

ATTO DI REGOLAMENTAZIONE

Atto di Regolamentazione per l'affidamento del Servizio per il Vitto dei detenuti e internati attraverso l'approvvigionamento e la consegna delle derrate alimentari necessarie al confezionamento dei pasti giornalieri completi (colazione, pranzo e cena) ai sensi dell'art. 9 della legge 26 luglio 1975, n. 354, nel rispetto dei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 10 marzo 2020.

(a norma dell'accordo quadro, del contratto attuativo, capitolato prestazionale e suoi allegati)

Lotto n. _____ - CIG (_____)

GENERALITÀ E PREMESSE

Premesso che:

- 1) In ogni tempo, per esigenze dell'Amministrazione Contraente, degli Istituti e dell'Impresa, l'Atto può essere modificato e/o integrato, mediante richiesta scritta e motivata, ferma restando la piena osservanza delle clausole contenute nell'Accordo Quadro, nel Contratto specifico, nel Capitolato Prestazionale e nelle leggi e regolamenti vigenti, con particolare riguardo a quanto prescritto in materia dall'Ordinamento Penitenziario e dal Regolamento di esecuzione. Le modifiche proposte per divenire esecutive dovranno essere contestualmente approvate sia dall'Amministrazione contraente che dalla ditta Aggiudicataria;
- 2) Ogni comunicazione intercorrente tra l'istituto e l'impresa dovrà essere inviata per conoscenza anche all'Amministrazione di cui al punto 3, in particolare per quanto attiene all'eventuale aggiornamento del D.U.V.R.I..
- 3) Il presente Atto di regolamentazione è disciplinato da:
 - l'Ordinamento penitenziario;
 - il Regolamento di esecuzione;
 - il Codice dei contratti e i relativi allegati;
 - il Codice civile;
 - la Legge e il Regolamento per l'amministrazione del patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato (R.D. 18 novembre 1923, n. 2440 e R.D. 23 maggio 1924, n. 827);
 - la Legge di contabilità e finanza pubblica (Legge 31 dicembre 2009, n. 196 e ss.mm.ii.);

- il Regolamento di contabilità carceraria (R.D. 16 maggio 1920, n. 1908 – Parte III), per le parti ancora in vigore;
- il Codice in materia di protezione dei dati personali (D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e ss.mm.ii.);
- i CAM;
- l'Accordo quadro e i relativi allegati;
- il Contratto specifico e i relativi allegati;
- le Leggi e i Regolamenti vigenti al momento dell'esecuzione del contratto.

Definizioni

Ai fini del presente atto, con le sottoindicate locuzioni si definiscono i soggetti, le strutture e gli atti richiamati:

- 1) Atto di regolamentazione: l'atto, sottoscritto congiuntamente dall'Appaltatore e dall'Amministrazione contraente, nel quale vengono dettagliati taluni aspetti inerenti alle modalità di erogazione e di controllo del Servizio Vitto;
- 2) Istituti penitenziari: gli Istituti per adulti dove si eseguono le pene e/o le misure di sicurezza detentive e che, in base alla normativa vigente, sono in gestione all'Amministrazione Penitenziaria;
- 3) Amministrazione contraente: il Provveditorato regionale dell'Amministrazione penitenziaria per la Sardegna, in qualità di committente dell'appalto oggetto del presente Atto di Regolamentazione;
- 4) Appaltatore/Fornitore: il soggetto aggiudicatario, affidatario del servizio oggetto dell'appalto;
- 5) Contratto Specifico: il contratto che verrà stipulato dall'Amministrazione contraente con l'impresa aggiudicataria – sulla base delle condizioni, dei patti e dei prezzi fissati nell'Accordo quadro – per l'erogazione del Servizio;
- 6) Accordo quadro: l'accordo tra l'Amministrazione contraente e l'Impresa aggiudicataria, della durata di anni due con opzione per un ulteriore anno (diritto di opzione) e opzione di mesi sei (proroga tecnica), contenente tutte le condizioni e i termini che disciplinano le prestazioni del Servizio;
- 7) Capitolato: il capitolato prestazionale del bando di gara richiamato dal contratto specifico e tutti i suoi documenti a corredo (allegati ed appendici), richiamati nel medesimo capitolato o nel contratto;

- 8) Utenti: i ristretti negli Istituti penitenziari;
- 9) Ristretti: i detenuti e gli internati negli Istituti penitenziari;
- 10) D.U.V.R.I.: Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza, introdotto dalla Legge 3 agosto 2007, n. 123, elaborato a seguito della cooperazione e collaborazione tra l'Amministrazione appaltante e l'impresa appaltatrice, per la valutazione delle interferenze tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede con contratti differenti, quale ostacolo alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro;
- 11) Cucina: la struttura (anche più d'una) all'interno dell'Istituto penitenziario ove avvengono la preparazione e il confezionamento dei pasti ad opera dei ristretti lavoranti;
- 12) Locali per la gestione del Servizio: i locali di proprietà demaniale concessi in uso gratuito all'Appaltatore per lo stoccaggio e la conservazione delle merci fornite per il Vitto;
- 13) Impianti, Apparecchiature e Attrezzature: beni e strumenti utilizzabili, anche mediante trasformazione di energia (es. celle frigorifere, frigo-congelatori, condizionatori, ecc.), eventualmente concessi in uso all'Appaltatore per l'espletamento del Servizio;
- 14) Inventario: l'elenco dei beni concessi in uso all'Appaltatore, facente parte integrante e sostanziale del verbale di presa in consegna;
- 15) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale l'Amministrazione contraente concede in uso all'Appaltatore, che li prende in carico, i locali, gli impianti, le apparecchiature e le attrezzature. Il verbale di presa in consegna viene sottoscritto all'atto dell'attivazione del Servizio. Sono parte integrante e sostanziale del verbale di presa in consegna l'Inventario ed eventuali altri allegati
- 16) Vitto: l'insieme dei pasti somministrati giornalmente ai ristretti negli Istituti penitenziari sulla base di un menù settimanale e i cui oneri sono posti a carico dell'Amministrazione penitenziaria ai sensi dell'art. 9 dell'Ordinamento penitenziario (L.354/1975);
- 17) Derrata Alimentare: il prodotto alimentare fornito a crudo per il conferimento del Vitto;
- 18) Servizio per il Vitto: il servizio di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari necessarie al confezionamento quotidiano dei pasti in favore dei detenuti e internati in base al menù stagionale, tenuto conto della vigente normativa, della regolamentazione amministrativa, di quanto stabilito nel Capitolato e nella complessiva lex specialis di gara;
- 19) Menu stagionale: il menù previsto per le stagioni invernale ed estiva;

