

- del Comune di San Martino Siccomario, all'indirizzo www.sanmartinosiccomario.gov.it nella sezione "Bandi di gara";
- sul sito del Comune di Travacò Siccomario all'indirizzo www.comune.travacosiccomario.pv.it nella sezione "Bandi e Concorsi"

Stante la voluminosità della documentazione, non si procederà alla trasmissione della stessa a mezzo fax.

Le informazioni complementari relative alla documentazione di cui al presente appalto suddiviso in Lotti, possono essere richieste ai Responsabili unici del procedimento con riferimento ai servizi:

Responsabili del Procedimento:

- **LOTTO N. 1 - COMUNE DI SAN MARTINO SICCOMARIO (CIG. 666577103F)**

Dott.ssa Cira VITIELLO Tel. 0382/496190 - Fax 0382/498507

e mail: servizi.sociali@comune.sanmartino.pv.it

PEC: protocollo@pec.comune.sanmartino.pv.it

- **LOTTO N. 2 COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO (CIG. 66660538F3)**

Rag. Bailo Giovanna Telefono 0382/482003 - 482230- Fax 0382/482303

e_mail: giovanna.bailo@comune.travacosiccomario.pv.it

PEC: giovanna.bailo@pec.comune.travacosiccomario.pv.it

3. Oggetto dell'appalto

L'appalto prevede nel dettaglio **due distinti lotti e diverse tipologie:**

- **LOTTO N.1** relativo al servizio di refezione scolastica Scuola Primaria del Comune di San Martino Siccomario;
- **LOTTO N. 2** relativo al servizio di refezione scolastica Scuola Primaria e Scuola d'Infanzia del Comune di Travacò Siccomario e al servizio di fornitura, preparazione, confezionamento e trasporto di pasti caldi nonché fornitura di colazioni e merende per il Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi".

1) **TIPOLOGIA A applicabile alle Scuole Primarie del LOTTO N. 1 e del LOTTO N. 2,**

consistente nella fornitura di pasti pronti prodotti in multiporzione, sulla base del menù "tipo" allegato, attraverso il sistema del "legame fresco-caldo" prodotti in giornata presso unico centro di produzione messo a disposizione dall'I.A., di proprietà o comunque nella sua disponibilità, per l'intera durata dell'appalto e il successivo loro trasporto mediante il sistema del "legame differito-caldo" presso i refettori delle Scuole Primarie, per la distribuzione.

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione scolastica, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, porzionamento, trasporto in contenitori termici e distribuzione dei pasti nei refettori mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata;
- b) la fornitura, tutti i giorni previsti dal calendario scolastico per la refezione, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati al presente capitolato;
- c) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie/tovagliette di carta, tovaglioli di carta, ecc.) e quant'altro necessario per il completamento del pasto (condimenti e formaggio) e per il completo allestimento dei tavoli;
- d)
 - la fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente), per il Comune di San Martino Siccomario;
 - la fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente), fino all'introduzione della somministrazione di acqua sfusa da attuarsi dopo l'adozione di interventi logistici e igienico-sanitari, per il Comune di Travacò Siccomario. Pertanto in tal caso l'I.A.

dovrà fornire, al posto delle bottiglie di acqua minerale, un numero adeguato di brocche idonee all'utilizzo con relativo coperchio;

- e) l'allestimento dei tavoli del refettorio con tovaglie o tovagliette di carta monouso, tovaglioli di carta, bicchieri, piatti riutilizzabili e posate in acciaio inox, forniti dall'I.A., se non già a disposizione delle A.C.;
- f) lo scodellamento e distribuzione del pasto agli alunni e adulti aventi diritto, direttamente al tavolo di consumo del refettorio;
- g) il riassetto delle sedi di refezione con conseguente pulizia e sanificazione dei tavoli, dei locali "cucina/dispensa", dei refettori, dei locali di esclusivo utilizzo del personale di distribuzione dell' I.A.;
- h) il lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, degli elettrodomestici, delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio seppure non espressamente specificato nel presente capitolato;
- i) la fornitura dei detersivi/disincrostanti, sia detergenti che sanificanti e delle attrezzature necessarie per la pulizia di quanto indicato al precedente punto ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per le lavastoviglie;
- j) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo; indifferenziata colore grigio trasparente e la loro asportazione dai locali secondo le normative comunali;
- k) la presa in carico delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dalle A.C. e già presenti presso i terminali, con obbligo del fornitore di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, e con l'obbligo di restituire, al termine del contratto quanto ricevuto, come meglio indicato nel successivo Capo IV Titolo III art.43;
- l) la manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, compresa la lavastoviglie, come meglio descritto Capo IV Titolo III art. 42. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell'A.C. così come specificato al Capo IV Titolo III art. 42;
- m) la predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etici-religiosi;
- n) il mantenimento dei sistemi informatici in uso presso le A.C. relativi alla rilevazione giornaliera delle presenze alla mensa, come meglio descritti nell'Allegato 7) al Capitolato. L'I.A. dovrà farsi carico degli oneri di gestione ad essi connessi.

