

## **CONTROLLO DELL'ESECUZIONE CONTRATTUALE – ORGANI, PROCEDIMENTI E PENALITA'.**

**PREMESSA** - I controlli sull'esecuzione contrattuale rappresentano una fase essenziale della attività contrattuale inerente al complesso *Contratto di ristorazione, catering completo e veicolato e connessi servizi accessori*.

L'intera attività di controllo deve sottostare: alla vigente normativa in materia, alle disposizioni di contratto ed a quelle del Capitolato tecnico.

Essa è posta sotto la direzione, la vigilanza e il coordinamento precipuo del Responsabile unico del Procedimento (in seguito R.U.P.).

Gli organi preposti alla verifica dell'esecuzione dei servizi di catering completo, catering veicolato, della ristorazione e dei connessi servizi accessori, appaltati con contratto accentrato da Commiservizi, nel rispetto delle condizioni e dei termini stabiliti nel contratto e dal presente Capitolato Tecnico (di seguito: Capitolato), sono, per ogni Ente, Distaccamento e Reparto, i seguenti:

- a) Comandante dell'Ente, Distaccamento o Reparto (di seguito denominati EDR) presso il quale è svolto il servizio;
- b) Direttore dell'Ufficio Tecnico Territoriale (di seguito: Direttore dell'UTT) – I direttori sono due: quello di Firenze e quello di Napoli. Ciascuno di essi svolge il ruolo di Direttore dell'Esecuzione contrattuale, in riferimento agli EDR ricadenti nella propria area di competenza territoriale (ripartizione per lotti);
- c) Organi sanitari dell'A.D. (per gli aspetti igienico sanitari).

Tutta la predetta attività di verifica della corretta esecuzione contrattuale soggiace alle linee di indirizzo, di coordinamento, di controllo eventuale diretto, di interpretazione autentica degli atti negoziali, e di quelli a questi presupposti, di diretto intervento nelle problematiche complesse di esecuzione, del RUP, che opera presso la Stazione appaltante. Il R.U.P., attesa la peculiare capillare periodica somministrazione del Servizio presso gli EDR dell'A.D., si avvale dei due DEC degli UTT di Napoli e Firenze, ciascuno per gli EDR della propria area di competenza.

### **1. COMANDANTE DELL'EDR.**

Il Comandante dell'EDR nomina:

- a) la Commissione di controllo, che svolge presso l'EDR l'attività di vigilanza sul corretto andamento del servizio svolto dall'O.E. Della Commissione fanno parte, possibilmente, un membro del Comitato di rappresentanza militare di base (COBAR), l'Ufficiale medico o veterinario dell'EDR, l'Ufficiale commissario dell'EDR.
- b) il Rappresentante dell'A.D. ed il suo sostituto, con funzioni di coordinamento e controllo giornaliero e costante; per gli EDR dell'E.I. il Rappresentante dell'A.D. coincide possibilmente con la figura dell'Ufficiale al vettovagliamento o con il Gestore, sempreché quest'ultimo appartenga al ruolo Marescialli.

Inoltre, il comandante dell'EDR:

- firma il prospetto riepilogativo delle prestazioni effettuate nel mese precedente da inoltrare, nei tempi contrattualmente previsti, al Direttore dell'esecuzione contrattuale;
- firma la dichiarazione di buona esecuzione del servizio sulla base delle relazioni quindicinali della Commissione, da inoltrare, nei tempi contrattualmente previsti, al predetto DEC; determina le eventuali penalità da applicare in relazione alla mancata osservanza delle prescrizioni fissate per lo svolgimento del servizio con le modalità appresso indicate.

### **2. COMMISSIONE DI CONTROLLO.**

La Commissione:

- verifica quindicinalmente l'andamento generale del servizio mediante il controllo di un'intera giornata lavorativa, evidenziando, in apposito verbale, da sottoporre al visto del Comandante dell'EDR, le eventuali manchevolezze/inadempienze riscontrate nelle singole fasi del servizio,

tenendo conto dei rapporti giornalieri redatti dal Rappresentante dell'A.D.; nel predetto verbale, firmato dalla Commissione e dal Referente della Ditta, qualora abbia scelto di presenziare all'attività di verifica, devono essere riportati analiticamente i controlli effettuati e l'esito degli stessi;

