



COMUNE DI SERRENTI
Provincia del Medio Campidano

**CAPITOLATO D'ONERI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA
SCOLASTICA - SCUOLA PUBBLICA DELL'INFANZIA, SCUOLA
PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO.**

PERIODO ANNI SCOLASTICI 2010/2011 E 2011/2012

Approvato con determinazione servizio amministrativo N. 252 del 28.7.2010

ART. 1 OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio di mensa scolastica nella Scuola pubblica dell'infanzia, Scuola Primaria e Scuola Secondaria di primo grado – periodo anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012 comprende le seguenti prestazioni:

- preparazione ed apparecchiatura tavoli per la mensa con le stoviglie in dotazione non a perdere (scuola dell'infanzia e primaria da servire sul posto – scuola secondaria di 1° grado secondo sistema self-service con vassoi);
- acquisto generi alimentari necessari;
- preparazione pasti caldi nella cucina della scuola elementare di via Eleonora d'Arborea, secondo il menù e la tabella dietetica (allegato 1) e secondo le caratteristiche merceologiche (allegato 2), compresa la fornitura di acqua minerale naturale;
- Ritiro e conteggio buoni pasto;
- distribuzione pasti caldi agli utenti nei seguenti plessi scolastici:
 1. Refettorio di via Eleonora d'Arborea (scuola elementare e materna)
 2. Refettorio di Via Roma (scuola elementare)
 3. Refettorio di Via Gramsci (scuola media)
- acquisto e distribuzione acqua minerale naturale durante i pasti;
- sparcchiatura, pulitura e riordino tavoli e locali refettorio dei suddetti plessi scolastici ;
- acquisto detersivi e attrezzature per la pulizia delle stoviglie e dei locali;
- Pulizia locali centro cottura e servizi accessori;
- acquisto gas di rete;
- lavaggio stoviglie;
- pulitura e riordino attrezzature predisposte per la mensa;
- pulizia e sanificazione locali contenenti dette attrezzature.
- raccolta, differenziazione e smistamento dei rifiuti

Il confezionamento ed il trasporto dei pasti dovrà garantire la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto. L'automezzo per il trasporto dei pasti dovrà essere idoneo, pulito e igienicamente perfetto. Sino alla distribuzione dovrà essere garantita una temperatura di + 65° per i cibi caldi. Il mezzo di trasporto dovrà possedere tutti i requisiti richiesti dalle leggi sanitarie vigenti in materia. Prima dell'inizio del servizio il mezzo di trasporto deve essere sottoposto ad esame della competente Autorità Sanitaria.

La scuola comunicherà all'appaltatore, entro le ore 9,00 di ogni giornata di somministrazione, al personale del centro cottura, il numero effettivo dei pasti da somministrare in ogni plesso scolastico, al fine di soddisfare il fabbisogno giornaliero.

L'appaltatore dovrà impiegare, per l'attuazione del servizio personale in numero adeguato e professionalmente qualificato, atto a garantire la qualità e la puntualità del servizio.

Il cuoco e l'aiuto cuoco dovranno avere un'esperienza professionale nel settore di almeno 2 anni. L'esperienza professionale dovrà essere documentata al Comune all'atto dell'ingresso in servizio.

Il personale idoneo a garantire un ottimo servizio, dovrà essere regolarmente assunto e risultare in regola con le leggi e regolamenti sanitari. L'onere del personale è a totale carico della ditta. L'Amministrazione Comunale è esonerata totalmente da ogni e qualsiasi responsabilità presente e futura dagli eventuali infortuni e responsabilità dei danni causati dallo stesso verso terzi.

L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche.

Il personale della ditta appaltatrice è tenuto a mantenere un comportamento corretto sia con gli insegnanti e gli assistenti, sia con il personale dipendente dal Comune e soprattutto con gli alunni frequentanti la scuola.

Resta inteso che tutto il personale:

- dovrà avere una comprovata esperienza professionale di igiene e comportamento alimentare;
- deve essere a conoscenza dei criteri di base del D. Lgs. n. 81/2008 *“Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”* e del D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 *“Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”*;
- nell'esercizio delle proprie funzioni deve essere dotato di idonei strumenti di lavoro lindi e decorosi previsti per l'esercizio delle funzioni espletate, compresi mascherina e guanti monouso, così come previsto dall'art. 42 del D.P.R. N. 327/80;

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria l'immediata sostituzione delle persone che dovessero risultare non idonee od inadatte alle mansioni proprie del servizio.

