



Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario

Sede Firenze: Viale Gramsci, 36 50132 Firenze
tel. 055 22611 - fax 055 2261258

www.dsu.toscana.it - contratti@dsu.toscana.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI STUDENTI FREQUENTANTI GLI ISTITUTI UNIVERSITARI CON SEDE A LIVORNO POLO UNIVERSITARIO DEI SISTEMI LOGISTICI CIG N° Z3C35718D7

Articolo 1 – Oggetto, durata e importo dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione destinato agli studenti universitari frequentanti gli Istituti Universitari con sede a Livorno (pranzo dal lunedì al venerdì giorni feriali) in locali in disponibilità dell'Impresa e con proprie modalità organizzative della prestazione.

I locali devono essere in regola con la normativa vigente in materia di sicurezza, devono rispettare le norme igienico-sanitarie ed avere tutte le caratteristiche previste dalla legge per l'utilizzo di cui al presente Capitolato.

I locali devono essere raggiungibili con mezzi pubblici dal Polo Universitario dei Sistemi Logistici, Via dei Pensieri, 60 Livorno ed avere **minimo n. 20 (venti) posti a sedere** dedicati all'utenza suddetta.

Il numero complessivo presunto dei pasti stimato per l'affidamento in questione è pari a **n. 5.000**. Il numero dei pasti è da considerarsi puramente indicativo e valido ai soli fini della determinazione dell'importo a base di gara, determinato in **Euro 30.000,00** oltre IVA di legge.

Di conseguenza esso non costituisce alcuna garanzia sul numero di pasti che saranno effettivamente erogati nel corso dell'esecuzione dell'appalto

La definizione della sopraddetta tipologia di pasto è contenuta nel successivo articolo 10.

L'appalto avrà durata di **12 (dodici) mesi** consecutivi, a decorrere dalla data di stipula della lettera ordine/contratto o da diversa data prevista dall' Azienda DSU Toscana (di seguito denominata Azienda o Stazione appaltante).

Non sussistono oneri per rischi da interferenza.

L'Operatore aggiudicatario, partecipando alla gara, riconosce di aver preso completa ed esatta conoscenza di tutti i documenti riguardanti il presente appalto e s'impegna ad effettuare la prestazione in conformità al presente Capitolato Speciale d'Appalto e all'offerta presentata in sede di gara.

Articolo 2 – Tipologia d'utenza

L'utenza cui sono rivolti i servizi è prioritariamente composta da studenti universitari, oltre ad eventuali altri soggetti preventivamente autorizzati e disciplinati dall'Azienda DSU Toscana.

L' Operatore aggiudicatario, a patto che ottenga le necessarie autorizzazioni previste dalla legge o ne sia già in possesso, ha la possibilità di erogare i servizi ad altre tipologie di utenza-

Articolo 3 - Orario del servizio

Il servizio di cui al presente C.S.A. dovrà essere erogato durante il seguente orario:

PRANZO

dal lunedì al venerdì:

dalle 12,00 alle 14,30

Il servizio può essere sospeso, previa comunicazione da parte dell'Azienda DSU Toscana, in occasione delle festività natalizie, pasquali e del periodo estivo.
E' ammessa per gli studenti borsisti *fuori sede* la possibilità di prelevare a pranzo un secondo pasto per la cena.

Articolo 4 - Controllo accessi

L'utente accederà al servizio di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto esclusivamente se in possesso del tesserino magnetico rilasciato dagli Atenei Universitari Toscani o dall'Azienda DSU Toscana, da utilizzare con l'apposito lettore messo a disposizione dall'Azienda DSU Toscana stessa.

Il materiale informatico necessario alla rilevazione degli accessi e alla rendicontazione dei pasti erogati sarà fornito dall'Azienda DSU Toscana attraverso un postazione di tipo POS touch-screen con lettore di carte magnetiche.

La trasmissione al database centrale dell'Azienda DSU Toscana dei dati informatici relativi alle abilitazioni per l'accesso al servizio di ristorazione e dei passaggi registrati nella postazione informatica avviene tramite connessione internet.

Al fine di garantire l'avvio e il corretto funzionamento della postazione informatica di rilevazione degli accessi l'aggiudicatario dovrà rendere disponibile dal primo giorno di inizio del servizio e per tutto la durata dell'appalto una linea ADSL 20Mbit/sec con indirizzo IP statico dedicato al servizio.

