



COMUNE DI PALERMO

**AREA AMMINISTRATIVA DELLA RIQUALIFICAZIONE
URBANA E DELLE INFRASTRUTTURE
Ufficio Contratti ed Approvvigionamenti**

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

N. 238 DEL -8 MAR. 2017

IDENTIFICATIVO PUBBLICAZIONE

N. 6974

Del 08.03.17

**OGGETTO:DETERMINAZIONE A CONTRARRE, MEDIANTE RICORSO A
STRUMENTO TELEMATICO DI NEGOZIAZIONE MESSO A DISPOSIZIONE DA
CONSIP PER L'AFFIDAMENTO TRAMITE ME.PA. DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE DI 1° E 2° CATEGORIA.
(CIG. ZDC1DB904B)**

Per l'esame dell'argomento in oggetto e della relativa determinazione dirigenziale, si rassegna la seguente relazione:

PREMESSO

-che con nota n. 1695637 del 30/09/2017, in fase di programmazione per l'acquisizione di beni e servizi per l'anno 2016, il Vice Capo di Gabinetto ha richiesto l'acquisizione del servizio di ristorazione di 1° E 2° categoria per un importo stimato di €. 18.181,81 oltre I.V.A 10%, necessario a garantire il corretto funzionamento del Servizio cui lo stesso è preposto;

-che la relativa spesa di €. 20.000,00 Iva compresa è stata prenotata con determinazione dirigenziale dell'Ufficio Contratti ed Approvvigionamenti al capitolo 141 giuste prenotazioni n.80075 e 80076 /2017;

DATO ATTO che le caratteristiche dei servizi da acquisire sono riportate nell'allegato Capitolato d'Oneri predisposto dal RUP d.ssa Rosita Militello;

DATO ATTO, ai sensi dell'art. 9, comma 3, del D.L. 66/14 convertito con modificazioni nella legge n.89/2014, come modificato dalla L. 114/2014 e dalla L. 208/15, che la categoria di servizi da acquisire non rientra fra quelle indicate all'art. 1 del D.P.C.M. 24/12/2015 né rientra fra le categorie merceologiche di cui all'art.1 comma 7 del D.L. 95/12 convertito in Legge n.135/12 e modificato dalla L. 228/12 e dalla L. 208/15, per le quali ricorre l'obbligo di approvvigionamento tramite convenzioni o accordi quadri messi a disposizione da Consip s.p.a. e dalle centrali di committenza regionali di riferimento;

DATO ATTO comunque, degli obblighi di acquisizione centralizzata previsti per i beni e servizi dalla normativa vigente;

DATO ATTO, in ogni caso, che risulta inesistente, al momento, una convenzione stipulata da CONSIP s.p.a. nonché dalla Centrale Unica di Committenza della Regione Siciliana avente ad oggetto servizi comparabili con quelli oggetto di acquisizione;

DATO ATTO che trattandosi di servizi di importo superiore ad €.1000 ed inferiore alla soglia comunitaria, per le amministrazioni pubbliche di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, ricorre l'obbligo - ai sensi l'art. 1 comma 450 della L. 296/2006 come modificato in ultimo dall'art. 1, comma 502 della L. n.208 del 28/12/15 - di avvalersi del mercato elettronico di cui all'art. 36, comma 6, del D. Lgs. n.50/16, fra cui rientra il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (ME.PA.);

DATO ATTO che il servizio da acquisire è presente sul ME.PA.;

RITENUTO opportuno, nonostante trattasi di acquisti di importo inferiore a €. 40.000, non procedere all'acquisizione del servizio attraverso l'effettuazione di ordini a valere su strumenti di acquisto messi a disposizione dalle centrali di committenza, come consentito dall'art. 37, comma 1 del D.Lgs.n.50/16, bensì procedere, attraverso strumenti telematici di negoziazione messi a disposizione dal centrali di committenza, all'emissione di un'apposita Richiesta di Offerta (cd. RdO) all'interno del mercato elettronico delle pubbliche amministrazioni (ME.PA.) messo a disposizione da CONSIP ai sensi del citato art. 37,

comma 2, al fine di ottenere migliori condizioni contrattuali ed adattare le regole della servizio alle esigenze del Comune di Palermo;

DATO ATTO che in ragione della natura dei servizi da acquisire, i criteri per la selezione degli operatori da invitare - fermo restando in capo agli stessi l'assenza delle cause ostative alla partecipazione alle procedure di gara di cui all'art. 80 del D.Lgs.n.50/16 - sono quelli individuati all'art. 3 del Capitolato d'Oneri;

RICHIAMATO l'art. 95 comma 4 del D.Lgs.n. 50/16 che elenca le circostanze al verificarsi delle quali è possibile avvalersi del criterio del minor prezzo anziché del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

DATO ATTO che l'acquisizione in argomento, riguarda servizi caratterizzati da elevata ripetitività, stante la serialità della prestazione richiesta e non aventi notevoli caratteristiche di contenuto tecnologico o carattere innovativo;
- che pertanto, ai sensi del citato art. 95, comma 4, lettera b) può essere utilizzato quale criterio di scelta della migliore offerta il criterio del minor prezzo;

