

## ALLEGATO "A"

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA MATERNA STATALE DI SAN BENEDETTO DEI MARSI – PERIODO dal 01.01.2015 al 30.06.2015

### ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica, nelle diverse fasi di fornitura delle derrate alimentari, preparazione, cottura, distribuzione e somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo, preparazione e riordino dei locali della cucina e della mensa scolastica, manutenzione degli arredi e attrezzature anche se di proprietà del Comune, acquisto di attrezzature ad integrazione o sostituzione di quelle esistenti, gestione buoni pasto, con le modalità stabilite nei successivi articoli nella scuola materna di San Benedetto dei Marsi.

Restano di competenza del personale delle Istituzioni Scolastiche:

1. la comunicazione giornaliera alla Ditta fornitrice del numero e della tipologia dei pasti necessari;
2. il ritiro ed il controllo del numero dei pasti forniti con la consegna alla ditta dei corrispondenti buoni pasto;
3. la pulizia dei locali adibiti a cucina e refettorio;
4. l'ordinaria vigilanza e assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto.

Le utenze (luce, acqua e gas) sono a carico dell'Ente.

### ART 2 MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La preparazione dei pasti avverrà nei locali comunali a ciò adibiti nella sede della scuola materna, sita in via Gabriele D'Annunzio.

La ditta deve prendere visione dei locali da utilizzare per la preparazione, la somministrazione e la consumazione dei pasti, di tutte le attrezzature, i materiali e gli arredi esistenti, necessari ed idonei per la preparazione e somministrazione dei pasti, ed in genere di quant'altro necessario all'espletamento del servizio.

Sono consegnati in uso al gestore, a seguito di dettagliato inventario, i locali, gli impianti ed attrezzature esistenti al momento della stesura del verbale. Il gestore ne dovrà effettuare la riconsegna al termine del contratto.

Se necessario, anche secondo le indicazioni del medico ASL, il gestore integrerà a sue spese, l'attrezzatura per il miglior funzionamento della mensa scolastica.

Il gestore è impegnato a mantenere a sua cura e spesa, in perfetto stato di pulizia e conservazione tutti gli impianti e le attrezzature anzidette e pertanto dovrà provvedere alla manutenzione al reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale.

I pasti saranno somministrati agli utenti presso i locali della scuola materna con vassoi di supporto rigido sagomato a scomparti modulari nei quali i singoli componenti del pasto saranno forniti separatamente (uno scomparto per la pasta, uno per il contorno, uno per la pietanza, uno per il pane, uno per le posate ed uno per la frutta).

Il foglio monouso, da sovrapporre alla sagomatura dei vassoi, dopo essere stato usato per la consumazione dei pasti, dovrà essere gettato e sostituito. I vassoi devono essere perfettamente puliti prima di essere riutilizzati di nuovo.

I vassoi, le posate, i bicchieri, ed il foglio monouso, che dovranno essere sostituiti dopo ogni pasto, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Nel corso della fornitura l'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare variazioni sia nei quantitativi che nelle composizioni delle tabelle dietetiche, qualora ne ravvisi la necessità.

La fornitura, per motivate esigenze dell'Ente appaltante, potrà essere sospesa in qualunque giorno anche parzialmente, senza che la Ditta appaltatrice ponga alcuna condizione, con comunicazione, telefonica o via Fax, entro le ore 9,30 del giorno stesso della fornitura.

Per la distribuzione dei pasti, ai fini della fruizione degli stessi da parte degli utenti, il Comune metterà a disposizione della ditta aggiudicataria dell'appalto, locali dotati di idonea attrezzatura fissa, di tavoli e sedie, nonché di un estintore;

Il servizio mensa è riservato agli alunni della scuola materna e al personale docente (n. 2) e non docente (n. 1 operatore scolastico) delle scuole stesse. E' fatto divieto alla Ditta appaltatrice di fornire pasti a qualsiasi altro utente non appartenente ad una categoria di cui sopra.

Il gestore deve provvedere all'allestimento dei tavoli della mensa, alla pulizia degli stessi ed all'allontanamento dei rifiuti provenienti dalla preparazione dei pasti.

Il gestore s'impegna a garantire la consegna dei pasti anche nel caso in cui il centro di cottura comunale non sia in grado di funzionare, senza rivalse e senza oneri aggiuntivi a carico del Comune.