- redige mensilmente una relazione accompagnatoria sull'andamento generale del servizio, da proporre alla firma del Comandante, che sarà inviata al Direttore dell'esecuzione contrattuale;
- cura il procedimento per l'applicazione delle penalità con le modalità di seguito descritte. Nell'ambito della più generale attività di vigilanza sull'andamento del servizio per la verifica del rispetto degli obblighi contrattualmente assunti dalla Ditta, la Commissione, inoltre:
- riceve dalla Ditta la comunicazione dei nominativi del personale impiegato nell'espletamento dei servizi nei termini e con le modalità contrattualmente previste;
- accerta che il personale impiegato abbia le qualifiche previste dalla vigente normativa e dal CCNL per le mansioni che è chiamato a svolgere, con particolare riguardo per quello impiegato nella confezione e distribuzione dei pasti;
- verifica che la Ditta ottemperi a tutti gli obblighi di legge e del contratto relativi alla protezione del lavoro ed alla tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori, con particolare riguardo a quelli relativi alla previdenza sociale;
- conserva la seguente documentazione: Piano di Sanificazione; Piano di Qualità; Piano di Autocontrollo HACCP; DUVRI Dinamico redatto dall'EDR congiuntamente con la Ditta; Verbale di consegna di tutti i locali, materiali ed attrezzature di proprietà dell'A.D. utilizzati dalla Ditta.

La Commissione, infine, provvede, ogni qual volta lo ritenga opportuno, al prelievo di campioni di piatti pronti per la successiva richiesta delle indagini di laboratorio ed esamina l'esito delle analisi che la Ditta effettua periodicamente nell'ambito del piano di autocontrollo.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si elencano di seguito i controlli da effettuarsi quindicinalmente dalla Commissione:

**Controlli relativi al personale della Ditta, al fine di verificare se:**

- il personale impiegato dalla Ditta è stato istruito ed informato in materia di igiene alimentare;
- indossa i capi di vestiario previsti, distinti per mansione e, ove necessario, le dotazioni di protezione individuale;
- è qualificato ed idoneo alle mansioni assegnate e reso disponibile in numero sufficiente a garantire il livello qualitativo e quantitativo richiesto per il servizio.

**Controlli sui generi alimentari e sui menù, al fine di verificare se:**

- le derrate sono conformi alle disposizioni di legge in materia alimentare e, per qualità, alle prescrizioni contrattuali e alle caratteristiche tecnico-merceologiche di cui all'Allegato II del Capitolato e sono stati approvvigionati, immagazzinati e movimentati, conformemente a quanto prescritto dal Capitolato;
- la Ditta è in grado di dimostrare, con certificazioni idonee, la tracciabilità dei prodotti, consentendo di ripercorrere a ritroso la filiera alimentare a partire dalla trasformazione delle materie prime impiegate;
- la Ditta garantisce nella composizione dei menù giornalieri il bilanciamento dei principi nutritivi e il corretto apporto calorico e la variabilità delle pietanze somministrate.

**Controlli sulla manipolazione, cottura e conservazione delle derrate, al fine di verificare se:**

- vi siano inadempienze rispetto alla normativa vigente o a quanto specificatamente espresso nel Capitolato in termini di igiene degli alimenti e delle lavorazioni.

**Controlli sulla somministrazione e la distribuzione dei pasti, al fine di verificare se:**

- i cibi vengono trasportati secondo la normativa vigente in materia ed arrivano alle linee distributive protetti da possibili contaminazioni e fenomeni di ossidazione e da sbalzi termici;
- ciascun addetto alla distribuzione è in grado di servire almeno n. 3 persone al minuto ed il tempo massimo di attesa per poter ottenere al banco i pasti è di 10 minuti a commensale, dall'afflusso alla linea distributiva all'afflusso del commensale alla sala mensa.

**Controlli relativi alla pulizia dei locali ed al servizio di disinfestazione e derattizzazione al fine di verificare se vi siano inadempienze rispetto alla normativa vigente o a quanto specificatamente espresso al Capo VI del Capitolato.** In particolare, sarà verificato che:

- vi è congruità del piano di autocontrollo e operazioni di sanificazione ivi previste.
- i prodotti detergenti ed i prodotti di carta utilizzati dalla Ditta hanno i requisiti previsti in Capitolato.
- la Ditta effettua la pulizia con relativa disinfestazione delle aree entro 5 metri dai fabbricati adibiti ai locali cucina e mensa, come contrattualmente previsto.