DATO ATTO che verrà consentita la partecipazione alla procedura di Richiesta di Offerta agli operatori economici iscritti al ME.PA e abilitati al Bando "EVENTI2010";

VISTO il Capitolato d'Oneri e l'attestazione di congruità dei prezzi, giusta nota prot. n. 172473 dell'01/03/2017 redatti dalla Vice Capo di Gabinetto d.ssa Licia Romano;

PROPONE

- ▶ approvare il Capitolato D'Oneri, redatto dal RUP d.ssa Rosita Militello, relativo alla procedura per l'affidamento del servizio di ristorazione di 1° e 2° categoria, allegato al presente provvedimento per costituirne parte integrante;
- ▶ procedere, ai sensi dell'art. 37 comma 2 D. Lgs. 50/2016, mediante l'utilizzo autonomo dello strumento telematico di negoziazione messo a disposizione da CONSIP s.p.a. per l'affidamento del servizio in argomento, per l'importo stimato di € 18.181,81 oltre I.V.A. (CIG. ZDC1DB904B), tramite ricorso alla Richiesta di offerta presso il ME.PA;
- ▶ stabilire quale criterio di aggiudicazione il criterio del minor prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 4 lettera b) del D. Lgs. n.50/16;
- ▶ dare atto la spesa complessiva di € 20.000,00 I.V.A. compresa è stata prenotata con n. 80075 e 80076 anno 2017, giusta n Determinazione Dirigenziale n. 1349 del 20/10/2016 dell' Ufficio Contratti ed Approvvigionamenti.

Allegati: nota di richiesta acquisto, capitolato d'oneri, attestazione congruità prezzi....

L'Istruttore Amministrativo
Maria ~~Chiara~~ Pillitteri



IL DIRIGENTE

VISTA e condivisa la relazione che precede che qui si intende integralmente riportata;
VISTI: il D.Lgs. 267/00, il D.Lgs.n.50/2016;
VISTE le Leggi n. 488/99 e n. 296/06 e ss.mm. ed integrazioni;
VISTA la Legge 28/12/15 n.208 e la Legge 11/12/2016 n. 232;

DETERMINA

- ▶ approvare il Capitolato D'Oneri, redatto dal RUP d.ssa Rosita Militello, relativo alla procedura per l'affidamento del servizio di ristorazione di 1° e 2° categoria, allegato al presente provvedimento;
- ▶ procedere, ai sensi dell'art. 37 comma 2 D. Lgs. 50/2016, mediante l'utilizzo autonomo dello strumento telematico di negoziazione messo a disposizione da CONSIP s.p.a. per l'affidamento del servizio in argomento, per l'importo stimato di €18.181,81 oltre I.V.A. (CIG. ZDC1DB904B), tramite ricorso alla Richiesta di offerta presso il ME.PA;
- ▶ stabilire quale criterio di aggiudicazione il criterio del minor prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 4 lettera b) del D. Lgs. n.50/16;
- ▶ dare atto che la Vice Capo di Gabinetto, d.ssa Licia Romano con nota n. 172473 del 01/03/2017, ha attestato la congruità dei prezzi.
- ▶ dare atto che la spesa complessiva di € 20.000,00 I.V.A. compresa è stata prenotata al n. 80075 e 80076 anno 2017, giusta Determinazione Dirigenziale n. 1349 del 20/10/2016 dell' Ufficio Contratti ed Approvvigionamenti;
- ▶ ai sensi dell'art. 4 del D. Lgs n. 118/2011 si dà atto di quanto segue:

Capitolo	Articolo	Codifica del V livello del PDC finanziario	Somma da impegnare	Anno di esigibilità		
				2016	2017	2018
141		13299 11	€ 20.000,00		2017	

IL DIRIGENTE
Dott. Salvatore Incrapera

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE I E 2 CATEGORIA

Per l'Area delle Relazioni Istituzionali, Sviluppo e Innovazione – Settore Sviluppo Strategico – Staff Dirigente del Settore/Vice Capo di Gabinetto.

Importo stimato € 18.181,81 oltre iva 10%

IMPORTO A BASE D'ASTA: I PREZZI INDICATI NEL SOTTOELENCATO ART. 1

Art.1)Caratteristiche del servizio

1) L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione I e 2 categoria, a seconda della rilevanza degli eventi ritenuta tale ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale ai seguenti prezzi unitari a base di gara, suddivisi così come segue:

SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI I° CATEGORIA il servizio è suddiviso in 3 tipologie di menù (All. 1,2,3) ai seguenti prezzi unitari a base di gara:

Catering pranzo o cena a base di pesce - prezzo a persona a base di gara € 50,00 oltre Iva;

Catering pranzo o cena a base di carne- prezzo a persona a base di gara € 40,00 oltre Iva;

Catering pranzo o cena a buffet - prezzo a persona a base di gara € 30,00 oltre Iva;

SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI II° CATEGORIA il servizio è suddiviso in 3 tipologie di menù (All. 4,5,6) ai seguenti prezzi unitari a base di gara:

Catering cocktail rinforzato prezzo a persona a base di gara € 30,00 oltre Iva;

Catering cocktail prezzo a persona a base di gara € 15,00 oltre Iva;

Catering caffè-break prezzo a persona a base di gara € 10,00 oltre Iva;

Art. 2)Aggiudicazione e Svolgimento del Servizio

Il contratto sarà regolato dalle Condizioni Generali di Fornitura di servizi allegate al Bando "EVENTI2010" del Mercato Elettronico della PA, nonché dalle condizioni particolari previste nel presente Capitolato dalle condizioni previste dal Capitolato Tecnico del citato bando per quanto compatibili, dalle norme di cui al D. Lgs. n.50 del 18/04/16, nonché ad ogni altra disposizione di legge.

