



Ministero della Difesa

Direzione Generale di Commissariato e di Servizi Generali

Posta elettronica certificata: commiservizi@postacert.difesa.it

Posta elettronica: commiservizi@commiservizi.difesa.it

Sito internet: www.commiservizi.difesa.it



DIRETTIVA SULL'ESECUZIONE DEI CONTRATTI DI CATERING, RISTORAZIONE E DEI CONNESSI SERVIZI ACCESSORI

Edizione 2022



MINISTERO DELLA DIFESA

DIREZIONE GENERALE DI COMMISSARIATO E DI SERVIZI GENERALI



ATTO DI APPROVAZIONE

Approvo la presente *“Direttiva sull’esecuzione dei contratti di catering, ristorazione e dei connessi servizi accessori”*, edizione 2022.

Roma, 27 dicembre 2022

IL DIRETTORE GENERALE
Dott.ssa Teresa ESPOSITO

REGISTRAZIONE DELLE AGGIUNTE E VARIANTI

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

INDICE

1. PREMESSA	1
2. FONTI NORMATIVE	2
3. PROCESSO APPROVVIGIONATIVO (SINTESI)	3
4. TIPOLOGIE DI SERVIZIO.....	4
5. SERVIZI ACCESSORI.....	5
6. SCOPO DELL'ESECUZIONE CONTRATTUALE	7
7. ORGANI DELL'ESECUZIONE: COMPITI E RESPONSABILITA'	8
8. CONTROLLO DELLE PRESTAZIONI E PENALITÀ	13
9. CONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE	17
10. PERSONALE E TUTELA DEI LAVORATORI.....	19
11. QUESITI RICORRENTI	21
12. CONCLUSIONI.....	22

ALLEGATI:

A. RIEPILOGO DELLE PRINCIPALI ATTIVITÀ PRESSO GLI EDRC FRUITORI:

- ATTIVITA' ORDINARIE
- INADEMPIENZE E PENALITA'

B. FAC-SIMILE DI CONTESTAZIONE DELL'INADEMPIENZA

C. SCHEDA DI SINTESI DEI "CRITERI PREMIALI"

D. RIEPILOGO DELLA DOCUMENTAZIONE DA INVIARE MENSILMENTE ALL'UTT DI RIFERIMENTO:

- PROSPETTO RIEPILOGATIVO DELLE PRESTAZIONI EFFETTUATE
- DICHIARAZIONE DI "BUONA ESECUZIONE"
- RELAZIONE ACCOMPAGNATORIA DELLA COMMISSIONE DI CONTROLLO
- SCHEDA NOTIZIE

E. CHECK-LIST DI CONTROLLO PERIODICO DEL SERVIZIO

F. *FREQUENTLY ASKED QUESTIONS* (FAQ)

G. LINEE DI INDIRIZZO SULLA DISAPPLICAZIONE DELLE PENALI

“Quando si chiede ad un uomo tutta la sua forza fisica e capacità intellettuale, non bisogna lasciarlo senza mangiare: non vi è, in campagna, una alimentazione più costosa che una cattiva alimentazione”.

Helmuth Von Moltke

1. PREMESSA

La presente direttiva è stata elaborata allo scopo di compendiare ed armonizzare le disposizioni generali da osservare nel corso dell'esecuzione contrattuale relativa al servizio di vettovagliamento nelle forme di catering, ristorazione e dei connessi servizi accessori presso gli Enti, Distaccamenti, Reparti e Comandi (di seguito denominati “EDRC”) delle F.A. ove tali tipologie di servizio sono presenti. Tra le sue finalità, risulta preminente quelle di fornire ai diversi interessati un valido ausilio per la corretta esecuzione contrattuale, ciò al fine di contemperare il pieno soddisfacimento delle preminenti esigenze - logistiche ed operative - con gli obblighi negoziali assunti dalle ditte appaltatrici.

In particolare, la presente direttiva:

- fornisce, agli enti fruitori, una sintetica linea guida per la corretta applicazione delle previsioni contrattuali, del Capitolato Tecnico regolante il servizio e delle forme di comunicazione verso gli enti “esecutori” del servizio, ossia i dipendenti Uffici Tecnici Territoriali (di seguito denominati “UTT”) e nei riguardi della ditta appaltatrice;
- richiama gli aspetti procedurali demandati agli Uffici Tecnici Territoriali nella vigilanza sul servizio, con particolare riguardo al controllo della procedura per l'individuazione delle inadempienze e l'applicazione delle relative penalità da parte degli EDRC fruitori dei servizi;
- promuove, sotto ogni profilo, una maggiore efficienza ed efficacia dei procedimenti amministrativi posti in essere dalla Direzione Generale.

A tutela degli interessi sia dell'Amministrazione della Difesa (di seguito denominata "A.D."), sia degli operatori economici interessati, la direttiva è pubblicata - in ossequio al principio della trasparenza - sul sito "internet" della Direzione Generale (www.commiservizi.difesa.it).

2. FONTI NORMATIVE

Le principali fonti normative, richiamate nella presente direttiva, sono:

- D.Lgs. 15 marzo 2010, n.66 "Codice dell'Ordinamento Militare" (C.O.M.);
- D.P.R. 15 marzo 2010, n.90 "Testo Unico delle disposizioni regolamentari in materia di Ordinamento Militare" (T.U.O.M.);
- D.Lgs. 07 marzo 2005, n.82 "Codice dell'amministrazione digitale";
- D.Lgs. 30 giugno 2011, n.123 "Riforma dei controlli di regolarità amministrativa e contabile e potenziamento dell'attività di analisi e valutazione della spesa, a norma dell'articolo 49 della legge 31 dicembre 2009, n. 196";
- D.Lgs. 18 aprile 2016, n.50 "Codice dei contratti pubblici";
- D.P.R. 15 novembre 2012, n.236 "Regolamento in materia di lavori, servizi e forniture".

3. PROCESSO APPROVVIGIONATIVO (SINTESI)

Nella fase iniziale del processo gli Stati Maggiori delle Forze Armate, di concerto con i rispettivi Organi Logistici/Comandi Logistici devono:

- provvedere all'individuazione delle esigenze operative/logistiche da soddisfare;
- definire i requisiti tecnico-operativi dei servizi (tipologia di servizio da assicurare, servizi accessori, ecc.);
- dare formale mandato alla Direzione Generale – per ciascun anno di durata dell'intero accordo quadro avendo cura di fornire/aggiornare gli indicatori logistici di riferimento (es. numero degli aventi diritto da ammettere al vitto, metri quadri dei locali cucina, mensa, magazzini da pulire, ecc.);
- garantire la relativa copertura finanziaria (valorizzazione e quantificazione economica degli indicatori logistici).

Sulla base dei requisiti tecnico-operativi forniti dalle FF.AA., COMMISERVIZI cura la redazione delle specifiche tecniche e dei capitolati speciali nel rispetto della normativa tecnica di settore vigente e provvede – in qualità di Stazione appaltante - ad indire la prevista procedura negoziale/firmare gli atti negoziali discendenti oltre che a tutte le procedure per la registrazione di tali atti presso gli Organi di controllo, all'impegno della spesa e al pagamento del dovuto agli operatori economici interessati.

Il descritto compiuto sviluppo dell'intero processo, garantisce – tra l'altro - l'ottemperanza alle previsioni dettate dall'art. 21 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

La stazione appaltante, al fine di assicurare il servizio di vettovagliamento esternalizzato, ha la necessità che l'Autorità Logistica di ciascuna F.A. fornisca attendibili “**indicatori logistici**”, ossia i dati presunti della “forza vettovagliata” riferibili al periodo di esecuzione contrattuale, oltre ad alcuni dati relativi agli aspetti infrastrutturali. Tali dati influenzano, non solo l'offerta tecnico-economica dei diversi “offerenti” in fase di gara, ma anche il successivo “buon andamento” del servizio in fase di esecuzione contrattuale. In sintesi, quanto maggiore è il livello di accuratezza degli indicatori logistici forniti, tanto più sarà aderente il servizio alle esigenze logistiche da soddisfare.

4. TIPOLOGIE DI SERVIZIO

Le modalità¹ con cui il servizio è assicurato dall'operatore economico, aggiudicatario di apposita procedura negoziale, sono le seguenti:

- *catering* completo;
- *catering* veicolato;
- ristorazione.

Per ciascuna modalità, si riporta sinteticamente quanto la ditta sarà tenuta a garantire:

- Catering completo: acquisto, trasporto e stoccaggio dei generi alimentari, preparazione e distribuzione del vitto presso i locali dell'A.D., sanificazione e riassetto di locali ed attrezzature;
- Catering veicolato²: acquisto dei generi alimentari, preparazione e confezionamento dei pasti presso i centri di cottura, trasporto dei pasti preconfezionati presso i locali mensa/refettorio degli EDRC, distribuzione del vitto presso i locali dell'A.D., sanificazione e riassetto di locali ed attrezzature;
- Ristorazione: preparazione e distribuzione del vitto, presso i locali dell'A.D. (con generi alimentari approvvigionati a spese di quest'ultima), sanificazione e riassetto di locali ed attrezzature.

Gli EDRC possono modificare, nel corso dell'esecuzione contrattuale, la modalità del servizio previa autorizzazione dell'Autorità Logistica di F.A.

La suddetta modifica deve essere comunicata dall'EDRC alla Ditta, a mezzo PEC, con preavviso di 30 (trenta) giorni solari rispetto alla data fissata per il passaggio alla nuova modalità di servizio, dandone conoscenza alla Stazione appaltante e all'Ente individuato quale esecutore contrattuale. In conseguenza della variazione della modalità di vettovagliamento, l'A.D. riconoscerà alla Ditta l'importo dei pasti somministrati in relazione ai prezzi stabiliti in contratto per la nuova modalità di vettovagliamento.

¹ La modalità di espletamento del servizio di vettovagliamento è individuata - per ciascun EDRC fruitore - dalla rispettiva Autorità Logistica di F.A. ed è comunicata alla stazione appaltante in previsione della procedura di gara.

² Le ulteriori differenziazioni delle modalità di svolgimento del servizio, con particolare riguardo al trasporto, confezionamento e distribuzione del vitto, sono dettagliatamente descritte dal vigente Capitolato Tecnico.

5. SERVIZI ACCESSORI

Sarà onere della ditta erogare i servizi accessori (pulizie, disinfestazione/derattizzazione, trasporto, facchinaggio, ecc.) connessi alle principali tipologie di servizio descritte nel precedente paragrafo, secondo le modalità esecutive di dettaglio dal Capitolato Tecnico (in seguito “C.T.”) e senza alcun ulteriore aggravio economico per l’A.D. rispetto agli importi dei pasti consumati.

Per quanto afferisce, invece, alle prestazioni accessorie strettamente riferibili alla composizione ed alla distribuzione del vitto, esse sono a titolo oneroso e contabilizzate secondo un meccanismo di maggiorazione dei prezzi unitari dei pasti. Gli importi di tali maggiorazioni sono riportati sugli accordi quadro (e sui contratti discendenti) relativi a ciascun “lotto areale” ove il servizio è svolto.

Di seguito, sono brevemente riportate le principali prestazioni accessorie a titolo oneroso:

- Razione media e pesante (solo per catering completo e veicolato): le pietanze costituenti il menù giornaliero della razione ordinaria sono integrate per la colazione e per il pranzo (presso gli EDRC designati dall’Autorità Logistica della rispettiva F.A.) da uno o più generi previsti dal C.T., fino alla concorrenza del rispettivo fabbisogno energetico giornaliero;
- Diete speciali: i pasti sono adeguati a particolari regimi dietetici, a richiesta dell’EDRC e nel massimo rispetto della *privacy* dei destinatari, nei seguenti casi:
 - patologie;
 - dettami religiosi;
 - personale ricoverato;
- Confezionamento in monoporzione: per il personale ricoverato presso ospedali ed infermerie militari – nei soli casi di catering veicolato - i pasti devono essere preparati in monoporzioni ermeticamente sigillate. In tal caso, l’EDRC richiedente dovrà preventivamente acquisire:

- l'autorizzazione alla maggiore spesa da parte dell'Autorità Logistica di F.A.;
- la disponibilità della ditta a fornire i pasti con le suddette modalità.
- Ricorrenze particolari: in occasione di specifici eventi³, il menù prevede l'integrazione di pietanze.

Le ricorrenze particolari, usufruibili presso tutti gli EDRC di Forza Armata o Interforze, sono le seguenti:

- 1° gennaio: Capodanno ed entrata in vigore della Costituzione;
- 25 aprile: Anniversario della Liberazione;
- 1° maggio: Festa del Lavoro;
- 2 giugno: Proclamazione della Repubblica;
- 4 novembre: Giornata delle Forze Armate e del Decorato;
- 25 dicembre: Natale;
- Pasqua di resurrezione;
- Festa del Santo Patrono della località ove ha sede l'Ente.

³ Un'elencazione completa delle "ricorrenze" - e degli alimenti costituenti l'integrazione delle pietanze – è riportata in apposito allegato del C.T..

6. SCOPO DELL'ESECUZIONE CONTRATTUALE

L'attività di esecuzione contrattuale, fase in cui le prestazioni vengono eseguite dalle parti, prevede – da parte degli organismi dell'A.D. all'uopo deputati – un'attività di controllo della qualità del servizio di vettovagliamento (nelle forme di catering e di ristorazione) assicurato dalla ditta appaltatrice presso gli EDRC fruitori del servizio. L'intera attività di controllo è regolamentata dalla vigente normativa in materia, dalle disposizioni contrattuali e dal Capitolato Tecnico. Essa, in relazione al profilo organizzativo e dell'individuazione delle precipue competenze, è posta sotto la direzione, la vigilanza e il coordinamento del Responsabile unico del procedimento (in seguito RUP)⁴ ovvero del Responsabile del procedimento per la fase di esecuzione, il quale si avvale degli organi preposti alla verifica dell'esecuzione, le cui competenze sono sinteticamente⁵ riportate nel successivo paragrafo della presente direttiva.

⁴ Si identifica, normalmente - per il contratto in esame - con il Capo della 1^a Divisione di COMMISERVIZI.

⁵ Per la descrizione completa delle specifiche competenze, si rimanda al vigente Capitolato Tecnico.

7. ORGANI DELL'ESECUZIONE: COMPITI E RESPONSABILITA'

Le attività di controllo sull'esecuzione contrattuale, disciplinate dalla vigente normativa⁶, vedono il coinvolgimento di una "pluralità" di organi e figure ad esse preposte.

Si elencano, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le principali attività che ciascun organo/figura dovrà garantire:

- Comandante dell'EDRC presso cui è svolto il servizio:
 - nomina la commissione di controllo ed il rappresentante per l'A.D.;
 - sottoscrive il prospetto riepilogativo delle prestazioni⁷ e la dichiarazione di buona esecuzione del servizio⁸;
 - determina le eventuali penalità da applicare⁹ in relazione alla mancata osservanza delle prescrizioni fissate per lo svolgimento del servizio;
 - approva il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (D.U.V.R.I.) dinamico¹⁰, trasmettendone copia all'UTT competente.
- Commissione di controllo¹¹: composta possibilmente da un membro del Comitato di rappresentanza militare di base (COBAR), dall'Ufficiale medico o

⁶ Inclusive le disposizioni del contratto e quelle del Capitolato tecnico.

