



**COMUNE DI RUVO DEL MONTE**  
Provincia di Potenza

**“Medaglia D’oro Al Merito Civile”**

---

**LETTERA DI INVITO**

**SERVIZIO FORNITURA PASTI PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA  
DEL COMUNE DI RUVO DEL MONTE (PZ)  
- ANNI SCOLASTICI 2021/2022 - 2022/2023 - 2023/2024**

**NORME E CONDIZIONI PER APPALTO DI SERVIZIO**  
**D.LGS. 50/2016**

**Ente Appaltante:** COMUNE DI RUVO DEL MONTE (PZ) VIALE DELLA REPUBBLICA, 1  
tel. 0976/97035, - fax: 0976/97031  
PEC: protocollo@pec.comune.ruvodelmonte.pz.it  
C.F. e P.IVA: 80002530766– P.I. 00269970760

**Descrizione:** Il servizio ha per oggetto la fornitura dei pasti per gli alunni della scuola dell’infanzia per gli anni scolastici 2021/2022 - 2022/2023 - 2023/2024 sita nel plesso scolastico “Andrea Belli” del Comune di Ruvo del Monte (PZ), ad imprese di ristorazione specializzate, (allegato IX del D.lgs. 50/2016).

Si precisa che il numero presunto dei **pasti annui** è stimato in circa n. **3.200**

Tale numero è presunto e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo di pasti da fornire potrà variare, sia in diminuzione che in aumento.

Il valore stimato complessivo dell’appalto è determinato, ai soli fini delle procedure prescelte e delle forme di pubblicità della gara, in **€ 47.620,00** di cui **€. 45.120,00 soggetti a ribasso ed €. 2.500,00 per gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso**, oltre Iva come per legge;

**Luogo di esecuzione:** La fornitura dei pasti dovrà essere effettuata presso la Scuola dell’infanzia sita nel plesso scolastico “Andrea Belli” del Comune di Ruvo del Monte (PZ).

**Durata del contratto:** tre anni scolastici 2021/2022- 2022/2023 – 2023/2024.

**Importo a base di gara:** €. 4,70 (euro quattro/70) a pasto fornito (iva esclusa).

**Procedura di gara:** Procedura ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. a) D.Lgs. 50/2016;

**Criterio di aggiudicazione:** offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del D.Lgs. 50/2016, valutata sulla base dei parametri congiunti della capacità tecnico organizzativa (qualità) e del prezzo, riservando al prezzo un coefficiente massimo pari a 30/100 e alla qualità un coefficiente massimo pari a 70/100. La fornitura verrà aggiudicata a favore della ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto dei 100 punti complessivi disponibili. Ai fini dell'aggiudicazione occorre raggiungere un punteggio di almeno 60 punti. La Commissione si riserva di valutare le offerte anormalmente basse ai sensi dell'art. 91, comma 2 del D.Lgs. 50/2016. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

**Requisiti per la partecipazione alla gara:**

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice. È vietato ai concorrenti di partecipare ad ogni singolo lotto in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

È vietato al concorrente che partecipa al singolo lotto in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, ad ogni singolo. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale. Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione. Qualora la consorziata designata sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), quest'ultimo indicherà in gara la consorziata esecutrice. Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di

cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile.

### **Requisiti generali**

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art.80 del Codice.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

### **Requisiti di idoneità' (art. 83, comma 1 lett a) d.lgs. n. 50/2016 s.m.i.)**

Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

- (per le Cooperative Sociali o Consorzi) indicazione dell'Albo presso il quale il soggetto risulta iscritto;
- (per le ONLUS) iscrizione all'Anagrafe Unica delle Onlus presso il Ministero delle Finanze ai sensi dell'art. 11 del D. Lgs. n.460/1997.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, co. 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

### **Requisiti di capacità tecnica e professionale (art. 83, comma 1 lett c) d.lgs. n. 50/2016 s.m.i.)**

Aver eseguito nel quinquennio 2016/2017/2018/2019/2020 servizi analoghi di pari importo.

