



Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO	3
Art. 1. Oggetto dell'appalto, finalità e definizioni	3
Art. 2. Durata del contratto	4
Art. 3. Modalità di stipulazione del contratto	4
Art. 4. Principi generali per l'esecuzione del servizio	4
Capo 2 – CALENDARIO ED ELEMENTI QUANTITATIVI DEL SERVIZIO	6
Art. 5. Tipologia dell'utenza	6
Art. 6. Calendario di servizio	6
Art. 7. Dimensione presunta dell'utenza.	6
Capo 3 – ELEMENTI QUALITATIVI DEL SERVIZIO	7
Art. 8. Il centro cottura	7
Art. 9. Composizione del pasto e menù	7
Art. 10. Le diete speciali	8
Art. 11. La prenotazione dei pasti	8
Art. 12. Le materie prime	9
Art. 13. La produzione dei pasti	9
Art. 14. Il confezionamento dei pasti	9
Art. 15. Il trasporto dei pasti	10
15.1. Cautele da osservarsi durante la fase di consegna	10
Art. 16. Beni non alimentari e rinvenimento dei pasti	10
Art. 17. Il pagamento dei pasti ed il canone a carico dell'appaltatore	11

Art. 18.	Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari	11
Art. 19.	Autocontrollo igienico sanitario	11
Art. 20.	Migliorie sulle derrate e sul servizio	12
Capo 4 – IL PERSONALE		13
Art. 21.	Personale – disposizioni generali	13
Art. 22.	L’organico ed i referenti	13
Art. 23.	Formazione e addestramento	13
Art. 24.	Obblighi del personale	14
Art. 25.	Sicurezza dei lavoratori	14
Art. 26.	Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali	14
Art. 27.	Clausole sociali	14
Capo 5 –CONTROLLI		16
Art. 28.	Diritto di controllo della stazione appaltante	16
Art. 29.	Rendicontazioni	16
Capo 6 – ONERI ULTERIORI E DISCIPLINA CONTRATTUALE		17
Art. 30.	Danni e polizza assicurativa	17
Art. 31.	Penali	17
Art. 32.	Licenze commerciali ed autorizzazioni	18
Art. 33.	Interpretazione del contratto e del capitolato speciale d'appalto	18
Art. 34.	Rinvio allo schema di contratto	18

Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO

Art. 1. Oggetto dell'appalto, finalità e definizioni

- I. Le presenti norme hanno per oggetto la disciplina del servizio di ristorazione domiciliare, il quale si sostanzia nella preparazione, confezionamento, inclusa la fornitura di idonei contenitori, trasporto e consegna dei pasti presso il domicilio degli utenti residenti o domiciliati nel Comune di Pisogne che aderiscono al servizio.
- II. Il servizio ha come finalità quella di favorire la permanenza nel proprio ambiente di vita delle persone con problemi di autosufficienza psico-fisica, valorizzando le risorse familiari e della rete sociale, garantendo al contempo una corretta e regolare alimentazione secondo idonei principi nutrizionali, nonché un quotidiano monitoraggio circa le estrinseche condizioni di salute dell'anziano e la corretta assunzione dei pasti.
- III. Sono comprese nell'appalto tutte le prestazioni e le forniture, anche accessorie, necessarie per dare il servizio completamente compiuto secondo le condizioni stabilite dal presente capitolato prestazionale, con le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative ivi previste, delle quali l'appaltatore dichiara di aver preso completa ed esatta conoscenza. Sono altresì compresi, senza ulteriori oneri per la Stazione appaltante, i miglioramenti e le soluzioni migliorative e aggiuntive contenute nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e non espressamente rifiutate dalla Stazione appaltante. L'esecuzione dei servizi è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte e l'appaltatore deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi; trova sempre applicazione l'articolo 1374 del codice civile.
- IV. Nel presente Capitolato sono assunte le seguenti definizioni:
 - a) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo o cotto;
 - b) Appaltatore: il soggetto giuridico (singolo, raggruppato o consorziato), comunque denominato ai sensi dell'articolo 65 del Codice dei contratti, che si è aggiudicato l'appalto (anche Aggiudicatario);
 - c) Appalto di servizi: contratto con il quale il fornitore, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, si impegna alla realizzazione del servizio oggetto dell'appalto, verso un corrispettivo in danaro;
 - d) Centro cottura: cucina per produzione pasti, anche destinati al trasporto in legame, messa a disposizione dell'Operatore economico dal Committente o dall'Operatore economico;
 - e) Codice: il decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36;
 - f) Costi di sicurezza aziendali (anche CS): i costi che deve sostenere l'appaltatore per l'adempimento alle misure di sicurezza aziendali, specifiche proprie dell'impresa, connesse direttamente alla propria attività lavorativa e remunerati all'interno del corrispettivo contrattualmente previsto;
 - g) Costo del lavoro (anche CL): il costo del personale impiegato, stimato dalla Stazione appaltante sulla base della contrattazione collettiva, comprensivo degli oneri previdenziali e assicurativi, al netto delle spese generali e degli utili d'impresa;
 - h) DEC: Direttore dell'esecuzione, soggetto incaricato dalla Stazione appaltante, ai sensi dell'articolo 114, il quale provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dalla stazione appaltante assicurando la regolare esecuzione;
 - i) D. Lgs. 81/2008: il decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
 - j) DURC: il Documento unico di regolarità contributiva di cui all'articolo 80, comma 4, del Codice;
 - k) Gastronorm: contenitori generalmente in acciaio, adatti ad esporre, servire, conservare e trasportare alimenti; esistono in varie misure comunque normalizzate;
 - l) Grammatura: massa (a crudo o a cotto; al netto o al lordo), espressa in grammi, dei piatti;

