



Comune di Pordenone  
Prot.N. 0063093 / P / GEN/ ASILI  
Data: 11/08/2022 14:29:16  
Classifica: 7-1

## Comune di Pordenone

**AVVISO PUBBLICO ESPLORATIVO DI MERCATO PER L'ACQUISIZIONE DI PREVENTIVI PER L'AFFIDAMENTO DIRETTO, AI SENSI DELL'ART. 1, COMMA 2, LETTERA A), DEL D.L. 76/2020 CONVERTITO CON MODIFICAZIONI DALLA LEGGE N. 120/2020 COME MODIFICATA DELLA LEGGE N. 108/2022 ART. 51, COMMA 2, LETT. A), N. 2 PAR. 2.1 PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI SUPPORTO TECNICO PROFESSIONALE IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER UN PERIODO DI TRE ANNI EDUCATIVI/SCOLASTICI.**

**C.I.G. 93656846EE**

**CPV 79419000-4**

Il Comune di Pordenone rende noto che, nel rispetto dei principi di cui all'articolo 30, comma 1, del Decreto Legislativo 18/04/2016, n. 50 (d'ora innanzi "Codice"), nonché nel rispetto del principio di trasparenza, intende avviare un'indagine di mercato, effettuata mediante richiesta di preventivi, per l'affidamento diretto, ai sensi dell'articolo 1, comma 2, lettera a), del D.L. n. 76/2020 convertito con modificazioni dalla Legge n. 120/2020, come modificata della Legge del 29 luglio 2021, n. 108 Art. 51, comma 2, lett. a), n. 2 par. 2. del servizio di supporto tecnico professionale in materia di igiene e sicurezza alimentare presso il servizio ristorazione degli asili nido comunali e delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado statali cittadine, a partire dal mese di settembre 2022 sino al 31.08.2025.

La procedura è espletata esclusivamente mediante l'utilizzo della piattaforma telematica di e-procurement e-Appalti FVG.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di interrompere in qualsiasi momento o di sospendere, modificare o annullare, in tutto o in parte, il presente procedimento o di non dar seguito alla selezione per l'affidamento di cui trattasi, senza che i soggetti partecipanti possano vantare alcuna pretesa.

### **STAZIONE APPALTANTE**

**COMUNE DI PORDENONE**

Settore V – Istruzione e Politiche giovanili

C.so Vittorio Emanuele II, 64 – 33170 Pordenone

e-mail: [refezione@comune.pordenone.it](mailto:refezione@comune.pordenone.it)

PEC: [comune.pordenone@certgov.fvg.it](mailto:comune.pordenone@certgov.fvg.it)

Sito istituzionale: [www.comune.pordenone.it](http://www.comune.pordenone.it)

## Art. 1 OGGETTO DEL SERVIZIO

L'appalto oggetto della presente procedura non viene suddiviso in lotti poiché le attività previste sono tra loro strettamente connesse e consequenziali e necessitano di una gestione unitaria.

L'oggetto del servizio consiste nelle seguenti attività:

- controllo del rispetto della normativa vigente in materia di igiene ambientale, delle procedure di sanificazione e di monitoraggio infestanti, all'interno delle cucine e dei centri di distribuzione pasti indicati nell'allegato D "Elenco strutture" nello specifico asili nido, scuole statali dell'infanzia, scuole statali primarie e secondarie di primo grado;
- verifica della rispondenza dei prodotti forniti alle cucine comunali secondo quanto previsto dai capitolati d'appalto e le prescrizioni contrattuali;
- verifica della rispondenza dei servizi di preparazione e distribuzione dei pasti alle prescrizioni contrattuali fornite dalle ditte appaltatrici;
- supporto tecnico nella scelta delle caratteristiche degli acquisti di macchine, elettrodomestici, utensili, attrezzature e materiale di cucina e refettorio, nonché supporto nella programmazione e valutazione delle relative attività manutentive;
- supporto nella predisposizione ed elaborazione delle tabelle dietetiche per le scuole Infanzia e nidi comunali al fine dell'approvazione da parte del competente ufficio dell'Azienda Sanitaria del Friuli Occidentale;
- elaborazione entro 10 gg dalla ricezione della documentazione relativa a diete sanitarie e culturali, delle tabelle dietetiche personalizzate e relativa emissione di tutta la documentazione necessaria alla gestione delle procedure interne nelle cucine a gestione diretta del Comune di Pordenone (tabelle dietetiche, schede diete speciali, ecc).
- presenza ad eventuali incontri periodici con utenti, associazioni o strutture per stilare programmi alimentari personalizzati;
- eventuale aggiornamento delle pratiche di certificazione sanitaria di Impresa Alimentare, delle cucine comunali a gestione diretta, indicate nell'allegato D per modifiche sulle attività di processo;
- controllo dello stato dei locali (stato di manutenzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature);
- controllo e certificazione periodica e in relazione alle necessità della conformità dei termometri ad infissione e infrarossi in dotazione nelle cucine comunali a gestione diretta;
- controllo delle modalità di ricevimento e conservazione delle derrate, in tutti i locali indicati nell'allegato D;
- controllo delle modalità di preparazione alimenti (rispetto dei tempi di sosta alimenti crudi a temperatura ambiente, verifica idoneità materie prime messe in lavorazione, verifica applicazione rintracciabilità, assenza di contaminazioni crociate...), alimenti cotti (verifica CCP, corretta conservazione prodotti dopo la cottura, modalità e tempi di confezionamento pasti, rispetto grammature, ...);
- controllo delle modalità di conservazione e trasporto dei pasti pronti;
- controllo della modalità di distribuzione dei pasti (temperature, consegna diete speciali, allestimento fino al termine del servizio...);
- controllo delle procedure di sanificazione;
- valutazioni produttive in campo con verifica visiva e/o documentale delle caratteristiche merceologiche dei prodotti (es. glassatura del pesce, scarti produttivi, bolle di accompagnamento, ecc.);
- revisione ed eventuale implementazione del piano di autocontrollo basato sul principio HACCP;
- verifiche ispettive annunciate e non annunciate presso i locali oggetto del servizio refezione di cui all'Allegato D; concordate con il Servizio comunale con relativa compilazione di verbali di sopralluogo ed eventuali revisioni, secondo la seguente cadenza:
  - n. 2 per anno scolastico nei servizi a gestione semidiretta;
  - n. 1 per anno scolastico nei servizi a gestione indiretta;