Tali operazioni sono effettuate con personale dipendente dall'I.A.

2) **TIPOLOGIA B** applicabile alla **Scuola d'Infanzia del LOTTO N. 2**, e consistente nell'acquisto e nella fornitura delle derrate alimentari crude necessarie per la preparazione dei pasti, sulla base del menù "tipo" allegato, con il sistema della cucina convenzionale (preparazione dei pasti e loro immediata somministrazione in refettorio attiguo al locale cucina), mediante utilizzo del Centro Cottura, di proprietà dell'A.C., di cui è dotata la Scuola d'Infanzia e successiva distribuzione.

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione scolastica, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, scodellamento e distribuzione dei pasti nel refettorio;
- b) la preparazione, tutti i giorni previsti dal calendario scolastico per la refezione, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati del presente capitolato;
- c) la fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente). In alternativa è possibile la fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie da 1,5 litri (1 bottiglia

ogni 3 utenti) fino all'introduzione da parte dell'A.C. della somministrazione di acqua sfusa da attuarsi dopo l'adozione di interventi logistici e igienico-sanitari. Pertanto in tal caso l'I.A. dovrà fornire, al posto delle bottigliette di acqua minerale, un numero adeguato di brocche idonee all'utilizzo con relativo coperchio.

- d) l'allestimento dei tavoli del refettorio con tovaglie/tovagliette di carta monouso, tovaglioli di carta, che dovrà fornire l'I.A. e con piatti, bicchieri e posate in acciaio inox riutilizzabili messi a disposizione dall'A.C.;
- e) lo scodellamento e distribuzione dei pasti agli alunni e adulti, direttamente al tavolo di consumo;
- f) il riassetto della sede di refezione con conseguente pulizia e sanificazione dei tavoli, del locale cottura, degli elettrodomestici ivi presenti, dei locali annessi di esclusivo utilizzo del personale di cucina dell' I.A. e del locale refettorio;
- g) il lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio seppure non espressamente specificato nel presente capitolato;
- o) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie/tovagliette di carta, tovaglioli di carta, bicchieri (solo per spremuta) , carta assorbente, ecc), e quant'altro necessario per il completamento del pasto (condimenti e formaggio) e per il completo allestimento dei tavoli;
- p) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo; indifferenziata colore grigio trasparente e la loro asportazione dai locali secondo le normative comunali;
- h) la fornitura di detersivi/disincrostanti sia detergenti che sanificanti, e delle attrezzature necessarie per la pulizia di cui al punto precedente, ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- i) la presa in carico delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dall'A.C. e già presenti presso la struttura locale, con obbligo del fornitore di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, e con l'obbligo di restituire, al termine del contratto quanto ricevuto, come meglio indicato nel successivo Capo IV Titolo III art.43;
- q) la manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, compresa la lavastoviglie, come meglio descritto Capo IV Titolo III art. 42. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell'A.C. così come specificato al Capo IV Titolo III art. 42;
- r) predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro preparazione e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etici-religiosi;
- s) la rilevazione giornaliera dell'effettiva presenza e fruizione del pasto da parte alunni iscritti al servizio mensa e degli adulti insegnanti/educatori aventi diritto al pasto, attraverso tablet o altra apparecchiatura informatica appositamente configurata con il sistema informatico di rilevazione presenze. L'I.A. dovrà utilizzare il software attualmente in uso e fornito dalla Ditta Progetti e Soluzioni s.p.a., e farsi carico degli oneri di gestione ad esso connessi, così come meglio descritto nell'Allegato 7) al presente Capitolato.

Tali operazioni sono effettuate con personale dipendente dall'Impresa.