**Controlli sui materiali e le attrezzature, al fine di verificare se:**

- la Ditta effettua l'ordinaria manutenzione di impianti, attrezzature e macchinari messi a disposizione dall'A.D. per lo svolgimento del servizio.

### **3. RAPPRESENTANTE DELL'A.D..**

Il Rappresentante dell'A.D. espleta una attività di controllo giornaliera sulle prestazioni rese dalla Ditta. A titolo esemplificativo e non esaustivo si elencano di seguito alcuni tra i controlli da effettuarsi a cura del Rappresentante:

- controllo della corretta conservazione degli alimenti e sulle modalità di preparazione del vitto;
- controllo della regolare distribuzione dei pasti;
- controllo della pulizia dei locali, degli impianti e delle stoviglie. Inoltre, il Rappresentante dell'A.D.;
- custodisce il registro dei reclami, cui devono liberamente avere accesso tutti i conviventi alla mensa, da sottoporre con cadenza settimanale al visto della Commissione;
- redige un rapporto giornaliero delle attività svolte, da presentare con cadenza settimanale alla Commissione;
- informa tempestivamente il predetto Organo di verifica di eventuali inadempienze e/o irregolarità riscontrate nel corso della propria attività, per l'avvio del procedimento per l'applicazione delle penalità.

### **4. DIRETTORE DELL'ESECUZIONE CONTRATTUALE.**

Il Direttore dell'esecuzione contrattuale è individuato contrattualmente nel Direttore di uno degli UTT dipendenti dalla Stazione appaltante:

- riceve mensilmente da parte dell'EDR, nei tempi contrattualmente previsti, la documentazione attestante la regolare esecuzione del servizio e le eventuali determinazioni relative all'applicazione delle penalità, espletando sulla predetta documentazione un controllo allo scopo di verificarne la correttezza formale;
- dispone / effettua sopralluoghi tecnici presso le mense degli EDR e i centri di cottura della Ditta, allo scopo di verificare il corretto svolgimento del servizio.

Al termine dei suddetti sopralluoghi, condotti alla presenza del Referente della Ditta e del Rappresentante dell'A.D., è redatto un verbale, sottoscritto dai predetti Organi, da notificare alla Ditta, dandone conoscenza all'EDR ed alla Stazione appaltante.

Se nel corso di detti sopralluoghi si riscontrano delle inadempienze se ne deve dare immediata notizia alla Commissione per l'avvio del procedimento per l'applicazione delle previste penalità.

### **5. PROCEDIMENTO PER L'APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ.**

Nel caso in cui il Rappresentante dell'A.D. o la Commissione, nel corso delle attività di rispettiva competenza, riscontrino una o più inadempienze contrattuali nell'esecuzione del servizio, devono contestarle con immediatezza al Referente della Ditta, informandone contestualmente la Commissione, se l'inadempienza è rilevata da altro Organo. La contestazione dell'inadempienza deve, comunque, essere notificata per iscritto alla Ditta, qualora non sia stata consegnata a mano al referente della Ditta che firmerà per ricevuta, a mezzo fax o a mezzo pec, entro le 48 ore successive al riscontro dell'inadempienza stessa, con contestuale diffida ad adempiere. La predetta contestazione che dovrà descrivere in modo circostanziato l'inadempienza rilevata, deve indicare, altresì, il giorno, la data e l'ora in cui la Commissione terrà la riunione per

esaminare l'inadempienza, al fine di consentire al Referente della Ditta di presenziare alla stessa, producendo eventuali controdeduzioni.