⁷ Da inviare, firmato in contraddittorio con il Rappresentante della ditta, all'UTT di competenza entro il giorno 5 del mese successivo a quello cui le prestazioni si riferiscono. Il riepilogo delle prestazioni dovrà essere effettuato come di seguito riportato:

- per il servizio di ristorazione e catering completo: consuntivazione dei pasti effettivamente consumati, quale risultante dei cc.dd. "bollini mensa" consegnati dai commensali al momento della distribuzione dei pasti;
- per il servizio di *catering* veicolato: consuntivazione dei pasti prenotati (in considerazione della peculiare natura del servizio, che non consente misure di adattamento nella produzione e confezionamento dei pasti in corso d'opera).

⁸ Firmata dal Comandante dell'EDRC o suo sostituto (da egli formalmente incaricato), da inviare all'UTT di competenza entro il giorno 15 del mese successivo a quello in cui le prestazioni si riferiscono.

In presenza di inadempienze, l'EDRC dovrà informare - entro il giorno 15 del mese successivo - il prefato UTT dell'instaurato procedimento di applicazione delle eventuali penalità, provvedendo, a conclusione dello stesso, al successivo invio della dichiarazione di "buona esecuzione del servizio". Tale documento dovrà essere corredato dalla documentazione motivante la determinazione adottata (elenco circostanziato degli inadempimenti riscontrati, indicazione temporale del loro verificarsi, verbale della commissione di controllo, carteggio relativo ad eventuali istanze di riesame da parte della ditta ed, infine, la proposta delle penalità da applicare).

⁹ L'*iter* procedimentale per l'applicazione delle penalità, comprensivo dell'eventuale disamina delle istanze di riesame da parte della ditta, sono descritte nella sezione all'uopo dedicata della presente direttiva.

¹⁰ Documento mediante il quale i responsabili dell'EDRC, in accordo con l'assuntore del servizio, regoleranno le prescrizioni di sicurezza relative alle specifiche esigenze logistiche ed infrastrutturali locali. Esso viene formulato sulla base del D.U.V.R.I. statico (*format* allegato all'A.Q.).

¹¹ Identificabile, tenendo debitamente conto delle disposizioni tecniche di ciascuna autorità logistica di F.A., con la "commissione amministrativa" (cfr. art. 479 del TUOM).

veterinario dell'EDRC e dall'Ufficiale commissario¹² dell'EDRC, disimpegna le seguenti mansioni:

- verifica quindicinalmente l'andamento generale del servizio, redigendo apposito verbale;

Al fine di agevolare l'attività di verifica, è stata predisposta una check-list riepilogante i principali elementi di interesse.

- redige mensilmente una relazione accompagnatoria sull'andamento generale del servizio, da sottoporre alla firma del Comandante;
- istruisce il procedimento per l'applicazione delle penalità;
- 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;
- verifica l'avvenuta ricezione e la veridicità dei *report* mensili, inviati dalla ditta all'EDRC entro il giorno 10 del mese successivo a quello dello svolgimento del servizio, riepilogativi dei quantitativi di specifici generi alimentari – costituenti parte dei c.d. “criteri premiali¹³” (salvo comunicazione, da parte della Stazione Appaltante, di temporanea sospensione delle prestazioni collegate) - utilizzati per la produzione dei pasti.
- Rappresentante dell'A.D.: espleta una attività di controllo giornaliera sulle prestazioni rese dalla ditta. A titolo esemplificativo, e non esaustivo, si elencano le principali tipologie di controllo:
 - corretta conservazione degli alimenti e modalità di preparazione del vitto;
 - distribuzione dei pasti secondo quanto disciplinato dal contratto;
 - pulizia dei locali, degli impianti e delle stoviglie.

¹²Ove organicamente previsto.

¹³Rappresentano specifici impegni assunti dalla ditta, con la presentazione dell'offerta in sede di gara, per l'acquisizione del punteggio tecnico. Al fine di agevolare la fruibilità delle informazioni contenute nella vasta documentazione connessa all'accordo quadro disciplinante il servizio, nella presente direttiva è riportata – nell'apposita sezione - una scheda di sintesi dei criteri premiali.

Informa, inoltre, il responsabile della ditta e la commissione di controllo di eventuali inadempienze e/o irregolarità riscontrate nel corso della propria attività, per l'avvio del procedimento per l'applicazione delle penalità.

- Responsabile della ditta: assolve ai compiti connessi con l'organizzazione ed il controllo del personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti al servizio vengano eseguiti con puntualità e diligenza. Egli¹⁴, come da previsione contrattuale, inoltre:

- intrattiene rapporti formali con il rappresentante dell'EDRC, affinché il servizio venga eseguito regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali assunti;
 - assicura l'esposizione, in conformità alla vigente normativa sulla Dichiarazione nutrizionale obbligatoria, di una scheda che riporti, per ogni pietanza del giorno il riepilogo dei valori nutrizionali e delle grammature;
 - firma, in contraddittorio con la Commissione di controllo, il verbale di verifica quindicinale sull'andamento generale del servizio;
 - presenza, unitamente al Rappresentante dell'A.D., agli eventuali sopralluoghi disposti/effettuati dal Direttore dell'esecuzione contrattuale;
 - riceve notifica di inadempienze da parte del Rappresentante dell'A.D. e della Commissione di controllo ed è invitato a presenziare ad apposite riunioni per la definizione delle stesse, ove ha facoltà di produrre eventuali controdeduzioni.
- Direttore dell'esecuzione contrattuale: è contrattualmente individuato – in base al lotto di riferimento - nel Direttore di uno degli UTT (Firenze o Napoli) dipendenti da questa Direzione Generale. Svolge il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dalla stazione appaltante, in modo da assicurarne la regolare esecuzione nei tempi

¹⁴In caso di assenza, la Ditta dovrà provvedere alla tempestiva nomina di un sostituto, dandone preventiva comunicazione sia all'EDRC fruitore.

stabiliti e in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e alle condizioni offerte in sede di aggiudicazione o affidamento.

Principali mansioni:

- riceve mensilmente da parte dell'EDRC, 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 teso a verificarne la correttezza formale;
- dispone / effettua sopralluoghi tecnici presso le mense e i centri di cottura della ditta, allo scopo di verificare il corretto svolgimento del servizio;
- emette, nell'attuale previsione contrattuale, i "certificati di pagamento" entro 7 (sette) giorni dalla ricezione della dichiarazione di buona esecuzione¹⁵ dell'EDRC e del prospetto (elaborato dall'operatore economico) del calcolo del valore¹⁶ relativo al servizio, sulla base dei quali il citato operatore provvederà ad emettere le relative fatture¹⁷;
- provvede ad inviare le fatture¹⁸, previa verifica della corrispondenza contabile fra le stesse ed i certificati di pagamento, alla 5^a Divisione "Bilancio e liquidazioni" di questa Direzione Generale.

¹⁵In caso di mancata ricezione della dichiarazione di buona esecuzione, conseguente all'instaurazione del procedimento per l'accertamento di inadempienze (con eventuale applicazione di penali), si sospende la liquidazione della sola/e fattura/e oggetto di contenzioso, nelle more della definizione del procedimento. Si procederà, nel contempo, alla chiusura della liquidazione mensile delle restanti fatture provviste di buona esecuzione.

¹⁶Elaborato sulla base prospetto riepilogativo mensile dei pasti, con importo corrispondente al saldo del valore mensile al netto dell'eventuale anticipo corrisposto.

¹⁷Il pagamento dovrà avvenire entro il termine di 60 (sessanta) giorni, decorrenti dalla data di accettazione della fattura, ovvero dalla data di assunzione a protocollo della fattura sul sistema informatico INIT-RGS. Con Decreto Legislativo n.123 del 30.06.2011, all'articolo 8 comma 4-bis è stato stabilito, tra l'altro, che gli atti di pagamento a titolo di corrispettivo nelle transazioni commerciali devono pervenire all'ufficio di controllo (BILANCENTES), almeno 15 giorni prima della data di scadenza del termine di pagamento, riducendo, di fatto, a giorni 45 (quarantacinque) la fase "endoprocedimentale" nella quale sono coinvolti, a vario titolo, tutti gli "attori" in seno alla D.G.

Si rammenta altresì che, l'O.E, per esplicita previsione contrattuale, riconosce che, per motivi connessi con le procedure di chiusura e riapertura dell'esercizio finanziario, non possono essere disposti – da parte dell'A.D. – pagamenti, nel periodo intercorrente tra il termine di chiusura e riapertura dell'esercizio finanziario stabilito dal M.E.F. con circolare annuale e, concernente, tra l'altro, le disposizioni temporali circa l'emissione dei titoli di spesa.

¹⁸Corredate dalla dichiarazione di buona esecuzione del servizio, dal prospetto riepilogativo delle presenze, dal certificato di pagamento e delle eventuali risultanze documentali connesse all'applicazione di penalità.

- Organi sanitari dell'A.D. (per gli aspetti igienico sanitari): coadiuvano i sopracitati organi/figure nell'effettuazione di tutti i controlli ritenuti necessari per la verifica della rispondenza della fornitura alle normative vigenti ed a quanto previsto dal presente documento, ivi incluso il controllo sulle materie prime in approvvigionamento ovvero stoccate presso i magazzini della ditta, sulle modalità di conservazione degli alimenti, sul personale, sui materiali ed attrezzature e la loro tenuta, sul confezionamento dei pasti, nonché il prelievo di campioni in tutte le fasi della fornitura per l'esecuzione di verifiche analitiche presso laboratori delle F.A. ovvero laboratori civili all'uopo convenzionati.

Il rappresentante dell'A.D. ed il responsabile della ditta costituiscono i principali attori dell'esecuzione contrattuale.

Solo in virtù del puntuale ed "equilibrato" operato di essi può discendere, infatti, il buon andamento dell'organizzazione (quotidiana) del servizio di *catering* o ristorazione.

Tutta la predetta attività di verifica della corretta esecuzione contrattuale soggiace alle linee di indirizzo, di coordinamento e di controllo del RUP, che opera presso la Stazione appaltante. Egli, attesa la peculiare somministrazione del servizio presso gli EDRC dell'A.D., si avvale dei DEC degli UTT di Firenze e di Napoli, ciascuno per gli EDRC della propria area di competenza.

8. CONTROLLO DELLE PRESTAZIONI E PENALITÀ

Gli organi dell'esecuzione sono tenuti alla verifica del puntuale adempimento, da parte della ditta, degli obblighi discendenti dalle prescrizioni contenute nel Capitolato Tecnico¹⁹, nel contratto e nella normativa di settore vigente per le materie che attengono al servizio di che trattasi.

Essi sono tenuti a concorrere, anche in contraddittorio con la ditta, alla prevenzione degli inadempimenti e dei malfunzionamenti nel servizio che controllano secondo i principi della correttezza contrattuale.

Nel caso in cui il Rappresentante dell'A.D. o la Commissione di controllo, nel corso delle attività di rispettiva competenza, riscontrino una o più inadempienze contrattuali nell'esecuzione del servizio, devono contestarle con immediatezza al Rappresentante della ditta. Ove l'inadempienza sia riscontrata da altro Organo, quest'ultimo dovrà tenere informata la Commissione di controllo per il seguito di competenza. La contestazione dell'inadempienza deve, comunque, essere notificata per iscritto²⁰ alla ditta entro le 48 ore successive al riscontro dell'inadempienza stessa. Essa dovrà descrivere in modo circostanziato l'inadempienza rilevata, indicando, altresì, il giorno, la data e l'ora in cui sarà indetta apposita riunione, da parte della Commissione di controllo, per esaminare l'inadempienza. Quanto precede anche al fine di consentire al Rappresentante della ditta di presenziare alla stessa, ove ha facoltà di produrre 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 (UTT).

La ditta può formulare, entro cinque giorni feriali dall'avvenuta notifica del predetto verbale, una richiesta di riesame, presentando ulteriori controdeduzioni al Comandante dell'EDRC.

¹⁹Nell'allegato VI al capitolato tecnico è dettagliatamente descritto il procedimento da porre in essere, da parte degli Organi dell'A.D. preposti al controllo della corretta esecuzione contrattuale, per l'applicazione delle penalità alla ditta in caso di inadempienze alle prescrizioni riscontrate nello svolgimento del servizio.

²⁰Consegnata a mano al Rappresentante della ditta, che firmerà per ricevuta, oppure a mezzo PEC indirizzata alla Ditta capogruppo, con contestuale diffida ad adempiere.

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, valutata la legittimità formale del procedimento, sulla base degli elementi a disposizione, deciderà per la definitiva applicabilità/inapplicabilità della/e penalità in questione.

A pena di decadenza²¹, 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.

In relazione alla mancata osservanza delle prescrizioni fissate per lo svolgimento del servizio, sono determinate specifiche penalità²², cumulabili tra loro nel mese di riferimento. In ogni caso, le penalità non potranno superare²³:

- per ogni singolo EDRC: l'importo fatturato, in relazione allo stesso, nel mese di riferimento;
- complessivamente il 10% del valore netto contrattuale²⁴ previsto per lo stesso mese di riferimento.

Al fine di facilitare le attività da porre in essere in caso di riscontrata inadempienza, è stato elaborato un apposito flowchart in allegato "A".

Per quanto afferisce ai casi di "inosservanza delle modalità esecutive correlate agli impegni assunti dalla ditta con la presentazione dell'offerta per l'acquisizione del

²¹Un approfondimento sui requisiti essenziali per la disapplicazione delle penali è presente in allegato "G" della presente direttiva.

²²Descritte nel richiamato all'allegato VI al capitolato tecnico.

²³Ciò nel rispetto della correttezza negoziale di parità delle parti contraenti nonché del consolidato principio giustiziale della "proporzionalità fra sanzione e pena".

²⁴Identificabile dal fatturato relativo all'intero Lotto di riferimento.

punteggio tecnico in sede di gara”²⁵, costituenti “criteri premiali”²⁶ in fase di gara, si evidenzia che – **per le sole inadempienze riferibili ad una pluralità di criteri basati sulla “maggior percentuale di specifico genere alimentare o altre somministrazioni aggiuntive”²⁷ - va applicata un’unica penalità, a prescindere dalla circostanza, se l’inadempienza riguarda una o più fattispecie simili.**

A titolo puramente esemplificativo, qualora presso un EDRC vengano riscontrate le seguenti inadempienze:

- 1) servizio di trasporto dei pasti veicolati con mezzi ad **emissioni inferiori ad euro 6**;
- 2) mancata somministrazione di frutta proveniente **da produzione biologica**;
- 3) mancata somministrazione di carne bovina proveniente **da produzione biologica**;
- 4) mancata somministrazione di formaggi **DOP/IGP/ “di montagna” di produzione italiana**;

per la quantificazione della penalità (secondo gli importi previsti dal C.T.), dovranno essere distintamente considerati:

- un importo relativo alla fattispecie 1);
- un unico importo per le fattispecie 2), 3) e 4) poiché riferibili a criteri basati sulla “maggior percentuale di specifico genere alimentare o altre somministrazioni aggiuntive”.