- m) Legame refrigerato: modalità del servizio di refezione che, a seguito della cottura, prevede l'abbattimento della temperatura dei pasti al di sotto dei 4 °C, fino alla consegna, secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- n) Linee guida: le linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere approvate dalla Regione Veneto - ALLEGATO B DGR n. 161 del 22 febbraio 2022.
- o) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- p) Menu giornaliero: il menu per la giornata alimentare;
- q) Pasto: le preparazioni gastronomiche previste nel menu giornaliero;
- r) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cosiddetto piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti, preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. insalata composta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- s) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la preparazione dei pasti;
- t) Ricettario: documento che raccoglie le ricette nelle quali sono specificati gli alimenti, la loro classificazione merceologica e le relative grammature (a crudo - al netto degli scarti di lavorazione - e a cotto) per ogni singolo piatto;
- u) RUP: Responsabile unico del Progetto di cui all'art. 15 del Codice;
- v) Stazione appaltante o Committente: il soggetto giuridico che indice la gara e che sottoscriverà il contratto;
- w) Tariffa "sociale": tariffa agevolata, stabilita dal Committente (normalmente in base all'ISEE), non sufficiente a garantire l'equilibrio economico-finanziario del servizio;
- x) Utente (o consumatore): cliente finale che usufruisce del servizio di ristorazione fuori casa predeterminato dal Committente.

Art. 2. Durata del contratto

- I. Il contratto avrà durata di due anni solari, con decorrenza stimata dal 1° agosto 2026, o comunque dalla data di effettivo avvio del servizio, salva in ogni caso l'applicazione delle opzioni di durata diffusamente esplicitate nel disciplinare di gara e nello schema di contratto.
- II. Alla scadenza naturale del contratto l'impresa aggiudicataria sarà in ogni caso tenuta all'erogazione del servizio alle medesime condizioni fino quando la stazione appaltante non abbia provveduto a stipulare un nuovo contratto. Tale obbligo vale anche qualora per qualsivoglia motivo il contratto venga risolto prima della naturale scadenza.

Art. 3. Modalità di stipulazione del contratto

- I. Il contratto è stipulato in forma pubblica amministrativa.
- II. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese connesse al contratto ed alla sua materiale redazione, ivi comprese quelle di rogito.

Art. 4. Principi generali per l'esecuzione del servizio

- I. L'affidamento della gestione dei servizi richiesti dal presente capitolato è ispirato ai seguenti principi:
 - sicurezza alimentare, in coerenza a quanto previsto alle "linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale" approvate dal Ministero della salute;
 - adeguatezza nutrizionale, sulla base delle linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere approvate dalla Regione Veneto - ALLEGATO B DGR n. 161 del 22 febbraio 2022 ¹ (scaricabili cliccando [qui](#));
 - qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e

¹ Il riferimento a linee guida di altra Regione si è resa necessaria in ragione dell'assenza di idonee linee guida degli enti competenti nel territorio di riferimento del Comune. Resta inteso che rimane la competenza dell'ATS della Montagna per ogni adempimento amministrativo a carico dell'appaltatore connesso all'appalto.

promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell'art. 128, del Codice;

- II. Le richiamate Linee guida sono applicate in relazione a tutte le fasi del servizio in quanto compatibili, ma recedono rispetto alle difformi previsioni del presente capitolato.

Capo 2 – CALENDARIO ED ELEMENTI QUANTITATIVI DEL SERVIZIO

Art. 5. Tipologia dell'utenza

- I. L'utenza è composta in prevalenza da anziani, e potrà comunque essere rivolta a soggetti svantaggiati, che siano stati ammessi al servizio da parte della stazione appaltante.

Art. 6. Calendario di servizio

- I. I pasti, come meglio descritti nel prosieguo, dovranno essere erogati dal lunedì alla domenica, dodici mesi l'anno, anche nei giorni festivi.
- II. Il servizio di ristorazione domiciliare destinato a persone anziane costituisce servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 12 giugno 1990, n. 146 e pertanto deve essere garantito anche in caso di sciopero. Lo sciopero è disciplinato dall' "Accordo Collettivo Nazionale in materia di norme di garanzia del funzionamento dei servizi pubblici essenziali nell'ambito del comparto regioni – autonomie locali".

Art. 7. Dimensione presunta dell'utenza.

- I. Si riporta nel prosieguo il numero stimato di pasti/utenti, costruito sulla base dell'andamento storico del servizio:

n. medio utenti/giorno	n. massimo utenti/giorno	n. pasti annui stimati
22	30	8.000

- II. Il numero di pasti annui computato ai fini di determinare il valore del contratto è da considerare indicativo e valido ai soli fini della determinazione del valore stimato dell'appalto. Di conseguenza esso non costituisce alcuna garanzia sul numero di pasti che saranno erogati nel corso dell'esecuzione dell'appalto poiché l'accesso è a totale discrezione degli utenti.
- III. L'effettivo svolgimento delle forniture oggetto del servizio è infatti subordinato a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze legate alla natura particolare dei servizi, alle esigenze dell'utenza, alle decisioni strettamente personali dei clienti, a condizioni di malattia dei fruitori. Pertanto i quantitativi previsti si devono intendere puramente presuntivi, e non possono in alcun modo impegnare la stazione appaltante, nel caso di produzione di quantitativi minori di pasti rispetto a quelli indicati, senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni al riguardo o pretendere indennità di sorta.
- IV. Tale disposizione è idonea a rispettare sia l'equilibrio del sinallagma negoziale, sia della determinabilità dell'oggetto del contratto ex art. 1346 c.c., essendo a tal fine sufficiente l'indicazione della "quantità totale" presuntivamente rispondente al fabbisogno, consistente nell'importo massimo (solo potenziale) spendibile ad essa quantità riferito.

