

COPIA



COMUNE DI BALZOLA
PROVINCIA DI ALESSANDRIA

DETERMINAZIONE RESPONSABILE SERVIZIO
AMMINISTRATIVO N° -93/2013-

**OGGETTO : AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E
PRIMARIA DI BALZOLA 2013/2014 -
APPROVAZIONE CAPITOLATO D'ONERI E LETTERA
D'INVITO - APPROVAZIONE ELENCO DITTE**

L'anno **DUEMILATREDICI** addì **VENTINOVE** del mese di **LUGLIO** il sottoscritto **BERGOGLIO** Gianfranco nella sua qualità di Responsabile del Servizio Amministrativo ;

PREMESSO CHE il servizio di refezione scolastica per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primaria di Balzola viene affidato, da diversi anni, in appalto a Ditte esterne, con utilizzo della struttura esistente, di proprietà comunale, e confezionamento in loco dei pasti;

CHE tale forma di gestione del servizio è prevista anche per l'A.S. 2013/2014, così come riportato nella Relazione Previsionale e Programmatica, approvata unitamente al Bilancio di Previsione per l'anno 2013 e al Bilancio Pluriennale 2013-2015, con Deliberazione di C.C. n. 54 del 20/07/2013;

VISTA la Deliberazione della G.C. n. 54 del 20.07.2013, esecutiva, con la quale si formulava atto di indirizzo per l'affidamento del servizio in questione e il prezzo a base di gara di € 5,00 per pasto oltre IVA, e si nominava contestualmente il sottoscritto **RUP** della presente gara;

DATO ATTO che il servizio di Refezione Scolastica è compreso tra i cd. Servizi esclusi e che quindi non si applica integralmente le disposizioni previste dal Codice dei Contratti, ma esclusivamente i principi di economicità, efficacia, imparzialità, parità di trattamento, trasparenza, proporzionalità previsti dal Trattato;

DATO ATTO che trattandosi di servizio escluso non si applica la normativa prevista in tema di affidamento mediante centrale di committenza .

VISTO il Regolamento Comunale per le forniture di servizi da eseguirsi in economia, approvato con Deliberazione di C.C. n. 18 del 30.06.2008, ed in particolare gli articoli 9 e 13, laddove è previsto l'affidamento del servizio mensa mediante procedura del cottimo fiduciario, previa consultazione di almeno cinque operatori economici, se sussistono in tale numero soggetti idonei, individuati sulla base di indagini di mercato;

DATO ATTO CHE è stato pubblicato Avviso pubblico relativo ad indagine di mercato per l'individuazione delle Ditte da invitare alla procedura negoziata del servizio di gestione mensa scolastica da affidarsi mediante cottimo fiduciario per l'anno scolastico 2012/2013, pubblicato all'Albo Pretorio Online del sito istituzionale del Comune di Balzola dal giorno 20.07.2013 al giorno 27.7.2013;

DATO ATTO chenei termini previsti sono pervenute (X) richieste di partecipazione alla gara di appalto per l'affidamento del servizio in oggetto;

DATO ATTO CHE l'importo stimato a base di gara per l'anno scolastico 2013/2015 è pari ad € 50.000,00 oltre IVA al 10% di € 5.000,00, per complessivi € 55.000,00, (n. 10.000 pasti previsti per € 5,00 cad. oltre IVA);

VISTO il Capitolato d'oneri anno 2012/2013 per l'espletamento del servizio di refezione scolastica, ritenuto degno di esser riproposto anche per la presente annualità e pertanto costituente parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

DATO ATTO CHE l'elenco delle Ditte da invitare verrà reso noto in sede di aggiudicazione dell'appalto;

VISTO il D.Lgs.n. 163/2006 e s.m.i;

D E T E R M I N A

- 1) Di provvedere all'affidamento del servizio di refezione scolastica in premessa descritto, da svolgersi presso le Scuole dell'Infanzia e Primaria di Balzola, mediante cottimo fiduciario, previa consultazione di cinque operatori economici specializzati nel settore, individuati sulla base di indagine di mercato;
- 2) Di approvare il Capitolato d'Oneri, che regolerà i rapporti con la ditta aggiudicataria e la Lettera d'Invito da recapitare alle ditte, che riporta le norme che regolano le modalità di aggiudicazione dell'appalto, che vengono allegati al presente provvedimento sì da formarne parte integrante e sostanziale;
- 3) Di approvare l'Elenco delle Ditte da invitare alla gara di cui trattasi, dando atto che lo stesso elenco non può essere comunicato a terzi e comunque potrà essere reso noto solo dopo la comunicazione ufficiale dei risultati del verbale di aggiudicazione del servizio;
- 4) Di dare atto che, ad avvenuta aggiudicazione della gara e, comunque prima della stipula del contratto, si provvederà alla pubblicazione dell'elenco delle ditte invitate, nonché di quelle partecipanti alla gara e di quella aggiudicataria, indicando il sistema di aggiudicazione adottato;
- 5) Di stabilire, a norma dell'art. 192 del D.LGS. 267/2000, che il contratto relativo all'appalto del servizio oggetto del presente provvedimento, verrà stipulato in forma pubblica-amministrativa, mediante rogito del Segretario Comunale e le spese inerenti saranno a carico della ditta aggiudicataria;
- 6) Di dare atto che l'oggetto del contratto e le sue condizioni essenziali sono stabilite nel Capitolato d'Oneri;
- 7) Di impegnare la spesa massima complessiva dell'appalto pari € 50.000,00 oltre IVA al 10% di € 5.000,00, per complessivi € 55.000,00 che trova copertura all'intervento 1.04.01.03 (ex cap. 2840) e 1.04.02.03 (ex cap. 2950) del Bilancio di Previsione – esercizio 2013 – e del Bilancio Pluriennale 2013/2015, per l'anno 2014.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
F.to BERGOGLIO Gianfranco

Ai sensi art. 151 comma 4 D. Lgs. n. 267/2000 si conferma la regolarità del presente provvedimento attestando la copertura finanziaria degli impegni assunti agli interventi 1 04 01 03 (ex cap. 2840) e 1 04 02 03 (ex cap. 2950) gestione competenza esercizio 2013 e Bilancio Pluriennale 2013/2015 esercizio 2014 e relativa registrazione contabile.

