



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 mensa presso la base operativa di Fenosu
Campagna antincendio 2023

CIG Z753AEB4BD

Art. 1

Oggetto dell'appalto

Il servizio è erogato presso la base operativa di FENOSU durante la campagna Antincendio 2023 (indicativamente dal 15 giugno al 30 settembre).

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione, nelle diverse fasi di:

- acquisto e conservazione delle derrate alimentari;
- rilevazione giornaliera dei pasti e delle diete speciali;
- la preparazione dei pasti presso i locali cucina della Base Fenosu;
- la fornitura di diete personalizzate;
- l'allestimento dei tavoli;
- la distribuzione dei pasti agli utenti;
- la pulizia del locale mensa e dei locali accessori, dei bagni e della cucina, il ritiro dei contenitori sporchi;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie riutilizzabili, o monouso compostabili e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo;
- la fornitura e l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, e nella somministrazione dei pasti;

Questo Capitolato recepisce i criteri ambientali minimi previsti dal 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





REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

,PRESIDÈNZIA

PRESIDENZA

Corpo Forestale e di Vigilanza Ambientale

Servizio territoriale ispettorato ripartimentale di ORISTANO

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.

Art. 2

Durata del Contratto

Il servizio durata riferita all'anno 2023 (PERIODO GIUGNO/SETTEMBRE).

Nel periodo su indicato il servizio mensa deve essere garantito tutti i giorni, compresi i festivi, con preparazione dei pasti con il sistema tipico del ristorante (confezionamento espresso): nello specifico la cottura degli alimenti da somministrare al personale deve avvenire nei locali cucina della Base operativa – Fenosu.

Art. 3

Dimensione dell'utenza e importo del Contratto

Il numero complessivo dei pasti da erogare per anno è fissato in via presunta in n. 1700 pasti.

Il valore dell'appalto è stimato al massimo in € 35.700,00 Iva esclusa al 4% e al lordo del ribasso percentuale effettuato sul costo unitario di ogni pasto fornito.

L'importo di aggiudicazione, e quindi del contratto, sarà calcolato moltiplicando il numero di pasti presunti complessivi all'importo offerto per il singolo pasto.

Concorrono a formare il costo di un singolo pasto molteplici fattori, quali ad esempio il costo delle derrate alimentari, i costi del personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti da parte della ditta aggiudicataria dell'appalto, i vari obblighi che il capitolato pone in capo all'aggiudicatario, nonché le spese generali.

Art. 4

Modalità di esecuzione dell'Appalto

Spetta all'Impresa Aggiudicataria la fornitura di tutto quanto necessario alla preparazione alla distribuzione del pasto, ivi compresi:





REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

,PRESIDÈNZIA

PRESIDENZA

Corpo Forestale e di Vigilanza Ambientale

Servizio territoriale ispettorato ripartimentale di ORISTANO

- il personale e la distribuzione dei pasti (le pentole devono essere in acciaio inox o in vetro pirex, non possono essere utilizzate pentole in alluminio);
- tutte le attrezzature idonee e conformi alle norme in vigore, in aggiunta o in sostituzione di attrezzature insufficienti o inidonee di proprietà dell'Amministrazione presenti nei locali cucina, mensa e dispensa;
- i materiali per l'allestimento dei tavoli (che dovranno essere conformi alle vigenti prescrizioni sanitarie): o tovagliette monouso compostabili; o tovaglioli monouso compostabili; o piatti e bicchieri monouso compostabili o riutilizzabili; o cestini per il pane; o posate monouso compostabili o riutilizzabili.

Dovranno essere forniti i detersivi e gli attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti, etc.) per la pulizia e la sanificazione delle cucine e dei locali adibiti a refettori e il lavaggio del pentolame e quant'altro.

L'Amministrazione mette a disposizione della ditta aggiudicataria del servizio, i locali adibiti a cucina.

