

ALLEGATO E

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L’AREA VASTA 5

Specifiche tecniche per la realizzazione dei lavori di adeguamento della cucina e del locale mensa dell’Ospedale “Mazzoni” di Ascoli Piceno

Indice

DESCRIZIONE GENERALE E OBIETTIVO DELL’INTERVENTO	2
Art. 1 - Interventi sulla Struttura	3
Art. 2 - Tempo utile per l’ultimazione dei lavori di installazione e relative penalità in caso di ritardi.....	4
Art. 3 - Realizzazione del progetto	4
Art. 4 - Spese per la realizzazione del progetto esecutivo.....	4
Art. 5 - Divieto di variazione della destinazione d'uso.....	4
Art. 6 - Progetto definitivo	5
Art. 7 - Progetto esecutivo.....	5
Art. 8 - Licenze e Autorizzazioni	6
Art. 9 - Direzione lavori e Coordinamento per la sicurezza.....	6
Art. 10 - Opere edili.....	6
Art. 11 - Impianti tecnologici	7
Art. 12 - Attrezzature ed arredi.....	7
Art. 13 - Requisiti delle imprese per l'esecuzione dei lavori.....	7
Art. 14 - Accessi	8
Art. 15 - Esecuzione collaudi	8
Art. 16 - Documenti finali	8
Art. 17 - Collaudo.....	8
Art. 18 - Oneri e obblighi generali e speciali a carico dell'Impresa	9
Art. 19 - Riunioni per coordinamento lavori	9

DESCRIZIONE GENERALE E OBIETTIVO DELL'INTERVENTO

La cucina e il locale mensa dello stabilimento ospedaliero "Mazzoni" di Ascoli Piceno necessitano di lavori di ristrutturazione e di messa a norma, nonché dell'adeguamento/sostituzione degli impianti e delle attrezzature ivi insistenti e funzionali al servizio di ristorazione ed in particolare per la preparazione del "vassoio personalizzato" ai degenti.

Resta inteso che tutta la tecnologia strumentale fornita (impianti, attrezzature, arredi, stoviglie, ecc.), allo scadere del contratto, resterà di proprietà dell'Amministrazione senza che nulla sia dovuto alla Ditta appaltatrice, tenuto anche conto della particolare tipologia di remunerazione dei pasti, che prevede una quota aggiuntiva a favore della ditta per ogni pasto a ristoro degli investimenti come sopra descritti che dovranno essere posti in essere.

La stazione appaltante mette a disposizione dell'impresa appaltatrice i locali destinati a cucina e relative pertinenze della nuova struttura ospedaliera nello stato riscontrato in sede di sopralluogo, i quali dovranno essere allestiti, messi a norma e forniti di tutti gli impianti, apparecchiature ed attrezzature necessari per garantire – a regime – la gestione e conduzione del servizio di ristorazione ai pazienti / utenti e dipendenti, secondo le circostanze esplicitate nel presente capitolato speciale d'appalto.

Adeguamenti preliminari all'avvio del servizio a regime: Opere edili ed impiantistiche – fornitura attrezzature / arredi.

L'impresa partecipante alla gara dovrà provvedere a presentare, in sede di presentazione dell'offerta e secondo le modalità di seguito individuate nel presente capitolato speciale d'appalto, una propria proposta progettuale (in seguito denominata progetto definitivo) riguardante ogni indispensabile ed eventuale intervento ritenuto necessario per l'allestimento e la messa a norma dei locali cucina e relative pertinenze ed ogni relativa fornitura di impianti, attrezzature ed apparecchiature per assicurare la migliore funzionalità ed erogazione del servizio, secondo le normative vigenti in tema di igiene degli alimenti ed in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro.

In esito a detta proposta progettuale, dette strutture, impianti, attrezzature ed apparecchiature dovranno in ogni caso, con oneri a carico dell'impresa appaltatrice, essere resi conformi a quanto previsto dalle normative vigenti, intendendosi la stazione appaltante sollevata da ogni responsabilità derivante dalla inosservanza delle normative stesse.

