



Città di Porto Viro

PROVINCIA DI ROVIGO

Piazza della Repubblica, 23 – C.A.P. 45014 – Partita IVA 01014880296
Centralino 0426.325711 – Fax 0426.633342 - www.comune.portoviro.ro.it



APPALTO DI
Servizio ristorazione scolastica scuole del territorio dal 18/09/2023 – 29/02/2024
CIG: A00B3BD3F3

Descrizione delle finalità del servizio e degli obiettivi

Articolo 1

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica del Comune di Porto Viro nelle diverse fasi descritte nel presente documento, da parte di impresa di ristorazione specializzata che utilizzi un centro di produzione pasti proprio o comunque rientrante nella propria disponibilità.

Il presente appalto si articola in un lotto unico ed indivisibile e comprende le seguenti prestazioni:

- la preparazione, il trasporto e la consegna presso la sede di ciascuna scuola in idonei contenitori multiporzione di pasti confezionati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (vale a dire senza utilizzo di cibi precotti);
- la fornitura, nei casi indicati dal presente documento, di diete speciali e/o personalizzate. Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti;
- la fornitura, allo stesso prezzo offerto per i bambini frequentanti le relative scuole, di pasti per adulti;
- gestione sale mensa;
- attuazione del piano di autocontrollo presso il centro cottura dell'Appaltatore e presso tutte le sedi di mensa scolastica servite, ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni;
- eventuali corsi di formazione che si rendessero necessari in quanto previsti dalla normativa, per i componenti della Commissione Mensa (ove funzionante) o comunque per personale estraneo alla ditta appaltatrice;
- partecipazione agli incontri della Commissione Mensa;
- servizio di supporto via telefono o tramite posta elettronica a favore degli uffici comunali e/o scolastici che necessitano di eventuali informazioni e/o indicazioni sul servizio svolto
- prestazioni richieste a seguito di eventuali verifiche e/o ispezioni da parte delle Autorità di controllo.

I pasti, a seconda delle diverse tipologie di strutture scolastiche e di servizi, comprendono:

- a. per le scuole dell'infanzia: merenda di metà mattina e pranzo;
- b. per le scuole primarie: pranzo.

Nella predisposizione dei pasti e nella esecuzione di ciascuna delle fasi del servizio la ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi obbligatoriamente a rispettare le specifiche tecniche previste dalla normativa vigente e

contenente i criteri ambientali minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

Il numero di pasti previsti nel presente documento e sopra riportati è meramente indicativo ed è, pertanto, non impegnativo per l'Ente appaltante; esso non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, la quale corrisponderà i compensi stabiliti esclusivamente sulla base del numero di pasti effettivamente forniti.

Il servizio dovrà essere erogato dal 18/09/2023 al 29/02/2024, secondo il calendario annuale stabilito dall'autorità scolastica regionale.

La Ditta si renderà disponibile ad attivare eventuali nuovi servizi ed all'espletamento dei relativi adempimenti in materia di autorizzazioni sanitarie.

Le prestazioni richieste potranno subire una variazione in aumento o in diminuzione, ai sensi dell'art. 120 del D. Lgs. n.36/2023.

Il servizio di ristorazione deve essere svolto secondo le migliori regole dell'arte, considerate nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere le seguenti finalità:

- ottenere una ristorazione e alimentazione per gli utenti sana, genuina e varia, di facile digeribilità e comunque sempre di ottima qualità;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale per gli utenti, gradevole, gustoso, nel rispetto della tipologia fisiologica degli stessi;
- armonizzarsi con le terapie adottate in relazione al quadro clinico degli utenti;
- assicurare la più scrupolosa igienicità, sia degli alimenti, sia delle bevande, come pure delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato e comunque secondo le direttive della Stazione appaltante.

Luogo di esecuzione dei servizi oggetto della prestazione:

- a) Scuola primaria "Aldo Moro – Via Nello Fregnan, 15. 45014 Porto Viro";
- b) Scuola dell'Infanzia "Aldo Moro - Via Nello Fregnan, 15. 45014 Porto Viro";
- c) Scuola dell'Infanzia "Fornaci – Via Cao Marina, 72 45014. Porto Viro".

Articolo 2

Durata

La durata dell'appalto è fissata in **mesi 6 (sei)** con decorrenza, dal **18 settembre 2023** e scadenza il **29 febbraio 2024**.

Il servizio è effettuato in base al calendario scolastico definito annualmente dall'autorità regionale, nei giorni ed orari che verranno comunicati dagli uffici comunali, d' intesa con i Dirigenti Scolastici.