Capo 3 – ELEMENTI QUALITATIVI DEL SERVIZIO

Art. 8. Il centro cottura

- I. L'aggiudicatario, per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto, rende disponibile un Centro Cottura che dovrà rispondere ai seguenti requisiti:
 - essere nella sua disponibilità, con qualsivoglia strumento giuridico ammesso dall'ordinamento (proprietà, locazione ecc.), a partire dalla data di avvio del servizio, e per un periodo di almeno 24 mesi a decorrere dal 01/08/2026. In caso di disponibilità per mezzo di contratto di locazione la durata residua del contratto potrà essere inferiore, purché allo spirare del termine per la presentazione delle offerte non sia stata notificata disdetta da parte del locatore. In caso di disponibilità su altro titolo contrattuale (es. appalto) la durata potrà essere inferiore, purché allo spirare del termine per la presentazione delle offerte sia stato formulato dalla controparte (es. committente) l'impegno alla proroga o al rinnovo del contratto alla naturale scadenza.
 - essere debitamente autorizzato per le attività richieste, in particolare per la potenzialità produttiva;
 - disporre di layout ed attrezzature idonei alle attività richieste, avuto particolare riguardo a quelle presupposte dal legame refrigerato;
 - essere sottoposto a manutenzioni programmate e preventive miranti a garantire il mantenimento di ottimali condizioni di sicurezza igienica;
 - trovarsi ad una distanza non superiore a **20 km di percorrenza dalla sede del Comune**, al fine di ridurre l'impatto ambientale e comunque ridurre possibili imprevisti o ritardi connessi alla logistica. Il chilometraggio sarà desunto dall'applicativo Google Maps, e costituisce un indicatore maggiormente rappresentativo rispetto ai tempi di percorrenza, difficilmente verificabile a causa delle variabili connesse al traffico.
- II. Nel centro cottura l'appaltatore effettua attività di detergenza e sanificazione attraverso la predisposizione ed esposizione di specifici programmi di pulizia, provvedendo altresì alla sanificazione dei contenitori impiegati nella consegna dei pasti oppure provvedendo alla consegna dei pasti mediante materiale monouso biodegradabile e compostabile fornito a propria cura e spese.
- III. In costanza di rapporto, e per comprovate esigenze sopravvenute, la stazione appaltante potrà assentire al trasferimento della produzione in altro centro cottura, ferma restando la necessaria rispondenza ai parametri minimi di cui al presente articolo ed agli eventuali parametri migliorativi indicati in offerta.

Art. 9. Composizione del pasto e menù

- I. La composizione del pasto comprende:
 - 1) un primo piatto con la possibilità di scelta fra tre proposte (con l'ulteriore possibilità di alternativa in bianco o in brodo);
 - 2) un secondo piatto a scelta fra tre proposte: un piatto di carne, uno di pesce ed uno di formaggio (con scelta fra tre tipi diversi), con l'ulteriore possibilità di un'alternativa in bianco;
 - 3) un contorno, con la possibilità di scelta fra tre proposte: un piatto di verdura cotta, uno di verdura cruda, e l'alternativa di purè di patate;
 - 4) un frutto a scelta tra fresco, cotto o mousse;
 - 5) scelta tra pane comune, integrale o grissini;
 - 6) un dolce, una volta alla settimana ed in occasione delle festività.
- II. L'aggiudicatario deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio nel rispetto di tutte le prescrizioni del presente capitolato di gara, avuto particolare riguardo all'allegato IV delle Linee guida approvate dalla Regione Veneto, ed alla quantità di calorie (LARN 2014 e successive versioni che verranno approvate) ed alle grammature ivi previste (Tabella 13, con applicazione generalizzata del menù con 2000 Kcal, salvi successivi accordi per gli utenti che necessitino di apporti calorici inferiori).

- III. Dovranno essere predisposti menù dedicati almeno alle due stagioni autunno-inverno e primavera-estate ed ognuno di questi sviluppato su minimo 4 settimane, garantendo la più ampia varietà di piatti; le date di attivazione dei menù sono da concordarsi con il Committente.
- IV. Le ricette dovranno preferibilmente basarsi sul modello alimentare mediterraneo (a base di cereali come pasta, riso, polenta, etc., legumi, pesce, carni bianche, verdure, frutta e olio extravergine d'oliva), e tener conto delle frequenze settimanali indicate dalla tabella n. 12 delle Linee guida (riproporzionate al solo pranzo). Le ricette dovranno essere quanto più standardizzate, a composizione bromatologica definita, ripetibili e che consentano il raggiungimento di adeguati apporti nutrizionali. Le pietanze, nel rispetto di tali principi, devono essere gustose al palato e condite in modo adeguato.
- V. L'aggiudicatario nella composizione del menù deve prevedere piatti tipici della cucina bresciana almeno quindicinalmente.
- VI. Nel menù settimanale dovrà altresì essere garantita e specificata la variabilità di almeno 4 tipologie di frutta.
- VII. I menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti ed in ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i **formati di pasta** e le **specie ittiche previste**.
- VIII. In occasione delle principali festività, l'Appaltatore con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo, elabora e propone al Committente, dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali eventualmente segnalate.
- IX. Ogni menù deve essere corredato da ricettario che preveda la grammatura di ogni materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), e deve evidenziare l'origine biologica, locale, DOP, IGP, STG ed equo-solidale delle materie prime;
- X. Ogni necessità di variazione ai menù approvati per esigenze straordinarie ed imprevedibili deve essere comunicata preventivamente e per iscritto (via email) al Committente.
- XI. Resta in ogni caso ferma la facoltà del Committente di imporre il ritorno al menù attualmente in uso ed allegato alla documentazione di gara, senza oneri aggiuntivi in capo al Committente medesimo. In tal caso, allorquando taluni prodotti migliorativi offerti non compaiano nel menù, l'appaltatore è tenuto a sostituire uno o più degli altri prodotti con prodotti tendenzialmente equivalenti sotto il profilo economico rispetto a quelli offerti e non fornibili.