Gli apparati hardware e i dispositivi software attualmente messi a disposizione dall'Azienda DSU Toscana per la gestione degli accessi devono essere utilizzati dal personale addetto dell'Impresa aggiudicataria **solo ed esclusivamente** per la gestione del sistema di accesso al servizio ristorazione. Qualsiasi altro impiego è da ritenersi pertanto vietato, così che tutte le conseguenze dannose da esso derivanti saranno considerate come imputabili a fatto esclusivo dell'Operatore aggiudicatario. In caso di intervento di ripristino delle funzionalità dovuto a un utilizzo inappropriato di tali strumenti riscontrato dal personale autorizzato dell'Azienda DSU Toscana, l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a corrispondere all'Azienda DSU Toscana medesima la somma di Euro 50,00.= (cinquanta/00) a titolo di diritto di chiamata, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.

L'Azienda DSU Toscana provvede a comunicare, al momento dell'aggiudicazione e successivamente ad ogni variazione, le tariffe da applicare in riferimento alla tipologia di pasto e di utente nonché ad aggiornare il sistema informatico. L'Azienda DSU Toscana provvede direttamente alla rilevazione di tutti i dati giornalieri registrati sul sistema (pasti erogati ed incassi effettuati).

L'Operatore aggiudicatario si impegna a restituire tempestivamente all'Azienda DSU Toscana i badge magnetici per l'accesso ai servizi ristorativi rinvenuti nei propri locali.

La registrazione pasti avviene tramite badge magnetico: le uniche eccezioni di registrazione manuale sono comunicate dall'Azienda DSU Toscana con le relative modalità di esecuzione; ogni pasto registrato in maniera difforme non sarà ammesso al pagamento.

L'Azienda DSU Toscana si riserva la facoltà di apportare al sistema degli accessi quelle modifiche che dovessero rendersi necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio, senza che l'Impresa aggiudicataria possa sollevare eccezioni o avanzare pretese di alcun genere.

In alternativa alla modalità di accesso sopra descritta l'utente potrà accedere al servizio di cui al presente Capitolato se in possesso del tesserino magnetico rilasciato dall'Università degli Studi di Pisa, da esibire al momento dell'apposizione della firma su appositi elenchi predisposti dall'Azienda o di un buono pasto giornaliero controfirmato e contenente l'indicazione del pasto che è possibile prelevare.

Articolo 5 – Oneri a carico dell'Operatore aggiudicatario

Sono a totale carico dell'Impresa tutte le spese e gli oneri necessari all'espletamento del servizio di ristorazione di cui al presente Capitolato ad eccezione delle apparecchiature per la gestione degli accessi come meglio specificato nell'art. 4.

L'Impresa al momento dell'avvio del servizio deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Sono a carico dell'appaltatore tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla voltura delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

L'assenza o la perdita di quanto suddetto costituisce causa di risoluzione automatica del contratto in danno dell'Impresa.

Articolo 6 - Oneri a carico dell'Azienda DSU Toscana

Sono a carico dell'Azienda DSU Toscana:

- la manutenzione e l'eventuale sostituzione dell'hardware e del *software* concessi in uso all'Operatore aggiudicatario, nei casi di usura dei componenti dovuta al loro normale utilizzo;
- la fornitura di apparecchiature informatiche per il riconoscimento dei tesserini magnetici abilitati all'accesso al servizio di erogazione dei pasti.

Articolo 7 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande impiegate nell'esecuzione del servizio dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

E' tassativamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente o derivate da trattamenti transgenici (Legge Regione Toscana n. 53 del 6 aprile 2000).

La produzione delle pietanze deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti; tutte le operazioni delle fasi di stoccaggio delle merci, di conservazione e di preparazione dei piatti previsti dal menù devono rispettare le "buone norme di fabbricazione" (GMP) e le procedure descritte dal Piano di Autocontrollo dell' Operatore aggiudicatario.

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate alimentari devono essere effettuati in conformità alle normative vigenti in materia.

Articolo 8 – Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti locali d'igiene e dal regolamento CE 852 del 29/04/2004 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a tutte le altre disposizioni vigenti in materia.