L'importo stimato dell'appalto complessivo è di € 18.181,81 oltre I.V.A.10%.

L'importo degli oneri della sicurezza è pari a zero, in quanto non sono rilevabili rischi da interferenze per i quali sia necessario adottare relative misure di sicurezza. Pertanto, in relazione a quanto previsto dal Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81 e dalla Determinazione n. 3 in data 5 marzo 2008 dell'A.V.C.P. non è necessario redigere il D.U.V.R.I.

In caso di aggiudicazione, la Ditta dovrà garantire, qualora l'Amministrazione Comunale lo richieda, il contemporaneo svolgimento di tutti i servizi rientranti nelle tipologie dei menù aggiudicati, con le modalità di cui al successivo art. 5.

Il servizio avverrà a somministrazione, al completamento della somma stimata di € 18.181,81 oltre Iva.

La durata del servizio viene fissata in anni uno decorrente dalla data dell'avvio e comunque sino all'importo stimato di € 18.181,81 oltre I.V.A. 10%.

Il servizio dovrà essere erogato presso alcune sedi indicate dall'Amministrazione Comunale site nel Comune di Palermo.

L'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 95, comma 4 lettera b) del D.Lgs.n.50/16, avverrà con il criterio del minor prezzo mediante formulazione di un unico ribasso percentuale, da applicare ai prezzi indicati all'art. 1 del presente capitolato.

Saranno escluse offerte alla pari o in aumento.

E' prevista l'esclusione automatica delle offerte ai sensi dell'art. 97 comma 8 del D.Lgs.n.50/16. Non si procede all'esclusione automatica, qualora il numero delle offerte ammesse, e quindi ritenute valide, sia inferiore a dieci.

Si procederà alla determinazione della soglia di anomalia mediante ricorso ai metodi di cui all'art. 97, comma 2, del Codice solamente in presenza di almeno cinque offerte ammesse.

In caso di offerte uguali si procederà ad effettuare nuova R.d.O., con brevissima scadenza, esclusivamente tra le ditte che hanno effettuato la stessa percentuale di ribasso.

Non si procederà ad aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto.

Ai sensi dell'art. 183, comma 3, del D.Lgs.n.267/00 e ss.mm.ii., la prenotazione di spesa inerente la procedura di gara decade se, entro il termine dell'esercizio finanziario, non è stata assunta l'obbligazione di spesa nei confronti dell'aggiudicatario.

In ragione di ciò, nessuna pretesa di eventuale rimborso spese o di risarcimento a qualsiasi titolo potrà essere richiesta dai concorrenti e/o dall'aggiudicatario, in caso di mancata assunzione della predetta obbligazione nei confronti dell'aggiudicatario.

In ogni caso, la partecipazione alla presente gara non vincola in alcun modo l'Amministrazione Comunale che si riserva la facoltà di procedere o meno all'aggiudicazione definitiva, senza che le Ditte partecipanti abbiano nulla a pretendere.

Art. 3 Requisiti di partecipazione e obblighi derivanti dalla partecipazione

Per partecipare alla procedura di Richiesta di Offerta, il concorrente, a pena di esclusione, dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti:

Assenza delle cause ostative di cui all'art. 80 del D.Lgs.n.50/16;

- 1) iscrizione alla competente Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura per categoria adeguata all'oggetto dell'appalto;

- 3) capacità tecniche-professionali consistenti nell'aver eseguito "nel triennio antecedente la data di inizio di presentazione offerte" forniture di Servizi nel settore oggetto del presente appalto di importo complessivo non inferiore ad €. 18.181,81 al netto dell'I.V.A.
Il possesso di tale requisito deve essere dichiarato nel modello DGUE Parte IV Sezione C punto I.b. (pag. 13)
- 4) assenza della causa ostativa di cui all'art.53, comma 16-ter del D.Lgs.n.165/01 e dell'art. 21 del D.Lgs.08/04/13 n. 39 e specificatamente il concorrente non dovrà aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni, nel triennio successivo alla cessazione del loro rapporto con la P.A.
- 5) essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per esercitare l'attività relativa all'oggetto dell'appalto (art. 1), in particolare, e l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato

Il mancato possesso anche di uno solo dei suddetti requisiti non consente la partecipazione alla presente procedura.

L'accertamento della mancanza di uno dei predetti requisiti comporterà l'esclusione dalla gara e l'applicazione delle sanzioni previste dalla legge.

