



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SA DEFENSA DE S'AMBIENTE  
ASSESSORATO DELLA DIFESA DELL'AMBIENTE

Corpo forestale e di vigilanza ambientale  
Servizio Ispettorato ripartimentale di Nuoro

**Procedura ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. a) del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.i.i., per l'affidamento del servizio mensa per il personale impegnato nella Base operativa antincendio di "Farcana - Monte Ortobene" – comune di Nuoro, nel periodo della Campagna antincendio 2019. Codice CIG: Z1828B6E8E.**

**CAPITOLATO TECNICO**

**Art.1**

**Oggetto e sede del servizio**

Oggetto del presente capitolato è il servizio mensa per il personale del Corpo forestale e di vigilanza ambientale impegnato nella Base operativa antincendio e Centro operativo provinciale in località "Farcana - Monte Ortobene" nel comune di Nuoro, nel periodo dal 15 giugno al 30 settembre 2019.

Il servizio mensa deve essere erogato presso la suddetta struttura, con l'utilizzo dei locali cucina e dell'attrezzatura (cucina, frigorifero, lavastoviglie) messe a disposizione dall'Amministrazione per la preparazione e cottura dei cibi e per la somministrazione e consumazione dei pasti presso la sala mensa.

La ditta aggiudicataria può prendere visione dei locali e delle attrezzature presenti presso la Base operativa antincendio di Farcana, concordando con l'Ufficio tempi e modalità di accesso.

**Art.2**

**Descrizione del servizio**

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. Le fasce orarie in cui somministrare i pasti sono le seguenti: pranzo **12.00 – 15.00**; cena **19.30 – 21.00**.

Il servizio deve garantire la fornitura di pasti comprendenti:

- primo piatto caldo a scelta fra due pietanze (150 gr. di pasta, riso, oppure 250 gr. di legumi). Nel caso vi sia richiesta, una pietanza deve comprendere alimenti adatti ad una dieta vegetariana;
- secondo piatto a scelta fra due pietanze (circa 200 gr. di carne di vitello, maiale, o pollo) e almeno una volta la settimana 250 gr. di pesce o in alternativa, una volta la settimana, 150 gr. di formaggi freschi (oppure 100 gr. di formaggi stagionati). Nel caso vi sia richiesta si deve prevedere una pietanza con alimenti adatti ad una dieta vegetariana (legumi 250 gr., formaggi 150 gr., uova)
- contorno di verdure di stagione crude o cotte (200 gr.);
- pane fresco (100 gr.);
- 200 gr. di frutta di stagione o dolce 100 gr.;
- mezzo litro di acqua naturale o gasata;





**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADU DE SA DEFENSA DE S'AMBIENTE  
ASSESSORATO DELLA DIFESA DELL'AMBIENTE**

Corpo forestale e di vigilanza ambientale  
Servizio Ispettorato ripartimentale di Nuoro

- caffè.

È vietata la somministrazione di bevande alcoliche.

La ditta deve garantire la fornitura di acqua fuori dai pasti per le necessità del personale che presta servizio in base. In tal caso la ditta, previa richiesta da parte dell'amministrazione e conseguente preventivo di spesa provvederà a tale fornitura. La fornitura di acqua seguirà una fatturazione separata nei tempi e modi stabiliti dalla normativa.

Il numero dei pasti è concordato, giorno per giorno, entro le ore 10,00 tra la Ditta e il funzionario responsabile, ciò è in relazione al personale in servizio presso la stessa Base, o occasionalmente proveniente da altra sede periferica per motivi di servizio connessi all'attività antincendio.

Il responsabile di turno della Base operativa, quotidianamente, rilascia alla ditta aggiudicataria l'elenco del personale che ha consumato il pasto, sottoscritto dallo stesso personale e dal responsabile.

