

## **Capitolato prestazionale**

**Procedura aperta dematerializzata, in ambito europeo, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi del combinato disposto degli articoli 60 e 95 e nel rispetto dell'articolo 34 del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii., finalizzata all'affidamento del servizio di fornitura, previa programmazione, di generi alimentari necessari all'Amministrazione per il confezionamento del vitto (colazione, pranzo e cena) per i ristretti degli Istituti penitenziari della Regione Marche, tenuto conto dei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al Decreto del Ministero 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 del Servizio
- 2.3. Subappalto e divieto di cessione del contratto
- 2.4. Corrispettivo delle prestazioni

#### **3. Il Servizio**

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

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

- 4.1. Attivazione del Servizio
- 4.2. Atto di Regolamentazione del Servizio
- 4.3. Responsabile del Servizio ed Incaricati dell'appaltatore
- 4.4. Incompatibilità nella nomina a Responsabile del Servizio e a Incaricato
- 4.5. Personale occorrente per l'espletamento del Servizio
- 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 del Servizio 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 del Servizio di mantenimento per sopravvenute esigenze organizzative dell'Amministrazione
- 7.2. Estensione del Servizio
- 7.3. Recesso

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

- 8.1. Locali e mezzi per la gestione del Servizio
- 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 del Servizio
- 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

### 12.2. 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 del servizio oggetto del presente appalto;
- c) **Istituti penitenziari:** gli Istituti per adulti dove si eseguono le pene e/o le misure di sicurezza detentive e che, in base alla normativa vigente, sono in gestione all'Amministrazione Penitenziaria;
- 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:** il Direttore dell'Istituto penitenziario;
- h) **Vitto:** l'insieme dei pasti preparati dall'Amministrazione e dalla stessa somministrati giornalmente ai ristretti negli Istituti penitenziari sulla base di un menù settimanale ai sensi dell'art. 9 dell'Ordinamento penitenziario;
- i) **Derrata alimentare/Merci:** i generi alimentari forniti a crudo dall'appaltatore per il confezionamento del Vitto;
- j) **Servizio/Servizio per il vitto:** la fornitura da parte dell'appaltatore delle derrate alimentari necessarie all'Amministrazione per il 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;
- k) **Capitolato prestazionale:** il presente documento comprensivo di tutti i suoi allegati e appendici;
- l) **Contratto:** il contratto tra l'Amministrazione contraente e l'Impresa aggiudicataria, della durata di mesi 30, con facoltà di rinnovo per ulteriori 12 mesi, contenente tutte le condizioni e i termini che disciplinano le prestazioni del Servizio;
- m) **Atto di regolamentazione del Servizio:** l'atto, sottoscritto congiuntamente dall'Appaltatore e dall'Amministrazione contraente, nel quale vengono dettagliati taluni aspetti inerenti le modalità di erogazione e di controllo del Servizio;
- n) **Diaria:** il prezzo di aggiudicazione, al netto di IVA, volto a remunerare, per singolo ristretto, il Servizio per il Vitto svolto giornalmente dall'appaltatore negli Istituti penitenziari;
- o) **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;