Articolo 3

Importo dell'affidamento

Servizio di ristorazione scolastica per bambini, alunni, adulti:

- *pasto completo scuola infanzia e primaria:* € 6,65=+IVA 4%;
- *di cui per costo manodopera:* € 4,10=

Numero ipotizzabile pasti TOTALI: 20.400;

Importo complessivo ipotizzabile dell'affidamento: € 135.600,00 di cui € **400,00**= per costi della sicurezza;

Costo ipotizzabile della manodopera:

€ 83.640,00=

Articolo 4

Normativa applicabile e standard qualitativi

L'appalto in oggetto è regolato dal D. Lgs. 31/03/2023 n. 36, nonché dalle disposizioni contenute nel presente documento, nella determinazione a contrattare, nella Lettera di invito e dalla normativa espressamente richiamata negli atti di gara.

I servizi dovranno corrispondere a quanto offerto e dichiarato dalla Ditta aggiudicataria in sede di affidamento.

L'aggiudicatario è tenuto al rispetto dei CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM).

Devono essere strettamente osservate tutte le norme in materia di sicurezza ed igiene degli alimenti e l'esecuzione degli adempimenti e degli obblighi previsti dalla normativa vigente, nonché alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP.

Il presente servizio è inoltre regolato dalle linee di indirizzo nazionali e regionali per la ristorazione collettiva.

Relativamente all'utilizzo dei prodotti, l'Impresa dovrà fare riferimento alle schede- prodotto e alle tabelle dietetiche di cui alle suindicate Linee guida regionali.

Articolo 5

Modalità di esecuzione del servizio

L'Impresa si impegna ad eseguire, a propria cura, rischio e spese, il servizio secondo le modalità e tempi previsti nel presente documento, a regola d'arte, nel pieno rispetto di quanto indicato nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e di tutte le norme in vigore e di quelle che dovessero essere emanate nel corso della durata del contratto, senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

La ditta aggiudicataria provvederà alla preparazione, alla cottura, al confezionamento dei pasti presso il proprio centro cottura e al trasporto dei pasti nella stessa mattinata, presso le scuole interessate. Dovrà svolgere i servizi di scodellamento e distribuzione ai tavoli, la successiva pulizia delle attrezzature, lavaggio delle stoviglie e pulizia dei locali adibiti alla mensa, rispettando tutte le disposizioni di legge e i regolamenti riguardanti l'igiene o aventi comunque attinenza con i servizi oggetto dell'appalto. In particolare sarà seguito il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP (D.Lgs. 6.11.2007 n. 193).

Per "preparazione" e "cottura" si intende la trasformazione della materia prima (il prodotto crudo o fresco) mediante cottura, da effettuarsi nella stessa mattinata della distribuzione.

Provvederà, inoltre, alla fornitura dei generi necessari al condimento delle vivande.

La ditta provvederà alla fornitura delle stoviglie, posateria, attrezzi per la porzionatura, ed ogni altro materiale necessario all'esecuzione del servizio presso le sedi scolastiche.

L'impresa si impegna a eseguire gli interventi di disinfestazione/derattizzazione previsti dalla normativa vigente informando tempestivamente la Stazione appaltante delle attività effettuate.

Articolo 6

Centro di cottura e produzione pasti

Il centro di cottura deve essere nella disponibilità diretta della ditta aggiudicataria per tutta la durata del contratto, deve presentare i requisiti dalla normativa vigente e debitamente autorizzato dalle Autorità competenti in materia.

I pasti dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo presso la cucina centralizzata della ditta appaltatrice e forniti in multi porzione.

L'amministrazione si riserva la facoltà di richiedere pasti in monoporzione, in particolari situazioni di emergenza o per temporanee esigenze organizzative. Tale servizio sarà effettuato alle stesse condizioni economiche praticate per il servizio in multi porzione.

Articolo 7

Confezionamento, trasporto e consegna dei pasti

L'aggiudicatario è tenuto al recapito e al ritiro, a proprie cura e spese, dei pasti e del materiale previsto presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali adibiti alla mensa. Il pasto dovrà giungere al momento della somministrazione, presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il numero dei pasti necessari sarà comunicato al centro di cottura dai collaboratori scolastici.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con appositi contenitori ed automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente.

Dovranno essere attivate idonee procedure che consentano il mantenimento della temperatura dei cibi non inferiore a + 65°C fino alla somministrazione dei pasti. Per i pasti freddi, la temperatura non dovrà superare i + 10°C.

Alla consegna dei pasti, il personale della Ditta deve registrare la rilevazione della temperatura degli alimenti.

La rilevazione sarà effettuata con termometro ad infissione, quotidianamente, all' inizio e al termine della distribuzione, e registrata in apposite schede fornite dalla ditta stessa.

Sono da considerare non conformi e quindi non distribuibili, alimenti conservati, prima della somministrazione e consumo, a temperature inferiori a 65°C. Il valutatore deve compilare una scheda per le registrazioni delle non conformità ed indicare le azioni intraprese per la sostituzione del pasto.

I contenitori isotermici dei pasti destinati alle sedi scolastiche devono essere di materiale idoneo, facilmente lavabili e disinfettabili sia all'interno che all' esterno, a chiusura ermetica, nei quali i singoli componenti del pasto dovranno essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, il sugo, per i brodi, per le pietanze e per i contorni).