3) **TIPOLOGIA C, applicabile al Centro Diurno Integrato per anziani del LOTTO N. 2,** e consistente nella fornitura di pasti caldi prodotti in multiporzione per i pasti del pranzo degli ospiti del Centro Diurno Integrato (CDI) e in monoporzionatura per la fornitura di pasti extra relativi a:

- frequenze di ospiti presso il CDI a part-time residenti nel Comune di Travacò Siccomario e/o frequenze collegate all'emergenza caldo;
- pasti da somministrare all'orario della cena agli ospiti del Centro Diurno Integrato,

sulla base del menù predisposto dalla I.A. secondo le direttive del menù tipo descritto nel presente capitolato, attraverso il sistema del "legame fresco-caldo" prodotti in giornata presso unico centro

di produzione messo a disposizione dall'I.A., di proprietà o comunque nella sua disponibilità per l'intera durata dell'appalto e il successivo loro trasporto mediante il sistema del "legame differito-caldo", presso il Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi". I pasti previsti per la cena potranno essere consegnati in monoporzione con il sistema "refrigerato" fatto salve diverse modalità migliorative proposte dalla Ditta.

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, trasporto in contenitori termici presso il CDI;
- b) la fornitura, tutti i giorni di funzionamento del centro, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati citati nel presente capitolato;
- c) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie o tovagliette di carta, tovaglioli di carta, piatti e bicchieri, posate, carta assorbente, ecc.), e di quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti e formaggio);
- d) la fornitura di acqua minerale naturale/frizzante in bottiglie da 50 cl(2 bottiglie per ciascun utente);
- j) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo; indifferenziata colore grigio trasparente secondo la normativa comunale.
- e) la predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari o di stati patologici.

4. Riferimenti normativi ed organizzativi generali per la procedura di gara.

Il presente appalto, in quanto rientrante tra quelli di cui all'allegato II B, è aggiudicato conformemente a quanto previsto dall'art. 20 del Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. n. 163/2006, *s.m. e i.*) e correlativamente dall'art. 27, con applicazione esclusiva degli articoli 68, 65 e 225 dello stesso.

5. Descrizione generale dei servizi.

I servizi oggetto del presente appalto sono classificati con riferimento al codice CPV 55524000-9 – (55521200-0) CPC. 64 - CAT. 17 "servizi alberghieri e di ristorazione".

6. Luogo di esecuzione.

I servizi oggetto dell'appalto devono essere realizzati nell'ambito territoriale dei Comuni di San Martino Siccomario (LOTTO N. 1) e di Travacò Siccomario (LOTTO N. 2) più precisamente:

- Scuola Primaria "Mario Milanese" Via Lombardia n. 4 San Martino Siccomario, ove saranno consegnati i pasti pre-confezionati e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione;
- Scuola Primaria "Bruno Mezzadra" Via Marconi n. 1, Travacò Siccomario, ove saranno consegnati i pasti pre-confezionati e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione;
- Scuola d'Infanzia Via Maria Montessori n. 2, Frazione Mezzano - Travacò Siccomario, ove saranno consegnate le derrate alimentari crude, preparati i pasti e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione.
- Centro Diurno Integrato per anziani Via Santuario del Novello n. 16 – Travacò Siccomario ove saranno consegnati i pasti caldi pre-confezionati, le merende e le derrate per la preparazione delle colazioni.

come meglio specificato nel Capitolato d'appalto.

7. Specifiche sull'appalto.

Gli elementi relativi alla resa delle forniture/prestazioni oggetto dell'appalto e le specifiche tecniche sono indicati e dettagliati nel Capitolato d'appalto.

E' fatto obbligo di sopralluogo nei luoghi nei quali sarà realizzato l'appalto, secondo le modalità stabilite nel Capitolato.

8. Varianti

Non sono ammesse varianti progettuali rispetto agli elementi descrittivi essenziali dell'appalto.

9. Durata dell'appalto e possibili opzioni.

L'appalto ha durata di anni 2 (DUE):

- con riferimento agli anni scolastici 2016/2017 - 2017/2018, da calendario scolastico, per i servizi di refezione scolastica Scuole Primarie "Mario Milanese" di San Martino Siccomario, "Bruno Mezzadra" di Travacò Siccomario e Scuola d'Infanzia di Travacò Siccomario;
- dal 01/09/2016 al 31/08/2018 per il Centro Diurno Integrato "Il Novello - Don Franco Comaschi".