Il progetto per l'allestimento e per la messa a norma delle strutture dovrà tenere conto dello sfruttamento razionale degli spazi disponibili, quali indicati nelle planimetrie in allegato al presente capitolato speciale d'appalto e riscontrati in sede di sopralluogo, nei quali dovranno essere ubicate tutte le attrezzature, apparecchiature ed arredi necessari per la preparazione / composizione / confezione / distribuzione dei pasti per i pazienti / utenti e per i dipendenti, per lo stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari in genere e quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio, nel rispetto di ogni normativa vigente in materia igienico - sanitaria per la somministrazione di alimenti e bevande, in materia edilizia, in materia antinfortunistica ed in materia di sicurezza degli ambienti di lavoro, in modo da garantire, a conclusione dei lavori, le necessarie certificazioni di agibilità e di autorizzazione sanitaria.

In tal senso, sono a carico dell'impresa appaltatrice tutte le opere edili ed impiantistiche non eventualmente già predisposte dalla stazione appaltante e tutte le forniture necessarie per il corretto allestimento dei locali e relative pertinenze destinati allo svolgimento del servizio, ritenendosi in tal senso l'appalto affidato con la formula "chiavi in mano".

L'esecuzione di tutti i lavori ed opere proposti nel progetto dovrà essere realizzata sotto l'alta sorveglianza della U.O. Patrimonio/Nuove Opere/Attività Tecniche della stazione appaltante, ma sotto

la piena responsabilità civile e penale dell'impresa appaltatrice, che avrà l'onere di assumerne la Direzione Lavori.

Al momento ritenuto necessario dalla stazione appaltante, l'impresa appaltatrice dovrà presentare il proprio programma esecutivo dei suddetti lavori, opere o forniture di allestimento e messa a norma.

Altre disposizioni.

L'impresa appaltatrice dovrà provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature ed apparecchiature di proprietà della stazione appaltante ad essa affidati per assicurare lo svolgimento delle prestazioni contrattuali.

Tutti gli eventuali danni ai beni immobili e mobili dati in uso e non, imputabili a negligenza, imperizia, uso improprio da parte del personale dipendente dell'impresa appaltatrice, dovranno essere sollecitamente riparati con oneri a carico dell'impresa stessa.

Alla scadenza del contratto, tutte le opere effettuate e tutti gli impianti, attrezzature ed apparecchiature utilizzati per lo svolgimento del servizio resteranno di proprietà della stazione appaltante, senza che l'impresa appaltatrice possa pretendere rimborso o risarcimento di alcun genere. Gli immobili, gli impianti, le attrezzature e le apparecchiature utilizzati dovranno essere lasciati in stato di perfetta efficienza.

Art. 1 - Interventi sulla Struttura

L'Impresa deve redigere il **progetto definitivo** (da presentare in sede di offerta) ed **esecutivo** (entro due mesi dall'aggiudicazione), firmato da tecnico abilitato a norma di legge.

L'Impresa, a sue cure e spese, ha l'onere di nominare un coordinatore per la sicurezza sia in fase di progettazione che in fase di esecuzione ai sensi della Dlgs 81/08.

L'Impresa dovrà altresì, a sue cure e spese, costituire l'Ufficio Direzione Lavori con tecnici abilitati.

Gli interventi proposti dovranno essere realizzati coerentemente con quanto previsto dal presente documento.

Il progetto potrà essere predisposto con proposte tecniche migliorative, sia per quanto riguarda le attrezzature, sia per quanto riguarda le conseguenti ed eventuali modifiche architettoniche interne.

L'esecuzione di tutte le opere previste deve essere realizzata sotto la piena responsabilità civile e penale dell'Impresa aggiudicataria.

L'Impresa aggiudicataria ha l'onere, tra l'altro, dell'intero iter burocratico e tecnico finalizzato ad ottenere il parere favorevole del Comando Provinciale dei VVF ai fini dell'esercizio dell'attività di cui al DPR 151 del 01/08/2011.