I contenitori dovranno essere coibentati per garantire il mantenimento della temperatura e dotati di sistemi attivi di tenuta del calore.

I mezzi di trasporto utilizzati dovranno essere muniti di idonea autorizzazione ed essere predisposti per l'esclusivo trasporto di alimenti.

E' fatto obbligo di provvedere alla massima pulizia e sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini contaminazioni degli alimenti trasportati.

L'organizzazione del servizio dovrà prevedere le consegne indicativamente entro i seguenti termini massimi:

- tra fine cottura e consegna pasti alle scuole: 75'· 80' al massimo;
- la consegna dei pasti dovrà avvenire non prima di 30' dall'orario stabilito per la refezione.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata con riferimento al numero effettivo degli utenti.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione della scuola e/o dell'Ente appaltante, la ditta dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a rimediare al l'inconveniente nel modo che riterrà più opportuno eliminando ogni disagio all'utenza, fatta salva la prevista penalità in danno alla ditta appaltatrice.

Per ogni consegna dovrà essere redatto apposito documento di trasporto con l'indicazione della data ed orario del servizio e consegnato all' addetto al ricevimento dei pasti, che ne conserverà copia.

La ditta provvederà al ritiro, pulizia, disinfezione (sanificazione) dei contenitori tecnici e degli altri eventuali utensili utilizzati per il trasporto dei pasti.

Articolo 8

Distribuzione dei pasti veicolati

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle ultime versioni vigenti delle Linee di indirizzo e dalle Linee Guida per la ristorazione scolastica redatte dal Ministero della Salute e dalla Regione del Veneto.

Il personale della ditta appaltatrice deve provvedere presso ogni plesso scolastico all'approntamento dei refettori, alla preparazione dei tavoli per i pasti, al ricevimento, porzionatura e distribuzione dei pasti, alla successiva pulizia e riordino dei tavoli e dei locali adibiti alla mensa, al lavaggio e riordino delle stoviglie, al riassetto e lavaggio delle attrezzature utilizzate, alla gestione dei rifiuti.

L'appaltatore è inoltre tenuto a fornire tutta la stoviglieria necessaria per la gestione della mensa ed il consumo del pasto: piatti, posate, bicchieri, salviette, tovagliette, ecc.; tali beni dovranno essere in materiale conforme alla normativa vigente e riutilizzabili (ad esclusione delle salviette e delle tovagliette) previo lavaggio da parte della ditta Appaltatrice; a tal proposito si precisa quanto segue:

- a. piatti riutilizzabili in ceramica bianca o colore neutro, bicchieri riutilizzabili in vetro trasparente: per gli alunni della scuola primaria;
- b. piatti e bicchieri in melamina, riutilizzabili, di colore bianco o neutro: per gli alunni della scuola dell'infanzia;
- c. coltelli, forchette, cucchiari e cucchiaini in acciaio con punta arrotondata, per tutte le scuole, possibilmente di misura ridotta per gli alunni della scuola dell'infanzia per favorirne l'utilizzo da parte dei medesimi alunni;
- d. salviette e tovagliette monouso in materiale biodegradabile, adatte per l'utilizzo alimentare, per tutte le scuole.

Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la loro somministrazione agli utenti, dovrà intercorrere un tempo non superiore a un'ora e 15 minuti. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche.

Gli operatori, per la distribuzione dei pasti, dovranno lavare accuratamente le mani, indossare idonea divisa, la quale deve essere pulita e decorosa, indossare il copricapo e guanti monouso.

Le pietanze devono essere servite con utensili appropriati.

Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore ai 45 minuti.

Per i secondi piatti destinati alle scuole dell'infanzia è prevista una spezzettatura a monte, a carico della ditta, al fine di agevolare l'operato del personale docente, consentire ai bambini il consumo di cibi caldi e vanificare l'utilizzo del coltello a tavola.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli orari definiti dalle istituzioni scolastiche.

Tra il primo ed il secondo piatto, prima dell'inizio della distribuzione del secondo, dovrà avvenire lo sparecchiamento dei piatti utilizzati per il primo.

Articolo 9

Caratteristiche del menù - Indicazioni generali

I menù dovranno essere predisposti secondo uno schema dietetico che tenga presenti gli standard di riferimento dei LARN (Livelli di assunzione giornaliera raccomandati di energia e nutrienti) e osservando le grammature delle Tabelle Dietetiche indicate nelle "Linee di indirizzo" in materia di emanate dalla Regione Veneto.

I menù saranno strutturati su almeno quattro settimane a rotazione, articolati in base alla stagionalità dei prodotti e con presenza di cibi locali. Dovranno essere validati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) della competente U.L.S.S. n° 5 Polesana;

Eventuali variazioni o proposte di alternative dovranno essere preventivamente concordate ed avallate dal Servizio sopraindicato, cui la ditta dovrà fare riferimento.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali (ingredienti utilizzati, grammatura, tipo di frutta e verdura ecc.) e dovranno essere sempre esposti nei locali adibiti alla mensa.