Art. 10. Le diete speciali

- I. L'aggiudicatario dovrà progettare ed erogare le diete speciali alternative richieste dall'utente, sia per ragioni sanitarie, sulla base dei certificati medici da questo fornito, sia per motivazioni etico-religiose (es. menù vegetariano), con le seguenti modalità:
 - 1) devono essere redatti menù specifici e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza).
 - 2) i dipendenti dell'aggiudicatario ad ogni livello coinvolti nella gestione delle diete speciali devono essere di competenza dimostrata entro l'effettivo inizio del servizio;
- II. Dovranno essere rispettate le prassi operative previste dall'allegato 6 delle Linee guida della Regione Veneto;
- III. A richiesta degli utenti dovranno essere prodotti piatti frullati o sminuzzati;
- IV. Le diete verranno fornite e conteggiate allo stesso prezzo unitario previsto per gli altri pasti serviti, ciò indipendentemente sia dal loro numero che dalla loro tipologia.

Art. 11. La prenotazione dei pasti

- I. L'appaltatore consegna direttamente agli utenti il modello di menù settimanale, predisposto per raccogliere in modo semplice e chiaro le scelte, almeno una settimana prima rispetto alla settimana

alimentare a cui si riferisce. Il modello di menù trasmesso dovrà essere predisposto con caratteri chiaramente leggibili.

- II. L'appaltatore pone attenzione alle schede ritirate e segnala all'utente eventuale compilazione incompleta o diversa dalla richiesta consueta, ovvero con scelte di pietanze che non garantiscano un corretto apporto nutrizionale, secondo gli indirizzi ed i fabbisogni contenuti nelle Linee guida.
- III. Il committente raccoglie l'iscrizione al servizio e la comunica all'aggiudicatario con i dati utili alla preparazione e consegna del pasto.
- IV. Nel caso di sospensione temporanea o definitiva del servizio pasti a domicilio l'utente è tenuto a darne comunicazione al servizio Sociale il quale, a sua volta, provvederà ad informare la ditta affidataria al massimo entro le ore 18:00 del primo giorno precedente la sospensione e/o interruzione, salvo situazioni urgenti e non prevedibili per cui la comunicazione può essere effettuata al massimo entro le ore 9:30 del giorno stesso la sospensione.

Art. 12. Le materie prime

- I. L'aggiudicatario predispone procedure di selezione, valutazione e rivalutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.
- II. L'elenco dei fornitori dovrà essere reso disponibile a semplice richiesta del Committente, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne; tale elenco deve essere mantenuto aggiornato durante tutto lo svolgimento del servizio.
- III. Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti devono avere le caratteristiche previste dalle Linee guida della Regione Veneto (limitatamente alle parti compatibili con il presente capitolato; i menù ivi contenuti sono indicativi e non vincolanti). Si rinvia all'allegato 3 di dette linee guida.
- IV. L'appaltatore, in sede di offerta tecnica, potrà impegnarsi all'utilizzo di, prodotti tipici e tradizionali DOP, IGP e STG della Regione Lombardia.
- V. Caratteristiche e qualità delle materie prime dovranno essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni connesse alle attività di verifica effettuate dal Committente.

Art. 13. La produzione dei pasti

- I. Il servizio dovrà essere gestito mediante il legame refrigerato, (cook and chill), che consiste nel rapido raffreddamento degli alimenti al termine della cottura e successiva rigenerazione, per salvaguardare le proprietà organolettiche nutrizionali ed igieniche;
- II. Non sono ammesse varianti rispetto al legame indicato (es. fresco-caldo).
- III. Si rinvia al paragrafo 4.13 delle Linee guida della Regione Veneto per le specifiche tecniche e di sicurezza alimentare.
- IV. Per le tecniche di preparazione e cottura dei pasti si rinvia alle pagine 32 e seguenti delle Linee guida.

Art. 14. Il confezionamento dei pasti

- I. I pasti devono essere confezionati in monoporzione, e disposti in contenitori termici ad alveoli con pietanziera in plastica a chiusura ermetica riutilizzabili ed idonee al microonde, per il confezionamento in monoporzione oppure mediante materiale monouso biodegradabile e compostabile fornito a propria cura e spese;
- II. Tutti i contenitori devono essere idoneamente identificati.
- III. Particolare attenzione va riservata al confezionamento delle diete speciali, al fine di scongiurare fenomeni di contaminazione, ed al fine di garantire la corretta individuazione del destinatario.
- IV. L'appaltatore sarà dotato di un numero di contenitori doppio rispetto a quello degli utenti, in modo da garantire ogni giorno la consegna e la loro restituzione il giorno successivo.

- V. L'appaltatore, inoltre, si farà carico delle operazioni di detergenza e sanificazione di tutti i contenitori ritirati contestualmente alla consegna del pasto successivo.
- VI. In sede di offerta potranno essere formulate proposte di variante rispetto alla tipologia di contenitori, purché garantiscano in egual misura la riduzione dell'impatto ambientale. È facoltà della stazione di rifiutare la variante in sede di stipula del contratto o di avvio del servizio, con conseguente onere dell'appaltatore di fornire contenitori conformi alle prescrizioni di cui al presente articolo.

