



**COMUNE DI PALERMO**

**AREA DELLE RELAZIONI ISTITUZIONALI, SVILUPPO E RISORSE UMANE  
SETTORE SVILUPPO STRATEGICO**

**DIRIGENTE DI SETTORE/VICE CAPO DI GABINETTO/RESPONSABILE  
TURISMO, STATISTICA PARTECIPAZIONE E BENI COMUNI**

**Res 31401**

**DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE**

DETERMINAZIONE N. 95 del 14.05.2018

Oggetto: Determinazione a Contrarre per l'affidamento tramite mercato elettronico del Servizio di Ristorazione di 1 e 2 Categoria

Per l'esame dell'argomento in oggetto si rassegna la seguente relazione:

**Premesso che**

- Con nota n° 1709251 del 31/10/2017 in fase di Programmazione per l'acquisizione di beni e servizi per l'anno 2018 lo scrivente Ufficio ha chiesto all'Ufficio Contratti di acquisire il servizio di Ristorazione di 1 e 2 Categoria mediante procedure di pubblica evidenza per l'importo di € 20.000 Iva Compresa , necessario in occasione di visite ufficiali di autorità nazionali e straniere nell'espletamento da parte del Sindaco delle funzioni istituzionali di rappresentanza dell'Amministrazione Comunale;
- Con determinazione dirigenziale n°1306 del 22/11/2017 dell'Ufficio Contratti ed Approvvigionamenti è stata prenotata la somma di € 20.000,00 Iva Inclusa sul capitolo 138/10 "SPLESE DI RAPPRESENTANZA DEL SINDACO - PRESTAZIONI DI SERVIZI. "Dell'esercizio finanziario 2018 assegnato allo scrivente Ufficio Res 31401;
- Con nota prot. 66129 del 24 gennaio 2018 l'Ufficio Gare- Affidamento Servizi dello Staff del Vice Segretario Generale – al fine di avviare il procedimento di acquisto sul mercato elettronico - ha chiesto allo scrivente Ufficio di predisporre il Capitolato d'oneri da porre in gara nonché copia della determinazione a contrarre munita degli estremi di pubblicazione, che autorizza il ricorso all'acquisto mediante mercato elettronico, unitamente al Cig e al Rup del provvedimento di acquisto;

**Considerato che:**

- Le caratteristiche dei servizi da acquisire sono riportate nell'allegato Capitolato d'Oneri predisposto dal RUP individuato per la fase amministrativo-contabile afferente la gara in argomento, funzionario amministrativo d.ssa Rosita Militello, fermo restando che la fase endoprocedimentale relativa alla scelta del contraente è di esclusiva competenza dell'Ufficio Gare – Affidamento Servizi;
- Al momento non risulta 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;
- Trattandosi di servizi di importo superiore a € 1.000,00 ed inferiore alla soglia comunitaria per la Amministrazioni Pubbliche ricorre l'obbligo- ai sensi dell'art 1 comma 450 della L.296/2006 come modificato in ultimo dall'art 1 comma 502 della L. n.208 del 28/12/2015- di avvalersi del mercato elettronico di cui all'art.36 comma 6 del D.Lgs n°50/2016, in cui rientra il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (ME.PA);
- Che il servizio in argomento è presente sul ME.PA.;
- Ritenuto opportuno procedere ai sensi dell'art.95 comma 4 lettera b del D.Lgs n°50/2016 ad aggiudicare secondo il criterio del minor prezzo (mediante formulazione di un unico ribasso percentuale, da applicare ai prezzi unitari indicati nell'allegato al capitolato), anziché del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, atteso che i servizi in argomento sono caratterizzati da elevata ripetitività e non hanno elevato contenuto tecnologico o carattere innovativo;
- **Considerato che** a seguito di accesso telematico al Servizio Smart Cig ai sensi della legge n°136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari, il codice Cig per il servizio in argomento assegnato dall'A.N.A.C. è risultato il **n°72922C39BE**
- **Considerato che** lo scrivente aveva predisposto la D.D. a contrarre n. 46 del 15/03/2018 inviata con nota prot. n. 232579 del 15/03/2018 restituita dall'Ufficio Gare- Affidamento Servizi con nota prot. 581482 del 29/03/2018 con la richiesta di apportare alcune modifiche;

**Considerato che** lo scrivente ha apportato le modifiche richieste, contenute nel nuovo capitolato allegato al presente provvedimento per farne parte integrante;