La cucina sita nello stabile della Base A.I. di Fenosu, risulta parzialmente attrezzata, pertanto saranno consegnate all'appaltatore con apposito verbale, tutte le attrezzature esistenti in tale locale il quale ne dovrà fare la riconsegna al termine del contratto nelle stesse condizioni. Sarà onere dell'aggiudicatario aggiungere a sue spese le dotazioni necessarie allo svolgimento del servizio e sostituire quelle esistenti che dovessero risultare inidonee. L'aggiudicatario con il presente capitolato accetta le condizioni delle attrezzature presenti e nel caso non intendesse integrarle o sostituirle sarà tenuto alla loro manutenzione sostenendone le relative spese, eccetto per le attrezzature coperte da garanzia in corso di validità. Ad ogni modo la ditta appaltatrice sarà tenuta alla manutenzione ordinaria delle attrezzature presenti nei locali del centro cottura, refettori e locali annessi.

I costi relativi ai consumi del gas (bombole) sarà a carico della Ditta aggiudicataria.

Art.5

Menù e Caratteristiche e requisiti delle Derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia, che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate alimentari utilizzate per l'erogazione del servizio presenti nei frigoriferi, nelle celle, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Dietetiche proposta dalla Ditta aggiudicataria.

Le tabelle dietetiche devono essere suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, in





REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

,PRESIDÈNZIA

PRESIDENZA

Corpo Forestale e di Vigilanza Ambientale

Servizio territoriale ispettorato ripartimentale di ORISTANO

applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana). L'appaltatore è tenuto a fornire all'Amministrazione le tabelle dei pesi a cotto e/a crudo relative alle singole porzioni. Tali tabelle dei pesi a cotto e/a crudo vanno elaborate dall'appaltatore in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

Non è consentito l'utilizzo di carni sottovuoto. L'operatore economico si obbliga a fornire per tutta la durata dell'appalto e ogni qual volta tale prodotto sia previsto nel menù, i prodotti offerti in sede di gara, senza eccezione alcuna. In coerenza con la Legge Regionale n. 1 del 19 gennaio 2010 "Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (Nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale)", il servizio dovrà promuovere la conoscenza e il consumo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta (art. 1 L.R. 1/2010). In particolare, all'art. 2 (L.R. 1/2010) "Qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva - forniture e loro aggiudicazione", "La Regione promuove il consumo di prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta all'interno dei servizi di ristorazione collettiva, dando priorità a quelli di cui si garantisce l'assenza di organismi geneticamente modificati". Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), l'Amministrazione non intende utilizzarli nel Servizio di Ristorazione e si riferisce ai Regolamenti CE n. 49 e 50/2000 per quanto attiene la soglia dell'1% massimo per la presenza accidentale di materiale derivante da organismi geneticamente modificati negli ingredienti alimentari.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Struttura del menu

Ogni pasto dovrà essere strutturato secondo le indicazioni seguenti:

- Primo piatto caldo (es.: pasta e riso: non inferiore a 100 gr.; zuppe di legumi g.100 pasta e g.120 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 1ª qualità (es. spigola, orata, dentice, sarago, ecc); per almeno 3 volte la settimana la somministrazione di carni rosse di 1ª qualità e almeno 2 volte carni bianche;





REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

,PRESIDÈNTZIA

PRESIDENZA

Corpo Forestale e di Vigilanza Ambientale

Servizio territoriale ispettorato ripartimentale di ORISTANO

- 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;
- 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.

Si precisa che il peso indicato per pasta, riso legumi e carne e pesce è da intendersi prima della cottura.

Requisiti degli alimenti

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra, primo e/o secondo piatto, contorno e frutta, costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017.





REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

,PRESIDÈNZIA

PRESIDENZA

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

Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovo prodotti.

Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".

Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente 2 relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

2 Tale organismo deve possedere almeno le seguenti caratteristiche: essere autorizzato dal MIPAAF per effettuare verifiche di conformità sulla base di disciplinari relativi a prodotti agroalimentari ed essere in possesso di accreditamenti Accredia per rilasciare certificazioni su prodotti agroalimentari (Rif. ISO 16065). Qualora venisse istituito uno schema di certificazione ed etichettatura equivalente a livello istituzionale, lo stesso prevarrà come riferimento

Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" (*free range*) o "rurali all'aperto". Le informazioni "senza antibiotici", "rurale in libertà" o "rurale all'aperto" devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, solo freschi devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo





REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

,PRESIDÈNTZIA

PRESIDENZA

Corpo Forestale e di Vigilanza Ambientale

Servizio territoriale ispettorato ripartimentale di ORISTANO

critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).