Ai fini della dimostrazione del possesso del requisito di cui al precedente punto 3) l'aggiudicatario, a richiesta della Stazione Appaltante, dovrà produrre certificati rilasciati dalle Pubbliche Amministrazioni di regolare esecuzione di servizi nel settore oggetto del presente appalto, eseguite nel triennio antecedente la "data di inizio presentazione offerte" di importo complessivo non inferiore all'importo indicato, ovvero, in caso di servizi eseguiti a favore di privati, relative fatture (per il predetto importo ed arco temporale) corredate da attestazione di regolare esecuzione sottoscritta dal privato ovvero dal Legale Rappresentante dell'Impresa.

Con la presentazione dell'offerta il concorrente, in caso di aggiudicazione, si obbliga formalmente, senza eccezione alcuna, a :

- a) ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010 n.136,;
- b) a rispettare le norme contenute nel vigente Codice di Comportamento dei Dipendenti approvato dal Comune di Palermo;
- c) a rispettare il disposto di cui all'art. 53, comma 16-ter del D.Lgs.n.165/01 e all'art. 21 del D.Lgs.08/04/13 n. 39;
- d) a presentare la cauzione definitiva di cui all'art. 103 del D.Lgs.n.50/16.

Art. 4 - Modalità di formulazione dell'offerta

L'Offerta dovrà essere compilata e sottoscritta digitalmente dal concorrente indicando il prezzo offerto escluso I.V.A., che dovrà essere inferiore ai prezzi unitari indicati all'art. 1 del presente capitolato speciale d'onori.

Il concorrente, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del D.Lgs.n.50/16, dovrà espressamente indicare, nell'offerta economica i costi aziendali in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, che dovranno avere un importo diverso da €.0,00.

La mancata indicazione dei suddetti costi comporterà l'esclusione dalla gara, senza possibilità di soccorso istruttorio.

Ai fini della partecipazione alla procedura in oggetto il concorrente dovrà allegare all'Offerta i seguenti documenti :

- 1) Domanda di partecipazione da redigersi secondo gli allegati, Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) e Modello dichiarazione allegato, firmati digitalmente dal titolare//legale rappresentante dell'operatore economico concorrente;
- 2) Dichiarazione "Clausole di Autotutela e Patto d'Integrità" secondo lo schema allegato, firmata digitalmente dal titolare/legale rappresentante dell'operatore economico concorrente;

Garanzia provvisoria di cui all'art. 93 del D.Lgs.n. 50/2016 di €. 363,63 pari al 2% del valore dell'appalto.

Ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs.n. 50/16, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni di gara, ad esclusione di quelle afferenti all'offerta economica obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della Stazione Appaltante, della sanzione pecuniaria di €. 90,90 pari all' da 0,50% dell'importo dell'appalto .

Il concorrente, entro il termine perentorio assegnato dalla Stazione Appaltante dovrà, produrre/completare/regolarizzare gli elementi e/o dichiarazioni necessarie, secondo le indicazioni fornite nella richiesta, trasmettendo contestualmente, a pena di esclusione, il documento comprovante l'avvenuto pagamento della sanzione.

La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di regolarizzazione.

In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione il concorrente è escluso dalla gara.

Art. 5)Caratteristiche del servizio

Il servizio dovrà essere soddisfacente in ogni suo aspetto, a tal fine la Ditta dovrà adottare, tutti quegli accertamenti indispensabili per consentire un sereno e armonioso svolgimento dell'evento in questione. Ci si riferisce alla produzione di tovagliato e posateria adeguati al livello dell'evento, all'impiego di personale idoneo quantitativamente alla manifestazione da svolgersi, alla pulizia dei beni e dei locali utilizzati nonché al ritiro dei rifiuti.

La Ditta dovrà consegnare all'addetto incaricato di rappresentare l'Amministrazione eventuali rimanenze di portate o di bevande previste per l'occasione, ordinate ma non consumate.

Art. 6)Obblighi a carico della Ditta Aggiudicataria

La ditta, fornitrice si obbliga ad erogare direttamente il servizio nel rispetto delle indicazioni impartite dai competenti Uffici della Committente che dovranno di volta in volta inoltrare alla ditta apposito ordine di servizio contenente il tipo di servizio da fornire ed il numero delle persone partecipanti; la Ditta fornitrice dovrà, all'inizio del servizio, esibire copia del predetto ordine di fornitura al responsabile incaricato dall'Amministrazione.

La Ditta fornitrice ha l'obbligo tassativo di eseguire il servizio nei giorni e nelle ore che di volta in volta verranno indicate dalla committente.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di incaricare la Ditta Affidataria a fornire il servizio di ristorazione richiesto entro 24 ore dall'evento.

La Ditta Affidataria dovrà, inoltre, garantire l'erogazione del servizio relativamente ad ogni tipologia di menù anche per due eventi concomitanti o nella stessa giornata.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, la data e l'ora dell'erogazione del servizio entro le 24 ore precedenti all'evento.

Saranno pagati, in ogni caso, il numero dei pasti effettivamente ordinati e forniti.

I menu allegati al presente capitolato sono puramente esemplificativi e indicativi del numero e della tipologia di portate; di volta in volta dovranno essere comunicati e approvati dalla committente.

La Ditta Affidataria resta obbligata a garantire l'effettuazione della prestazione anche nei giorni festivi.

