



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

,PRESIDÈNZIA

PRESIDENZA

Corpo Forestale e di Vigilanza Ambientale
Servizio territoriale ispettorato ripartimentale di ORISTANO

CAPITOLATO TECNICO

Servizio catering presso la base operativa di Fenosu

Campagna antincendio 2022

CIG **92332563E4**

Art. 1

Oggetto dell'appalto

Il presente disciplinare ha per oggetto l'esecuzione del **servizio di somministrazione pasti** con sistema catering per gli addetti all'attività antincendio da parte di idonea Ditta specializzata nel settore, da eseguirsi durante il periodo della Campagna Antincendio 2022.

Questo Capitolato recepisce i criteri ambientali minimi previsti da I D.M. del 10.3.2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" – con particolare riguardo ai principi tipizzanti la dieta mediterranea secondo le linee guida sulla sostenibilità ambientale di cui al documento UNI –Pdr 25 -2016. Altresì persegue la realizzazione massima possibile di quanto previsto dai seguenti principi e criteri normativi: tutela delle esigenze sociali connesse all'espletamento del servizio, tutela del bene primario "salute", promozione dello sviluppo sostenibile, lotta allo spreco alimentare (Legge 166/2016 e s.m.i), massimo perseguimento criteri "filiera corta" e "kilometro zero", rispetto normativa vigente per contenitori a contatto con alimenti, aderenza ai criteri relativi alla acquacoltura biologica e prodotti ittici a specie non a rischio IUCN, formazione del personale, agricoltura sociale (Legge 381/1991 e s.m.i), promozione della somministrazione dei prodotti da commercio "equo e solidale" (Secondo i criteri WFTO/IFAT, AGICES. FAIR TRADE FLO).

Il servizio deve essere svolto in regime di qualità, conformemente alle norme UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 22000. La Ditta è tenuta a presentare , entro dieci giorni dall'avvio del servizio, il relativo Piano di Qualità, redatto secondo le linee guida fornite dalla UNI EN ISO 10005. Le Norme UNI EN ISO su richiamate debbono essere quelle in versione aggiornata.





REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

,PRESIDÈNTZIA

PRESIDENZA

Corpo Forestale e di Vigilanza Ambientale
Servizio territoriale ispettorato ripartimentale di ORISTANO

Art.2

Calendario e modalità di somministrazione del servizio

Il servizio di fornitura dei pasti dovrà essere garantito tutti i giorni, compresi i festivi, senza eccezione alcuna, a seguito di preparazione dei pasti con il sistema tipico del ristorante (confezionamento espresso) **nella seguente fascia oraria: primo turno ore 12.00- secondo turno ore 13.00 .**

I pasti dovranno essere confezionati tenendo conto dell'esempio proposto dall'Amministrazione e allegato al presente disciplinare.

Anticipatamente, non meno di 7 (sette) giorni prima, la Ditta dovrà proporre il menù al Personale incaricato della Base/COP per la settimana successiva, indicando le portate giornaliere (primo, secondo, contorno) di tutta la settimana.

Le materie prime utilizzate dovranno essere fresche, di prima qualità e per non meno del 60% di provenienza locale.

E' vietata ogni forma di riciclo di cibo: tutte le pietanze servite dovranno essere preparate in giornata con utilizzo di materie prime fresche.

E' fatto assoluto divieto di ricorrere al subappalto.

Art.3

Oneri a carico dell'Amministrazione

L'Amministrazione metterà a disposizione del fornitore uno spazio idoneo per la consegna dei pasti. Sarà cura del Personale incaricato di turno della Base/COP di far pervenire alla ditta, entro le ore 10,30 del mattino, l'elenco con il numero dei pasti prenotati per la giornata e, quando possibile, per il giorno successivo.

Art.4

Oneri a carico della Ditta

Sono a carico della Ditta:

- tutti gli adempimenti per il rilascio delle eventuali autorizzazioni di legge per l'avvio dell'attività;
- tutte le spese per l'acquisto delle materie prime utilizzate per il confezionamento e la somministrazione dei pasti;
- tutte le spese relative al proprio personale, alle assicurazioni sociali, alle assicurazioni contro gli infortuni e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro, le dotazioni di





REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

,PRESIDÈNZIA

PRESIDENZA

Corpo Forestale e di Vigilanza Ambientale
Servizio territoriale ispettorato ripartimentale di ORISTANO

sicurezza individuali, la dotazione del vestiario da lavoro e quanto altro necessario in attuazione alle norme vigenti in materia;

- tutte le spese per i sacchetti per la differenziazione dei rifiuti, tovaglie e tovaglioli monouso, posate e quant'altro necessario per dare esecuzione alla fornitura di che trattasi;
- l'allestimento di idonei contenitori per la raccolta differenziata di quanto utilizzato per la fornitura ed il consumo dei pasti; la raccolta, la differenziazione e lo smaltimento di tutti i residui con le modalità previste dalle norme vigenti. Sono a carico della ditta il posizionamento e la pulizia dei contenitori per i rifiuti, secondo il calendario previsto per la raccolta;
- ogni altro onere accessorio legato alla fornitura, al trasporto, al consumo dei pasti alla differenziazione dei rifiuti.