Tenuto conto dell'attuale stato dell'immobile, dovranno essere ineludibilmente previsti nel progetto e realizzate in particolare le seguenti opere:

- realizzazione, negli spazi di pertinenza della cucina, di locali spogliatoio e servizi igienici;
- realizzazione, in numero e tipologie adeguate, di nuove celle frigorifere e dei relativi impianti;
- realizzazione di locale apposito per la preparazione delle diete speciali;
- adeguamento / rifacimento della pavimentazione e tinteggiatura e/o piastrellatura delle pareti, dopo la loro nuova realizzazione o la loro sistemazione, secondo le esigenze progettuali;

- rifacimento e messa a norma, ove e in quanto necessario, degli impianti idrici, elettrici, antincendio e termici;
- adeguamento impianto di aspirazione;
- spostamento, nel locale mensa, della zona distribuzione verso il locale cucina, superando l'attuale sistemazione, non idonea.

Si ribadisce che l'elenco delle opere di cui sopra è del tutto esemplificativo e non esaustivo.

Al riguardo, si precisa che la ditta aggiudicataria dovrà porre in essere anche tutti gli interventi strutturali ed impiantistici finalizzati a consentire la preparazione giornaliera del "vassoio personalizzato" destinato ai degenti.

Art. 2 - Tempo utile per l'ultimazione dei lavori di installazione e relative penalità in caso di ritardi

L'Impresa aggiudicataria deve ultimare i lavori previsti nel progetto presentato, compresa l'installazione e collaudo con esito favorevole dei macchinari, entro la data indicata in offerta e comunque non oltre i **120 giorni naturali**, successivi e continui decorrenti dalla data di approvazione del progetto esecutivo da parte della stazione appaltante e/o dall'inizio lavori.

Art. 3 - Realizzazione del progetto

L'Impresa si obbliga a realizzare, integralmente a sua totale cura e spese, le opere di cui al progetto esecutivo, che sarà approvato dall'Amministrazione.

I progetti dovranno essere predisposti prevedendo una organizzazione spazio/temporale del lavoro secondo il criterio di "sempre avanti", considerando percorsi per: materie prime, personale di cucina, prodotti cotti, prodotti lavorati freddi, distribuzione dei pasti e rifiuti.

L'Impresa deve predisporre il progetto esecutivo di tutte le opere che intende realizzare ed i documenti tecnici amministrativi, in piena rispondenza a quanto previsto dalle normative dei Lavori Pubblici e dalle norme igienico-sanitarie e dalle disposizioni di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81.

Il progetto esecutivo dovrà essere presentato entro **40 giorni naturali** consecutivi dall'aggiudicazione.

L'Impresa deve provvedere al reperimento dei mezzi finanziari per la realizzazione delle opere, e potrà avvalersi di tutti gli strumenti finanziari offerti dal mercato.

Art. 4 - Spese per la realizzazione del progetto esecutivo

Tutte le spese necessarie per eventuali indagini e rilevazioni, progettazione esecutiva, coordinamento per la sicurezza del progetto, coordinamento per la sicurezza nell'esecuzione del progetto, la direzione dei lavori da tecnico abilitato, la realizzazione dell'opera ultimata e funzionante a perfetta regola d'arte, sono a carico dell'Impresa.

L'Impresa si impegna a richiedere, a proprie cure e spese, alle competenti autorità la concessione edilizia nonché le autorizzazioni ai sensi di legge.

L'impresa sarà responsabile degli eventuali danni arrecati durante i lavori di smantellamento dei locali delle cucine esistenti, di rimozione delle attrezzature riutilizzabili e di realizzazione della Cucina centralizzata, nonché di ogni altro danno arrecato a persone e/o cose, sollevando l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Art. 5 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'Impresa, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo,

la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati e della Cucina centralizzata.

L'impresa appaltatrice potrà apportare in corso d'opera, a proprie spese e cura, eventuali ulteriori modifiche ritenute migliorative, solo previa espressa autorizzazione della stazione appaltante.

Art. 6 - Progetto definitivo

In sede di offerta deve essere presentato il progetto definitivo, così come definito dalla vigente normativa in materia.