- n. 1 ogni trimestre nei centri cottura a gestione diretta e nel centro cottura della ditta appaltatrice;
- verifiche ispettive aggiuntive non programmate per eventuali necessità cogenti ed emergenze, per le quali, su valutazione del grado d'urgenza da parte della Stazione appaltante il, si rende necessario un intervento sul posto che dovrà essere garantito entro 1 ora dalla chiamata;
- elaborazione e aggiornamento costante del documento riassuntivo da inviare trimestralmente alla ditta appaltatrice e all'Ente con le rilevazioni riscontrate in seguito delle verifiche ispettive e schede di valutazione dei sopralluoghi emesse.
- predisposizione delle schede di valutazione dei livelli di gradimento dei pasti ad uso dei componenti della commissione mensa;
- partecipazione a fino a 3 incontri programmati della commissione mensa per anno scolastico;
- verifica delle grammature e della corretta esecuzione dei menù validati dall'Azienda Sanitaria del Friuli Occidentale;
- gestione ed erogazione di corsi di aggiornamento professionale al personale delle cucine comunali come previsto da normativa vigente e comunque non inferiori a n. 3 ore per anno;
- effettuazione incontri formativi dedicati a personale scolastico e utenza per un monte ore di almeno 6 ore in presenza per anno scolastico;
- redazione di piani di prevenzione delle emergenze;
- verifica della correttezza delle operazioni di prelievamento di campioni di materie prime e alimenti finiti presso le cucine e la valutazione dei risultati;
- verifica della correttezza delle procedure di prelievamento di tamponi per verificare l'igienicità degli ambienti, delle attrezzature e del personale e la valutazione dei risultati;
- esame degli esiti delle analisi chimiche, fisiche, microbiologiche previste dai piani di autocontrollo decise dall'Amministrazione o a carico delle Ditte appaltatrici nei capitolati di appalto, segnalazione degli esiti d'esame e formulazione di soluzioni atte a rimuovere possibili criticità;
- valutazione d'impatto di eventuali proposte di modifica dei capitolati speciali di appalto relativi ai servizi di ristorazione scolastica e dei loro allegati tecnici, avanzate dalle ditte appaltatrici, dalla Commissione Mensa o dal Comune;
- mantenimento di rapporti periodici con i servizi dall'Azienda Sanitaria del Friuli Occidentale, con tempestiva informazione al Comune circa eventuali problematiche emerse;
- incontri periodici trimestrali presso l'Ente al fine di relazionare sull'andamento del servizio e valutarne la pianificazione;
- espressione di pareri e formulazione di proposte agli Uffici comunali interessati a seguito di richiesta, anche informale;
- supporto nella stesura delle caratteristiche tecniche da inserire nei capitolati d'appalto (fornitura di derrate alimentari e servizio di ristorazione scolastica);
- ulteriori attività di competenza, previste dalla normativa vigente;
- reperibilità telefonica, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8:00 alle 15:30;
- predisposizione di una cartella condivisa su piattaforma protetta, che risulti accessibile dal personale dell'Ente, su cui condividere e consultare la documentazione necessaria alla gestione delle attività previste;
- predisposizione di una mail dedicata al servizio ristorazione del Comune di Pordenone, sulla quale si procederà all'invio delle comunicazioni tra Ente, cucine e ditta incaricata;

## **Art. 2 DURATA**

L'affidamento relativo alla procedura, che sarà eventualmente avviata, avrà decorrenza dalla sottoscrizione del contratto, indicativamente nel mese di settembre 2022 fino al 31.08.2025.

## **Art. 3 IMPORTO STIMATO**

L'importo complessivo massimo dell'appalto è di Euro 63.000,00 oltre all'IVA di legge.

L'Ente riconoscerà bimestralmente all'aggiudicatario l'importo risultante dall'applicazione del ribasso percentuale offerto in sede di gara comprensivo di tutte le spese generali, dell'utile d'impresa, retribuzioni, oneri di legge ed ogni altra spettanza.

L'importo stimato dell'appalto sopra espresso ha la sola funzione di indicare il limite massimo delle prestazioni ed ha carattere presuntivo, mentre il corrispettivo per l'esecuzione del contratto sarà determinato sulla base dell'offerta presentata dalla ditta aggiudicataria e tenuto conto delle prestazioni richieste e fornite.

Ai sensi dell'art. 26 comma 3-bis del D.Lgs. n. 81/2008, in assenza di rischi lavorativi di cui all'allegato XI del medesimo decreto, considerato che il servizio in parola è di natura intellettuale; per l'esecuzione del contratto non ricorre la necessità di eseguire la valutazione dei rischi interferenziali e pertanto gli oneri per la sicurezza risultano nulli.

#### **Art. 4 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

Possono presentare le offerte in risposta al presente avviso pubblico esplorativo di mercato per l'acquisizione di preventivi attraverso la piattaforma di e-procurement e-Appalti FVG tutti i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., che, nel momento dell'invito, risultino in possesso dei seguenti requisiti:

##### **A) Requisiti di ordine generale**

Assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. o di altri impedimenti a contrarre con la Pubblica Amministrazione;