### ART. 3 NUMERO PASTI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il numero presunto massimo dei pasti settimanali è di circa 155 (28 alunni + 3 personale scolastico = 31 x 5);

Il quantitativo dei pasti settimanali sopraindicati ha valore puramente orientativo, calcolato sulla base della valutazione della effettiva affluenza di utenti nell'anno scolastico 2013/2014, non costituisce alcun impegno per l'Amministrazione comunale e potrà essere variato in più o in meno in base al numero effettivo dei commensali che usufruiranno del servizio. Occorrendo nel corso del servizio un aumento o una diminuzione dei pasti da produrre da parte della Ditta, la medesima è obbligata ad assoggettarvisi fino alla concorrenza di un quinto del prezzo di appalto, alle stesse condizioni del contratto. Al di là di questo limite il prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti, fatta salva la facoltà del Comune di ricorrere ad altro appaltatore.

Al gestore saranno liquidati i soli pasti effettivamente erogati, previa verifica.

La composizione del pasto tipo giornaliero è quella indicata nella tabella allegata al presente contratto, fornita dall'A.S.L. di Avezzano - Sulmona, allegata al presente capitolato e potrà essere suscettibile di integrazione e variazione a giudizio della A.S.L.

Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte la tabella dietetica settimanale o giornaliera, salvo cause di forza maggiore, dandone comunicazione scritta al Servizio Amministrativo del Comune e alla ASL di Avezzano Sulmona.

Potranno essere ordinati pasti, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificazione medica al gestore del servizio, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione del medico dell'utente, senza oneri aggiuntivi per il Comune.

Potranno essere ordinati al gestore, mediante richiesta dell'utenza, diete per esigenze etniche e religiose.

#### ART. 4 SUBAPPALTO

E' vietato il subappalto, anche se solo parziale, del servizio. Ogni inadempienza della Ditta appaltatrice ed ogni accertamento della presenza in loco di subappaltatori sarà causa di risoluzione immediata di contratto per fatto o colpa della Ditta appaltatrice, con conseguente incameramento della cauzione da parte del Comune.

#### ART. 5 DIVIETI ED OBBLIGHI DELL'APPLTATORE

L'appaltatore dovrà garantire la totale rispondenza degli alimenti e bevande alle norme igieniche generali della legge 283/1962 , nonché l'integrale applicazione delle disposizioni impartite dal D.lgs. 155/1997 in materia di sicurezza igienica nel corso della preparazione/distribuzione degli alimenti e le norme concernenti la sicurezza degli ambienti di lavoro dal D.lgs. n. 626/1994.

Sono stabiliti inoltre i seguenti obblighi a carico dell'appaltatore:

a) Nei locali della mensa è vietato qualsiasi atto che non si addica al decoro del luogo o che possa recare disturbo o danno;

- b) l'appaltatore è tenuto a far rispettare tale divieto;
- c) è vietata l'esposizione di cartelli pubblicitari a scopo di propaganda prodotti commerciali;

Per tutto quanto non previsto esplicitamente nel presente capitolato, l'appaltatore dovrà attenersi alle norme ed alle istruzioni che sono o verranno emanate dall'Ente in relazione alle prestazioni previste per la gestione del servizio di mensa.

#### ART. 6 PREZZO A BASE D'ASTA DELL'APPALTO IN OGGETTO

Il prezzo a base d'asta è fissato in € 4,30 (euro quattro,30) per ciascun pasto (IVA esclusa).

Il prezzo è comprensivo di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, ecc., necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto, di qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato, inerente o conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il prezzo rimarrà invariato anche in caso di rettifica del menù disposta dalla ASL di Avezzano.

#### ART. 7 VALORE DELL'APPALTO

L'appalto riguarda il periodo scolastico con decorrenza da 01.01.2015 e fino al 30.06.2015. Alla scadenza la stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare l'art. 57 comma 5 lettera b) del D.L.163/2006 valutando i risultati e la normativa per il tempo vigente.

Il valore presunto dell'appalto è stimato in € 16.6000,00 esclusa IVA 4%. L'importo complessivo indicato è stato ottenuto considerando la frequenza media di 28 alunni oltre n. 3 personale scolastico, moltiplicata per il numero di pasti previsti per i fruitori della scuola materna nel periodo 01.01.2015/30.06.2015, stimati in circa n. 5735 pasti per il periodo considerato, al prezzo, esclusa IVA, di € 4,30.