Per il computo di penalità relative a criteri basati sulla “maggior percentuale di specifico genere alimentare o altre somministrazioni aggiuntive”, si rammenta -

²⁵Cfr. fattispecie “r” di cui all’art. 6 dell’allegato VI al capitolato tecnico.

²⁶Nell’attività di verifica, da parte degli EDRC, dovranno essere considerati i criteri premiali presenti nell’A.Q., riepilogati – per una maggiore fruibilità dei contenuti – nell’apposita scheda di sintesi (allegato C della presente direttiva).

²⁷Criteri n.2, 4, 5, 6, 7 e 18 (**salvo comunicazione, da parte della Stazione Appaltante, di temporanea sospensione delle prestazioni collegate**).

inoltre - che corre l'obbligo effettuare una distinzione fra inadempimento parziale²⁸ o totale²⁹.

A fattor comune, 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'EDRC, 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, addebitando alla ditta l'eventuale maggior costo (risoluzione in danno)³⁰.

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'EDRC da parte della ditta entro 2 giorni solari dal suo verificarsi.

²⁸Prevede una penale commisurata alla percentuale di prodotto non fornita rispetto a quella prevista.

²⁹Dovrà essere applicata la penale – nell'importo specificatamente riportato dal capitolato tecnico - per ognuno dei giorni intercorrenti tra l'accertamento dell'inadempienza ed il ripristino delle condizioni contrattuali.

³⁰Ex artt. 108 D.Lgs. 50/2016 e 1453 c.c..

9. CONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Nel corso dell'esecuzione contrattuale, la ditta deve garantire che non derivino danni ai locali ed alle attrezzature dell'A.D. ricevuti in uso a titolo gratuito³¹. Rimane, tuttavia, in capo all'A.D. garantire l'idoneità, ai sensi della vigente normativa³², dei locali e delle attrezzature. In particolare:

- Locali: il servizio deve essere svolto nei seguenti locali dell'A.D.: cucine – eccetto che per il catering veicolato - mensa, refettorio e pertinenze varie.

Nel catering completo ed in quello veicolato, alla ditta³³ sarà riservato l'utilizzo di un locale per lo stoccaggio delle derrate approvvigionate per lo svolgimento del servizio. Le condizioni dei predetti locali risulteranno da apposito verbale, che deve essere congiuntamente redatto dall'EDRC e dalla ditta ad inizio del servizio.

Sarà cura dell'EDRC verificare lo stato dei locali concessi nella temporanea disponibilità della ditta, redigendo apposito verbale, in contraddittorio con la stessa, con cadenza almeno trimestrale. Le eventuali difformità riscontrate, rispetto al verbale iniziale, formeranno oggetto di valutazione economica ed i relativi importi saranno addebitati a quest'ultima, se riconosciuta responsabile del deterioramento.

- Beni: l'A.D. mette a disposizione della ditta, a titolo gratuito, le attrezzature³⁴ necessarie allo svolgimento del servizio. Sarà, invece, onere (organizzativo ed economico) della ditta assicurare³⁵ tutte le operazioni di manutenzione ordinaria dei suddetti beni. Si specifica che nella manutenzione ordinaria rientrano le operazioni di ripristino del funzionamento per avarie derivanti dalla normale

³¹Esclusivamente per l'espletamento del servizio appaltato.

³²Con particolare riguardo agli aspetti sanitari e di sicurezza nei luoghi di lavoro.

³³Sono a carico della ditta gli adempimenti in materia di "segnalazione certificata di inizio attività - SCIA" ed altri, tra i quali si annovera il Decreto interministeriale Difesa/Pubblica Amministrazione del 06.03.2020 (pubblicato sulla G.U. n. 85 del 30 marzo 2020), recante l'adozione del "modulo di notifica sanitaria ai fini della registrazione per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande nelle strutture militari e relative specifiche tecniche".

³⁴Nella fattispecie: tutte le attrezzature di cucina (eccetto che per il *catering* veicolato); tutte le attrezzature occorrenti per la distribuzione del vitto; lavastoviglie; impianti frigoriferi per la conservazione degli alimenti; frigocongelatore per la conservazione della campionatura giornaliera delle pietanze. La ditta assuntrice, previa autorizzazione dell'EDRC, può avvalersi di proprie attrezzature e macchinari, purché migliorativi del servizio e senza oneri aggiuntivi per l'A.D., che non risponderà di eventuali danni arrecati dal loro uso a cose e persone, né di furto o danneggiamento dei medesimi.

³⁵Tutte le riparazioni dovranno, comunque, essere preventivamente autorizzate dall'A.D..

usura e comunque tutte quelle indicate come tali dai documenti tecnici a corredo delle attrezzature. L'A.D., invece, sostiene le spese per la manutenzione straordinaria e l'eventuale rinnovo dei suddetti beni.

La ditta dovrà, inoltre, garantire le operazioni di ripristino dell'efficienza dei predetti beni, **qualora il danno sia derivato da incuria, imperizia e/o irregolare manutenzione ordinaria**. In tal caso, rilevato il guasto o il danno - ed accertate, in contraddittorio, le responsabilità della ditta - la stessa provvederà nel più breve tempo possibile alla riparazione o sostituzione, a proprie spese, ricorrendo a tecnici qualificati.

Le condizioni dei suddetti beni al momento della consegna risulteranno da apposito verbale, che deve essere congiuntamente redatto tra l'EDRC³⁶ e la ditta³⁷ ad inizio del servizio.

- Utenze: il consumo di energia elettrica, acqua, gas e quant'altro dovesse essere strettamente necessario all'esecuzione del servizio e le utenze relative ai consumi per il condizionamento termico sono a carico³⁸ dell'A.D..

³⁶Verificherà lo stato dei predetti beni, redigendo apposito verbale, in contraddittorio con la ditta, almeno ogni tre mesi. Le eventuali difformità riscontrate, rispetto al verbale di consegna, formeranno oggetto di valutazione economica, in contraddittorio con la ditta, ed i relativi importi saranno addebitati a quest'ultima, se riconosciuta responsabile del deterioramento.

³⁷Quest'ultima si obbliga a custodire con cura e diligenza quanto affidatole e a riconsegnare, al termine del servizio i predetti beni nello stato in cui si trovavano al momento della consegna, tenuto conto della normale usura.

³⁸Nel caso di *catering* veicolato, i consumi relativi alle fasi svolte in locali diversi da quelli dell'A.D. (es. centri cottura, incluso l'utilizzo di cucine di EDRC viciniori) sono da intendersi a carico della ditta.

10. PERSONALE E TUTELA DEI LAVORATORI

Per l'esecuzione del servizio, la ditta dovrà avvalersi di personale³⁹ idoneo alle mansioni assegnate e nel numero necessario a garantire il livello qualitativo e quantitativo del servizio richiesto, ed è responsabile del comportamento dei propri dipendenti, che dovrà essere improntato al rispetto norme vigenti in materia di convivenza previste per la comunità e gli ambienti militari.

Nei confronti del personale dipendente, la ditta si obbliga ad una pluralità di adempimenti⁴⁰. Fra essi si annoverano:

- impiegare personale qualificato e idoneo allo svolgimento del servizio, in base ai livelli professionali previsti dal relativo Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL)⁴¹ e dalle vigenti disposizioni in materia di lavoro;
- ottemperare a tutti gli obblighi di legge e di contratto relativi alla protezione del lavoro (con particolare riguardo alle norme su igiene e sicurezza, medicina del lavoro e dell'antinfortunistica, ecc.);
- garantire la tutela dei lavoratori con particolare riferimento alle norme della previdenza sociale (invalidità e vecchiaia, disoccupazione, infortuni e malattie, ecc...);
- garantire la massima stabilità occupazionale compatibilmente con l'organizzazione aziendale propria dell'impresa stessa, attraverso l'assorbimento del personale impiegato nell'esecuzione del servizio, ai sensi del CCNL di settore in vigore, come meglio dettagliato dalla clausola sociale in disciplinare di gara;

L'A.D. procederà ad eseguire i controlli per accertare l'avvenuto adempimento dei predetti obblighi. In tale ambito, in applicazione dell'art. 15 della legge 12 novembre 2011, n. 183 si procederà all'acquisizione d'ufficio del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC). In caso di inadempienze contributive o retributive,

³⁹Per maggiori dettagli, si rimanda alle condizioni, obbligazioni e prescrizioni contenute dal Capo II del C.T..

⁴⁰Per una elencazione esaustiva, si rimanda all'art. 17 dell'A.Q. e del richiamato Capo II del C.T..

⁴¹La ditta è obbligata, fatto salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente, a continuare ad applicare i CCNL anche dopo la scadenza degli stessi e fino alla loro sostituzione.

troveranno applicazione i commi 5 e 6 dell'art. 30 del codice dei contratti pubblici in materia di "intervento sostitutivo della stazione appaltante".

Nelle ipotesi di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente, la stazione appaltante - avutane notizia - inviterà formalmente l'inadempiente a provvedervi entro i successivi 15 (quindici) giorni. In assenza di risposta formale nella scadenza precedentemente esposta, si procederà al pagamento – in corso di esecuzione del servizio – delle retribuzioni arretrate direttamente ai lavoratori, detraendo il relativo importo dalle somme dovute a favore della ditta inadempiente.

Nel caso l'assuntore abbia, invece, contestato (entro i termini previsti) la fondatezza dell'inadempienza, verrà interessata – per i necessari accertamenti – la competente Direzione provinciale del Lavoro.

11.QUESITI RICORRENTI

Ogni altro aspetto relativo all'esecuzione dei contratti di *catering* che, a giudizio degli EDRC fruitori del servizio, necessita di delucidazioni, approfondimenti o interpretazioni può formare oggetto di apposito quesito da indirizzare all'UTT di riferimento. Quest'ultimo valuterà l'istanza nell'ambito delle proprie competenze ovvero - qualora ritenuto necessario - richiederà al RUP un'interpretazione autentica degli atti negoziali.

Al fine di fornire elementi interpretativi di problematiche comuni e di evitare, parallelamente, una “ridondanza” nelle comunicazioni, è stato predisposto – a titolo esemplificativo e non esaustivo - un riepilogo dei quesiti ricorrenti nell'apposita sezione.

12.CONCLUSIONI

La fase c.d. di esecuzione del servizio vettovagliamento, “approvvigionato” nelle sue varie forme dalla Direzione Generale di Commissariato e di Servizi Generali, merita una quotidiana, costante ed efficace attenzione da parte di tutti gli attori coinvolti (dai Comandanti di ogni livello ordinativo, in sinergia con il proprio *staff*, alla linea gerarchico-finanziaria, alle articolazioni tecnico-amministrative e tecnico-logistiche competenti).

La presente Direttiva si rivolge a tutti gli Enti, Distaccamenti, Reparti e Comandi delle Forze Armate interessate, nella considerazione che tutte le attività che possono garantire il buon andamento del servizio vettovagliamento sono direttamente collegate al benessere del personale e, infine, anche all’operatività dei Reparti.

Le previsioni recate nella Direttiva, per la prima volta adottate, devono essere considerate “sperimentali”, nel senso che sono suscettibili di variazione, integrazione, miglioramento a seguito di eventuali contributi che qualsiasi Unità organizzativa potrà suggerire - o vorrà far pervenire - per il tramite del Comando di Vertice Logistico di Forza Armata.

In sintesi, si tratta di un *living document* adattabile, sia nell’immediato sia in tempi successivi, ad ogni variazione della normativa ora vigente ovvero – nell’ambito della disciplina recata dagli atti negoziali - all’insorgere di qualsiasi tematica meritevole di approfondimento tecnico.

ALLEGATI

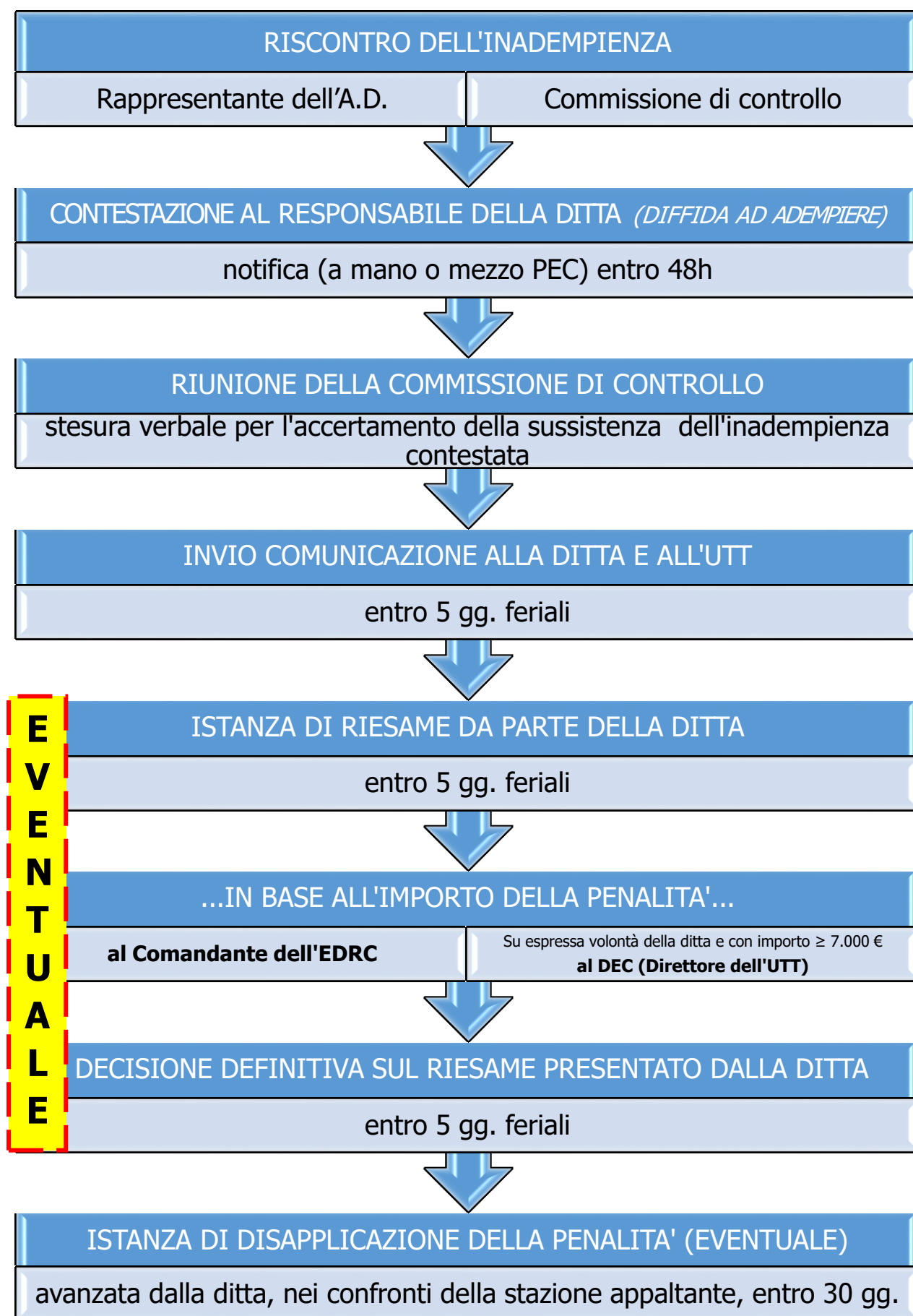
RIEPILOGO DELLE PRINCIPALI ATTIVITÀ PRESSO GLI EDRC FRUITORI

Il presente documento riepiloga le principali attività connesse alla verifica dell’esecuzione contrattuale presso gli EDRC fruitori.