- p) **Locali per la gestione del Servizio:** i locali di proprietà demaniale concessi in uso gratuito all'Appaltatore per lo stoccaggio e la conservazione delle merci;
- q) **Impianti, Apparecchiature e Attrezzature:** beni e strumenti utilizzabili, anche mediante trasformazione di energia (es. celle frigorifere, frigo-congelatori, condizionatori, ecc.), eventualmente concessi in uso all'Appaltatore per l'espletamento del Servizio;
- r) **Inventario:** l'elenco dei beni concessi in uso all'Appaltatore, facente parte integrante e sostanziale del verbale di presa in consegna;
- s) **Verbale di presa in consegna:** l'atto con il quale l'Amministrazione contraente concede in uso all'Appaltatore, che li prende in carico, i locali, gli impianti, le apparecchiature e le attrezzature. Il verbale di presa in consegna viene sottoscritto all'atto dell'attivazione del Servizio. Sono parte integrante e sostanziale del verbale di presa in consegna l'Inventario ed eventuali altri allegati;
- t) **L.A.R.N.:** i Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana;
- u) **Tabelle vittuarie:** le tabelle, approvate con D.M. 9 maggio 2017, con cui è stato individuato l'insieme delle quantità e delle qualità dei generi alimentari che l'Appaltatore deve fornire all'Amministrazione per la preparazione del Vitto;
- v) **Tabelle applicative:** le Tabelle vittuarie valorizzate con i prezzi medi delle singole derrate alimentari che compongono l'offerta;
- w) **Menù stagionale:** il menù previsto per le stagioni invernale ed estiva;
- x) **Ordinamento penitenziario:** la Legge 26 luglio 1975, n. 354 e ss.mm.ii.;
- y) **Regolamento di esecuzione:** il D.P.R. 30 giugno 2000, n. 230 e ss.mm.ii., recante il regolamento di esecuzione dell'Ordinamento penitenziario;
- z) **Codice:** il Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii. (*Codice dei contratti pubblici*);
- aa) **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 10 marzo 2020, pubblicato sulla G.U. n. 90 del 4 aprile 2020.

## 1.2. Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto è il servizio di fornitura, previa programmazione, di generi alimentari crudi necessari all'Amministrazione per il confezionamento dei pasti giornalieri completi (colazione, pranzo e cena) per i ristretti, tenuto conto dei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 nel rispetto dei principi stabiliti dall'art. 9 dell'Ordinamento penitenziario.

La gestione del Servizio di fornitura implica la presenza di personale dell'Appaltatore presso le sedi degli Istituti ove lo stesso si svolge.

Le quantità e la qualità dei generi alimentari da fornire sono quelle riportate nelle Tabelle da ultimo approvate con decreto del Ministro della Giustizia 9 maggio 2017 (allegati n. 1 e n. 2 al Capitolato prestazionale).

## 1.3. Disciplina del rapporto

Il rapporto è disciplinato da:

- l'Ordinamento penitenziario;
- il Regolamento di esecuzione;
- il Codice dei contratti;

- il Regolamento di esecuzione del Codice dei contratti (D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207), per le parti ancora in vigore;
- 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.);
- i CAM;
- il Contratto e i relativi allegati;
- le Leggi e i Regolamenti vigenti al momento dell'esecuzione del contratto.

Dopo la sottoscrizione del Contratto, l'Amministrazione contraente ed il Fornitore redigeranno un Atto di Regolamentazione del Servizio nel quale saranno formalizzate, per ciascuna sede di Istituto penitenziario, le modalità operative di gestione del Servizio 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 per gli stampati e tutte le altre spese occorrenti per la gestione del Servizio, anche se non previste specificamente nel presente capitolato.

## **2. Contratto**

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

Il Contratto avrà una durata di mesi 30 (decorrenza indicativa **dal 1 dicembre 2023 al 31 maggio 2026**), al termine del quale la stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, ai medesimi prezzi, condizioni e patti, per una durata pari a 12 mesi, dando a mezzo PEC preavviso al Fornitore di almeno 60 giorni.

Al fine di assicurare la continuità del Servizio, alla scadenza di ciascun Contratto sarà ammessa una proroga tecnica per il tempo strettamente necessario a portare a conclusione nuove procedure di individuazione del contraente (art. 106, comma 11 del Codice). La proroga tecnica avverrà agli stessi prezzi, condizioni e patti del contratto scaduto, escluso ogni altro compenso e indennizzo.

Il valore complessivo del Contratto è calcolato sulla media delle presenze dei detenuti 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.

Il valore stimato del Contratto per l'intera durata dello stesso è riportato nell'Appendice n. 1, allegata al presente Capitolato.

### **2.2. Divieto di interruzione del Servizio.**

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.