Il pasto per gli alunni e per il personale avente diritto sarà composto da:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno;
- pane;
- frutta fresca e, periodicamente, un dessert al posto della frutta (budino, torta, gelato);

- acqua minerale naturale (bottiglietta da 500 ml).

SOLO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA: oltre a quanto sopra indicato, dovranno essere somministrate, da parte degli addetti dell'impresa, **la colazione al mattino** (ore 9:00 – 9:30 circa) e **la merenda in orario pomeridiano** (ore 15:00 circa), costituite da uno spuntino. Colazioni e merende dovranno comunque essere concordati con il S.I.A.N..

Presso le scuole dell'infanzia, ai bambini che eventualmente frequentano in orario antimeridiano e non consumano il pasto a scuola, sarà somministrata solo la colazione.

I menù saranno differenziati per ordine di scuola e diversificati in menù estivo o invernale.

Per tutte le scuole dovrà essere sempre garantita l'alternativa del primo piatto con pasta in bianco, condita con olio e formaggio (parmigiano reggiano oppure grana padano).

Saltuariamente, può essere fornito agli utenti il cosiddetto "piatto unico" che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es. pizza, pasta e fagioli, ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre servito con un contorno.

Innovazioni e modifiche al menu e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Ente appaltante, la Commissione Mensa (ove funzionante) e la ditta appaltatrice.

Articolo 10

Preparazione dei pasti

La preparazione dei pasti, la qualità dei prodotti impiegati ed il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi, devono corrispondere alle disposizioni delle vigenti Linee guida della Regione Veneto in materia di ristorazione scolastica.

La ditta appaltatrice deve applicare le disposizioni del piano di autocontrollo HACCP sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nell'attività di produzione, fasi ed operazioni che potrebbero costituire un rischio per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica.

Di norma tutti gli alimenti devono essere cucinati al mattino stesso del giorno del consumo.

Tra le tipologie di cottura dei cibi vanno privilegiate quelle più semplici e sane come la bollitura, la cottura a vapore e la cottura al forno.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

La ditta appaltatrice si impegna ad eseguire il servizio in conformità alle normative regionali, nazionali ed europee vigenti.

Articolo 11

Prodotti alimentari

Dovranno essere rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM).

Per tutti gli alimenti si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

Le materie prime alimentari utilizzate dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione.

Si sottolinea che tutti gli alimenti devono essere di marche conosciute e devono riportare l'indicazione dell'importatore. Le derrate alimentari e le bevande dovranno avere confezioni ed etichettature conformi alle normative di settore. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana.

Per quanto riguarda le materie prime impiegate, la ditta dovrà necessariamente attenersi a quanto previsto dalle "Linee di indirizzo" emanate dalla Regione Veneto.

Articolo 12

Prodotti biologici, DOP/ IGP, Regionali

Dovranno essere rispettati i Criteri Ambientali Minimi con particolare riferimento alla fornitura minima obbligatoria di prodotti provenienti da produzione biologica, IGP, DOP e STG o da prodotti tipici e tradizionali, da acquacoltura biologica e pesca sostenibile.

Dovrà essere certificata la provenienza:

- da agricoltura biologica-regime di controllo CE;
- il nome dell'Organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigle dell'Organismo di controllo e codice del produttore.

La ditta dovrà esibire, su richiesta dell'Amministrazione, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti.

I prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto.

Articolo 13 **Diete speciali**

La ditta si impegna a fornire diete particolari agli utenti che ne facciano richiesta per motivi di salute, su presentazione di certificato medico. La ditta appaltatrice garantirà inoltre il rispetto di regimi alimentari conseguenti all'appartenenza a determinate confessioni religiose, o particolari regimi dietetici, su richiesta scritta da parte dei genitori degli alunni

Le certificazioni mediche dovranno chiaramente attestare le restrizioni alimentari e la terapia dietetica da seguire.

Le richieste di menù speciale per motivi etici/religiosi /culturali, devono essere presentate dai genitori o dagli esercenti la responsabilità genitoriale, sotto la propria responsabilità.

Ogni pasto da dieta speciale deve essere personalizzato, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario.

Tali pasti devono essere confezionati in vaschette monoporzionamento chiuse con apposito coperchio riportante il nominativo dell'utente a cui è destinato. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista per legge fino al momento del consumo.

In caso di sciopero o altre eccezionali situazioni, l'Amministrazione potrà richiedere la fornitura di cestini freddi. I cestini devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate, per le quali potranno essere preparati il giorno precedente e correttamente conservati.

Articolo 14 **Riciclo e gestione rifiuti**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti devono essere smaltiti come rifiuti, raccolti in sacchetti forniti dall'Impresa. I rifiuti provenienti dai refettori e non ritirati come sopra descritto, dovranno essere eliminati con le modalità della raccolta differenziata, secondo il vigente regolamento comunale del servizio.