Il verbale della suddetta riunione, con le valutazioni della Commissione e approvato dal Comandante dell'Ente, deve essere notificato entro cinque giorni alla Ditta e, per conoscenza, all'Ente esecutore del servizio. La Ditta può formulare, entro cinque giorni feriali dall'avvenuta notifica del predetto verbale, una richiesta di riesame, presentando ulteriori controdeduzioni al Comandante dell'EDR. Questi, sulla base degli ulteriori elementi acquisiti, sancisce in modo definitivo la sussistenza o meno dell'inadempienza contestata entro i **cinque** giorni feriali successivi dalla richiesta di riesame, dandone comunicazione scritta alla Ditta e al Direttore dell'esecuzione contrattuale. Nella sola ipotesi di penalità il cui importo sia superiore ad € 7.000,00 (sia se scaturito da un'unica inadempienza, sia se derivante dalla sommatoria di importi relativi alla stessa penalità ripetuta nell'arco del mese) la richiesta di riesame potrà essere direttamente inoltrata al Direttore dell'esecuzione contrattuale che, sulla base degli elementi a disposizione, deciderà per la definitiva applicabilità / inapplicabilità della/e penalità in questione.

Ove ne ricorrano i presupposti, a pena di decadenza, entro giorni 30 (trenta) a decorrere dalla data di ricezione della comunicazione relativa alla definitiva applicazione della penalità, la Ditta potrà chiedere la disapplicazione della penalità alla stazione appaltante.

## 6. PENALITÀ.

In relazione alla mancata osservanza delle prescrizioni fissate per lo svolgimento del servizio, sono determinate le penalità che di seguito si elencano, specificando che il termine "pasto" individua la singola somministrazione di colazione, pranzo e cena. Si specifica, altresì, che la penalità è applicata in misura fissa per ogni erogazione del vitto (sia essa riferita alla colazione, al pranzo o alla cena):

- a) **Mancata presentazione del piano di autocontrollo:** € 300,00 per ogni giorno di mancata presentazione, rispetto alla scadenza fissata in Capitolato;
- b) **Inosservanza delle procedure contenute nel piano di autocontrollo:** € 500,00 per ogni infrazione accertata.
- c) **Mancata presentazione del piano di qualità:** € 300,00 per ogni giorno di mancata presentazione, rispetto alla scadenza fissata in Capitolato;
- d) **Inosservanza delle prescrizioni derivanti dal piano di qualità:** € 500,00 per ogni infrazione accertata.
- e) **Mancata erogazione del servizio:** € 20,00 per ogni pasto non somministrato, da calcolarsi con riferimento ai pasti comunicati per quel giorno dall'EDR per il pranzo, ovvero per la cena o, in mancanza delle suddette comunicazioni, con riferimento alla media giornaliera dei pasti riferita al mese precedente.
- f) **Rallentamento sulla linea di distribuzione nella prestazione del servizio:** € 5,00 per ogni pasto somministrato oltre i 10 minuti di attesa previsti per accedere alla distribuzione;
- g) **Mancata somministrazione del pasto ad alcuni commensali:** € 20,00 per ogni pasto comunicato dall'EDR e non somministrato nella giornata, anche se sostituito con generi di emergenza.
- h) **Incompleta somministrazione del pasto:** € 5,00 per ognuna delle componenti del pasto (primo secondo, contorno, frutta, pane e bevande e generi integrativi qualora previsti dalla tipologia di razione) non somministrate, da calcolarsi con riferimento ai pasti comunicati ed effettivamente consumati.
- i) **Mancata fornitura di materiali necessari alla consumazione del pasto** (ad esempio: vassoio individuale; coprivassoio e/o tovagliolini monouso; sacchetti per campionatura giornaliera dei pasti; posateria e stoviglie): € 10,00 per ogni pasto comunicato ed effettivamente consumato nella giornata.
- j) **Variazione non autorizzata del menù giornaliero:** € 5,00 per ogni pasto comunicato ed effettivamente consumato nella giornata.
- k) **Mancata esposizione del menù giornaliero con le modalità previste dal Capitolato:** € 200,00 per ogni infrazione accertata.
- l) **Mancata nomina dei referenti/responsabili di cui al paragrafo 2. del capitolo II del Capitolato:** € 300,00 per ogni giorno<sub>4</sub> di ritardo nella nomina decorrenti dall'avvio del

servizio.