La Ditta deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per esercitare l'attività relativa all'oggetto dell'appalto (art. 1), in particolare, e l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

La suddetta Ditta è altresì, sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti risultanti dalla normativa vigente in materia di lavoro ed assicurazioni sociali ed assumere a suo carico tutti gli oneri relativi, esonerando l'Amministrazione Comunale da ogni e qualsiasi responsabilità.

Ogni servizio inerente l'oggetto dell'appalto (art. 1) deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'impresa. Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene, di corretta prassi igienica della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'impresa deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio di preparazione, confezionamento, trasporto dei pasti e adibito al servizio ai tavoli, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, nonché il personale adibito al servizio ai tavoli, deve essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria valido, secondo le norme vigenti in materia.

Il personale addetto alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti nonché il personale adibito al servizio ai tavoli, deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti nelle unghie, né indossare anelli (è consentita la fede nuziale) e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire l'insorgere di contaminazione delle pietanze in lavorazione.

L'Impresa deve provvedere a garantire alla Committente che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

Art. 7) Controlli

E' facoltà dell'Amministrazione ordinare l'effettuazione, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, di controlli per verificare per il tramite di appositi incaricati la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta affidataria alle prestazioni contrattuali del presente Capitolato. L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Sarà inoltre verificata frequentemente la qualità organolettica dei cibi forniti anche in relazione ai tempi di trasporto ed all'orario di consegna, così come previsto dalla normativa regionale vigente. La conformità della fornitura del servizio a quanto stabilito dal presente capitolato, può essere verificata anche da soggetti di fiducia incaricati dalla Committente relativamente alle schede dell'autocontrollo di produzione.

Art. 8) Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui alla normativa vigente in materia e le eventuali autorizzazioni previste dalle altre norme nazionali e regionali vigenti in materia che intendono tutte richiamate.

I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

E' fatto obbligo all'Impresa utilizzare mezzi di trasporto puliti e sanificati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione indiretta ai pasti trasportati, la qual cosa deve risultare da apposita scheda da inserire nel piano di auto controllo.

Gli stessi dovranno essere in numero sufficiente a garantire il servizio con le modalità di cui al seguente capitolato.

Art. 9) Assicurazioni

La Ditta aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

A tal scopo la Ditta Fornitrice deve stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che per quanto attiene l'oggetto del presente capitolato la Committente debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà essere presentato al momento della stipula del contratto e deve provveder alla copertura dei rischi da infezioni ed intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori causati dalle derrate fornite dalla Ditta. Dovranno, altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione del servizio.

La polizza assicurativa dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un unico massimale non inferiore a € 500.000,00 (eurocinquecentomila/00).

La Committente è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere sia al personale dipendente dell'Impresa che a persone o cose durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Art. 10) Penalità

Ove nel termine prescritto la Ditta non proceda all'esecuzione del servizio, la penale per ritardata consegna sarà pari, in misura giornaliera, dell'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, e comunque non oltre il 10% dell'importo contrattuale.

ART. 11) Obblighi della Ditta

La ditta assume ogni responsabilità per i casi di infortuni e di danni arrecati all'Amministrazione e/o terzi in dipendenza di negligenza o colpa anche lieve nella esecuzione degli adempimenti scaturenti dal contratto.

ART. 12) Obblighi sulla Sicurezza

La Ditta è sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali ed assume a proprio carico tutti gli oneri relativi, esonerando l'Amministrazione Comunale da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

ART. 13) Fatturazione

La fatturazione avverrà in base al prezzo offerto dalla ditta ed a consegna ultimata.

Nel detto prezzo si intendono compresi e compensati tutti gli oneri scaturenti dalla fornitura oggetto della presente gara - trasporto, carico e scarico, consegna al piano, nonché quanto altro necessario per l'esecuzione della fornitura.

Il prezzo complessivo (I.V.A. esclusa) si intende offerto dalla Ditta affidataria, in base a calcoli di propria convenienza, a proprio rischio e si intende quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità. La Ditta affidataria, pertanto, non avrà diritto a pretendere alcun sovrapprezzo di qualsiasi natura, per qualsiasi causa o per sfavorevoli circostanze durante il corso della fornitura.

Rimane quindi esclusa anche la revisione prezzi.

Le fatture dovranno essere intestata al Comune di Palermo – Area delle Relazioni Istituzionali, Sviluppo e Innovazione – Settore Sviluppo Strategico – Vice Capo di Gabinetto - C.U.U. “C4ABBE”

Art. 14 - Pagamento

I pagamenti avverranno nei termini di legge.

Non si procederà ai suddetti pagamenti nelle ipotesi previste dall'art. 30 comma 5 del D.Lgs.n.50/16.

Le spese scaturenti dai suddetti bonifici, ove previste, saranno esclusivamente a totale carico dei beneficiari.

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per i pagamenti eseguiti o fatti eseguire all'Amministratore Procuratore o Dirigente decaduto, qualora la decadenza non sia tempestivamente comunicata all'Amministrazione

Art. 15 - Obblighi di tracciabilità

L'aggiudicatario si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010 n. 136.

Il medesimo si impegna affinché negli eventuali contratti sottoscritti con subappaltatori o subcontraenti sia inserita un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010 n. 136.