Nell'ipotesi in cui si verificano eventi di forza maggiore, comunque in via di assoluta temporaneità, il Fornitore dovrà garantire un Servizio minimo essenziale previamente concordato con l'Autorità Dirigente - informati il DEC e il RUP - e adeguatamente organizzato. Pertanto, anche con riferimento all'esercizio del diritto di sciopero, il Fornitore si impegna a garantire la continuità del Servizio 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 del Servizio 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 del Servizio, 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 si riserva il diritto di garantire la continuità del Servizio con ogni mezzo in sostituzione del Fornitore, con addebito allo stesso delle relative spese, nessuna esclusa, anche attraverso l'affidamento temporaneo ad altro Fornitore. 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 del Servizio dovessero protrarsi oltre il limite di 10 giorni, l'Amministrazione potrà, a suo insindacabile giudizio, procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 del Codice dei contratti.

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

Il Servizio è subappaltabile nei termini e nei limiti previsti dalla normativa vigente.

La cessione del contratto è vietata.

### **2.4. Corrispettivo delle prestazioni**

L'Appaltatore, per quanto riguarda il Servizio, 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 **5,70**.

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

## **3. Il Servizio**

Il Servizio 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, offerto in gara dall'Impresa 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 del Servizio nei giorni festivi è organizzata in modo da consentire la consegna anticipata dei generi alimentari.

### **3.1. Tabelle vittuarie**

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

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

Le quantità e la varietà dei generi alimentari, che l'Appaltatore deve fornire per la preparazione del Vitto giornaliero, sono individuate nelle Tabelle vittuarie approvate con decreto ministeriale 9 maggio 2017 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).

Il Servizio deve essere garantito, quotidianamente, nelle sedi dei singoli Istituti penitenziari individuate dal Contratto (avuto conto di eventuali chiusure ovvero aperture di nuove sedi).

### **3.2. 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 vicinore, nel giorno in cui ha inizio il nuovo trattamento vittuario, dedotta la percentuale del ribasso offerto per l'aggiudicazione.

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

### **3.3. 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.

### **3.4. Introduzione ai nuovi Criteri Ambientali Minimi e specifiche tecniche di base**

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, tenuto conto del fatto che, dal 2016, l'applicazione dei CAM è diventata obbligatoria per gli Enti appaltanti e, pertanto, la necessità di contenere la domanda pubblica aggregata dei prodotti biologici e certificati ha richiesto una diversa valutazione costi-benefici anche, e soprattutto, in relazione alle specificità dei servizi laddove resi in contesti diversi, quali:

- le scuole di ogni ordine e grado, inclusi gli asili nido;
- gli uffici, le università e le caserme;
- gli ospedali e le strutture assistenziali, socio-sanitarie e detentive.

Malgrado vi sia stata, negli ultimi anni, una significativa espansione del settore del biologico, la produzione nazionale non è ancora sufficiente a coprire il fabbisogno della ristorazione collettiva pubblica. Prudenzialmente, pertanto, i nuovi CAM hanno stabilito una quota di prodotti biologici complessivamente inferiore rispetto ai precedenti e, con specifico riferimento alle strutture detentive per adulti, è stato ritenuto più appropriato non prevedere nemmeno delle quote minime di biologico, rimettendo la scelta a ciascuna stazione appaltante e privilegiando settori come la ristorazione scolastica e i reparti di neonatologia e pediatrici. Tenuto conto dell'esperienza derivante dall'applicazione dei CAM precedenti, il nuovo DM 10 marzo 2020 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*.

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

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.

#### **3.4.2. 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.

#### **3.4.3. Pulizie dei locali**

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

### **3.5. 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 alimentari, 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.

### **3.6. Sorveglianza sanitaria sugli alimenti**

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

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

Qualora l'Appaltatore non ottemperi alle richieste nel termine fissatogli, l'Autorità Dirigente ne dà immediata comunicazione al RUP e al DEC per l’attivazione del procedimento di applicazione della penale di cui al par. 9.1.

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

### **3.7. Generi alimentari da fornirsi per il vitto dei 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.

### **3.8. 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. 3.10.

### **3.9. 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. 3.10.

### **3.10. Contabilità supplementi vitto**

I supplementi e le sostituzioni di cui ai precedenti paragrafi 3.8. e 3.9. 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 vicinore nel giorno in cui ha inizio il nuovo trattamento vittuario, dedotta la percentuale del ribasso offerto per l'aggiudicazione.