##### **B) Requisiti di idoneità professionale – art. 83, comma 1, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016**

a) se cittadini italiani o di altro Stato membro residenti in Italia, devono essere iscritti nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali. Al cittadino di altro Stato membro non residente in Italia, è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del Codice, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residente. Nelle procedure di aggiudicazione degli appalti pubblici di servizi, se i candidati o gli offerenti devono essere in possesso di una particolare autorizzazione ovvero appartenere a una particolare organizzazione per poter prestare nel proprio Paese d'origine i servizi in questione, la stazione appaltante può chiedere loro di provare il possesso di tale autorizzazione ovvero l'appartenenza all'organizzazione;

b) per i soggetti non tenuti all'obbligo di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura il concorrente dichiara l'insussistenza del suddetto obbligo di iscrizione e contestualmente si impegna a produrre, su richiesta dell'Amministrazione, copia dell'atto costitutivo e dello Statuto dell'Ente di appartenenza ovvero di documentazione equipollente a comprova;

c) presenza nella propria organizzazione e messa a disposizione per l'esecuzione del servizio di almeno un tecnologo alimentare iscritto da 5 (cinque) anni all'Ordine dei Tecnologi Alimentari, in possesso di esperienza maturata nell'ultimo quinquennio di almeno 3 anni (36 mesi) di attività assimilabile a quella prevista dal presente avviso.

##### **C) Requisiti di capacità economico-finanziaria – art. 83, comma 1, lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016**

- fatturato annuo generale dell'operatore economico, realizzato in ciascuno dei seguenti anni 2019-2020-2021, almeno pari ad € 20.000,00 (al netto delle imposte);

**D) Requisiti di capacità tecnica e professionale – art. 83, comma 1, lett. c) del D. Lgs. n. 50/2016**

- aver realizzato, nel triennio 2019-2020-2021, servizi analoghi a quelli oggetto della procedura per un importo al netto dell'IVA, almeno pari a € 45.000,00, da intendersi quale cifra complessiva nel periodo.

**Art. 5 MODALITA' DI SELEZIONE DELL'OPERATORE ECONOMICO DA INVITARE ALLA SUCCESSIVA PROCEDURA**

La risposta al presente avviso pubblico esplorativo di mercato per l'acquisizione di preventivi attraverso non comporta alcun impegno di effettivo affidamento a carico della stazione Appaltante.

L'eventuale affidamento avverrà, ai sensi dell'art. 1 comma 2 lett. a) del D.L. n.76/2020, convertito con Legge n.120/2020, come modificato dall'art. 51 del D.L. n. 77/2021, convertito con Legge n.108/2021, mediante Piattaforma E-Appalti FVG, attraverso l'area "Richiesta di Offerta" (RdO)

Il Comune di Pordenone intende selezionare l'operatore economico che ha presentato il miglior preventivo offerto, che in ogni caso non potrà essere superiore ai 63.000,00 Euro al netto dell'IVA di legge.

Nei confronti dell'operatore economico, in possesso degli specifici requisiti di cui al precedente articolo 4, che avrà presentato l'offerta più conveniente per l'Ente, sarà condotta una procedura di affidamento diretto, attraverso RdO da espletare sulla piattaforma regionale di e-procurement e-AppaltiFVG.

È fatta salva la facoltà del Comune di Pordenone di non dar seguito a nessun affidamento, ovvero di procedere anche in presenza di un solo preventivo, purché valutato congruo e conveniente per la Stazione Appaltante.

**Art. 6 MODALITA' E TERMINI DI PRESENTAZIONE DEL PREVENTIVO – COMUNICAZIONI**

Gli operatori economici interessati partecipare all'avviso pubblico esplorativo di mercato devono presentare la propria offerta di preventivo in forma telematica per mezzo della Piattaforma E-Appalti FVG, attraverso l'area "Richiesta di Interesse" (RDI) entro e non oltre il termine di scadenza indicato nella Piattaforma stessa.

Gli operatori economici in possesso dei requisiti indicati al precedente art. 4 per poter presentare la propria offerta di preventivo devono registrarsi nel Portale della Piattaforma e-Procurement E-Appalti FVG.

Istruzioni dettagliate su come effettuare la procedura di registrazione sono disponibili nel Portale nella sezione dedicata alla procedura di registrazione o possono essere richieste al Call Center del gestore del Sistema Telematico al numero 800 098 788 (post-selezione 7); tel. 040 0649013 per chiamate dall'estero o da telefono cellulare o all'indirizzo di posta elettronica [supporto.eappalti@appalti.regione.fvg.it](mailto:supporto.eappalti@appalti.regione.fvg.it)

Al fine di permettere un riscontro in tempo utile delle richieste di cui sopra le stesse dovranno essere effettuate almeno un giorno prima della scadenza del termine per l'invio dell'offerta di preventivo.