Ai sensi dell'art. 3, comma 7, della legge 13 agosto 2010 n. 136 l'aggiudicatario si obbliga ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.a., dedicati alle commesse pubbliche, anche in via non esclusiva, comunicando all'Ufficio Contratti ed Approvvigionamenti ovvero il Settore Sviluppo Strategico Staff Dirigente di Settore/Vice Capo di Gabinetto, gli estremi identificativi dei conti correnti nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare ai sensi della L. 136/2010.

Art. 16 - Sub-appalto

Il subappalto è ammesso nella misura massima del 30% dell'importo del contratto, con le modalità di cui all'articolo 105 del D.Lgs.n. 50/16 .

Art. 17 - Variazione della fornitura

Si applica l'art. 106 comma 12 del D.Lgs.n. 50/16.

Art. 18 Sospensione dell'esecuzione del Contratto

Si applica l'art. 107 del D.Lgs.n. 50/16.

Art. 19 - Spese ed oneri

Sono a carico dell'impresa aggiudicataria tutte le spese inerenti e conseguenti all'affidamento.

Art. 20 - Trattamento dei dati

Ai sensi e per gli effetti dal D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, l'Impresa affidataria consente il trattamento dei propri dati, anche personali, per la stipula del presente contratto e per le esigenze relative all'esecuzione della fornitura.

Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria. I dati non sono oggetto di comunicazione e di diffusione salvo i casi di cui all'art. 19, comma 2 e 3, del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196.

Il soggetto partecipante gode dei diritti previsti dall'art. 7 del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196.

Art. 21 Comunicazioni

Tutte le comunicazioni successive alla stipula del contratto avranno luogo mediante trasmissione via mail.

Art. 22 Procedure di ricorso e controversie

Per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Palermo.

E' esclusa la competenza arbitrale

MENU

Menu indicativo per Catering pranzo o cena da servire ai tavoli (a base di pesce)

- Aperitivo con spumante champenois e stuzzichini
- Preantipasto Insalata di mare
- Antipasto: Insalata tiepida di dentice e fiori di zucca
- Primi: Risotto con carciofi e pescatrice
- Tortelli di cernia in guazzetto di frutti di mare
- Secondo: Filetto di pesce San Pietro in crosta di patate e salsa agli agrumi con verdure
croccanti
- Pane e grissini
- Frutta di stagione: Ananas o coppa di fragole o coppa di cantalupo ed anguria, etc,...
- Dessert: Torta di limone e mandorle con gelato di vaniglia Torta al cioccolato amaro e parfait di
nocciole
- liquori e caffè
- Vini bianchi e rossi.

La quantità delle bevande è da considerarsi a persona nella misura di:

½ bottiglia di acqua minerale

½ bottiglia di vino

1/5 spumante champenoise

Per la preparazione delle pietanze dovranno essere utilizzati prodotti freschi.

Effettuare il cambio dei piatti e delle posate.

I prezzi sono comprensivi della fornitura di piatti e tazze di porcellana, posate, bicchieri di cristallo, tovagliato, tavoli, sedie, fiori centro tavola e menù stampati con evento indicato.

Camerieri: uno ogni 13 pax+ responsabile di sala.

Il menù sopra riportato ha carattere meramente esemplificativo, indica il tenore del servizio da svolgere e potrà variare con altri di analogo livello qualitativo, in relazione alla stagionalità ed alla reperibilità di prodotti freschi (ad esempio: pesce, frutta, verdura, etc...)

Prezzo Euro 50,00 (eurocinquanta/00) IVA esclusa

MENU

Menu indicativo per Catering pranzo o cena da servire ai tavoli (a base di carne)

- Aperitivo con spumante champenois e stuzzichini
- Preantipasto : piccola quiche ai funghi
- Antipasto: millefoglie di melanzane e mozzarella di bufala su fonduta di pomodoro
- Primi: Risotto con crema di verdure su passata di asparagi e caciocavallo ragusano
- Secondo: Tournedos di filetto di vitello al nero d'avola con julienne di carciofi fritti e fili di patate
- Dessert: Torta di limone e mandorle con gelato di vaniglia Torta al cioccolato amaro e parfait di nocciole
- Liquori e caffè
- Vini bianchi e rossi.

La quantità delle bevande è da considerarsi a persona nella misura di:

½ bottiglia di acqua minerale

½ bottiglia di vino

1/5 spumante champenoise

Per la preparazione delle pietanze dovranno essere utilizzati prodotti freschi.

Effettuare il cambio dei piatti e delle posate.

I prezzi sono comprensivi della fornitura di piatti e tazze di porcellana, posate, bicchieri di cristallo, tovagliato, tavoli, sedie, fiori centro tavola e menù stampati con evento indicato.

Camerieri: uno ogni 13 pax+ responsabile sala.

Il menù sopra riportato ha carattere meramente esemplificativo, indica il tenore del servizio da svolgere e potrà variare con altri di analogo livello qualitativo, in relazione alla stagionalità ed alla reperibilità di prodotti freschi (ad esempio: pesce, frutta, verdura, etc...)