- **Si propone di:**
- **approvare** il Capitolato d'Oneri allegato al presente provvedimento per farne parte integrante relativo alla procedura per l'affidamento del servizio di ristorazione di 1 e 2 Categoria, a somministrazione, necessario in occasione di visite ufficiali di autorità nazionali e straniere nell'espletamento da parte del Sindaco delle funzioni istituzionali di rappresentanza dell'Amministrazione Comunale, per l'importo di € 20.000,00 Iva Inclusa, prenotato con D.D. n° 1306 del 22/11/2017 dell'Ufficio Contratti ed Approvvigionamenti, prenotazioni n° 80097 e 80098/2018 sul capitolo 138/10 "SPESE DI RAPPRESENTANZA DEL SINDACO - PRESTAZIONI DI SERVIZI" del Dirigente del Settore Sviluppo Strategico/ Vice Capo di Gabinetto/ Responsabile Turismo, Statistica, Partecipazione e Beni Comuni Res 31401, Piano dei Conti 1.3.2.99.11 "SERVIZI PER ATTIVITA' DI RAPPRESENTANZA";
- **autorizzare** il ricorso alla acquisto mediante il mercato elettronico ai sensi dell'art.36 comma 6 del D.Lgs n°50/2016 ed in particolare tramite il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (ME.PA.), stabilendo quale criterio di aggiudicazione il criterio di minor prezzo (mediante formulazione di un unico ribasso percentuale, da applicare ai prezzi unitari indicati nell'allegato al capitolato) ai sensi dell'art.95 comma 4 lettera b del D.Lgs 50/2016

L'Estensore  
Istr. Amm.vo Giovanna Palermo

Il Responsabile del Procedimento  
Il Funzionario Amm.vo Rosita Militello

o **La Vice Capo di Gabinetto**

Visto il D.Lgs. n. 267/2000 e il vigente Regolamento di Contabilità  
Vista la relazione di cui sopra

### DETERMINA

- Approvare il Capitolato d'Oneri allegato al presente provvedimento per farne parte integrante relativo alla procedura per l'affidamento del servizio di ristorazione di 1 e 2 Categoria, a somministrazione, necessario in occasione di visite ufficiali di autorità nazionali e straniere nell'espletamento da parte del Sindaco delle funzioni istituzionali di rappresentanza dell'Amministrazione Comunale, per l'importo di € 20.000,00 Iva Inclusa, prenotato con D.D. n° 1306 del 22/11/2017 dell'Ufficio Contratti ed Approvvigionamenti, prenotazioni n°80097 e n° 80098 sul capitolo 138/10 dell'Ufficio Res 31401, Piano dei Conti 1.3.2.99.11, come specificato nel seguente prospetto riassuntivo:
- Prospetto ai sensi dell'art 4 del D.lgs. 118/2011 di cui alla nota n°114729 del 11/02/2015

Cap.	Art.	Numero	Codifica del V livello del PDC finanziario	Somma da impegnare	Anno esigibilità		
					2018	2019	2020
138	10	/	1.3.2.99.11 SERVIZI PER ATTIVITA' DI RAPPRESENTANZA	€ 20.000,00	€ 20.000,00	/	/

- autorizzare il ricorso alla acquisto mediante il mercato elettronico ai sensi dell'art.36 comma 6 del D.Lgs n°50/2016 ed in particolare tramite il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (ME.PA.), stabilendo quale criterio di aggiudicazione il criterio del minor prezzo ai sensi dell'art.95 comma 4 lettera b del D.Lgs 50/2016;
- Attestare che gli importi unitari dei servizi di ristorazione richiesti posti a base di gara nel capitolato allegato sono congrui rispetto all'entità ed alle caratteristiche degli stessi, in linea con i valori ed i riferimenti del mercato e conformi a quanto risultante nelle gare degli anni precedenti

La Vice Capo di Gabinetto  
d.ssa Licia Romano





**COMUNE DI PALERMO**  
**AREA DELLE RELAZIONI ISTITUZIONALI,**  
**SVILUPPO E RISORSE UMANE**  
**SETTORE SVILUPPO STRATEGICO**  
**DIRIGENTE DI SETTORE/ VICE CAPO DI GABINETTO/**  
**RESPONSABILE STATISTICA, TURISMO,**  
**PARTECIPAZIONE E BENI COMUNI**

**CAPITOLATO D'ONERI PER IL SERVIZIO -MEDIANTE  
SOMMINISTRAZIONE- DI RISTORAZIONE DI 1 e 2 CATEGORIA  
IMPORTO DELL'APPALTO € 18.181,82 OLTRE I.V.A.**

**Art. 1- Oggetto, importo e durata dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento di servizi di ristorazione di 1 e 2 Categoria di cui in oggetto indicati di seguito e specificati nell'allegato al presente capitolato di cui costituisce parte integrante, ai seguenti prezzi unitari a base di gara:

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

- 1) Catering pranzo o cena a base di pesce- prezzo a persona a base di gara € 50,00 oltre Iva
- 2) Catering pranzo o cena a base di carne- prezzo a persona a base di gara € 40,00 oltre Iva
- 3) Catering pranzo o cena a buffet- prezzo a persona a base di gara € 30,00 oltre Iva

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI 2° CATEGORIA:** il servizio è suddiviso in 3 tipologie di menu (All.4,5,6) ai seguenti prezzi unitari a base di gara:

- 4) Catering cocktail rinforzato prezzo a persona a base di gara € 30,00 oltre Iva
- 5) Catering cocktail prezzo a persona a base di gara € 15,00 oltre Iva
- 6) Catering coffee-break prezzo a persona a base di gara € 10,00 oltre Iva

Il contratto sarà regolato dalle Condizioni Generali di Fornitura di servizi della seguente categoria del Mercato Elettronico della PA, "BANDO SERVIZI-CAPITOLATO TECNICO-ALLEGATO 1 NEL CAPITOLATO D'ONERI-SOTTOCATEGORIA 5- SERVIZI CATERING" dalle condizioni particolari previste nel presente Capitolato nonché dalle norme di cui al D.Lgs.n.50/16 e ss.mm.ii., di seguito Codice dei Contratti Pubblici e da ogni altra disposizione di legge.

Nell'ambito dell'importo del presente appalto, è in facoltà dell'Amministrazione Comunale, approvvigionarsi di tutti i materiali sopra elencati o di alcuni di essi, senza limiti di quantità.

L'importo disponibile è di €. 18.181,82 I.V.A. esclusa.

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.

**La durata del contratto viene fissata in mesi dodici** dalla data di invio del documento di accettazione dell'offerta tramite la piattaforma del Mercato Elettronico della Consip e comunque fino ad esaurimento della somma disponibile.

## **Art. 2 - Procedura di scelta del contraente e criterio di aggiudicazione**

L'affidamento dell'appalto avverrà - ai sensi l'art. 1 comma 450 della L. 296/2006 - tramite ricorso al Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (di seguito ME.PA) ai sensi degli artt. 36 e 37 del Codice dei Contratti Pubblici attraverso l'emissione di un'apposita Richiesta di Offerta (cd. RdO) all'interno dello stesso mercato, rivolta ai fornitori abilitati alla fornitura dei servizi richiesti con disponibilità ad effettuare la consegna nella Provincia di Palermo.

La partecipazione alla presente procedura implica l'accettazione, oltre che delle Condizioni Generali di Contratto applicabili ai servizi offerti, delle Condizioni Particolari previste nel presente documento inviato dal Punto Ordinate, obbligandosi ad osservarle in ogni loro parte.

Trattandosi di appalto di importo inferiore a € 40.000, l'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 95, comma 4 lettera c) del Codice dei Contratti Pubblici, avverrà con il criterio del minor prezzo mediante formulazione di un unico ribasso percentuale, da applicare ai prezzi unitari nell'allegato del presente capitolato.

Saranno escluse offerte alla pari o in aumento.

E' prevista, ai sensi dell'art. 97 comma 8 del Codice dei Contratti Pubblici, l'esclusione automatica dalla gara delle offerte che presentino una percentuale di ribasso pari o superiore alla soglia di anomalia individuata ai sensi dell'art.97, comma 2 del Codice.

Non si procederà all'esclusione automatica delle offerte, qualora il numero delle offerte ammesso, e quindi ritenute valide, sia inferiore a dieci; in tal caso si applica l'art.97 comma 2 del Codice fatto salvo quanto previsto dal successivo comma 3-bis.

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, 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:

- 1) Assenza delle cause ostative di cui all'art. 80 del Codice dei Contratti Pubblici;
- 2) 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 € 18.181,82 al netto dell'IVA.

**Il possesso di tale requisito deve essere dichiarato nel modello DGUE parte IV Sezione C punto 1.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. n. 08/04/13 n. 39 e specificatamente il concorrente non dovrà aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque non avere 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.

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

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.

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

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 Codice dei Contratti Pubblici;
- e) a produrre, a richiesta, depliant o documentazione fotografica equipollente dalla quale si evincano le caratteristiche tecniche richieste di tutti i prodotti offerti;

#### **Art. 4 - Modalità di formulazione dell'offerta**

L'Offerta dovrà essere compilata e sottoscritta digitalmente dal concorrente, indicando il ribasso unico percentuale da applicare ai prezzi unitari di cui all'allegato al presente capitolato.

Il concorrente, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice dei Contratti Pubblici, 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.

Il concorrente, ai sensi del predetto articolo, dovrà altresì, espressamente indicare il costo della manodopera, nell'allegato modello denominato "costo manodopera". La suddetta dichiarazione dovrà essere sottoscritta digitalmente dal concorrente.