Nel caso di Associazione Temporanea di Impresa e di CONSORZI ARTT. 45 e 47 D.Lgs N. 50/2016 e s.m.i. per la comprova del requisito produrre elenco forniture come sopra dette. I requisiti di ordine generale di cui sopra dovranno essere posseduti da ciascun operatore economico costituente gli stessi.

I requisiti di carattere tecnico-professionale dovranno essere posseduti dal raggruppamento/consorzio nel suo complesso tenendo presente che la mandataria/una delle consorziate deve qualificarsi in misura maggioritaria

### **Avvalimento**

E' ammesso il ricorso all'istituto dell'avvalimento alle condizioni e modalità contenute all'art. 89 del D.Lgs 50/2016. Si ricorda che il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara. L'impresa ausiliaria dovrà produrre la documentazione di cui all'art 89 c.1.

### **Modalità di presentazione dell'offerta e data di apertura delle offerte:**

La domanda di partecipazione, l'offerta tecnica ed economica, redatte in lingua italiana, dovranno pervenire, mediante procedura telematica, a pena di esclusione dalla procedura entro le ore **12,00** del giorno **21/09/2021**. Il plico digitale dovrà contenere:

- Busta "**Documentazione Amministrativa**" contenente la domanda di ammissione alla procedura, per la fornitura dei pasti per la scuola dell'infanzia sita nel plesso scolastico "Andrea Belli" del Comune di Ruvo del Monte (PZ) anni scolastici 2021/2022 - 2022/2023 - 2023/2024;
- busta telematica: "**OFFERTA TECNICA**";
- busta telematica "**OFFERTA ECONOMICA**"

Nella **busta OFFERTA TECNICA** devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- a) l'offerta tecnica, sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante della ditta o delle ditte in caso di associazione di imprese, in cui siano riportate le informazioni per l'attribuzione dei punteggi relativi all'elemento **QUALITÀ'**. Nell'offerta devono essere indicate tutti gli altri elementi e notizie tecniche che la ditta concorrente riterrà utili ai fini della valutazione in relazione ai criteri stabiliti per l'aggiudicazione del servizio.

Nella **busta OFFERTA ECONOMICA** deve essere contenuta, a pena di esclusione, l'offerta economica, in lingua italiana, in cifre ed in lettere, contenente l'indicazione del prezzo offerto unitario a pasto, IVA esclusa (ribasso sul pasto unitario di € 4,70).

L'offerta dovrà essere sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante della ditta concorrente. Non sono ammesse offerte in aumento sul prezzo unitario per pasto posto

a base d'asta.

Tutte le offerte presentate dai concorrenti verranno aperte in seduta pubblica il giorno 22/09/2021 alle ore 16:00 presso la sede comunale.

Le dichiarazioni sostitutive eventualmente prodotte, possono essere contenute in un'unica dichiarazione sottoscritta dai soggetti indicati, senza autenticazione delle firme, ma unitamente a copia fotostatica di un documento di identità dei sottoscrittori, in corso di validità.

L'Amministrazione si riserva, in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso dei requisiti dichiarati.

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida.

Si ricorrerà all'affidamento diretto qualora non pervenga nessuna offerta.

In caso di offerte uguali si procederà a presentare un'offerta migliorativa, ed in caso di ulteriore parità di offerta si procederà al sorteggio.

L'amministrazione si riserva di non dar luogo alla procedura, di modificarne la data o di non procedere all'aggiudicazione, sia per motivi di interesse pubblico sia qualora non vi siano sufficienti disponibilità di bilancio, senza che nulla sia dovuto all'aggiudicatario.