### **3.11. 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. 3.9.

### **3.12. 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. 3.1., 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 (come successivamente indicato al par. 12.1.3 ai fini della riduzione

degli sprechi).

### **3.13. Scorte di derrate alimentari**

L'Appaltatore deve tenere, costantemente, nei magazzini di stoccaggio, una scorta di generi alimentari sufficiente a soddisfare le esigenze di fornitura per il 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 generi alimentari, 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.

### **3.14. Richieste inerenti il Servizio per il Vitto**

Per la provvista di quanto occorre per l'espletamento del Servizio, 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 del Servizio**

Il Servizio avrà inizio solo dopo che il Contratto sarà divenuto efficace e avrà la durata definita dal contratto stesso. Con il contratto verrà data attivazione al Servizio per il Vitto. Il Fornitore dovrà garantire, in ogni sede penitenziaria interessata dal Contratto, permanendo tutte le condizioni previste dalla normativa vigente, la continuità del Servizio per il Vitto.

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

### **4.2. Atto di Regolamentazione del Servizio**

Dopo la stipula del Contratto il Fornitore e l'Amministrazione contraente procederanno alla redazione e firma dell'Atto di Regolamentazione del Servizio che costituirà fonte di regolazione di dettaglio con possibilità, comunque, di particolarimodifiche e variazioni in ogni momento, qualora l'efficienza del Servizio lo richieda. Nell'Atto di Regolamentazione del Servizio, saranno formalizzate le modalità operative di gestione del Servizio (es: personale utilizzato dal Fornitore nello svolgimento del Servizio, orari di erogazione del Servizio, 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 del Servizio seguirà, presso ogni sede di Istituto penitenziario destinataria dello stesso e a cura dell'Autorità Dirigente o di un suo delegato, la predisposizione dell'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 contraente darà in uso al Fornitore, secondo quanto meglio specificato al par. 8.1.

### **4.3. Responsabile del Servizio ed Incaricati dell'appaltatore**

L'Appaltatore, all'atto della stipulazione del contratto, dovrà nominare, con atto di delega, un

proprio referente, individuato quale Responsabile del Servizio, dotato di poteri di coordinamento delle attività connesse agli oneri derivanti dal rapporto contrattuale, nonché uno o più Incaricati dello svolgimento quotidiano del Servizio nelle sedi penitenziarie con funzioni esecutive e operative.

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

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 del Servizio 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 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.

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.

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.

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

#### **4.4. Incompatibilità nella nomina a Responsabile del Servizio 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 del Servizio**

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

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

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

Per i Servizi, nonché per le prestazioni poste a suo carico - ad eccezione delle funzioni di Responsabile del Servizio e di Incaricato -, l'Appaltatore può chiedere di avvalersi dell'opera dei detenuti, quando vi si possano convenientemente destinare, corrispondendo agli stessi le remunerazioni previste.

#### **4.6. 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.

#### **4.7. Ulteriori oneri e responsabilità a carico del Fornitore**

Il Fornitore assume a suo carico:

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

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

#### **4.8. 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 il Servizio viene svolto;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'Amministrazione;
- mantenere riservato quanto verrà appreso/conosciuto in merito all'organizzazione e all'attività dell'Amministrazione o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

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

#### **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 al Servizio 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 offre 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.

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

L'Appaltatore, i suoi rappresentanti, dipendenti e collaboratori 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 sono, altresì, obbligati a mantenere riservati i dati e le informazioni di cui vengano a conoscenza in occasione

dell'espletamento del Servizio, 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 un Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) con il compito di controllare, sotto la direzione del Responsabile del Procedimento (RUP), la corretta esecuzione del contratto in linea con le disposizioni dettate dal Decreto 7 marzo 2018, n. 49 del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti.

