

## **Capitolato prestazionale**

**Procedura aperta, in ambito europeo, finalizzata alla conclusione di un contratto per l'affidamento dell'Appalto di fornitura del Vitto dei detenuti ed internati ristretti negli Istituti penitenziari per adulti della Toscana e Umbria, da svolgersi mediante l'approvvigionamento e consegna di derrate alimentari necessarie al confezionamento di 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 del 10 marzo 2020.**

### **Sommario**

#### **1. Indicazioni generali**

- 1.1. Definizioni
- 1.2. Oggetto dell'appalto
- 1.3. Disciplina del rapporto
- 1.4. Spese a carico dell'appaltatore

#### **2. Contratto**

- 2.1. Durata e valore del contratto
- 2.2. Divieto di interruzione dell'Appalto di fornitura
- 2.3. Subappalto e divieto di cessione del contratto
- 2.4. Corrispettivo delle prestazioni
- 2.5. Revisione del prezzo della diaria
- 2.6. Anticipazione del prezzo

#### **3. Vitto**

- 3.1. Appalto per il Vitto
- 3.2. Tabelle vittuarie
- 3.3. Modifiche delle Tabelle vittuarie
- 3.4. Cambio stagionale del vitto
- 3.5. Criteri Ambientali Minimi e specifiche tecniche di base
  - 3.5.1. Requisiti di base delle derrate alimentari
  - 3.5.2. Requisiti degli imballaggi
  - 3.5.3. Pulizie dei locali
- 3.6. Controlli giornalieri sugli alimenti
- 3.7. Sorveglianza sanitaria sugli alimenti
- 3.8. Generi alimentari da fornirsi ai ristretti nel giorno di entrata e di uscita dall'Istituto
- 3.9. Razioni supplementari
- 3.10. Generi per il vitto dei ristretti ammalati
- 3.11. Contabilità supplementi vitto
- 3.12. Vitto per detenuti e internati in traduzione
- 3.13. Vitto differenziato per fedi religiose e particolari regimi dietetici
- 3.14. Scorte di viveri
- 3.15. Richieste inerenti l'appalto di fornitura

#### **4. Esecuzione del contratto**

- 4.1. Attivazione dell'Appalto

- 4.2. Atto di Regolamentazione dell'Appalto
- 4.3. Responsabile dell'Appalto ed Incaricati dell'appaltatore
- 4.4. Incompatibilità nella nomina a Responsabile dell'Appalto e a Incaricato
- 4.5. Personale occorrente per l'espletamento dell'Appalto
- 4.6. Obblighi del datore di lavoro
- 4.7. Ulteriori oneri e responsabilità a carico del Fornitore
- 4.8. Norme comportamentali del personale
- 4.9. Controlli per la sicurezza interna dell'Istituto
- 4.10. Sicurezza interna e riservatezza

## **5. Esercizio dell'attività di direzione e controllo - Verifiche di conformità**

- 5.1. Disposizioni generali
  - 5.1.1. Soggetti della stazione appaltante per la fase di esecuzione del contratto
- 5.2. Verifica dell'Appalto per il Vitto e pagamento dei corrispettivi
  - 5.2.1. Obblighi del Fornitore a seguito dei controlli

## **6. Garanzia del contratto**

- 6.1. Garanzia definitiva
- 6.2. Assicurazione e gestione sinistri

## **7. Modificazioni del rapporto**

- 7.1. Cessazione parziale dell'Appalto Vitto per sopravvenute esigenze organizzative dell'Amministrazione
- 7.2. Estensione dell'Appalto
- 7.3. Recesso

## **8. Locali, impianti e materiale mobile**

- 8.1. Locali e mezzi per la gestione dell'Appalto
  - 8.1.2 Raccolta e smaltimento dei rifiuti
- 8.2. Oneri relativi agli immobili in uso al Fornitore
- 8.3. Interventi di disinfestazione e di derattizzazione
- 8.4. Oneri relativi agli impianti, apparecchiature e attrezzature
- 8.5. Decorrenza degli obblighi dell'appaltatore
- 8.6. Esecuzione degli interventi. Modalità
- 8.7. Conclusione dell'Appalto
- 8.8. Divieto di variazione della destinazione d'uso

## **9. Inadempienze, penalità e controversie**

- 9.1. Inadempienze e penalità
- 9.2. Procedimento sanzionatorio
- 9.3. Controversie

## **10. Risoluzione del contratto – clausola risolutiva espressa**

## **11. Esecuzione in danno**

## **12. Valutazione dell'offerta**

- 12.1. Valutazione dell'offerta tecnica
    - 12.1.1. Fornitura degli alimenti
    - 12.1.2. Potenziamento dell'efficacia dei controlli
    - 12.1.3. Riduzione degli sprechi
    - 12.1.4. Certificazione parità di genere
  - 12.2. Valutazione dell'offerta economica
- 

## 1. Indicazioni generali

### 1.1. Definizioni

Nell'ambito del presente capitolato s'intende per:

- a) **Amministrazione contraente:** il Provveditorato dell'amministrazione penitenziaria, in qualità di committente dell'appalto oggetto del presente capitolato;
- b) **Appaltatore/Fornitore:** il soggetto aggiudicatario, affidatario dell'Appalto oggetto del presente appalto;
- c) **Istituti/o penitenziari/o Amministrazione/Direzione:** 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;
- d) **Ristretti (a volte, anche solo "detenuti"):** i detenuti e gli internati negli Istituti penitenziari;
- e) **Utenti:** i ristretti negli Istituti penitenziari;
- f) **Sanitario:** il medico del SSN incaricato presso l'Istituto penitenziario;
- g) **Autorità Dirigente/Direttore operativo:** il Direttore dell'Istituto penitenziario;
- h) **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;
- i) **Derrata alimentare:** il prodotto alimentare fornito a crudo per il confezionamento del Vitto;
- j) **Merci:** le derrate alimentari, destinate all'Appalto Vitto;
- k) **Appalto Vitto:** fornitura mediante approvvigionamento e consegna 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 regolazione amministrativa, di quanto stabilito nel presente Capitolato e nella complessiva *lex specialis* di gara;
- l) **Capitolato prestazionale:** il presente documento comprensivo di tutti i suoi allegati e appendici;
- m) **Contratto:** il contratto che verrà stipulato dall'Amministrazione contraente con l'Appaltatore aggiudicatario per l'erogazione della fornitura dell'Appalto Vitto della durata di anni tre;
- n) **Atto di regolamentazione dell'Appalto:** l'atto, sottoscritto congiuntamente dall'Appaltatore e dall'Amministrazione contraente, nel quale vengono dettagliati taluni aspetti inerenti alle modalità di erogazione e di controllo dell'Appalto in generale;
- o) **Diaria/Diaria pro-capite:** il prezzo di aggiudicazione, al netto di IVA, (derivante dal ribasso offerto) volto a remunerare, giornalmente per singolo ristretto, l'Appalto Vitto svolto dall'appaltatore negli Istituti penitenziari;

- p) **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 lavoratori;
- q) **Locali per la gestione dell'Appalto:** i locali di proprietà demaniale concessi in uso gratuito all'Appaltatore per lo stoccaggio e la conservazione delle merci fornite per il Vitto;
- r) **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 dell'Appalto Vitto;
- s) **Inventario:** l'elenco dei beni concessi in uso all'Appaltatore, facente parte integrante e sostanziale del verbale di presa in consegna;
- t) **Verbale di presa in consegna:** l'atto con il quale l'Autorità Dirigente di ciascun Istituto penitenziario, 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 dell'Appalto. Sono parte integrante e sostanziale del verbale di presa in consegna l'Inventario ed eventuali altri allegati;
- u) **L.A.R.N.:** i Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana;
- v) **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;
- w) **Tabelle applicative:** le Tabelle vittuarie valorizzate con i prezzi medi delle singole derrate alimentari che compongono l'offerta;
- x) **Menù stagionale:** il menù previsto per le stagioni invernale ed estiva;
- y) **Ordinamento penitenziario:** la Legge 26 luglio 1975, n. 354 e ss.mm.ii.;
- z) **Regolamento di esecuzione:** il D.P.R. 30 giugno 2000, n. 230 e ss.mm.ii., recante il regolamento di esecuzione dell'Ordinamento penitenziario;
- aa) **Codice:** il Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii. (*Codice dei contratti pubblici*) e l'aggiornamento avvenuto con il D.Lgs n. 209 del 31 dicembre 2024;
- bb) **C.A.M./CAM:** i criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari adottati con decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, pubblicato sulla G.U. n. 90 del 4 aprile 2020.

## 1.2. Oggetto dell'appalto

Oggetto principale dell'Appalto per il Vitto dei detenuti e internati è la fornitura da svolgersi mediante l'approvvigionamento e la consegna, previa programmazione, delle derrate alimentari necessarie al confezionamento dei pasti giornalieri completi (colazione, pranzo e cena), nel rispetto dei principi stabiliti dall'art. 9 dell'Ordinamento penitenziario tenuto conto dei criteri ambientali minimi (CAM).

La gestione dell'Appalto per il Vitto implica la presenza di personale dell'Appaltatore presso le sedi degli Istituti ove lo stesso si svolge nei termini, di seguito, specificati.

Le quantità e la qualità del Vitto giornaliero sono quelle riportate nelle Tabelle da ultimo approvate con Decreto del Ministro della Giustizia 11 giugno 2024 (**allegati n. 1 e n. 2**).

La gestione dell'oggetto dell'appalto implica la presenza di personale dell'Appaltatore presso le sedi degli Istituti ove lo stesso si svolge nei termini, di seguito, specificati.

## 1.3. Disciplina del rapporto

Il rapporto è disciplinato da:

- l'Ordinamento penitenziario;
- il Regolamento di esecuzione;
- il Codice dei contratti pubblici;
- il Codice civile;
- le linee guida dell'ANAC;
- 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.);
- la Legge 136/2010 e s.m.i.;
- i CAM;
- il Contratto e i relativi allegati;
- le Leggi e i Regolamenti vigenti al momento dell'esecuzione del contratto.

Dopo la sottoscrizione, per ogni singolo Lotto, del contratto, l'Amministrazione contraente ed il Fornitore redigeranno un Atto di Regolamentazione nel quale saranno formalizzate, per ciascuna sede di Istituto penitenziario, le modalità operative di gestione dell'Appalto del Vitto per tutto quanto non espressamente dettagliato nel contratto, in ogni caso, nel rispetto della predetta cornice contrattuale.

#### **1.4. Spese a carico dell'appaltatore**

Sono a carico dell'Appaltatore le spese di stipula e di registrazione del contratto, nonché quelle degli stampati e tutte le altre spese occorrenti per la gestione dell'Appalto, anche se non previste specificamente nel presente capitolato.

## **2. Il contratto**

### **2.1. Durata e valore del contratto**

L'aggiudicazione del presente appalto individuerà l'unico operatore economico (Fornitore del Vitto), per singolo Lotto, con cui l'Amministrazione contraente procederà alla sottoscrizione di un contratto della durata di anni tre.

La fornitura delle derrate (Appalto Vitto) costituisce oggetto principale e imprescindibile del contratto.

Il valore complessivo del contratto è calcolato sulle presenze dei detenuti ed internati rilevate nell'ultimo anno e costituisce, in ogni caso, un valore meramente stimato, non vincolante per la stazione appaltante, nemmeno in termini di numero minimo o massimo di presenze da gestire.

Per ogni lotto, il valore stimato del contratto per l'intera durata dello stesso è riportato nell'Appendice n. 1, allegata al presente Capitolato.

Variazione fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto: qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante potrà imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto, così come previsto dall'art.120 comma 9 del D.Lgs. 36/2023.

## **2.2. Divieto di interruzione dell'Appalto.**

Il Fornitore è obbligato, senza alcuna eccezione, ad assicurare la continuità della fornitura che, in quanto destinato a persone private della libertà personale, non può subire sospensioni o interruzione alcuna, nemmeno nei casi di mancato o ritardato pagamento, fatta salva ogni forma di tutela prevista per legge.

Nell'ipotesi in cui si verificano eventi di forza maggiore, comunque in via di assoluta temporaneità, il Fornitore dovrà garantire l'esecuzione dell'Appalto nella misura essenziale previamente concordata con l'Autorità Dirigente - informati il DEC e il RUP - e adeguatamente organizzata. Pertanto, anche con riferimento all'esercizio del diritto di sciopero, il Fornitore si impegna a garantire la continuità dell'Appalto nel rispetto della Legge 12 giugno 1990, n. 146 e ss.mm.ii., nonché delle determinazioni della Commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge che trova piena applicazione nell'ambito dell'erogazione dell'Appalto in questione, trattandosi di Servizio pubblico essenziale.

L'Autorità Dirigente dell'Istituto, il DEC e il RUP dovranno essere informati dal Fornitore, sia in caso di sciopero del personale che per qualsiasi altro evento che possa in qualche modo influire sull'espletamento dell'Appalto, con un preavviso di almeno cinque giorni, ove le circostanze e la natura dell'evento lo consentano, pena l'applicazione della penale di cui al par. 9.1.

L'Amministrazione contraente si riserva il diritto di garantire la continuità dell'Appalto Vitto con ogni mezzo in sostituzione del Fornitore, con addebito allo stesso delle relative spese, nessuna esclusa, anche attraverso l'affidamento temporaneo ad altro Fornitore di un lotto vicinore. L'addebito potrà avvenire a valere sul corrispettivo ancora da erogare ovvero sulla cauzione a garanzia degli adempimenti contrattuali. L'intervento in sostituzione, da parte dell'Amministrazione, avverrà nei modi e alle condizioni ritenute dalla stessa più adeguate, individuandosi, quale fine, la salvaguardia del diritto alla salute e alla integrità delle persone *in vinculis* e, in conseguenza, dell'ordine e della sicurezza dell'Istituto.

Qualora la sospensione o la interruzione dell'Appalto dovessero protrarsi oltre il limite di 10 giorni, l'Amministrazione potrà, a suo insindacabile giudizio, procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 122 del Codice dei Contratti.

## **2.3. Subappalto e divieto di cessione del contratto**

L'Appalto è subappaltabile nei termini e nei limiti previsti dall'art. 119.

Ai sensi dell'art. 119, comma 2-bis è obbligo dell'appaltatore l'inserimento di clausole di revisione prezzi nel contratto di subappalto/subcontratto che si attivano al verificarsi delle particolari condizioni di natura oggettiva di cui all'articolo 60, comma 2.

La cessione del contratto è vietata.

## **2.4. Corrispettivo delle prestazioni**

L'Appaltatore, per quanto riguarda l'Appalto per il Vitto (di cui trattasi), riceve un corrispettivo determinato dal prezzo di aggiudicazione per ogni giornata di presenza di ciascun detenuto o internato negli Istituti penitenziari (c.d. diaria).

Il prezzo di aggiudicazione è determinato dalla percentuale di ribasso offerto dal concorrente e applicata sul prezzo unitario a base d'asta pari ad euro **5,80**.

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 all'Appalto.

## 2.5. Revisione del prezzo della diaria

Per garantire il principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale espresso dall'art. 9 del D. Lgs. 36/2023, è prevista la clausola di revisione del prezzo della diaria, nel rispetto dei criteri stabiliti dall'art. 60 del D. Lgs 36/2023 e s.m.i..

- Ai sensi dell'art. 60 comma 2 lettera b), nel caso in cui si verificano particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo della fornitura (diaria), in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo complessivo (prezzo della diaria) e opera nella misura dell'80% del valore eccedente la variazione del 5% applicata alle prestazioni da eseguire.

Come previsto dall'art. 11 dell'Allegato II.2 bis, secondo il sistema unico europeo di classificazione (CPV), l'attività oggetto dell'appalto è la fornitura di *"Prodotti alimentari vari"*, CPV 15800000-6. Tale CPV risulta associato alla Tabella di pertinenza D, sub D1, con associazione univoca ad un indice ISTAT, nello specifico l'indice nazionale generale dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC).

La Stazione appaltante ai fini di valutare la sussistenza delle condizioni per attivare la clausola di revisione del prezzo della diaria procederà, con le modalità previste dall'art.12 co.1 dell'Allegato II.2 bis, con monitoraggi annuali dell'indice NIC.

Ai sensi dell'art.12 co.2 dell'Allegato II.2-bis, la Stazione appaltante in seguito all'applicazione della revisione del prezzo, comunicherà al Fornitore, tramite Sistema/PEC, la variazione del prezzo della diaria che verrà applicata alle prestazioni eseguite successivamente all'attivazione della clausola di revisione, e che verranno liquidate in seguito all'emissione di fattura elettronica.

## 2.6. Anticipazione del prezzo

Ai sensi dell'art. 125 del Codice, sul valore del contratto attuativo è calcolato l'importo dell'anticipazione del prezzo pari al 20 per cento. Considerato che l'esecuzione dell'appalto ha carattere pluriennale, l'importo dell'anticipazione è calcolato sul valore delle prestazioni di ciascuna annualità contabile, stabilita nel cronoprogramma dei pagamenti, ed è corrisposto entro quindici giorni dall'effettivo inizio della prima prestazione utile relativa a ciascuna annualità, secondo il cronoprogramma delle prestazioni. L'erogazione dell'anticipazione è subordinata alla costituzione di garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa secondo il cronoprogramma della prestazione. La garanzia è rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 106, comma 3, con le modalità previste dal secondo periodo dello stesso comma. L'importo della garanzia è gradualmente e automaticamente ridotto nel corso della prestazione, in rapporto al progressivo recupero dell'anticipazione da parte delle stazioni appaltanti. L'appaltatore decade dall'anticipazione, con obbligo di restituzione, se l'esecuzione della prestazione non procede, per ritardi a lui imputabili, secondo i tempi contrattuali. Sulle somme restituite sono dovuti gli interessi legali con decorrenza dalla data di erogazione della anticipazione.

## 3. Vitto

### 3.1. Appalto Vitto

L'Appalto per il Vitto deve garantire la **quotidiana** fornitura 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, nonché nel rispetto delle altre condizioni meglio specificate nel presente Capitolato e di quanto, in termini di migliorie, offerte in gara dall'aggiudicataria.

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, per un tempo medio stimato di tre ore giornaliere.

La gestione dell'Appalto nei giorni festivi è organizzata in modo da consentire la consegna anticipata dei generi vittuari.

### **3.2. 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 (Vitto giornaliero = colazione, pranzo, cena).

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 dell'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).

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

L'Appalto deve essere garantito, quotidianamente, nelle sedi dei singoli Istituti penitenziari individuate dal contratto (avuto conto di eventuali chiusure ovvero aperture di nuove sedi).

I prodotti riportati nella Tabelle vittuarie dovranno essere forniti nel rispetto dei requisiti minimi previsti dai criteri ambientali minimi (CAM) di cui al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020

### **3.3. Modifiche delle Tabelle vittuarie**

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 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.

### 3.4. Cambio stagionale del vitto

Le Tabelle vittuarie sono variate, di regola, il primo maggio ed il primo novembre di ciascun anno. Sentito il Sanitario, l'Autorità Dirigente può anticipare o posticipare tali date in relazione alle condizioni climatiche locali.

### 3.5. Criteri Ambientali Minimi e specifiche tecniche di base

Dal 2016, l'applicazione dei CAM è diventata obbligatoria per gli Enti appaltanti e il DM 10 marzo 2020, recante i nuovi criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, ha rivisitato e sostituito il precedente DM 25 luglio 2011 in termini di profonda innovazione. Il DM 10 marzo 2020, tenuto conto dell'esperienza derivante dall'applicazione dei CAM precedenti, ha inteso rendere più efficienti ed efficaci le attività di verifica in fase di esecuzione del contratto, favorendo, in tal modo, la competizione leale. Il quadro normativo di riferimento è quello richiamato dal DM 10 marzo 2020, più organicamente definito nella *Relazione di accompagnamento*.

#### 3.5.1. Requisiti di base delle derrate alimentari

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 miglioni, nel successivo par. 12.1, 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 stagionalità" 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 intensiva o 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**, provengano esclusivamente da allevamenti biologici;
- che il pesce, se **surgelato**, non sia ottenuto da prodotti ricomposti, né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni.

Nel caso in cui non fosse momentaneamente disponibile un prodotto biologico/certificato, il fornitore ha l'obbligo tassativo di comunicare, immediatamente alla Direzione dell'Istituto, l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile l'approvvigionamento, indicando contestualmente i prodotti biologici/certificati sostitutivi.

I prodotti proposti in sostituzione devono essere forniti alle condizioni economiche previste nell'offerta economica per quelli convenzionali salvo, nell'ipotesi di sostituzione con prodotto proveniente da sistemi di produzione certificata equivalente, che non siano previsti già

nell'elenco come tali. La sostituzione prioritaria con prodotto proveniente da sistemi di produzione certificata equivalente sarà valutata positivamente ai fini della non applicazione della penale, individuata al par. 9.1.

Al fine di agevolare e rendere più efficace la fase di verifica della conformità, il Fornitore presenterà, ogni tre mesi, all'Autorità Dirigente, un rapporto contenente l'elencazione dei tipi, delle quantità, dei metodi di produzione e dell'origine dei prodotti forniti nella commessa, allegando idonea documentazione. Pena l'applicazione delle penali previste al punto 9.1

### **3.5.2. Requisiti degli imballaggi**

Per quanto riguarda gli imballaggi, il Fornitore deve scegliere, ove disponibili, imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

### **3.5.3. Pulizie dei locali**

Con riferimento alle pulizie dei locali eventualmente assegnati, il Fornitore utilizzerà detergenti con l'etichetta di qualità Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, come previsti dai CAM vigenti. Pena l'applicazione della penale di cui al par. 9.1.

## **3.6. Controlli giornalieri sugli alimenti**

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. 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 di cui al par. 9.1.

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

## **3.7. Sorveglianza sanitaria sugli alimenti**

L'Autorità Dirigente e l'Azienda di Tutela della Salute (ATS) 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 di cui al par. 9.1.

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

### **3.8. Generi alimentari da fornirsi ai ristretti nel giorno di entrata e di uscita dall'Istituto**

Al ristretto deve fornirsi il vitto stabilito dalla Tabella vittuaria giornaliera a seconda dell'ora del suo ingresso nell'Istituto con diritto al pasto che rimane ancora da distribuire.

Per i ristretti entrati, deve rilasciarsi all'Appaltatore una richiesta suppletiva per il pane e per i generi, ove possano ancora cucinarsi, o in luogo di essi per il companatico.

Al ristretto che esce per liberazione spetta l'intera razione di pane ed il vitto distribuito nella giornata a seconda dell'ora in cui viene messo in libertà.

### **3.9. Razioni supplementari**

Oltre alla razione ordinaria può essere concessa ai detenuti e agli internati, in casi eccezionali e per speciale bisogno, tra cui la gestazione o l'allattamento, una razione supplementare di vitto risultante da motivata prescrizione del Sanitario ed espressa autorizzazione del Direttore dell'Istituto che ne dà preventiva comunicazione al RUP.

Per tali prestazioni il Fornitore ha diritto ad un corrispettivo liquidato come indicato al successivo par. 3.11.

### **3.10. 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. 3.11.

### **3.11. Contabilità supplementi vitto**

I supplementi e le sostituzioni di cui ai precedenti paragrafi 3.9. e 3.10. 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.

### **3.12. 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, ai sensi del par. 3.10.

### **3.13. Vitto differenziato per fedi religiose e particolari regimi dietetici**

Per i detenuti appartenenti a fedi religiose che non contemplino la consumazione di alcuni tra i generi indicati nelle Tabelle applicative di cui al precedente par. 3.2., 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 prevista la sostituzione *ad valorem*, con generi equivalenti, sulla base di specifici menù predisposti e concordati con l'Autorità Dirigente dell'Istituto anche avvalendosi di un nutrizionista abilitato, eventualmente messo a disposizione dal Fornitore (come successivamente indicato al par. 12.1.3 ai fini della riduzione degli sprechi).

### **3.14. 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'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 di cui al par. 9.1.

### **3.15. Richieste inerenti l'Appalto per il Vitto**

Per la provvista di quanto occorre per l'espletamento dell'Appalto, l'Appaltatore è tenuto a farsi rilasciare dall'Autorità Dirigente le richieste redatte su appositi modelli.

Ogni prestazione eseguita senza le predette richieste o in base a richieste non redatte o autorizzate nelle forme prescritte non dà diritto ad alcun compenso.

## **4. Esecuzione del contratto**

### **4.1. Attivazione dell'appalto**

Attesa l'esigenza di garantire il servizio in questione senza soluzione di continuità e considerati i tempi tecnici di perfezionamento della procedura di gara, il contratto potrà avere esecuzione anticipata ai sensi dell'art.17 del D.Lgs. 36/2023. Il Fornitore dovrà garantire in ogni sede penitenziaria interessata dal contratto, permanendo tutte le condizioni previste dalla normativa vigente e dal contratto, la continuità dell'appalto per il Vitto.

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

### **4.2. Atto di Regolamentazione dell'Appalto**

Dopo la stipula del Contratto attuativo, il Fornitore e l'Amministrazione contraente procederanno alla redazione e firma dell'Atto di Regolamentazione che costituirà fonte di regolazione di dettaglio con possibilità, comunque, di particolari modifiche e variazioni in ogni

momento, qualora l'efficienza della fornitura lo richieda. Nell'Atto di Regolamentazione, saranno formalizzate le modalità operative di gestione del medesimo (es: personale utilizzato dal Fornitore nello svolgimento dell'Appalto, gestione della contabilità, orari di erogazione della fornitura, dettagli del procedimento di verifica della conformità, rapporti tra i soggetti incaricati di seguire l'esecuzione del contratto, ecc..) per tutto quanto non espressamente dettagliato o trattato nella documentazione di gara e negli atti contrattuali, anche in considerazione di quanto eventualmente offerto dal Fornitore e, comunque, nel rispetto e nei limiti, come detto, della cornice normativa e dispositiva delineata.

All'Atto di Regolamentazione sarà allegato, presso ogni sede di Istituto penitenziario destinataria dello stesso e a cura dell'Autorità Dirigente o di un suo delegato, l'Inventario delle attrezzature messe a disposizione del Fornitore e la sottoscrizione del verbale dell'eventuale presa in consegna dei locali, impianti ed attrezzature che l'Amministrazione darà in uso al Fornitore, secondo quanto meglio specificato al par. 8.1.

#### **4.3. Responsabile dell'Appalto ed Incaricati dell'appaltatore**

L'Appaltatore, all'atto della stipulazione del contratto, dovrà nominare, con atto di delega, un proprio referente, individuato quale Responsabile dell'Appalto, dotato di poteri di coordinamento delle attività connesse agli oneri derivanti dal rapporto contrattuale, nonché uno o più Incaricati dello svolgimento quotidiano della fornitura nelle sedi penitenziarie con funzioni esecutive e operative.

Il Responsabile dell'Appalto garantirà, altresì, la massima collaborazione all'Autorità Dirigente di ogni singola sede penitenziaria e al Direttore dell'Esecuzione e/o al Responsabile unico del progetto durante la loro attività di controllo dell'appalto.

L'Autorità Dirigente può chiedere all'Amministrazione appaltante – che avvierà, senza indugio, un procedimento a fini valutativi - di ricusare e pretendere, dal Fornitore, la sostituzione del Responsabile dell'Appalto nonché, in caso di necessità e urgenza, ricusare e chiedere direttamente al Fornitore la sostituzione dell'Incaricato presso la propria sede penitenziaria; in entrambi i casi, tanto all'atto della nomina, quanto durante la gestione.

L'appaltatore è tenuto a sostituire colui che sia stato ricusato in tempi idonei a non recare alcun pregiudizio allo svolgimento dell'Appalto.

Qualora dalla mancata sostituzione ne derivi, per qualsiasi motivo, un pregiudizio al regolare e puntuale svolgimento dell'appalto, si procederà ai sensi di quanto previsto al par. 2.2, nonché all'applicazione della penale di cui al par. 9.1.

Qualunque ordine, diffida od invito può essere notificato dagli organi dell'Amministrazione, in ragione delle rispettive competenze, tanto all'Appaltatore quanto al suo Responsabile dell'Appalto o Incaricato.

L'Appaltatore, i suoi rappresentanti, collaboratori e dipendenti sono tenuti, nell'esecuzione del contratto, ad osservare, altresì, le disposizioni impartite dall'Amministrazione contraente e dalla Autorità Dirigente (o da chi ne fa le veci) e ad uniformarsi alla disciplina dell'Istituto penitenziario.

Gli stessi non possono accedere all'interno dell'Istituto penitenziario senza il permesso della predetta Autorità la quale ha, in ogni momento, facoltà di revocarlo.

#### **4.4. Incompatibilità nella nomina a Responsabile dell'Appalto e a Incaricato**

Chiunque dipenda o abbia ingerenza nell'amministrazione degli Istituti penitenziari o nell'esecuzione della misura restrittiva della libertà personale non può essere nominato in rappresentanza del Fornitore se non dopo la cessazione di tale rapporto da almeno tre anni.

#### **4.5. Personale occorrente per l'espletamento dell'Appalto**

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

L'elenco nominativo del personale del Fornitore impiegato nell'espletamento dell'Appalto dovrà essere indicato dal Fornitore medesimo nell'Atto di Regolamentazione dell'Appalto.

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

L'Appaltatore per le prestazioni poste a suo carico, ad eccezione delle funzioni di Responsabile dell'Appalto e di Incaricato, può chiedere di avvalersi dell'opera dei detenuti, quando vi si possano convenientemente destinare, corrispondendo agli stessi le remunerazioni previste.

#### **4.6. 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.

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 11, comma 2, del D.lgs. 36/2023, il contratto collettivo nazionale di lavoro (CCNL) applicabile al personale dipendente impiegato nell'affidamento in argomento, in conformità al comma 1 del predetto art. 11 e all'All. I.01, è il seguente: Terziario, della Distribuzione e dei Servizi.

#### **4.7. 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 dell'Appalto 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 dell'Appalto;
- 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.

#### **4.8. 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 l'Appalto 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 trattasi.

L'Amministrazione contraente potrà disporre l'allontanamento di quel personale del Fornitore che contravvenisse alle disposizioni di cui sopra ed applicare la penale prevista al punto 9.1.

#### **4.9. Controlli per la sicurezza interna dell'Istituto**

L'Appaltatore deve assoggettarsi alle visite ed alle ispezioni disposte a tutela della sicurezza dall'Autorità Dirigente in ordine agli oggetti ed ai generi introdotti nell'Istituto ed a quant'altro sia inerente all'Appalto ed è tenuto ad asportare dall'Istituto gli oggetti o i generi non autorizzati. L'Appaltatore deve inoltre fornire tutte le notizie occorrenti all'espletamento delle indagini disposte dall'Autorità Dirigente e offrire a quest'ultima ogni collaborazione utile.

In caso di inadempienza, l'Autorità Dirigente ne dà comunicazione alle Autorità competenti, nonché all'Amministrazione contraente, inoltrando la relativa documentazione, per i seguiti di rispettiva competenza, per l'attivazione del procedimento di applicazione della penale di cui al par. 9.1.

#### **4.10. Sicurezza interna e riservatezza**

L'Appaltatore, i suoi rappresentanti, dipendenti e collaboratori, nonché subappaltatori e subfornitori si obbligano a rispettare, puntualmente, le procedure in essere presso gli Istituti, poste a garanzia della sicurezza per l'accesso e la permanenza all'interno degli stessi.

Resta inteso che l'Appaltatore è obbligato ad accettare e a rispettare ogni modifica e integrazione che dovesse essere apportata alle predette procedure in corso di esecuzione dell'appalto.

L'Appaltatore, i suoi rappresentanti, dipendenti e collaboratori nonché subappaltatori e subfornitori sono, altresì, obbligati a mantenere riservati i dati e le informazioni di cui vengano a conoscenza in occasione dell'espletamento dell'Appalto, dell'accesso e della permanenza nei locali degli Istituti. Sono, inoltre, obbligati a non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi che non siano strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

L'Appaltatore è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei suoi rappresentanti, dipendenti e collaboratori degli obblighi di segretezza e riservatezza anzidetti.

In caso di accertata inosservanza dei predetti obblighi, che comporti danno o nocumento all'immagine, l'Amministrazione ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto di appalto, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento del danno.

L'Appaltatore, i suoi rappresentanti e collaboratori dovranno rispettare gli obblighi di cui sopra anche dopo la cessazione del rapporto in essere con l'Amministrazione.

### **5. Esercizio dell'attività di direzione e controllo - Verifiche di conformità**

#### **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.

##### **5.1.1. Soggetti della Stazione appaltante per la fase di esecuzione del contratto**

Presso l'Amministrazione contraente è nominato per ogni Lotto un Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) con il compito di controllare, sotto la direzione del Responsabile Unico di progetto (RUP), la corretta esecuzione del contratto in linea con le disposizioni previste

dall'Art. 114 e dall'Allegato II.14 del Codice dei Contratti.

L'Amministrazione contraente si riserva, attese le peculiari caratteristiche tecniche dell'Appalto, 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 previste dall'Art. 114 e dall'Allegato II.14.

In ogni caso, il Direttore dell'Istituto, in qualità di Direttore operativo, 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 dell'esecuzione dell'Appalto 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.

## **5.2. Verifica dell'Appalto Vitto e pagamento dei corrispettivi**

Ai fini della liquidazione e pagamento del corrispettivo per l'Appalto 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 della fornitura resa. 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, per i quali sia stato approvato un supplemento di diaria. 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 svincolata ogni tre mesi, dopo l'approvazione da parte della Stazione Appaltante del certificato di verifica di conformità, condotta dalla Commissione che opera ex art. 116 co. 5 del Codice e Allegato II.14, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

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) tramite il Sistema/PEC 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 penalità, sui crediti dell'Appaltatore verso l'Amministrazione, ferma restando la possibilità di incameramento della cauzione.

Ogni tre mesi, la Commissione di verifica della conformità, avvierà entro 30 giorni dall'ultimazione della prestazione trimestrale, il procedimento di verifica, accertando la regolarità della fornitura resa, 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.

Nell'Atto di Regolamentazione sono disciplinati ulteriori dettagli del procedimento di verifica dell'esecuzione nei rapporti tra Responsabile unico di progetto ed i restanti soggetti preposti al controllo dell'esecuzione contrattuale, nonché tra questi e il Fornitore.

#### **5.2.1. 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 unico di progetto unitamente alla documentazione del caso e ad eventuali controdeduzioni del Fornitore.

Il Responsabile unico di progetto deciderà per l'applicazione di eventuali penali nella misura prevista dal paragrafo 9.1 e per ogni ulteriore eventuale effetto.

### **6. Garanzia del contratto**

#### **6.1. Garanzia definitiva**

A garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi contrattuali, l'Appaltatore deve prestare una garanzia definitiva nella misura e secondo le modalità di cui all'art. 117 del Codice dei contratti. A norma dell'art. 117, comma 1, del D. Lgs. 36/2023, l'importo della garanzia definitiva è indicato nella misura del 10% dell'importo del contratto. Restano fermi: a) gli aumenti di percentuale di cui al comma 2 dell'art. 117; b) le diminuzioni di cui all'art. 106, richiamato dall'art. 117.

Ferma restando l'operatività della predetta garanzia per tutta la durata del contratto, lo svincolo progressivo di tale garanzia, secondo quanto stabilito all'art. 117 comma 8 del Codice dei contratti, potrà avvenire con riferimento al trimestre allorquando la Commissione di verifica della conformità rilascerà il relativo certificato di conformità. L'Amministrazione contraente provvederà a trasmettere copia autentica di detto certificato al Fornitore.

In ogni caso, l'ammontare residuo, pari al 20% dell'importo complessivo, dovrà permanere fino al momento del rilascio dell'ultimo certificato di conformità.

Tale cauzione si intende a prima e semplice richiesta, incondizionata, irrevocabile, con rinuncia al beneficio della preventiva escussione, estesa a tutti gli accessori del debito principale, in favore dell'Amministrazione contraente e a garanzia dell'esatto e corretto adempimento di tutte le obbligazioni, anche future, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1938 cod. civ.

La cauzione garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dal Fornitore, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali e, pertanto, resta espressamente inteso che, nel caso in cui si verifichi un inadempimento del Fornitore nei suoi confronti, l'Amministrazione contraente ha diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle penali nei limiti dell'importo massimo previsto dalla normativa vigente, fatta salva la possibilità di rivalersi sui crediti del Fornitore vantati, a qualunque titolo, nei confronti dell'Amministrazione penitenziaria.

Qualora l'ammontare della garanzia prestata a favore dell'Amministrazione contraente dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, esclusa quella contemplata dall'art. 117, comma 8 del Codice dei contratti, il Fornitore dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 10 giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione Contraente.

In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel presente articolo l'Amministrazione Contraente ha la facoltà di dichiarare risolto il Contratto, ai sensi dell'art. 1456 codice civile.

## **6.2. Assicurazione e gestione sinistri**

Il Fornitore assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente causati a persone o beni in dipendenza di condotte, negligenze o altre inadempienze attinenti allo svolgimento delle attività oggetto del Contratto, anche se eseguite da parte di terzi.

A garanzia di tale responsabilità, il Fornitore, stipula una polizza assicurativa con primario istituto assicurativo a beneficio esclusivo dell'Amministrazione contraente (anche tramite "appendice" a polizza già esistente) e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile del medesimo Fornitore in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al Contratto, per qualsiasi danno che il Fornitore possa arrecare all'Amministrazione contraente nonché ai terzi, anche con riferimento ai prodotti forniti.

I massimali della polizza assicurativa non potranno essere inferiori a Euro 2,5 milioni per sinistro e per anno assicurato. Essi si intendono per ogni evento dannoso o sinistro, purché sia reclamato nei 24 (ventiquattro) mesi successivi alla cessazione delle attività dedotte in Contratto. La polizza prevede la rinuncia dell'assicuratore, nei confronti dell'Amministrazione contraente, a qualsiasi eccezione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto dall'articolo 1901 c.c., di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, a parziale deroga di quanto previsto dagli articoli 1892 e 1893 c.c. Resta ferma l'intera responsabilità del Fornitore anche per eventuali maggiori danni eccedenti i massimali.

Resta inteso che l'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per l'Amministrazione contraente e, pertanto, qualora il Fornitore non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa di cui trattasi, l'Amministrazione contraente potrà risolvere il Contratto ai sensi dell'articolo 1456 c.c., con conseguente ritenzione della cauzione prestata e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

In caso di sinistri alle persone e/o alle strutture verificatisi nel corso dell'esecuzione

dell'espletamento dell'Appalto, il Fornitore è tenuto ad avvisare con immediatezza l'Autorità Dirigente della Sede che, a sua volta, è tenuta ad adottare, direttamente o tramite prescrizioni al Fornitore, gli opportuni provvedimenti finalizzati a ridurre le conseguenze dannose. Dell'evento è trasmessa, senza indugio, apposita relazione al Responsabile unico di progetto con cui si descrive il fatto, le cause che lo hanno determinato e le misure adottate.

In ogni caso restano a carico del Fornitore tutte le misure e tutti gli adempimenti finalizzati ad evitare il verificarsi di danni alle persone e alle cose, nonché il ripristino, a propria cura e spese, della situazione preesistente o il risarcimento dei danni cagionati ai luoghi, a cose o a terzi determinati da mancata, tardiva o inadeguata assunzione dei necessari provvedimenti e/o misure.

## **7. Modificazioni del rapporto**

### **7.1. Cessazione parziale dell'Appalto Vitto per sopravvenute esigenze organizzative dell'Amministrazione**

In caso di chiusura o trasformazione di una o più sedi penitenziarie, il Fornitore sarà tenuto a proseguire l'Appalto presso le altre sedi individuate dal Contratto e non avrà diritto ad alcun indennizzo e/o risarcimento. Qualora in corso di esecuzione si renda necessario una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la Stazione appaltante potrà imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto, così come previsto dall'articolo 120, comma 9 del Codice dei contratti.

### **7.2. Estensione dell'Appalto**

Su disposizione dell'Amministrazione contraente, l'Appalto dovrà essere esteso a tutti gli Istituti che dovessero venire aperti durante il corso della durata del contratto. Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la Stazione appaltante potrà imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto, così come previsto dall'articolo 120, comma 9 del Codice dei contratti.

### **7.3. Recesso**

Nel corso dell'esecuzione del Contratto, l'Amministrazione contraente si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 123 del Codice dei contratti, di recedere dal Contratto in qualunque momento e a suo insindacabile giudizio, con preavviso non inferiore a 20 giorni da darsi al Fornitore mediante PEC ovvero Raccomandata A/R o altro strumento con effetti giuridicamente equivalenti. In tale ipotesi l'Amministrazione contraente sarà tenuta a corrispondere al Fornitore quanto previsto dal sopra richiamato art. 123. Si precisa che il decimo dell'importo delle prestazioni non eseguite sarà calcolato secondo quanto previsto dal richiamato art. 123 e dall'Allegato II.14, art. 11, prendendo a riferimento l'importo del Contratto attuativo in corso di esecuzione.

L'Amministrazione contraente si riserva, inoltre, la facoltà di recedere dal Contratto nel caso di vincolatività, ai sensi dell'art. 1 del decreto legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito in legge, con modificazioni, dall'art. 1 della legge 7 agosto 2012, n. 135, di apposita Convezione stipulata da CONSIP S.p.a. per il medesimo appalto. In tali casi l'Amministrazione contraente

darà formale preavviso al Fornitore della cessazione anticipata della fornitura, mediante PEC ovvero raccomandata con avviso di ricevimento o altro strumento con effetti giuridici equivalenti, almeno 20 giorni prima della cessazione totale dell'Appalto.

Qualora si verifichi una delle ipotesi di recesso, il Fornitore, dalla data di efficacia del recesso, cesserà tutte le prestazioni contrattuali nei confronti dell'Amministrazione contraente, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno.

## **8. Locali, impianti e materiale mobile**

### **8.1. Locali e mezzi per la gestione dell'Appalto**

L'Amministrazione, 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.). L'uso dei locali e degli impianti per il deposito e lo stoccaggio delle merci per l'appalto Vitto è concesso a titolo gratuito e la disponibilità presso ciascuna sede penitenziaria è già indicata nell'Appendice n. 2 al presente Capitolato.

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, le attrezzature e i mezzi necessari per l'espletamento dell'Appalto.

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

#### **8.1.2 Raccolta e smaltimento dei rifiuti**

Gli imballaggi derivanti dall'appalto dovranno essere stoccati in luogo idoneo concordato con la Direzione dell'Istituto penitenziario.

È a carico dell'Appaltatore lo smaltimento, secondo la normativa vigente, di tutti i generi di imballaggio derivanti dall'Appalto secondo periodicità stabilite dalla Direzione dell'Istituto. Pena l'applicazione della penale prevista al par. 9.1.

### **8.2. 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 cura e pulizia degli stessi, pena l'applicazione della penale di cui al par. 9.1.

L'Appaltatore è tenuto, infine, alle riparazioni e ai rifacimenti delle opere danneggiate o distrutte a causa od in occasione dell'espletamento dell'Appalto.

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 presenti 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.

Per le operazioni di pulizia dei locali eventualmente assegnati, il Fornitore utilizzerà detergenti con l'etichetta di qualità Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, come previsti dai CAM vigenti. Pena l'applicazione della penale di cui al par. 9.1.

### **8.3. 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 dal presente capitolato e, poi, con cadenza almeno trimestrale, salvo ulteriori casi di comprovata necessità, pena l'applicazione della penale di cui al par. 9.1. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

### **8.4. 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 dell'Appalto, 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'Appaltatore medesima, pena l'applicazione della penale di cui al par. 9.1.

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 dell'Appalto, nonché le spese per eventuali ulteriori utenze (acqua, gas) anche in quota parte.

#### **8.5. 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.

#### **8.6. 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 di cui al par. 9.1.

Per tali interventi a carico dell'Appaltatore, l'Amministrazione, in caso di inerzia, agisce secondo quanto previsto al par. 9.2.

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.

#### **8.7. Conclusione dell'Appalto**

Alla cessazione, per qualsiasi causa, dell'Appalto, 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 dell'Appalto. 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.

Nel caso in cui, all'esito delle verifiche, l'Autorità Dirigente constatasse danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero ancora eventuali mancanze di quanto oggetto del/i verbale/i di consegna e dell'inventario, il Fornitore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso

di inadempimento da parte del Fornitore a tale obbligo, l'Autorità dirigente, sentito il RUP, potrà provvedere direttamente e l'Amministrazione contraente provvederà ad addebitare al Fornitore i relativi costi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

L'Appaltatore non ha diritto ad alcun indennizzo per eventuali modifiche non espressamente autorizzate apportate ai locali e agli impianti ed è tenuto alla riduzione in pristino a semplice richiesta dell'Amministrazione contraente. Se però vi è stata espressa autorizzazione di quest'ultima l'Appaltatore ha diritto, in caso di miglioria, ad una indennità corrispondente alla minor somma tra l'importo della spesa ed il valore del risultato utile al tempo della riconsegna. Il Fornitore, previa autorizzazione dell'Amministrazione, ai fini dell'espletamento dell'Appalto potrà mettere a disposizione ed eventualmente installare ulteriori attrezzature o macchinari. Tali attrezzature e/o macchinari resteranno di proprietà del Fornitore medesimo che potrà riprenderseli al termine del rapporto contrattuale.

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

#### **8.8. 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, salvo diversa autorizzazione.

### **9. Inadempienze, penalità e controversie**

#### **9.1. Inadempienze e penalità**

In caso di inadempimento nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali da parte del Fornitore, l'Amministrazione contraente, fatto salvo il risarcimento del maggior danno, procede all'applicazione di penali il cui ammontare è fissato in relazione alla gravità degli inadempimenti.

A tal fine, sono individuati 4 livelli di inadempimento:

##### **1° livello (*inadempienza lieve*):                      Euro 100,00**

- in ogni caso in cui sia riscontrato l'inadempimento da parte del personale alle norme di comportamento e di carattere regolamentare (par. 4.8);
- in ogni caso in cui venga rilevata un'inadempienza nella manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti, apparecchiature e attrezzature (par. 8.2).

##### **2° livello (*inadempienza media*):                      Euro 250,00**

- mancato supporto, nei tempi e nei modi richiesti, in occasione delle visite e delle ispezioni disposte dall'Autorità Dirigente nonché mancato immediato ritiro degli oggetti non consentiti e dei generi legittimamente rifiutati (par. 4.9);
- per il mancato rispetto dei livelli qualitativi e delle quantità giornaliere riferibili a ciascun genere vittuario di cui alle Tabelle applicative, salvo che non intervenga sostituzione *ad valorem*, ovvero reintegrazione, nell'immediatezza (par. 3.6);
- per la non regolare tenuta delle scorte del Vitto (par. 3.14);
- in ogni caso in cui sia riscontrato il ripetuto inadempimento da parte del personale alle norme di comportamento e di carattere regolamentare (par. 4.8);
- in ogni caso in cui non venga effettuata la manutenzione straordinaria degli impianti, apparecchiature e attrezzature (par. 8.4);
- in ogni caso in cui venga rilevata un'inadempienza ripetuta nella manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti, apparecchiature e attrezzature (par. 8.2);

- in ogni caso in cui venga rilevata un'inadempienza rispetto agli interventi di igienizzazione, sanificazione, disinfestazione e derattizzazione (par. 8.2 e par. 8.3).

**3° livello (*inadempienza grave*): Euro 500,00**

- per ogni giorno di ritardo nel preavviso di cui al par. 2.2;
- in ogni caso in cui il Fornitore non ottemperi alle prescrizioni nei tempi fissati dall'Autorità Dirigente relativamente alla sorveglianza sanitaria sugli alimenti di cui al par. 3.7;
- in ogni caso in cui venga rilevata una ripetuta inadempienza nella manutenzione straordinaria degli impianti, apparecchiature e attrezzature;
- per ogni giorno di ritardo nella sostituzione del Responsabile e/o dell'Incaricato ricusato (par. 4.3);
- ripetuto, mancato supporto, nei tempi e nei modi richiesti, in occasione delle visite e delle ispezioni disposte dall'Autorità Dirigente nonché ripetuto, mancato immediato ritiro degli oggetti non consentiti e dei generi legittimamente rifiutati (par. 4.9);
- per violazione dell'impegno assunto sulla messa a disposizione del nutrizionista;
- per ogni violazione sporadica degli impegni assunti sulla fornitura degli alimenti da produzione biologica e/o certificata ovvero da agricoltura sociale o da pesca sostenibile ovvero ancora da mercato equo e solidale;
- per ogni violazione dello shelf life (lett. "*vita da scaffale*" – criterio C, par. 12.1.1);
- per ogni mancato scambio del flusso documentale a supporto dell'attività di controllo e di verifica.

**4° livello (*inadempienza molto grave*): Euro 1.500,00**

- nel caso di destinazione dei locali affidati al Fornitore ad uso anche parzialmente diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- per ogni ripetuta violazione dell'impegno assunto sulla messa a disposizione del nutrizionista;
- per ogni ripetuta violazione degli impegni assunti sulla fornitura degli alimenti da produzione biologica e/o certificata ovvero da agricoltura sociale o da pesca sostenibile ovvero ancora da mercato equo e solidale;
- per ogni ripetuta violazione dello shelf life;
- per ogni ripetuto mancato scambio del flusso documentale a supporto dell'attività di controllo e di verifica.

Nell'ambito della durata del contratto, si può procedere all'applicazione della penale di livello immediatamente superiore a quella prescritta dal presente paragrafo in ipotesi di continuata reiterazione della condotta sanzionabile.

Il recupero delle penali sarà effettuato a cura dell'Amministrazione contraente nell'ambito del conseguente provvedimento di liquidazione della relativa fattura, ovvero anche di fatture successive. L'importo delle penali potrà essere recuperato in subordine mediante incameramento della cauzione definitiva di cui all'art 117 del Codice, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

**9.2. Procedimento sanzionatorio.**

Qualora l'Autorità Dirigente, nell'ambito della sua attività di gestione e controllo delle forniture appaltate, rilevi inadempienze agli obblighi derivanti dal contratto, redige e notifica all'Appaltatore un verbale di contestazione delle inadempienze, in cui è prevista la facoltà di controdedurre entro 7 giorni dalla notifica.

L'Autorità Dirigente, con il verbale della rilevazione delle inadempienze, se lo ritiene ed ove



possibile, fissa all'Appaltatore un termine perentorio perché provveda in conformità agli obblighi assunti.

Decorso inutilmente tale termine, l'Autorità Dirigente trasmette al Direttore dell'esecuzione tutta la documentazione raccolta in merito al procedimento per le ulteriori valutazioni circa l'applicazione di eventuali penali da parte del Responsabile unico del progetto.

Le maggiori spese e l'importo delle penalità vengono detratte dai crediti dell'Appaltatore verso l'Amministrazione, fermo restando la possibilità di incamerare la cauzione.

Analogamente, procedono alla rilevazione delle inadempienze sia il Direttore dell'Esecuzione che la Commissione di verifica della conformità, ognuno in relazione alle proprie attività di controllo.

### **9.3. Controversie**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente appalto tra il Fornitore e l'Amministrazione contraente, comprese quelle conseguenti al mancato raggiungimento dell'accordo bonario previsto dall'articolo 211 del Codice dei contratti, l'Amministrazione contraente esclude la competenza arbitrale intendendo adire, in via esclusiva, l'Autorità giudiziaria ordinaria. Il foro competente è esclusivamente quello ove risiede il Provveditorato Regionale in qualità di Amministrazione contraente.

Qualora la controversia dovesse sorgere durante l'esecuzione del Contratto, il Fornitore sarà comunque tenuto a proseguire nell'esecuzione dello stesso, senza poter in alcun modo sospendere o ritardare l'esecuzione dell'Appalto; restando inteso che, qualora il Fornitore si rendesse inadempiente a tale obbligo, l'Amministrazione contraente potrà risolvere il Contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c.

### **10. Risoluzione del contratto – clausola risolutiva espressa**

In caso di grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali, tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, l'Amministrazione contraente, per il tramite del RUP, mediante inoltro di PEC ovvero lettera raccomandata A/R, assegnerà al Fornitore, ex art. 1454 c.c., un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni per porre fine all'inadempimento. Decorso inutilmente tale termine, il Contratto potrà essere risolto previa comunicazione al Fornitore dell'avvio del procedimento ai sensi dell'art. 7, della legge 7 agosto 1990, n. 241. A seguito di risoluzione, l'Amministrazione contraente ha il diritto di incamerare definitivamente la cauzione nonché la facoltà di procedere nei confronti del Fornitore per il risarcimento dei maggior danni.

In ogni caso, trova applicazione quanto previsto dall'art. 122 del Codice dei contratti.

L'Amministrazione contraente potrà, altresì, risolvere il Contratto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., previa comunicazione ai sensi della citata legge n. 241/1990, da inviarsi al Fornitore con PEC ovvero raccomandata A/R, nei seguenti casi:

- a) qualora dagli accertamenti antimafia presso la Prefettura emergano le misure interdittive di cui al D.lgs. 6 settembre 2011, n. 159;
- b) interruzione dell'Appalto che non dipenda da caso fortuito e/o forza maggiore;
- c) ripetuta violazione degli impegni assunti in sede di Contratto, tale da comportare uno snaturamento delle prestazioni in quelli dedotte;
- d) applicazione di penali nella misura complessiva superiore al 10% del valore del Contratto in corso;
- e) violazione degli obblighi di riservatezza;

- f) mutamento, per qualsiasi ragione o motivo, della destinazione d'uso dei locali ad esso affidati;
- g) mancata reintegrazione della cauzione nei casi previsti entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione contraente;
- h) mancata copertura assicurativa dei rischi durante tutta la vigenza del contratto;
- i) constatato inadempimento della normativa sulla sicurezza dei lavoratori;
- j) violazione delle prescrizioni relative al subappalto e ai sub-contratti;
- k) cessione a terzi del contratto;
- l) cessione dei crediti in difformità alle prescrizioni normative;
- m) violazione degli obblighi derivanti dall'applicazione della legge n. 136/2010;
- n) fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo del Fornitore, salvo il caso di concordato con continuità aziendale.

In tutti questi casi l'Amministrazione contraente ha la facoltà di considerare il Contratto risolto di diritto per colpa del Fornitore e, conseguentemente, di procedere, senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento, all'incameramento del deposito cauzionale definitivo, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che l'Amministrazione contraente ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

#### **11. Esecuzione in danno**

Fermi i rimedi di cui al precedente paragrafo ed indipendentemente dall'utilizzazione degli stessi, qualora il Fornitore ometta di eseguire l'Appalto oggetto del presente Capitolato entro i termini e con le modalità indicate nello stesso o in caso di inadempienza agli obblighi del presente Capitolato, l'Amministrazione contraente garantirà la continuità della fornitura con ogni mezzo in sostituzione del Fornitore con addebito allo stesso delle relative spese, nessuna esclusa, anche attraverso l'affidamento temporaneo ad altro Fornitore di un lotto viciniore, applicando una penalità in misura fino ad un massimo del 30% della spesa sostenuta. L'addebito potrà avvenire a valere sul corrispettivo ancora da erogare ovvero sulla cauzione a garanzia degli adempimenti contrattuali. L'intervento in sostituzione da parte dell'Amministrazione avverrà nei modi e alle condizioni ritenute dalla stessa più adeguate, individuandosi quale fine, l'assicurazione del diritto alla salute e integrità delle persone *in vinctis* e, in conseguenza di esso, della salvaguardia dell'ordine e della sicurezza dell'Istituto. In caso di necessità di carattere transitorio, l'Autorità Dirigente acquisisce l'autorizzazione dell'Amministrazione contraente ad eseguire gli interventi o la fornitura in danno dell'Appaltatore, il quale, per tali inadempienze, è soggetto alla penalità in misura fino ad un massimo del 30% della spesa sostenuta.

#### **12. Valutazione dell'offerta**

L'appalto verrà aggiudicato alla ditta che avrà presentato l'offerta più vantaggiosa per l'Amministrazione sui piani tecnico (della qualità) ed economico, come sommatoria del punteggio afferente all'offerta tecnica e del punteggio afferente all'offerta economica, secondo i criteri di seguito specificati.

$$P_{\text{tot}}(i) = PT(i) + PE(i)$$

Dove:

$P_{tot(i)}$  = punteggio totale complessivo dell'offerta presentata dal concorrente iesimo

$PT_{(i)}$  = punteggio totale dell'offerta tecnica presentata dal concorrente iesimo

$PE_{(i)}$  = punteggio totale dell'offerta economica presentata dal concorrente iesimo

### 12.1. Valutazione dell'offerta tecnica

**fino a 70 punti**

All'atto della presentazione dell'offerta, oltre a quanto meglio specificato nel Disciplinare di gara, i partecipanti dovranno presentare, per quanto riguarda la parte tecnica e ai fini dell'assegnazione del relativo punteggio, una Relazione (in lingua italiana) descrittiva della fornitura offerta con particolare riferimento ai singoli aspetti premianti e all'eventuale Progetto di cui al criterio D del successivo paragrafo 12.1.2.

Nello schema che segue, sono indicati gli elementi che danno diritto all'attribuzione del punteggio tecnico e i relativi criteri, nonché gli strumenti e le modalità di attribuzione dei punteggi. La Relazione tecnica, comprensiva del Progetto di cui al criterio D, andrà presentata, secondo le modalità indicate nel Disciplinare di gara, come documento informatico *.pdf* con dimensioni di un foglio A4, numerazione progressiva e univoca e per un numero di pagine massimo di 25. Il carattere utilizzato dovrà avere dimensioni che ne consentano un'agevole lettura, del tipo, ad esempio, Times New Roman non inferiore a 11. Nel numero delle pagine non verranno computati l'indice, la presentazione e descrizione dell'Offerente, l'indicazione della documentazione coperta da riservatezza, l'eventuale copertina (frontespizio) nonché le singole dichiarazioni del rappresentante legale previste dalla griglia sotto riportata, qualora non presentate separatamente e disgiuntamente.

$PT_{(i)}$  = Punteggio Tot. criterio "A" + Punteggio Tot. criterio "B" + Punteggio Tot. criterio "C" +  
Punteggio Tot. criterio "D" + Punteggio Tot. criterio "E" + Punteggio tot. Criterio "F".

**Riparametrazione.** Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto per il criterio il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

Tale riparametrazione sarà applicata dopo l'eventuale verifica dell'anomalia dell'offerta.

Gli elementi che danno diritto all'attribuzione del punteggio tecnico e i relativi criteri sono i seguenti:

#### 12.1.1. Fornitura degli alimenti

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, un **primo criterio premiante** attiene alla fornitura degli alimenti attraverso la valorizzazione di talune **caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari**; un **secondo criterio premiante** attiene alla **zona di provenienza di origine FAO dei prodotti ittici** e un **terzo criterio premiante** attiene alla **garanzia di maggiore freschezza di alcuni prodotti**.

Di seguito, i prospetti sinottici dei criteri anzidetti.

**A. Caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari**
**fino a 27 punti**

<b>Sub criterio</b>		<b>Alimenti</b>	<b>Valori di offerta</b>	<b>Punti parziali Pp</b>	<b>Punti Max Pmax</b>	<b>Criterio attribuzione punteggio</b>	<b>Strumento attribuzione punteggio</b>
a.	Fornitura dell'intero fabbisogno di determinate specie ortofrutticole o di determinate tipologie di alimenti con prodotti biologici	1. Ceci	100%	2	11	ON/OFF	Dichiarazione del legale rappresentante contenente l'impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di uno o più alimenti, tra quelli indicati, con prodotti biologici
		2. Olio extra vergine di oliva	100%	3			
		3. Fagioli	100%	2			
		4. Lenticchie	100%	2			
		5. Pesto alla genovese	100%	2			
b.	Fornitura di quota parte di prodotti alimentari, che possono anche non essere biologici, con prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale, di cui alla legge n. 141/2015, o	1. Melanzane	ri[%]	2	12	Formula $P_i = r_i \times P_{p_j}$ con $0 \leq r_i \leq 100\%$ $P_{max} = \sum p_i$ Legenda*	Dichiarazione del legale rappresentante contenente l'impegno a fornire una percentuale di prodotti del paniere provenienti da aziende che praticano
		2. Peperoni	ri[%]	2			
		3. Zucchine	ri[%]	2			
		4. Lattuga	ri[%]	2			
		5. Spinaci	ri[%]	2			

	da aziende iscritte nella Rete del Lavoro Agricolo di qualità, di cui all'art. 6 del decreto-legge n. 91/2014. La percentuale offerta va garantita per ogni singola sede del lotto.	6. Pomodori insalatari	ri[%]	2			agricoltura sociale o iscritte nella Rete LAQ
--	---	------------------------	-------	---	--	--	---

c.	Fornitura di prodotti esotici provenienti da commercio equo e solidale risultante nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto (es: FLO-cert, WFTO o equivalenti). L'impegno assunto vale per ogni singola sede del lotto.	Banane	2 volte a settimana	4	4	ON/OFF	Dichiarazione del legale rappresentante contenente impegno a fornire per 2 volte alla settimana ovvero per 1 volta alla settimana il prodotto indicato con provenienza da commercio equo e solidale risultante nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto (es: FLO-cert, WFTO o equivalenti)
			1 volta a settimana	2			

**Legenda\***

$P_{pj}$ , punteggio parziale massimo previsto per ogni singola derrata (*j-esima*) del sub-criterio specifico;  $P_{max}$ , punteggio massimo previsto per il sub-criterio;

$P_i$ , punteggio assegnato al concorrente *i-esimo*;

$r_i$ , (quota parte di alimenti forniti) percentuale offerta dal concorrente *i-esimo*

**B. Prodotti ittici di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27**
**fino a 9 punti**

Sub criterio		Alimenti	Valori di offerta	Punti parziali $P_p$	Punti Max $P_{max}$	Criterio attribuzione punteggio	Strumento attribuzione punteggio
a.	Fornitura di una percentuale di prodotto, tra quelli indicati, con provenienza da zone di origine FAO 37 o FAO 27 e con certificazione	1. Merluzzo	r1 [%], con certificazione	3	3	Formula  $P1i=r1i \times 3$ $P2i=r2i \times 2$ con $0 \leq r_i \leq 100\%$ $(r1i+r2i) \leq 100\%$	Dichiarazione del legale rappresentante e contenente impegno a fornire una percentuale per ciascun prodotto,
			r2 [%], senza certificazione	2			
	nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa (es. MSC, Friend of the Sea, o equivalenti). Sono ammessi anche prodotti non certificati, purché provenienti da zone di origine FAO 37 o FAO 27. La percentuale offerta va garantita per ogni singola sede del Lotto.					$(P1i+P2i) \leq P_{max}$  Legenda **	anche mista tra quantità con certificazione e quantità senza certificazione. Resta inteso che, per ogni prodotto, il massimo del punteggio conseguibile è pari a 3.
			2. Nasello	r1 [%], con certificazione	3	3	
				r2 [%], senza certificazione	2		
			3. Sarde	r1 [%], con certificazione	3	3	
		r2 [%], senza certificazione		2			

**Legenda\*\***

$P_{max}$ , punteggio massimo previsto per il sub-criterio;

$P1_i$ , punteggio assegnato al concorrente *i-esimo* per alimenti certificati;

$P2_i$ , punteggio assegnato al concorrente *i-esimo* per alimenti *NON* certificati;  $r1_i$ , percentuale di alimenti certificati offerta dal concorrente *i-esimo*;

$r2_i$ , percentuale di alimenti *NON* certificati offerta dal concorrente *i-esimo*.

Le percentuali offerte dovranno essere espresse solo con numeri interi (in caso contrario, non verranno considerate le cifre decimali) e **la loro somma** – tra quantità certificata e quantità non certificata - per ogni singolo prodotto ittico, **non può superare il 100%**. Nell'eventualità in cui la somma delle percentuali offerte superi il 100%, la Commissione giudicatrice opererà attribuendo il punteggio, *in primis*, al quantitativo offerto per il prodotto con certificazione (in quanto più funzionale al raggiungimento degli obiettivi del Piano Nazionale di Azione) e, secondariamente, al prodotto non certificato, nella misura massima valutabile (es: misura offerta per il prodotto merluzzo con certificazione=60%; misura offerta per il prodotto merluzzo senza certificazione=50%; l'offerta verrà valutata per l'intero 60% riferito al prodotto certificato e per solo il 40% riferito al prodotto non certificato. Pertanto, il punteggio totale attribuito è:  $60\% * 3 + 40\% * 2 = 2,6$  punti per il singolo prodotto ittico). Se del caso, il punteggio verrà troncato alla seconda cifra decimale.

**C. Freschezza dei prodotti**

**fino a 8 punti**

<b>Sub criterio</b>		<b>Alimenti</b>	<b>Valori di offerta</b>	<b>Punti parziali <math>P_p</math></b>	<b>Punti Max <math>P_{max}</math></b>	<b>Criterio attribuzione punteggi</b>	<b>Strumento attribuzione punteggio</b>
a.	Vita utile dei prodotti consegnati (c.d. shelf life). Impegno a fornire i prodotti elencati con una validità residua, al momento della consegna, non inferiore al 40% della validità totale calcolata	1. Uova	100%	2	8	ON/OFF	Dichiarazione del legale rappresentante contenente l'impegno a fornire i
		2. Ricotta	100%	2			

sulla differenza fra la data di scadenza e la data di confezionamento ad eccezione dei prodotti per i quali è stato indicato nelle caratteristiche merceologiche vita residua diversa.	3. Fior di latte	100%	2			prodotti elencati nel rispetto di quanto previsto dal criterio stesso
	4. Stracchino	100%	2			

Il *sub* criterio mira a valorizzare i prodotti freschi sotto il profilo di una migliore qualità sensoriale, apprezzandone le esaltazioni del gusto, dell'odore e della consistenza quanto più la loro consumazione avviene in data più prossima al loro confezionamento.

Esempio: data scadenza prodotto 30 ottobre/data confezionamento 3 ottobre: 30 ottobre/3 ottobre = 28 giorni (shelf-life) x 40% = 11,2 giorni (arrotondato a 11 giorni). Il prodotto potrà essere fornito fino al 20 ottobre (30 ottobre/20 ottobre = complessivi 11 giorni di validità residua).

#### 12.1.2. Potenziamento dell'efficacia dei controlli

Tra gli obiettivi dei nuovi CAM, vi è quello di prevedere metodi di verifica, in fase di esecuzione, più efficaci, attraverso l'intensificazione e il rafforzamento del flusso informativo tra Appaltatore e Stazione appaltante sui prodotti, di volta in volta, forniti. **Un quarto criterio** si propone, pertanto, la valutazione di **soluzioni tecnico-gestionali e di taluni elementi organizzativi finalizzati al rafforzamento del controllo in fase di esecuzione e potenziamento della verifica di conformità.**

#### D.Soluzioni tecnico-gestionali ed elementi organizzativi per il potenziamento dell'efficacia dei controlli fino a 20 punti

<i>Sub</i> criterio	Elementi di valutazione	Punti parziali $P_p$	Punti Max $P_{max}$	Criterio attribuzione punteggio	Strumento attribuzione punteggio
---------------------	-------------------------	-------------------------	------------------------	---------------------------------	----------------------------------



a.	<p>Ai fini del potenziamento della fase di verifica, condivisione di un flusso informativo periodico e organizzato da cui sia possibile trarre elementi e dati in ordine al sistema di qualificazione dei fornitori dell'Appaltatore, alla rotazione delle merci - anche in rapporto al ciclo di vita residuo -, agli elementi di tracciabilità e rintracciabilità delle stesse, nonché alla gestione delle non conformità eventualmente segnalate dall'Autorità dirigente dell'Istituto e alle eventuali, conseguenti sostituzioni (<i>ad valorem</i> e quantitative) compresa la codifica, le quantità consegnate e il documento di trasporto.</p>	<p>Efficienza ed efficacia della soluzione proposta tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dell'adeguatezza e contestualizzazione del servizio offerto;</li> <li>- della tipologia e modalità di gestione del flusso informativo;</li> <li>- della frequenza dell'aggiornamento dei dati;</li> <li>- della tipologia, intellegibilità, organizzazione e utilità dei dati condivisi;</li> <li>- della possibilità di ottenere le informazioni utili attraverso uno o più report</li> </ul>	20	20	<p>Discrezionale</p> <p>Valutazione del Progetto tecnico</p>	<p>Presentazione di un progetto che preveda soluzioni, di tipo "friendly", finalizzate ad una più agevole e fluida gestione delle attività di controllo e della verifica di conformità da parte dell'Ente appaltante. Con possibilità di estrapolare ed elaborare i relativi dati mediante una reportistica sia statica che dinamica.</p>
----	--	---	----	----	--	---

La Commissione giudicatrice esprimerà le proprie valutazioni in merito agli elementi sopra individuati così come risultanti dal Progetto tecnico presentato nella sua, seppur sintetica, esaustività e chiarezza espositiva.

L'attribuzione del punteggio, in termini discrezionali, verrà effettuata in base ai seguenti giudizi e ai relativi "coefficienti percentuali":

Giudizio	Criterio di giudizio	Coefficiente
<b>Ottimo</b>	<i>La soluzione proposta appare completa, esaustiva e coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale, e presenta soluzioni concrete e/o oggettivamente misurabili</i>	<b>1</b>
<b>Più che buono</b>	<i>La soluzione proposta presenta aspetti molto positivi, che si avvicinano a elementi "ottimali" secondo le disposizioni del capitolato, e presenta soluzioni concrete e/o oggettivamente misurabili</i>	<b>0,8</b>
<b>Buono</b>	<i>La soluzione proposta appare complessivamente completa e coerente con le disposizioni del capitolato, presenta aspetti positivi evidenti ed apprezzabili ma inferiori a soluzioni ottimali</i>	<b>0,6</b>

<b>Discreto</b>	<i>La soluzione proposta appare poco esaustiva, completa e coerente con le disposizioni del capitolato, che presenta alcuni aspetti positivi e risulta apprezzabile di alcuni pregi</i>	<b>0,4</b>
<b>Sufficiente</b>	<i>La soluzione proposta appare minimale, anche se coerente con le disposizioni del capitolato, e risulta essere appena sufficiente con pochi elementi di pregio</i>	<b>0,2</b>
<b>Non valutabile ai fini dell'attribuzione del punteggio</b>	<i>La soluzione proposta non è valutabile ai fini dell'attribuzione del punteggio perché carente sotto tutti gli aspetti e le disposizioni del capitolato</i>	<b>0,0</b>

Il punteggio verrà attribuito sulla base del giudizio espresso dalla Commissione giudicatrice in modo unitario come descritto di seguito:

- 1) Ciascun commissario esprimerà il proprio giudizio.
- 2) La Commissione procederà a convertire ogni giudizio espresso nel corrispondente coefficiente.
- 3) La Commissione procederà, di seguito, ad effettuare “la media” dei suddetti coefficienti. Tale media costituirà il *coefficiente definitivo* del progetto del concorrente in esame;
- 4) Al progetto presentato dal concorrente è quindi assegnato un punteggio costituito dal prodotto del relativo *coefficiente definitivo*, così come sopra calcolato, per il relativo punteggio massimo previsto per il “criterio D/sub criterio a)”;
- 5) Per tali calcoli verranno considerati eventualmente al massimo n.2 (due) decimali per la media calcolata e per il punteggio calcolato (con troncamento senza arrotondamento).

### 12.1.3. Riduzione degli sprechi

Un **quinto criterio** è legato all’obiettivo della **riduzione degli sprechi**. In particolare, tenuto conto della tipologia dell’utenza e della coesistenza di una varietà di culture, fedi religiose, orientamenti alimentari, si ritiene utile l’elaborazione e/o la revisione di regimi dietetici che, potendo trovare un’applicazione diffusa e generalizzata, agevolino l’organizzazione dell’attività e, allo stesso tempo, consentano di fornire un pasto più vicino al gusto dell’utente, evitandone gli sprechi (es: menù per edentuli, menù per vegetariani, e simili).

#### E.Elaborazione e/o revisione di regimi dietetici

**fino a 4 punti**

<b>Sub criterio</b>		<b>Elemento premiante</b>	<b>Valori di offerta</b>	<b>Punti parziali <math>P_p</math></b>	<b>Punti Max <math>P_{max}</math></b>	<b>Criterio attribuzione punteggio</b>	<b>Strumento attribuzione punteggio</b>
a.	Elaborazione e/o revisione di regimi dietetici (non individuali, ma) di applicazione diffusa e generalizzata al fine di evitare gli sprechi	Messa a disposizione di un	1 volta a semestre	4	4	ON/OFF	Dichiarazione del legale rappresentante contenente l'impegno a mettere a disposizione il

	derivanti da oggettive inadeguatezze della dieta ordinaria (es: adattamento per edentuli, per vegetariani e simili) L'impegno assunto vale per il singolo Lotto.	nutrizionista	1 volta all'anno	2			nutrizionista per 1 volta a semestre <b>ovvero</b> per 1 volta all'anno
--	--	---------------	------------------	---	--	--	---

#### 12.1.4 Certificazione parità di genere

L'ultimo elemento di valutazione attiene al possesso della certificazione della parità di genere.

##### **F. Certificazione di parità di genere**

**punti 2**

<b>Sub criterio</b>	<b>Elemento premiante</b>	<b>Punti parziali</b>	<b>Punti totali</b>	<b>Criterio attribuzione punteggio</b>	<b>Strumento attribuzione punteggio</b>
Promozione delle pari opportunità	Certificazione di parità di genere rilasciata ai sensi dell'art. 46-bis del D.Lgs. 198/2006,	2	2	ON/OFF	Dichiarazione del legale rappresentante contenente il possesso del certificato in corso di validità

#### 12.2. Valutazione dell'offerta economica

**fino a 30 punti**

Alle offerte economiche sarà applicato il punteggio risultante dalla seguente formula:

$$PE_i = C_i * 30$$

dove:

$$C_i (\text{per } A_i \leq A_{soglia}) = X * A_i / A_{soglia}$$

$$C_i (\text{per } A_i > A_{soglia}) = X + (1-X) * ((A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia}))$$

Legenda:

$C_i$ : coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo;

$A_i$ : valore dell'offerta (ribasso) del concorrente *i*-esimo;

$A_{soglia}$ : media aritmetica dei valori dell'offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti;

$A_{max}$ : valore della migliore offerta (massimo ribasso sul prezzo)

$X$ : 0,80.

**Nell'ipotesi in cui pervengano solo 2 offerte**, il punteggio verrà attribuito sulla base della seguente formula:

$$PE_{(i)} = 30 * R_{(x)} / R_{max}$$

dove:

$PE_{(ij)}$  = punteggio attribuito al concorrente

$R_{(x)}$  = valore offerto (ribasso) dal concorrente (a)

$R_{max}$  = valore dell'offerta più conveniente (max ribasso)

**Visto: Il Responsabile unico del progetto**

**Allegato 1:** Tabella applicativa menù settimanale invernale

**Allegato 2:** Tabella applicativa menù settimanale estivo

**Appendice 1:** Durata e valore del contratto