Le imprese concorrenti alla gara dovranno presentare, secondo le modalità indicate nella lettera di invito / disciplinare di gara, ai fini della valutazione tecnico – qualitativa, un progetto tecnico – definitivo nel quale risultino gli interventi strutturali edili/impiantistici dei locali / impianti / attrezzature messi a disposizione dalla stazione appaltante e riscontrati in sede di sopralluogo.

Detta proposta di progetto tecnico – definitivo, dovrà essere redatta in lingua italiana su supporto cartaceo stampato in formato standard A4 esclusi eventuali allegati tecnici – e su eventuale ulteriore supporto informatico (CD o DVD), nel quale, a pena di esclusione, non dovrà essere fatto alcun riferimento a costi e prezzi.

Dovrà essere presentata da parte dell'impresa concorrente alla gara una proposta progettuale riguardante ogni indispensabile ed eventuale intervento, contestuale all'avvio dell'appalto, ritenuto necessario per l'adeguamento e messa a norma delle strutture (locali cucina e relative pertinenze) e degli impianti, attrezzature ed apparecchiature messi a disposizione dalla stazione appaltante nello stato attuale, per assicurare la migliore funzionalità ed erogazione del servizio secondo le normative vigenti in tema di igiene degli alimenti ed in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Detta proposta progettuale dovrà contenere una dettagliata descrizione:

- delle opere edili ed impiantistiche necessarie e non già predisposte dalla stazione appaltante, con descrizione dei relativi elementi funzionali ed estetici e relativi tempi di realizzazione;
- della fornitura di impianti, attrezzature ed apparecchiature, accessori, arredi e complementi eventualmente occorrenti per il regolare svolgimento del servizio, con indicazione delle quantità proposte e della loro qualità;
- del piano di manutenzione programmata ordinaria / straordinaria per la corretta utilizzazione delle strutture e delle attrezzature destinate allo svolgimento del servizio;
- del piano di emergenza per far fronte ad interruzioni delle fonti energetiche per qualsiasi causa e di guasti delle attrezzature e garantire l'erogazione del servizio;
- delle soluzioni volte al contenimento dei consumi energetici, documentate in via esemplificativa attraverso l'indicazione delle soluzioni impiantistiche adottate, delle tipologie delle fonti energetiche previste, della stima dei consumi energetici e dell'impatto ambientale.

Art. 7 - Progetto esecutivo

Il progetto esecutivo redatto secondo le disposizioni vigenti deve essere comprensivo di

- relazione tecnica dettagliata
- capitoli
- computi metrici estimativi dettagliati
- elenco prezzi unitari
- indicazioni di tipo e qualità dei materiali previsti
- planimetrie, sezioni, assonometrie, particolari costruttivi, schemi in scala 1:50 e 1/20, atti a configurare, nel dettaglio, le installazioni e le opere ritenute maggiormente rispondenti alle diverse

esigenze tecniche, di funzionalità e di sicurezza

- lay-out generale di tutte le strutture con indicazione delle aree funzionali, dei percorsi interni, di tutti gli impianti e delle attrezzature, indicandone la collocazione, il tipo, il modello e la marca proposta.

Tutti i progetti dovranno essere firmati da professionisti abilitati iscritti ai rispettivi albi professionali, pena l'esclusione dalla gara.

- L'esecuzione di tutte le opere e l'installazione di tutte le attrezzature e macchinari previsti dovrà essere realizzata sotto la piena responsabilità civile e penale dell'Impresa aggiudicataria secondo le indicazioni fornite dall'Amministrazione – U.O. Attività Tecniche, Patrimonio e Nuove Opere.
- In particolare tutti i serbatoi, i recipienti in pressione e le apparecchiature soggette a collaudo od a omologazione I.S.P.E.L.S. dovranno essere regolarmente collaudate e provviste di targa di collaudo e/o punzonatura.
- L'Impresa aggiudicataria dovrà consegnare all'Amministrazione tutta la documentazione relativa.

Tutti i componenti elettrici dovranno essere provvisti dal marchio di Qualità (I.M.Q.).