### **Criterio di aggiudicazione:**

L'aggiudicazione verrà in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi, ai quali corrisponde un punteggio massimo di 100 punti, così suddivisi:

#### **A . PREZZO:**

Fino ad un massimo di 30 punti per la migliore offerta economica: per le altre verrà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula:

$$X = \frac{\text{miglior prezzo (desunto dalle offerte)}}{\text{Prezzo offerto}} \times 30$$

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo a base d'asta, iva esclusa. Il prezzo come sopra formulato per ogni pasto unitario dovrà includere tutti i servizi e le forniture sopraelencate.

## B. QUALITÀ'

Fino ad un massimo di 70 punti attribuiti sulla base della seguente documentazione prodotta:

<b>1. QUALITA' DEGLI ALIMENTI</b>	<b>MAX</b>	<b>PUNTI 50</b>
1.1 - Prodotti biologici	max	Punti 25
1.2 - Prodotti a Km 0	max	Punti 15
1.3 - Prodotti locali	max	Punti 10
<b>2. INIZIATIVE A FAVORE DELL'UTENZA (Numero di pasti giornalieri offerti per soggetti e/o utenti in disagio economico e sociale)</b>	<b>MAX</b>	<b>PUNTI 20</b>
<b>TOTALE OFFERTA TECNICA</b>		<b>PUNTI 70</b>

### Qualità degli alimenti (max punti 50)

- **Prodotti biologici** - Utilizzo di prodotti biologici punteggio massimo attribuibile punti 25 : per ogni prodotto biologico verranno attribuiti punti 5;
- **Prodotti a km 0** – Utilizzo di prodotti a km 0 utilizzati nei menù, punteggio massimo attribuibile punti 15. Per prodotti a Km 0 si intendono quelli acquisiti direttamente sul territorio di Ruvo del Monte : per ogni prodotto a Km 0 verranno attribuiti punti 5;
- **Prodotti locali** – Utilizzo di prodotti locali utilizzati nei menù, punteggio massimo attribuibile punti 10. Per provenienza locale si intendono i generi alimentari prodotti nel territorio della Regione Basilicata: per ogni prodotto locale verranno attribuiti punti 5;

**Iniziative a favore dell'utenza** – Numero di pasti giornalieri offerti per soggetti e/o utenti in disagio economico e sociale: Verranno attribuiti punti 10 per ogni pasto giornaliero offerto in aggiunta, fino ad un max di 20 punti.

### Soccorso istruttorio

Troverà applicazione il principio del “soccorso istruttorio” previsto dall’art. 83 comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. in merito al procedimento sanante di qualsiasi carenza degli elementi formali quali la mancanza, l’incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale degli elementi della lettera di invito.

In tal caso la Stazione Appaltante assegnerà al concorrente o ai concorrenti interessati un termine non superiore a 10 giorni affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni

necessarie indicando il contenuto ed i soggetti che li devono rendere. Decorso inutilmente il termine assegnato, il concorrente verrà escluso dalla procedura di gara.

Nel caso di irregolarità non essenziali ovvero di mancanza o di incompletezza di dichiarazioni non indispensabili ai fini della procedura di gara, la Stazione Appaltante non ne chiederà la regolarizzazione, né applicherà alcuna sanzione.

### **Caratteristiche del servizio**

- A. **PRODUZIONE:** I pasti dovranno essere preparati, nella mattina stessa della consegna, nel locale adibito a cucina messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale sita nel plesso scolastico "A. Belli" del Comune di Ruvo del Monte.
- B. **ORDINAZIONI:** le ordinazioni verranno fatte dalla Scuola, ogni giorno entro le ore 9,00; eventuali variazioni si potranno fare nella mattinata stessa entro un orario da definirsi di comune accordo.

### **Pasti**

I pasti dovranno essere forniti attenendosi ai menù ed alle grammature previste nelle tabelle dietetiche che saranno trasmesse unitamente alla lettera d'invito.

Il servizio, di regola, è articolato su 5 giorni settimanali ad eccezione delle festività religiose e civili cadenti in tali giorni, per complessivi **3200** pasti annui presunti.

I sopraindicati numeri dei pasti sono del tutto indicativi e potranno subire variazioni in più od in meno.