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

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

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

### **5.2. Verifica del Servizio per il Vitto e pagamento dei corrispettivi**

Ai fini della liquidazione e pagamento del corrispettivo per il Servizio vitto reso nel mese precedente, il Direttore dell'Istituto comunicherà al Direttore dell'Esecuzione, entro il giorno 7 di ogni mese, il numero delle presenze giornaliere, attestando la regolarità del Servizio reso. Fatta salva altra diversa documentazione ritenuta necessaria dal RUP, il Direttore dell'Istituto invierà un prospetto riepilogativo delle somministrazioni alimentari fatte ai ristretti, un prospetto degli eventuali supplementi di razione concessi e un prospetto delle somministrazioni sostitutive per vitto degli ammalati. Nello stabilire il numero delle giornate di presenza non è calcolata quella di entrata e va invece accreditata quella di uscita, ritenendosi che, ai fini contabili, le due giornate ne costituiscano una sola, qualunque sia l'ora di entrata e di uscita dall'Istituto.

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

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

Il Direttore dell'Esecuzione, verificata la completezza dei dati ricevuti dalle Direzioni, trasmetterà, tempestivamente, il tutto al RUP che, entro i successivi 7 giorni, provvederà, previa emanazione del certificato di liquidazione, a richiedere l'emissione di una fattura elettronica per l'importo corrispondente ad ognuno dei prospetti comunicati, al netto della ritenuta dello 0,50% prevista dall'art. 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.

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

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

Il Direttore dell'Esecuzione curerà, altresì, secondo i tempi e le modalità dallo stesso ritenuti idonei, il controllo sul corretto adempimento del Contratto anche con riferimento agli altri aspetti dell'esecuzione, mettendo a disposizione del RUP e, poi, della Commissione di verifica della conformità, le relative risultanze.

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

Ogni tre mesi, ovvero nel più breve periodo ove ciò si renda necessario in relazione alla scadenza del Contratto, la Commissione di verifica della conformità, nominata ai sensi dell'articolo 102, commi 6 e 7 del Codice dei contratti, provvederà ad accertare la regolarità del Servizio reso, con particolare riferimento alla qualità dei generi alimentari 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 del Servizio sono disciplinati ulteriori dettagli del procedimento di verifica dell'esecuzione nei rapporti tra Responsabile del Procedimento 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 del Procedimento unitamente alla documentazione del caso e ad eventuali controdeduzioni del Fornitore.

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

## **6. Garanzia del contratto**

### **6.1. Garanzia definitiva**

A garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi contrattuali, l'Appaltatore deve prestare una cauzione nella misura e secondo le modalità di cui all'art. 103 del Codice dei contratti.

Ferma restando l'operatività della predetta garanzia per tutta la durata dell'Accordo quadro, lo svincolo progressivo di tale garanzia, secondo quanto stabilito all'art. 103 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. In caso di proroga, l'importo residuo della cauzione, come sopra determinato, non potrà essere svincolato e dovrà essere integrato della somma necessaria corrispondente al periodo di proroga.

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. 103, comma 5 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 del Servizio, 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 del Procedimento 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 del Servizio per sopravvenute esigenze organizzative dell'Amministrazione**

In caso di chiusura o trasformazione di una o più sedi penitenziarie, il Fornitore sarà tenuto a proseguire il Servizio presso le altre sedi individuate dal Contratto e non avrà diritto ad alcun indennizzo e/o risarcimento. È in ogni caso fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106 del Codice dei contratti.

### **7.2. Estensione del Servizio**

Su disposizione dell'Amministrazione contraente, il Servizio dovrà essere esteso a tutti gli Istituti che dovessero venire aperti durante il corso della durata e fino alla conclusione del Contratto.

### **7.3. Recesso**

Nel corso dell'esecuzione del Contratto, l'Amministrazione contraente si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 109 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. 109. Si precisa che il decimo dell'importo delle prestazioni non eseguite sarà calcolato secondo quanto previsto dal richiamato art. 109, comma 2, prendendo a riferimento l'importo del Contratto specifico 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 Convenzione stipulata da CONSIP S.p.A. per i medesimi Servizi di cui al presente appalto. In tali casi l'Amministrazione contraente darà formale preavviso al Fornitore della cessazione anticipata del Servizio, mediante PEC ovvero raccomandata con avviso di ricevimento o altro strumento con effetti giuridici equivalenti, almeno 20 giorni prima della cessazione totale del Servizio.

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 del Servizio**

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

L'uso dei locali e degli impianti per il deposito e lo stoccaggio delle merci per il Servizio per il 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 e i mezzi necessari per l'espletamento del Servizio affidato.

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

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

## **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 alla cura e pulizia degli stessi.

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

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

1. pulizia giornaliera:
  - a. spazzatura dei pavimenti di tutti gli ambienti assegnati;
  - b. svuotamento cestini, spolveratura con passaggio di panno umido sui piani di lavoro, davanzali e soglie di balconi;
  - c. pulizia, con un detergente neutro, delle superfici più toccate quali maniglie e barre delle porte, delle finestre, sedie e braccioli, tavoli, interruttori della luce, rubinetti, pulsanti ecc;
  - d. pulizia, con soluzioni a base di ipoclorito di sodio allo 0,1% di cloro attivo di eventuali lavandini del bagno e servizi igienici utilizzati da più persone;
2. pulizia settimanale:
  - a. lavaggio pavimenti dei locali da eseguire con prodotti detergenti e disinfettanti idonei, secondo le caratteristiche tipologiche dei pavimenti stessi;
3. pulizia trimestrale:
  - a. spolveratura e lavaggio vetri interni ed esterni;
  - b. spolveratura e lavaggio con panno umido di inferriate e cancellate esterne ed interne;
  - c. spolveratura di porte, pareti divisorie, scaffalature poste nei locali (sia 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.

### **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. 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 del Servizio, delle apparecchiature e delle attrezzature, provvedendo alla manutenzione ordinaria degli stessi e dei loro accessori, nonché alla loro costante conformità alle prescrizioni antinfortunistiche e di sicurezza in genere.

Saranno, altresì, a carico dell'Appaltatore le manutenzioni straordinarie degli impianti e delle apparecchiature e attrezzature allo stesso eventualmente concesse in uso a meno che il costo delle riparazioni sia superiore al 67% del prezzo di acquisto di un nuovo impianto o attrezzatura dalle caratteristiche tecniche analoghe. In tal caso la riparazione e/o la sostituzione sarà a carico dell'Amministrazione. A tal fine, eventuali guasti o malfunzionamenti di detti beni devono essere immediatamente segnalati per iscritto all'Autorità Dirigente dell'Istituto, la quale provvederà ad effettuare i necessari interventi. Resta inteso che sono a carico dell'Appaltatore tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie di impianti, attrezzature e macchinari di proprietà dell'Impresa medesima.

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

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

### **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 contraente.

### **8.7. Conclusione del Servizio**

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

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

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 contraente, ai fini dell'espletamento del Servizio 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 del Servizio, 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 contraente, 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. 3.5);
- per la non regolare tenuta delle scorte del Vitto (par. 3.13);
- 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. 3.6;
- 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. Ogni riferimento alla ripetizione delle condotte sanzionabili si intende nel periodo di durata del Contratto.

## **9.2. Procedimento sanzionatorio.**

Qualora l'Autorità Dirigente, nell'ambito della sua attività di gestione e controllo dei servizi appaltati, 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 del procedimento.

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 206 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 del Servizio; restando inteso che, qualora il Fornitore si rendesse inadempiente a tale obbligo, l'Amministrazione contraente potrà risolvere il Contratto e l'Accordo quadro, 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. 108 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 del Servizio 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 specifico 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 il Servizio oggetto del presente Capitolato entro i termini e con le modalità indicate nello stesso o in caso di inadempimento agli obblighi del presente Capitolato, l'Amministrazione contraente garantirà la continuità del Servizio con ogni mezzo in sostituzione del Fornitore con addebito allo stesso delle relative spese, nessuna esclusa, anche attraverso l'affidamento temporaneo ad altro Fornitore, 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 vinculis* 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 od il Servizio in danno dell'Appaltatore, il quale, per tali inadempimenti, 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.

### 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 del Servizio offerto 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.

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 31 punti**

Sub criterio		Alimenti	Valori di offerta	Punti parziali Pp	Punti Max Pmax	Criterio attribuzione punteggio	Strumento attribuzione punteggio
a.	Fornitura dell'intero fabbisogno di determinate specie ortofrutticole o di determinate tipologie di	1. Uova	100%	5	15	ON/OFF	Dichiarazione del legale rappresentante contenente l'impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di
		2. Olio extra vergine di oliva (in luogo dell'olio di oliva)	100%	4			

	alimenti con prodotti biologici o altrimenti qualificati (es: marchio DOP, IGP, certificazione SQNPI o equivalenti)	3. Fagioli	100%	2			uno o più alimenti, tra quelli indicati, con prodotti biologici e/o certificati
		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 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	1. Melanzane	ri[%]	2	12	Formula $P_i = r_i \times P_{pj}$ 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 agricoltura sociale o iscritte nella Rete LAQ
		2. Peperoni	ri[%]	2			
		3. Zucchine	ri[%]	2			
		4. Lattuga	ri[%]	2			
		5. Spinaci	ri[%]	2			
		6. Finocchi	ri[%]	2			
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.	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 nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa (es. MSC, Friend of the Sea, o equivalenti). Sono parimenti ammessi anche prodotti non certificati, purché provenienti da zone di origine FAO 37 o FAO 27. La percentuale offerta va garantita per ogni singola.	1. Merluzzo	$r_1$ [%], con certificazione	3	3	Formula $P_{1i}=r_{1i} \times 3$ $P_{2i}=r_{2i} \times 2$ con $0 \leq r_i \leq 100\%$ $(r_{1i}+r_{2i}) \leq 100\%$ $(P_{1i}+P_{2i}) \leq P_{max}$ Legenda **	Dichiarazione del legale rappresentante contenente impegno a fornire una percentuale per ciascun prodotto, 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.
			$r_2$ [%], senza certificazione	2			
		2. Nasello	$r_1$ [%], con certificazione	3	3	Formula $P_{1i}=r_{1i} \times 3$ $P_{2i}=r_{2i} \times 2$ con $0 \leq r_i \leq 100\%$ $(r_{1i}+r_{2i}) \leq 100\%$ $(P_{1i}+P_{2i}) \leq P_{max}$ Legenda **	
			$r_2$ [%], senza certificazione	2			
		3. Sarde	$r_1$ [%], con certificazione	3	3	Formula $P_{1i}=r_{1i} \times 3$ $P_{2i}=r_{2i} \times 2$ con $0 \leq r_i \leq 100\%$ $(r_{1i}+r_{2i}) \leq 100\%$ $(P_{1i}+P_{2i}) \leq P_{max}$ Legenda **	
			$r_2$ [%], senza certificazione	2			

**Legenda\*\***

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

$P_{1i}$ , punteggio assegnato al concorrente *i-esimo* per alimenti certificati;

$P_{2i}$ , punteggio assegnato al concorrente *i-esimo* per alimenti **NON** certificati;

$r_{1i}$ , percentuale di alimenti certificati offerta dal concorrente *i-esimo*;

$r_{2i}$ , 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 6 punti*

Sub criterio		Alimenti	Valori di offerta	Punti parziali $P_p$	Punti Max $P_{max}$	Criterio attribuzione e punteggio	Strumento attribuzione punteggio
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 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.	1. Uova 2. Ricotta 3. Fior di latte 4. Stracchino	100%	6	6	ON/OFF	Dichiarazione del legale rappresentante contenente l'impegno a fornire i prodotti elencati nel rispetto di quanto previsto dal criterio stesso

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:  $30 \text{ ottobre} / 3 \text{ ottobre} = 28 \text{ giorni}$  (shelf-life)  $\times 40\% = 11,2 \text{ giorni}$  (arrotondato a 11 giorni). Il prodotto potrà essere fornito fino al 20 ottobre ( $30 \text{ ottobre} / 20 \text{ ottobre} =$  complessivi 11 giorni di validità residua).