Articolo 9 - Indicazioni per la formulazione del menù

Il menù deve essere articolato su almeno 4 settimane, in modo da non ripetere con eccessiva frequenza la medesima ricetta; deve essere declinato sulle 4 varianti stagionali autunno-inverno-primavera-estate, impiegando ricette adeguate al clima e presentando ortaggi e frutta di stagione.

La distribuzione dei piatti all'interno del giorno, della settimana e del mese deve essere equilibrata dal punto di vista nutrizionale secondo il modello della dieta mediterranea, garantendo la massima qualità organolettica delle pietanze con la proposta di piatti che risultino gradibili all'utenza e assicurando una variabilità delle portate agli utenti che frequentano la mensa negli stessi giorni della settimana.

Il menù deve presentare piatti che rispondono alle esigenze degli utenti che per motivi di salute, religione o scelta personale richiedono un'alimentazione particolare, in particolare, ad ogni turno di distribuzione, deve essere garantita la presenza di:

- pietanze **latto-ovo vegetariane o prive di derivati animali**
- pietanze **senza derivati del latte**
- pietanze **senza carne suina**
- pietanze idonee per una **dieta ipocalorica**
- pasti **senza glutine**, idonei al consumo di soggetti celiaci

I menù settimanali devono essere affissi in appositi spazi visibili all'utenza e devono essere

messi a disposizione dell'Azienda per la pubblicazione settimanale sul sito al link <https://www.dsu.toscana.it/servizi/ristorazione/dove-e-cosa-mangiare/i-menu/>.

Nei menù giornalieri, per rispondere alla normativa vigente in termini di informazione ai consumatori sugli alimenti, devono sempre essere indicati gli ingredienti utilizzati per la realizzazione dei singoli piatti evidenziando la presenza degli allergeni, ovvero le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Deve essere, inoltre, indicata la presenza di prodotti surgelati ed i semilavorati utilizzati. Le suddette indicazioni devono essere a disposizione dell'utenza al momento della consumazione del pasto sotto forma di cartellini in cui è riportato l'elenco degli ingredienti, altresì, raccolte in appositi registri ben identificabili e raggiungibili dall'utenza, riportanti le schede tecniche a disposizione per eventuale consultazione. Nei piatti d'asporto pre-confezionati deve essere apposta etichetta con data di scadenza e composizione ingredientistica, come sopra indicato. Nel menù dovranno essere evidenziati anche gli ingredienti provenienti da filiera corta, km zero, produzione biologica, DOP, IGP, tradizionali, da pesca responsabile (MSC), prodotti del commercio equo e solidale etc.

Il pranzo deve presentare pietanze calde o fredde a scelta tra almeno due primi piatti asciutti e/o minestre, una pietanza tra almeno due secondi piatti rappresentati da carne, pesce, uova, accompagnati da una pietanza tra almeno due contorni a base di verdura cruda o verdura cotta o legumi o patate, pane, frutta, yogurt o dessert. Come alternativa possono essere sempre proposti **piatti freddi** a base di salumi e/o formaggi guarniti con verdure fresche sott'olio e/o sott'aceto, ecc. E' altresì possibile proporre un'opzione pizzeria composta da **pizza** o **piadina** o **panini**. Come alternativa al secondo e contorno è, inoltre, possibile proporre **insalatone** con una base di verdura o cereali o patate e proteine di origine animale (pollo, tacchino, uova lessate, tonno in scatola, formaggio di pasta filata) o vegetale (legumi). Analogamente devono essere presentate **pietanze da asporto** rappresentate da primi, secondi, contorni o insalatone confezionati in idonei contenitori usa e getta chiusi (con coperchio o apposita pellicola) mono-porzione refrigerati ed etichettati, oppure da panini, focacce e/o pizze preincartati. La distribuzione del pasto da asporto deve avvenire dalle ore 10:00 alle ore 14:00.

E' consentita, in via temporanea, una variazione al menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del prodotto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle celle di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione può, in ogni caso, essere effettuata previa tempestiva comunicazione al DSU.

Articolo 10 – Struttura del pasto

Il pasto oggetto del servizio di cui al presente C.S.A. si articola nelle seguenti tipologie di menù:

MENU' PLUS 1
"MENU' CLASSICO" : composto da un primo e un contorno, più una porzione di pane/frutta, più bevanda.
MENU' PLUS 2
"MENU' TRADIZIONALE" : composto da un secondo e un contorno, più una porzione di pane/frutta, più bevanda
MENU' VEGETARIANO
piatto vegetariano composto da un primo o un secondo vegetariano e un contorno, più una porzione di pane/frutta, più bevanda.