- 20) C.A.M/CAM: i criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari adottati con decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020, pubblicato sulla G.U n. 90 del 4 aprile 2020;
- 21) L.A.R.N: i livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana;
- 22) Tabelle vittuarie: le tabelle, approvate con D.M. 11 giugno 2024, con cui è stato individuato l'insieme delle quantità e delle qualità dei generi alimentari che l'Appaltatore deve fornire per la preparazione del Vitto;
- 23) Sanitario: il medico del SSN incaricato presso l'Istituto penitenziario;
- 24) Autorità Dirigente: il Direttore dell'Istituto penitenziario;
- 25) Merci: le derrate alimentari destinati alla popolazione detenuta per il Vitto;
- 26) Ordinamento penitenziario: la Legge 26 luglio 1975, n. 354 e ss.mm.ii.;
- 27) Regolamento di esecuzione: il D.P.R. 30 giugno 2000, n. 230 e ss.mm.ii., recante il regolamento di esecuzione dell'Ordinamento penitenziario;
- 28) Codice: il Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36 recante «Codice dei Contratti Pubblici» (di seguito, il "Codice") e ss.mm.ii. ed i relativi allegati

ARTICOLO 1 – VITTO

1.1 Servizio per il Vitto

Il Servizio del Vitto deve garantire la quotidiana fornitura e consegna delle derrate alimentari necessarie al confezionamento – ad opera di detenuti lavoratori alle dipendenze dell'Amministrazione – dei pasti giornalieri completi (colazione, pranzo e cena) in favore dei ristretti, in conformità alle tipologie e quantità settimanali previste nelle tabelle applicative dei menù, allegati 1 e allegato 2 del Capitolato prestazionale, nonché nel rispetto delle altre condizioni meglio specificate nel Capitolato prestazionale e di quanto, in termini di migliorie, offerto in sede di gara. La richiesta giornaliera delle derrate alimentari avviene per il tramite dell'Ordine di spesa.

L'Ordine di spesa deve essere firmato sia dal funzionario contabile responsabile del servizio dell'Istituto che dal Rappresentante del Fornitore e deve indicare in maniera puntuale la tipologia ed il quantitativo esatto delle derrate alimentari che devono essere fornite, nel rispetto delle tabelle vittuarie previste dagli atti di Gara.

Al fine di garantire la preparazione dei pasti giornalieri nelle cucine dei singoli Istituti penitenziari, le attività di fornitura (carico e scarico), gestione della dispensa, supporto alla Direzione, avvengono, di regola, nelle prime ore della mattinata, da espletarsi al massimo entro le ore _____ a.m., per un tempo medio stimato di tre ore giornaliere.

La fase della consegna delle derrate alimentari dovrà essere organizzata nel dettaglio dalla Direzione di ogni singolo Istituto in accordo con il Fornitore in ragione del numero dei ristretti presenti e delle turnazioni, nel rispetto di quanto indicato nel presente Atto di Regolamentazioni e degli atti e norme richiamate in premessa.

La gestione del Servizio nei giorni festivi è organizzata in modo da consentire la consegna anticipata dei generi vittuari, in ragione della disponibilità di spazi idonei allo stoccaggio.

Il servizio deve essere assicurato per tutti i giorni di calendario, sia feriali che festivi, a partire dal 1° gennaio al 31 dicembre di ogni anno.

Il Servizio è da espletare presso le seguenti strutture (Lotto n. _____ - CIG _____):

- _____
- _____
- _____
- _____

Si rammenta in questa sede che la capillare organizzazione ed il puntuale rispetto della consegna delle derrate alimentari, costituisce un elemento indispensabile affinché si evitino disagi a carico della popolazione detenuta con la conseguente irrogazione di penali all'Appaltatore.

1.2 Tabelle vittuarie

Ai detenuti e agli internati è assicurata, ai sensi dell'art. 9 dell'Ordinamento penitenziario e dell'art. 11 del Regolamento di esecuzione, un'alimentazione sana e sufficiente, adeguata all'età, al sesso, allo stato di salute, al lavoro, alla stagione, al clima.

Ai detenuti e agli internati vengono somministrati, giornalmente, tre pasti.

Le quantità e la varietà dei generi alimentari, che l'Appaltatore deve fornire per la preparazione del Vitto giornaliero, sono individuate nelle Tabelle vittuarie approvate con decreto ministeriale 11 giugno 2024 in conformità al parere dell'Istituto superiore della nutrizione (oggi C.R.E.A. – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria), che si allegano alla presenti.