Prezzo Euro 40,00(euroquaranta/00) IVA esclusa

MENU

Menu indicativo per il pranzo o cena a buffet :

- Aperitivo con spumante e stuzzichini o tartine
- Antipasti di pesce o affumicati
- Primi
- Couscous ai frutti di mare
- Risotto con asparagi e gamberi rossi
- Secondi
- Filetti di orata del mediterraneo con pomodorini e capperi di sicilia
- Carrè di vitello al forno con verdure grigliate
- Dessert: frutta e dolce
- Buffet di dolci e piccola pasticceria
- Pane e grissini
- Vino bianco o rosso
- Acqua minerale
- Liquore
- Caffè espresso

Per la preparazione delle pietanze dovranno essere utilizzati prodotti freschi.

Effettuare il cambio dei piatti e delle posate.

I prezzi sono comprensivi della fornitura di piatti e tazze di porcellana, posate, bicchieri di cristallo, tovagliato, tavoli, sedie, fiori centro tavola e menù stampati con evento indicato.

Camerieri: uno ogni 13 pax+ responsabile sala.

Il menù sopra riportato ha carattere meramente esemplificativo, indica il tenore del servizio da svolgere e potrà variare con altri di analogo livello qualitativo, in relazione alla stagionalità ed alla reperibilità di prodotti freschi (ad esempio: pesce, frutta, verdura, etc...)

Prezzo Euro 30,00(eurotrenta/00) IVA esclusa

MENU

Menu indicativo per Catering cocktail rinforzato

- Millefoglie di caprese con bufala all'olio di basilico
- Tartine di salmone affumicato a freddo su insalatina aromatica croccante in cucchiaino Design
- Supplì di melanzane su fonduta di ragusano e salsa di pomodoro fresco al basilico
- Caponatina bianca di spada con salsa agrodolce in bicchierino Design
- Riso nero venere all'insalatina di mare
- Cous Cous alle verdure di stagione croccanti
- Millefoglie di melanzane alla parmigiana
- Bocconcini di tonno scottato in crosta di pistacchio con salsina ridotta di aceto balsamico
- Piccoli timballetti di anelli alla norma
- Buffet di dolci assortiti

La quantità delle bevande è da considerarsi a persona nella misura di:

½ bottiglia di acqua minerale

½ bottiglia di vino

1/5 spumante

Per la preparazione delle pietanze dovranno essere utilizzati prodotti freschi.

I prezzi sono comprensivi della fornitura di piatti e tazze di porcellana, posate, bicchieri di cristallo, tovagliato, tavoli, sedie, fiori centro tavola e menù stampati con evento indicato.

Camerieri: uno ogni 18 pax+ responsabile sala

Il menù sopra riportato ha carattere meramente esemplificativo, indica il tenore del servizio da svolgere e potrà variare con altri di analogo livello qualitativo, in relazione alla stagionalità ed alla reperibilità di prodotti freschi (ad esempio: pesce, frutta, verdura, etc...)

Prezzo Euro 30,00 (trenta/00) IVA esclusa

MENU

Menu indicativo per Catering cocktail

- Cocktail a base di frutta fresca e spumante
- Coppa prosecco
- Soft drink analcolici tropicali
- Spremute naturali d'agrumi di Sicilia
- Minerale gasata e naturale
- Salatini, patatine a stick e chips, olive verdi e nere
- Tartine assortite

La quantità delle bevande è da considerarsi a persona nella misura di:

½ bottiglia di acqua minerale

½ bottiglia di vino

I prezzi sono comprensivi della fornitura di piatti e tazze di porcellana, posate, bicchieri di cristallo, tovagliato, tavoli, sedie, fiori centro tavola e menù stampati con evento indicato.

Camerieri: uno ogni 30 pax+ responsabile sala.

I Cocktail sopra indicati, su richiesta dell'Amministrazione, potranno variare con altri analoghi

Prezzo Euro 15,00 (quindici/00) IVA esclusa

MENU

Menu indicativo per Catering coffee-break:

- Pasticceria mignon, assortimento di torte alla frutta*
- Caffè- Tè- Latte fresco in Thermos*
- Succhi di agrumi- Acqua minerale*
- Assortimento coreografico di biscotteria in pasta frolla*
- Brioche mignon di sfoglia*

La quantità delle bevande è da considerarsi a persona nella misura di ½ bottiglia di acqua minerale

Camerieri: uno ogni 30 pax+ responsabile sala.

I Cocktail sopra indicati, su richiesta dell'Amministrazione, potranno variare con altri analoghi

Prezzo Euro 10,00 (dieci/00) IVA esclusa



Comune di Palermo

Area delle Relazioni Istituzionali, Sviluppo e Innovazione

Settore Sviluppo Strategico

Staff Dirigente del Settore/Vice Capo di Gabinetto

Villa Niscoemi – Piazza dei Quartieri, 2-I 90146 Palermo –

Tel. 091.7404822 Fax 091.7404812

e-mail: cerimonialesindaco@comune.palermo.it

e-mail: sviluppostrategico@comune.palermo.it

Prot 142473

Del 01.03.2017

Il responsabile del procedimento: funzionario amm.vo Rosita Militello e-mail r.militello@comune.palermo.it
L'astensore: istruttore amm.vo Giovanna Palermo e-mail g.palermo@comune.palermo.it