Art.5

Luogo di erogazione del servizio

Il servizio dovrà essere eseguito presso la sala mensa della Base operativa antincendi in località Fenosu , nel rispetto dell'Ordinanza del Ministero della Salute del 1 aprile 2022 , Adozione delle «Linee guida per la ripresa delle attività economiche e sociali», pubblicata nella GU n.79 del 4-4-2022.

Non è consentito l'accesso a personale estraneo non autorizzato.

Prima dell'accesso se ne dovrà informare il personale CFVA addetto alla Base.

Art. 6

Struttura del menu

Ogni pasto dovrà essere strutturato secondo le indicazioni seguenti:

- Primo piatto caldo (es.: pasta e riso: non inferiore a 120 gr. sgocciolati; zuppe di legumi g.50 pasta e g.60 legumi)
- Secondo piatto caldo (g.200 di carne bovina o suina o equina o ovicaprina; gr 250: carne di pollo: o pesce). Per almeno 2 volte la settimana sarà garantita la somministrazione di pesce fresco di 1^a qualità (es. spigola, orata, dentice, sarago, ecc); per almeno 3 volte la settimana la somministrazione di carni rosse di 1^a qualità e almeno 2 volte carni bianche;
- Contorno di stagione cotto (g.200 di verdure cotte es. spinaci, bietole, melanzane, zucchine ecc.) e crudo (g.200 di verdure fresche es. pomodori, finocchi, lattuga, carote ecc.);
- Olio extravergine di olive della Sardegna; è ammesso l'uso di olio di semi di qualità solo su richiesta del singolo utilizzatore.
- Pane fresco di giornata q.b.;
- ½ litro di acqua minerale;





REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

,PRESIDÈNZIA

PRESIDENZA

Corpo Forestale e di Vigilanza Ambientale
Servizio territoriale ispettorato ripartimentale di ORISTANO

- dolce (g.100) o frutta fresca di stagione (g.200);
- Caffè.

Alternative possibili (solo su richiesta):

- primo piatto:
- pasta al sugo semplice o in bianco / riso in bianco
- secondo piatto:
- porzione di formaggi freschi e stagionati o di prosciutto crudo da g.100;

Sono esclusi gli alimenti surgelati .

Qualora necessario, a richiesta dell'interessato, potranno essere predisposte diete in bianco costituite da pasta o riso in bianco, verdura cotta al vapore o lessata, una porzione di prosciutto o formaggio, oppure carni cotte al vapore, frutta di stagione e pane.

Diete particolari dovranno essere predisposte, previa presentazione di richiesta del medico, per gli utenti con specifiche esigenze, senza alcun aggravio di spese per l'Amministrazione.

Il menù sarà esposto in modo ben visibile nel locale mensa, con l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione.

Nel caso in cui il personale, per esigenze di servizio, fosse impossibilitato a consumare il pasto in sede dovrà essere confezionato, in sostituzione, un cestino termico contenente la normale razione per adulti di pari valore al pasto normale, che possa essere agevolmente trasportato nei luoghi ove se ne prevede il consumo.

Art.7

Personale

Per assicurare le prestazioni contrattuali, la Ditta si avvarrà di proprio personale qualificato, impiegato sotto la sua esclusiva responsabilità. Per l'accesso alla Base di Fenosu il personale impiegato dovrà essere munito di tesserino di riconoscimento, indossare la divisa da lavoro, conoscere ed applicare le norme di igiene e sanitarie vigenti che regolano la materia per la manipolazione, la preparazione e il confezionamento dei pasti (HACCP) e possedere i requisiti di legge previsti per l'esecuzione del servizio. Le modalità di erogazione saranno conformi alle disposizioni e alle prescrizioni di natura igienico sanitario di contrasto all'epidemia Covid 19 e, nel rispetto dell'Ordinanza del Ministero della Salute del 1 aprile 2022 , Adozione delle «Linee guida per la ripresa delle attività economiche e sociali», pubblicata nella GU n.79 del 4-4-2022..