Articolo 15 **Garanzie di qualità e sicurezza igienica**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica e nutritiva, secondo le specifiche di cui alle Linee Guida Regionali citate.

La ditta dovrà essere in possesso del manuale di rintracciabilità, come previsto dal Regolamento CE n. 178 del 28.01.02, che rende obbligatoria, a partire dal 1° gennaio 2005 la "rintracciabilità" agroalimentare, definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle citate Linee di indirizzo regionali.

La ditta deve attuare un sistema di autocontrollo igienico basato sul metodo HACCP in grado di documentare tutta l'attività relativa alla produzione dei pasti.

Il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate, dovranno essere messi a disposizione, qualora richiesti, durante le attività di controllo da parte del Comune o dell'Ulss.

Articolo 16

Verifiche del servizio

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS di Adria e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare controlli sull'esecuzione dei servizi, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei ed opportuni.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a sua discrezione, l'ispezione delle attrezzature, dei locali, refettori, mezzi e modalità di trasporto dei pasti e su quant'altro faccia parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le disposizioni stabilite nel presente documento, nonché la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti forniti rispetto ai menù approvati ed ai prodotti che la ditta è tenuta ad utilizzare. L'Ente appaltante potrà avvalersi anche delle Commissioni Mensa.

La ditta è tenuta a fornire tutta la collaborazione necessaria al personale incaricato delle verifiche.

La ditta, nella persona del referente/responsabile del servizio è inoltre obbligata a partecipare, qualora invitata, alle riunioni convocate dai rappresentanti delle Commissioni Mensa per discutere sull'andamento della refezione nelle scuole di competenza.

Il Comune potrà, in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio, richiedere un controllo igienico sanitario all'Azienda U.L.S.S.5.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che a giudizio dell'organo competente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta sarà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, senza onere aggiuntivi per l'ente appaltante. Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili inquanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

Articolo 17

Commissione Mensa

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esercitare la funzione di sorveglianza anche avvalendosi della Commissione Mensa che avrà il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio ed una maggiore efficacia nei controlli, di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenza del servizio o violazioni contrattuali.

Articolo 18

Campionatura rappresentativa del pasto

La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura. I campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0° C / +4° C per 72 ore in una zona identificabile, con un cartello riportante la dizione "Campionatura del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni della preparazione del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Articolo 19

Pulizie dei refettori e locali annessi

Le operazioni di pulizia dei refettori, dei locali annessi e dei servizi igienici sono a carico della ditta.

Nell'effettuazione del servizio e nell'uso dei materiali, dovranno essere rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI.

Presso i refettori e locali utilizzati per il servizio, la ditta dovrà effettuare con personale, mezzi e materiali di pulizia propri:

- lo sparcchiamento, la sanificazione e la sistemazione dei tavoli e delle sedie dei refettori. Nel caso in cui il servizio si svolga in più turni, si richiede la presenza di personale numericamente adeguato a garantire il ripristino delle condizioni igieniche tra un turno e l'altro;
- il riordino, la pulizia ordinaria (subito dopo il pranzo) e straordinaria di tutte le superfici orizzontali e verticali dei locali utilizzati per il servizio di refezione (refettorio, cucina, spogliatoi, servizi igienici destinati al personale della ditta affidataria);
- lavaggio e successivo risciacquo giornaliero, con prodotti disinfettanti, dei pavimenti dei suddetti locali;
- lavaggio utensileria, stoviglie, piani di lavoro, di appoggio e di consumo, carrelli, scaldavivande contenitori porta rifiuti e quanto si renda necessario.

Le pulizie straordinarie dei locali mensa dovranno essere effettuate prima dell'inizio del servizio, all'inizio dell'anno scolastico, durante la pausa natalizia e pasquale e alla fine dell'anno scolastico.

Dovranno essere previste operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia e sanificazione, secondo il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP.

Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature devono iniziare solo dopo che tutti gli utenti hanno lasciato i locali.

I servizi igienici destinati agli addetti, devono essere tenuti costantemente puliti; devono inoltre essere forniti ed impiegati sapone disinfettante ed asciugamani a perdere.

Gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto.

I prodotti per la pulizia e disinfezione delle attrezzature e dei locali (detersivi, detergenti) dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. I materiali dovranno essere tenuti ben chiusi, conservati in sicurezza, in idonei locali o in armadi chiusi a chiave. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

La ditta deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa.

Articolo 20 Personale

Il personale addetto alla preparazione dei pasti presso la cucina centralizzata della ditta, al trasporto, ricevimento, porzionatura, distribuzione, riassetto locali, è a carico della ditta appaltatrice. Dovrà essere assunto ed inquadrato nel rispetto delle norme e dei contratti collettivi di lavoro di categoria nazionali e locali, per tutta la durata dell'appalto.

I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

La ditta si obbliga altresì, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

Gli operatori economici devono rispettare gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa nazionale ed europea.