Pertanto, in virtù di tali variazioni, la Ditta è tenuta a fornire i pasti al prezzo offerto, indipendentemente dal numero degli stessi, senza chiedere compensi o rimborsi non contemplati nella presente lettera di invito.

### **Materie prime alimentari**

La Ditta aggiudicataria si impegna:

- a produrre i pasti in legame "fresco-caldo" nel locale adibito a cucina messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale, con utilizzo dei relativi arredi e attrezzature, assicurandone il corretto uso ed eseguendone l'ordinaria manutenzione;
- all'acquisto, alla fornitura ed al controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù;

- alla qualità, genuinità, freschezza e stagionalità degli alimenti, che dovranno essere di 1° scelta e somministrati nel rispetto delle linee di indirizzo della Regione Basilicata per la ristorazione scolastica;
- al rispetto delle tabelle dietetiche e il menù predisposto dal Servizio di Igiene e Nutrizione della locale Azienda Sanitaria;
- ad assicurare diete speciali per esigenze cliniche, con particolare attenzione alle casistiche di celiachia, nonché diete speciali rispondenti a precetti di carattere etico religioso, purché nel rispetto di un corretto bilanciamento nutrizionale;

L'Amministrazione Comunale si riserva di:

- proporre alla Ditta fornitrice modifiche ed/od alternative alla composizione del menù, atte a migliorarne la qualità;
- apportare, nel corso della fornitura, variazioni negli orari di refezione, nei quantitativi e nelle qualità dei generi alimentari usati per i pasti, qualora venissero richieste dalle Autorità scolastiche o sanitarie;
- sospendere provvisoriamente la fornitura in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

## **Menù**

I menù sono definiti, su indicazione del Servizio Igiene della Nutrizione della A.S.P. competente per territorio. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nella Tabella dietetica. In casi particolari, i menù possono essere concordati dalle parti, fatto salvo quanto previsto nei successivi articoli a garanzia dell'utenza e previo parere positivo del Servizio di Igiene della Nutrizione che ha elaborato i menù, o di altro presidio sanitario specialistico.

## **Diete speciali**

Il centro di cottura deve approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte di un dietista e deve essere controfirmata dal medico curante. In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente



presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno.

Le diete speciali sono predisposte esclusivamente per i bambini e non per gli adulti che, eventualmente, consumano il pasto a scuola.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.

I centri di cottura provvedono inoltre alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno.

### **Assicurazioni**

La ditta fornitrice si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito di tutti i servizi oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta fornitrice, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

### **Oneri a carico della Ditta Appaltatrice**

La Ditta appaltatrice dovrà, oltre a quanto esposto nel presente capitolato, provvedere:

a produzione dei pasti in legume "fresco-caldo" nel locale adibito a cucina messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale, con utilizzo dei relativi arredi e attrezzature, assicurandone il corretto uso ed eseguendone l'ordinaria manutenzione;

- alla preparazione e somministrazione direttamente agli utenti;  
all'impiego di risorse umane nel rispetto delle qualifiche professionali richieste per l'esecuzione del servizio e contratti di lavoro nazionali;
- all'acquisto, la fornitura ed il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù;
- alla qualità, genuinità, freschezza e stagionalità degli alimenti, che dovranno essere di 1° scelta e somministrati nel rispetto delle linee di indirizzo della Regione Basilicata per la ristorazione scolastica;
- al rispetto delle disposizioni del D.Lgs.n.155/97, come sostituito e modificato dal D.Lgs. n.193/2007, e dei regolamenti CEn.178/02,852/04e853/04 per il personale

addetto alla manipolazione, preparazione, distribuzione e conservazione degli alimenti;