#### ART. 8 APPROVVIGIONAMENTO

L'approvvigionamento dei generi alimentari da impiegare nella preparazione e confezione dei pasti sarà fatto a cura e spese dell'appaltatore, somministrandoli nelle quantità, qualità e caratteristiche indicate nelle allegate tabelle. L'utilizzazione di qualunque genere alimentare avariato, adulterato o contenente sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e sanità pubblica, comporterà la risoluzione immediata del contratto, con l'incameramento della cauzione definitiva ed eventuale risarcimento danni da chiedersi nella competente sede giudiziaria.

#### ART. 9 ASSUNZIONE DI PERSONALE OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL LAVORO

DELIBERA DI GIUNTA n.53 del 04-09-2014 COMUNE

E SULLA PREVIDENZA SOCIALE  
- ACCERTAMENTI E CONTROLLI - VESTIARIO - PENALITA' -

Il personale addetto al servizio dovrà essere qualitativamente e numericamente adeguato, allo scopo di garantire una costante efficienza dello stesso.

Tale personale dovrà essere regolarmente assunto alle dipendenze della Ditta che, in proposito, solleverà questa Amministrazione da ogni obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, libretti sanitari, certificati medici e controlli di legge sulla idoneità e condizione di salute ed ogni altro adempimento, prestazioni ed obbligazioni inerenti al rapporto di lavoro di tale personale dipendente secondo le leggi e contratti in vigore.

La Ditta aggiudicataria si impegna a documentare quanto sopra, qualora il Comune lo richieda; in caso di diffusione di malattie epidermiche ed infettive, il personale dovrà essere sottoposto (nel rispetto dei contratti e delle leggi in vigore) a visite sanitarie, preventive e di controllo.

La Ditta aggiudicataria fornirà al Comune l'elenco completo del personale in servizio, specificando per ciascuna persona: cognome e nome qualifica posizione assicurativa.

La Ditta si impegna a segnalare al Comune ogni variazione dell'organico del personale alle sue dipendenze ed impiegato al servizio in oggetto.

Tutto il personale dovrà far capo gerarchicamente ad un responsabile.

Sarà compito e responsabilità di questi tenere la disciplina di detto personale.

Ciascun dipendente addetto alla mensa dovrà essere dotato dalla ditta appaltatrice del vestiario idoneo, compreso appositi guanti monouso.

In caso di inottemperanza della Ditta appaltatrice agli obblighi del presente articolo, l'Amministrazione applicherà una penalità di euro 500,00, restante comunque ferma la facoltà dell'Ente di procedere alla risoluzione del contratto per quanto contemplato dall'art. 18 del presente capitolato.

L'importo della penalità sarà conseguito da questo Ente, attraverso l'incameramento di parte della cauzione definitiva.

ART. 10  
GIORNI E ORARI DELLA FORNITURA

Nella mensa della scuola materna, i pasti saranno distribuiti a tavola dal lunedì al venerdì (5 giorni a settimana), negli orari indicati del Dirigente Scolastico.

I pasti non verranno somministrati nelle festività infrasettimanali e nelle vacanze previste dal calendario scolastico.

ART . 11  
MODALITA' DI CONSEGNA

I pasti completi dovranno essere preparati e somministrati nei giorni stabiliti nel precedente articolo 10) sulla base dei menù settimanali predisposti in conformità delle allegate tabelle dietetiche della ASL n. 1 di Avezzano/Sulmona.

## ART . 12 PIANO DI AUTOCONTROLLO.

La ditta deve predisporre un piano di autocontrollo.

Il Piano di Autocontrollo per la cucina deve essere redatto a norma del D. Lgs. N. 155/97 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.

Il Piano di controllo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- identificare e analizzare i rischi e le misure di controllo da applicare;
- identificare i punti critici di controllo;
- fissare i limiti critici per ciascun punto;
- stabilire procedure di sorveglianza;
- determinare misure correttive;
- stabilire procedure di verifica;
- documentare e registrare tutte le procedure.

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di Autocontrollo devono essere rimessi al Comune. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard la ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a quando non sia raggiunta la conformità.

La Ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

## ART. 13 CONTROLLI

La vigilanza sui servizi competerà all'amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento alle autorità in materia di igiene e sanità.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, ecc., e su quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, ed in particolare la norma sulla corrispondenza qualitativa dei vari pasti serviti alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.

Il Comune si riserva altresì la facoltà di effettuare controlli sulle esecuzioni del servizio. Inoltre potrà richiedere al competente servizio della A.S.L. periodici interventi con prelievi di campioni, sia degli ingredienti necessari alla preparazione dei pasti, sia sul pasto già preparato, da sottoporre all'esame di laboratorio.