ATTIVITA’ ORDINARIE

SCADENZA / FREQUENZA	ATTIVITA’	COMPETENZA
<i>Ad inizio esecuzione contrattuale o qualora si verifichino cambiamenti</i>	Compilazione della <u>scheda notizie</u> ed invio all’UTT	Rappresentante dell’A.D. / Commissione di controllo
<i>giornalmente</i>	controllo sulle prestazioni rese dalla ditta	Rappresentante dell’A.D.
entro il giorno 5 (del mese <u>successivo</u> a quello dello svolgimento del servizio)	redazione del <u>prospetto riepilogativo delle prestazioni</u> ed invio all’UTT	Comandante EDRC
entro il giorno 10 (del mese <u>successivo</u> a quello dello svolgimento del servizio)	<u>verifica</u> della ricezione e della veridicità dei <i>report</i> mensili connessi ai “ <u>criteri premiali</u> ” (salvo comunicazione, da parte della Stazione Appaltante, di <u>temporanea sospensione delle prestazioni collegate</u>)	Commissione di controllo
<i>quindicinale</i>	verifica dell’andamento generale del servizio e redazione di apposito verbale	Commissione di controllo
entro il giorno 15 (del mese <u>successivo</u> a quello dello svolgimento del servizio)	redazione della <u>dichiarazione di buona esecuzione del servizio</u> ed invio all’UTT	Comandante EDRC
<i>quindicinale</i>	<u>verifica</u> dell’andamento generale del servizio e redazione di apposito verbale	Commissione di controllo
entro il giorno 25 (del mese di riferimento)	redazione della <u>relazione accompagnatoria sull’andamento generale del servizio</u> ed invio all’UTT	Commissione di controllo

INADEMPIENZE E PENALITA’



FAC-SIMILE DI CONTESTAZIONE DELL’INADEMPIENZA

(Intestazione EDRC)

Allegati: *indicare ev. numerico.*

OGGETTO: Riscontrata inadempienza del contratto n. ____ in data ____/____/____ (lotto ____) concernente il servizio di ristorazione, catering completo, catering veicolato. Diffida ad adempiere.

A: *(NOMINATIVO)*
REFERENTE DELLA DITTA DI *(SCEGLIERE FRA)* CATERING/RISTORAZIONE

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^

1. Descrizione circostanziata dell’inadempienza rilevata, con eventuale richiamo di allegate evidenze documentali.
2. Per quanto precede, a mente del Capitolato Tecnico (ed. ____) – che disciplina le modalità di esecuzione del servizio - si informa la S.V., al fine di presenziare alla stessa, che la Commissione di Controllo terrà il giorno ____/____/____ alle ore ____:____ presso il locale _____ apposita riunione per esaminare l’inadempienza riscontrata.
3. Tutto ciò premesso e considerato, con la presente si diffida la S.V., ai sensi e per gli effetti dell’art 6 lett. ____ *(indicare la lettera in base alla penalità rilevata)* di cui all’allegato VI del prefato Capitolato Tecnico.
4. Con ogni più ampia riserva di diritti, ragioni e azioni, valga la presente ad interrompere ogni prescrizione e decadenza.

IL RAPPRESENTANTE PER L’A.D.

IN CASO DI CONSEGNA A MANO

P.P.V.

NOMINATIVO REFERENTE DELLA DITTA

Luogo e data Firma

NOTE: ulteriori elementi sulla procedura per l’applicazione delle penalità sono esplicitati dall’art. 5 dell’allegato VI del richiamato Capitolato Tecnico.

SCHEDA DI SINTESI DEI “CRITERI PREMIALI”

La ditta appaltatrice del servizio di *catering* o ristorazione è tenuta al rispetto degli ulteriori impegni assunti con la presentazione dell’offerta per l’acquisizione del punteggio tecnico. A tal riguardo, l’A.D. - oltre alle verifiche *in situ* dei “criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”⁴² delle singole macro categorie di alimenti somministrati - si riserva la facoltà di effettuare controlli sul possesso di ulteriori degli ulteriori criteri “premiali”⁴³. Fra essi si annoverano:

	<u>Descrizione</u>	<u>Comunicazioni e verifiche</u>
1)	In caso di improvvisa indisponibilità delle strutture dei locali cucina messi a disposizione dall’A.D. per la preparazione dei pasti, la Ditta dovrà assicurare entro 12 ore dalla richiesta dell’EDRC lo svolgimento del servizio mediante catering veicolato, con la sostituzione del pasto completo con un pasto a “legame caldo” o a “legame freddo” - ove necessario anche monoporzionato - per tutta la durata dell’esigenza.	Entro il mese di avvio del servizio, ciascun EDRC dovrà ricevere il piano delle emergenze appositamente predisposto.
2)*	Fornitura di formaggi freschi (ad esempio: mozzarella, ricotta, stracchino crescenza) a filiera corta ⁴⁴ nella seguente quantità: non inferiore all’80% degli EDRC del lotto.	Entro il giorno 10 del mese successivo a quello dello svolgimento del servizio, la ditta dovrà inviare - a ciascun EDRC fruitore - un <i>report</i> riepilogativo dei quantitativi dei generi utilizzati per la produzione dei pasti nel mese precedente.

⁴² Stabiliti con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare datato 10 Marzo 2020.

⁴³ I criteri premiali sono i requisiti che gli offerenti dimostrano di possedere (oltre ai requisiti di aggiudicazione) e per i quali è previsto un punteggio aggiuntivo ai fini dell’assegnazione della gara d’appalto.

⁴⁴ La definizione di “filiera corta”, di cui si avvale l’Unione europea (cfr. il regolamento UE n. 1305/2013) - nel quadro delle politiche di sviluppo rurale - è la seguente: “filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori”.

	<u>Descrizione</u>	<u>Comunicazioni e verifiche</u>
3)	Approvvigionamento, deposito e movimentazione delle derrate presso strutture logistiche, ubicate nell’area del lotto , con le quali sia garantita l’uniformità e la tracciabilità delle derrate approvvigionate da destinare agli EDRC fruitori del servizio, nonché la razionalizzazione delle operazioni di deposito e trasporto mediante immagazzinamento comune e spostamento a pieno carico degli automezzi.	Documentazione fornita dalla ditta appaltatrice alla stazione appaltante . <u>Per opportuni riscontri da parte degli EDRC fruitori</u> , copia della stessa è presente in allegato al testo di stipula dell’accordo quadro.
4)*	Somministrazione di frutta, ortaggi, legumi e cereali proveniente da produzione biologica in misura uguale o superiore al 40% (valore espresso in percentuale di peso sul totale da utilizzare mensilmente presso ogni singolo EDRC fruitore di <i>catering</i> completo e veicolato).	Entro il giorno 10 del mese successivo a quello dello svolgimento del servizio, la ditta dovrà inviare - a ciascun EDRC fruitore - un <i>report</i> riepilogativo dei quantitativi dei generi di cui al criterio in esame, utilizzati per la produzione dei pasti nel mese precedente, con l’indicazione dei quantitativi e delle percentuali dei prodotti biologici utilizzati.
5)*	Somministrazione di carne bovina e avicola proveniente da produzione biologica in misura uguale o superiore al 40% (valore espresso in percentuale di peso sul totale da utilizzare mensilmente presso ogni singolo EDRC fruitore di <i>catering</i> completo e veicolato). I prodotti richiesti devono provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e di certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi, assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.	Entro il giorno 10 del mese successivo a quello dello svolgimento del servizio, la ditta dovrà inviare - a ciascun EDRC fruitore - un <i>report</i> riepilogativo dei quantitativi dei generi di cui al criterio in esame, utilizzati per la produzione dei pasti nel mese precedente, con l’indicazione dei quantitativi e delle percentuali dei prodotti biologici utilizzati.

	<u>Descrizione</u>	<u>Comunicazioni e verifiche</u>
6)*	Somministrazione di formaggi DOP/IGP/ “di montagna” di produzione italiana, <u>assicurando l’alternanza tra almeno 5 tipi diversi</u>, in misura uguale o superiore al 50% (valore espresso in percentuale di peso sul totale da utilizzare mensilmente presso ogni singolo EDRC fruitore di <i>catering</i> completo e veicolato). I prodotti richiesti devono provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e di certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi, assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.	Entro il giorno 10 del mese successivo a quello dello svolgimento del servizio, la ditta dovrà inviare - a ciascun EDRC fruitore - un <i>report</i> riepilogativo dei quantitativi dei generi di cui al criterio in esame, utilizzati per la produzione dei pasti nel mese precedente, con l’indicazione dei quantitativi e delle percentuali dei prodotti DOP/IGP/ “di montagna” utilizzati.
7)*	Somministrazione di salumi e prosciutto crudo DOP/IGP/ “di montagna” di produzione italiana in misura uguale o superiore al 50% (valore espresso in percentuale di peso sul totale da utilizzare mensilmente presso ogni singolo EDRC fruitore di <i>catering</i> completo e veicolato). I prodotti richiesti devono provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e di certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi, assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.	Entro il giorno 10 del mese successivo a quello dello svolgimento del servizio, la ditta dovrà inviare - a ciascun EDRC fruitore - un <i>report</i> riepilogativo dei quantitativi dei generi di cui al criterio in esame, utilizzati per la produzione dei pasti nel mese precedente, con l’indicazione dei quantitativi e delle percentuali dei prodotti DOP/IGP/ “di montagna” utilizzati.

	<u>Descrizione</u>	<u>Comunicazioni e verifiche</u>
8)	Disponibilità di un ispettore della qualità (soggetto terzo rispetto al concorrente) con specifica formazione professionale nel settore idoneo a verificare e certificare, su richiesta dell’A.D., lo <i>standard</i> del servizio reso (massimo n. 10 interventi annui).	La ditta dovrà comunicare, entro il mese di avvio del servizio: - il/i nominativo/i; - la documentazione a comprova della specifica formazione professionale delle figure professionali richieste; all’UTT esecutore contrattuale.
9)	Disponibilità e reperibilità di un medico / nutrizionista a supporto degli utenti destinatari di diete speciali a seguito di comprovate patologie.	La ditta dovrà comunicare, entro il mese di avvio del servizio: - il/i nominativo/i; - la documentazione a comprova della specifica formazione professionale delle figure professionali richieste; - le fasce di reperibilità; a ciascun EDRC fruitore.

	<u>Descrizione</u>	<u>Comunicazioni e verifiche</u>
10)	La ditta dovrà effettuare la gestione dei menù <u>settimanali</u>, da elaborare entro la terza decade del mese precedente, mediante un programma informatico che preveda: - la possibilità di sostituire le singole pietanze con altre, di pari valore nutrizionale ed economico, da parte dell’EDRC in modalità on-line; - l’indicazione per ogni pietanza delle seguenti informazioni: • apporto calorico e percentuali dei macronutrienti; • eventuale presenza di allergeni; • eventuale presenza di prodotti biologici e/o IGP, DOP; • eventuale presenza di prodotti surgelati; • tipologia della carne (bovina, suina, etc.) eventualmente utilizzata; con 6 possibilità di scelta.	<i>Gli EDRC sono tenuti a verificare che la ditta adempia agli impegni assunti.</i>
11)	La ditta assicura un piano di formazione di minimo 8 ore - aggiuntivo rispetto a quello obbligatorio – per le figure professionali del cuoco e dell’aiuto cuoco su temi sensibili quali allergie, intolleranze e diete speciali.	La ditta dovrà produrre <u>trimestralmente</u>, presso ciascun EDRC, la cui tipologia di servizio preveda le figure di professionali del cuoco e dell’aiuto cuoco, i calendari dei corsi fissati (segnalazione obbligatoria anche se negativa) e i relativi attestati conseguiti dalle predette figure professionali.
12)	Il servizio di trasporto dei pasti veicolati andrà effettuato con la totalità dei mezzi con emissioni non inferiori ad euro 6.	<i>Gli EDRC sono tenuti a verificare che la ditta adempia agli impegni assunti.</i>

	<u>Descrizione</u>	<u>Comunicazioni e verifiche</u>
13)	Redazione di un report mensile in formato elettronico (excel) in cui vengano riepilogati (a soli fini statistici) i pasti erogati e i relativi importi del servizio reso suddivisi per: - Forza Armata; - Comandi/ Enti; - Tipologia di pasto (catering completo, catering veicolato, ristorazione).	La ditta dovrà consegnare, entro il mese successivo a quello di svolgimento del servizio, il report all’UTT esecutore contrattuale.
14)	Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione ambientale alla norma UNI EN ISO 14001 in corso di validità, idonea, pertinente e proporzionata al servizio di ristorazione collettiva.	Documentazione fornita dalla ditta appaltatrice alla stazione appaltante.
15)	Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione ambientale al sistema EMAS in corso di validità, idonea, pertinente e proporzionata al servizio di ristorazione collettiva.	Documentazione fornita dalla ditta appaltatrice alla stazione appaltante.
16)	Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro alla norma ISO 45001 (ex BS OHSAS 18001) in corso di validità, idonea, pertinente e proporzionata al servizio di ristorazione collettiva.	Documentazione fornita dalla ditta appaltatrice alla stazione appaltante.
17)	Impegno a fornire le divise del personale addetto all’esecuzione del servizio di ristorazione, catering completo, catering veicolato, in possesso dell’etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l’etichetta Oeko-tex standard 100 o “Global Organic Textile Standard” o equivalenti, per i prodotti tessili, con riferimento a tutti i requisiti previsti.	Documentazione fornita dalla ditta appaltatrice alla stazione appaltante. <u>Per opportuni riscontri da parte degli EDRC fruitori</u> , copia della stessa è presente in allegato al testo di stipula dell’accordo quadro.

	<u>Descrizione</u>	<u>Comunicazioni e verifiche</u>
18)*	Somministrazione della spremuta di arance fresche biologiche DOP/IGP , da erogare a fine pasto, nel rispetto del calendario della stagionalità (<u>periodo novembre-aprile</u>) per un minimo di 8 volte al mese in sostituzione delle arance previste a fine pasto (da erogare solo per i pasti del pranzo che vanno dal lunedì al giovedì, esclusi i festivi, le cene, i pasti che vanno dal venerdì alla domenica).	<i>Gli EDRC sono tenuti a verificare che la ditta adempia agli impegni assunti.</i>

* In caso di inadempienze concernenti una pluralità di obblighi basati sulla “maggiore percentuale di specifico genere alimentare o altre somministrazioni aggiuntive” (criteri n. 2, 4, 5, 6, 7 e 18 – **salvo comunicazione, da parte della Stazione Appaltante, di temporanea sospensione delle prestazioni collegate**) va applicata un’unica penalità, avendo unicamente cura di differenziare tra inadempimento parziale (penale commisurata alla percentuale di prodotto non fornita rispetto a quella prevista) o totale (dovrà essere applicata la penale di € 1.000 per ogni giorno del mese di riferimento).