L'utente può scegliere un pasto fra le tipologie di cui sopra.

Articolo 11 - Referente del servizio

La direzione del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione di Direttore. Tale responsabile deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'Azienda DSU Toscana al controllo del buon andamento del servizio.

In caso di assenza per qualsivoglia motivo o inadempimento del responsabile, l' Operatore aggiudicatario deve provvedere alla sua immediata sostituzione con un altro di uguale professionalità e competenza e darne tempestiva comunicazione all'Azienda DSU Toscana.

Articolo 12 – Diritto di controllo e contenuti dei controlli

E' facoltà dell'Azienda DSU Toscana effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall' Operatore aggiudicatario alle prescrizioni del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Qualora i prodotti utilizzati dall' Operatore aggiudicatario non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia, e/o dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e/o da quanto indicato dall' Operatore aggiudicatario in sede di gara, le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico dell' Operatore aggiudicatario stesso, fatta salva la facoltà per l'Azienda DSU Toscana di applicare le penali previste all'articolo 15 del presente Capitolato.

L'Operatore aggiudicatario dovrà garantire l'accesso al Direttore dell'esecuzione del contratto al personale da esso incaricato in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni locale delle strutture di ristorazione per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

I controlli potranno essere articolati in:

- controlli a vista del servizio
- controlli analitici mediante prelievo di campioni di alimenti nelle varie fasi di lavorazione e di quanto altro necessario

per verificare la corrispondenza a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia, alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato Speciale d'Appalto ed a quanto offerto dall' Operatore aggiudicatario in sede di gara.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, costituiranno oggetto di controllo:

- l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto alla Proposta di organizzazione e esecuzione del servizio presentata dall'Impresa aggiudicataria in sede di offerta;
- le modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari;
- il rispetto dei menù e delle grammature previste da Capitolato Speciale d'Appalto;
- la corretta applicazione del Piano di Autocontrollo Igienico;
- la conformità dei prodotti dichiarati a produzione biologica, DOP, IGP, STG, a acquacoltura biologica, etc..;
- la conformità dei prodotti alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione ed esecuzione del servizio; la verifica di conformità delle derrate farà riferimento a parametri merceologici, microbiologici, chimico-fisici;
- le modalità di presentazione delle portate;
- le condizioni dei locali di consumo durante il servizio;
- lo stato igienico delle toilettes;
- lo stato di manutenzione di locali, macchinari, attrezzature ed arredi in relazione a quanto previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto;
- il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni);
- il comportamento degli addetti verso gli utenti;
- il grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utenza;
- i controlli sugli accessi, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune, per verificare la corretta ammissione degli aventi diritto al servizio di ristorazione.

Articolo 13 – Metodologia del controllo di conformità

Il Direttore dell'esecuzione e i soggetti da esso incaricati effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. All'esecuzione dei prelievi dovrà assistere il Responsabile del servizio o altro incaricato dall' Operatore aggiudicatario. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento del lavoro.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'Azienda DSU Toscana per le quantità di campioni prelevati.

Il personale dell' Operatore aggiudicatario non dovrà interferire sulle procedure di controllo. L' Operatore aggiudicatario deve mettere a disposizione degli incaricati dall'Azienda DSU Toscana per i controlli di conformità, il Piano di Autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata e tutta la documentazione necessaria al controllo di quanto sopra riportato.

Articolo 14 – Contestazioni e rilievi all'Impresa

L'Azienda provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e, compatibilmente ai tempi necessari per l'ottenimento dei relativi risultati, a darne comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese relative alle analisi effettuate e l'Azienda farà pervenire all'Impresa verbalmente o per iscritto le eventuali osservazioni e le contestazioni rilevate in tale sede. Se entro 8 giorni dalla data di ricezione della comunicazione scritta, l'Impresa non fornirà nessuna controprova probante, l'Azienda si riserva di applicare le penali previste all'art. 15.