- m) **Mancata diversificazione delle divise del personale impiegato:** € 100,00 per ogni infrazione accertata.
- n) **Mancata presentazione della documentazione relativa al personale impiegato:** € 500,00 per ogni giorno di ritardo decorrenti dall'avvio del servizio, ovvero, in caso di modifiche all'organico impiegato, dal giorno dell'avvenuta sostituzione.
- o) **Mancata sostituzione di personale ritenuto non idoneo:** € 100,00 per ognuno dei giorni intercorrenti tra la richiesta di sostituzione del predetto personale, al termine del procedimento indicato nel Capitolato e l'avvenuta sostituzione;
- p) **Errata o mancata manutenzione ordinaria di impianti, attrezzature ed arredi:** € 500,00 per ogni irregolarità accertata, oltre all'addebito delle spese sostenute dall'A.D. per l'eventuale ripristino dell'efficienza del bene.
- q) **Mancata comunicazione di variazione del centro di cottura:** € 1.000 per ogni giorno di mancata comunicazione, a decorrere dalla data di attivazione del nuovo centro di cottura privo di autorizzazione della Stazione appaltante;
- r) **Inosservanza delle modalità esecutive correlate agli impegni assunti, con la presentazione dell'offerta, per l'acquisizione del punteggio tecnico in sede di gara:** € 1.000,00 per ognuno dei giorni intercorrenti tra l'accertamento dell'inadempienza ed il ripristino delle condizioni contrattuali;
- s) **Mancato adempimento alle prescrizioni, contenute nel Capitolato, cui la ditta è tenuta ad ottemperare al fine di garantire la qualità delle derrate somministrate:** € 200,00 per ogni infrazione accertata.
- t) **Mancato adempimento alle prescrizioni di cui al paragrafo 3. del capitolo IV del Capitolato:** € 500,00 per ogni infrazione accertata.
- u) **Mancato adempimento alle prescrizioni previste in Capitolato riguardo all'applicazione dei criteri ambientali minimi di cui al D.M. 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del territorio del Mare, in particolare per quanto riguarda:**
- l'installazione di impianti per la distribuzione di acqua e bevande "alla spina": € 500,00 per ogni giorno di ritardo nell'installazione decorrenti dall'avvio del servizio;
  - l'impiego di materiali monouso per la consumazione del pasto (coprivassoi e tovaglioli di carta) conformi alle norme UNI EN ISO 14024: € 2,00 per ogni pasto consumato nella giornata;
  - l'utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale: € 200,00 per ogni infrazione accertata;
  - l'impiego di particolari derrate alimentari nelle percentuali previste all'Allegato II del Capitolato: € 500,00 per ogni infrazione accertata;
  - l'utilizzo di prodotti detergenti e di carta in possesso delle caratteristiche di cui al capitolo VI: € 200,00 per ogni infrazione accertata;
  - dichiarazione semestrale delle eccedenze alimentari: € 100,00 per ogni giorno di ritardo rispetto alla scadenza prevista in Capitolato;
  - produzione del rapporto semestrale sul recupero delle eccedenze alimentari: € 100,00 per ogni giorno di ritardo rispetto alla scadenza prevista in Capitolato.

Le suddette penalità sono cumulabili tra loro nel mese di riferimento. In ogni caso, le penalità non potranno superare:

- per ogni singolo EDR: l'importo fatturato nel mese di riferimento;
- complessivamente il 10% del valore netto contrattuale previsto per lo stesso mese di riferimento.

Ciò nel rispetto della correttezza negoziale di parità delle parti contraenti e del consolidato principio giustiziale della "proporzionalità della sanzione / pena".

Resta salvo, in ogni caso, il diritto dell'A.D. al risarcimento dei danni ulteriori derivanti dal mancato adempimento delle prescrizioni contrattuali. Nel caso in cui l'inadempienza configuri una fattispecie a rilevanza penale ne sarà data notizia all'Autorità giudiziaria competente.

Nel caso di inadempienze ripetute che alterano il regolare svolgimento del servizio presso l'EDR, l'A.D. si riserva la facoltà di dichiarare la decadenza dal diritto di eseguire anche parzialmente il

contratto e di fare svolgere a terzi il servizio, con affidamento in economia, addebitando alla Ditta l'eventuale maggior costo (acquisto in danno).

Ogni avvenimento o fatto ritenuto causa di forza maggiore, da cui possa essere derivato ritardo, difficoltà o impossibilità ad adempiere agli obblighi contrattuali, deve essere comunicato all'EDR da parte della Ditta entro 2 giorni solari dal suo verificarsi.