Esempio di inadempimento parziale

Se la quantità prevista nel mese è il 40%, la quantità giornaliera da considerare è: 1,3%. Qualora la quantità consegnata di un determinato alimento, nel mese, è 38% → la penalità sarà da applicare per n. 2 giorni e di € 2.000 (considerando una penalità giornaliera pari a € 1.000).

RIEPILOGO DELLA DOCUMENTAZIONE DA INVIARE MENSILMENTE ALL’UTT DI RIFERIMENTO

In relazione alle rigide prescrizioni temporali in tema di liquidazione e pagamento delle prestazioni rese ed al fine di scongiurare eventuali pretese risarcitorie per ritardato pagamento, gli EDRC dovranno inoltrare (a mezzo ADHOC) all’UTT di riferimento la sottoelencata documentazione contabile:

- prospetto riepilogativo mensile delle prestazioni effettuate esclusivamente a firma del Titolare dell’Ente (Comandante/Direttore ovvero suo sostituto) e del Rappresentante della Ditta, da inviare **entro il giorno 5** del mese successivo a quello cui la prestazione si riferisce;
- dichiarazione di buona esecuzione del servizio firmata esclusivamente dal Titolare dell’Ente (Comandante/Direttore ovvero suo sostituto), da inviare **entro il giorno 15** del mese successivo a quello cui la prestazione si riferisce. Al riguardo, si evidenzia che in presenza di penalità sancite dal Titolare dell’Ente nel corso del mese in esame, in aderenza alla specifica procedura prevista in contratto, le stesse dovranno essere puntualmente indicate nella medesima comunicazione. Inviare, altresì, copia del verbale della Commissione di controllo, approvato dal Titolare dell’Ente (Comandante/Direttore ovvero suo sostituto), e copia dell’eventuale richiesta di riesame da parte della Ditta completa delle determinazioni definitive del Titolare dell’Ente;
- relazione mensile redatta dalla Commissione di controllo e firmata dal Titolare dell’Ente (Comandante/Direttore ovvero suo sostituto) da inviare **entro il giorno 25** del mese successivo a quello cui la prestazione si riferisce, accompagnatoria della Dichiarazione di buona esecuzione del servizio, con esplicito riferimento anche all’ottemperanza da parte della Ditta di quanto dalla stessa dichiarato nei “criteri integrativi” per ottenere il punteggio tecnico in sede di gara. Ove questi non saranno rispettati, si dovrà instaurare l’iter per l’applicazione delle penalità. A tal riguardo, è opportuno notare come l’invio della relazione mensile previsto per il 25 del mese renda - di fatto - provvisoria la Dichiarazione mensile di buona esecuzione del servizio, che rimane “sospesa” fino a quel momento.

Allegato “D”

In aggiunta ai tre documenti sopra elencati, all’inizio dell’attività contrattuale e, comunque, ogni volta che si verifichino cambiamenti nei dati comunicati del servizio, dovrà essere inviato una scheda notizie, con i dati d’interesse ed i recapiti dei Referenti di settore, da compilare ed inviare all’UTT di riferimento.

(TIMBRO LINEARE DELL’EDRC)

PROSPETTO RIEPILOGATIVO DELLE PRESTAZIONI EFFETTUATE

SERVIZIO DI:

(barrare la casella di interesse)

- ☐ **RISTORAZIONE**
☐ **CATERING COMPLETO**
☐ **CATERING VEICOLATO**

RELATIVO AL MESE DI _____ DELL’ANNO _____

R.T.I.: _____ DITTA _____ LOTTO N° _____

TIPO DI RAZIONE	N° COLAZIONI Quota incidenza 12%	N° PRANZI Quota incidenza 50%	N° CENE Quota incidenza 38%
RAZIONE ORDINARIA			
RAZIONE MEDIA			
RAZIONE PESANTE			
RISTORAZIONE			

MAGGIORAZIONE PER PRESTAZIONI AGGIUNTIVE

TIPOLOGIA DI PRESTAZIONI AGGIUNTIVE	N° COLAZIONI	N° PRANZI	N° CENE
Servizio a Tavola “alla francese”			
Servizio a Tavola “all’italiana”			
Fornitura di monouso per mancato funzionamento della lavastoviglie			
Ospedali Militari / Personale Ricoverato			
Ricorrenze particolari			
Diete per patologie			
Diete per particolari dettami religiosi			
Confezionamento in monoporzione (eventuale e solo per la modalità “Catering Veicolato”)			

Tipologia prestazioni aggiuntive	Superficie eccedente quella riportata all’allegato 5 al disciplinare di gara autorizzata dagli Organi Logistici di F.A.	NOTE
Disinfestazione	Mq.	
Derattizzazione	Mq.	

*Il prospetto suindicato va compilato **SOLO** qualora si superino, su specifica autorizzazione dell’Autorità Logistica di F.A. (da allegare), il numero di prestazioni già previste in contratto.*

PER LA DITTA

**IL TITOLARE
(COMANDANTE/DIRETTORE)**

(Timbro lineare dell’EDRC)

(PROTOCOLLAZIONE ADHOC)

OGGETTO: Dichiarazione di “buona esecuzione” - Contratto n. ____ di rep. in data ____ -
Lotto n. ____.

A: UFFICIO TECNICO TERRITORIALE
Via Reginaldo Giuliano, 208

50141 FIRENZE

ovvero

UFFICIO TECNICO TERRITORIALE
Via Comunale Limitone d’ Arzano, 4

80144 NAPOLI

e, per conoscenza:

(DITTA ASSUNTRICE DEL SERVIZIO)

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^

1. Sulla scorta dei verbali della Commissione di controllo nominata dallo Scrivente, si attesta che il servizio vettovagliamento nella forma di _____ (*inserire la tipologia prevista: ristorazione/catering veicolato/catering completo*) nel mese di _____ dell’anno 2022 è stato regolarmente prestato secondo quanto previsto dal contratto in oggetto (*nel caso di inadempienze aggiungere: a meno delle inadempienze esplicitate al successivo punto 2.*)

Punto 2. eventuale (solo in caso di inadempienze)

2. In relazione alle inadempienze appurate e contestate alla Ditta nelle forme e nei modi contrattualmente previsti **HO DETERMINATO** nel mese in argomento le seguenti penalità:

- **giorno** dell’evento; **lettera e declaratoria** inadempienza (*in conformità a quanto previsto al para. 6, dell’Allegato VI al Capitolato Tecnico*); **importo** da imputare per la singola inadempienza (*es.: 10 gennaio 2020 – lettera f. ritarda prestazione del servizio - € 5,00 x 40 pasti somministrati oltre 10 minuti di attesa previsti per accedere alla distribuzione = € 200,00*);

-

-

TOTALE COMPLESSIVO PENALI € _____

**IL TITOLARE
(COMANDANTE/DIRETTORE)**

(Timbro lineare dell’EDRC)

(PROTOCOLLAZIONE ADHOC)

OGGETTO: Relazione accompagnatoria della Commissione di controllo – Contratto n. _____ di rep. in data _____ - Lotto n. _____.

A: UFFICIO TECNICO TERRITORIALE
Via Reginaldo Giuliano, 208

50141 FIRENZE

ovvero

UFFICIO TECNICO TERRITORIALE
Via Comunale Limitone d’Arzano, 4

80144 NAPOLI

e, per conoscenza:

(DITTA ASSUNTRICE DEL SERVIZIO)

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^

In relazione a quanto previsto al para. 2 “Commissione di controllo” dell’Allegato VI al Capitolato Tecnico del contratto in oggetto si evidenzia quanto segue:

- la Ditta ha ottemperato a quanto dichiarato nei “criteri integrativi” dell’offerta presentata in sede di gara ai fini dell’ottenimento del punteggio tecnico;
- ALTRI ELEMENTI RITENUTI DI INTERESSE;

NOTE: nella relazione si dovrà:

- riportare il riepilogo delle attività / evenienze occorse nel mese in corrispondenza delle verifiche quindicinali, a seguito di rapporto giornaliero del Rappresentante dell’A.D. o che a qualsiasi titolo abbia trattato la Commissione, con l’indicazione delle eventuali inadempienze rilevate e delle penali applicate;
- riportare ogni altra indicazione ritenuta necessaria in relazione all’esecuzione del contratto.

LA COMMISSIONE

**VISTO:
IL TITOLARE
(COMANDANTE/DIRETTORE)**

SCHEDA NOTIZIE

➤ **DENOMINAZIONE EDRC:** _____

➤ **INDIRIZZO EDRC:** _____

➤ **COMANDANTE/DIRETTORE EDRC:** _____

➤ **INDIRIZZO PEC/PEI DELL’EDRC:** _____

➤ **RAPPRESENTANTE DELL’A.D.:** _____

➤ **NUMERO DI TELEFONO RAPPRESENTANTE DELL’A.D.:** _____

➤ **SOSTITUTO RAPPRESENTANTE DELL’A.D.:** _____

➤ **DITTA ESECUTRICE:** _____

➤ **TIPOLOGIA DI SERVIZIO:** ☐ catering completo ☐ catering veicolato ☐ ristorazione

In caso di catering veicolato:

INDIRIZZO CENTRO DI COTTURA: _____

TIPOLOGIA DI LEGAME: ☐ a caldo ☐ a freddo

➤ **REFERENTE DELLA DITTA:** _____

➤ **REFERENTI DELLA DITTA PER:**

ASPETTI NUTRIZIONALI: _____

AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO: _____

ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SICUREZZA: _____

CHECK-LIST DI CONTROLLO PERIODICO DEL SERVIZIO

INFORMAZIONI GENERALI	
CONTRATTO, A.Q. E LOTTO	Contratto n. ____ del ____/____/____ - Lotto n. ____ Discendente da A.Q. n. ____ del ____/____/____
STAZIONE APPALTANTE	Direzione Generale di Commissariato e di Servizi Generali (DG COMMISERVIZI)
ENTE ESECUTORE DEL CONTRATTO	Ufficio Tecnico Territoriale di (indicare Firenze o Napoli) della DG COMMISERVIZI
ENTE FRUITORE	
PUNTI DI DISTRIBUZIONE	
TIPOLOGIA DEL SERVIZIO	
R.T.I.	
DITTA IN LOCO EROGATRICE DEL SERVIZIO	
CENTRO COTTURA (in caso di catering veicolato)	
REFERENTE DITTA /RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
REFERENTE ASPETTI NUTRIZIONALI	
REFERENTE PER L’AUTOCONTROLLO IGIENICO - SANITARIO	
REFERENTE ADEMPIMENTI IN TEMA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	
RAPPRESENTANTE A.D. E SUO SOSTITUTO	
COMMISSIONE DI CONTROLLO: COMPOSIZIONE	

LA DITTA E’ IN POSSESSO DEI SEGUENTI DOCUMENTI:

	SI	NO	NOTE
☐ ☐ CONTRATTO			
☐ ☐ CAPITOLATO TECNICO			
☐ ☐ DISCIPLINARE DI GARA			
☐ ☐ D.U.V.R.I. STATICO			
☐ ☐ D.U.V.R.I. DINAMICO			
☐ ☐ PIANO QUALITA’			
☐ ☐ PIANO SANIFICAZIONE E AUTOCONTROLLO			
☐ ☐ CERTIFICAZIONI ISO DI VARIA TIPOLOGIA			

CONTROLLO DELLA DOCUMENTAZIONE		
1.	PIANO DI SANIFICAZIONE comunicato dalla Ditta; prevede tempi e modalità di espletamento del servizio (con la previsione, peraltro di minimo 6 operazioni di derattizzazione e disinfestazione)	
2.	Piano di Qualità consegnato dalla Ditta entro 10 (dieci) giorni (solari) dall’avvio del servizio	
3.	PIANODI AUTOCONTROLLO consegnato dalla Ditta 10 (dieci) giorni (solari) prima dell’avvio del servizio	
4.	D.U.V.R.I. Dinamico (come da facsimile in Annesso all’Allegato 6 dell’Accordo Quadro) redatto dall’Ente congiuntamente con la Ditta	
5.	Verbale di consegna ed inventario di tutti i locali, materiali ed attrezzature di proprietà dell’A.D. utilizzati dalla Ditta, redatto ad inizio del servizio e firmato per l’A.D. da apposita Commissione all’uopo nominata dal Comandante dell’Ente (e di cui fa parte il Rappresentante dell’A.D.); per la Ditta, dal proprio rappresentante. L’Ente effettua, con cadenza almeno TRIMESTRALE, la verifica dello stato di conservazione, uso e funzionalità di quanto consegnato.	
6.	L’E.D.R.C. ha fornito la documentazione prevista dalle norme sulla sicurezza (manuali d’uso e libretti attestanti gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti in passato)	
AGENTI PREPOSTI		
1.	<u>Personale dell’A.D.</u> L’EDRC ha provveduto alla nomina del Rappresentante per l’Amministrazione della Difesa e di un suo Sostituto L’EDRC ha provveduto alla nomina della Commissione di controllo della mensa come da vigenti disposizioni	
2.	<u>Referenti e Personale della Ditta</u> La Ditta ha nominato e reso disponibili: - un Responsabile del servizio (almeno 10 giorni antecedenti l’avvio del servizio); - un Referente per gli aspetti nutrizionali – dietologo, dietista o nutrizionista; - un Referente per l’autocontrollo igienico-sanitario; - un Referente per gli adempimenti in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro; - un Referente Unico presso la struttura sede del servizio quale Operatore del Settore Alimentare – O.S.A.	