La Ditta si obbliga all'osservanza di tutte le norme relative alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, comprese le assicurazioni contro gli infortuni e ogni altra disposizione che dovesse intervenire in corso d'esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.





REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

,PRESIDÈNZIA

PRESIDENZA

Corpo Forestale e di Vigilanza Ambientale
Servizio territoriale ispettorato ripartimentale di ORISTANO

La Ditta dovrà applicare le condizioni normative e retributive previste nei contratti di lavoro vigenti a tutti i lavoratori occupati nel servizio mensa.

E' fatto assoluto divieto di ricorrere al subappalto.

Art.8

Garanzie

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, la Ditta prima della stipulazione del contratto presenterà una garanzia fidejussoria, bancaria o assicurativa, pari al 10% dell'importo presunto dell'appalto, avente validità di 12 mesi, con espressa dichiarazione di immediata esigibilità. Lo svincolo sarà richiesto dall'aggiudicatario al termine del contratto, previa dichiarazione di non aver altro da pretendere dall'appalto in argomento.

Art.9

Corrispettivi

L'Amministrazione corrisponderà il prezzo di aggiudicazione più l'IVA di legge per ogni pasto consumato. L'avvenuta fruizione dei pasti sarà attestata attraverso la firma giornaliera sul foglio pasti da parte del personale che ne usufruisce, corredato dal visto di conformità del Responsabile di turno della Base/COP

La fattura, emessa in formato elettronico, dovrà essere trasmessa mensilmente nella piattaforma MEF ed essere intestata a:

**Servizio Territoriale Ispettorato Ripartimentale. Corpo Forestale e di V.A.- Via Donizetti n.15
09170 ORISTANO. C.F. 80002870923**

Nella fattura dovrà essere riportato anche il **Codice CIG**, il **Codice Univoco**, il **Codice di riferimento dell'Ufficio Approvatore** e il **numero dell'impegno e della Determinazione di impegno**.

Il pagamento sarà effettuato a 30 gg. dall'attestazione di regolare esecuzione del servizio da parte del personale incaricato ed è subordinato all'acquisizione del documento di regolarità contributiva (DURC).

Le fatture sono soggette al Split Payment ai sensi dell'art.1 comma 629 lett. b della legge 23 dicembre 2014 n.190. L'Amministrazione pertanto tratterà l'IVA dovuta ed effettuerà il versamento della stessa direttamente all'Erario.

La Ditta dovrà adempiere a tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art.3 della L.13 agosto 2010 n.136 e successive modificazioni.

La spesa graverà sul Capitolo SC04.5036 -UPB S04.08.13 - Spese correnti - Bilancio 2022.





REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

,PRESIDÈNZIA

PRESIDENZA

Corpo Forestale e di Vigilanza Ambientale
Servizio territoriale ispettorato ripartimentale di ORISTANO

Art.10

Penalità

La Ditta è vincolata alle clausole contrattuali per tutta la durata del contratto ed al rispetto delle clausole contenute nel Patto d'integrità allegato alla RdO (Richiesta di offerta).

Sono previsti controlli sull'esecuzione del contratto, da attuarsi tramite verifiche finalizzate all'accertamento del rispetto delle clausole contrattuali con riferimento alla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati per il servizio reso secondo quanto previsto contrattualmente. Il servizio verrà inoltre monitorato con la somministrazione di test di gradimento ai fruitori del servizio medesimo.

Qualora la Ditta, salvo comprovate cause di forza maggiore, esegua il servizio in maniera difforme da come previsto nel presente contratto, con riferimento a quantità e qualità del menù previsto, sarà applicata una penale di € 100,00 (Cento/00) per ogni giorno di inadempienza, da computarsi dall'importo della fattura riferita alla prestazione.

Art.11

Risoluzione del contratto

Costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

- violazione del Patto di integrità con riferimento agli obblighi di cui all'art. 2 comma 1, con riserva di avviare una procedura di risarcimento del maggior danno effettivamente subito;
- n.5 (cinque) richiami per difformità di realizzazione del servizio, in termini di qualità e quantità, rispetto a quanto previsto nel presente contratto;
- mancato rispetto degli obblighi verso i propri dipendenti in base a disposizioni legislative o regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali e sicurezza;
- gravi violazioni e/o inosservanza delle norme e disposizioni in materia igienico sanitaria;
- interruzione non motivata del servizio;
- qualora dalle valutazioni tra i fruitori emerga un esito insufficiente per almeno tre volte, anche non consecutive, da parte di almeno il 75% dei fruitori della giornata, il contratto sarà risolto con effetto immediato previa comunicazione scritta da parte dell'Amministrazione con incameramento dell'intera cauzione.

Il Direttore del Servizio

Antonio Casula