La ditta aggiudicataria del servizio, per le necessità di personale riguardante il presente appalto, dovrà privilegiare candidature di persone residenti nel Comune di Serrenti.

ART. 2 ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE DELL'APPALTATORE

Il Comune mette a disposizione dell'appaltatore i locali adibiti a “centro cottura” nella scuola elementare statale di via Eleonora d'Arborea, dotato delle attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti e i refettori dotati di autorizzazione sanitaria e di tutte le attrezzature necessarie per la somministrazione dei pasti e per il lavaggio delle stesce.

I pasti saranno somministrati, a cura dell'appaltatore, agli utenti delle scuole indicate nell'art. 1 negli appositi locali di refezione ivi ubicati. I pasti dovranno essere recapitati dall'appaltatore con proprio mezzo all'uopo autorizzato, in contenitori termici di proprietà del Comune idonei dal punto di vista igienico-sanitario.

L'Amministrazione comunale consegna all'appaltatore le attrezzature per l'espletamento del servizio, in buono stato di conservazione.

Sommariamente, nel centro di cottura, sono messe a disposizione dell'appaltatore le seguenti attrezzature:

- cucina a gas 4 fuochi con forno con cappa aspirante
- cuocipasta
- forno a convezione a gas (capacità 6 teglie)
- lavastoviglie professionale
- armadio frigo
- lavello inox
- 4 tavoli in acciaio inox per preparazione alimenti
- n. 2 armadi in acciaio inox per conservazione stoviglie
- carrello scolapiatti
- carrello portavivande
- contenitori termici per il trasporto dei cibi
- stoviglie e attrezzatura varia

I refettori sono dotati di lavastoviglie, lavello, posate, piatti, bicchieri. Nella scuola media sono disponibili vassoi per il ritiro self-service dei pasti da parte degli utenti.

Non è consentito l'uso di stoviglie a perdere, tranne i bicchieri.

L'appaltatore deve mantenere dette attrezzature in stato da servire all'uso convenuto. Sono a suo carico le operazioni di piccole manutenzioni. Le altre sono a carico dell'amministrazione, ma in caso di urgenza, l'appaltatore può eseguirle direttamente, salvo rimborso, purché ne dia contemporaneo avviso all'Amministrazione.

In ogni caso l'appaltatore si impegna ad assicurare l'efficienza delle attrezzature così da non intralciare le prestazioni del servizio.

ART. 3 PREZZO D'APPALTO

Il prezzo unitario a base di gara è quantificato in:

Pasto scuola infanzia:	€uro 4,30 + IVA
Pasto scuola primaria:	€uro 4,50 + IVA
Pasto scuola secondaria:	€uro 5,00 + IVA
Pasto insegnante:	€uro 5,00 + IVA

per ogni singolo pasto fornito ed è comprensivo di tutti gli oneri richiesti dal presente Capitolato per l'espletamento del servizio.

I dati presunti dell'appalto sono i seguenti:

Pasti presunti totali annui:

Scuola materna	12.000
Scuola elementare	3.000
Scuola media	3.000
Insegnanti	1.700

Importo presunto di appalto per il biennio 2010/2011 – 2011/2012 è stimato in **€ 177.200,00 + IVA**, oltre **€ 870,00** per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, per un importo complessivo pari ad **€ 178.070,00**.

Il totale presunto dei pasti durante l'intera durata del contratto (calcolato quale somma del numero degli alunni e degli insegnanti, tenuto conto del tasso fisiologico di assenze) non è impegnativo per l'Ente.

I dati forniti sono indicativi e possono subire modificazioni in aumento o in diminuzione, a seguito di nuove iscrizioni o abbandoni durante l'anno scolastico, ed in ogni caso 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.

Il servizio dovrà comprendere anche la predisposizione di pasti differenziati in presenza di alunni con patologia debitamente certificata, senza oneri aggiuntivi rispetto al prezzo di aggiudicazione..

Il Comune si obbliga, pertanto, a corrispondere all'aggiudicatario solo il numero dei pasti effettivamente erogati e documentati.

ART. 4 COMMISSIONE

Il Comune provvederà alla nomina di una commissione avente il compito di giudicare sulla qualità dei pasti forniti così composta:

- n. 1 rappresentante A.S.L. N. 6
- n. 1 insegnante designato dall'Istituto Comprensivo di Serrenti
- n. 3 genitori degli alunni frequentanti la mensa (uno per ogni scuola)
- dal Responsabile del servizio.