Lì 29/07/2013

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO
F.to ZURLO dr. Alberto

Publicata, in data odierna, per rimanervi per 15 giorni consecutivi nel sito web istituzionale di questo Comune accessibile al pubblico (*art. 32, comma 1, della legge 18 giugno 2009, n. 69*).

Lì 29/07/2013

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO DELLE PUBBLICAZIONI
F.to Camilla GILARDINO

**COMUNE DI BALZOLA**

VIA ROMA, 67 - C.A.P. 15031

P.I. - C.F. 00450010061 - TEL. 0142 804131 - FAX 0142 804106 - e-mail info@comune.balzola.al.it

Prot. n° 1860

Lì, 29/07/2013

Spett.le ditta

OGGETTO: Gara informale per l'affidamento, mediante cottimo fiduciario, del servizio di refezione scolastica presso le Scuole dell'Infanzia e Primaria di Balzola.

Anno Scolastico 2013/2014**CIG 5262556E94**

Codesta ditta è invitata a partecipare alla Gara Informale per l'affidamento, mediante cottimo fiduciario, del servizio di refezione scolastica presso le Scuole dell'Infanzia e Primaria di Balzola per l'anno scolastico 2013/2014 che si terrà in seduta pubblica il giorno 10/08/2013 alle ore 9.00 presso gli uffici di Segreteria del Comune di Balzola ;

Importo di spesa annuo massimo ammesso: € **50.000,00** oltre I.V.A. per un numero presunto di pasti pari a **10.000** per l'A.S. 2013-2014;

Prezzo massimo ammesso del servizio: € **5,00** + I.V.A. al 10% per ogni pasto fornito pari a € 5,50 I.V.A. compresa.

Il prezzo offerto per l'espletamento del servizio dovrà restare fisso per tutta la durata dell'appalto.

Non sono ammessi prezzi in aumento.

Il servizio sarà regolato dal capitolato d'oneri approvato con determinazione n.93 del 29/07/2013 del Responsabile del Servizio Amministrativo;

Per partecipare alla gara codesta ditta dovrà far pervenire a mano o a mezzo raccomandata postale con avviso di ricevimento entro le ore **12,00** del giorno **9/08/2013**, a pena di esclusione, un plico debitamente sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente, indirizzato a:

"COMUNE DI BALZOLA - Via Roma 67 - 15031 BALZOLA (AL)"

con la seguente dicitura:

"OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA - ANNO SCOLASTICO 2013/2014"

Nel plico dovrà essere inclusa la documentazione di seguito indicata:

1. DOCUMENTAZIONE

1.A) Domanda di partecipazione alla gara contenente una dichiarazione, in lingua italiana, contenente la Ragione sociale, codice fiscale e/o partita IVA dell'Impresa sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante, con la quale l'impresa dichiara:

1. Di essersi recato sul luogo di esecuzione del servizio e di aver preso conoscenza delle condizioni dei locali e di tutte le circostanze in grado di influire sulla determinazione dei prezzi tali da considerare remunerativo il ribasso offerto, con sopralluogo in data _____ come da attestazione rilasciata dal sig. _____ di avvenuto sopralluogo.
2. Di aver effettuato una verifica della disponibilità della manodopera necessaria per l'esecuzione del servizio nonché della disponibilità di attrezzature adeguate all'entità e alla tipologia del servizio.
2. Di aver tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del servizio, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito
3. Di aver tenuto conto, nella preparazione della propria offerta degli oneri relativi alla raccolta, trasporto e smaltimento rifiuti, di aver tenuto conto degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza e di assistenza in vigore nel luogo dove devono essere eseguito il servizio, ivi compresi gli oneri previsti per i piani delle misure per la sicurezza fisica dei lavoratori, di cui al D.Lgs. 81/2008 , nonché all'articolo 131 del D.Lgs. 163/2006.
4. Indicazione dei/del soggetti/o delegati a rappresentare l'impresa dell'Impresa , **indicando il luogo e data di nascita.**
5. Di essere iscritto al registro delle imprese presso le competenti C.C.I.A.A. (con specifica indicazione dei dati identificativi dei soggetti, data di nascita e codice fiscale e n° di iscrizione),ovvero presso i registri professionali dello stato di provenienza, con indicazione della specifica attività di impresa, con indicazione del codice di attività (cinque cifre)
6. Di impegnarsi ad applicare il contratto di lavoro e le tariffe della manodopera in vigore nella provincia ove si eseguono i lavori;
7. Di accettare integralmente le disposizioni contenute nel bando di gara;
8. Di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 180 giorni consecutivi a decorrere dalla scadenza del termine per la presentazione delle offerte.
9. *(per le cooperative e i loro consorzi)* numero di iscrizione presso l'apposito registro della Prefettura o nello schedario generale della Cooperazione presso il Ministero del Lavoro e della Previdenza sociale;
10. Di avere n° _____ dipendenti e di applicare il contratto collettivo di lavoro (CCNL) del settore _____, di essere iscritto agli enti previdenziali obbligatori con le seguenti posizioni: INPS n° _____ INAIL n° _____ della Provincia di _____ e di essere in regola con i versamenti.
- 11 Di aver effettuato uno studio approfondito del servizio,di ritenerlo adeguato e realizzabile per il prezzo corrispondente all'offerta presentata
12. Di accettare l'eventuale assegnazione del servizio, sotto riserva di legge, nelle more del perfezionamento del contratto.
13. Per qualsiasi comunicazione, ivi comprese quelle previste dall'art.79 del D.Lgs. 163/2006, si autorizzano i seguenti indirizzi :
numero telefonico _____ numero _____ di
fax _____
indirizzo e-mail certificato _____
indirizzo posta le _____

1.B) autocertificazione sottoscritta dal legale rappresentante relativa a :

1 Di essere cittadino italiano (oppure, se il caso ricorre, di altro stato appartenente all'U.E. ,ovvero residenza in Italia per gli stranieri imprenditori ed amministratori di società commerciali legalmente costituite, se appartengono a stati che concedono trattamento di reciprocità nei riguardi di cittadini italiani);.