La ditta si obbliga, in particolare, ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza e malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori, del diritto al lavoro dei disabili nonché ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l'esecuzione del servizio.

La ditta è tenuta all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale. Il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) acquisito dalla stazione appaltante ai fini delle liquidazioni delle fatture, attesta contestualmente la regolarità dell'aggiudicatario per quanto concerne i versamenti dovuti ad INPS ed INAIL sulla base della normativa di riferimento.

In caso di inottemperanza degli obblighi oggetto del presente articolo, accertata dagli Enti previdenziali competenti o verificata dal Comune, si procederà a bloccare tutti i crediti maturati per le prestazioni effettuate, mediante semplice comunicazione. I pagamenti saranno sospesi fino a quando gli Enti competenti non abbiano accertato che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti.

L'Amministrazione si riserva di provvedere direttamente al pagamento di quanto dovuto a favore degli Enti competenti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, impiegando le somme del corrispettivo d'appalto o della cauzione, senza che l'appaltatore possa opporre eccezioni, né possa aver titolo a risarcimenti di alcun genere.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e degli obblighi richiamati dal presente articolo, attestata dagli Enti competenti o dal Comune, determinano la risoluzione del contratto.

La ditta aggiudicataria, nel caso in cui abbia l'esigenza di assumere personale per garantire il corretto funzionamento dei servizi presso le scuole (distribuzione pasti e pulizie), si impegna in via prioritaria all'assunzione del personale dell'impresa cessante che si renda disponibile in tal senso, compatibilmente con la propria organizzazione d'impresa.

Articolo 21

Requisiti degli operatori

La ditta deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- alimentazione e salute;
- alimentazione e ambiente;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- igiene e merceologia degli alimenti;
- sicurezza ed igiene in base al sistema HACCP;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale;
- aspetti nutrizionali e dietetici della ristorazione collettiva;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.
- Corretta gestione dei rifiuti;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

La formazione del personale è obbligatoria e propedeutica all'inizio del servizio, in relazione alle specifiche mansioni di ogni operatore.

Come attestazione della partecipazione del personale addetto a corsi di formazione e di aggiornamento, l'appaltatore dovrà fornire apposita documentazione, su semplice richiesta della stazione appaltante.

La ditta provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio presso i refettori nel corso dell'appalto, riceva adeguata formazione, al fine di garantire il rispetto degli standard di qualità previsti nel presente documento.

La ditta dovrà predisporre un piano di formazione ed aggiornamento del personale da attuare nel corso dell'appalto.

Organico

La consistenza numerica del personale deve essere tale da assicurare un servizio efficiente e continuo, per cui l'appaltatore si impegna ad integrare immediatamente il personale assente.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito. Per il personale impiegato nelle scuole, per la distribuzione, la sostituzione deve avvenire immediatamente, con personale di pari qualifica, in modo da garantire la regolarità del servizio.

La ditta si impegna a comunicare in forma scritta all'Amministrazione Comunale l'elenco contenente generalità e domicilio del personale impiegato presso ogni scuola nella somministrazione dei pasti e nelle pulizie dei locali ed attrezzature, comprensivo degli orari di servizio. Tale consistenza dovrà essere riconfermata con frequenza quadrimestrale a mezzo comunicazione con posta certificata. Qualsiasi variazione del personale deve essere comunicata tempestivamente agli uffici comunali preposti.

L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere alla ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, anche in relazione al mantenimento di un corretto comportamento nei confronti dell'utenza.

Sicurezza

La ditta deve ottemperare a quanto richiesto dal D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. Pertanto, è obbligato ad adottare tutte le misure atte a prevenire infortuni e ad assumere tutte le cautele che valgano ad assicurare l'incolumità del personale addetto al servizio.

Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, dovrà aver svolto specifici percorsi formativi- informativi professionali, organizzati da enti riconosciuti. Sarà a carico della ditta fornire al proprio personale addetto alla distribuzione dei pasti adeguato abbigliamento per l'espletamento di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione, che dovrà essere assolutamente diverso da quello utilizzato dallo stesso personale in fase di somministrazione.

Articolo 22

Referente responsabile

La ditta appaltatrice è tenuta ad individuare e comunicare formalmente al Comune il nominativo e recapito telefonico del proprio referente responsabile del servizio, nonché di un sostituto in caso di impedimento del primo, il quale provvederà a garantire il corretto svolgimento delle attività.

Il responsabile referente per l'appalto deve possedere adeguato titolo di studio ed esperienza professionale tali da consentire la valutazione igienico-sanitaria del servizio, essere garante del servizio stesso, nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale.

Il responsabile dovrà svolgere, in particolare, le seguenti funzioni:

- garantire la supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal presente Documento a carico della ditta;
- coordinare l'attività degli operatori, dirigere e controllare la distribuzione dei pasti nei plessi scolastici, effettuando sopralluoghi specifici per ogni plesso, per i quali sarà data comunicazione all'Amministrazione Comunale;
- dirigere e controllare le attività di formazione del personale;
- verificare la corretta applicazione delle procedure e mantenere aggiornato il manuale di autocontrollo igienico
- controllare il corrente andamento del servizio in collaborazione con il Comune e le autorità scolastiche.