Art. 15. Il trasporto dei pasti

- I. L'appaltatore dovrà provvedere direttamente al trasporto e alla consegna del pasto in legume freddo a consumo immediato presso il domicilio degli utenti, tutti i giorni dell'anno, dal lunedì al sabato.
- II. E' consentita la consegna anticipata di più pasti riferiti anche al giorno successivo nei casi di prenotazione del pasto relativo alla domenica o ad altre giornate festive. In tali circostanze l'appaltatore potrà effettuare la consegna al domicilio degli utenti nel giorno feriale immediatamente precedente al giorno festivo provvedendo a consegnare contestualmente sia il pasto del giorno feriale sia quello del giorno festivo successivo;
- III. E' fatta eccezione per i residenti nelle frazioni montane sopra la località Dosso Seradino per i quali, in caso di attivazione, i volontari incaricati dal Comune ritireranno e consegneranno il pasto tre volte a settimana, nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì. Solo per questi specifici beneficiari l'appaltatore dovrà quindi consegnare i pasti ai volontari presso la sede municipale (o altra sede più opportuna che potrà essere oggetto di successivo accordo tra le parti) solo nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì tenuto conto che:
 - Il lunedì la consegna comprenderà il pasto del lunedì e del martedì;
 - Il mercoledì la consegna comprenderà il pasto del mercoledì e del giovedì;
 - Il venerdì la consegna comprenderà il pasto del venerdì, del sabato e della domenica.
- IV. **La consegna dovrà avvenire all'interno del range orario 10.00 – 12.30.**
- V. In fase esecutiva, in caso di aumento e/o di diminuzioni dei pasti, le parti concerteranno i nuovi termini massimi, in misura tendenzialmente proporzionale al maggiore o minore numero di pasti, fermo in ogni caso restando che non potrà essere superato il range 8.30-12.30.
- VI. I mezzi da utilizzarsi per il trasporto devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dal Regolamento CE/852/2004, i quali devono garantire il mantenimento delle temperature previste dalla Linee guida della Regione Veneto.
- VII. I sistemi utilizzati per veicolare i pasti devono essere tali da non permettere contaminazioni di qualunque natura durante il trasporto.
- VIII. I contenitori isotermitici utilizzati devono essere identificati per destinazione e specifico contenuto;

15.1. Cautele da osservarsi durante la fase di consegna

- i In considerazione del fatto che trattasi di servizio socio-assistenziale di primaria importanza per il Comune, l'addetto alla consegna dei pasti dovrà:
 - Istruire i singoli utenti per i quali avviene la consegna diretta al domicilio rispetto alle modalità di organizzazione del servizio; alle cautele da osservare per il consumo del pasto secondo regole di sicurezza alimentare; alle combinazioni/frequenze di norma preferibili, e guidarli quindi nella consapevolezza della scelta tra le alternative previste in menù.
 - Segnalare tempestivamente al servizio sociale ogni evento e ogni condizione rilevata che possa profilarsi sintomatica di rischio per le condizioni di salute dell'utente, nonché ogni comportamento difforme di quest'ultimo rispetto alle corrette modalità di fruizione del servizio.

Art. 16. Beni non alimentari e rinvenimento dei pasti

- I. Sono a carico dell'appaltatore tutti i beni non alimentari presupposti ad una corretta gestione del servizio, nessuno escluso, e per l'ossequio alle prescrizioni di cui al presente capitolato.

- II. Automezzi necessari all'appalto: il trasporto e la consegna, di norma da effettuare con mezzi dell'affidatario, presso il domicilio degli utenti devono essere effettuati da personale assunto o volontario individuato dalla ditta che garantiscano competenza e attenzione alla mansione ed all'aspetto relazionale dell'attività.
- III. Contenitori termici per il confezionamento in monoporzione: devono essere riutilizzabili o monouso biodegradabili e compostabili e idonei al microonde.
- IV. Materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti: devono risultare dotati di "Dichiarazione di conformità" disponibile alla verifica del Committente;

Art. 17. Il pagamento dei pasti ed il canone a carico dell'appaltatore

- I. L'appaltatore si impegna ad eseguire il servizio applicando i prezzi, al netto dell'IVA se dovuta, riportati nell'offerta.
- II. La fatturazione del servizio verrà effettuata come segue: l'operatore economico dovrà fatturare mensilmente il costo del servizio direttamente al Comune di Pisogne, il quale si occuperà di richiedere al cittadino la quota di compartecipazione nel rispetto del Regolamento Comunale.
- III. Il pagamento del corrispettivo avverrà in rate mensili entro 30 giorni dalla data di verifica della conformità dei servizi erogati, rispetto alle previsioni contrattuali, e della regolarità contributiva (DURC) da parte del Comune di Pisogne e dietro presentazione di regolare fattura, la quale dovrà essere accompagnata da un prospetto indicante il numero dei pasti erogati nel mese di riferimento.

Art. 18. Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

Il contratto d'affidamento è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136. L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi e ogni modifica relativa ai dati trasmessi. La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione de quo deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

Art. 19. Autocontrollo igienico sanitario

- I. L'Appaltatore, sin dal primo giorno di servizio, predispone, attua e mantiene procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004, ovvero il "Manuale di autocontrollo per l'igiene" che deve essere ispirato al sistema HACCP e alle buone pratiche di lavorazione (G.M.P.).
- II. Presso il centro cottura l'Appaltatore deve tenere a disposizione tutta la documentazione inerente il piano di autocontrollo (manuale, schede operative, documenti di registrazione, attestati nonché schede tecniche e tossicologiche dei prodotti chimici impiegati).
- III. I documenti sopraccitati, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione Appaltante o del personale da questa incaricato, nonché delle autorità Competenti che ne facessero richiesta.

- IV. La ditta aggiudicataria predispone, attua e mantiene procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004.
- V. Devono, quindi, essere adottate misure adeguate volte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale analizzando e individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, nel rispetto delle Linee guida della Regione Veneto.
- VI. Nell'ambito dei sistemi di verifica dell'efficacia del piano adottato, deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia previste dal manuale di autocontrollo.
- VII. L'Appaltatore effettua attività di verifica (punto 6 del metodo HACCP) comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio, con particolare riferimento alle materie prime, al prodotto finito e ai tamponi sugli strumenti di lavoro della cucina.
- VIII. L'Appaltatore, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, conserva il campione rappresentativo dei pasti del giorno a cura del responsabile dell'unità stessa secondo le previsioni del manuale HACCP e nel rispetto delle Linee guida della Regione Veneto.
- IX. Il verbale di prelevamento campione, nonché i successivi risultati delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità, devono essere consegnati alla Stazione Appaltante entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta.
- X. Si rinvia alle Linee guida, ed in particolare alla tabella contenuta alla pagina 160 (schema di piano di autocontrollo haccp in monoporzione per la distribuzione dei pasti veicolati per gli anziani a domicilio).