2 (art. 38 co 1 lett. a) Di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di amministrazione controllata o di concordato preventivo o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni

3 (art. 38 co.1 lett .b) Che nei propri non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 27/12/1956 n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della Legge 31/05/1965 n. 575

4 (art. 38 co.1 lett. c) Che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile ,oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale per reati gravi in danno dello Stato o della comunità che incidono sulla moralità professionale, o sentenza passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale , corruzione, frode, riciclaggio.

5 (art. 38 co.1 lett. d) Di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'art. 17 della Legge 55/90.

6 (art. 38 co.1 lett. e) Di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio dei lavori Pubblici.

7 (art. 38 co.1 lett. f) Di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione del servizio affidato dalla stazione appaltante che bandisce la gara ,

8 (art. 38 co.1 lett. g) Di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello stato in cui sono stabilite.

9 (art. 38 co.1 lett. h) Che nell'anno antecedente alla data di pubblicazione del bando di gara non hanno reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio dei lavori pubblici.

10 (art. 38 co.1 lett. i) Di non aver commesso gravi violazioni, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali

11 (art. 38 co.1 lett. l) Che l'impresa è in regola con le norme che disciplinano il collocamento obbligatorio dei disabili, ai sensi art. 17 della Legge 12/03/1999 n. 68 in quanto:

- ☐ l'impresa ha alle dipendenze numero di lavoratori computabili compresa tra 0 e 14 e non essere soggetto agli obblighi di cui alla legge n. 68/99.
- ☐ l'impresa ha alle dipendenze un numero di lavoratori computabili compreso tra 15 a 35 e di non avere effettuato assunzioni dopo il 18/01/2000, e di essere pertanto in regola con le norme di cui all'art. 17 della Legge n.68/99.
- ☐ l'impresa ha alle dipendenze un numero di lavoratori computabili compreso tra 15 a 35 e ha effettuato assunzioni dopo il 18/01/2000 e di essere in regola con le norme di cui all'art. 17 della Legge n. 68/99 (*esibire certificazione di cui al punto 2.D del bando/lettera di gara*)
- ☐ l'impresa ha alle dipendenze un numero di lavoratori computabili pari o superiore a 36 e di essere in regola con le norme di cui all'art. 17 della Legge n.68/99 (*esibire certificazione di cui al punto 2.D del bando/lettera di gara*)

12 (art. 38 co.1 lett. m) Che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2 ,lettera c del D. Lgs. 231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica Amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 36-bis del D.L. 223/2006 convertito in Legge 4/8/2006 n. 248.

13 (art. 38 co.1 lett. m-ter) che anche in assenza nei propri confronti di alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 27/12/1956 n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della Legge 31/05/1965 n. 575, non sono stati vittime dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629

del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. 13/05/1991 n. 152 convertito in Legge 12/07/1991 n. 203.

14 di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 del C.C., rispetto ad alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente

oppure

14/1 di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 C.C. e di aver formulato l'offerta autonomamente

oppure

14/2 di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 C.C. e di aver formulato l'offerta autonomamente

15. Che non vi sono soggetti cessati dalla carica

Oppure

15/1 Che nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non sono state pronunciate sentenze di condanna passata in giudicato, oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale per reati che incidono sull'affidabilità morale e professionale o sentenza passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio

Oppure

15/2 Che nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara sono state pronunciate sentenze di condanna passata in giudicato di cui al punto 4 e che la ditta ha adottato i seguenti atti o le seguenti misure di completa dissociazione dalla condanna penalmente sanzionata

(*elencare gli atti
assunti*) _____

Qualora il legale rappresentante della ditta non fosse in grado di rendere le dichiarazioni di cui al punto 15 relativamente ai soggetti cessati dalla carica, la dichiarazione stessa deve essere resa da ciascuno per suo conto dai medesimi soggetti.

1.C - CERTIFICATI

per i soggetti che occupano più di 35 dipendenti oppure che occupano da 15 a 35 dipendenti e che abbiano effettuato assunzioni dopo il 18/01/2000.

Certificazione in data non anteriore a sei mesi da quello di pubblicazione del presente bando, di cui all'art. 17 della legge n. 68/99 dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme della suddetta legge accompagnata da una dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000 nella quale il legale rappresentante conferma la persistenza ai fini dell'assolvimento degli obblighi di cui alla citata legge n. 68/99, della situazione certificata dalla originaria attestazione dell'ufficio competente.

Le dichiarazioni di cui ai punti 2A-2B-2C- dovranno essere rese ai sensi della Legge n° 15 del 15/01/1968 e s.m.i. e del DPR n° 445 del 28/12/2000 con riferimento alle relative sanzioni in caso di mendaci dichiarazioni. Alle stesse deve essere allegata copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità temporale al momento di apertura della gara (art. 10, comma 11, della legge 15 maggio 1997, n. 127) .