L'Amministrazione comunale ha il diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondenti ai tipi di categorie, qualità prescritte o che risulteranno avariati o che comunque, all'analisi risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte nella tabella dietetica. Ciò con l'obbligo dell'appaltatore di sostituire immediatamente i quantitativi respinti. L'inosservanza di dette disposizioni comporterà l'immediata rescissione del contratto.

ART. 5 DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è di due anni scolastici (2010/2011 – 2011/2012) dal 1° ottobre 2010 al 15 giugno 2012).

Il Comune si riserva, ai sensi di quanto stabilito dall'art. 57, comma V, lett. B) del D.Lgs. N. 163/2006, la facoltà di aggiudicare mediante procedura negoziata senza previa pubblicazione del bando di gara, allo stesso soggetto risultato aggiudicatario della presente gara, servizi analoghi conformi al progetto di base delineato dal presente Capitolato.

**ART. 6
MODALITÀ DI GARA**

Il Servizio rientra nell'elenco dei servizi di cui all'allegato IIB del D.Lgs. N. 163/2006 e smi, cat. 17 CPC 64 – CPV 55523100-3 a cui si applica l'art. 20 della citata normativa. L'appalto verrà affidato mediante procedura aperta da esperirsi ai sensi dell'art. 3, comma 37 e dell'art. 55 con aggiudicazione ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006, del Capitolato Speciale d'Appalto e del bando di gara **a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa.**

**ART. 7
GIORNI MENSA**

Il servizio mensa deve essere assicurato in conformità delle seguenti presenze giornaliere presunte:

	SCUOLA MATERNA		SCUOLA ELEMENTARE		SCUOLA MEDIA	
	alunni	insegnanti	alunni	insegnanti	alunni	insegnanti
LUNEDI'	90	8	63 Via Gramsci	4		
MARTEDI'	90	8			55	3
MERCOLEDI'	90	8	50 Via Roma	4		
GIOVEDI'	90	8				
VENERDI	105	5			55	3

Tali dati potranno subire eventuali variazioni su richiesta della scuola per ragioni didattiche, in tal caso l'appaltatore sarà informato con almeno 10 giorni di anticipo.

**ART. 8
TABELLA DIETETICA**

Nella preparazione dei pasti l'appaltatore deve seguire il menù predisposto con le grammature indicate (allegato 1 al presente Capitolato), utilizzando le materie prime aventi le caratteristiche merceologiche minime indicate nell'allegato 2 e quelle offerte in sede di gara.

L'impresa si impegna a preparare diete speciali richieste per motivi etnico-religiosi e per gli utenti affetti da particolari malattie, allergie e/o intolleranze alimentari, clinicamente dimostrate mediante presentazione di certificato medico. In quest'ultimo caso la composizione del pasto dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni riportate sul certificato.

Il prezzo del pasto destinato alle diete speciali sarà lo stesso offerto in sede di gara per i pasti comuni.

Nella somministrazione dei suddetti pasti la ditta deve rispettare le vigenti norme in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

ART. 9 ORARIO DISTRIBUZIONE PASTI

La distribuzione dei pasti deve iniziare:

alle ore 12,00 nella scuola dell'infanzia
alle ore 13,00 nella scuola primaria
alle ore 13,30 nella scuola secondaria di 1° grado

ART. 10 PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP, PIANO DI SICUREZZA E DUVRI

La ditta appaltatrice è obbligata alla integrale osservanza delle disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro contenute, in particolare, nel Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni, nonché di quelle che dovessero essere emanate nel corso di validità del contratto di appalto in quanto applicabili.

L'appaltatore del servizio è tenuto a predisporre con spese a proprio carico il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e il Piano Operativo di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008). Si dà atto che è stato predisposto il DUVRI in ottemperanza al medesimo decreto legislativo.
Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ART. 11 OBBLIGHI DELLA DITTA NEI CONFRONTI DEL PROPRIO PERSONALE

Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, l'appaltatore si obbliga ad applicare o fare applicare integralmente nei confronti del personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto, le condizioni economiche e normative previste dai contratti collettivi nazionali e territoriali di lavoro della categoria, vigenti nel territorio di esecuzione del contratto, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi con esclusione di ogni diritto di rivalsa e di indennizzo nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per danni, infortuni ed altro, che dovessero derivare all'impresa aggiudicataria ed ai suoi dipendenti o a terzi nell'esecuzione del servizio.

