



COMUNE DI FRAGAGNANO

(PROVINCIA DI TARANTO)

CAPITOLATO D'ONERI PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DELL'IST.TO COMPRENSIVO "G. TONIOLO" DI FRAGAGNANO

Art. 1 - Oggetto e durata dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio mensa scolastica comprendente la preparazione, la cottura e la distribuzione dei pasti, di cui alla tabella dietetica allegata al presente Capitolato, in favore dei bambini frequentanti la Scuola dell'Infanzia statale.

Il numero presumibile dei pasti annui ammonta a 11.000, suscettibile di variazione, in più o in meno, in relazione all'effettiva presenza giornaliera degli utenti.

La preparazione e la cottura dei pasti avverrà in loco nella cucina esistente presso la Scuola dell'Infanzia.

Art. 2 – Durata, ammontare e finanziamento dell'appalto

La durata dell'appalto è fissata in anni UNO, con inizio presumibilmente il 16/11/2009 e termine il 31/05/2009.

Sarà facoltà del Responsabile del Servizio dare inizio al rapporto anche in data successiva o antecedente quella indicata, in relazione alla data di perfezionamento relativa all'aggiudicazione della gara, nonché in base alle richieste effettive delle Autorità scolastiche. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà, senza bisogno di preavviso, disdetta o diffida.

L'importo a base d'asta è fissato in € 3,00 a pasto, IVA 4% esclusa, ed è comprensivo di tutte le spese relative al servizio di appalto, quali derrate, materiali, sostituzione ed adeguamenti di attrezzature, manutenzioni, personale, assicurazioni di ogni genere e quant'altro necessario.

Il valore stimato dell'appalto ammonta complessivamente, per l'intera durata ad € 35.000.00, oltre IVA 4%.

Art. 3 – Condizioni generali dell'appalto

A) Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti obblighi:

1. Fornitura di tutti i generi alimentari necessari per l'osservanza del menù predisposto dall'AUSL TA/1 che viene accluso al presente Capitolato sotto la lettera "A" per farne parte integrante e sostanziale. E' fatto obbligo alla Cooperativa aggiudicatrice di attenersi ad eventuali variazioni del menù, adeguandolo, che dovessero essere apportate dall'AUSL per gli anni scolastici relativi alla durata del Contratto;
2. Preparazione giornaliera dei pasti completi basati sul menù allegato, che prevede la somministrazione di:
 - Primo piatto
 - Secondo piatto
 - Contorno
 - Pane
 - Frutta fresca di stagione
 - Acqua minerale naturale in bottiglia.
3. Porzionamento e distribuzione dei pasti nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi;
4. Personale qualificato, n° 1 cuoco con esperienza acquisita e comprovata, per garantire la preparazione e distribuzione dei pasti e n° 2 ausiliari per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, del refettorio e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;
5. Fornitura di attrezzature aggiuntive a quelle già esistenti presso i locali comunali occorrenti per la cottura dei cibi, la conservazione delle derrate, nonché per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie e materiale di pulizia occorrente per assicurare l'igiene e la funzionalità dei locali sopra indicati;
6. Pulizia straordinaria dei centri di cottura e dei refettori ogni qualvolta l'Amministrazione o l'AUSL ne facciano richiesta, a giudizio insindacabile delle stesse;
7. Fornitura dei vuoti a perdere: tovaglie, tovaglioli, piatti, bicchieri (in plastica o in carta);
8. Il servizio mensa dovrà essere garantito, su richiesta dei genitori, ai minori portatori di patologie con definito vincolo dietetico, fornendo menù differenziato che tenga conto delle indicazioni fornite sia dai medici specialisti che dal competente Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

B) L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto:

1. Misure di sanificazione ambientale :

Detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia al centro di cottura che nel refettorio, con eventuale ripristino dei tavoli, qualora il locale medesimo fosse necessario per

il prosieguo delle attività didattiche. Detersione e disinfezione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori.

2. Qualità delle materie prime e del servizio mensa :

Per le materie prime, la ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna, dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.;
- b) integrità del prodotto, dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati, di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
- c) la ditta dovrà provvedere, altresì, alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli;
- d) pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti in qualunque modo conservati per il verificarsi di eventi eccezionali e limitati nel tempo, previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione comunale e dietro parere delle Autorità Sanitaria e Scolastica;
- e) è fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;
- f) al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del loro utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro ed al personale amministrativo in servizio presso la Scuola. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione o consumo dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di apposito libretto sanitario da cui risulti l'assenza di malattie infettive, di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da utilizzare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni.

Art. 4 – Modalità di esecuzione del servizio

Il servizio si effettua in base alle esigenze didattiche della Scuola.