L'istanza dovrà contenere quanto richiesto dall'avviso e dovrà essere redatta utilizzando:

- il modello allegato A "Istanza - adesione Avviso";
- il modello allegato B "Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà attestante il possesso dei requisiti di partecipazione richiesti";
- il modello allegato C "Preventivo di spesa".

L'istanza di partecipazione alla procedura di gara presentata dal concorrente è soggetta ad imposta di bollo, attualmente nella misura di € 16,00, in virtù di quanto stabilito dall'art. 3, comma 1, della Tariffa, parte prima, allegata al D.P.R. n. 642/1972. A tal fine, dovrà essere inserita nell'apposita sezione della piattaforma la scansione della marca da bollo debitamente vidimata o la scansione del modello F23 attestante il pagamento dell'imposta di bollo.

L'istanza e le dichiarazioni suddette devono essere sottoscritte digitalmente dal legale rappresentante del concorrente ovvero da altro soggetto in grado di impegnare validamente il concorrente stesso, ai sensi dell'articolo 65 comma 1 lett. a) del D.Lgs n. 82/2005 e s.m.i.:

- titolare di impresa nel caso di soggetto che partecipa singolarmente;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), del D.Lgs. n. 50/2016, dal consorzio medesimo.

L'acquisizione del preventivo non comporta l'assunzione di alcun obbligo specifico da parte dell'Amministrazione, né l'attribuzione di alcun diritto al candidato, in ordine all'eventuale conferimento.

La Stazione Appaltante prima di procedere con l'affidamento disporrà le verifiche in merito al possesso dei requisiti.

## **Art. 7 COMUNICAZIONI**

Tutte le comunicazioni inerenti la Procedura saranno effettuate, tramite posta elettronica certificata, mediante l'apposita area "Messaggi" della RDI on line.

Le eventuali richieste di chiarimenti dovranno pervenire tramite la suddetta area "Messaggi" entro la data e l'ora indicata in Piattaforma.

Con l'accesso alla RDI on line, ciascun Concorrente elegge automaticamente domicilio nell'apposita area "Messaggi" della RDI on line ad esso riservata.

La Stazione appaltante si riserva comunque di effettuare le comunicazioni, senza utilizzo dell'area "Messaggi" della RDI on line, facendo riferimento all'indirizzo PEC indicato dai concorrenti in sede di registrazione al Portale.

Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC associato all'utenza utilizzata sul Portale Appalti FVG dovranno essere tempestivamente apportate alla propria utenza; diversamente la Stazione Appaltante declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di operatori economici plurisoggettivi, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata alla capogruppo si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

## **Art. 8 MOTIVI DI ESCLUSIONE:**

Non saranno ammessi preventivi pervenuti oltre il termine di scadenza indicato nella Piattaforma E-Appalti FVG.

Saranno ESCLUSI i preventivi che prevedano un prezzo superiore a quello indicato all'art. 3 del presente avviso.

È causa di esclusione la mancata iscrizione al Piattaforma E-Appalti FVG e la trasmissione di preventivi.

## **Art. 9 MODALITÀ DI AFFIDAMENTO**

Il servizio sarà affidato tramite affidamento diretto, ai sensi dell'art. 1 comma 2 lett. a) del D.L. 76/2020 convertito con modificazioni dalla Legge n. 120/2020, mediante successiva procedura per la formalizzazione dell'offerta per mezzo della Piattaforma E-Appalti FVG, attraverso l'area "Richiesta di Offerta" (RdO).

In tale procedura verrà richiesto di produrre anche la documentazione amministrativa comprovante l'assenza dei motivi di esclusione e il possesso dei requisiti per la partecipazione.

## **Art. 10 TRATTAMENTO DATI**

Ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. i dati richiesti risultano essenziali ai fini dell'ammissione alla gara e il relativo trattamento – informatico e non – verrà effettuato dall'Amministrazione tramite gli

uffici preposti nel rispetto della normativa vigente unicamente ai fini dell'aggiudicazione e successiva stipula del contratto d'appalto.