L'Amministrazione si riserva, comunque, la facoltà di verificare, presso gli uffici competenti la regolarità dei contratti di lavoro e dei versamenti periodici relativamente ai dipendenti impiegati nel servizio.

Su richiesta del Comune, la ditta appaltatrice rimane obbligata a presentare il "documento unico di regolarità contributiva" (DURC) il quale certifica l'avvenuto adempimento degli obblighi relativi ai versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi, fermo restando la facoltà del Comune di effettuare direttamente gli accertamenti ritenuti necessari.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dall'Amministrazione o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro e/o dagli Istituti competenti, la stazione appaltante procederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo, assegnando un termine entro il quale procedere alla regolarizzazione.

Nel caso in cui la ditta non adempia entro il termine assegnato, l'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto.

Il ritardo nel pagamento del corrispettivo maturato, derivante da sospensioni relative alla regolarizzazione della posizione della ditta affidataria, di cui al precedente comma, non potrà essere motivo di richiesta interessi o risarcimento dei danni.

ART. 12 LIQUIDAZIONE COMPETENZE

La liquidazione di quanto dovuto sarà effettuata dal Responsabile del servizio amministrativo sulla base dei pasti effettivamente erogati giorno per giorno.

Il compenso risultante verrà rapportato a mese e pagato entro 30 giorni dalla presentazione di regolare fattura previo controllo delle presenze giornaliere che saranno indicate nei rendiconti che verranno visti dal personale scolastico competente. In tali rendiconti saranno espressamente indicati i giorni in cui sono distribuiti i pasti ed il numero dei pasti erogati giornalmente.

I buoni pasto saranno ritirati direttamente dall'appaltatore e allegati alla fattura di riferimento.

ART. 13 VERIFICHE E CONTROLLI

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento e senza preavviso, di effettuare controlli, tramite propri addetti o incaricati, per esercitare il proprio dovere di vigilanza e per verificare la corrispondenza del servizio svolto, alle norme stabilite nel presente capitolato anche mediante acquisizione di ogni documento ritenuto utile al fine di una puntuale verifica.

L'aggiudicataria non potrà addurre, a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto al Comune.

La ditta appaltatrice fornirà tutta la collaborazione necessaria al fine di consentire al personale comunale l'accesso ai locali di preparazione dei pasti e fornirà tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione richiesta.

ART. 14 DOCUMENTI ALLEGATI AL CONTRATTO

Il presente Capitolato ed i suoi allegati costituiranno parte integrante dal contratto che sarà stipulato tra l'Amministrazione e la ditta aggiudicataria dell'appalto.

ART. 15 SPESE CONTRATTUALI

Le spese di contratto (bolli, registrazioni, diritti ecc.) saranno a carico dell'appaltatore.

ART. 16 CONTROVERSIE

Le controversie che in merito all'appalto dovessero sorgere e che non potessero essere risolte in via amministrativa, saranno, nel termine di 30 giorni di quello in cui fu notificato il provvedimento amministrativo, deferite all'Autorità Giudiziaria. Foro Competente: Cagliari.

ART. 17 DOMICILIO LEGALE

Per quanto concerne l'appalto in questione l'appaltatore elegge domicilio legale nel Municipio di Serrenti.

ART. 18 REVISIONE PREZZI

Il prezzo dell'appalto sarà unico e invariabile per il biennio d'appalto.

ART. 19 CAUZIONI

Le ditte partecipanti alla gara, ai sensi dell'art. 75, comma 7 del D.Lgs. n. 163/2006, dovranno presentare la documentazione attestante il versamento del deposito di un cauzione provvisoria di € 1.780,70 (millesettecentoottantavirgolasettanta) pari all'1% dell'importo presunto d'appalto di € 178.070,00.

La ditta aggiudicataria dell'appalto, ai sensi dell'art. 113 del D.lgs. N. 163/2006 dovrà costituire a garanzia della corretta esecuzione dell'appalto stesso apposita cauzione definitiva pari al 5% dell'importo contrattuale calcolato per il biennio.

Detta cauzione potrà essere costituita in contanti, mediante versamento dell'importo relativo presso la tesoreria comunale presso il Banco di Sardegna oppure mediante fideiussione bancaria o polizza fidejussoria rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni ai sensi del T.U. della legge 10.6.1982, n. 348.