Art. 20. Migliorie sulle derrate e sul servizio

- I. In sede di offerta costituirà elemento premiale l'applicazione, anche parziale e nei limiti della compatibilità, dei criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10 marzo 2020, - CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI), non cogenti nel presente appalto che non si riferisce alla ristorazione collettiva in senso stretto (cfr. artt. 1 e 2 del citato DM), con particolare riferimento ai prodotti locali ed a quelli biologici.
- II. Eventuali richiami ai CAM operati dalle Linee guida della Regione, in quanto non cogenti, sono da intendersi disapplicati.
- III. Resta ferma la facoltà degli offerenti di apportare ulteriori migliorie alle prescrizioni minime di cui al presente capitolato, avuto particolare riguardo all'implementazione:
 - di strumenti informatici per la gestione dei processi;
 - di azioni volte ad aumentare la socialità sottesa al servizio;
 - di azioni volte a supportare le situazioni di indigenza;
 - di azioni volte alla promozione del servizio sul territorio, o campagne educative sull'adozione di corrette abitudini alimentari e salutari stili di vita.

Capo 4 – IL PERSONALE

Art. 21. Personale – disposizioni generali

- I. Per tutte le attività di gestione del servizio, oggetto del presente capitolato, la ditta Aggiudicataria si avvarrà di personale qualificato che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità.
- II. Sin dall'inizio del servizio, l'aggiudicatario deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte.
- III. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalle normative di riferimento e dalle indicazioni del presente Capitolato.
- IV. La Stazione Appaltante si riserva il diritto di richiedere all'aggiudicatario la documentazione attestante gli adempimenti relativi alle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.
- V. Con la presentazione dell'offerta, l'aggiudicatario espressamente manleva e rende indenne il committente ed i suoi obbligati da ogni e qualsiasi azione, pretesa o richiesta avanzata a qualsiasi titolo dal personale di impresa o da terzi in relazione al rapporto di lavoro, compresi gli infortuni sul lavoro o comunque connessi con l'esercizio di cui al presente Capitolato.
- VI. Il committente si riserva il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tale caso l'aggiudicatario provvederà entro 10 giorni alla sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere e senza contraddittorio.

Art. 22. L'organico ed i referenti

- I. L'organico, per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'aggiudicatario, come numero, mansioni, livello e monte ore.
- II. L'appaltatore è tenuto ad effettuare tempestive sostituzioni del personale assente, al fine di garantire in ogni caso la continuità del servizio.
- III. Il Personale deve essere formato ed abilitato in relazione a quanto previsto per la mansione assegnata e deve dunque essere idoneo a questa per capacità fisiche e per qualifica professionale.
- IV. L'aggiudicatario rende disponibili, per le necessità espresse ed implicite del Committente, le seguenti figure:
 1. un referente per i rapporti tra Committente e Amministrazione - figura di sufficiente autonomia decisionale che rappresenti la Direzione dell'aggiudicatario;
 2. un referente per gli aspetti nutrizionali - dietista o figura professionale analoga che risponda per i rapporti con l'Autorità Sanitaria, per la gestione delle diete speciali e delle diete leggere, per la redazione dei menù e per ogni altro aspetto inerente i requisiti nutrizionali.
- V. L'aggiudicatario è tenuto a fornire agli utenti un numero raggiungibile almeno negli orari in cui è prevista la consegna dei pasti, affinché questi possano ricevere informazioni rispetto al servizio, in particolare nei casi di imprevisti o ritardi, e comunque sulle questioni contabili connesse alla fatturazione.

Art. 23. Formazione e addestramento

- I. La Ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare e formare adeguatamente il proprio personale.
- II. In particolare i temi trattati durante tali corsi dovranno prioritariamente riguardare:
 - rischi di contaminazione degli alimenti: fisici, chimici, microbiologici;

- prevenzione delle tossinfezioni;
 - buone pratiche di lavorazione;
 - tecniche di cucina;
 - riduzione degli sprechi alimentari, energetici e di acqua;
 - detergenza, sanificazione ed igiene (comprensivo delle buone prassi igieniche per il personale);
 - principi di legislazione pertinente all'oggetto dell'appalto;
 - introduzione al sistema HACCP: punti critici di controllo, azioni preventive e correttive;
 - traduzione delle definizioni dell'HACCP nelle varie fasi di lavorazione;
 - esigenze minime di documentazione del sistema;
 - casi pratici e conoscenza del capitolato prestazionale oggetto d'appalto.
- III. Il monte ore di formazione proposto in sede di offerta relativamente al primo anno, dovrà essere garantito per gli anni successivi almeno nella misura del 50% del monte ore previsto.

Art. 24. Obblighi del personale

- I. Il Personale deve garantire la riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto di servizio, in piena osservanza del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii e del GDPR.
- II. Il personale è soggetto altresì agli obblighi di cui agli artt. 20 e 78. del D. Lgs. 81/2008.