2. OFFERTA TECNICA

La busta recante la dicitura "BUSTA 2: OFFERTA TECNICA", scritta all'esterno della stessa, chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura a pena d'esclusione, dovrà contenere:

1) una dichiarazione, debitamente sottoscritta dal legale rappresentante (in caso di associazione temporanea d'impresa dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante di ogni singola impresa appartenente al raggruppamento), nella quale dovrà essere indicato il nominativo ed il recapito telefonico del responsabile del servizio, unico referente per l'amministrazione comunale;

2) una relazione tecnica, comprendente tutti i punti elencati nel allegato modello di **valutazione delle offerte**. Ai fini dell'attribuzione del punteggio indicato dovrà essere redatta in modo comprensibile e non dispersivo. Tale relazione dovrà essere debitamente sottoscritta dal legale rappresentante (in caso di associazione temporanea d'impresa dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante di ogni singola impresa appartenente al raggruppamento).

La commissione di gara non terrà conto di eventuali *depliants* illustrativi riguardanti l'azienda.

L'affidamento avviene a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutabile in base ai parametri indicati nelle schede di valutazione delle offerte, allegate alla presente;

3. OFFERTA DI GARA

Offerta di gara, resa sotto forma di una dichiarazione, redatta in lingua italiana, contenente la misura della percentuale offerta così in cifre come in lettere, senza abrasioni o correzioni di sorta, datata e sottoscritta dal titolare dell'impresa o dal legale rappresentante della società o ente cooperativo.

La percentuale dell'offerta deve essere espressamente riferita a prezzi massimi unitari indicati nella presente lettera: € 5,00 + IVA al 10% per ogni pasto fornito.

La suddetta offerta di gara deve contenere inoltre:

- ❑ L'oggetto della gara: Trattativa privata per l'affidamento del servizio di refezione scolastica delle scuole dell'Infanzia e Primaria - Anno Scolastico 2013/2014;
- ❑ Cognome, nome, luogo e data di nascita, indirizzo dell'offerente, la ragione sociale, l'indirizzo della sede legale e di quella amministrativa della ditta, il numero di codice fiscale o partita IVA;
- ❑ L'espressa dichiarazione di piena accettazione di tutte le condizioni espresse nella lettera d'invito e nel capitolato d'oneri e di piena conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulle condizioni contrattuali e che potranno influire sull'esecuzione dell'appalto, tali comunque da consentire alla ditta di poter praticare concretamente i prezzi proposti;
- ❑ Dichiarazione da cui risulti con quale mezzo la ditta intenda prestare la cauzione definitiva che sarà calcolata in ragione del 10% del valore del contratto.

L'offerta dovrà essere firmata in calce, chiusa in apposita busta controfirmata sui lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente e dell'oggetto della gara.

4. Restituzione del capitolato d'oneri controfirmato su ogni pagina. Il capitolato viene allegato alla presente lettera d'invito come parte integrante e sostanziale.

Il recapito del piego rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile; trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.

Non sono ammesse le offerte condizionate o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto, in caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere è ritenuta valida quella più favorevole per l'Amministrazione.

Non si dà luogo all'apertura del plico sul quale non sia riportato il nome del mittente, la scrittura relativa alla specificazione del servizio oggetto della gara, non sia siglato con ceralacca e non sia controfirmato sui lembi di chiusura.

Non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso che manchi o risulti incompleto alcuno dei documenti richiesti.

Per la particolare caratteristica del servizio, resta vietato alla ditta, sotto pena di risoluzione "de iure" del contratto e di incameramento della cauzione, di subappaltare il servizio inerente la preparazione e la somministrazione dei pasti.

Non sono altresì ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto a meno che non siano chiaramente con postilla approvate e sottoscritte.

Si procederà all'aggiudicazione anche quando sia pervenuta una sola offerta valida, purché ritenuta vantaggiosa per l'Ente.

Mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione non assumerà alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti all'appalto in questione e ad esso necessari o da esso dipendenti, avranno conseguito piena efficacia giuridica.

RUP: Sig. Gianfranco Bergoglio - Responsabile del Servizio Amministrativo presso il Comune di Balzola

Distinti saluti

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
AMMINISTRATIVO**
BERGOGLIO Gianfranco

ALLEGATI:

1. MODELLO DOCUMENTAZIONE 1.A
2. MODELLO DOCUMENTAZIONE 1.B
3. CAPITOLATO D'ONERI
4. SCHEDE DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE
5. MODELLO DUVRI

COMUNE DI BALZOLA
PROVINCIA DI ALESSANDRIA

**CAPITOLATO D'ONERI PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE
DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI BALZOLA.**

Con il presente capitolato d'oneri si intende disciplinare il servizio di refezione scolastica presso le scuole dell'Infanzia e Primaria di BALZOLA . Tale servizio, da gestire in forma appaltata come da espressa volontà della Amministrazione Comunale, ha per oggetto specifico l'espletamento del servizio mensa da parte della ditta appaltatrice con relativa fornitura dei pasti nei modi e nei termini di seguito esposti.

A) TIPO DI PRESTAZIONI

La Concessionaria si obbliga e si impegna a fornire le seguenti prestazioni:

- ❖ Acquisto di derrate alimentari e materiale di consumo, preparazione e confezionamento dei pasti necessari per l'espletamento del servizio mensa, pasti che dovranno essere confezionati nell'edificio Scolastico della scuola dell'infanzia con utilizzazione delle specifiche strutture comunali che l'Ente metterà a disposizione dell'appaltatore;
- ❖ Distribuzione e somministrazione dei pasti nei locali, appositamente indicati dall' Amministrazione ;
- ❖ Predisposizione del refettorio;
- ❖ Preparazione dei tavoli per i pasti;
- ❖ Trasporto dei pasti per la sola scuola primaria dalla cucina della scuola dell'infanzia al refettorio della scuola primaria con mezzo del comune, dotato delle necessarie autorizzazioni ;
- ❖ Scodellamento e distribuzione dei pasti;
- ❖ Il servizio di distribuzione pasti avrà il seguente orario:
dalle ore 11,30 alle ore 13,30 per la Scuola dell'Infanzia su due turni ,
per la Scuola Primaria dalle ore 12,30 alle ore 14,00 nei giorni di lunedì , martedì e giovedì e dalle ore 13,00 alle ore 14,00 nei giorni di mercoledì e venerdì .