Il responsabile deve essere reperibile almeno dalle ore 9:00 alle ore 13:00 dal lunedì al venerdì.

Articolo 23

Cessione del contratto e subappalto

E' fatto divieto alla ditta appaltatrice di cedere direttamente o indirettamente il contratto a terzi, a pena di nullità.

Il subappalto è ammesso alle condizioni di cui all'art. 119 del D. Lgs. 36/2023.

Articolo 24

Interruzioni e ritardi nelle consegne

Trattandosi di un pubblico servizio, l'erogazione della mensa scolastica non deve subire interruzioni. Le interruzioni per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.

In caso di sciopero programmato del personale scolastico o dei destinatari finali del servizio, sarà data comunicazione all'appaltatore in tempo utile.

Per scioperi del personale dell'appaltatore, sarà onere dello stesso darne comunicazione all'Amministrazione con congruo preavviso, possibilmente non meno di 48 ore prima, cercando per

quanto possibile, di fornire un servizio alternativo, come preparazione di pasti freddi di uguale valore nutrizionale ed economico.

In tutti i casi di scioperi in cui vengano rispettate le suddette condizioni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte

In ipotesi di impedimenti tecnici alla fornitura (interruzione energia elettrica, erogazione gas ecc.), qualora la ditta non abbia la disponibilità di un centro cottura alternativo, si impegna a fornire pasti freddi a partire dal giorno stesso in cui si è verificato l'inconveniente. In caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio centro cottura, la fornitura di pasti freddi dovrà essere limitata a uno o due giorni al massimo; dopo di che, la ditta è tenuta a fornire i pasti necessari quotidianamente, con le caratteristiche previste dal menù, utilizzando strutture produttive alternative per il periodo strettamente necessario alla riattivazione degli impianti.

In caso di inottemperanza, l'Amministrazione Comunale ha comunque la facoltà di procedere all'esecuzione d'ufficio dei mancati servizi, addebitando a quest'ultima l'eventuale maggior costo sostenuto rispetto a quanto contrattualmente pattuito.

In caso di ritardo nelle consegne dei pasti dovuto a cause di forza maggiore (es. calamità naturali, nevicate, impraticabilità delle strade ecc..) non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione della penale, come previsto dall'art. 28 del presente documento.

Articolo 25

Irregolarità del servizio e penalità

Nell'esecuzione del servizio, la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente documento. Ove si verificano inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate penalità in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente documento.

Le penalità minime che l'Amministrazione ha titolo di applicare sono le seguenti:

€ 500,00 per ogni difformità non autorizzata delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero e nelle diete speciali;

€ 1.000,00 per mancato rispetto delle grammature, verificato sulla media di cinque porzioni, previste dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" emanate dalla Regione Veneto- 2017;

€ 2.000,00 in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate;

€ 500,00 in caso di ritardo ingiustificato di oltre quindici minuti nella somministrazione dei pasti;

€ 200,00 per ogni pasto in meno (comprese le diete), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico,

€ 1.500,00 per mancato rispetto delle temperature dei pasti da somministrare presso le scuole;

€ 3.000,00 per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti nel caso in cui siano riscontrati microrganismi;

€ 2000,00 per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la cottura, la conservazione degli alimenti o quanto altro previsto dalla legge in materia;

€ 1.500,00 per mancato reintegro in tempi celeri (entro tre giorni), delle dotazioni di stoviglie ed accessori;

€ 1.500,00 per mancato o ritardato intervento di manutenzione ad attrezzature ed elettrodomestici presso le sedi scolastiche;

€ 1000,00 per mancato o non idoneo aggiornamento/ formazione per il personale addetto;

€ 2.000,00 mancata somministrazione dei prodotti biologici, DOP, IGP, a filiera corta locale, obbligatori e/o offerti in sede di gara, fatta salva la facoltà di risoluzione del contratto;

€ 1.000,00 mancata esecuzione di servizi o prestazioni dichiarati in sede di gara, fatta salva la facoltà di risoluzione del contratto;

€ 1000,00 per mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali mensa.

Per i casi non specificamente previsti, l'importo della penale verrà determinato per analogia alla violazione più assimilabile e comporterà l'applicazione di una penale da **€ 200,00** ad **€ 2000,00**.

Applicazione delle penalità

In caso di accertate omissioni, la ditta riceverà la contestazione in forma scritta, con l'indicazione dell'inadempimento riscontrato e l'ammontare della penale prevista. La ditta ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, l'Amministrazione Comunale procederà entro 10 giorni all'applicazione delle sanzioni previste.

Il Servizio Scolastico comunale potrà inoltre far pervenire, alla ditta aggiudicataria, eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla formale comunicazione, pena l'applicazione di una penalità da determinare in base al presente articolo.