All'Ufficio Contratti e Approvvigionamenti
economatoapprovvigionamenti@comune.palermo.it

p.c. Istr. Amm.vo M.C. Pillitteri
maria.c.pillitteri@comune.palermo.it

Oggetto: Servizio di Ristorazione 1 e 2 categoria Approvazione Capitolato
Importo € 18.181,81 oltre Iva 10%

In riscontro alla nota prot. 110800 del 09/02/2017 relativa al capitolato di cui in oggetto si attesta la congruità dei prezzi ivi indicati e si formulano le seguenti osservazioni:

- 1) L'Ufficio si chiama Settore Sviluppo Strategico Staff Dirigente di Settore/Vice Capo di Gabinetto
- 2) Il Codice Ipa indicato all'art. 13 del capitolato non è quello dello scrivente, quello corretto è **CAABBE**
- 3) All'art. 17 si ritiene utile che venga specificato che l'art 106 comma 12 del D.lgs 50/2016 citato prevede la possibilità di aumento o diminuzione della fornitura del quinto dell'importo del contratto
- 4) All' art 15 si ritiene opportuno indicare lo scrivente ufficio (in aggiunta o in sostituzione dell'Ufficio Contratti) in quanto competente a liquidare le prestazioni rese) quale ufficio destinatario delle comunicazioni relative agli estremi del conto corrente e alle persone delegate ad operare su di essi ai sensi della L 136/2010
- 5) All'art 21 si ritiene più opportuno che sia indicato che le comunicazioni successive alla stipula del contratto (in particolare gli ordinativi) avvengano via mail ordinaria piuttosto che via P.E.C

Al fine di richiedere il Cig, si chiede a codesto Ufficio di voler comunicare la fattispecie contrattuale e la procedura di scelta del contraente che intende adottare per ciascuna delle 3 tipologie di acquisto sopra descritte.

Si comunica infine che il R.U.P. della fase amministrativo-contabile afferente la gara in argomento è la d.ssa Rosita Militello, fermo restando che la fase end procedimentale relativa alla scelta del contraente sarà di esclusiva competenza di codesto Ufficio Contratti e Approvvigionamenti

La Vice Capo di Gabinetto
d.ssa Licia Romano



Comune di Palermo

Area delle Relazioni Istituzionali, Sviluppo e Innovazione

Settore Sviluppo Strategico

Staff Dirigente del Settore/Vice Capo di Gabinetto

Villa Niscemi - Piazza dei Quartieri, 2-I 90148 Palermo -

Tel. 091.7404822 Fax 091.7404812

e-mail: comunicazione@comune.palermo.it

e-mail: sviluppostrategico@comune.palermo.it



Prot. 1695637 del 30.09.2016

Responsabile del procedimento: Funzionario Amm.vo dott.ssa Rosita Militello - mail r.militello@comune.palermo.it

L'estensore: Istruttore Amm.vo Giovanna Palermo - mail g.palermo@comune.palermo.it

Al Capo Area delle Relazioni Istituzionali, Sviluppo e Innovazione
dott. Sergio Pollicita

All'Ufficio Contratti e Approvvigionamenti

Dr. Mezzopane 30/09/16 e.p.c.

Oggetto: Programmazione attività acquisitiva di beni e/o servizi per l'anno 2017

In riferimento a quanto indicato in oggetto si trasmette l'elenco dei beni e servizi occorrenti allo scrivente Settore per l'anno 2017, con l'indicazione dei capitoli di bilancio che presentano la necessaria disponibilità, ai sensi del bilancio pluriennale approvato con delibera di C.C. n. 408 del 13/08/2016 e del Peg approvato dalla Giunta Comunale con Delibera n. 166 del 19/08/2016 su cui far gravare la spesa:

Servizi	Quantità	Capitolo	Importo
Servizio di Ristorazione 1° Categoria	////	141	€ 10.000,00 Iva Inclusa
Servizio di Ristorazione 2° Categoria	////	141	€ 10.000,00 Iva Inclusa
Servizio di Addobbo Florale	////	141	€ 10.000,00 Iva Inclusa
Servizio di Amplificazione	////	141	€ 15.000,00 Iva Inclusa
Servizio noleggio Pullman	////	141	€ 5.000,00 Iva Inclusa
Prodotti alimentari per rinfreschi	////	140	€ 2.500,00 Iva Inclusa
Bandiere esterne da pennone	15	140	€ 2.000,00 Iva Inclusa
Bottiglie vetro eleganti	10	140	€ 100,00 Iva Inclusa
Brocche in vetro	24	140	€ 100,00 Iva Inclusa
Bicchieri vetro acqua	200	140	€ 500,00 Iva Inclusa
Tazze caffè c/e Cucchiai	50	140	€ 250,00 Iva Inclusa
Vassoi in acciaio inox varie misure	10	140	€ 350,00 Iva Inclusa
Zuccheriere e Caffettiere porcellana a servire	20	140	€ 300,00 Iva Inclusa
Caffettiere 3 tz 6tz 12 tz (3+3+2)	8	140	€ 100,00 Iva Inclusa

*Lele ✓
viro ✓
viro ✓
Jenny ✓
viro ✓
V. ✓*