Qualora la mensa avesse termine prima delle ore 14,00 la Concessionaria dovrà provvedere al servizio assistenza alunni fino alle ore 14,00;

- ❖ Dovrà essere garantita costantemente la presenza del personale addetto alla distribuzione in rapporto adeguato al numero di alunni presenti nei locali refettorio, e comunque non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti o frazioni di 50 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.
- ❖ E' richiesto, altresì, il servizio di assistenza alla mensa attraverso l'opera di idonei operatori; in particolare dovrà essere garantita la presenza di almeno due addetti che svolgano costantemente dalle ore 12,30 alle ore 14,00 il servizio di assistenza agli alunni durante il servizio mensa degli alunni della Scuola Primaria.
- ❖ Pulizia ed igiene degli ambienti, mobili, suppellettili, stoviglie di tutti i locali cucina della scuola e della sala mensa utilizzata, con relativa fornitura di materiale di pulizia tovaglioli di carta e lavaggio tovaglie.
- ❖ Il servizio comprende, altresì, la somministrazione della merenda per gli allievi della Scuola dell'infanzia;
- ❖ Realizzazione del sistema di autocontrollo come prescritto dal D.LGS. 155/97 e s.m.i. e secondo i principi di HACCP;

Il Comune, in caso di mutamento dell'esigenza, potrà ridurre le prestazioni richieste, comunicando il nuovo fabbisogno con preavviso di n. 3 (tre) giorni. Si presume una fornitura complessiva massima per l'intero arco contrattuale di n. 15.000 pasti.

Eventuali variazioni in aumento del numero dei pasti, dovranno essere preventivamente concordate ed approvate con apposita Determinazione del Responsabile del Servizio.

Tale Determinazione, notificata alla Concessionaria, avrà valore di contratto integrativo.

B) CRITERI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, SOCIALE ED ECONOMICA

Per l'approvvigionamento di tutti i prodotti alimentari forniti o utilizzati nello svolgimento del presente appalto si dovranno preferire i prodotti riconducibili

alla la cosiddetta "filiera corta" garantendo un approvvigionamento pari ad almeno il 30% del totale. Nello specifico ci si riferisce a:

- provenienza dei prodotti da agricoltura biologica o integrata
- prodotti stagionali
- prodotti freschi
- prodotti tipici con riferimento a precisi schemi di certificazione quali IGP o DOP.

Ai fini del contenimento dei consumi di risorse e della limitazione della produzione di rifiuti e di emissioni inquinanti si richiede:

- l'utilizzo di prodotti per la detergenza e la sanificazione a basso impatto ambientale;
- di effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti e il compostaggio della frazione organica;
- di sostituire i prodotti monouso in plastica con stoviglie lavabili e riutilizzabili;
- di utilizzare prodotti monouso in carta con requisiti ecologici

Di quanto sopra riportato dovrà essere fornita, entro 30 giorni dall'aggiudicazione provvisoria, apposita relazione corredata da eventuali schede tecniche circa le modalità di approvvigionamento, i prodotti selezionati e ogni altro fattore utile ad una corretta individuazione degli elementi di cui al presente paragrafo.

C) GESTIONE MENSA SCOLASTICA – MENU'

Il menù giornaliero è uguale per gli alunni della scuola dell'Infanzia e Primaria ed è costituito come segue:

N° 1 primo piatto/ N° 1 secondo piatto/ N° 1 contorno/ frutta/ acqua nella quantità necessaria durante il consumo dei pasti. L'acqua utilizzata sarà quella dell'acquedotto, adeguatamente monitorata;

I pasti devono essere conformi al menù ed alle grammature predisposti dal Comune ed approvati dall'A.S.L. competente (Allegato A) e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (Allegato B)

Il Responsabile del Servizio incaricato dall'Amministrazione può concordare con l'appaltatore ed autorizzare modifiche, variazioni ed integrazioni al menù base in relazione ad esigenze particolari ed imprevedibili.

D) DIETE SPECIALI

In caso di necessità, da documentarsi con idonea certificazione medica, dovranno essere approntate diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari sulla base degli schemi dietetici fatti pervenire all'Amministrazione Comunale.

Le diete speciali sono predisposte e somministrate esclusivamente per i bambini e non per gli adulti che, eventualmente, consumino i pasti a scuola.

È previsto per alcune tipologie di diete (celiachia, gravi allergie, ecc.) l'utilizzo di prodotti specifici da concordarsi di volta in volta.

Con un preavviso di dieci giorni l'Amministrazione Comunale potrà richiedere l'elaborazione di schemi dietetici, che dovranno essere validati da un medico dietologo nell'ambito delle linee operative indicate dall'Amministrazione Comunale, salva la definizione del corrispettivo per tale prestazione straordinaria.

E) GESTIONE MENSA – CONTROLLI

L'accesso ai locali cucina, dispensa, frigoriferi, è consentito in qualunque momento all'incaricato dal Responsabile del Servizio, il quale avrà in ogni tempo la facoltà di controllare la preparazione, la qualità e la quantità delle vivande, la distribuzione dei pasti, la buona conservazione delle derrate.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo alla Concessionaria, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'Amministrazione Comunale.

Ogni deroga e responsabilità è a carico della Concessionaria.

La responsabilità e la competenza tecnica inerente la conduzione delle cucine delle Scuole appartiene esclusivamente alla Concessionaria.