L'appalto può essere prorogato per un periodo massimo di sei (6) mesi in relazione all'individuazione di nuovo aggiudicatario per il servizio.

10. Dimensionamento e valore complessivo dell'appalto.

Prezzi unitari posti a base d'asta soggetti a ribasso:

LOTTO N. 1	Tipologia A:	€ 5,30/pasto - Iva e oneri della sicurezza esclusi
LOTTO N. 2	Tipologia A:	€ 5,30/pasto - Iva e oneri della sicurezza esclusi
	Tipologia B:	€ 5,30/pasto - Iva e oneri della sicurezza esclusi
	Tipologia C:	€ 5,70/pasto - Iva esclusa (non previsti oneri della sicurezza)
		€ 0,73/utente/colazioni - Iva esclusa (non previsti oneri della sicurezza)
		€ 0,95/utente/merende Iva esclusa (non sono previsti oneri della sicurezza)

Il valore complessivo stimato determinato come importo a base d'asta, derivante dalla somma dei due Lotti e delle tre tipologie di servizi A,B,C, in relazione alle rispettive durate, è di: **€ 693.641,04= (seicentonovantatremilaseicentoquarantuno/04) IVA esclusa di cui € 3.760,00= (tremilasettecentosessanta/00) IVA esclusa per ONERI DELLA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO** così scomposto:

- **LOTTO N. 1** Tipologia A: € 142.835,00=+ IVA x 2 anni scolastici = € 285.670,00= + IVA oltre ad € 1.400,00= + IVA per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;

- **LOTTO N. 2**

Tipologia A - € 76.055,00= +IVA x 2 anni scolastici = € 152.110,00 + IVA oltre ad € 1.100,00= + IVA per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;

Tipologia B - € 66.112,20= + IVA x 2 anni scolastici = € 132.224,40= + IVA oltre ad € 1.260,00= + IVA per oneri non soggetti a ribasso;

Tipologia C - Totale € 59.938,32= x 2 anni = € 119.876,64= + IVA - Oneri della sicurezza pari a 0 (zero) (non sono previsti oneri per la sicurezza considerata la tipologia di servizio).

Ogni ulteriore elemento specificativo è riportato nel Disciplinare di Gara e nel Capitolato d'appalto.

11. Garanzie richieste.

I concorrenti devono fornire garanzia provvisoria a corredo dell'offerta presentata nella misura del 2% del valore dell'appalto posto a base d'asta. L'importo della garanzia è ridotto del 50% (cinquanta per cento) per i concorrenti in possesso della certificazione del sistema di qualità.

L'aggiudicatario deve fornire garanzia definitiva in relazione agli adempimenti connessi all'esecuzione dell'appalto nella misura del 10% del valore del contratto di appalto. Le modalità di costituzione delle garanzie sono precisate nel disciplinare di gara e nel capitolato d'appalto.

12. Principali modalità di finanziamento e di pagamento del corrispettivo.

Il presente appalto è finanziato con mezzi propri di bilanci da parte delle due Amministrazioni Comunali di San Martino Siccomario e di Travacò Siccomario per la parte di competenza.

Il pagamento è effettuato dalle due Amministrazioni Comunali sulla base della fatturazione mensile, con riferimento alle prestazioni effettivamente rese.

Il pagamento è effettuato a sessanta (60) giorni dal ricevimento della fattura al protocollo comunale. Gli elementi specificativi delle modalità di pagamento sono precisati nel Capitolato d'appalto.

13. Elementi essenziali relativi ai soggetti che possono partecipare alla Gara.

Possono partecipare alla Gara i soggetti configurabili come operatori economici, assumendo in analogia gli elementi classificatori indicati nell'art. 34 comma 1 del D.Lgs. n. 163/2006 *s.m. e i.*

I soggetti di cui sopra possono partecipare in raggruppamento temporaneo di impresa o mediante consorzi, secondo le modalità specificate nel Disciplinare di Gara.

14. Requisiti di partecipazione .

Gli elementi specificativi dei requisiti richiesti sono dettagliati nel Disciplinare di Gara.