## ART.14 PENALITA'

Qualora l'appaltatore, durante il corso dell'appalto sospendesse per un periodo qualsiasi il servizio o non lo eseguirà in modo regolare, completo e tempestivo, per qualsiasi causa, il Comune provvederà nel modo che riterrà più opportuno a spese, rischio e responsabilità dell'appaltatore stesso, a carico del quale saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta e tardiva esecuzione o dai provvedimenti che il Comune fosse costretto ad adottare in via provvisoria. Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate alcune specifiche inadempienze, qui di seguito dettagliatamente elencate, si procederà all'applicazione delle penalità indicate a fianco di ognuna:

- in caso di mancato funzionamento della mensa, una penalità pari a euro 1.000,00 al giorno;
- qualora grammature dei vari pasti fossero riscontrate nella media dei campioni esaminati, inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegata al presente capitolato, una penalità di euro 500,00;
- qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti qualitativamente alle caratteristiche dell'allegata tabella, una penalità di euro 500,00;
- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegata al presente capitolato o nei menù concordati dall'amministrazione Comunale con la Ditta appaltatrice, una penalità di euro 500,00;

Le suddette penalità saranno applicate senza alcun obbligo di preavviso dal Comune o mediante l'incameramento di parte della cauzione definitiva, o decurtando l'importo della penale dalla liquidazione delle fatture.

#### ART . 15 DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è per il periodo 01.01.2015 / 30.06.2015;

#### ART. 16 PERIODO DELLA FORNITURA

La somministrazione dei pasti verrà effettuata nei giorni di rientro pomeridiano presso la scuola elementare e presso la scuola materna, secondo il calendario scolastico.

#### ART. 17 PAGAMENTI

I pagamenti dei corrispettivi sulla base dei pasti effettivamente somministrati, sono subordinati alla regolare esecuzione delle prestazioni alle condizioni pattuite.

I pagamenti, compatibilmente con le esigenze contabili di questo Ente, saranno effettuati con frequenza mensile, entro 60 giorni dalla data di acquisizione al protocollo generale delle relative fatture, corredate dalla documentazione inerente le prestazioni effettuate.

A tal fine i fruitori del servizio mensa, saranno muniti da parte del competente servizio comunale, di buoni pasto che consegneranno all'appaltatore, tramite il personale scolastico, prima della fruizione del pasto giornaliero.

L'appaltatore curerà la conservazione dei buoni pasto al fine di comprovare al predetto Servizio comunale, la erogazione effettuata per poi ottenere la liquidazione delle spettanze.

#### ART. 18 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'accertata inadempienza anche di uno solo degli obblighi assunti dalla Ditta appaltatrice dà piena facoltà al Comune, a suo insindacabile giudizio, di risolvere il contratto, previo incameramento della cauzione. In ogni caso, resta fermo il diritto del Comune al risarcimento dei danni e delle maggiori spese nelle quali dovesse incorrere per effetto della risoluzione del contratto.

L'Amministrazione Comunale procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del c.c. qualora la ditta aggiudicataria non provvedesse entro il termine assegnato a rimuovere le irregolarità contestatele elencate nell'art. 14, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

#### ART. 19 GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA

La ditta offerente è tenuta a prestare unitamente all'offerta, garanzia provvisoria nella misura di 2% del prezzo base indicato nel bando ed è pari a €. 320,00. La garanzia deve avere validità minima di 180 giorni, deve essere costituita in uno dei modi previsti dall'art. 75, commi 1, 2 e 3, del D. Lgs. 163/2006 e deve prevedere espressamente, pena l'esclusione dalla gara, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del c.c. nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Nei confronti delle ditte non aggiudicatarie, l'Amministrazione provvede allo svincolo ai sensi dell'art. 75, comma 9, del d.lgs. 163/2006.

L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione dall'impegno di un fideiussore a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario.

La ditta aggiudicataria, entro giorni dieci dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione provvisoria, dovrà presentare una garanzia fideiussoria definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale. Si applicano i principi di cui all'art. 113, comma 1, del D.lgs. 163/2006 in caso di ribasso d'asta superiore al 10% e al 20%.



Tale garanzia resterà vincolata fino al termine dell'esatto adempimento della fornitura, copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento, è stipulata nelle forme di cui al comma 2 del D.lgs.163/2006 e deve prevedere espressamente, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del c.c. nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

## ART. 20 RESPONSABILITA'

La Ditta appaltatrice è direttamente responsabile verso il Comune ed i terzi dei servizi avuti in appalto con l'organizzazione dei mezzi necessari e con la gestione a proprio rischio.