I pasti dovranno essere serviti nei giorni e nelle ore che saranno fissate dalle Autorità scolastiche. Il ritiro dei Buoni Mensa sarà effettuato giornalmente dal personale scolastico che comunicherà al personale dipendente della Ditta addetto alla cucina, entro le ore 9.00 il numero dei pasti occorrenti.

Il riepilogo mensile dei Buoni ritirati, firmato da personale appositamente addetto e dal personale di cucina della Ditta, dovrà essere allegato alla fattura del mese di competenza a riprova del numero dei pasti fatturato.

La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, la Scuola rimarrà chiusa (vacanze natalizia, pasquali, chiusura anticipata, scioperi, consultazioni elettorali, ecc..)

La Ditta appaltatrice sarà avvisata entro le ore 13.00 del giorno precedente e nessun indennizzo potrà essere preteso.

Art. 5 – Materie prime da utilizzarsi per la preparazione dei pasti

La Ditta appaltatrice avrà diritto di scegliere, a propria discrezione, i fornitori più idonei a garantire la qualità e la regolarità degli approvvigionamenti delle merci, fermo restando che le materie prime usate per la preparazione dei pasti dovranno essere idonei ai requisiti igienici e merceologici.

La Ditta dovrà disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

Art. 6 – Preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere prodotti nella mattinata stessa di somministrazione con i seguenti accorgimenti:

- 1) fare in modo che non intercorra più di mezz'ora tra il termine della preparazione del pasto e la distribuzione a caldo;
- 2) privilegiare cotture al forno, al vapore e stufare con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittiture;
- 3) limitare il ricorso a prodotti a base di glutammato nella preparazione dei brodi;
- 4) non eccedere nell'uso di sale da cucina e utilizzare sale iodato, ricorrere all'uso di aromi vegetali;
- 5) non riciclare oli di cottura.

La Ditta appaltatrice garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi. L'Ente si riserva il diritto di verificare che le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti abbiano caratteristiche corrispondenti ai requisiti previsti dal presente Capitolato.

E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti derivati da manipolazioni genetiche (OGM).

La Ditta appaltatrice si assumerà l'obbligo di conservare a +4°C per almeno 72 ore un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, da utilizzare per analisi di laboratorio nel caso si verificano episodi di intossicazione.

Art. 7 –Determinazione del Menù

Il menù e le tabelle dietetiche sono indicati rispettivamente nell'allegato "A". La quantità servita dovrà essere corrispondente alla grammatura a crudo ed al netto. Particolare attenzione verrà prestata all'utilizzazione di prodotti agricoli che possano

essere certificati "Prodotti biologici" da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'Art. 15 del Regolamento CEE n° 2092/91.

Art. 8 – Condizioni particolari dell'appalto

1) Osservanza dei Contratti Collettivi di Lavoro

- a) nell'esecuzione del servizio, la Cooperativa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel Contratto Nazionale di Lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio. Si obbliga, inoltre, ad applicare gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino al loro rinnovo e, se Cooperative, anche nei rapporti con i Soci;
- b) i suddetti obblighi vincolano l'impresa, anche se essa non sia aderente alle Associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale.

2) Sicurezza del personale addetto al servizio.

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore s'impegna ad osservare tutte le disposizioni di cui al D.Lgs. n° 626/94 e tutte le norme antinfortunistiche di legge, esonerando il Comune da ogni responsabilità.

3) Concessione in uso dei locali e degli impianti

- a) alla Cooperativa saranno concessi in uso gratuito i locali situati presso la Scuola dell'Infanzia, adibiti al Servizio di Mensa, senza che gli stessi possano essere diversamente utilizzati.
- b) all'impresa saranno concessi in uso gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie che si trovano nei locali di cucina e mensa alla data di inizio del contratto. L'impresa dovrà prendere in carico, previo controllo, i predetti impianti, sottoscrivendo il relativo verbale;
- c) mentre per l'uso dei predetti locali e impianti non viene richiesto alcun compenso, i prodotti d'uso (detergenti, rotoli cucina, gas, ecc.), l'ordinaria manutenzione e le eventuali riparazioni sono a totale carico della ditta. Resta inteso che l'Amministrazione comunale provvederà alla fornitura di energia elettrica ed acqua.

4) Obbligo particolare

E' fatto obbligo alle Cooperative partecipanti di effettuare sopralluogo ai locali ed alle attrezzature, prima della presentazione dell'offerta, unitamente ad un rappresentante dell'Ufficio competente.

A prescindere da quanto sopra, la Ditta dovrà assicurare comunque la fornitura dei pasti, anche se il centro di cottura dovesse risultare temporaneamente inattivo per qualsiasi motivo.

Resta inteso che anche in questa eventualità dovrà essere osservata la tabella dietetica prevista, con divieto assoluto a far ricorso a pasti pronti o precotti, garantendo comunque la qualità e l'igiene degli stessi in caso di trasferimento del centro di cottura.