Il Fornitore, nel rispetto delle categorie merceologiche e dei valori nutrizionali ivi previsti, adatterà il *calendario di stagionalità* di cui all'Allegato A del D.M. 10 marzo 2020 (CAM).

Qualora in dipendenza di modificazioni delle leggi e dei regolamenti in vigore, o per altre disposizioni di ordine generale, direttive o indirizzi emanati dall'Amministrazione, vengano variate le tipologie ovvero aumentate o diminuite le quantità dei generi stabiliti dalle Tabelle vittuarie vigenti all'inizio della gestione, l'Appaltatore deve uniformarsi alle nuove prescrizioni.

Le eventuali differenze, in più o in meno, si rifletteranno sulla diaria di aggiudicazione che sarà ricalcolata con riferimento ai "prezzi medi" che compongono l'offerta e riportati nelle Tabelle applicative presentate in sede di offerta e, ove dovesse trattarsi di tipologie non contemplate nelle predette Tabelle, si terrà conto del prezzo corrente rilevato sul mercato all'ingrosso locale, ovvero, in mancanza, sul mercato all'ingrosso viciniore, nel giorno in cui ha inizio il nuovo trattamento vittuario, dedotta la percentuale del ribasso offerto per l'aggiudicazione.

L'Amministrazione contraente ha la facoltà di chiedere al Fornitore, per motivate esigenze e per periodi determinati, una modificazione compensativa fra generi compresi nelle Tabelle applicative nonché la sostituzione, totale o parziale, di uno o più generi compresi nelle stesse con altri non previsti. Tali sostituzioni dovranno essere effettuate nell'ambito del valore economico deducibile, da un lato, dai prezzi medi offerti nelle Tabelle applicative allegate all'offerta economica e, dall'altro (per le tipologie non contemplate nelle Tabelle), dal prezzo corrente rilevato come nel capoverso precedente, salvaguardando, altresì, il valore nutritivo complessivo.

1.3 Cambio stagionale del vitto

Le Tabelle vittuarie sono variate, di regola, il primo maggio ed il primo novembre di ciascun anno.

Acquisito il parere del Sanitario e l'autorizzazione del Provveditorato, l'Autorità Dirigente potrà anticipare o posticipare tali date in relazione alle condizioni climatiche locali.

1.4 Requisiti di base delle derrate alimentari e migliorie da offerta tecnica

Le derrate alimentari, nel rispetto dei requisiti minimi di prodotto espressi nelle Tabelle vittuarie (allegate), dovranno essere di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Premesso ciò, fatto salvo quanto previsto, in termini di migliorie da parte dell'Appaltatore, con riferimento ai seguenti, specifici alimenti, si richiede:

- che i **prodotti ortofrutticoli**, sia per motivi nutrizionali che di carattere ambientale, rispettino, in linea di massima, anche attraverso una sostituzione *ad valorem*, i "calendari di sta-

gionalità” definiti dai nuovi CAM (Allegato A al DM 10 marzo 2020). I prodotti fuori stagione, infatti, come evidenziato nella relazione di accompagnamento al DM 10 marzo 2020, nascondono potenzialmente un sistema di produzione intensivo in strutture protette, come ad esempio le serre riscaldate, a maggior consumo energetico e idrico, oppure il ricorso a prodotti importati, magari da paesi dove vi sono minori controlli sulla qualità, generando anche impatti ambientali dovuti al trasporto da maggiori distanze;

- che **le uova**, se non provenienti da allevamenti biologici (criteri migliorativi), provengano da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione al Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova;
- che il pesce, se **surgelato**, non sia ottenuto da prodotti ricomposti.

L’Appaltatore dovrà rispettare le migliorie presentate rispetto ai requisiti di base delle derrate alimentari e dallo stesso inserite in offerta tecnica, parte integrante del presente Atto di regolamentazione (in allegato al presente documento).

Al fine di agevolare e rendere più efficace la fase di verifica della conformità, il Fornitore presenterà, ogni tre mesi (al massimo entro il giorno 15 del mese successivo al trimestre di riferimento), all’Autorità Dirigente dell’istituto dove si è svolto il servizio, un rapporto contenente l’elencazione dei tipi, delle quantità, dei metodi di produzione e dell’origine dei prodotti forniti nella commessa, allegando idonea e probante documentazione, sia in termini qualitativi che quantitativi.

1.5 Vitto per detenuti e internati in traduzione

In caso di trasferimento ad altro Istituto o di partecipazione all’udienza processuale spetta al ristretto il seguente trattamento vittuario:

- Sostituzione *ad valorem* dei generi previsti nelle giornate di traduzioni e non consumati con altri facilmente consumabili in viaggio e igienicamente confezionati.

Identico trattamento spetta ai detenuti infermi, in traduzione, salvo speciali somministrazioni che potranno per essi richiedersi su prescrizione del Sanitario.

1.6 Vitto differenziato per fedi religiose e particolari regimi dietetici

Al fine di garantire una risposta adeguata alle esigenze delle persone private della libertà appartenenti a fedi religiose che non contemplino la consumazione di alcuni tra i generi indicati nelle Tabelle applicative, nonché al fine di garantire particolari regimi dietetici che possano trovare una diffusa e generalizzata applicazione tra la popolazione detenuta (i.e. regimi per edentuli, vegetariani e simili, pertanto non riferibili a specifiche e individuali prescrizioni sanitarie), è previ-

sta la sostituzione *ad valorem*, con generi equivalenti, sulla base di specifici menù predisposti dall'Amministrazione contraente anche avvalendosi di un nutrizionista abilitato, eventualmente messo a disposizione dal Fornitore.