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

Con riferimento al costo della manodopera la stazione appaltante verificherà, prima dell'aggiudicazione, il rispetto di quanto previsto dall'art. 97 comma 5 lettera d) del Codice dei Contratti Pubblici.

Ai fini della partecipazione alla procedura in oggetto il concorrente dovrà allegare all'Offerta e al Modello "Costi Manodopera" 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 "Clauseole di Autotutela e Patto d'Integrità"** secondo lo schema allegato, firmata digitalmente dal titolare/legale rappresentante dell'operatore economico concorrente;
- 3) **Garanzia provvisoria di cui all'art. 93 del Codice dei Contratti Pubblici** di €. 363,63 pari al 2% del valore dell'importo a base d'asta.

Sono ammesse le riduzioni di cui al citato art. 93, comma 7 del Codice dei Contratti Pubblici, adeguatamente documentate in sede di partecipazione alla procedura di gara.

In caso di ricorso all'avvalimento si applica l'art. 89 del Codice dei Contratti Pubblici.

E' ammesso il soccorso istruttorio con i limiti e le modalità di cui dall'art.83 comma 9 del Codice. Il concorrente, entro il termine perentorio assegnato dalla Stazione Appaltante dovrà, produrre/completare/regularizzare gli elementi e/o dichiarazioni necessarie, secondo le indicazioni fornite nella richiesta.

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 e 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 Aggiudicataria a fornire il servizio di ristorazione richiesto entro 24 ore dall'evento.

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

La Ditta deve essere in possesso di una SCIA ( Segnalazione di certificazione di inizio di attività) finalizzata all'espletamento dell'attività di catering oggetto dell'Appalto indicata all'art. 1 del 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 aggiudicataria 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).

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 - Responsabilità del fornitore**

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. 11 Penalità**

Ove nel termine prescritto la Ditta non proceda all'esecuzione dei servizi, la penale per ritardata consegna sarà pari, in misura giornaliera, dell'1 per mille dell'ammontare dell'importo a base di gara e comunque non oltre il 10% del suddetto importo.

### **Art. 12 - Fatturazione**

La fatturazione elettronica 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, nonché quanto altro necessario per l'esecuzione della fornitura.

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

Rimane quindi esclusa anche la revisione prezzi.

Le fatture dovranno essere intestate al Comune di Palermo – Arca delle Relazioni Istituzionali, Sviluppo e Risorse Umane Settore Sviluppo Strategico Dirigente di Settore/Vice Capo di Gabinetto/ Responsabile Turismo Statistica Partecipazione e Beni Comuni Palazzo Galletti Piazza Marina 46,47 Codice Univoco Ufficio C4ABBE.

#### **Art. 13 - Pagamento**

I pagamenti avverranno nei termini di legge.

Non si procederà ai suddetti pagamenti nelle ipotesi previste dall'art. 30 comma 5 del Codice dei Contratti Pubblici.

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. 14 - 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, accessi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.a., dedicati alle commesse pubbliche, anche in via non esclusiva, comunicando all'Ufficio indicato all'art.11 gli estremi identificativi dei conti correnti nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi

#### **Art. 15- Sub-appalto**

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

#### **Art. 16 - Variazione della fornitura**

Si applica l'art. 106 comma 12 del Codice dei Contratti Pubblici.

#### **Art. 17**

##### **Sospensione dell'esecuzione del Contratto**

Si applica l'art. 107 del Codice dei Contratti Pubblici.

#### **Art. 18 - Spese ed oneri**

Sono a carico dell'impresa aggiudicataria tutte le spese incrementi e conseguenti all'aggiudicazione della gara ed alla stipulazione del contratto.

### **Art. 19 - Trattamento dei dati**

Ai sensi e per gli effetti dal D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, l'Impresa aggiudicatrice 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. 20- Comunicazioni**

Tutte le comunicazioni relative al procedimento di gara avverranno tramite il sistema della "comunicazioni" disponibile sul MEPA, in virtù dell'elezione, all'atto dell'Abilitazione, da parte del concorrente del proprio domicilio presso l'Area Comunicazioni del Sistema.

Tutte le comunicazioni successive alla stipula del contratto avranno luogo mediante trasmissione fax o Mail

### **Art. 21-Procedure di ricorso e controversie**

Organo competente: TAR Sicilia, Sezione Palermo, via Butera, n.6 CAP. 90133;

Termini: 30 (trenta) giorni decorrenti dalla pubblicazione di cui all'art. 29 del D.Lgs.n.50/16.

Per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Palermo.

E' esclusa la competenza arbitrale

### **IL DIRIGENTE**

LA VICE CAPO DI CABINETTO

*Dott.ssa Licia Romano*



## 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***