Inoltre, la Cooperativa aggiudicatrice è tenuta a presentare, con cadenza mensile, all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Fragagnano, dichiarazione di avvenuta denuncia dei versamenti contributivi e previdenziali.

Art. 9 – Responsabile tecnico dell'impresa

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del responsabile tecnico del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantire la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio.

Art. 10- Sciopero

Il servizio mensa scolastica è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente. Pertanto, qualora nel corso del contratto si verificassero scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, l'impresa dovrà, comunque, darne preventiva e tempestiva comunicazione, e garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio.

Art. 11 – Controlli

L'Ente si riserva il diritto di procedere al controllo ed alle analisi delle materie prime utilizzate nella preparazione degli alimenti e degli alimenti stessi, la quantità delle razioni, la temperatura dei cibi, nonché ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente Capitolato. Il Responsabile comunale del Servizio può autorizzare visite concordate da parte dei componenti la Commissione Mensa, nonché disporre periodici controlli tramite la competente AUSL, al fine di verificare il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia. Il Responsabile del Servizio può, altresì, vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione di pasti giudicati non conformi ai requisiti previsti dal Capitolato.

Art. 12 – Criterio di aggiudicazione

L'appalto sarà affidato con l'osservanza delle norme previste dal D.Lgs. n° 163/2006. L'aggiudicazione, ai sensi dell'Art. 82 – comma 1 (ex Art. 23, comma 1 lett. a) D.Lgs. 157/1995), avverrà in favore della ditta che avrà praticato il prezzo più basso ri

rispetto a quello posto a base di gara, € 3,00 oltre IVA 4%, per ogni singolo pasto, e con la verifica delle offerte che, ai sensi dell'Art. 88, risultino anormalmente basse.

Art. 13 – Assicurazione

La Ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dalla somministrazione di cibi contaminati e/o avariati.

A tale scopo la Ditta risultata aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà essere in possesso di un'adeguata polizza assicurativa R.C. contro i rischi inerenti la gestione del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e/o avvelenamento dei fruitori del servizio di refezione, con un massimale unico di rischio non inferiore ad € 500.000,00 (a persona) ed € 5.000.000,00 (cinquemilioni) per anno.

Art. 14 – Adempimenti precontrattuali

L'impresa aggiudicataria, antecedentemente alla stipula del contratto, dovrà in ogni caso presentare:

- a) copia di tutte le autorizzazioni sanitarie previste per lo svolgimento del servizio;
- b) “ del piano di autocontrollo adottato riferito a tutte le fasi del servizio appaltato;
- c) polizza assicurativa, di cui al precedente punto 13;
- d) ogni altro elemento ritenuto utile dall'Ente al fine di accertare quanto dichiarato dall'impresa in ogni fase del procedimento e non verificabile d'ufficio, ai sensi della normativa vigente;
- e) voltura a proprio nome delle licenze sanitarie.

Art. 15 – Osservanza delle clausole contrattuali e penalità

L'Amministrazione comunale, tramite un'apposita Commissione Mensa, composta da:

- a) Assessore alla Pubblica Istruzione;
- b) Dirigente Scolastico;
- c) Responsabile del Servizio competente;
- d) N° 2 rappresentanti dei genitori;
- e) N° 2 Insegnanti;

controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio. Nel caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, il Responsabile del Servizio, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità o nella quantità del cibo, a seguito dei predetti controlli, o su segnalazione fatta dagli utenti, dagli operatori, dagli Uffici comunali, dalla Commissione Mensa e dall'AUSL, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni, applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una penale di € 258,23;
- b) “ seconda segnalazione una penale di € 516,46;
- c) “ terza segnalazione, il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta, con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente, per le maggiori spese sostenute.

Art. 16 – Risoluzione del contratto

L'Amministrazione, ai sensi del D.M. del 28/10/1985, Art. 37, può chiedere la risoluzione del contratto:

- a) in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'Art. 1671 del Codice Civile e per qualsiasi motivo, ritenendo indenne l'impresa dalle spese sostenute, dai lavori eseguiti, dai mancati guadagni;
- b) per motivi di pubblico interesse, come previsto dall'Art. 23 del predetto Decreto Ministeriale;
- c) in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali e di mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- d) in caso di cessione dell'azienda, di cessazione di attività, oppure in caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'impresa;
- e) nei casi di subappalto non autorizzati, come previsto dall'Art. 9 del predetto Decreto Ministeriale;
- f) in caso di morte dell'imprenditore, quando la considerazione della sua persona sia motivo determinante di garanzia;
- g) in caso di morte di uno dei Soci nelle imprese costituite in Società di Fatto ed in Nome Collettivo, e di uno dei Soci Accomandatari nelle Società in Accomandita e l'Amministrazione non ritenga di continuare il rapporto con gli altri soci.