15. Procedura di Gara.

La Gara di appalto è effettuata con procedura aperta, per analogia a quanto previsto dal D.Lgs. n. 163/2006 *s.m. e i.*

16. Metodo e criteri di aggiudicazione.

La valutazione delle offerte è effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, inteso come il criterio con il quale vengono ad essere esaminati, oltre al prezzo, altri elementi inerenti l'appalto, con riferimento, per analogia, a quanto previsto dall'art. 83 del D. Lgs. n. 163/2006, *s.m. e i.*

La valutazione delle offerte è realizzata tenendo conto dei seguenti criteri generali di attribuzione dei punteggi:

- a) **elementi tecnico/qualitativi dell'offerta:** sino ad un massimo di 70 punti su 100 (70/100);
- b) **elementi economici (prezzo) dell'offerta:** sino ad un massimo di 30 punti su 100 (30/100).

I criteri ed i sub-criteri di valutazione delle offerte relativi ai profili operativo-gestionali, tecnico-qualitativi ed economici, nonché i metodi di attribuzione dei punteggi sono illustrati e specificati nel Disciplinare di gara.

17. Procedure di Gara – elementi essenziali per presentazione offerte.

Le istanze di partecipazione alla Gara e le offerte devono essere formulate nel rispetto di quanto previsto nel Disciplinare di Gara.

I plichi contenenti le istanze di partecipazione, la documentazione amministrativa correlata e le offerte devono pervenire all'Associazione Consortile tra Comuni - CUC entro le **ore 12.30 del giorno Giovedì 26 Maggio 2016** termine perentorio, secondo le modalità di inoltro precisate nel Disciplinare di Gara.

Per la partecipazione alla gara è necessario il versamento del contributo art. 1, commi 65 e 67 della legge n. 266/2005 (deliberazione 22/12/2015 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (ANAC) così distinto:

per il CIG: 666577103F: € 20,00 (venti/00)

per il CIG: 66660538F3: €. 35,00 (trentacinque/00,

secondo le modalità meglio specificate nel Disciplinare di gara.

18. Modalità di apertura delle offerte.

La Gara avrà inizio il giorno Lunedì 30 Maggio alle ore 9,30 presso la Sede dell'ASSOCIAZIONE CONSORTILE TRA COMUNI – CUC Via Roma n. 1 – SAN MARTINO SICCOMARIO. Alla gara possono assistere i Titolari/Legali Rappresentanti delle Ditte concorrenti o soggetti da essi designati con delega scritta e documento d'identità valido, da esibire su richiesta alla Commissione giudicatrice, ad esclusione della parte che avviene in seduta riservata.

19. Periodo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta

L'offerta è vincolante per 180 giorni dal termine ultimo previsto per il ricevimento delle stesse.

20. Informazioni sulla pubblicizzazione dell'appalto.

L'appalto di servizi oggetto del presente bando di Gara viene pubblicizzato mediante:
pubblicazione in versione integrale su:

- ⇒ profilo del committente, sito web istituzionale del Comune di San Martino Siccomario e di Travacò Siccomario (unitamente a tutta la documentazione di Gara);
- ⇒ sul sito informatico presso l'Osservatorio (secondo le procedure previste);
- ⇒ all'albo pretorio online di Entrambe le Amministrazioni Comunali;
- ⇒ sulla GUCE (Gazzetta Ufficiale Comunità Europea) secondo il formulario previsto;
- ⇒ sul BURL

Non è stata effettuata la pubblicazione dell'avviso di pre-informazione nella GUCE.

Il bando è stato inviato all'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali della C.E. in data 15.4.2016.

21. Responsabile del procedimento.

Il Responsabile del procedimento di Gara è l'Arch. Antonio Massaro in qualità di RASA dell'Associazione Consortile tra Comuni (CUC) del Comune di San Martino Siccomario, mentre i Responsabili Unici del Procedimento con riferimento ai servizi sono:

Responsabili del Procedimento:

- **LOTTO N. 1 COMUNE DI SAN MARTINO SICCOMARIO**
Dott.ssa Cira VITIELLO Tel. 0382/496190 - Fax 0382/498507
e mail: servizi.sociali@comune.sanmartino.pv.it
PEC: protocollo@pec.comune.sanmartino.pv.it

- **LOTTO N. 2 COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO**
Rag. Giovanna Bailo Telefono 0382/482003 - 482230- Fax 0382/482303
e mail: giovanna.bailo@comune.travacosiccomario.pv.it
PEC: giovanna.bailo@pec.comune.travacosiccomario.pv.it

Lì , 15.4.2016

**IL RESPONSABILE ANAGRAFE STAZIONE APPALTANTE
CENTRALE UNICA DI COMMITENZA
Arch. Antonio Massaro**