Articolo 15- Inadempienze e penalità

Ove si verificano inadempienze da parte dell'Operatore economico nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato. Le penalità che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

- € 500,00= per ogni mancato giorno di apertura;
- € 500,00= per ogni mancato adempimento rispetto al presente capitolato;
- € 400,00= per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di 48 ore all'Azienda; nel caso in cui tale termine non venisse rispettato l'Azienda si riserva di richiedere il risarcimento dei danni derivati;
- € 260,00= per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie rilevate e contestate per iscritto come sopra specificato;
- € 260,00= per ogni mancata conformità dei prodotti alimentari e non alimentari rilevata durante tutto il ciclo di produzione;
- € 250,00= per ogni mancata presenza di prodotti a produzione biologica, DOP, IGP, STG o da acquacoltura biologica dichiarati nel menù inviato;
- € 230,00= per mancato rispetto delle modalità di accesso previste dal presente Capitolato oltre alla rivalsa dell'Azienda stessa per l'eventuale danno economico procurato;
- € 200,00= per ogni caso di mancato rispetto del menù inviato;
- € 150,00= per accertato utilizzo improprio dell'hardware e software messo a disposizione dall'Azienda per l'esecuzione del servizio;
- € 130,00= per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su cinque pesate della stessa preparazione;
- € 50,00= per ogni intervento di ripristino dell'hardware e/o del software messo a disposizione dell'Azienda, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.

In caso di ritardo nell'adempimento delle prestazioni contrattuali è prevista a carico dell'aggiudicatario una penale giornaliera pari allo 0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale.

Le penali sopra indicate non sono applicabili qualora non siano imputabili alla ditta aggiudicataria e tale circostanza sia dimostrata dall'appaltatore stesso.

Prima di applicare la penale l'Azienda provvederà a comunicare l'avvio del procedimento alla ditta tramite PEC, l'appaltatore entro 5 (cinque) giorni dal ricevimento potrà inviare le proprie controdeduzioni, qualora queste ultime non vengano accolte l'Azienda applicherà la

penale decurtandola dalle competenze dell'aggiudicatario operando detrazioni sulle fatture emesse dalla ditta.

Qualora le penali applicate superino il dieci per cento dell'importo contrattuale il responsabile del procedimento (RUP) propone all'organo competente la risoluzione del contratto.

Nel caso in cui tali violazioni risultassero gravi e/o ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare come penale il 10% del corrispettivo mensile riferito al mese in cui si è verificata l'inadempienza.

Articolo 16 – Cauzione definitiva e polizza assicurativa

Al momento della stipulazione del contratto l' Operatore aggiudicatario dovrà presentare, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, garanzia definitiva in favore dell'Azienda DSU Toscana, in una delle forme previste dalla legge, d'importo pari al 10 % dell'importo netto di affidamento o superiore nei casi previsti dalla vigente normativa. Tale importo potrà essere ridotto nei casi di cui a sopra citato art. 103 comma 1.

La mancata presentazione della cauzione nei termini indicati dall'Azienda DSU Toscana comporta la revoca dell'aggiudicazione, con ulteriore azione in danno dell' Operatore aggiudicatario e l'escussione della cauzione provvisoria presentata in sede di gara.

I prestatori del servizio si intendono espressamente obbligati a tenere sollevata e indenne l'Azienda DSU Toscana da tutti i danni, sia diretti che indiretti che possono comunque e a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto. A tale scopo l' Operatore aggiudicatario dovrà stipulare con onere a suo carico, polizza assicurativa con primarie compagnie per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone o cose con massimale unico non inferiore a Euro 1.000.000,00 di cui dovrà fornire copia all'Azienda DSU Toscana entro i termini previsti per la stipulazione del contratto, il predetto contratto dovrà altresì prevedere la copertura dei rischi da tossinfezione ed eventuali altri danni dovuti ai prodotti finiti. L'Azienda DSU Toscana è inoltre esonerata da qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell' Operatore aggiudicatario durante l'esecuzione del servizio.

Articolo 16– Rischi da interferenze e norme sulla sicurezza

L' Operatore aggiudicatario è tenuto al pieno rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza sul lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008. Preliminarmente all'aggiudicazione il Committente procederà con le verifiche di cui all'art. 16 L.R.T. 38/2007.

Articolo 17 – Responsabile del Procedimento

Ai sensi della L. 241/1990 e ss.mm.ii., del D. Lgs. 50/2016 si comunica che il Responsabile Unico del Procedimento, nonché Direttore dell'esecuzione del contratto è la Dott.ssa Franca Puntoni, Coordinatrice Servizio Ristorazione Azienda.