3.	La Ditta ha consegnato all’EDRC (almeno 5 giorni prima dell’attivazione del servizio): - elenco nominativo di tutto il Personale qualificato ed idoneo al servizio impiegato per la prestazione principale e per quelle accessorie (con indicazione di luogo e data di nascita, mansione, qualifica, numero di matricola, estremi delle posizioni INPS/INAIL, settore di impiego); - copia della Scheda Professionale del Lavoratore; - copia dell’estratto del Libro Unico del Lavoro	
4.	La Ditta ha assicurato che il Personale impiegato: - è stato istruito ed informato in materia di igiene alimentare ed addestrato ad utilizzare in sicurezza i vari macchinari e le attrezzature presenti nei locali cucina e mensa; - soddisfa i requisiti previsti in tema di vigente normativa igienico/sanitaria.	
5.	Tutto il Personale impiegato nel servizio ha partecipato agli appositi corsi di formazione nel settore dell’igiene delle lavorazioni e delle norme igienico/sanitarie e comportamentali come da apposita documentazione probante resa disponibile dalla Ditta.	
ESECUZIONE DEL SERVIZIO		
1	PERSONALE DELLA DITTA	
1.1	Il Personale indossa i capi di vestiario previsti distinti per mansione e, ove necessario, le dotazioni di protezione individuale. Lo stesso personale, munito di apposita divisa, si presenta in ordine. In ottemperanza alla vigente normativa in materia, indossa indumenti per la preparazione e per la distribuzione dei pasti differenti per foggia e per colore da quelli adoperati per la pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature, stoviglie, etc. (ciò finalizzato al criterio visivo che consenta di riconoscere il personale in base alla relativa area d’impiego).	
1.2	Il Personale è in regola secondo la vigente legislazione sul lavoro relativamente ai contributi assicurativi e previdenziali come da D.U.R.C. acquisito d’ufficio dall’A.D.	
1.3	Per l’esecuzione del servizio la Ditta si avvale di personale idoneo alle mansioni assegnate e nel numero necessario a garantire il livello qualitativo e quantitativo del servizio richiesto, trattandosi di un servizio connesso ad un’<u>obbligazione di risultato</u>	

1.4	La preparazione, la trasformazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la fornitura – compresa la somministrazione di prodotti alimentari e di bevande – avviene nel più rigoroso rispetto delle vigenti normative sanitarie. In particolare, poi, il Personale addetto ai servizi indossa cuffia e abiti da lavoro sempre in ordine e puliti.	
1.5	Il Personale impiegato dalla Ditta per assicurare il servizio tiene un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, sempre formalmente corretto e cortese nei confronti dell’utenza.	
1.6	(EVENTUALE) Il servizio a tavola viene effettuato come da prescrizioni di contratto e capitolato.	
2	GENERI ALIMENTARI, MENÙ, GRAMMATURE, PARAMETRI QUALITATIVI ED ORGANOLETTICI, CONTROLLI E TRACCIABILITÀ	
2.1	I generi alimentari sono stati approvvigionati, immagazzinati e movimentati, conformemente a quanto prescritto dalla normativa contrattuale e nel rispetto degli obblighi contrattuali e della offerta tecnica.	
2.2	La qualità delle materie prime risulta conforme alle disposizioni di legge e di contratto	
2.3	Risultano rispettate le norme sulla tracciabilità della filiera alimentare, nonché le norme sulla validità dei sistemi di trasporto e stoccaggio dei generi approvvigionati in filiera.	
2.4	Tra i generi controllati risultano/non risultano presenti generi scaduti.	
2.5	La Ditta entro la terza decade di ogni mese concorda con l’A.D. i menù settimanali per il mese successivo.	
2.6	La Ditta garantisce nella composizione dei menù giornalieri quanto previsto al Para 2) del Capitolo IV del Capitolato Tecnico	
2.7	I menù vengono esposti, ben visibili, in idonea bacheca posta nel locale mensa e riportano le scelte possibili giornalmente formulate per i primi piatti, i secondi piatti, i contorni e la frutta di stagione. Essi forniscono la massima variabilità giornaliera possibile. Lo stesso tipo di primo o di secondo piatto non viene ripetuto durante la stessa settimana mentre i contorni vengono ripetuti per un massimo di due volte a settimana.	

2.8	La Ditta indica nei menù giornalieri: - le pietanze realizzate con prodotti biologici e/o IGP, DOP, STG e/o provenienti dalla filiera corta come garantito dalla specifica “Offerta tecnica”; - le pietanze preparate con i prodotti surgelati ; - le spezie utilizzate e l’eventuale impiego del glutammato di sodio; - le percentuali dei macronutrienti di ogni pietanza; - la tipologia della carne (eventualmente) utilizzata nella preparazione delle pietanze; - la provenienza territoriale degli alimenti; - la stagionalità degli alimenti.	
2.9	La Ditta riporta nel menù giornaliero, per ogni pietanza, sia l’apporto calorico, sia l’apporto nutrizionale. Viene fatta specifica menzione delle pietanze per le Diete speciali con indicazione, di apporto calorico e nutrizionale. (Eventuale) Nel caso di vitto per Personale ricoverato la Ditta rispetta il Prontuario dietetico impostato dalla Direzione della struttura sanitaria militare.	
2.10	Le verifiche effettuate sulla corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature di cui agli Allegati al Capitolato Tecnico hanno/non hanno dato esito positivo	

2.11	La Ditta garantisce: <u>a colazione</u> (con appositi sistemi automatizzati di distribuzione all’uopo installati dalla Ditta): - una bevanda calda o fredda (a scelta dell’utente: una tra almeno tre tipi di bevande calde e cioè tra latte, con e senza caffè, the, cioccolata, oppure una tra almeno tre tipi di bevande fredde e cioè un succo di frutta a scelta tra almeno 3 tipi di gusto); - un cornetto (in alternativa, una crostatina alla frutta/cioccolato) ovvero una confezione di biscotti ed una confezione di frutta od una conserva vegetale al cioccolato. <u>a pranzo:</u> - primo piatto caldo, con tre scelte per l’utente; (una delle tre scelte prevede riso o pasta in bianco); - secondo piatto, con quattro scelte per l’utente, di cui tre caldi ed uno freddo (le tre scelte di piatto caldo dovranno prevedere un piatto a base di carne, un piatto a base di pesce ed un piatto a base di proteine vegetali); - contorno, con tre scelte per l’utente; - frutta di stagione (nella varietà prevista dal relativo calendario di stagionalità) con tre tipi di scelta; - il pane con due tipi di scelta (bianco ed integrale) in monoporzione sigillata; - bevande. <u>a cena</u> - primo piatto caldo, con due scelte per l’utente; - secondo piatto, con tre scelte per l’utente, di cui due caldi ed uno freddo; - contorno, con due scelte per l’utente; - frutta di stagione (nella varietà prevista dal relativo calendario di stagionalità) con tre tipi di scelta; - il pane con due tipi di scelta (bianco ed integrale) in monoporzione sigillata; - bevande.	
2.12	La Ditta, a titolo collaborativo, per il mantenimento di standard ottimali del servizio, si confronta periodicamente con i preposti dell’Ente al Servizio di Vettovagliamento sul tema della qualità del servizio. L’Ente, all’uopo, provvede a registrare il periodico gradimento dei pasti da parte dei commensali. Delle preferenze espresse dalla maggioranza dell’utenza la Ditta tiene debitamente conto nella predisposizione delle proposte dei menù giornalieri	
2.13	La Ditta utilizza in cucina, per la preparazione delle pietanze, l’olio prescritto dalle vigenti disposizioni.	
2.14	La Ditta rispetta il divieto di somministrare alimenti sottoposti a trattamenti trans- genici; additivi e conservanti chimici; cibi riciclati da pietanze già preparate.	
2.15	(Eventuale) La Ditta rispetta le prescrizioni contrattuali per la preparazione e la somministrazione delle razioni medie e pesanti.	

2.16	La Ditta, in occasione delle ricorrenze particolari riportate in contratto, fornisce le integrazioni di pietanze previste dal Capitolato Tecnico e richieste dal Comando dell’Ente con un preavviso di almeno 48 ore	
2.17	Le pietanze somministrate calde risultano, all’esame organolettico, servite alla giusta temperatura, di gusto gradevole e prive di odori e sapori non desiderati.	
3	MANIPOLAZIONE, COTTURA E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	
3.1	I generi e le derrate alimentari di diversa natura (carni, pesce, salumi, formaggi, prodotti ortofrutticoli e prodotti altri non preconfezionati) sono custoditi in strutture frigorifere distinte e ben sigillate. (in alternativa) Per ragioni infrastrutturali, non essendo stato possibile alla Ditta procedere alla custodia dei generi e delle derrate alimentari in strutture frigorifere distinte e ben sigillate, la Ditta ha adottato idonei ed opportuni accorgimenti volti ad impedire le contaminazioni crociate (idonei separatori, contenitori ermetici a norma di legge, etc.)	
3.2	Le derrate ed i prodotti alimentari sono conservati conformemente alle loro caratteristiche merceologiche e secondo il rispetto delle norme igienico sanitarie	
3.3	(Nel catering completo ed in quello veicolato) Alla Ditta è stato riservato l’uso (esclusivo) di un locale per lo stoccaggio delle derrate approvvigionate per lo svolgimento del servizio. Lo stato di predetto locale viene verificato con cadenza trimestrale a mezzo di apposito verbale in contraddittorio con la Ditta	
3.4	Le linee di lavorazione sono predisposte in modo da evitare contaminazioni incrociate	
3.5	Gli standard igienico/sanitari previsti dal sistema HACCP sono rispettati. La Ditta mantiene ed aggiorna le procedura di sicurezza secondo il sistema di analisi dei rischi e controllo dei punti critici.	
3.6	Le derrate vengono protette mediante uso di pellicole di alluminio e film plastici conformi alla vigente normativa in materia ed idonei al contatto diretto con alimenti. Tutti i prodotti cotti vengono conservati in contenitori di vetro o in acciaio inox. Il contenuto non immediatamente utilizzato di contenitori a banda stagnata viene immediatamente travasato in contenitori di vetro o in acciaio inox ovvero in altro idoneo contenitore atto ad evitare fenomeni di ossidazione/contaminazione.	
3.7	Le verifiche ed i controlli sulle modalità di deposito, sul mantenimento di idonee temperature di conservazione alimentare e sui termini di scadenza dei prodotti hanno/non hanno dato esito positivo	

3.8	Tutte le operazioni precedenti e successive a quelle di cottura dei cibi – in quanto miranti ad ottenere standard ottimali della qualità della produzione sia in termini igienico/sanitari sia in termini gastronomici e nutrizionali - avvengono secondo quanto stabilito dal Capitolato Tecnico. In particolare: - le derrate congelate di grossa pezzatura, prima di essere sottoposte a cottura, sono scongelate con procedimento “lento” in apposite celle frigorifere ad una temperatura inferiore ai 4°C; - le derrate congelate di piccola pezzatura e, in particolare, i surgelati (se la loro natura lo consente), sono direttamente cucinati; - le carni crude devono essere lavorate nella stessa giornata in cui vengono sottoposte a cottura; - i triti di carne cruda sono prodotti nella stessa giornata della cottura; - il formaggio grattugiato (se non approvvigionato in confezioni) è impiegato nella stessa giornata in cui lo si è ottenuto dal formaggio di raspa; - le vivande in somministrazione giornaliera sono cotte nello stesso giorno di previsto consumo; - i legumi secchi sono tenuti in ammollo per 24 ore precedenti alla cottura (con due ricambi d’acqua); - le operazioni d’impanatura avvengono immediatamente prima della cottura; - per i fritti l’olio non è rabboccato ed è sostituito ad ogni cottura di nuovo diverso alimento; - il lavaggio ed il taglio delle verdure è effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo; vengono utilizzati, ove necessario, e nelle previste dosi e percentuali, gli specifici previsti disinfettanti; - Il taglio e la porzionatura di salumi e formaggi avviene nelle ore immediatamente precedenti all’immissione al consumo.	
3.9	Al fine di evitare contaminazioni crociate: - lo stesso personale non effettua in contemporanea diverse operazioni; - gli stessi utensili non sono impiegati per diverse operazioni (ad esempio l’affettatrice per gli insaccati risulta diversa o opportunamente predisposta e pulita per fungere da affettatrice per formaggi piuttosto che per carni).	
4	SOMMINISTRAZIONE/ DISTRIBUZIONE DEI PASTI	
4.1	La distribuzione con sistema “self-service” avviene secondo quanto prescritto dal Capitolato Tecnico, relativamente a orari e modalità	

4.2	Il numero dei pasti da confezionare quotidianamente è segnalato dal Comando alla Ditta assuntrice del servizio mediante comunicazione scritta: - entro le ore 09.00 per il pranzo; - entro le ore 14.00 per la cena e la colazione del giorno successivo.	
4.3	I pasti vengono somministrati nelle seguenti fasce orarie: - colazione dalle ore 06.30 alle ore 08.00; - pranzo dalle ore 11.30 alle ore 14.30; - cena dalle ore 18.00 alle ore 20.30	
4.4	I materiali monouso necessari alla consumazione del pasto (forniti dalla ditta, quali copri vassoi, tovaglette, tovagliolini) sono conformi alle norme UNI EN ISO 14024.	
4.5	La Ditta ha reso disponibile l’occorrente per la consumazione dei pasti: vassoi porta/vivande, stoviglie (piatti di porcellana, bicchieri di vetro, caraffe per l’acqua, oliere ed acetiere di uso commerciale, etc.) posateria in acciaio inox di uso commerciale in alternativa La Ditta, su specifica richiesta del Comando, fornisce giornalmente, (oltre a caraffe e vassoi) la posateria, i piatti delle diverse tipologie ed i bicchieri in monouso, tutti in possesso di etichetta UNI EN ISO 14021	
4.6	I pasti vengono distribuiti lungo i banchi self service correttamente. Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi <u>caldi</u> vengono mantenuti durante la movimentazione, il trasporto e la somministrazione alla prescritta temperatura da + 60° C a + 65° C “a cuore”. Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi <u>freddi</u> e le paste alimentari fresche vengono mantenuti durante la movimentazione, il trasporto e la somministrazione alla prescritta temperatura non superiore a + 10 ° C “a cuore”	
4.7	La Ditta garantisce, durante tutte le fasi del servizio, il mantenimento delle caratteristiche organolettiche ottimali delle pietanze preparate e l’abbattimento dei rischi di contaminazione microbica.	
4.8	Il mantenimento delle pietanze al banco self-service non è superiore – di norma – ai 30 minuti (periodo di tempo calcolato dal momento di caricamento dei contenitori alla distribuzione delle pietanze all’utenza)	
4.9	Ciascun addetto della Ditta addetto alla distribuzione è in grado di servire almeno n. 3 persone al minuto. Il tempo massimo di attesa per la distribuzione delle pietanze non supera i 10 minuti dall’arrivo del commensale a mensa.	

PULIZIA DEI LOCALI, NORME IGIENICHE, SERVIZIO DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE		
1	La Ditta (con oneri a suo carico) ha predisposto un piano di autocontrollo comprensivo di un manuale per la corretta prassi igienica ed operativa da realizzarsi sulla base dei principi dell’HACCP. Tale documento è stato sottoposto alla valutazione e validazione dell’A.D. e viene costantemente aggiornato dalla ditta appaltatrice. Gli standard igienico/sanitari previsti dal sistema HACCP sono rispettati.	
2	La Ditta si attiene, in tutto il corso del suo operare, alle regole di igiene e sanità prescritte per il settore alimentare. Si assicura costantemente dello stato di pulizia ed igiene del materiale utilizzato compreso vasellame, posaterie e vetrerie	
3	- Effettuare operazioni di verifica e controllo su: - stato igienico di impianti, attrezzature e Personale; - modalità di sgombero dei rifiuti; - modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature e degli impianti usati nei locali cucina e mensa; - caratteristiche tecnico/merceologiche dei detersivi utilizzati; - pulizia del Personale di cucina, di mensa e di sgatteraggio; - pulizia degli ambienti di cucina, di distribuzione e delle sale mense.	
4	La Ditta effettua, secondo la tempistica (e cioè con cadenza giornaliera, quindicinale o mensile) e le modalità prescritte, le seguenti operazioni : - pulizia di tutti i locali (compresi servizi igienici) utilizzati per l’erogazione del servizio; - lavaggio e sanificazione delle superfici verticali (incluse le vetrate) e di quelle orizzontali di sviluppo interne ai locali mensa, servizi, cucina; - lavaggio e sanificazione di rivestimenti, macchinari, materiali di casermaggio per il servizio mensa e per i locali cucina, tavoli di lavoro, cappe aspiranti i fumi, organi illuminanti, infissi e quanto altro presente nei locali di ogni tipo utilizzati per il servizio di vetto vagliamento; - pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa, deposito ed immagazzinamento di provviste e derrate alimentari e dei locali destinati a custodia materiali di pulizia nonché di quelli destinati al Personale della Ditta; - pulizia di tavoli e sedie utilizzati dai commensali nelle Sale mensa.	
5	Il personale che effettua le operazioni di pulizia è diverso da quello addetto al confezionamento ed alla distribuzione dei pasti.	