1.7 Generi per il vitto dei ristretti ammalati

L'Appaltatore ha l'obbligo di fornire i generi eventualmente prescritti in totale o parziale sostituzione di quelli che compongono il vitto ordinario in ragione di specifici trattamenti per ammalati, sia con riguardo ai detenuti e internati curati nell'infermeria dell'Istituto, sia con riguardo a tutti quelli per i quali vi sia espressa autorizzazione dell'Autorità Dirigente su motivata prescrizione del Sanitario, per diete individuali riformulate secondo la specifica patologia.

Per tali prestazioni, le eventuali differenze di prezzo, ove non fosse possibile procedere con sostituzioni *ad valorem*, verranno liquidate come indicato al successivo par. 1.8.

1.8 Generi per il vitto dei ristretti ammalati

I supplementi e le sostituzioni sono annotati in apposito registro e giustificati dai certificati del Sanitario e dalle autorizzazioni del Direttore dell'Istituto per l'accreditamento nei conti mensili. Le eventuali differenze rispetto alla diaria saranno corrisposte dall'Amministrazione contraente tenuto conto dei "prezzi medi" indicati nelle Tabelle vittuarie applicative offerte e, ove ciò non fosse attuabile, tenuto conto del prezzo corrente rilevato sul mercato all'ingrosso locale o, in mancanza, sul mercato viciniore nel giorno in cui ha inizio il nuovo trattamento vittuario, dedotta la percentuale del ribasso offerto per l'aggiudicazione.

1.9 Scorte di viveri

L'Appaltatore deve tenere, costantemente, nei magazzini di stoccaggio, una scorta di generi alimentari sufficiente a soddisfare le esigenze per la fornitura del vitto ordinario per un periodo variabile tra i cinque e i dieci giorni, tenuto conto del numero medio dei ristretti nel bimestre appena precedente. L'individuazione dei giorni minimi di scorta (compresi tra cinque e dieci giorni, tenuto conto del numero medio dei ristretti nel bimestre appena precedente) dovrà essere preventivamente concordata con l'Autorità Dirigente dell'Istituto dove il servizio viene svolto, con comunicazione all'Amministrazione Contraente.

L'Autorità Dirigente può disporre, in caso di necessità, che vengano costituite scorte di viveri, anche di tipologie non comprese nelle Tabelle, per un periodo superiore ai 10 giorni. In ogni caso le scorte non potranno costituirsi per un periodo superiore a tre mesi, con obbligo dell'Appaltatore di sostituire i generi alimentari scaduti e/o divenuti incommestibili.

In caso di inadempienza, trova applicazione la penale di 2° livello.

ARTICOLO 2 - ESECUZIONE DEL CONTRATTO

2.1 Esecuzione del contratto

Il Servizio avrà inizio solo dopo che il Contratto specifico derivante dall'Accordo quadro sarà divenuto efficace e per la durata definita dal contratto stesso. Con i singoli Contratti specifici verrà data attivazione, con assicurazione di continuità, al Servizio per il Vitto.

Il Fornitore dovrà garantire in ogni sede penitenziaria interessata dal Contratto, permanendo tutte le condizioni previste dalla normativa vigente e dall'Accordo quadro, la continuità del Servizio per il Vitto.

Il Servizio dovrà, su richiesta dell'Amministrazione contraente, essere erogato anche presso eventuali nuove sedi aperte in corso di vigenza del contratto.

2.2 Fornitura degli alimenti

L'impresa, avvalendosi della propria consolidata rete di fornitori approvvigionerà con cadenza settimanale, plurisettimanale e giornaliera (la cadenza delle forniture sarà strettamente legata alla peculiarità dei prodotti da approvvigionare), tutte le derrate alimentari che saranno necessarie per l'espletamento del servizio, attingendo all'elenco dei fornitori qualificati o selezionandone di nuovi, se necessario, secondo il sistema di qualificazione previsti dal proprio sistema ISO di qualità aziendale.

In particolare, nel rispetto dei principi generali fissati dal Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione e di quanto stabilito, nello specifico, dai criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari adottati con DM 10 marzo 2020, dovranno essere rispettati i criteri premianti oggetto di valutazione del Progetto tecnico presentato in sede di gara:

- La fornitura degli alimenti attraverso la valorizzazione di talune caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari;
- La zona di provenienza di origine FAO dei prodotti ittici;
- La garanzia di maggiore freschezza di alcuni prodotti (shelf-life);
- La valutazione di soluzioni tecnico-gestionali e di elementi organizzativi finalizzati al rafforzamento del controllo in fase di esecuzione e potenziamento della verifica di conformità;
- L'obiettivo della riduzione degli sprechi.

ARTICOLO 3 - LOCALI, IMPIANTI E MATERIALE MOBILE

3.1 Locali e mezzi per la gestione del Servizio

L'Amministrazione contraente, ove disponibili, concede in uso i locali per lo stoccaggio e il deposito delle merci posti all'interno dell'Istituto o a questo annessi e l'uso degli impianti e attrezzature eventualmente esistenti all'interno dei predetti locali (celle frigorifere, frigocongelatori ecc.).

I locali, le attrezzature e gli impianti concesse in suo al Fornitore dovranno risultare nel Verbale di presa in consegna sottoscritto all'atto di attivazione del servizio.

L'uso dei locali e degli impianti per il deposito e lo stoccaggio delle merci per il Servizio Vitto è concesso a titolo gratuito.

Nel caso in cui l'Appaltatore accetti di prenderli in consegna, è obbligato a valersene, usandoli secondo la loro naturale destinazione, curandone la funzionalità originaria mediante i necessari interventi di ordinaria manutenzione, che ne garantiscano la conformità all'uso, assicurando un adeguato livello igienico-sanitario.

In caso di indisponibilità di locali dell'Amministrazione, l'Appaltatore è tenuto a procurarsi, a proprie spese, i locali e i mezzi necessari per l'espletamento del Servizio affidato.

È a carico dell'Impresa lo stoccaggio in luogo idoneo e lo smaltimento, secondo la normativa vigente, di tutti i generi di imballaggio derivanti dal Servizio.

Ai fini della consegna dei generi del Vitto, la Direzione dell'Istituto individuerà, ove possibile, idoneo locale attiguo alla cucina ovvero il più possibile vicino alla stessa.

3.2 Oneri relativi agli immobili in uso al Fornitore

L'Appaltatore è tenuto a provvedere alle pulizie e, come detto, alla manutenzione ordinaria di tutti i locali allo stesso concessi in uso, garantendo i necessari interventi, con l'obbligo di riconsegnare i locali nello stesso stato in cui li ha ricevuti, esclusa l'ordinaria usura del tempo. Il Fornitore è tenuto, altresì, a prendere, eventualmente, in consegna nuovi o diversi locali, opere o impianti resi disponibili dall'Amministrazione in corso di gestione in sostituzione di quelli inizialmente concessigli. Per i cortili utilizzati anche dal Fornitore, lo stesso è tenuto alla manutenzione ordinaria e a curare la pulizia degli stessi.

L'Appaltatore è tenuto, infine, alle riparazioni e ai rifacimenti delle opere danneggiate odistrate a causa od in occasione dell'espletamento del Servizio.

Con riferimento alle attività di pulizia, igienizzazione e sanificazione, queste dovranno essere effettuate e cadenzate secondo le seguenti modalità:

1. Pulizia giornaliera:

- a. spazzatura dei pavimenti di tutti gli ambienti assegnati;
- b. svuotamento cestini, spolveratura con passaggio di panno umido sui piani di lavoro, davanzali e soglie di balconi;
- c. pulizia, con un detergente neutro, delle superfici più toccate quali maniglie e barre delle porte, delle finestre, sedie e braccioli, tavoli, interruttori della luce, rubinetti, pulsanti ecc;
- d. pulizia, con soluzioni a base di ipoclorito di sodio allo 0,1% di cloro attivo di eventuali lavandini del bagno e servizi igienici utilizzati da più persone;

2. Pulizia settimanale:

- a. lavaggio pavimenti dei locali da eseguire con prodotti detergenti e disinfettanti idonei, secondo le caratteristiche tipologiche dei pavimenti stessi;

3. Pulizia trimestrale:

- a. spolveratura e lavaggio vetri interni ed esterni;
- b. spolveratura e lavaggio con panno umido di inferriate e cancellate esterne ed interne;
- c. spolveratura di porte, pareti divisorie, scaffalature poste nei locali (sia presentia al momento della consegna dei locali, sia se montate successivamente dall'Appaltatore), pareti attrezzate, corpi scaldanti e apparecchi di condizionamento con lavaggio delle parti sporche;

4. Igienizzazione, intesa come pulizia profonda delle superfici volta a eliminare batteri e sostanze nocive, da effettuarsi trimestralmente;

5. Sanificazione, intesa come l'insieme delle azioni finalizzate a rendere salubre un ambiente, da effettuarsi trimestralmente.

3.3 Interventi di disinfestazione e di derattizzazione

Il Fornitore deve effettuare presso le strutture prese in consegna un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività richieste e, poi, con cadenza almeno trimestrale, salvo ulteriori casi di comprovata necessità. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

3.4 Oneri relativi agli impianti, apparecchiature e attrezzature

L'Appaltatore è tenuto ad assicurare la continua e perfetta efficienza degli impianti asserviti ai locali dati in uso per l'espletamento del Servizio, delle apparecchiature e delle attrezzature, provvedendo alla manutenzione ordinaria degli stessi e dei loro accessori, nonché alla loro costante conformità alle prescrizioni antinfortunistiche e di sicurezza in genere.

Saranno, altresì, a carico dell'Appaltatore le manutenzioni straordinarie degli impianti e delle apparecchiature e attrezzature allo stesso eventualmente concesse in uso a meno che il costo delle riparazioni sia superiore al 67% del prezzo di acquisto di un nuovo impianto o attrezzatura dalle caratteristiche tecniche analoghe. In tal caso la riparazione e/o la sostituzione sarà a carico dell'Amministrazione.

A tal fine, eventuali guasti o malfunzionamenti di detti beni devono essere immediatamente segnalati per iscritto all'Autorità Dirigente dell'Istituto, la quale provvederà ad effettuare i necessari interventi. Resta inteso che sono a carico dell'Appaltatore tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie di impianti, attrezzature e macchinari di proprietà dell'Impresa medesima.

In ogni caso, gli interventi di manutenzione, sia sugli impianti che sulle attrezzature, devono essere conformi a quanto previsto nei libretti di uso e manutenzione degli impianti e delle attrezzature e documentabili. Qualora i difetti e/o i malfunzionamenti dipendessero da incuria e/o dalla cattiva gestione e/o manutenzione, l'intervento di ripristino delle attrezzature e/o degli impianti è a totale carico dell'Appaltatore.

Sono, altresì, a carico dell'Appaltatore le spese per l'energia elettrica per l'illuminazione dei locali avuti in uso, per il funzionamento degli impianti (celle frigorifero, frigo-congelatori, condizionatori *et similia*) e di ogni altra apparecchiatura utilizzata per l'espletamento del Servizio, nonché le spese per eventuali ulteriori utenze (acqua, gas) anche in quota parte.

3.5 Decorrenza degli obblighi dell'appaltatore

L'Appaltatore è tenuto ad adempiere agli obblighi specificati negli articoli che precedono dal giorno in cui ha inizio la gestione.

3.6 Esecuzione degli interventi. Modalità

L'Appaltatore deve eseguire gli interventi posti a suo carico non appena i medesimi si rendano necessari o gli siano richiesti dall'Autorità Dirigente, tenuto conto di ordinari parametri di igiene e sicurezza.

In caso di inadempienza si applica la penale prevista dal capitolato prestazionale.

È in facoltà dell'Amministrazione apportare, nel corso della gestione, le modifiche necessarie ai locali o agli impianti, così come è in facoltà del Fornitore effettuare opere di miglioramento ai locali in uso, previa autorizzazione dell'Amministrazione contraente.

3.7 Conclusione del Servizio

Alla cessazione, per qualsiasi causa, dell'intero Servizio, l'Appaltatore dovrà riconsegnare alla Direzione dell'Istituto le strutture, gli impianti, le apparecchiature e le attrezzature concessi in uso.

Tali beni devono essere riconsegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento, di manutenzione e in buono stato di conservazione tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione del Servizio. A tal fine sarà effettuata, in contraddittorio tra le parti, una verifica all'esito della quale sarà redatto un *verbale di riconsegna*. In detto verbale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione e ad esso sarà allegato *l'elenco dei beni da riconsegnare*, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione.

L'Appaltatore, al termine del Servizio, ha l'obbligo di lasciare liberi e sgomberi i locali concessi dall'Amministrazione, salvo cessione di beni e generi all'appaltatore subentrante.

3.8 Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate al Fornitore devono essere da questi utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dall'Amministrazione contraente, salvo diversa autorizzazione.

3.9 Pulizie dei locali

Con riferimento alle pulizie dei locali eventualmente assegnati, il Fornitore utilizzerà detergenti con l'etichetta di qualità Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024.

ARTICOLO 4 –PIANO DEL PERSONALE

4.1 Personale occorrente per l'espletamento del Servizio

È a carico dell'Appaltatore l'onere del personale occorrente per l'adempimento degli obblighi derivanti dal capitolato prestazionale e del presente atto di regolamentazione.

Di seguito l'elenco nominativo del personale del Fornitore impiegato nell'espletamento del Servizio:

NOMINATIVO	DATA E LUOGO DI NASCITA	SEDE DI RIFERIMENTO

Eventuali variazioni del personale, rispetto ai dati identificativi presentati devono essere preventivamente comunicate al DEC e al Direttore dell'Istituto interessato.

Per i Servizi, nonché per le prestazioni poste a suo carico - ad eccezione delle funzioni di Responsabile del Servizio e di Incaricato, l'Appaltatore può chiedere di avvalersi dell'opera dei detenuti,

quando vi si possano convenientemente destinare, corrispondendo agli stessi le remunerazioni previste.

4.2 Obblighi del datore di lavoro

Il Fornitore è tenuto ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti e collaboratori derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza, nonché dalla disciplina previdenziale e infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri, ove normativamente previsto.

4.3 Ulteriori oneri e responsabilità a carico del Fornitore

Il Fornitore assume a suo carico:

- Ogni responsabilità per i danni, senza riserve od eccezioni, che, in relazione all'espletamento del Servizio o per cause allo stesso riconducibili, dovessero derivare all'Amministrazione contraente, a terzi, cose o persone (compreso il proprio personale). Sono da intendersi esclusi i soli danni derivanti da cause esterne, non riconducibili alla gestione del Servizio;
- l'obbligo di osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni o che dovessero intervenire nel periodo di decorrenza del contratto, con particolare riferimento alle norme in materia di igiene e sanità.

L'Amministrazione contraente si riserva il diritto di effettuare i controlli del caso e di richiedere al Fornitore la documentazione attestante gli adempimenti prescritti, riservandosi ogni diritto, azione e denuncia in ordine agli inadempimenti rilevati.

4.4 Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti all'interno delle strutture ove il Servizio viene svolto;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'Amministrazione;
- mantenere riservato quanto verrà appreso/conosciuto in merito all'organizzazione e all'attività dell'Amministrazione o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui tratta.

L'Amministrazione contraente potrà disporre l'allontanamento di quel personale del Fornitore che dovesse contravvenire alle disposizioni di cui sopra.

Resta comunque fermo quanto espresso nell'offerta tecnica di cui al procedimento di gara.

Si precisa che qualsiasi dipendente o referente della ditta dovrà essere autorizzato all'ingresso, pertanto sarà necessario trasmettere alle direzioni degli istituti, in tempo utile e, comunque, non oltre 2 giorni prima dell'inizio dell'attività oggetto dell'appalto, le relative comunicazioni con i dati identificativi dei lavoratori.

ARTICOLO 5- SISTEMA DI CONTROLLO DELL'ESECUZIONE CONTRATTUALE – VERICHE DI CONFORMITA'

5.1 Disposizioni generali

Le verifiche effettuate dall'Amministrazione contraente non sono sostitutive dell'attività di controllo e valutazione che gli Organi di Controllo esterni competenti riterranno di disporre in attuazione della normativa vigente.

Il Fornitore dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione nei locali allo stesso eventualmente assegnati.

5.2 Soggetti della stazione appaltante per la fase di esecuzione del contratto

Presso l'Amministrazione contraente è nominato un Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) con il compito di controllare, sotto la direzione del Responsabile del Procedimento (RUP), la corretta esecuzione del contratto in linea con le disposizioni dettate Codice dei contratti e dal Decreto 7 marzo 2018, n. 49 del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti, *"Approvazione delle linee guida sulle modalità di svolgimento delle funzioni del direttore dei lavori e del direttore dell'esecuzione"*.