L'applicazione della penalità è adottata con provvedimento formale del Dirigente del Settore di competenza. L'Amministrazione provvederà a trattenere l'ammontare dell'eventuale penalità in sede di liquidazione del corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento di applicazione della penalità., ferma restando la facoltà del Comune di applicare le sanzioni, in subordine, mediante incameramento della cauzione, oppure, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Articolo 26

Risoluzione del contratto

In caso di inadempienze o comportamenti omissivi ripetuti per cinque volte o di violazioni di legge attinenti lo svolgimento del servizio, l'Amministrazione può fissare un congruo termine entro il quale la ditta si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni; trascorso il termine stabilito e valutate non opportune le giustificazioni addotte, l'Amministrazione avrà facoltà, a suo insindacabile giudizio, di procedere alla risoluzione del contratto, previa notificazione all'Impresa, e all'incameramento del deposito cauzionale.

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 122 del D. Lgs. 36/2023 e dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti ipotesi:

- abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
- apertura di un procedimento concorsuale o di fallimento a carico della ditta appaltatrice;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri soggetti da parte dell'impresa;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, alla regolarità contributiva, assicurativa, mancata applicazione dei contratti collettivi, e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
- se per almeno cinque volte nel corso dell'anno scolastico, i pasti forniti non siano rispondenti alle caratteristiche qualitative, merceologiche, organolettiche, igienico-sanitarie, previste dal presente documento e dalle normative in materia di igiene e sicurezza degli alimenti;
- grave e duratura mancanza di igiene o mancata attuazione del piano di pulizia previsto;
- accertata tossinfezione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salva ogni ulteriore responsabilità;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo;
- qualora la ditta non mantenesse per tutta la durata del contratto il possesso di tutti i requisiti prescritti dalla vigente normativa e dal presente documento;
- cessione del contratto a terzi;
- violazione delle norme di sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro;
- personale non corrispondente per numero a quello previsto per più di tre giorni consecutivi o di cinque giorni nell'arco di venti giorni lavorativi; mancata osservanza del sistema di autocontrollo HACCP;
- mancata osservanza di uno o più impegni ed obblighi contrattuali assunti, relativi agli adempimenti di legge, del documento speciale d'appalto, bando, disciplinare di gara, offerta presentata in sede di gara;

- ogni altra inadempienza grave qui non elencata o per fatti che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, a giudizio dell'Amministrazione Comunale.

Con la risoluzione del contratto, sorgerà per l'Amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio. Alla ditta inadempiente verrà quindi corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

La Ditta aggiudicataria può chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire le prestazioni, in conseguenza di cause non imputabili alla ditta stessa, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

Articolo 27

Decadenza

La ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione qualora, prima dell'avvio del servizio, non si ponga in regola con gli adempimenti stabiliti, relativamente alle polizze assicurative e alla cauzione definitiva.

Articolo 28

Clausola risolutiva espressa

Il contratto è risolto immediatamente ed automaticamente, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto, informazioni interdittive di cui all'art. 84 del D. Lgs.6 settembre 2011 n. 159. In tal caso sarà applicata, a carico dell'Impresa oggetto dell'informazione interdittiva successiva, anche una penale del 10 % del valore del contratto, salvo il maggior danno.

Articolo 29

Corrispettivi

Alla ditta appaltatrice spetta il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario del pasto definito in sede di aggiudicazione, moltiplicato per il numero effettivo dei pasti erogati presso ciascuna scuola mensilmente.

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di detrarre dall'importo spettante quello derivante da eventuali esecuzioni in danno, da pene pecuniarie per inadempienza e da quant'altro dovuto.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora la ditta aggiudicataria non risulti in regola con il versamento degli oneri previdenziali- contributivi a favore dei dipendenti o con altro obbligo in materia di lavoro.

Eventuali ritardi nel pagamento, dovuti a causa di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri derivanti dal presente Documento.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese necessari per l'esecuzione del servizio.

Articolo 30

Licenze, autorizzazioni ed obblighi normativi

La ditta deve essere in possesso di tutte le prescritte licenze ed autorizzazioni rilasciate da parte delle autorità preposte, necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Documento, intestate al Legale Rappresentante della ditta, ivi comprese le autorizzazioni inerenti la vigilanza sulle norme di sicurezza.

La ditta assumerà la titolarità dell'autorizzazione necessaria per ogni cucina e mensa terminale, nonché per tutte le attività previste nel presente documento.

La ditta sarà tenuta alla realizzazione di tutti gli interventi per la corretta e completa esecuzione dell'appalto, in relazione al presente documento ed a quanto previsto nell'offerta presentata in sede di gara.

Articolo 31

Norme Generali

Per quanto non espressamente previsto nel presente documento, si richiamano la lettera di invito, le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.

Porto Viro, 05/09/2023

Il Responsabile del Procedimento

Dott. Francesco Siviero

(Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa).