

Atto di Regolamentazione

Per il funzionamento del servizio per il Vitto dei detenuti ed internati ristretti presso gli Istituti penitenziari per adulti della Regione Campania.

(a norma del contratto, capitolato d'appalto e suoi allegati)

Lotto n..... CIG

TRA

Provveditorato Regionale Amministrazione Penitenziaria della Campania, Via Nuova Poggioreale n.167 – Napoli – (di seguito indicato come "Amministrazione"),

E

Ditta con sede C.F....., rappresentata dal sig. (di seguito indicata come "Impresa"),

PREMESSO CHE

- L'Amministrazione, con Bando di gara datato....., pubblicato in data..... e sul sito Internet www.giustizia.it nella sez. "Bandi di gara", ha indetto una gara mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del combinato disposto, ai sensi del combinato disposto degli artt. 60 e 95 e nell'osservanza dell'art. 34 del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii., per l'affidamento del "Servizio per il Vitto" dei detenuti ed internati ristretti negli Istituti penitenziari per adulti della Regione Campania –distretto del Provveditorato regionale per la Campania-, da svolgersi mediante l'approvvigionamento e fornitura di derrate alimentari necessarie al confezionamento di pasti giornalieri completi (colazione, pranzo e cena) nell'ambito dei 5 Lotti di gara individuati;
- L'Impresa è risultata aggiudicataria del servizio di cui sopra per il Lotto in intestazione al prezzo di diaria giornaliera di €. (I.V.A. esclusa);
- Il relativo contratto di affidamento avrà durata di mesi....., a decorrere dal..... e scadenza al 31/12/2024, con la possibilità dell'Amministrazione appaltante di esercitare –con preavviso di 60 giorni- opzione di rinnovo/proroga alle medesime condizioni e prezzi per 1 (uno) ulteriore anno (dal 01/01/2025 al 31/12/2026).

Dovendosi procedere alla redazione e sottoscrizione di un Atto di Regolamentazione del Servizio nel quale vengano dettagliati alcuni aspetti inerenti alle modalità di erogazione e di controllo per l'appunto del Servizio, le parti, convengono quanto segue.

Dovendosi procedere alla redazione e sottoscrizione di un Atto di Regolamentazione del Servizio nel quale vengano dettagliati alcuni aspetti inerenti alle modalità di erogazione e di controllo per l'appunto del Servizio, le parti, convengono quanto segue.

GENERALITÀ

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

1) «atto»: il presente «Atto di Regolamentazione» del "Servizio per il Vitto" dei detenuti ed internati ristretti negli Istituti penitenziari per adulti della Regione Campania, da svolgersi median-

- te l'approvvigionamento e fornitura di derrate alimentari necessarie al confezionamento di pasti giornalieri completi (colazione, pranzo e cena);
- 2) «Istituto»: ciascuna delle Case Circondariali, Case di Reclusione dove il servizio deve essere svolto;
 - 3) «Amministrazione»: il Provveditorato Regionale dell'Amministrazione Penitenziaria per la Campania, con sede a Napoli;
 - 4) «Impresa» o «Fornitore»: Ditta, con sede.....;
 - 5) Autorità Dirigente: Direttore dell'Istituto Penitenziario;
 - 6) Direttore operativo: Autorità Dirigente di ogni singola sede ove ha luogo il servizio –, nell'esercizio delle attività di cui all'art. 111, comma 2, del Codice dei contratti;
 - 7) «Ristretti»: i detenuti ed internati negli Istituti penitenziari per adulti della Regione Campania;
 - 8) Incaricato del servizio: Referente delegato dal Fornitore, dotato di poteri di coordinamento delle attività connesse agli oneri derivanti dal rapporto contrattuale;
 - 9) Incaricato locale: Referente del Fornitore per ogni Istituto Penitenziario, incaricato dello svolgimento quotidiano del Servizio nelle sedi penitenziarie con funzioni esecutive e operative;
 - 10) «contratto»: contratto Rep. n., stipulato il tra l'Amministrazione Penitenziaria - Provveditorato Regionale per la Campania - e la Ditta, con sede, per l'affidamento del “Servizio per il Vitto” dei detenuti ed internati ristretti negli Istituti penitenziari per adulti della Regione Campania, da svolgersi mediante l'approvvigionamento e fornitura di derrate alimentari necessarie al confezionamento di pasti giornalieri completi (colazione, pranzo e cena) ;
 - 11) «capitolato»: il capitolato tecnico allegato al contratto e tutti i suoi documenti a corredo, richiamati nel medesimo capitolato e/o nel contratto;
 - 12) “D.U.V.R.I.”: Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza, introdotto dalla Legge 3 agosto 2007, n. 123, sulla base dei costi per la sicurezza indicati al punto 2.2.1 del “*Disciplinare di Gara*, elaborato a seguito della cooperazione e collaborazione tra l'Amministrazione appaltante e l'impresa appaltatrice, per la valutazione delle interferenze tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede con contratti differenti, quale ostacolo alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro;

1. “Struttura del Servizio per il Vitto”.

Il Servizio 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, qualità e quantità settimanali previste nelle Tabelle applicative dei menù (invernale ed estivo) - da ultimo approvate con decreto del Ministro della Giustizia 9 maggio 2017 (**allegati n. 1 e n. 2 al Capitolato prestazionale**)-, nonché nel rispetto delle altre condizioni meglio specificate nel presente Capitolato e di quanto, in termini di migliorie, offerto dall'Impresa. 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).

In ipotesi di interventi di modifica alle Tabelle vittuarie, oppure, di modificazioni compensative temporaneamente richieste tra generi comunque compresi nelle Tabelle o, ancora, tra generi compresi ed altri non compresi, sarà applicato quanto previsto al par. 3.3 del Capitolato prestazionale.

2. “Funzionamento del Servizio per il Vitto”

L'orario ordinario di funzionamento del servizio di approvvigionamento e fornitura di derrate alimentari necessarie al confezionamento di pasti giornalieri completi (colazione, pranzo e cena)

per i ristretti nelle sedi degli Istituti Penitenziari della Regione Campania è tratto in considerazione della movimentazione della merce per fornire quotidianamente l'intero lotto, con esclusione delle giornate di festività. In tal senso si considera il trasporto della merce sino agli istituti del lotto e la sua ricezione, la gestione del magazzino di stoccaggio, la movimentazione della merce all'interno dell'istituto e del magazzino di stoccaggio. Nelle giornate prefestive, sulla scorta del numero di presenze rilevate, verranno fornite anticipatamente le derrate alimentari necessarie al confezionamento dei pasti per le giornate festive, salvo successiva eventuale necessaria rettifica o integrazione alle richieste anticipate da praticarsi alla prima giornata utile di funzionamento del Servizio.

L'orario ordinario previsto per il funzionamento del Servizio è il seguente:

Mattino: dalle ore 08:00 alle ore 11:00;

L'orario di funzionamento del servizio potrà variare, previo accordo tra le parti, in funzione delle esigenze di ogni istituto. L'orario di chiusura è da intendersi come il termine del servizio di distribuzione delle derrate alimentari.

Il Fornitore è obbligato, senza alcuna eccezione, ad assicurare la continuità del Servizio 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. A tal proposito, relativamente all'obbligo dell'Impresa di preventiva informazione in ipotesi di eventi che comportassero la sospensione del servizio, così come all'eventuale diritto dell'Amministrazione di garantire la continuità del Servizio in sostituzione e a spese dell'Impresa stessa, si rimanda al par. 2.2 e al par.11 del Capitolato prestazionale.

3. “Operatività e prestazione del Servizio per il Vitto”.

Alla fornitura delle derrate alimentari necessarie per l'espletamento del Servizio Vitto, l'Impresa provvede a seguito di specifiche richieste giornaliere redatte su appositi modelli a firma dall'Autorità Dirigente (par. 3.15 del Capitolato prestazionale).

Dette richieste rappresentano le quantità complessive giornaliere dei singoli generi previste dal menù settimanale -come da Tabella applicativa del periodo di riferimento-, tenuto conto del numero di presenze dei ristretti nella medesima giornata.

Come previsto al par. 3.8 del Capitolato prestazionale, 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. Mentre, riguardo ai detenuti e internati in traduzione, si rimanda a quanto previsto dal par. 3.12 del Capitolato.

Per i detenuti appartenenti a fedi religiose che non contemplino la consumazione di alcuni tra i generi indicati nelle Tabelle applicative, nonché al fine di garantire particolari regimi dietetici che possano trovare una diffusa e generalizzata applicazione tra la popolazione detenuta (i.e. regimi per edentuli, vegetariani e simili, pertanto non riferibili a specifiche e individuali prescrizioni sanitarie), è prevista la sostituzione *ad valorem*, con generi equivalenti, sulla base di specifici menù predisposti dall'Amministrazione contraente (anche avvalendosi di un nutrizionista abilitato eventualmente messo a disposizione dal Fornitore qualora offerto come criterio premiante di cui al par. 12.1.3 “riduzione degli sprechi” del Capitolato prestazionale). Infine, riguardo alle eventuali razioni supplementari oppure ai cc.dd. “vitti speciali” per specifici trattamenti individuali prescritti dal sanitario ed espressamente autorizzati dall'Autorità dirigente, si procede strettamente ai sensi di quanto previsto dai paragrafi 3.9 e 3.10 del Capitolato prestazionale.

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

Ogni prestazione eseguita senza le predette richieste o in base a richieste non redatte o autorizza-

te nelle forme prescritte non dà diritto ad alcun compenso.

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

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 formata da tre componenti e, negli Istituti in cui la preparazione del vitto è effettuata in più cucine, è costituita una rappresentanza per ciascuna cucina.

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

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

A sostegno delle future verifiche di conformità, il delegato del Direttore annota, nel citato registro, anche i riferimenti al tipo di produzione (i.e. biologica, DOP, STG, ecc.) rilevabili dalle etichette o documentazioni equivalenti, con particolare riferimento alle tipologie di generi e alla loro "freschezza" oggetto di criterio premiante per l'offerta di cui al par. 12.1 del Capitolato prestazionale.

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. A tal proposito le specifiche disposizioni di cui al par. 3.5.1 del Capitolato prestazionale, fatto salvo quanto previsto, in termini di migliorie, nel successivo par. 12.1 del medesimo Capitolato.

4. "Approvvigionamento dell'Impresa".

Riguardo le scorte dei viveri, in stretta aderenza a quanto previsto dal par. 3.14 del Capitolato, l'Impresa, avvalendosi della propria rete qualificata di fornitori, approvvigionerà –con le scadenze strettamente legate alla peculiarità dei prodotti da approvvigionare- tutte le derrate alimentari che saranno necessarie per l'espletamento del servizio tenendo conto dei menù in vigore e delle grammature e tipologie dei prodotti previsti. In particolare:

- a) gli eventuali prodotti biologici previsti devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione Europea e devono, quindi, essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche agricole e forestali;
- b) gli eventuali prodotti DOP, IGP e STG previsti devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N.1898/2006 e (CE) N.509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

L'impresa, 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). Mentre, riguardo ai requisiti minimi di prodotto, fatto salvo quanto previsto, in termini di migliorie, nel già richiamato par. 12.1 del Capitolato, si rimanda al par. 3.5.1.

E' previsto 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, avendo quale riferimento il 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.

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

5. “Locali, impianti e attrezzature”.

5.1 Locali e mezzi per la gestione del Servizio Vitto.

L'Amministrazione contraente, ove disponibili, concede in uso i locali o porzioni di essi posti all'interno dell'Istituto o a questo annessi, per lo stoccaggio e il deposito delle merci, nonché l'uso degli impianti e attrezzature eventualmente esistenti all'interno dei predetti locali (ad es. celle frigorifere, frigocongelatori, eventualmente altro). A tal fine, al più tardi il primo giorno di inizio di gestione del servizio, sarà effettuata presso ogni Istituto penitenziario del Lotto aggiudicato, in contraddittorio tra le parti (rappresentante o delegato dell'Impresa e Autorità dirigente o suo delegato), una verifica sullo stato dei locali, degli impianti e attrezzature esistenti, all'esito della quale sarà redatto un “*verbale di consegna*”. In detto verbale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di concessione in uso e ad esso sarà allegato *l'elenco dei beni* oggetto di consegna.

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

L'uso dei locali, degli impianti e delle attrezzature eventualmente esistenti per il deposito e lo stoccaggio delle merci per il Servizio Vitto è concesso a titolo gratuito e la disponibilità presso ciascuna sede penitenziaria è già indicata nell'Appendice n. 3 al presente Capitolato.

5.2 Oneri relativi ai locali, impianti e attrezzature.

Nel caso in cui l'Impresa accetti di prendere in consegna i locali, gli impianti e le attrezzature eventualmente esistenti, è obbligata 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, con l'obbligo di riconsegnare quanto ricevuto in consegna nello stesso stato in cui li ha ricevuti, esclusa l'ordinaria usura del tempo.

Sono a carico dell'Impresa le spese per l'energia elettrica per l'illuminazione dei locali avuti in uso, per il funzionamento degli impianti e delle attrezzature (celle frigorifero, frigo-congelatori, condizionatori, eventualmente altro) e di ogni altra apparecchiatura eventualmente utilizzata per l'espletamento del Servizio. A tal fine la direzione dell'Istituto, in ipotesi di assenza ed impossibilità di separazione delle utenze, procederà all'addebito dei consumi al Fornitore con cadenza bimestrale.

L'Impresa è tenuta alle riparazioni e ai rifacimenti delle opere danneggiate o distrutte a causa od in occasione dell'espletamento del Servizio. Nel corso della gestione è in facoltà del Fornitore apportare, previa autorizzazione dell'Amministrazione contraente, le opere o modifiche di miglioramento necessarie ai locali o agli impianti concessi in uso.

L'Impresa è tenuta, altresì, ad assicurare la continua e perfetta efficienza degli impianti asserviti ai locali dati in uso per l'espletamento del Servizio e delle attrezzature –sia di quelli eventualmente concesse in uso dall'Amministrazione sia di quelli di proprietà dello stesso appaltatore-, provvedendo alla manutenzione ordinaria degli stessi e dei loro accessori, nonché alla loro co-

stante conformità alle prescrizioni antinfortunistiche e di sicurezza in genere.

A tal proposito, sono a carico del Fornitore anche le manutenzioni straordinarie degli impianti e delle 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.

L'Impresa 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 inerzia, agisce secondo quanto previsto al par. 9.2

Resta inteso che sono a carico dell'Appaltatore tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie di impianti, attrezzature e macchinari di proprietà dell'Impresa medesima.

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

5.3 Interventi di Pulizia, derattizzazione e disinfestazione.

Con riferimento alle attività di pulizia, igienizzazione e sanificazione, queste dovranno essere effettuate e cadenzate secondo le seguenti modalità, fatte salve eventuali diverse tipologie, modalità e frequenze previste da disposizioni e protocolli igienici dettati da possibili emergenze sanitarie:

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 igienizzante volto ad eliminare batteri e le sostanze nocive, delle superfici più frequentemente esposte a maneggiamenti, quali piani di lavoro, 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;
 - b. spolveratura e lavaggio con panno umido di inferriate e cancellate;
 - 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;
 - d. igienizzazione, intesa come pulizia profonda delle superfici volta a eliminare batteri e sostanze nocive;
 - e. sanificazione, intesa come l'insieme delle azioni finalizzate a rendere salubre un ambiente.

Il Fornitore, inoltre, 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 secondo prescrizioni a cura delle autorità sanitarie. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti e l'Impresa dovrà comunicare preventivamente alle singole Direzioni il nominativo della ditta e del personale che assolverà la specifica attività di sanificazione presso le strutture di cucina e mensa di ogni Istituto.

È, altresì, obbligo dell'Impresa richiedere alla Ditta incaricata delle operazioni di derattizzazione e di disinfestazione copie delle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti impiegati, curando che un esemplare sia consegnato alle direzioni degli istituti e della scuola.

6. “Osservanza del D. Lgs. 81/2008 e del D. Lgs. 155/97”.

In ottemperanza a quanto previsto dal punto 8.1 del Capitolato, l'Impresa, qualora tenuta per normativa, consegnerà contestualmente all'inizio del servizio, a ciascuna direzione di Istituto del Lotto aggiudicato, il «manuale di autocontrollo per l'igiene», ai sensi del d. lgs. 155/97 e successive modifiche e integrazioni, nonché la relazione sulla valutazione dei rischi effettuata ai sensi del d. lgs. 81/2008.

Il responsabile del servizio di prevenzione e protezione e il responsabile H.A.C.C.P. individuati dall'Impresa sono i seguenti:

Responsabile servizio prevenzione e protezione: sig./sig.ra, nato/a a.....il..... -, mail, tel.....

Responsabile HACCP: sig./sig.ra, nato/a a ilmail....., tel.

L'Impresa, contestualmente all'inizio del servizio, consegnerà alle direzioni di tutte le sedi in cui è svolto il servizio oggetto dell'appalto copia delle schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti chimici utilizzati per la pulizia e per la sanificazione, corredati dai riferimenti del Centro Antiveleni.

Analogamente provvederà in ogni caso in cui ritenga di utilizzare nuovi prodotti chimici, diversi da quelli di cui sia già stata fornita la relativa scheda tecnica e di sicurezza.

In ogni caso il fornitore non potrà detenere, nei locali concessi dagli Istituti a termini dell'appalto, prodotti che non siano provvisti delle relative schede tecniche e di sicurezza.

Copia delle schede dei prodotti sarà custodita, a sua esclusiva cura, in apposito classificatore situato nei locali di cui al comma che precede.

Tutto il personale dipendente dell'Impresa è reso edotto del luogo di conservazione delle schede tecniche e di sicurezza.

L'impresa, sin dall'inizio del servizio, mette a disposizione del proprio personale dipendente i dispositivi di protezione individuale, di cui attesta la conformità a legge e l'adeguatezza rispetto ai rischi inerenti alle lavorazioni e operazioni da eseguire, e per il cui uso ha impartito appropriate disposizioni al personale dipendente.

Inoltre, sin dall'inizio del servizio, nel pieno rispetto delle indicazioni operative e gestionali prescritte nel **D.U.V.R.I.**, l'Impresa dovrà espletare le attività ivi previste volte all'eliminazione dei rischi da interferenze ed in particolare: fornire gli apprestamenti, adottare le misure preventive e protettive e dei dispositivi di protezione individuale, dotarsi dei mezzi e dei servizi di protezione collettiva, nonché adottare le misure di coordinamento relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione necessari per eliminare o ridurre al minimo i rischi da lavorazioni interferenti. Il D.U.V.R.I. inizialmente predisposto e che accompagnerà il presente atto di regolamentazione assume la funzione di previsione generalizzata e linea guida per tutti gli Istituti del Lotto oggetto di aggiudicazione.

Ovviamente, la Direzione di ogni singolo Istituto presso il quale verrà prestato il servizio oggetto di aggiudicazione, nella legittima veste di “datore di lavoro” per il personale ivi assegnato in servizio, controllerà l’esatta applicazione da parte dell’appaltatore delle prescrizioni contenute nel D.U.V.R.I. ed inoltre, in cooperazione e collaborazione con l’Impresa aggiudicataria, avuto riguardo a particolari e specifiche condizioni strutturali o differenti esigenze operative caratterizzanti eventuali ulteriori e diversi rischi di interferenza, potrà e dovrà redigere uno specifico aggiornato D.U.V.R.I. da comunicare all’Amministrazione di cui al punto 3) delle premesse. L’aggiornamento della valutazione dei rischi da interferenza dovrà essere inoltre effettuato in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell’esecuzione dell’appalto o allorché, in fase di esecuzione del contratto, emerga la necessità di un aggiornamento del documento.

L’Impresa, consapevole delle norme di legge, generali e speciali, vigenti in materia di prevenzione degli infortuni, ne assicura il pieno rispetto, impiegando personale competente, idoneo e convenientemente istruito sul lavoro da svolgere e sulle modalità di uso degli impianti.

7. “Piano del personale”.

L’impresa, nell’adempimento dell’obbligazione contrattuale, impiega le unità di personale aventi il livello professionale nonché osservante, settimanalmente, il numero complessivo di ore così come indicato nella Tabella sottostante, la quale riporta gli estremi della specifica comunicazione a tal proposito effettuata dall’Impresa.

Tabella 1

Lotto n..... Istituti	Totale delle unità impie- gate	Monte ore totale set- timanale	Monte ore setti- manale di ogni unità	Livello profes- sionale delle unità

In relazione al personale da utilizzare per l’espletamento del servizio, l’impresa si riserva non appena espletate le procedure previste dagli art. 26 e ss del CCNL di trasmettere l’elenco definitivo dello stesso.

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

L’Impresa, all’atto della stipulazione del contratto, ha nominato, con atto di delega, quale proprio referente, individuato quale Responsabile del Servizio dotato di poteri di coordinamento delle attività connesse agli oneri derivanti dal rapporto contrattuale, il sig.....

Inoltre, l’Impresa ha nominato quali Incaricati dello svolgimento quotidiano del Servizio nelle singole sedi penitenziarie -del lotto di riferimento- con funzioni esecutive e operative il seguente personale:

Istituto di.....: sig.

Istituto di.....: sig.

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

La stessa Autorità Dirigente può chiedere all’Amministrazione appaltante – che avvierà, senza indugio, un procedimento a fini valutativi - di ruscare e pretendere, dal Fornitore, la sostituzione del Responsabile del Servizio nonché, in caso di necessità e urgenza, ruscare e chiedere di

rettamente 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 al Servizio.

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

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

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.

8. “Obblighi di Riservatezza e per la “Sicurezza”.

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.

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

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

Nel ribadire le prescrizioni di cui ai par. 4.8 “Norme comportamentali del Personale”, 4.9 “Controlli per la sicurezza interna dell'istituto” e 4.10 “Sicurezza interna e riservatezza” del Capitolato prestazionale, l'Appaltatore dichiara di essere edotto delle misure già stabilite e di accettare incondizionatamente quelle misure che eventualmente saranno successivamente stabilite dall'Amministrazione, a tutela della sicurezza degli Istituti presso i quali dovrà essere eseguita la fornitura, sia in ordine alla verifica delle derrate alimentari, sia in merito all'affidabilità dell'impresa e dei soggetti incaricati di curarne la somministrazione. In considerazione delle procedure riguardanti l'accesso e la permanenza presso gli Istituti, l'Appaltatore, i suoi rappresentanti, dipendenti e collaboratori, sono obbligati al totale rispetto delle procedure in vigore presso l'Amministrazione e di quelle ulteriori, comunque ed eventualmente stabilite dalle autorità dirigenti degli Istituti Penitenziari interessati dal servizio. A tal proposito, si sottolinea l'ulteriore obbligo dell'Appaltatore a mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga eventualmente a conoscenza in occasione dell'accesso e della permanenza nei locali degli Istituti e a non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma, così come 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 ed accetta, senza alcuna riserva, di sottoporsi ai periodici controlli attuati dall'Amministrazione appaltante, tramite le Direzioni degli Istituti interessati dal servizio, per la verifica dell'esatta osservanza dei predetti obblighi in corso di esecuzione contrattuale. In caso di inosservanza dei predetti obblighi l'Amministrazione ha la facoltà di dichiarare risolto il contratto, fatto salvo il diritto della stessa Amministrazione al risarcimento del danno. L'appaltatore dovrà rispettare gli obblighi di segretezza di cui sopra anche in caso di cessazione del rapporto attualmente in essere con l'Amministrazione.

9. “Il sistema di controllo dell’esecuzione contrattuale”.

L’Amministrazione appaltante potrà espletare i controlli che riterrà opportuni e necessari, al fine di accertare la regolarità del servizio e verificarne la conformità alle norme e prescrizioni di legge, alle prescrizioni del Capitolato, alle prescrizioni di cui al presente Atto di Regolamentazione, nonché a quelle ulteriori indicazioni formalizzate all’atto della presa in consegna del servizio o concordate in corso d’opera. Oltre al Responsabile unico del procedimento (RUP) a cui spetta il coordinamento, la fase di verifica dell’esecuzione contrattuale si svolge mediante:

- i dirigenti responsabili di ogni singolo Istituto Penitenziario ove è prestato il servizio mensa appaltato, con funzione di direttori operativi dell’esecuzione per coadiuvare il Direttore dell’esecuzione, in particolare nell’ambito delle funzioni di cui agli articoli da 18 a 26 del citato DM n. 49/2018;
- il direttore dell’esecuzione del contratto (DEC) nominato ai sensi degli artt. 101, comma 1 e 102, comma 1 del codice dei contratti;
- la Commissione di verifica parimenti nominata dall’amministrazione ai sensi dell’art. 102, commi 6 e 7 del citato codice.

Detti controlli potranno essere eseguiti, tra l’altro, mediante verifiche ispettive dirette e controlli documentali.

E, comunque, le verifiche effettuate dall’Amministrazione contraente non sono sostitutive dell’attività di controllo e valutazione che gli Organi di Controllo esterni competenti riterranno eventualmente di disporre in attuazione della normativa vigente, anche attraverso prelievi di campioni per l’effettuazione di analisi. Resta inteso che nessun compenso spetta all’Impresa per gli alimenti prelevati nei limiti previsti dalle vigenti normative. A tal fine il Fornitore dovrà garantire l’accesso a tutti i soggetti autorizzati all’espletamento dei controlli in questione nei locali allo stesso eventualmente assegnati.

Le disposizioni impartite in merito per la profilassi delle malattie infettive e delle tossinfezioni saranno immediatamente recepite e la loro eventuale inosservanza, oltre alle conseguenze penali e civili previste dalla legge, darà diritto all’Amministrazione di risolvere il contratto e di procedere all’affidamento in danno dell’impresa.

L’impresa, nel caso in cui siano riscontrate delle carenze, dovrà porre in essere le opportune azioni volte alla risoluzione sia delle carenze che delle cause che hanno generato la carenza stessa. Mentre, 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 delle penali di cui al par. 9.1.

Ciò premesso, sulla scorta delle combinate previsioni di cui ai paragrafi 5.1 e 5.2 del Capitolato prestazionale, emerge il seguente schema pratico di controllo sull’esecuzione contrattuale del servizio in questione:

A) l’Autorità dirigente della singola sede di Istituto Penitenziario o Scuola di Formazione, quale direttore operativo dell’esecuzione.

In considerazione del fondamentale ineludibile ruolo che la figura del direttore dell’Istituto assume in seno all’Ordinamento penitenziario (Legge 354/75) e relativo Regolamento di esecuzione (D.P.R. 230/2000) relativamente ai controlli e garanzie in tema di Vitto e più ampiamente alimentazione dei ristretti, nonché nell’ulteriore considerazione della dislocazione ripartita della prestazione del servizio Vitto presso le singole sedi di istituto, l’Autorità dirigente assume la funzione di “*direttore operativo dell’esecuzione specifica*”, al fine di coadiuvare il DEC nell’accertamento della regolarità del servizio mediante il controllo tecnico, contabile e amministrativo dell’esecuzione del contratto.

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

In tal senso, l'autorità dirigente dell'istituto provvede a:

- 1) Inviare al direttore dell'esecuzione, **non oltre il giorno 8 (otto) di ogni mese**, l'attestazione del numero delle presenze giornaliera, attestando, altresì, la regolarità del Servizio reso nel mese precedente dal Fornitore presso l'Istituto diretto. Fatta salva altra diversa documentazione ritenuta necessaria dal RUP, il Direttore dell'Istituto invierà un prospetto riepilogativo delle somministrazioni alimentari fatte ai ristretti, un prospetto degli eventuali supplementi di razione concessi e un prospetto delle somministrazioni sostitutive per vitto degli ammalati. Nello stabilire il numero delle giornate di presenza non è calcolata quella di entrata e va invece accreditata quella di uscita, ritenendosi che, ai fini contabili, le due giornate ne costituiscano una sola, qualunque sia l'ora di entrata e di uscita dall'Istituto. Per le forniture fatte per i detenuti entrati e usciti nello stesso giorno è calcolata metà diaria per ogni individuo;
- 2) Inviare al DEC, entro il quindicesimo giorno di ogni mese e con riferimento al servizio effettuato nel mese precedente, un rapporto sintetico circa le annotazioni effettuate a cura del delegato nell'apposito registro durante il controllo in sede di consegna giornaliera delle derrate alimentari, in cui emerga in particolare l'adempimento prestazionale relativo alla qualità e tipologia di generi come da capitolato, nonché come da criteri premianti dichiarati in sede di offerta dall'Impresa (i.e. prodotti biologici, IGP, DOP, SQNPI; shelf-life dei prodotti previsti; provenienza dei prodotti ittici; eventualmente altro), come da par. 12.1 del capitolato;
- 3) Effettuare controlli mediante verifiche ispettive dirette e controlli documentali, allorquando lo ritenga necessario ed opportuno, anche con riferimento agli elementi contenuti nell'offerta tecnica;
- 4) Notificare **prontamente** all'Impresa, mediante verbale di contestazione, le eventuali carenze o difformità del servizio rilevate a seguito dei propri controlli, prevedendo la facoltà del Fornitore 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;
- 5) Trasmettere prontamente al DEC, nel caso in cui il Fornitore non avesse provveduto a seguito di specifica contestazione ed invito ad adempiere, tutta la documentazione raccolta in merito al procedimento al fine delle ulteriori valutazioni circa l'applicazione di eventuali penali da parte del Responsabile del procedimento.

B) Il Direttore dell'esecuzione del contratto.

Presso l'Amministrazione contraente, ai sensi degli artt. 101 comma 1 e 102, comma 1, del codice dei contratti, è nominato un Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) con il compito di controllare, sotto il coordinamento del Responsabile del Procedimento (RUP), la corretta esecuzione del contratto in linea con le disposizioni dettate dal Decreto 7 marzo 2018, n. 49 del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti.

Il direttore dell'esecuzione svolge il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dalla stazione appaltante, in modo da assicurarne la regolare esecuzione nei tempi stabiliti e in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e nelle condizioni offerte in sede di aggiudicazione o affidamento, assicurando il controllo sulla qualità del servizio, intesa come aderenza o conformità a tutti gli standard qualitativi richiesti nel contratto o nel capitolato e eventualmente alle condizioni migliorative contenute nell'offerta, in particolare verificando: a) l'adeguatezza delle prestazioni o il raggiungimento degli obiettivi; b) il rispetto dei tempi e delle modalità di consegna; c) l'adeguatezza della reportistica sulle prestazioni e le attività svolte. Gli esiti del controllo debbono risultare da apposito processo verbale.

In tal senso il direttore dell'esecuzione provvede a:

- 1) Effettuare controlli sull'esecuzione del contratto mediante verifiche ispettive dirette e controlli documentali, allorquando lo ritenga necessario ed opportuno, anche con periodicità diversa dal trimestre fissato per la "verifica di conformità" e anche con riferimento agli elementi contenuti nell'offerta tecnica. Il direttore dell'esecuzione segnala tempestivamente al RUP le eventuali contestazioni da egli stesso direttamente elevate per ritardi, disfunzioni o inadempimenti rispetto alle prescrizioni contrattuali, anche al fine dell'applicazione da parte del RUP delle penali inserite nel contratto e previste dai paragrafi 9.1 e 9.2 del Capitolato;
- 2) Coordinare l'acquisizione, **non oltre il giorno 8 di ogni mese**, delle attestazioni a cura dei dirigenti degli istituti e riferite al mese precedente circa i prospetti riepilogativi delle somministrazioni alimentari fatte ai ristretti, i prospetti degli eventuali supplementi di razione concessi e i prospetti delle somministrazioni sostitutive per vitto degli ammalati effettuate nel mese verificare la completezza dei dati ricevuti;
- 3) Inviare **prontamente al RUP**:
 - a) una sintetica relazione mensile riepilogativa in merito alle attestazioni di cui al precedente punto 2), da cui evincere il controllo amministrativo-contabile dell'esecuzione contrattuale e di modo che, entro i successivi 7 giorni, il RUP in assenza di irregolarità provveda, previa emanazione del certificato di liquidazione, a richiedere all'Impresa 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. 30, comma 5-bis del Codice dei contratti, che verrà sbloccata all'esito positivo della verifica di conformità condotta dalla Commissione ex art. 102 del Codice, ogni tre mesi;
 - b) una relazione trimestrale con annessa reportistica relativamente ai dati ricavati dal flusso informativo posto a disposizione dall'Impresa come da criterio premiante di cui alla lett. D) del par. 12.1 del Capitolato prestazionale, in ordine al sistema di qualificazione dei fornitori dell'Impresa, alle aziende produttrici dei generi e loro caratteristiche soggettive, alla quantità delle merci consegnate - anche in rapporto al ciclo di vita residuo -, alla tracciabilità e rintracciabilità delle stesse, nonché alla gestione delle non conformità eventualmente segnalate dall'Autorità dirigente dell'Istituto con le eventuali, conseguenti sostituzioni (*ad valorem* e quantitative);
 - c) il Certificato di conformità rilasciato trimestralmente dalla Commissione di Verifica, accompagnato da una relativa sintetica relazione sulla conformità dell'esecuzione del contratto;
 - d) oltre alle eventuali proprie contestazioni direttamente elevate in sede di controllo e verifica, le eventuali contestazioni di addebiti sollevate all'Impresa dalle Autorità dirigenti o dalla Commissione di Verifica, nonché le eventuali relative giustificazioni prodotte in controdeduzione e tutta la documentazione annessa, accompagnata da un proprio processo verbale in merito all'applicabilità delle penali previste o ulteriori diverse conseguenze;
 - e) l'eventuale proposta delle modifiche, nonché delle varianti del contratto in corso di esecuzione, indicandone i motivi in apposita relazione, nei casi e alle condizioni previste dall'articolo 106 del codice. Il direttore dell'esecuzione risponde delle conseguenze derivanti dall'aver ordinato o lasciato eseguire modifiche contrattuali, senza averne ottenuto regolare autorizzazione, sempre che non derivino da interventi volti ad evitare danni gravi alle persone o alle cose o a beni soggetti alla legislazione in materia di beni culturali e ambientali o comunque di proprietà della stazione appaltante. In caso di modifiche contrattuali non disposte dal direttore dell'esecuzione, quest'ultimo fornisce all'esecutore le disposizioni per la rimessa in pristino della situazione originaria preesistente con spese a carico dell'esecutore stesso;

- f) l'eventuale relazione nella quale si descrive il fatto e le presumibili cause che nel corso dell'esecuzione del contratto abbiano fatto verificare sinistri alle persone o danni alle proprietà. Il direttore dell'esecuzione in tali casi adotta gli opportuni provvedimenti finalizzati a ridurre le conseguenze dannose;
- 4) Inviare mensilmente alla Commissione di verifica:
 - a) le medesime relazioni inviate al RUP e di cui al precedente punto 3) lett. a) e b);
 - b) una relazione relativa ai rapporti a cura delle Autorità dirigenti, circa le annotazioni effettuate nell'apposito registro durante il controllo in sede di consegna giornaliera delle derrate alimentari, in cui emerga in particolare l'adempimento prestazionale relativo alla qualità e tipologia di generi come da capitolato, nonché come da criteri premianti dichiarati in sede di offerta dall'Impresa (i.e. prodotti biologici, IGP, DOP, SQNPI; shelf-life dei prodotti previsti; provenienza dei prodotti ittici; eventualmente altro), come da par. 12.1 del capitolato;
- 5) Coordinare l'acquisizione dalla Commissione di verifica del certificato di verifica di conformità trimestrale;

C) La Commissione per la Verifica di Conformità.

Ai sensi dell'art. 102, commi 6 e 7 del codice dei contratti, l'amministrazione nomina una **Commissione di verifica** di tre componenti, per il completamento delle attività di controllo tecnico contabile e amministrativo sull'esecuzione del contratto e **per il rilascio del certificato di verifica di conformità**.

In tal senso la Commissione provvede a:

- 1) Accertare trimestralmente, previo verifiche ispettive, verifiche documentali e controlli dei rapporti e delle relazioni acquisiti dal DEC, la conformità, ovvero la regolarità del Servizio reso dal Fornitore, 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 tecnica presentata. In caso di esito favorevole, la Commissione rilascia il certificato di verifica di conformità e lo trasmette al DEC;
- 2) Effettuare i controlli mediante verifiche ispettive dirette e controlli documentali, allorché lo ritenga necessario ed opportuno, ovvero su richiesta del Rup o dell'Amministrazione appaltante, anche con periodicità diversa dal trimestre, con riferimento all'andamento generale del servizio;
- 3) Inviare al DEC le eventuali proprie contestazioni di inadempienza direttamente elevate all'Impresa in sede di controllo e verifica.

10. “Modalità di pagamento”.

Sulla scorta di quanto indicato al punto 5.2 del Capitolato prestazionale, l'Impresa emetterà solo a seguito di relativa richiesta del RUP, regolari fatture elettroniche mensili riferite al mese precedente intestate al Provveditorato regionale Campania, con riferimento alle somministrazioni alimentari –diarie giornaliere- fatte ai ristretti, ai supplementi di razione concessi e alle somministrazioni sostitutive per vitto degli ammalati presso gli istituti penitenziari del lotto aggiudicato, al netto della ritenuta dello 0,50% prevista dall'art. 30, comma 5-bis del Codice dei contratti, che verrà sbloccata all'esito positivo della verifica di conformità condotta dalla Commissione ex art. 102 del Codice, ogni tre mesi. Nel documento elettronico fiscale sarà analiticamente indicato il numero delle somministrazioni di cui innanzi distinto per ogni istituto penitenziario del lotto di riferimento.

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

Decorso tale termine i conti si intendono, nelle loro risultanze, dal Fornitore senz'altro accettati e

le istanze e le riserve, posteriormente presentate, non sono prese in nessuna considerazione per le contabilità già chiuse.

Il 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. Il prezzo aggiudicato e da corrispondere all'Impresa è previsto in €..... + iva, per singola diaria giornaliera. Per le ragioni supplementari si procederà eventualmente ai sensi del par. 3.11 del Capitolato prestazionale.

11. Ulteriori oneri e responsabilità a carico del Fornitore

Il Fornitore assume a suo carico:

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

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

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.

14. “Rimandi”.

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

In ogni tempo, per esigenze dell'Amministrazione Contraente, degli Istituti e dell'Impresa, l'Atto può essere modificato e/o integrato, mediante richiesta scritta e motivata, ferma restando la piena osservanza delle clausole contenute nel contratto e delle prescrizioni contenute nel capitolato.

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

Letto confermato e sottoscritto in Napoli, addì

Per l'Amministrazione – Stazione Appaltante-

(Il Provveditore o Dirigente delegato)

(Il RUP)

(Il Direttore dell'esecuzione)

L'Impresa

(tramite il)