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

*fino a 20 punti*

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**

<b>Sub criterio</b>		<b>Elementi di valutazione</b>  <b>Efficienza ed efficacia della soluzione proposta tenuto conto:</b>	<b>Punti max parziali</b> $P_p$	<b>Punti Max</b> $P_{max}$	<b>Criterio attribuzione punteggio</b>	<b>Strumento attribuzione punteggio</b>
a.	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).	dell'adeguatezza e contestualizzazione del servizio offerto;	5	20	Discrezionale  Valutazione del Progetto tecnico	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.
		la tipologia e modalità di gestione del flusso informativo;	5			
		della frequenza e dell'aggiornamento dei dati	5			
		la tipologia, intellegibilità, organizzazione e utilità dei dati condivisi; nonché della possibilità di ottenere le informazioni utili attraverso uno o più report	5			

La Commissione giudicatrice esprimerà le proprie valutazioni in merito ad ognuno degli elementi di valutazione 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", rispetto ad ognuno degli elementi di valutazione innanzi descritti e rispettivi punteggi massimi parziali:

- Ottimo 100 %
- Più che buono 80 %
- Buono 60 %
- Discreto 40 %
- Sufficiente 20 %
- Non valutabile ai fini dell'attribuzione del punteggio 0 %

Il punteggio del Sub criterio D) risulterà dalla sommatoria dei punteggi parziali che saranno attribuiti sulla base del giudizio espresso dalla Commissione giudicatrice rispetto ad ognuno dei 4 elementi di valutazione indicati, Ad es.:

se il giudizio espresso dalla Commissione in base all'elemento di valutazione

- n. 1) "adeguatezza e contestualizzazione del servizio offerto" sarà "**Ottimo**", il punteggio parziale attribuito sarà pari a **5**;

- n. 2) “della tipologia e modalità di gestione del flusso informativo” sarà **“Più che buono”**, il punteggio parziale attribuito sarà pari a **4**;
- n. 3) “della frequenza e dell’aggiornamento dei dati” sarà **“Discreto”**, il punteggio parziale attribuito sarà pari a **2**.
- n. 4) “della tipologia, intellegibilità, organizzazione e utilità dei dati condivisi; nonché della possibilità di ottenere le informazioni utili attraverso uno o più report” sarà **“Sufficiente”**, il punteggio parziale attribuito sarà pari a **1**.

Pertanto, nel caso dell’esempio appena esposto, il punteggio totale attribuito al sub criterio D) sarà pari a: **12** (come risultanza di: 5+4+2+1)

Se nessun concorrente ottiene il punteggio massimo attribuibile per il presente criterio è effettuata la c.d. **“riparametrizzazione”** assegnando, al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto, il massimo del punteggio previsto dal presente criterio (20 punti) e, alle altre offerte, un punteggio proporzionale decrescente.

### 12.1.3. Riduzione degli sprechi

**fino a 4 punti**

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 del Servizio 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**

Sub criterio		Elemento premiante	Valori di offerta	Punti parziali $P_p$	Punti Max $P_{max}$	Criterio attribuzione punteggio	Strumento attribuzione punteggio
a.	Elaborazione e/o revisione di regimi dietetici (non individuali, ma) di applicazione diffusa e generalizzata al fine di evitare gli sprechi derivanti da oggettive inadeguatezze della dieta ordinaria (es: adattamento per edentuli, per vegetariani e simili)	Messa a disposizione di un nutrizionista	1 volta a semestre	4	4	ON/OFF	Dichiarazione del legale rappresentante contenente l'impegno a mettere a disposizione il nutrizionista per 1 volta a semestre <b>ovvero</b> per 1 volta all'anno
			1 volta all'anno	2			

### 12.2. Punteggio economico

**fino a punti 30**

Il **“Punteggio economico”** sarà calcolato sulla base della seguente formula:

$$P_x = C_i * 30$$

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 *iesimo*;

$A_i$ : valore dell'offerta (ribasso) del concorrente *iesimo*;

$A_{soglia}$ : 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:

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

dove:

$P_{(x)}$  = punteggio attribuito al concorrente

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

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

Il calcolo del punteggio sarà effettuato arrotondando alla quarta (4) cifra decimale.

**Visto: Il Responsabile del procedimento**  
**Dott.ssa Margherita Germanò**

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

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

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

**Appendice 2:** Locali e mezzi per la gestione del Servizio