La Ditta risponde direttamente o indirettamente di ogni danno a persone o a cose che, durante lo svolgimento dei servizi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti, potranno derivare al Comune ed ai terzi, oltre ai destinatari dei servizi, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto a rivalsa o a compensi da parte del Comune.

Per i rischi di responsabilità civile, la Ditta dovrà stipulare, a sue spese, polizza a garanzia di malleva dell'amministrazione comunale, con copertura dei rischi derivanti dall'attività e ciò sia per i locali, che per gli utenti del servizio, che per gli addetti al servizio. L'amministrazione non assume responsabilità per i danni superiori ai massimali garantiti dalla polizza assicurativa, rimanendo i medesimi comunque a carico della ditta.

L'Amministrazione Comunale declina ogni responsabilità, che rimane totalmente in capo alla ditta, per incidenti alle persone o danni alle cose, che dovessero venire provocati dalla Ditta appaltatrice nel corso della durata del contratto, a qualsiasi causa dovuti, compresa quella di intossicazione alimentare.

## ART. 21 CONTRATTO

Prima dell'avvio del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà stipulare apposito contratto.

L'Amministrazione potrà chiedere l'esecuzione anticipata del contratto nelle more di stipula dello stesso, in considerazione dell'inizio delle attività scolastiche.

Tutte le spese di bollo, di registro, di copia di atti, di diritti di segreteria, ecc. dipendenti dal contratto stesso, nessuna esclusa ed eccettuata, sono a totale carico della ditta affidataria del servizio.

## ART. 22 FORO COMPETENTE - DISPOSIZIONI FINALI

DELIBERA DI GIUNTA n.53 del 04-09-2014 COMUNE

È esclusa la clausola arbitrale. Il Foro competente per tutte le controversie relative all'esecuzione del contratto è quello di Avezzano (AQ).

La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi decreti, regolamenti e capitoli, in quanto applicabili ed in genere di tutte quelle prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma.

E' in facoltà delle parti deferire di comune accordo una o più controversie ad un giudizio arbitrale di apposito collegio costituito da un arbitro scelto da ciascuna parte e da un terzo di comune accordo.

Art. 23  
RINVIO

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento e rinvio a tutte le disposizioni normative vigenti che regolano la materia.

Pareri espressi per deliberazione di Giunta Comunale avente ad oggetto:  
“AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA 2014/2015. ATTO DI INDIRIZZO.”.

REGOLARITA' TECNICA

Parere favorevole di regolarità tecnica espresso ai sensi dell'art. 49 del D.lgs.vo n. 267/2000

Il Responsabile del Servizio  
F.to ( ASSUNTA D'AGOSTINO)

---

REGOLARITA' CONTABILE

Parere favorevole di regolarità espresso ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs.vo n.267/2000

Il Responsabile dei Servizi Finanziari  
F.to ( ASSUNTA D'AGOSTINO)

Letto, approvato e sottoscritto

IL SINDACO  
F.to QUIRINO Avv. D'ORAZIO

IL SEGRETARIO COMUNALE  
F.to ASSUNTA D'AGOSTINO

---

Il sottoscritto Segretario Comunale, visti gli atti d'ufficio,

**ATTESTA**

che la presente deliberazione, in applicazione del D.Lgs. n. 267 del 18.08.2000:

VIENE affissa all'Albo Pretorio Comunale e pubblicata sul sito web del Comune il giorno 11-09-2014 per rimanervi per quindici giorni consecutivi (Art. 124, comma 1);

VIENE comunicata, con lettera in data 11-09-2014 ai capigruppo consiliari (Art. 125, comma 1, D.Lgs. n. 267/2000);

Dalla Residenza Comunale, li \_\_\_\_\_

IL SEGRETARIO COMUNALE  
F.to ASSUNTA D'AGOSTINO

---

Il sottoscritto Segretario Comunale, visti gli atti d'ufficio,

**A T T E S T A**

- che la presente deliberazione, in applicazione del D.Lgs. n. 267/2000:

è stata dichiarata immediatamente eseguibile;

Dalla Residenza Comunale, li \_\_\_\_\_

IL SEGRETARIO COMUNALE  
F.to ASSUNTA D'AGOSTINO

---

E' copia conforme all'originale

Dalla Residenza Comunale, li \_\_\_\_\_

IL SEGRETARIO COMUNALE  
ASSUNTA D'AGOSTINO