L'impresa può richiedere la risoluzione del contratto:

- a) in caso di impossibilità ad eseguire il contratto con conseguenza di cause non imputabili alla stessa impresa, secondo il disposto dell'Art. 1672 del Codice Civile;
- b) nel caso in cui l'Amministrazione richieda aumenti o diminuzioni dell'oggetto del contratto, oltre i limiti previsti dall'Art.27 del predetto Decreto Ministeriale.

La risoluzione del contratto viene disposta con determinazione del Responsabile del Servizio competente.

Della assunzione della determinazione viene data comunicazione all'impresa nei modi di legge.

Con la risoluzione del contratto sorge nell'Amministrazione il diritto di affidare a terzi la fornitura, o la parte rimanente di questa, o di dar seguito ai servizi in danno dell'impresa inadempiente.

L'affidamento avviene per trattativa privata, stante l'esigenza di limitare le conseguenze dei ritardi connessi con la risoluzione del contratto.

L'affidamento a terzi viene notificato all'impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione e delle forniture o dei servizi affidati e degli importi relativi.

All'impresa inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'Amministrazione rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia sufficiente, da eventuali crediti dell'impresa.

Nel caso di minori spese, nulla compete all'impresa inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime l'impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere, a norma di legge, per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Art. 17 – Divieto di cessione del contratto

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

Art. 18 – Revisione dei prezzi

Non è ammessa alcuna revisione dei prezzi.

Art. 19 - Danni

La ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno che potrà derivare al Comune e a terzi dall'adempimento del servizio assunto in base al presente Capitolato.

Art. 20 – Esecuzione del servizio

Il servizio Mensa dovrà essere eseguito dalla ditta aggiudicataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente Capitolato, con l'esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserve o pretese comunque motivate, in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

Art. 21 – Finanziamento dei pagamenti

L'appalto è finanziato con i mezzi ordinari di Bilancio.

Il pagamento avverrà mensilmente, atteso il perfetto e puntuale svolgimento del servizio, entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture (emesse mensilmente) regolarmente protocollate e vistate dal Responsabile del Servizio.

Art. 22 – Spese di contratto, registro e diverse

Tutte le spese relative alla stipula del contratto, inerenti e conseguenti, nessuna eccettuata o esclusa, saranno per intero a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa, così come tutti gli altri oneri, imposte e tasse che graveranno sui prodotti forniti ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto (IVA), che sarà a carico del Comune di Fragnano.

Art. 23 – Controversie

Tutte le controversie derivanti dal contratto sono deferite alla Giurisdizione Ordinaria competente per territorio, con esclusione della competenza arbitrale.

Art. 24 – Cauzione definitiva

Al momento della stipula del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà costituire una cauzione in numerario o in titoli di stato o mediante fidejussione o polizza assicurativa, pari al 5% dell'importo di aggiudicazione dell'appalto a garanzia degli obblighi contrattuali, del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, del rimborso delle somme corrisposte eventualmente in più dall'Amministrazione appaltante, nonché dalla tacitazione dei crediti esposti da terzi verso l'appaltatore.

In ogni caso, verrà esperita ogni altra azione, ove la cauzione risultasse insufficiente per la tacitazione dei crediti esposti dai terzi.

Art. 25 – Domicilio dell'appaltatore

L'Appaltatore dovrà eleggere domicilio per tutta la durata del contratto, per tutti gli atti del medesimo, nel Comune di Fragnano.

Tutte le comunicazioni, notificazioni e intimazioni saranno effettuate a mezzo del messo comunale, ovvero mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento, a discrezione del Responsabile del Servizio.

E' fatta salva la notificazione per Ufficiale Giudiziario nei casi espressamente previsti per legge.
Qualsiasi comunicazione fatta al Responsabile della ditta si considera fatta generalmente al titolare della stessa.

Art. 26 – Costituzione in mora

Tutti i termini e le comminatorie previste dal presente Capitolato, operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

Art. 27 – Cessione di crediti

La cessione di crediti e qualunque procura dell'appaltatore sono vietate, qualora non siano riconosciute dall'Amministrazione.

Art. 28 – Sottoscrizione clausole onerose

L'appaltatore dichiara esplicitamente di accettare, ai sensi dell'Art. 1341, secondo comma, del Codice di Procedura Civile, gli Artt. 3, 10 e 24.

Art. 29 – Rinvio a norme vigenti

Per quanto non previsto nel presente Capitolato, si rinvia alle norme legislative al riguardo, nonché alle norme del Codice Civile.

L'aggiudicazione sarà immediatamente vincolante per la ditta aggiudicataria, mentre conseguirà efficacia per l'Amministrazione comunale solo dopo l'approvazione della procedura di gara e l'affidamento del servizio alla ditta aggiudicataria da parte del Responsabile del Servizio.