Non è consentita la somministrazione di “pesce ricomposto” né prefritto, preirpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001.

Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici, o, se non disponibili, con marchio di qualità..

Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione “contiene naturalmente zuccheri”.

Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco. È consentito l'utilizzo di acqua confezionata per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie) o qualora l'acqua di rete o microfiltrata non possieda le caratteristiche richiamate.

Qualora necessario, a richiesta dell'interessato, potranno essere predisposte diete in bianco o vegetariane. Diete particolari dovranno essere predisposte, su richiesta, 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.





REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

,PRESIDÈNZIA

PRESIDENZA

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

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 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.6

Garanzie di qualità

I pasti dovranno essere preparati con derrate alimentari di prima qualità aventi tutti i requisiti di genuinità e di freschezza, privilegiando materie prime fresche e di stagione, escludendo l'uso di spezie e di esaltatori di sapore ed escludendo i cibi precotti. Tutte le derrate, porzionate a cura della ditta aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

L'appaltatore deve:

- stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori;
- acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti norme in materia e alle tabelle merceologiche;
- garantire la completa visibilità e rintracciabilità della filiera da parte di tutte le Aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si fa riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali.

Art.7

Riciclo e conservazione

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra. I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nelle celle che nei frigoriferi. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere





REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

,PRESIDÈNTZIA

PRESIDENZA

Corpo Forestale e di Vigilanza Ambientale

Servizio territoriale ispettorato ripartimentale di ORISTANO

riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77, il Regolamento CE 1935/2004 e le successive norme specifiche in materia di MOCA (materiali e oggetti a contatto con gli alimenti). p. 5 / 21. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti di alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse,

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 4° C. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono i seguenti: arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina; paste al forno; sughi e ragù. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art.8

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.**

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.

E' fatto assoluto divieto di ricorrere al subappalto.

Art.9

Oneri a carico dell'Amministrazione

L'Amministrazione metterà a disposizione del fornitore uno spazio idoneo per la distribuzione e consumo dei pasti. Sarà cura del personale incaricato di turno della Base/COP di far pervenire alla





REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

,PRESIDÈNZIA

PRESIDENZA

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

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.10

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 la preparazione 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 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.11

Luogo di erogazione del servizio

Il servizio dovrà essere eseguito presso la sala mensa della Base operativa antincendi in località Fenosu.

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

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

Art.12

Personale





REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

,PRESIDÈNZIA

PRESIDENZA

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

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.

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.

Dall'esame dei documenti di valutazione dei rischi connessi alla utilizzazione degli edifici che ospitano il servizio mensa, non sussistono le interferenze di cui all'art. 26 comma 3 e 3-ter del D.Lgs 81/08, tra il personale del committente e quello dell'appaltatore.

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.13

Garanzie e corrispettivi

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.

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**





REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

,PRESIDÈNTZIA

PRESIDENZA

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

Nella fattura dovrà essere riportato anche il **Codice CIG**, il **Codice Univoco**, 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.

Dovranno essere indicate le coordinate bancarie per l'accredito dei corrispettivi ed evidenziata, inoltre, la ritenuta di garanzia, pari a 0,50% sull'imponibile, ai sensi dell'art.30, comma.5 bis del D.Lgs. 18 aprile 2016, n.50

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 - Spese correnti - Bilancio 2023.

Art.14 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 scomputarsi dall'importo della fattura riferita alla prestazione.

Art.15

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;





REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

,PRESIDÈNZIA

PRESIDENZA

Corpo Forestale e di Vigilanza Ambientale

Servizio territoriale ispettorato ripartimentale di ORISTANO

- 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 del servizio mensa 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
(art. 30 comma 4 L.R. 31/98)
Dott.ssa Maria Gabriella Cuccu