L'Amministrazione contraente si riserva, attese le peculiari caratteristiche tecniche del Servizio, anche in relazione a quanto previsto dall'Ordinamento e Regolamento penitenziario in *subiecta materia*, di nominare uno o più assistenti per coadiuvare il Direttore dell'esecuzione nell'ambito delle funzioni di cui agli articoli da 18 a 26 del citato DM n. 49/2018.

In ogni caso, il Direttore dell'Istituto garantirà, alle predette figure, ogni supporto e collaborazione in fase di esecuzione.

Il Direttore dell'Istituto, direttamente o tramite suoi delegati, attende, quotidianamente, al corretto espletamento del Servizio per il Vitto, coordinando e attivando tutte le cariche e le rappresentanze previste dall'Ordinamento penitenziario e relativo Regolamento di esecuzione e dalle restanti fonti normative vigenti.

5.3 Verifica del Servizio per il Vitto e pagamento dei corrispettivi

Ai fini della liquidazione e pagamento del corrispettivo per il Servizio vitto reso nel mese precedente, il Direttore dell'Istituto comunicherà al Direttore dell'Esecuzione, entro il giorno 7 di ogni mese, il numero delle presenze giornaliere, attestando la regolarità del Servizio reso. Fatta salva altra diversa documentazione ritenuta necessaria dal RUP, il Direttore dell'Istituto invierà un prospetto riepilogativo delle somministrazioni alimentari fatte ai ristretti, un prospetto degli eventuali supplementi di razione concessi e un prospetto delle somministrazioni sostitutive per vitto degli ammalati.

Nello stabilire il numero delle giornate di presenza non è calcolata quella di entrata e va invece accreditata quella di uscita, ritenendosi che, ai fini contabili, le due giornate ne costituiscano una sola, qualunque sia l'ora di entrata e di uscita dall'Istituto.

Per le forniture fatte per i detenuti entrati e usciti nello stesso giorno è calcolata metà diaria per ogni individuo.

Il Direttore dell'Istituto assicura, in tal modo, un primo di livello di controllo, basato sui dati giornalieri, a sostegno della complessa attività di verifica che prevede un secondo livello di controllo ad opera del DEC e del RUP e un terzo livello affidato alla Commissione di verifica di conformità nel periodo di riferimento di un trimestre.

Il Direttore dell'Esecuzione, verificata la completezza dei dati ricevuti dalle Direzioni, trasmetterà, tempestivamente, il tutto al RUP che, entro i successivi 7 giorni, provvederà, previa emanazione del certificato di liquidazione, a richiedere l'emissione di una fattura elettronica per l'importo corrispondente ad ognuno dei prospetti comunicati, al netto della ritenuta dello 0,50% prevista dall'art. 11, comma 6 del Codice dei contratti, che verrà sbloccata all'esito positivo della verifica di conformità condotta dalla Commissione ex art. 116 del Codice, ogni tre mesi.

Eventuali riserve per rettifiche o variazioni al conto mensile in sede di liquidazione, sono avanzate dall'Appaltatore al RUP entro il termine perentorio di quindici giorni dalla data della richiesta di emissione della fattura a mezzo posta elettronica certificata ovvero lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Decorso tale termine i conti si intendono, nelle loro risultanze, dal Fornitore senz'altro accettati e le istanze e le riserve, posteriormente presentate, non sono prese in nessuna considerazione per le contabilità già chiuse.

Il Direttore dell'Esecuzione curerà, altresì, secondo i tempi e le modalità dallo stesso ritenuti idonei, il controllo sul corretto adempimento del Contratto anche con riferimento agli altri aspetti

dell'esecuzione, mettendo a disposizione del RUP e, poi, della Commissione di verifica della conformità, le relative risultanze.

Il pagamento avverrà nei termini di cui agli articoli 4 del D.lgs. 9 ottobre 2002, n. 231 e 8, comma 4-bis del D.lgs. 30 giugno 2011, n. 123. L'Amministrazione contraente potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penali, sui crediti dell'Appaltatore verso l'Amministrazione, ferma restando la possibilità di incameramento della cauzione.

Ogni tre mesi, ovvero nel più breve periodo ove ciò si renda necessario in relazione alla scadenza del Contratto specifico, la Commissione di verifica della conformità, nominata ai sensi dell'articolo 116, commi 5 e 6 del Codice dei contratti, provvederà ad accertare la regolarità del Servizio reso, con particolare riferimento alla qualità dei generi vittuari forniti e alle altre peculiarità caratterizzanti l'appalto in termini di conformità ai Criteri Ambientali Minimi, tenuto conto dell'offerta presentata.

La Commissione di verifica opera tenuto conto, altresì, di tutta la restante attività di controllo resa nel corso dell'esecuzione, ai diversi livelli, ad opera dei Direttori degli Istituti, del DEC e del RUP.

L'Amministrazione contraente potrà, comunque, anche con periodicità diversa dal trimestre, incaricare la Commissione di verifica, tenuto conto delle risultanze dei diversi livelli di controllo, degli accertamenti che riterrà opportuni e necessari.

5.4 Obblighi del Fornitore a seguito dei controlli

Il Fornitore, nel caso in cui vengano riscontrate delle carenze, dovrà porre in essere le opportune azioni volte alla risoluzione, sia delle carenze, che delle cause che le hanno generate.