Il trattamento dei dati avverrà per mezzo di strumenti e/o modalità volte ad assicurare la riservatezza e la sicurezza dei dati, nel rispetto di quanto disposto dal D.Lgs. 196/2003 e dal Regolamento (UE) 2016/679.

Il Titolare del trattamento dei dati di cui alla presente informativa è il Comune di Pordenone, rappresentato dal Sindaco pro tempore, indirizzo Corso Vittorio Emanuele II n. 64 – Pordenone, telefono 0434 392270, email [segreteria.sindaco@comune.pordenone.it](mailto:segreteria.sindaco@comune.pordenone.it); pec: [comune.pordenone@certgov.fvg.it](mailto:comune.pordenone@certgov.fvg.it).

Il DPO (Responsabile della protezione dei dati personali) incaricato è la società Sistema Susio S.r.l con sede legale in via – Pontida, 9, 20063 Cernusco sul Naviglio (MI), e – mail [info@sistemasusio.it](mailto:info@sistemasusio.it), PEC [info@pec.sistemasusio.it](mailto:info@pec.sistemasusio.it), tel. 02 – 92345836.

Insiel S.p.A. è il Responsabile del trattamento dei Dati Personali connesso all'utilizzo del portale <https://eappalti.regione.fvg.it>.

Il Gestore del Sistema è, in particolare, responsabile della sicurezza informatica, logica e fisica del Sistema stesso e riveste il ruolo di amministratore di sistema e, comunque, è responsabile dell'adozione di tutte le misure stabilite dal D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. in materia di protezione dei dati personali.

L'interessato può esercitare i diritti riconosciuti dagli artt. dal 15 al 22 del Regolamento UE n.2016/679.

I dati di cui trattasi non saranno diffusi fatto salvo il diritto d'accesso dei soggetti interessati ex L. 241/1990 che potrebbe comportare l'eventuale comunicazione dei dati suddetti ad altri concorrenti alla gara così come pure l'esigenza dell'Amministrazione di accertamento dei requisiti dichiarati in sede di gara o comunque previsti per legge.

## **Art. 11 AVVERTENZE ED ULTERIORI INFORMAZIONI**

Si precisa fin d'ora che ai sensi dell'art. 53, cc. 2 e 3, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. durante le operazioni di selezione degli operatori economici non verrà fatta alcuna menzione dei nominativi che hanno presentato l'offerta di preventivo.

Il presente avviso verrà pubblicato:

- all'Albo Pretorio online;
- sul "profilo del committente" - sito internet del Comune di Pordenone nella sezione "Bandi di gara";
- sul sito del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti;
- sul Portale e-Appalti FVG all'interno dell'area "Avvisi in area pubblica";

L'acquisizione del preventivo non comporta l'assunzione di alcun obbligo specifico da parte dell'Amministrazione, né l'attribuzione di alcun diritto al candidato in ordine all'eventuale affidamento, così come non costituisce proposta contrattuale da parte della Stazione Appaltante e non vincola quest'ultima in alcun modo.

Allegati:

- A) Domanda di adesione
- B) Dichiarazione possesso dei requisiti
- C) Preventivo di spesa
- D) Elenco strutture

IL RESPONSABILE DELEGATO DI PO

- Dott.ssa Federica Cauz –

*Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate*

# Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: CAUZ FEDERICA

CODICE FISCALE: CZAFRC84L41E889Z

DATA FIRMA: 11/08/2022 14:07:38

IMPRONTA: 4E1C38BB86F4BFB393E47D115082029ECF028FF9D2790770AACD3849456CB72C  
CF028FF9D2790770AACD3849456CB72CC927DF076406CCA91B21DEF18CA23795  
C927DF076406CCA91B21DEF18CA23795DAD6DCB0FA2B795326DF17B118F32D76  
DAD6DCB0FA2B795326DF17B118F32D76DF35C2654B449B9E5BF7E3EBCFBC35AB