È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Concessionaria e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Concessionaria stessa alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

F) PERSONALE INCARICATO DEL SERVIZIO

Il personale utilizzato dalla Concessionaria dovrà possedere le necessarie cognizioni tecniche concernenti il servizio in questione, nonché i requisiti igienico/sanitari previsti dalla legislazione vigente.

L'Ente si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione del personale non ritenuto idoneo, a mezzo di lettera raccomandata.

G) ASSICURAZIONE DEL PERSONALE

La Concessionaria si obbliga e si impegna all'osservanza della vigente normativa in materia di assicurazioni assistenziali e previdenziali nei confronti degli operatori impiegati nel servizio di cui alla presente convenzione.

Il Comune resterà sollevato e mallevato da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo, escludendo qualsiasi richiesta al Comune di indennizzi da parte di terzi per eventuali inadempienze od omissioni riguardanti la materia del presente articolo.

È facoltà del Comune controllare sulla regolarità delle posizioni assistenziali e previdenziali riguardanti il personale impiegato nel servizio.

H) ASSICURAZIONE CONTRO I RISCHI R.C.

La Concessionaria si impegna a stipulare apposita polizza di assicurazione contro i rischi R.C. per gli operatori impiegati e per tutti i danni che potranno derivare dall'esercizio della attività di cui trattasi.

I) GARANZIE E PENALITA'

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della Concessionaria, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una tipologia esemplificativa di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna di derrate o parti di pasti;
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- mancata o errata preparazione delle diete speciali;

- presenza di corpi estranei nei prodotti;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- mancata esecuzione degli interventi di manutenzione.

Le inadempienze sopra elencate non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

L'entità delle sanzioni varia da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 5.000,00 rapportate alla gravità ed alla eventuale reiterazione delle inadempienze.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie in un anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione parziale o totale del contratto.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 c.c. le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della Concessionaria;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della Concessionaria;
- c) impiego di personale non dipendente della Concessionaria;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di grave intossicazione alimentare ove sia accertata la responsabilità della Concessionaria;
- g) somministrazione di diete speciali errate con gravi conseguenze sulla salute dei destinatari;

- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) subappalto totale o parziale del servizio, tranne i casi autorizzati dall'Amministrazione Comunale;
- k) è comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla Concessionaria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

È fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio di cui trattasi.

È fatto carico all'appaltatore l'applicazione nei confronti dei lavoratori dipendenti di condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro e della categoria e della zona.

L) CORRISPETTIVI

Il Comune verserà alla Concessionaria quale corrispettivo onnicomprensivo per la prestazione di cui al punto A) del presente capitolato, i seguenti importi: € ____ più IVA per ogni pasto fornito, il tutto per una stima presunta di 10.000 pasti.

Il numero dei pasti forniti dipende dalle presenze degli alunni senza fissazione di un numero minimo di pasti; a tal uopo la Concessionaria si impegna a garantire giorno per giorno il numero di pasti necessari.

Il corrispettivo dovuto alla Concessionaria verrà liquidato e pagato mensilmente previa presentazione di regolare fattura e verifica da parte del Comune del numero dei pasti in essa indicati quali effettivamente erogati.

La corresponsione del saldo fattura dovrà avvenire entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento mediante emissione di regolare mandato di pagamento senza adozione di un ulteriore atto di liquidazione.

Con l'avvenuto pagamento della fattura il Comune si riterrà estraneo a qualsiasi responsabilità derivante da eventuali reclami o pretese del personale incaricato del servizio, intendendosi i rapporti economici, normativi ed amministrativi dello stesso personale, direttamente regolati con la Concessionaria.

In caso di mancata corresponsione degli emolumenti al personale dipendente della Concessionaria da parte della Concessionaria stessa nei termini previsti dalle norme regolamentari interne, il Comune ha facoltà di rescindere il contratto.

M) DURATA

La presente convenzione ha durata pari all'anno scolastico 2013/2014

N) CAUZIONE

La cauzione definitiva a carico dell'aggiudicatario è fissata nel 10% dell'importo di aggiudicazione.

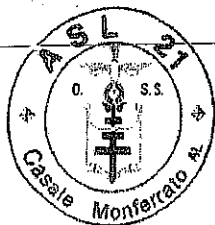
Si dà atto che il valore presunto della prestazione prevista nel presente capitolato d'oneri ammonta a € _____ al netto di IVA.

O) DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283/62, al D.P.R. 327/80, al D. Lgs. 155/97, e comunque a tutte le norme del Codice Civile e delle leggi vigenti in materia, che si intendono qui richiamate.

Naturalmente, qualora, in corso di validità dell'affidamento, intervengano modifiche normative inerenti l'oggetto dell'appalto, le stesse dovranno essere recepite con possibili variazioni al testo del capitolato speciale e dei relativi allegati.

Letto confermato e sottoscritto.



REGIONE PIEMONTE

A.S.L. 21 - CASALE MONFERRATO

Viale Giolitti 2 - 15033 Casale Monferrato (AL) - centralino: 0142.434.111

U.O.A. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Via Palestro 41 - 15033 Casale Monferrato (AL)

Direttore ff: Dott.ssa Paola Budel

e-mail: slan@mbox.asl21.piemonte.it

tel: 0142.434.531

fax: 0142.763.74

PROSPETTO DELLE GRAMMATURE PER I PASTI IN MENSA

	anni scuola	3-6 mat. grammi	6-11 elem. grammi
<u>CEREALI E DERIVATI</u>			
pasta o riso asciutti		60	70
pasta o riso in brodo		35	40
gnocchi di patate		180	200
gnocchi di semolino		60	70
farina di mais per polenta		60	70
pasta per pizza		100	120
pasta sfoglia per torta di verdura		60	70
pane		40	50
pane integrale per crostini		30	30
fette biscottate (per colazione)		20	30
corn-flakes (per colazione)		20	30
patate:			
-per contorno		180	180
-per purea		150	150
-per sformati		100	120
-per frittate e crocchette		120	150
-per minestrone o passato		40	60
-per creme		60	60
insalata di riso:			
riso		60	70
verdure miste		60	70
emmenthal		20	30
mozzarella		30	30
olio		3	4
aromi		q.b.	q.b.