6	Le stoviglie, le attrezzature ed i locali sono detersi, lavati e disinfettati in aderenza al “piano di autocontrollo” di cui al Capitolo V, Para 6 del Capitolato Tecnico e nel rispetto delle prescrizioni di sicurezza e di quelle previste dal DUVRI statico e dinamico.	
7	La Ditta utilizza prodotti detergenti che rispettano i criteri stabiliti per l’ottenimento dell’etichettatura ECOLABEL o qualsiasi altra etichetta ISO 14024 (tipo 1) con riferimento al gruppo di prodotti “detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari”, ovvero di qualsiasi sostanza o preparato contenente saponi e/o altri tensioattivi destinati ad attività di lavaggio e di pulizia dei locali delle mense, cucine e attigui	
8	Per i prodotti di carta (che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all’uso per l’igiene personale, l’assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici), la Ditta utilizza prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall’art. 2 e relativo allegato della Decisione 2009/568/CE del 9 luglio 2009 della Commissione europea. In alternativa La Ditta utilizza prodotti “tessuto-carta” in possesso dell’etichetta EU Ecolabel 2009/568 CE ovvero qualsiasi altra etichetta ISO 14024 (tipo I) purché sia soddisfacente egualmente il requisito di che trattasi e conforme alla serie normativa tecnica	
9	Gli oli esausti ed i materiali tossici e nocivi sono smaltiti con oneri a carico della Ditta secondo quanto previsto dalla normativa di settore	
10	Vengono effettuate le operazioni di pulizia giornaliere, settimanali e mensili secondo quanto previsto dal Capitolato Tecnico. Il Personale indossa indumenti di colore visibilmente diversi da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione ed alla preparazione degli alimenti.	
11	Nelle zone di manipolazione e distribuzione dei cibi non stazionano detersivi e strofinacci, attrezzi, carrelli, materiali di sanificazione, attrezzature per la pulizia. In particolare, il materiale per la sanificazione al termine del suo impiego, viene custodito in appositi armadi chiusi allocati in locale dedicato.	
12	I rifiuti solidi vengono raccolti secondo la vigente normativa e le disposizioni contrattuali in materia e vengono convogliati, subito dopo la preparazione e distribuzione dei pasti, le operazioni di pulizia ed il riassetto dei locali, negli appositi contenitori (l’asporto dei rifiuti è a carico dell’A.D.). La Ditta effettua una corretta gestione della raccolta differenziata nel rispetto delle modalità fissate dalla locale amministrazione comunale	

13	Vengono effettuate annualmente minimo n. 6 operazioni di derattizzazione e disinfestazione. Esse riguardano tutte le aree per le quali la Ditta assuntrice ha come servizio accessorio quello della pulizia (magazzini, cucine, refettori ed ogni altra area per la quale è tenuta alle normali operazioni di pulizia), incluse le pertinenze esterne (entro il limite di metri 5).	
CAMPIONATURA GIORNALIERA		
	Giornalmente, in concomitanza della distribuzione, la Ditta deve effettuare le campionature delle pietanze in distribuzione, in porzioni non inferiori a g.150, e poi conservarle in sacchetti/contenitori sterili cartellinati (con indicazione della intestazione EDRC, data, tipologia piatto e firme del Responsabile del servizio e del Rappresentante dell’A.D.) in apposito frigorifero a temperature non maggiore di – 18° C per 96 ore. La Ditta effettua indagini di laboratorio per l’accertamento dei germi patogeni come da disposizioni contrattuali in materia?	
VERIFICA SPECIALE INERENTE AL RISPETTO DEGLI IMPEGNI ASSUNTI DALLA DITTA PER L’ACQUISIZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO		
1	La Ditta effettua/non effettua il recupero delle pietanze non somministrate presso l’E.D.R.C.	
2	La Ditta fornisce/non fornisce tutti i generi provenienti da produzione biologica previsti nel lotto di appartenenza	
3	La Ditta garantisce/non garantisce la fornitura di prodotti I.G.P./D.O.P. e della “a filiera corta” previsti nel lotto di appartenenza	
4	Sono stati installati, a cura della Ditta assuntrice del servizio, impianti che consentono la distribuzione con l’utilizzo di erogatori alla spina di: - acqua microfiltrata naturale e gassata, in quantità libera; - ml. 250 a scelta tra tre bevande di cui una gassata (tipo cola, aranciata, ecc.) e due non gassate (the freddo, bevande alla frutta, ecc.) con materie prime a carico della Ditta. La Ditta effettua il servizio di micro-filtratura e di distribuzione di acqua e bevande alla spina nel rispetto di specifiche certificate procedure e della vigente normativa igienico-sanitaria?	

VERIFICA MATERIALI/ATTREZZATURE		
1	(Eventuale) La Ditta ha prodotto in copia un elenco degli impianti, macchinari, utensili, attrezzature varie, di sua esclusiva proprietà o disponibilità. Detto elenco è stato vistato per presa visione dal Rappresentante dell’A.D..I materiali in parola, opportunamente classificati e numerati e di facile individuazione, sono tenuti opportunamente separati da quelli passati in consegna dall’Ente (e di cui alla prevista verbalizzazione).	
2	Non sono stati rilevati / accertati danni (contestabili o contestati alla Ditta) a beni immobili o mobili di proprietà dell’A.D.	
3	La Ditta effettua l’ordinaria manutenzione di impianti, attrezzature e macchine dell’A.D. concessi in uso alla Ditta medesima.	
INDICAZIONE SU PRESENZA ALLERGENI		
	La Ditta fornisce, in ottemperanza alla vigente normativa in materia, le dovute informazioni all’utenza in merito alla presenza di eventuali sostanze o prodotti negli alimenti possibili cause di allergie o di intolleranze alimentari. In particolare la Ditta riporta sui menù, nonché su apposito registro e su cartelli posti bene in vista (per la presa visione dei commensali) tutte le informazioni relative alle sostanze/prodotti contenenti allergeni o altre sostanze potenzialmente determinanti intolleranze alimentari	
MISURE DI ATTENUAZIONE E LIVELLI DI RIFERIMENTO PER LA RIDUZIONE DELLA PRESENZA DI ACRILAMMIDE NEGLI ALIMENTI		
1	Il sistema HACCP della Ditta prevede il rispetto delle procedure di riduzione dei rischi di produzione dell’acrilammide negli alimenti	
2	Il personale interessato alla trasformazione degli alimenti ha frequentato e superato apposito corso sui rischi dell’acrilammide negli alimenti ed è stato reso edotto sulle procedure per l’abbattimento dei relativi rischi	
3	La Ditta effettua le campionature degli alimenti interessati dalla possibile contaminazione di acrilammide secondo le disposizioni di cui all’All. III del Regolamento UE (fritture)	
4	Nel caso di gestione mista l’A.D. ha proceduto all’acquisto di generi alimentari da Ditte che garantiscono il rispetto delle procedure di riduzione dei rischi di produzione dell’acrilammide negli alimenti.	

CRITERI PREMIALI DICHIARATI NELL’OFFERTA TECNICA DALLA DITTA CAPOGRUPPO		
1	“Di impegnarsi, in caso di <u>improvvisa indisponibilità</u> delle strutture dei locali cucina messi a disposizione dall’A.D. per la preparazione dei pasti, ad assicurare, <u>entro 12 ore dalla richiesta dell’EDRC</u>, lo svolgimento del servizio mediante catering veicolato, con la sostituzione del pasto completo con un pasto a “legame caldo” o a “legame freddo”- ove necessario anche monoporzionato - per tutta la durata dell’esigenza. Dichiara inoltre di impegnarsi a produrre, entro il mese di avvio del servizio, il piano delle emergenze calibrato su ciascun EDRC in cui vengano illustrate le misure che saranno intraprese al fine di ottemperare a quanto dichiarato in offerta.”	
2	“Di impegnarsi a fornire formaggi freschi (ad esempio: mozzarella, ricotta, stracchino crescenza) a filiera corta in quantità non inferiore all’80% degli EDRC del lotto. Dichiara inoltre di impegnarsi a produrre, il giorno 10 del mese successivo a quello dello svolgimento del servizio, un <i>report</i> riepilogativo dei quantitativi dei generi utilizzati per la produzione dei pasti nel mese precedente”.	
3	“Di avere la disponibilità di una <u>struttura logistica</u> per approvvigionamento, deposito e movimentazione delle derrate, con la quale sia garantita l'uniformità e la tracciabilità delle derrate approvvigionate da destinare agli EDRC fruitori del servizio, nonché la razionalizzazione delle operazioni di deposito e trasporto mediante immagazzinamento comune e spostamento a pieno carico degli automezzi, <u>ubicata nell’area del Lotto.</u>”	<i>(indicare struttura logistica e sua ubicazione)</i>
4	“Di impegnarsi alla somministrazione dei seguenti generi provenienti da produzione biologica: frutta, ortaggi, legumi e cereali, in misura uguale o superiore al 40% (valore espresso in percentuale di peso sul totale da utilizzare mensilmente presso ogni singolo EDRC servito a catering completo e veicolato). Dichiara inoltre di impegnarsi a produrre entro il giorno 10 del mese successivo a quello di svolgimento del servizio, per ciascun EDRC, un report riepilogativo dei quantitativi dei generi di cui al criterio in questione, utilizzati per la produzione dei pasti nel mese precedente, con l’indicazione dei quantitativi e delle percentuali di prodotti biologici utilizzati.”	

5	“Di impegnarsi alla somministrazione di carne bovina e avicola proveniente da produzione biologica in misura uguale o superiore al 40% (valore espresso in percentuale di peso sul totale da utilizzare mensilmente presso ogni singolo EDRC fruitore di <i>catering</i> completo e veicolato). Che i prodotti richiesti provengono da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e di certificazione previsto dal Regolamento CEE e quindi sono assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Dichiaro inoltre di impegnarsi a produrre entro il giorno 10 del mese successivo a quello di svolgimento del servizio, per ciascun EDRC un <i>report</i> riepilogativo dei quantitativi dei generi di cui al criterio in questione, utilizzati per la produzione dei pasti nel mese precedente, con l’indicazione dei quantitativi e delle percentuali di prodotti biologici utilizzati.”	
6	“Di impegnarsi alla somministrazione di formaggi DOP/IGP/ “di montagna” di produzione italiana, assicurando l’alternanza tra almeno 5 tipi diversi, <u>in misura uguale o superiore al 50%</u> (valore espresso in percentuale di peso sul totale da utilizzare mensilmente presso ogni singolo EDRC servito a <i>catering completo e veicolato</i>). Che i prodotti richiesti provengono da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e di certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi, sono assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Dichiaro inoltre di impegnarsi a produrre entro il giorno 10 del mese successivo a quello di svolgimento del servizio, per ciascun EDRC, un <i>report</i> riepilogativo dei quantitativi dei generi di cui al criterio in questione, utilizzati per la produzione dei pasti nel mese precedente, con l'indicazione dei quantitativi e delle percentuali di prodotti DOP/IGP/ “di montagna” utilizzati.”	

7	“Di impegnarsi alla somministrazione di salumi e prosciutto crudo DOP/IGP/ “di montagna” di produzione italiana <u>in misura uguale o superiore al 50%</u> (valore espresso in percentuale di peso sul totale da utilizzare mensilmente presso ogni singolo EDRC servito a <i>catering completo e veicolato</i>). Che i prodotti richiesti provengono da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e di certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi, sono assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Dichiara inoltre di impegnarsi a produrre entro il giorno 10 del mese successivo a quello di svolgimento del servizio, per ciascun EDRC, un <i>report</i> riepilogativo dei quantitativi dei generi di cui al criterio in questione, utilizzati per la produzione dei pasti nel mese precedente, con l'indicazione dei quantitativi e delle percentuali di prodotti DOP/IGP/ “di montagna” utilizzati.”	
8	“Di impegnarsi a disporre di un ispettore della qualità (soggetto terzo rispetto al concorrente) con specifica formazione professionale nel settore idoneo a verificare e certificare, su richiesta dell’A.D., lo <i>standard</i> del servizio reso (massimo n. 10 interventi annui). Dichiara inoltre di impegnarsi comunicare, entro il mese di avvio del servizio, il/i nominativo/i e relativa documentazione all’UTT esecutore contrattuale”.	LA DITTA E’ TENUTA A FORNIRE LA COMUNICAZIONE ALL’UTT ESECUTORE
9	“Di impegnarsi a rendere disponibile e reperibile di un medico / nutrizionista a supporto degli utenti destinatari di diete speciali a seguito di comprovate patologie. Dichiara inoltre di impegnarsi a produrre entro il mese di avvio del servizio, presso ciascun EDRC, i nominativi e le fasce di reperibilità, nonché la documentazione a comprova della specifica formazione professionale delle figure professionali richieste.”	
10	“Di impegnarsi ad effettuare la gestione dei menù settimanali, da elaborare entro la terza decade del mese precedente, mediante un programma informatico che preveda: ▪ la possibilità di sostituire le singole pietanze con altre, di pari valore nutrizionale ed economico, da parte dell’EDRC in modalità on-line; ▪ l’indicazione per ogni pietanza delle seguenti informazioni: • apporto calorico e percentuali dei macronutrienti; • eventuale presenza di allergeni; • eventuale presenza di prodotti biologici e/o IGP, DOP; • eventuale presenza di prodotti surgelati; tipologia della carne (bovina, suina, etc.) eventualmente utilizzata.” con 6 possibilità di scelta.	