Tutte le eventuali modifiche o aggiunte che dovessero essere fatte alle apparecchiature e impianti per ottenere i predetti nulla osta, o per ottemperare alle prescrizioni degli Enti preposti al controllo, o comunque per rendere le apparecchiature assolutamente conformi a tutte le normative su menzionate, saranno a completo carico dell'Impresa che al riguardo non potrà avanzare alcuna pretesa di indennizzo o di maggior compenso, ma anzi dovrà provvedere ad eseguirla con la massima sollecitudine anche se nel frattempo fosse stato emesso certificato di ultimazione lavori.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di rifiutare quelle apparecchiature che, anche se già in opera, non possano ottenere per qualsiasi motivo, i nulla osta precedentemente detti, senza che l'Impresa possa avanzare pretesa alcuna a risarcimenti o indennizzi.

Art. 8 - Licenze e Autorizzazioni

L'Impresa deve provvedere all'acquisizione delle licenze edilizie, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

L'ottenimento delle suddette autorizzazioni sancisce il termine della fase transitoria, e dà inizio alla fase definitiva.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste a cura e spese dall'Impresa e saranno intestate al Legale Rappresentante della società.

Art. 9 - Direzione lavori e Coordinamento per la sicurezza

La Direzione lavori ed il Coordinamento per la sicurezza saranno a totale carico dall'Impresa. Il Direttore dei lavori risponderà alla Committente dell'esecuzione dei lavori di costruzione e ristrutturazione in conformità con quanto proposto in sede di offerta e secondo il calendario dei lavori.

Art. 10 - Opere edili

Le opere edili dovranno essere realizzate in modo da consentire la realizzazione della struttura in relazione alla soluzione progettuale proposta nel rispetto di adeguati lay-out.

I locali ed i materiali dovranno avere le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia di antincendio, antinfortunistica, igiene ambientale e tutela della salute dei lavoratori.

Le imprese concorrenti in sede di offerta possono presentare soluzioni migliorative rispetto agli standard minimi indicati, purché siano giustificati attraverso adeguata relazione tecnica.

Art. 11 - Impianti tecnologici

L'Impresa dovrà assicurarsi e provvedere affinché tutti gli impianti siano rispondenti alle leggi e normative vigenti.

Art. 12 - Attrezzature ed arredi

L'Impresa si impegna ad installare, integralmente a sua totale cura e spese, le attrezzature, gli arredi e quanto altro necessario per l'esecuzione del servizio di cucina di cui al progetto presentato in sede di offerta.

In tale progetto dovrà essere chiaramente indicato il lay-out delle attrezzature da installare presso la Cucina e il locale mensa e locali annessi, secondo le indicazioni di massima riportate nell'allegato tecnico, ma sotto la piena responsabilità penale e civile dell'Impresa Aggiudicataria. L'Impresa dovrà garantire, per le attrezzature che intende installare, il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate ed in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza.

In particolare per le nuove attrezzature l'Impresa dovrà indicare le caratteristiche tecniche di ogni singola attrezzatura e corredarla di depliant illustrativi dai quali dovrà essere possibile evincerne le caratteristiche specifiche.

La Ditta potrà prevedere anche l'utilizzo delle attrezzature attualmente installate presso i locali di cucina, purché riutilizzabili.

Art. 13 - Requisiti delle imprese per l'esecuzione dei lavori

I lavori accessori necessari per la predisposizione dei locali, come indicati nel presente CAPITOLATO TECNICO, sono classificati, ai sensi del D.P.R. n. 34/2000.

E' richiesto al concorrente, ai fini della partecipazione, il possesso di Attestato di qualificazione SOA, di cui al D.P.R. n. 34/2000, in corso di validità con riferimento alla categoria prevalente OG11 per classifica adeguata all'importo complessivo dei lavori compresi oneri di sicurezza (class. ovvero il possesso di attestato di qualificazione nella categoria prevalente OG 11 per class. e nella categoria scorporabile / subappaltabile OG 1 per class).

Se è intendimento del concorrente subappaltare parte delle lavorazioni ad imprese in possesso della relativa qualificazione, si applica l'articolo 118, comma 2, del Decreto legislativo n. 163/2006. In particolare si precisa che le lavorazioni relative alla categoria scorporabile OG 1 potranno essere eseguite dal soggetto aggiudicatario solo se in possesso della relativa adeguata qualificazione; pertanto qualora il concorrente non sia in possesso di adeguata qualificazione per la suddetta categoria scorporabile OG 1, dovrà produrre obbligatoriamente la dichiarazione da cui risulti la volontà di subappaltare tali lavorazioni.

