;

Euro 1.000,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- rinvenimento di prodotti scaduti;
- mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione.
- mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e quanto altro stabilito dalle leggi in materia di processi di produzione;

Euro 300,00 in ciascuno dei seguenti casi:

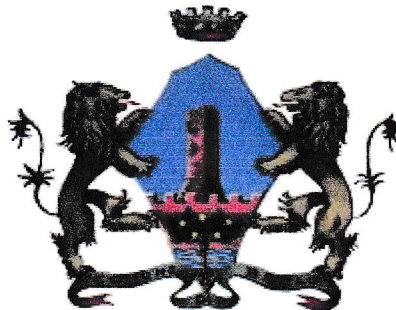
- mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
- mancata comunicazione di eventuali variazioni intervenute nell'elenco dei

fornitori;

- confezionamento non conforme alle vigenti normative;
- mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali cucina;
- mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti;
- mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
- rinvenimento di corpi organici ed inorganici nei cibi preparati;
- presenza nei locali mensa di alimenti con caratteristiche non conformi al capitolato B/2
- la mancata comunicazione del personale addetto e delle eventuali sostituzioni;
- l'inadeguatezza igienica dei mezzi di trasporto;

Euro 150,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- per mancata consegna del materiale monouso;
- per mancato rispetto della grammatura accertato per almeno n.5 volte;
- per mancato rispetto del menù, senza preventiva comunicazione scritta;



Per analisi batteriologiche e/o di qualità il cui esito, documentato da laboratorio abilitato o effettuato del Servizio Igiene Pubblica dell'ASP, risulta "mediocre" o cattivo", verrà applicata la sanzione di €. 150,00 alla prima infrazione, €. 300,00 alla seconda infrazione, €. 450,00 alla terza e così via.

In ogni caso, reiterate infrazioni e/o violazioni di cui al presente capitolato contestate per iscritto, potranno comportare il recesso immediato del contratto con l'incameramento della cauzione e delle penali a titolo di risarcimento del danno.

L'applicazione delle penalità di cui sopra non pregiudica ulteriori diritti ed azioni spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

La refezione potrà essere sospesa in qualsiasi momento, qualora l'ASP. e/o i Rappresentanti del Comune facciano rilevare che la Ditta aggiudicataria non si attiene a quanto previsto dalle tabelle dietetiche o a quanto altro previsto dal presente Capitolato, senza che la Ditta possa avanzare alcuna pretesa e con riserva da parte dell'Amministrazione di risolvere il contratto in danno della Ditta aggiudicataria.

ART.17 CORRISPETTIVI

Nel prezzo offerto per la fornitura s'intendono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso.

- Il prezzo a base d'asta per singolo pasto della Scuola primaria e secondaria di I° grado è di **€.4,15;**
- Scuola dell'infanzia è di **€. 3,75;**

oltre I.V.A al 4% per una fornitura prevista di circa 19.500 con decorrenza dal mese di Ottobre 2015 a Dicembre 2015 ,determinandosi un' importo di €.80.000,00 iva compresa;

ART.18 ONERI A CARICO DEL COMUNE – PAGAMENTI

I pagamenti saranno effettuati a fornitura effettuata previa verifica da parte dell'Ufficio P.I. dell'Ente dei pasti effettivamente erogati al fine di procedere alla liquidazione entro 30 giorni dall'invio della regolare fattura elettronica. La ditta ha l'obbligo di attenersi alle disposizioni di cui alla Legge n° 136 del 23/08/2010 relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari.

ART.19 CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia derivante dal presente capitolato resta stabilita la competenza territoriale dell'autorità giudiziale – Foro di Patti.

Quanto non previsto nel presente Capitolato Speciale, si rinvia alla norme del codice civile e alle Leggi vigenti in materia.

Brolo, li 19..09.2015

**Il Resp.le con Funzioni Dirigenziali Area Amministrativa
D.ssa Vittoria RICCIARDO C.**