**Nel caso in cui, per esigenze di servizio, il personale sia impossibilitato a consumare il pasto presso la Base Operativa, su richiesta del funzionario responsabile deve essere confezionato, in sostituzione, un pranzo al sacco contenente la normale razione per adulti, per un valore equivalente alla metà del prezzo aggiudicato per un pasto.**

Tutti i cibi erogati devono essere preparati in giornata, è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono richiamate.

### **Art.3**

#### **Oneri a carico dell'Amministrazione**

L'amministrazione appaltante concede in comodato d'uso gratuito alla ditta aggiudicataria, i locali e gli elettrodomestici (cucina, frigorifero, lavastoviglie) per l'intero periodo di esecuzione del contratto. Sono a carico dell'Amministrazione le spese per il consumo dell'acqua, corrente elettrica, le spese di manutenzione ordinaria e quelle straordinarie per eventuali guasti all'impianto e attrezzature che dovessero verificarsi e che non derivino da incuria o da responsabilità della Ditta.

### **Art.4**

#### **Oneri a carico della Ditta**

La ditta aggiudicataria:

- deve provvedere ad effettuare n. 2 interventi di pulizia straordinaria dei locali cucina e delle attrezzature, prima dell'inizio del servizio e entro tre giorni dalla conclusione;
- deve provvedere dopo i pasti alla pulizia dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali, degli arredi e degli strumenti utilizzati per la ristorazione. Deve provvedere allo smaltimento differenziato dei residui alimentari che devono



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADU DE SA DEFENSA DE S'AMBIENTE  
ASSESSORATO DELLA DIFESA DELL'AMBIENTE**

Corpo forestale e di vigilanza ambientale  
Servizio Ispettorato ripartimentale di Nuoro

essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati nei contenitori esterni. Tali contenitori devono essere tenuti puliti e igienizzati costantemente;

- deve assicurare nei locali messi a disposizione, l'attrezzatura necessaria per la preparazione, cottura, confezionamento e somministrazione dei pasti caldi (pentolame, piatti, posate, bicchieri, tovaglie, etc.);
- deve avere la massima cura delle attrezzature ricevute in consegna all'inizio del servizio, assumendosi l'onere di riconsegnarli nelle stesse condizioni;
- nei locali adibiti alla preparazione dei pasti, non è consentito l'accesso al personale estraneo non autorizzato.

Sono a carico della ditta aggiudicataria: il gas per l'alimentazione della cucina, i prodotti necessari per la pulizia delle attrezzature e dei locali, la fornitura dei sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti.

**Art.5**

**Personale**

Per l'esecuzione del servizio la ditta deve avvalersi di proprio personale qualificato, in numero adeguato al servizio richiesto e deve comunicare i nominativi dei dipendenti che intende impiegare per l'esecuzione del contratto.

Il personale impiegato deve possedere i requisiti di legge previsti per l'esecuzione del servizio, deve essere munito di tesserino di riconoscimento e indossare la divisa da lavoro, conoscere ed applicare le norme di igiene per la manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti ed il piano HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) adottato dalla ditta.

La ditta deve applicare i principi e le norme che regolamentano l'igiene e la sicurezza degli alimenti (contenute nel c.d. pacchetto igiene). Deve inoltre osservare tutte le norme relative alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, alle assicurazioni contro gli infortuni e ad ogni altra disposizione che potrà 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 deve applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio mensa, le condizioni normative e retributive previste nei contratti di lavoro vigenti.

**Art. 6**

**Fatturazione e pagamento**

Il numero dei pasti garantiti è di 10 (dieci) unità giornaliere, (sommando i pranzi e le cene) e per ogni pasto consumato in più l'amministrazione deve corrispondere il relativo prezzo.

La fatturazione del servizio mensa deve avvenire con cadenza mensile e la fattura elettronica deve contenere il numero totale dei pasti dovuti desunti dai fogli firma del personale, come indicato nell'art. 2 del presente capitolato.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADU DE SA DEFENSA DE S'AMBIENTE  
ASSESSORATO DELLA DIFESA DELL'AMBIENTE**

Corpo forestale e di vigilanza ambientale  
Servizio Ispettorato ripartimentale di Nuoro

Il pagamento è effettuato nei termini stabiliti dalla normativa vigente ed è subordinato all'attestazione di regolare esecuzione del servizio da parte del funzionario incaricato.