ART. 20 POLIZZA ASSICURATIVA

L'aggiudicataria è direttamente responsabile dei danni arrecati a persone o cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo, ivi compresi casi di tossinfezione e/o intossicazione alimentare, restandone il Comune stesso esonerato in ogni forma o grado.

In relazione a quanto sopra, essa dovrà stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi RCT/RCO a garanzia di eventuali danni che potrebbero essere causati a persone o cose, esonerando espressamente il Comune da qualsiasi responsabilità per danni o sinistri, anche in itinere, che dovessero verificarsi nel corso dell'appalto.

Il massimale di polizza non dovrà essere inferiore a **€ 1.500.000,00**.

Originale (o copia conforme) della polizza sottoscritta dovrà essere consegnata all'Ente prima della data fissata per l'attivazione del servizio.

L'esistenza di tale polizza non esonera, in ogni caso, l'affidatario dalle proprie responsabilità, avendo l'esclusiva funzione di ulteriore garanzia.

ART. 21 PENALITÀ

In caso di inadempimento dell'aggiudicataria, il Comune applicherà le seguenti penalità:

- € 100,00 per ogni caso di mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle dietetiche;
- € 200,00 per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di inizio del servizio;
- € 200,00 per ogni caso di mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti;
- € 200,00 per ogni caso di preparazione e somministrazione dei pasti in maniera non conforme alla vigente normativa in materia;
- € 500,00 in caso di rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;
- € 500,00 in caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Qualora la ditta appaltatrice fornisca pasti diversi, anche per una sola pietanza, da quelli prescritti nella tabella dietetica, sarà applicata una penale del 50% sul prezzo contrattuale previsto per ogni pasto per il giorno in cui si verifichi l'inadempienza.

Per eventuali inadempienze contrattuali non contemplate ai precedenti punti, la stazione appaltante applicherà penali variabili da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00, in rapporto alla gravità dell'inadempienza ed a proprio insindacabile giudizio.

In caso di recidiva delle violazioni di cui ai precedenti punti, le penalità saranno raddoppiate.

Il Comune procederà all'applicazione della penalità previa contestazione formale dei fatti all'aggiudicataria, invitando la stessa a formulare le proprie controdeduzioni entro il termine perentorio di 5 (cinque) giorni dal ricevimento della raccomandata con ricevuta di ritorno e nel caso le medesime non siano ritenute congrue.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato conseguenze sulla funzionalità del servizio, potrà essere comminata una semplice ammonizione. Al ripetersi della violazione ammonita il Comune procederà direttamente all'applicazione della penalità, secondo quanto previsto nel presente articolo.

Nel caso di grave violazione o inadempienza, il Comune procederà ad una formale diffida ad adempiere con assegnazione di un termine, trascorso il quale senza esito potrà pronunciare unilateralmente la risoluzione del contratto.

L'applicazione delle penali predette non preclude eventuali azioni risarcitorie da parte del Comune.

La rifusione delle spese, il pagamento dei danni e l'applicazione delle penalità verranno effettuate mediante ritenuta diretta sul corrispettivo di cui alla prima fattura utile, fermo restando l'ulteriore diritto di rivalersi sulla cauzione per l'eventuale quota non soddisfatta. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente a coprire le penalità applicate.

ART. 22 VERIFICHE PRELIMINARI ALLA STIPULA DEL CONTRATTO

L'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle verifiche e della documentazione prodotta e sempre che non venga accertato in capo all'aggiudicatario alcun limite o impedimento a contrattare con la pubblica amministrazione.

ART. 23

DATI PERSONALI

Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento per il servizio di cui trattasi.

ART. 24 DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non contemplato nel presente capitolato, valgono le norme statali e regionali vigenti in materia nonché quelle in vigore per la Pubblica Amministrazione nelle materie analoghe.

In particolare, il presente appalto è soggetto all'osservanza delle disposizioni della legge regionale 7 agosto 2007, n. 5 che, all'art. 70, rinvia agli articoli del D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e successive modifiche ed integrazioni ed ai relativi regolamenti di attuazione per la disciplina di ogni altra materia non regolata dalla medesima legge.

ART. 25 ALLEGATI

ALLEGATO 1 – Menu' e tabella dietetica

ALLEGATO 2 – Caratteristiche merceologiche derrate alimentari

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Sig.ra Sanna Viviana – Responsabile del Servizio Amministrativo del Comune di Serrenti.

Tel. 070/91519211 - Mail: *personale.serrenti@tiscali.it*