Art. 25. Sicurezza dei lavoratori

- I. L'appaltatore è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008 s.m.i., nonché tutte le misure specifiche pertinenti in relazione alle caratteristiche dei servizi, degli ambienti ove essi si svolgono e delle attrezzature utilizzate.
- II. L'appaltatore deve quindi, tra l'altro, provvedere secondo la disciplina prevista dal "Titolo III - Uso delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione individuale", artt. 69 e seguenti, a fornire al Personale tutte le attrezzature di lavoro, nonché i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale dai rischi professionali conformi alle specifiche tecniche previsti dalla normativa vigente.
- III. Sono a carico dell'appaltatore i corsi ed aggiornamenti del Personale in base agli artt. 36 e 37 al D. Lgs. 81/2008, nonché la sorveglianza sanitaria ove richiesta da detto d.lgs.
- IV. L'appaltatore deve fornire al Personale tutti i materiali occorrenti per l'espletamento dei Servizi e per il contenimento dei rischi, nonché adeguato vestiario, rispondenti alla normativa vigente.
- V. Ai sensi degli articoli 18, comma 1, lettera u), 20, comma 3 e 26, comma 8, del Decreto n. 81 del 2008, l'appaltatore è obbligato a fornire a ciascun soggetto occupato nel servizio una apposita tessera di riconoscimento, impermeabile ed esposta in forma visibile, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, i dati identificativi del datore di lavoro e la data di assunzione del lavoratore. L'appaltatore risponde dello stesso obbligo anche per i lavoratori dipendenti dai subappaltatori autorizzati; la tessera dei predetti lavoratori deve riportare gli estremi dell'autorizzazione al subappalto. Tutti i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.
- VI. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto.
- VII. Ai sensi degli art. 17 e 29 del D. Lgs 81/2008, se pertinente, deve procedere alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi, il quale dovrà essere custodito presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione stessa.

Art. 26. Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali

- I. Non sono stati rilevati rischi interferenziali, ed i costi correlati sono pertanto pari a zero. Il servizio si presta infatti in luoghi estranei alla giuridica disponibilità del committente.

Art. 27. Clausole sociali

- I. Ai fini di tutelare la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato, l'aggiudicatario è tenuto ad assumere prioritariamente gli stessi addetti che operavano nella precedente gestione, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa

prescelta dall'imprenditore subentrante in relazione alle specifiche caratteristiche del contratto, tenendo altresì conto dell'impiego promiscuo del personale medesimo su più commesse.

- II. Al fine di consentire una valutazione circa l'applicazione dell'istituto in parola si allega il prospetto del personale attualmente impiegato.
- III. L'affidatario, al fine di consentire il rispetto di queste prescrizioni anche nel prossimo affidamento, è tenuto a trasmettere al Comune, a mezzo di posta elettronica certificata, la documentazione relativa al personale impiegato nell'appalto, almeno 3 (tre) mesi prima della sua scadenza naturale, o in ogni caso entro e non oltre sette giorni dalla richiesta del Comune.
- IV. L'appaltatore garantisce l'applicazione di quanto previsto dall'art. 11 del Codice.
- V. Tenuto conto che trattasi di appalto nel quale il personale è impiegato perlopiù in via promiscua, di norma con complesse concatenazioni con analoghi servizi svolti in territori circostanti, e che comunque rilevano assunzioni in numero assolutamente limitato, non si applicano gli obblighi assunzionali di cui all'art. 1, c. 4, dell'allegato II.3 al Codice, e l'applicazione delle clausole sociali di cui al presente articolo tiene conto di detta circostanza.

Capo 5 –CONTROLLI

Art. 28. Diritto di controllo della stazione appaltante

- I. È facoltà della stazione appaltante effettuare controlli e Audit di ogni tipo presso il centro cottura, per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle normative vigenti di settore ed alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.
- II. La Ditta appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante per esercitare i controlli stabiliti.
- III. Il controllo esercitato dalla Stazione Appaltante è complessivo e riguarda il servizio nella sua totalità.
- IV. La vigilanza della stazione appaltante sul buon andamento del servizio di refezione ha per oggetto:
 - la qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito;
 - il rispetto delle grammature e delle porzioni;
 - il rispetto delle diete speciali;
 - buona organizzazione e conduzione del servizio;
 - il gradimento dei piatti da parte dell'utenza;
 - le modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari;
 - la corretta applicazione del Piano di Autocontrollo Igienico;
 - la conformità dei prodotti dichiarati a produzione biologica, DOP, IGP, STG, 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;
 - tutte le ulteriori specifiche tecniche previste dal capitolato e dall'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.
- V. L'appaltatore è tenuto ad implementare immediatamente le misure correttive per eliminare le non conformità riscontrate, nonché per porre rimedio alle problematiche segnalate dagli utenti, anche avuto riguardo alle rilevazioni di customer satisfaction effettuate dal Comune, ovvero a quelle autonomamente promosse dall'appaltatore.

Art. 29. Rendicontazioni

- I. L'appaltatore è tenuto a rendicontare al Committente, a cadenza mensile, l'elenco dei pasti fruiti da ciascun utente mediante trasmissione per mezzo di posta elettronica, ovvero mediante possibilità d'accesso ad un software gestionale web based.
- II. Sarà positivamente valutata l'implementazione di un sistema che agevoli il Comune nelle verifiche rispetto alla rispondenza del numero di pasti erogati rispetto a quelli fatturati, nonché della rispondenza dei pasti e dei piatti consegnati agli utenti rispetto a quelli prenotati nei relativi menù.

Capo 6 – ONERI ULTERIORI E DISCIPLINA CONTRATTUALE

Art. 30. Danni e polizza assicurativa

- I. La gestione del servizio si intende esercitata a completo rischio e pericolo della ditta appaltatrice e sotto la sua piena ed esclusiva responsabilità.
- II. La ditta appaltatrice è quindi tenuta a dotarsi e trasmettere a Comune, prima della firma del contratto, polizza assicurativa e responsabilità civile RCT/RCO che preveda come terzo anche l'Amministrazione Comunale e con un massimale, riferito specificatamente all'appalto, non inferiore ad € 1.000.000,00= per ogni sinistro.
- III. Il contratto assicurativo dovrà prevedere:
 - l'inclusione nella polizza della garanzia "refezione, somministrazione cibi e bevande" ovvero copertura analoga in relazione al rischio alimentare;
 - l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto della Ditta appaltatrice.