11	“Di impegnarsi ad assicurare un piano di formazione di minimo 8 ore - aggiuntivo rispetto a quello obbligatorio - per le figure professionali del cuoco, dell’aiuto cuoco su temi sensibili quali allergie, intolleranze e diete speciali. Dichiara inoltre di impegnarsi a produrre trimestralmente, presso ciascun EDRC la cui tipologia di servizio preveda le figure di professionali del cuoco e dell’aiuto cuoco, i calendari dei corsi fissati (segnalazione obbligatoria anche se negativa) e i relativi attestati conseguiti dalle predette figure professionali” <i>[catering completo e ristorazione]</i>	
12	“Di impegnarsi ad effettuare il trasporto dei pasti veicolati con mezzi con emissioni non inferiori ad EURO 6”. <i>Gli EDRC sono tenuti a verificare che la ditta adempia agli impegni assunti.</i>	
13	“Di impegnarsi alla redazione di un <i>report</i> mensile in formato elettronico (<i>excel</i>) in cui vengano riepilogati (a soli fini statistici) i pasti erogati e i relativi importi del servizio reso suddivisi per: - Forza Armata; - Comandi/ Enti; - Tipologia di pasto (catering completo, catering veicolato, ristorazione). Dichiara inoltre di impegnarsi a consegnare, entro il mese successivo a quello di svolgimento del servizio, il <i>report</i> all’UTT esecutore contrattuale”.	LA DITTA E’ TENUTA A FORNIRE LA COMUNICAZIONE ALL’UTT ESECUTORE
14	“Di essere in possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione ambientale alla norma UNI EN ISO 14001 in corso di validità, idonea, pertinente e proporzionata al servizio di ristorazione collettiva”.	DOCUMENTAZIONE FORNITA DALLA DITTA ALLA STAZIONE APPALTANTE
15	“Di essere in possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione ambientale al sistema EMAS in corso di validità, idonea, pertinente e proporzionata al servizio di ristorazione collettiva”.	DOCUMENTAZIONE FORNITA DALLA DITTA ALLA STAZIONE APPALTANTE
16	Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro alla norma ISO 45001 (ex BS OHSAS 18001) in corso di validità, idonea, pertinente e proporzionata al servizio di ristorazione collettiva.	DOCUMENTAZIONE FORNITA DALLA DITTA ALLA STAZIONE APPALTANTE
17	“Di impegnarsi a fornire le divise del personale addetto all’esecuzione del servizio di ristorazione, catering completo, catering veicolato, in possesso dell’etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l’etichetta Oeko-tex standard 100 o “Global Organic Textile Standard” o equivalenti, per i prodotti tessili, con riferimento a tutti i requisiti previsti”. <i>Gli EDRC sono tenuti a verificare che la ditta adempia agli impegni assunti.</i>	DOCUMENTAZIONE FORNITA DALLA DITTA ALLA STAZIONE APPALTANTE

18	Di impegnarsi a somministrare la spremuta di arance fresche biologiche DOP/IGP , da erogare a fine pasto, nel rispetto del calendario della stagionalità (periodo novembre-aprile) per un minimo di 8 volte al mese in sostituzione delle arance previste a fine pasto (da erogare solo per i pasti del pranzo che vanno dal lunedì al giovedì, esclusi i festivi, le cene, i pasti che vanno dal venerdì alla domenica).	
----	---	--

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS (FAQ)

1. Il servizio di catering veicolato può essere assicurato mediante un centro cottura posto a 100 km di distanza?

Sì. Il *catering* veicolato può essere realizzato secondo due modalità: “a legume caldo” e “a legume freddo”. La prima modalità non prevede limiti in termini di distanza percorsa dal centro di cottura all’EDRC fruitore del servizio, ma esclusivamente temporali: massimo 50 minuti per coprire la distanza tra il centro di cottura e l’EDRC fruitore. Quanto precede per gli ovvi riflessi negativi che il trasporto prolungato dei pasti confezionati comporta in termini di qualità organolettiche e rischi sanitari (proliferazione microbica). Il *catering* veicolato a legume freddo è stato ideato per superare i due limiti precedentemente citati e, quindi, per assicurare il servizio (anche) laddove la distanza e i tempi di percorrenza tra il centro di cottura e l’EDRC fruitore del servizio siano maggiori. I pasti confezionati subiscono un tempestivo “abbattimento termico” presso il centro cottura e poi riportati alla temperatura di conservazione presso l’EDRC. La modalità di svolgimento del servizio tengono in debita considerazione le esigenze dell’A.D. (espresse con la comunicazione degli “indicatori logistici”) e dei limiti stabiliti dal contratto.

2. E’ possibile concordare una “soluzione alternativa” se i numerici delle presenze a mensa sono inalterati rispetto a quelli comunicati con gli indicatori logistici?

Sì, quando comunque il numero dei conviventi a mensa si riduca al di sotto delle 20 unità. Il caso ricorre tipicamente con riferimento alla cena del venerdì ed ai pasti del sabato e della domenica (allorquando i conviventi si limitano a poche unità, spesso coincidenti con il personale di guardia). In questi casi è data facoltà al Comandante, qualora lo ritenga opportuno e conveniente, concordare con la ditta soluzioni alternative per l’espletamento del servizio senza oneri aggiuntivi a carico dell’A.D.

Dovrà comunque essere redatto un verbale dichiarativo di variazione delle condizioni del contratto da inviare alla stazione appaltante per il necessario vaglio autorizzativo.

3. In concomitanza dell’applicazione di penali che superano l’importo di € 7.000 la ditta deve chiedere il riesame all’UTT esecutore?

L’allegato VI al capitolato tecnico prevede che “nella sola ipotesi di penalità il cui importo sia superiore ad € 7.000 (...) la richiesta di riesame potrà essere direttamente inoltrata al Direttore dell’esecuzione contrattuale”, individuando chiaramente tale modalità di azione come una possibilità (e non un obbligo), rimessa al giudizio della ditta, alternativa alla modalità naturale di richiesta di riesame indirizzata all’EDRC che ha emesso il provvedimento. La ditta, infatti, può sempre indirizzare la richiesta di riesame, con eventuali controdeduzioni, all’EDRC responsabile del procedimento di contestazione delle inadempienze e di applicazione delle relative penalità, che è il primo responsabile della procedura e dispone di tutti gli elementi informativi e documentali per dare pronto riscontro alla stessa.

4. In caso di improvvisa indisponibilità della cucina, si possono distribuire le razioni viveri da combattimento (“razioni K”)?

L’utilizzo di tali prodotti, in condizioni di normale esecuzione contrattuale, non appare giustificabile. Infatti, qualora risultino improvvisamente inservibili i locali della cucina dedicati alla preparazione e confezione dei pasti (es. mancanza di acqua o energia elettrica; lavori di manutenzione; ecc...) il capitolato tecnico prevede che “... la ditta dovrà assicurare entro 48 ore dalla richiesta dell’EDRC - previa autorizzazione dell’Autorità Logistica di F.A. - lo svolgimento del servizio mediante *catering* veicolato...a legume caldo o a legume freddo...per tutta la durata dell’esigenza”. Per situazioni di emergenza del tutto improvvise, e nel limite delle 48 ore concesse alla Ditta per organizzare il servizio di catering veicolato, si potrà assicurare il pasto

mediante la distribuzione di sacchetti viveri (e non delle razioni viveri da combattimento).

Qualora l’indisponibilità dei locali della cucina sia prevedibilmente “persistente” (superiore a 48 ore), la ditta dovrà assicurare “(...) previa autorizzazione dell’Autorità Logistica di F.A., lo svolgimento del servizio mediante catering veicolato, con la sostituzione del pasto completo con un pasto a legume caldo o a legume freddo - ove necessario anche monoporzionato - per tutta la durata dell’esigenza”.

5. Come calcolo le penalità a carico della Ditta per mancato rispetto degli impegni liberamente assunti all’atto della presentazione dell’offerta economica, con riferimento a più “criteri premiali” non soddisfatti?

Va applicato l’importo della penalità (€ 1.000,00 per ognuno dei giorni intercorrenti tra l’accertamento dell’inadempienza ed il ripristino delle condizioni contrattuali) per ciascun criterio premiale non rispettato (vds. l’esempio riportato a pag. 15 e la scheda di sintesi).

Qualora le inadempienze siano connesse a più criteri basati sulla “maggior percentuale di specifico genere alimentare o altre somministrazioni aggiuntive” (**salvo comunicazione, da parte della Stazione Appaltante, di temporanea sospensione delle prestazioni collegate**) andrà, invece, applicata un’unica penalità.

A fattor comune, si rammenta la distinzione fra inadempienza:

- parziale: dovrà essere applicata penale commisurata alla percentuale di prodotto non fornita rispetto a quella prevista (esempio riportato nella successiva FAQ);
- totale: dovrà essere applicata la penale di € 1.000 per ogni giorno del mese di riferimento.

6. Come calcolo la penale di cui alla punto 6, lett. “r” dell’allegato VI al Capitolato Tecnico nel caso di inadempimento parziale di un criterio premiante?

In presenza di *report* riepilogativi mensili della ditta che attestano l’inadempimento parziale di un criterio premiante (non si è raggiunta la percentuale minima di certi generi alimentari che la ditta, con la presentazione dell’offerta, si è impegnata a fornire mensilmente) si dovrà commisurare la penale secondo l’entità dell’inadempimento come nell’esempio che segue:

Quantità minima prevista nel mese di giugno: 30%;
media giornaliera da fornire: 1%; quantità mensile consegnata: 28%;
mancata consegna: 2% ⇨ corrispondente a 2 giorni di mancata fornitura.
penalità da applicare: 2 x 1.000€ = 2.000€

LINEE DI INDIRIZZO SULLA DISAPPLICAZIONE DELLE PENALI

La ditta appaltatrice, entro 30 (trenta) giorni decorrenti dalla data di ricezione della comunicazione relativa alla definitiva applicazione della penalità ed ove ne ricorrano i presupposti, potrà chiedere la disapplicazione della penalità alla stazione appaltante.

Preliminarmente, si ritiene opportuno evidenziare che l’espressione “ove ne ricorrano i presupposti”⁴⁵ non può essere intesa come la mera facoltà - concessa all’appaltatore - di chiedere, in modo generico e generalizzato, la disapplicazione di ogni penalità applicata nei suoi confronti, bensì come la facoltà ad esso concessa di esercitare tale diritto soltanto al verificarsi di determinate fattispecie aventi carattere tassativo - e, pertanto, non suscettibili di alcuna interpretazione ed applicazione analogica e/o estensiva - identificabili con quelle di seguito riportate:

- mancato rispetto dei termini e delle procedure di cui al p.to 5 (*procedimento per l’applicazione delle penalità*) dell’allegato VI al Capitolato Tecnico;
- erronea interpretazione e, conseguente, erronea applicazione delle disposizioni di cui al p.to 6 (*penalità*) dell’allegato VI al Capitolato Tecnico;
- omessa applicazione delle disposizioni contenute nei sopra citati p.ti 5 e 6 dell’allegato VI al Capitolato Tecnico.

A maggior chiarimento di quanto espresso, si precisa che non potranno essere rimesse, all’attenzione della stazione appaltante, **istanze⁴⁶ di disapplicazione riguardanti “il merito” della questione**, non potendo - quest’ultima - sindacare sulle circostanze fattuali sulle quali si basa il provvedimento sanzionatorio, in quanto avvenimenti già definitivamente accertati, in sede di riesame, dal Comandante dell’EDRC o dal Direttore dell’esecuzione contrattuale.

⁴⁵ Di cui all’ultimo capoverso del p.to 5 dell’allegato VI al Capitolato Tecnico.

⁴⁶ Procedura disciplinata dall’art. 126, co. 2, del D.P.R. 236/2012, a mente del quale “la domanda, completa degli eventuali documenti giustificativi o contenente l’espressa riserva della loro presentazione appena possibile, è indirizzata all’Amministrazione per le decisioni, tramite il responsabile del procedimento, il quale provvede a inoltrarla dopo averla corredata con le proprie osservazioni”.

MINISTERO DELLA DIFESA

DIREZIONE GENERALE DI COMMISSARIATO E DI SERVIZI GENERALI

Indirizzo Postale: Piazza della Marina, 4 - 00196 ROMA
Posta elettronica certificata: commiservizi@postacert.difesa.it
Posta elettronica: commiservizi@commiservizi.difesa.it
Pdc: Magg. Giorgio PALMESANO 2035545 - 06.46913.5545

Allegati: 1 (uno)
Annessi: 1 (uno)

OGGETTO: Direttiva sull'esecuzione dei contratti di *catering*, ristorazione e dei connessi servizi accessori. Edizione 2022.

A: ELENCO IN ALLEGATO "A"

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^

1. La Direttiva in titolo, disponibile nell'apposita [sezione del sito internet](#) della Direzione Generale - e, comunque, annessa - compendia ed armonizza le disposizioni generali da osservare nel corso dell'esecuzione contrattuale relativa al servizio di vettovagliamento (nelle forme di *catering* e ristorazione).
2. Il prefato documento si rivolge a tutti gli Enti, Distaccamenti, Reparti e Comandi delle Forze Armate interessate, nella considerazione che tutte le attività che possono garantire il buon andamento del servizio vettovagliamento sono direttamente collegate al benessere del personale e, infine, anche all'operatività dei Reparti.
3. Le previsioni recate nella Direttiva, per la prima volta adottate, devono essere considerate "sperimentali", nel senso che sono suscettibili di variazione, integrazione, miglioramento a seguito di eventuali contributi che qualsiasi Unità organizzativa potrà suggerire - o vorrà far pervenire - per il tramite del Comando di Vertice Logistico di Forza Armata. Si tratta, in sintesi, di un *living document* adattabile, sia nell'immediato sia in tempi successivi, ad ogni variazione della normativa ora vigente ovvero - nell'ambito della disciplina recata dagli atti negoziali - all'insorgere di qualsiasi tematica meritevole di approfondimento tecnico.
4. Ai Comandi delle Forze Armate è chiesto di diramare, con ogni consentita urgenza, la presente comunicazione a tutti i dipendenti EDRC fruitori del servizio.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr.ssa Teresa ESPOSITO)

ELENCO DEGLI INDIRIZZI

A:	STATO MAGGIORE DELLA DIFESA IV Reparto Logistica e Infrastrutture	<u>ROMA</u>
	SEGRETERIATO GENERALE DELLA DIFESA/D.N.A. - II Reparto Coordinamento Amministrativo - Ufficio Generale Centro di Responsabilità Amministrativa	<u>ROMA</u>
	UFFICIO CENTRALE BILANCIO E AFFARI FINANZIARI Ufficio del Direttore Centrale	<u>ROMA</u>
	STATO MAGGIORE DELL'ESERCITO IV Reparto Logistico	<u>ROMA</u>
	STATO MAGGIORE DELLA MARINA IV Reparto Infrastrutture e Logistica	<u>SEDE</u>
	STATO MAGGIORE AERONAUTICA - IV Reparto Logistica - VI Reparto Affari Economici e Finanziari	<u>ROMA</u>
	COMANDO LOGISTICO DELL'ESERCITO - Stato Maggiore - Comando Commissariato	<u>ROMA</u>
	COMANDO LOGISTICO DELLA MARINA	<u>NAPOLI</u>
	COMANDO LOGISTICO DELL'AERONAUTICA MILITARE Servizio di Commissariato e Amministrazione	<u>ROMA</u>
	UFFICIO TECNICO TERRITORIALE	<u>FIRENZE</u>
	UFFICIO TECNICO TERRITORIALE	<u>NAPOLI</u>

e, per conoscenza:

SEGRETERIATO GENERALE DELLA DIFESA/D.N.A. Ufficio Generale del Segretario Generale	<u>ROMA</u>
---	-------------

Diramazione interna

- UFFICIO GENERALE COORDINAMENTO TECNICO
- I REPARTO
- II REPARTO
- SERVIZIO ATTI GIURIDICI