La fattura deve contenere inoltre, obbligatoriamente, i seguenti dati:

gli estremi della lettera di affidamento (come indicata dall'art. 32 comma 14 del D.Lgs. 50/2016);

- codice CIG;
- codice univoco di questo ufficio o codice IPA: NEGBA2;
- codice CDR :00.05.02.32.

Inoltre, in adempimento alla disciplina dello split payment di cui all'art. 17- ter del D.P.R. n. 633 del 26/10/1972, va riportata l'indicazione "scissione dei pagamenti" (art. 2, comma 1, del D.M. del 23/01/2015).

**Art. 7**

**Penalità**

Qualora l'aggiudicatario, salvo comprovate cause di forza maggiore, esegua il servizio in maniera difforme da come disposto nella lettera di affidamento e nel presente capitolato, con riferimento alla quantità e qualità del menù previsto e all'osservanza delle norme in materia igienico sanitaria, è applicata una penale di € 100,00 per ogni giorno di inadempienza, da scomputarsi dall'importo della fattura riferita alla prestazione.

**Art. 8**

**Risoluzione contratto**

Costituiscono causa di risoluzione contrattuale:

- ripetute difformità di effettuazione del servizio, rispetto a quanto previsto nel presente capitolato e nella lettera di affidamento;
- il mancato rispetto degli obblighi verso i propri dipendenti in base a disposizioni legislative o regolamentari, vigenti in materia di lavoro di assicurazioni sociali;
- gravi violazioni e/o inosservanza delle norme e disposizioni in materia igienico sanitaria;
- interruzione non motivata del servizio;
- l'assenza dei requisiti di ordine generale e speciale richiesti all'appaltatore e certificati dallo stesso negli allegati A e B.

**Art.9**

**Adempimenti in materia di tracciabilità**

La ditta aggiudicataria si assumerà tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 ed in particolare quelli derivanti dai commi 7, 8, 9 e 9 bis, impegnandosi a comunicare tempestivamente alla



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADU DE SA DEFENSA DE S'AMBIENTE  
ASSESSORATO DELLA DIFESA DELL'AMBIENTE**

Corpo forestale e di vigilanza ambientale  
Servizio Ispettorato ripartimentale di Nuoro

stazione appaltante ogni eventuale variazione degli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, delle generalità e del codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

**Art. 10**

**Trattamento dei dati personali**

Il Servizio Ispettorato ripartimentale del Corpo forestale e di V.A. di Nuoro tratterà i dati personali relativi alle ditte partecipanti alla gara esclusivamente per lo svolgimento delle proprie funzioni istituzionali, nei limiti ed ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003, del Regolamento (UE) 2016/679 del 27 aprile 2016 (GDPR), della Delibera Giunta Regionale 24 aprile 2018, n. 21/8 e del Decreto Legislativo 18 maggio 2018, n. 51. I dati forniti, richiesti in base ad obbligo di legge ed unicamente ai fini dell'affidamento del servizio ed al suo mantenimento, saranno raccolti, trattati ed archiviati mediante procedimenti informatici e manuali (archivi cartacei) ad accesso selezionato, secondo le disposizioni di legge.

**Art.11**

**Foro competente**

Per ogni controversia inerente il procedimento di gara sarà competente in via esclusiva il foro di Nuoro.

**Art.12**

**Comunicazioni**

Tutte le comunicazioni inerenti all'affidamento in oggetto, sono trasmesse mediante gli strumenti messi a disposizione da sardegnaCAT e, nel caso, anche con posta elettronica certificata. Il presente capitolato tecnico è allegato al bando di gara (RDO).

AA.GG.:MSP  
Resp. Sett. AA.GG.:EP

**Il Direttore**

Dott. Michele Chessa