Art. 31. Penali

- I. Nell'ipotesi di ritardo nell'adempimento delle prestazioni e/o di difformità delle stesse rispetto a quanto prescritto nei documenti di gara, nonché nell'Offerta Tecnica se migliorativa, non imputabili alla Committente o a cause di forza maggiore, la Committente applicherà al Fornitore le penali nel prosieguo descritte. In caso di reiterazione di identici inadempimenti gli importi nel prosieguo indicati potranno essere incrementati del 25% per ogni recidiva (i.e. medesima difformità su medesimo requisito), sino ad un massimo del 100% che sarà applicato per tutte le recidive successive alla quarta.
- II. Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali nel prosieguo indicate, dovranno essere contestati per iscritto dal committente, e l'appaltatore dovrà comunicare, in ogni caso, per iscritto, le proprie deduzioni, supportate da una chiara ed esauriente documentazione, all'Appaltatore medesimo nel termine massimo di 10 (dieci) giorni lavorativi dalla ricezione della contestazione stessa. Qualora le predette deduzioni non pervengano al committente nel termine indicato, ovvero, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano idonee, a giudizio della medesima Amministrazione, a giustificare l'inadempienza, potranno essere applicate all'Appaltatore le penali stabilite nel Capitolato Prestazionale, qui integralmente richiamate.
- III. Ferma restando l'applicazione delle penali, il committente si riserva di richiedere il maggior danno, sulla base di quanto disposto all'articolo 1382 c.c., nonché la risoluzione del presente contratto nell'ipotesi di grave e reiterato inadempimento agli obblighi contrattuali.
- IV. Fatto salvo quanto previsto ai precedenti commi, l'Appaltatore si impegna espressamente a rifondere al committente l'ammontare di eventuali oneri che lo stesso committente dovesse subire – anche per causali diverse da quelle di cui al presente articolo – a seguito di fatti che siano ascrivibili a responsabilità dell'Appaltatore stesso.
- V. Il committente, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali, attuerà ritenute sul compenso spettante esposto in fattura, con conseguente obbligo di emettere nota di credito da parte dell'appaltatore, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario, ovvero potrà compensare il credito con quanto eventualmente dovuto all'Impresa a qualsiasi titolo, o comunque potrà rivalersi sulla garanzia definitiva.
- VI. Qualora l'importo complessivo delle penali inflitte all'Impresa raggiunga la somma complessiva pari al 10% del valore dell'appalto, il committente ha facoltà, in qualunque tempo, di risolvere di diritto il presente contratto con le modalità nello stesso espresse, oltre il risarcimento di tutti i danni. Il valore sotteso alle opzioni contrattuali è computato ai fini del precedente periodo esclusivamente allorquando formalmente esercitate.

- VII. La richiesta e/o il pagamento delle penali indicate nel Capitolato Prestazionale non esonera in nessun caso l'Appaltatore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Aspetto, requisito	Penale (in €)
<i>a. Materie prime alimentari</i>	
1. Ogni materia prima, immagazzinata o presente nel centro cottura o consegnata agli utenti, non conforme ai requisiti previsti	250
2. Ogni risultato non conforme a verifiche, con bilancio di massa, del corretto utilizzo di materie prime nella preparazione dei pasti e dei relativi quantitativi	250
<i>b. Autocontrollo igienico-sanitario e sicurezza sui luoghi di lavoro</i>	
1. Mancata o incompleta redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative	250
2. Ogni caso di mancata conformità alle prassi di autocontrollo igienico- sanitario	125
3. Ogni caso di mancato rispetto o mancata pianificazione di quanto previsto in Offerta Tecnica relativo al Piano di analisi	250
4. Per ingiustificati ritardi nella messa a disposizione dei verbali di campionamento e dei rapporti di prova	125
<i>c. Aspetti trasversali e residuali</i>	
1. Per ogni ulteriori difformità rispetto al capitolato e/o all'offerta tecnica, o per eventuali omissioni, con sanzione da graduarsi in relazione alla gravità dell'evento	100-1000

Art. 32. Licenze commerciali ed autorizzazioni

- I. L'Appaltatore è tenuto ad ottemperare ad ogni onere autorizzativo/comunicativo connesso all'esercizio dell'attività produttiva, anche di carattere igienico-sanitario, alle competenti autorità, nel rispetto delle vigenti disposizioni settoriali.

Art. 33. Interpretazione del contratto e del capitolato speciale d'appalto

- I. In caso di norme del presente Capitolato tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari oppure all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere ordinario.
- II. L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del presente Capitolato, è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati ricercati con l'esternalizzazione del servizio; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli articoli da 1362 a 1369 del codice civile.
- III. Eventuali clausole o indicazioni relative ad aspetti tecnici e prestazionali tra la Stazione appaltante ed il concessionario, riportate negli allegati o in altra documentazione posta a base di gara, retrocedono rispetto a clausole o indicazioni previste nel presente Capitolato.
- IV. In tutti gli atti predisposti dalla Stazione appaltante i valori in cifra assoluta si intendono in Euro e, ove non diversamente specificato, si intendono I.V.A. esclusa.
- V. Tutti i termini di cui al presente Capitolato speciale, se non diversamente stabilito nella singola disposizione, sono computati in conformità al Regolamento CEE 3 giugno 1971, n. 1182.

Art. 34. Rinvio allo schema di contratto

- I. Per le questioni di natura sinallagmatica non disciplinate dal presente capitolato si rimanda alle condizioni generali di contratto, le quali contengono le clausole dirette a regolare nello specifico il rapporto giuridico tra stazione appaltante ed appaltatore, ed a porre ulteriori oneri a carico di quest'ultimo.