CARNE, PESCE, UOVA

carne (pollo, tacchino, manzo, coniglio)	50	70
carne per polpette	40	50
pesce surgelato (sogliola, nasello, orata, palombo, merluzzo) e bastoncini	70	90
pesce per sugo	15	20

p8

	3-6 anni	6-11 anni
	<u>grammi</u>	<u>grammi</u>
uova (sode, per frittata, per omelette)	n.1	n.1
uova per preparazioni	n.1x8porz.	n.1x6porz.

LATTE, FORMAGGIO, SALUMI

formaggi freschi (certosino, quartiolo, mozzarella, scamorza, robiolina, emmenthal)	50	60
mozzarella per pizza	40	40
ricotta di latte vaccino	70	100
ricotta per preparazioni	20	30
formaggio stagionato (taleggio, parmigiano)	40	50
parmigiano grattugiato per primi piatti	3	5
parmigiano a scaglie per insalata	10	15
formaggio per preparazioni	10	15
latte fresco intero (per colazione)	200	200
yogurt alla frutta	125	125
bresaola	35	40
prosciutto crudo	45	50
prosciutto cotto	35	40
prosciutto cotto per preparazioni	15	15

ORTAGGI E LEGUMI

Per contono:		
-insalata	30	50
-carote, finocchi, zucchine, cavolfiore, pomodori..	100	150
-pomodoro per caprese	60	100
-spinaci	80	120
-olive	10	15
Per sfornati, torte salate:		
-biete, carciofi, asparagi....	60	80
Per frittate (e crocchette):		
-zucchine, biettine	60	80
Per minestrone o passato:		
-verdure miste	80	100
-legumi freschi	20	30
aromi	q.b.	q.b.
Per creme:		
-carote	80	100
-piselli	60	80
-legumi secchi	20	30

16

aromi	q.b.	q.b.
Per pasta e risotti:		
-melanzane,zucchine,cavolfiore...	60	80
-zucca	50	70
-funghi secchi	15	20
-legumi secchi	15	20
-legumi freschi	20	30
<u>CONDIMENTI</u>		
olio per primi piatti con sugo	3	4
olio per primi piatti "in bianco"	4	5
olio per secondi piatti	2	2
olio per contorni	3	4
panna da cucina	15	20
pesto	10	15
pomodoro, aromi	q.b.	q.b.
<u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	150	150
<u>ACQUA MINERALE</u>	500ml	500ml
<u>PROPOSTE per MERENDA</u>		
pane e marmellata:		
pane	30	40
marmellata	20	20
thè e biscotti		
biscotti	30	40
yogurt alla frutta con corn flakes o biscotti:		
yogurt alla frutta	125	125
corn-flakes	5	15
biscotti e succo di frutta:		
biscotti	15	30
succo di frutta	125	125
latte e biscotti (o fette biscottate)		
latte intero	100	150
biscotti secchi	15	20

V.B.: Il peso degli alimenti è riferito a crudo e al netto degli scarti ed è espresso procapite.

World

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VEDÌ
1	Agnolotti di magro burro e salsa Tonno Zucchine ♦ Frutta di stagione Pane	Pizza margherita Carote julienne Frutta di stagione Pane	Passato di verdura + crostini Arrosti di manzo Patate in insalata Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù Frittata di arista e spinaci ♦ Insalata Frutta di stagione Pane	Risotto al rascchera Spezzatino di tacchino Spinaci ♦ Frutta di stagione Pane
2	Pasta al pesto asfago Fagiolini ♦ Yogurt alla frutta Pane	Minestrina in br. vegetale Cosce di pollo al forno Purè Frutta di stagione Pane	Risotto allo zafferano Lonza al forno Insalata Frutta di stagione Pane	Lasagne vegetariane Prosciutto crudo/bresaola Finocchi crudi Frutta di stagione Pane	Minestrina di riso Lenticchie/fagioli Sogliola imperata ♦ Carote julienne Frutta di stagione pane
3	Pasta all'olio Bastoncini di merluzzo al forno ♦ Carote alla julienne Frutta di stagione Pane	Crema di legumi con ferro Stornato di verdura e torta salsa ♦ Zucchine ♦ Frutta di stagione Pane	Pizza margherita Fagiolini ♦ Frutta di stagione Pane	Passato di verdura Crostini Arrosti di manzo Purè Frutta di stagione Pane	pasta e piselli ♦ scaloppina di tacchino tris di verdura (insalata, cà- rote, finocchi) Frutta di stagione Pane
4	Risotto alla parmigiana Prosciutto cotto Insalata Frutta di stagione Pane	Lasagne vegetariane mozzarella Finocchi cotti gratinati Frutta di stagione Pane	Minestrina in brodo Polenta Spezzatino Carote julienne Frutta di stagione pane	Pasta al pomodoro Scaloppine di pollo al limone Insalata Frutta di stagione Pane	Risotto alla zucca Filetto di merluzzo al limone ♦ Fagiolini ♦ Budino ai cioccolato Banana e pane
5					