Eventuali carenze o difformità riscontrate sull'operato del Fornitore dovranno essere allo stesso contestate dal Direttore dell'Istituto o dal DEC, con la tempistica indicata in contratto, nonché comunicate al Responsabile del Procedimento unitamente alla documentazione del caso e ad eventuali controdeduzioni del Fornitore.

Il Responsabile del Procedimento deciderà per l'applicazione di eventuali penali nella misura prevista e per ogni ulteriore eventuale effetto.

5.5 Controlli giornalieri sugli alimenti all'interno dell'istituto

Ai sensi dell'articolo 9, comma 6 dell'Ordinamento penitenziario e dell'articolo 12 del Regolamento di esecuzione, una rappresentanza dei detenuti o degli internati, designata mensilmente per sorteggio, controlla quotidianamente l'applicazione delle Tabelle e la preparazione del vitto.

La rappresentanza è composta di tre persone e, negli Istituti in cui la preparazione del vitto è effettuata in più cucine, è costituita una rappresentanza per ciascuna cucina.

I rappresentanti dei detenuti e degli internati assistono al prelievo dei generi vittuari, ne controllano la qualità e la quantità, compresa la data di scadenza, e verificano che i generi prelevati siano interamente usati per la confezione del vitto.

Al controllo giornaliero, insieme alla rappresentanza dei detenuti e degli internati è presente, altresì, un delegato del Direttore dell'Istituto, il quale presenta, disgiuntamente o congiuntamente alla rappresentanza dei detenuti, le sue osservazioni alla medesima Autorità Dirigente, annotando le risultanze in apposito registro. Nell'ipotesi in cui dovessero riscontrarsi generi privi dei requisiti previsti dalle Tabelle vittuarie, gli stessi vengono rifiutati dall'Autorità Dirigente con richiesta di sostituzione immediata anche *ad valorem*, nonché, in caso di mancato rispetto della quantità prevista, di reintegrazione.

A sostegno delle future verifiche di conformità, il delegato del Direttore annota, nel citato registro, anche i riferimenti al tipo di produzione (i.e. biologica, DOP, STG, ecc.) rilevabili dalle etichette o documentazioni equivalenti.

5.6 Sorveglianza sanitaria sugli alimenti

L'Autorità Dirigente ed il Servizio della Azienda Sanitaria Locale competente in materia di igiene pubblica esercitano la sorveglianza sui generi alimentari. Essi possono, in ogni tempo, eseguire ispezioni nei magazzini e prelevare campioni per le analisi.

Se dalle analisi risulta che i generi non hanno i requisiti prescritti, l'Autorità Dirigente, impregiudicate le ulteriori azioni previste dalla legge, redige verbale di contestazione immediata al Fornitore, formulando le opportune richieste e prescrizioni e dandone sollecita comunicazione al RUP e al DEC, con contestuale invio della relativa documentazione.

Qualora l'Appaltatore non ottemperi alle richieste nel termine fissatogli, l'Autorità Dirigente ne dà immediata comunicazione al RUP e al DEC per l'attivazione del procedimento di applicazione della penale.

Le spese relative alle analisi sono poste a carico dell'Appaltatore.

ARTICOLO 6 –RESPONSABILI DEL SERVIZIO

Il responsabile del servizio per il fornitore sarà il Sig. _____ ,
nato a _____ il _____ , Codice Fiscale
_____, reperibile presso la sede dell'impresa, sita in
_____, Tel. _____ ,
PEC _____ .

ARTICOLO 7 – INADEMPIENZE, PENALITA' E CONTROVERSIE

In caso di inadempimento nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali da parte del fornitore si procede all'applicazione di penali come indicate nel capitolato prestazionale.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente appalto tra il Fornitore e l'Amministrazione contraente si rimanda al capitolato prestazionale e in caso di grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali dello stesso capitolato prestazionale.

ARTICOLO 8 – MODALITA' DI PAGAMENTO

Il Provveditorato regionale dell'Amministrazione Penitenziaria per la Sardegna provvederà secondo quanto disciplinato nel contratto e nel presente Atto di Regolamentazione, alla liquidazione delle fatture nei tempi indicati.

Il prezzo da corrispondere all'Impresa è previsto in €. _____ + iva per ciascuna diaria (ovvero per ogni giornata di presenza di ciascun detenuto o internato negli Istituti penitenziari), in relazione al Servizio per il Vitto.

Nella diaria s'intendono interamente compensati, dall'Amministrazione contraente all'Appaltatore, tutte le attività, le forniture dei generi alimentari, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente al Servizio per il Vitto.

Riferimenti della fatturazione elettronica

Segue ...///...

Ministero della Giustizia - Provveditorato Amministrazione Penitenziaria per la Sardegna		
Città CAGLIARI		Provincia CA
Viale Buoncammino	n° 19	CAP 09123
Codice Fiscale 92094200927		
Codice Univoco dell'Ufficio destinatario della fattura elettronica: QH456		
C.I.G.:		
E-mail/Indirizzo di Posta Elettronica Certificata: prot.pr.cagliari@giustiziacert.it		

ARTICOLO 9 - Rimandi

Il presente atto seppur non allegato materialmente al contratto ne costituisce parte integrante, disciplina le modalità operative del servizio di ristorazione collettiva e le indicazioni contenute in esso vincolano l'Impresa e le Direzioni degli Istituti e devono essere osservate.

Per tutto quanto non espressamente previsto o regolamentato nel presente atto, si rimanda alle prescrizioni contenute nel contratto, nel capitolato e relativi allegati.

Letto confermato e sottoscritto.

Cagliari, addì _____

L'Amministrazione

(Il Dirigente delegato)

L'Impresa

(Il rappresentante legale)