Nel caso sia intendimento costituire un raggruppamento temporaneo dovranno essere prodotti i relativi attestati di qualificazione per le categorie e classifiche corrispondenti.

Si rammenta che l'esecuzione delle lavorazioni relative alla categoria OG 11 dovrà avvenire da parte di soggetti in possesso delle idonee abilitazioni ai sensi dell'articolo 3 del D.M. per lo Sviluppo economico 22.01.2008 n. 37 (che sostituisce la Legge n. 46/1990) in grado di rilasciare le dichiarazioni di conformità tecnica ai sensi di legge.

Art. 14 - Accessi

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa l'esecuzione delle opere previste, garantendo l'assistenza della Direzione dei lavori.

Art. 15 - Esecuzione collaudi

Per quanto riguarda l'andamento, l'esecuzione ed il collaudo dei lavori, si fa riferimento a quanto previsto dalle vigenti normative ed al progetto esecutivo approvato dall'Amministrazione.

Art. 16 - Documenti finali

L'Impresa a termine dei lavori dovrà produrre la documentazione che segue:

Certificati di ultimazione lavori, collaudi, certificati che abilitino la struttura e gli impianti all'esercizio a cui sono destinati.

Art. 17 - Collaudo

Entro 10 (dieci) giorni dalla ultimazione definitiva dei lavori di realizzazione delle strutture e degli impianti e di installazione delle attrezzature, certificata con apposito verbale rilasciato dalla DLL e controfirmato dall'ente appaltante, sarà eseguito il collaudo delle opere, inteso ad accertare che la qualità delle opere e la quantità dei materiali forniti, le modalità di esecuzione, l'installazione, la fornitura e le prestazioni di quanto sopra descritto rispondano alle condizioni contrattuali e alle schede tecniche presentate.

Tutte le prove e le verifiche saranno eseguite dall'Amministrazione – U.O. Attività Tecniche, Patrimonio e Nuove Opere in contraddittorio con l'Impresa.

Se durante il collaudo dovessero risultare manchevolezze o deficienze, esse dovranno essere verbalizzate e sarà fissato un termine entro il quale l'Impresa dovrà provvedere alla loro eliminazione.

I risultati finali saranno certificati con verbale redatto entro 10 giorni dalla fine delle operazioni di controllo.

L'operazione di collaudo conterà in:

- esecuzione delle opere a perfetta regola d'arte, nel rispetto del progetto esecutivo
- controllo qualitativo di tutti i materiali e componenti,
- verifica e rispondenza del funzionamento.

Art. 18 - Oneri e obblighi generali e speciali a carico dell'Impresa

Saranno a carico dell'Impresa oltre a quelli indicati nei precedenti articoli del presente capitolato, gli obblighi e gli oneri di cui al presente articolo e agli articoli seguenti.

- eventuali modifiche e/o integrazioni imposte da Enti, Organismi o Istituzioni, ai quali è demandato per legge il controllo sulla rispondenza di strutture e impianti alle normative vigenti;
- il rilascio della dichiarazione di conformità degli impianti, così come prescritto dal D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81;
- il rilascio di una dichiarazione di conformità alle norme vigenti relative a tutti i beni installati.

Art. 19 - Riunioni per coordinamento lavori

L'Impresa deve essere rappresentata dal Direttore Tecnico o suo delegato, muniti dei più ampi poteri per poter concordare e garantire la predisposizione agli accorgimenti e/o varianti necessari ad una corretta conduzione dei lavori con il fine di rendere più semplice la collaborazione tra le varie ditte e garantire un'economia nell'esecuzione dell'opera ed una migliore riuscita della stessa.

La Direzione Lavori potrà essere assistita da tecnici specializzati.

IL COMITATO TECNICO

DR. REMO APPIGNANESI

DOTT.SSA PAOLA NANNI

GEOM. VALENTINO FANTUZI