1. **Introduction**
 2. **Background**
 3. **Methodology**
 4. **Results**
 5. **Discussion**
 6. **Conclusion**
 7. **References**
 8. **Appendix**
 9. **Index**
 10. **Table of Contents**
 11. **Abstract**
 12. **Summary**
 13. **Key Words**
 14. **Keywords**
 15. **Subject Headings**
 16. **Classification**
 17. **Indexing**
 18. **References**
 19. **Appendix**
 20. **Index**
 21. **Table of Contents**
 22. **Abstract**
 23. **Summary**
 24. **Key Words**
 25. **Keywords**
 26. **Subject Headings**
 27. **Classification**
 28. **Indexing**
 29. **References**
 30. **Appendix**
 31. **Index**
 32. **Table of Contents**
 33. **Abstract**
 34. **Summary**
 35. **Key Words**
 36. **Keywords**
 37. **Subject Headings**
 38. **Classification**
 39. **Indexing**
 40. **References**
 41. **Appendix**
 42. **Index**
 43. **Table of Contents**
 44. **Abstract**
 45. **Summary**
 46. **Key Words**
 47. **Keywords**
 48. **Subject Headings**
 49. **Classification**
 50. **Indexing**
 51. **References**
 52. **Appendix**
 53. **Index**
 54. **Table of Contents**
 55. **Abstract**
 56. **Summary**
 57. **Key Words**
 58. **Keywords**
 59. **Subject Headings**
 60. **Classification**
 61. **Indexing**
 62. **References**
 63. **Appendix**
 64. **Index**
 65. **Table of Contents**
 66. **Abstract**
 67. **Summary**
 68. **Key Words**
 69. **Keywords**
 70. **Subject Headings**
 71. **Classification**
 72. **Indexing**
 73. **References**
 74. **Appendix**
 75. **Index**
 76. **Table of Contents**
 77. **Abstract**
 78. **Summary**
 79. **Key Words**
 80. **Keywords**
 81. **Subject Headings**
 82. **Classification**
 83. **Indexing**
 84. **References**
 85. **Appendix**
 86. **Index**
 87. **Table of Contents**
 88. **Abstract**
 89. **Summary**
 90. **Key Words**
 91. **Keywords**
 92. **Subject Headings**
 93. **Classification**
 94. **Indexing**
 95. **References**
 96. **Appendix**
 97. **Index**
 98. **Table of Contents**
 99. **Abstract**
 100. **Summary**
 101. **Key Words**
 102. **Keywords**
 103. **Subject Headings**
 104. **Classification**
 105. **Indexing**
 106. **References**
 107. **Appendix**
 108. **Index**
 109. **Table of Contents**
 110. **Abstract**
 111. **Summary**
 112. **Key Words**
 113. **Keywords**
 114. **Subject Headings**
 115. **Classification**
 116. **Indexing**
 117. **References**
 118. **Appendix**
 119. **Index**
 120. **Table of Contents**
 121. **Abstract**
 122. **Summary**
 123. **Key Words**
 124. **Keywords**
 125. **Subject Headings**
 126. **Classification**
 127. **Indexing**
 128. **References**
 129. **Appendix**
 130. **Index**
 131. **Table of Contents**
 132. **Abstract**
 133. **Summary**
 134. **Key Words**
 135. **Keywords**
 136. **Subject Headings**
 137. **Classification**
 138. **Indexing**
 139. **References**
 140. **Appendix**
 141. **Index**
 142. **Table of Contents**
 143. **Abstract**
 144. **Summary**
 145. **Key Words**
 146. **Keywords**
 147. **Subject Headings**
 148. **Classification**
 149. **Indexing**
 150. **References**
 151. **Appendix**
 152. **Index**
 153. **Table of Contents**
 154. **Abstract**
 155. **Summary**
 156. **Key Words**
 157. **Keywords**
 158. **Subject Headings**
 159. **Classification**
 160. **Indexing**
 161. **References**
 162. **Appendix**
 163. **Index**
 164. **Table of Contents**
 165. **Abstract**
 166. **Summary**
 167. **Key Words**
 168. **Keywords**
 169. **Subject Headings**
 170. **Classification**
 171. **Indexing**
 172. **References**
 173. **Appendix**
 174. **Index**
 175. **Table of Contents**
 176. **Abstract**
 177. **Summary**
 178. **Key Words**
 179. **Keywords**
 180. **Subject Headings**
 181. **Classification**
 182. **Indexing**
 183. **References**
 184. **Appendix**
 185. **Index**
 186. **Table of Contents**
 187. **Abstract**
 188. **Summary**
 189. **Key Words**
 190. **Keywords**
 191. **Subject Headings**
 192. **Classification**
 193. **Indexing**
 194. **References**
 195. **Appendix**
 196. **Index**
 197. **Table of Contents**
 198. **Abstract**
 199. **Summary**
 200. **Key Words**
 201. **Keywords**
 202. **Subject Headings**
 203. **Classification**
 204. **Indexing**
 205. **References**
 206. **Appendix**
 207. **Index**
 208. **Table of Contents**
 209. **Abstract**
 210. **Summary**
 211. **Key Words**
 212. **Keywords**
 213. **Subject Headings**
 214. **Classification**
 215. **Indexing**
 216. **References**
 217. **Appendix**
 218. **Index**
 219. **Table of Contents**
 220. **Abstract**
 221. **Summary**
 222. **Key Words**
 223. **Keywords**
 224. **Subject Headings**
 225. **Classification**
 226. **Indexing**
 227. **References**
 228. **Appendix**
 229. **Index**
 230. **Table of Contents**
 231. **Abstract**
 232. **Summary**
 233. **Key Words**
 234. **Keywords**
 235. **Subject Headings**
 236. **Classification**
 237. **Indexing**
 238. **References**
 239. **Appendix**
 240. **Index**
 241. **Table of Contents**
 242. **Abstract**
 243. **Summary**
 244. **Key Words**
 245. **Keywords**
 246. **Subject Headings**
 247. **Classification**
 248. **Indexing**
 249. **References**
 250. **Appendix**
 251. **Index**
 252. **Table of Contents**
 253. **Abstract</**