- **a** conformarsi alle Linee di indirizzo nazionale e Regionale per la ristorazione scolastica adottate dal Ministero della Salute, in conferenza Stato–Regioni,
- **al** rispetto delle tabelle dietetiche e il menù predisposto dal Servizio di Igiene e Nutrizione della locale Azienda Sanitaria;
- **ad** assicurare diete speciali per esigenze cliniche, con particolare attenzione alle casistiche di celiachia, nonché diete speciali rispondenti a precetti di carattere etico religioso, purché nel rispetto di un corretto bilanciamento nutrizionale;
- **alla** fornitura di quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli (tovaglie, piatti, bicchieri, posate), nonché del materiale a perdere per far fronte a situazioni di emergenza;
- **all'**apparecchiatura, sparecchiatura dei tavoli e distribuzione dei pasti ai tavoli;
- **alla** manutenzione delle attrezzature presenti nel centro cottura;

### **Servizio**

La Ditta dovrà assicurare in ogni caso il servizio ed in occasione di sciopero del proprio personale od altro, dovrà avvisare tempestivamente la Dirigenza della scuola e per conoscenza il Comune e provvedere comunque a garantire il servizio con pasto alternativo. Il servizio sarà sospeso solo in caso di sciopero del personale scolastico.

### **Penale**

Le inadempienze ritenute lievi, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, a qualunque obbligo derivante dal presente contratto, comporteranno l'applicazione della penalità da un minimo di € 250,00 (duecentocinquanta/00) ad un massimo di € 1.000,00 (mille/00) con la sola formalità della contestazione degli addebiti e del provvedimento della stazione appaltante.

### **Divieto di subappalto**

E' vietata qualsiasi forma, anche parziale, di subappalto del servizio.

### **Spese contrattuali**

Eventuali spese inerenti il contratto, comprese quelle di registrazione, copia, diritti, ecc, sono a carico dell'aggiudicatario.

## **Polizza di assicurazione**

All'atto della stipula del contratto la Ditta dovrà documentare all'Amministrazione Comunale di avere contratto polizza di assicurazione, pari ad € 1.000.000,00, per responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro, per rischi connessi all'espletamento del servizio.

## **Cauzione definitiva**

La cauzione definitiva è stabilita nella misura del 10% dell'importo contrattuale e potrà essere costituita mediante deposito, presso la Tesoreria Comunale, in contanti oppure mediante atto di fidejussione bancaria o polizza assicurativa, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto, dell'eventuale risarcimento danni nonché del rimborso delle spese che dovesse eventualmente sostenere l'Amministrazione durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimenti o cattiva esecuzione del servizio.

Resta salva per l'Amministrazione ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La Ditta potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto valersi, in tutto od in parte, durante l'esecuzione del contratto.

In caso di inadempienza, la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese della Ditta, prelevandone l'importo dal corrispettivo dell'appalto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

## **Corrispettivi**

Il corrispettivo, calcolato sulla base del prezzo unitario dei pasti, sarà liquidato mensilmente dal Comune alla Ditta appaltatrice, sulla base dei pasti effettivamente serviti entro trenta giorni dalla presentazione di regolare fattura elettronica e previa acquisizione della regolarità contributiva.

Il pagamento sarà effettuato nel più breve tempo possibile, secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Pubblici.

## **Controversie**

Le parti, di comune accordo, stabiliscono che, in caso di controversie inerenti o conseguenti l'esecuzione del presente contratto, il foro competente sarà quello di Potenza.

**Risoluzione del contratto per inadempimento**

In caso di grave inadempimento, accertato dal Collegio Arbitrale, si farà luogo alla risoluzione del contratto d'appalto con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente preavviso di un mese mediante lettera raccomandata.

**Esclusione di altri oneri per il comune**

All'infuori di quanto previsto dal presente Capitolato, nessun altro onere dovrà essere posto a carico del Comune appaltante.

**Privacy**

Si rinvia al nuovo Regolamento UE 2016/679 entrato in vigore il 25/05/2018.

Ruvo del Monte lì, 01.09.2021

**Il Responsabile del Settore Amministrativo**  
**( F.to Dott. Leonardo Donato Di Leo)**