



ISTITUTI RIUNITI DI ASSISTENZA SOCIALE ROMA CAPITALE
Istituzione Pubblica di Assistenza e Beneficenza
Legge 17/07/1890 n. 6972 – D.G.R. 02/11/2012 n. 527
00161 ROMA - Via Giuseppe Antonio Guattani, 17

ESTRATTO

DAL VERBALE DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il giorno 23 del mese di settembre dell'anno 2015 in seduta ordinaria come da convocazione n. 14 del 21 settembre 2015 si riunisce il Consiglio di Amministrazione dell'Ente nominato con Decreto del Presidente della Regione Lazio n. T00008 dell'8 febbraio 2013, pubblicato sul BUR n. 14 del 14 febbraio 2013, così composto:

		PRESENTE	ASSENTE
Massimiliano MONNANNI	Presidente	X	
Giovanni DEL PRETE	Vice Presidente	X	
Mauro CATENACCI	Consigliere		=
Simone MASSIMILLA	Consigliere	X	
Antonino MOLINARO	Consigliere	X	

con il seguente voto:

	FAVOREVOLE	CONTRARIO	ASTENUTO
Massimiliano MONNANNI	X		
Giovanni DEL PRETE	X		
Mauro CATENACCI	=	=	=
Simone MASSIMILLA	X		
Antonino MOLINARO	X		

Assistito, in qualità di segretario verbalizzante, dal Responsabile del Settore AA.GG., ha adottato la seguente

DELIBERAZIONE N. 65 DEL 23 SETTEMBRE 2015

PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 55 DEL D.LGS 12 APRILE 2006 N. 163, PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CENTRO POLIFUNZIONALE PER LA TERZA ETA' "SANT'EUFEMIA" – CIG 6406465E26

VISTO lo Statuto dell'Ente approvato con D.G.R. 527 del 2 novembre 2012;

VISTO il Decreto del Presidente della Regione Lazio n. T00008 dell'8 febbraio 2013, pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Lazio n. 14 del 14 febbraio 2013, con il quale è stato nominato il Consiglio di Amministrazione designato con Ordinanza del Sindaco di Roma, n. 259 del 28 novembre 2012, formalmente insediatosi in data 18 febbraio 2013;

DATO ATTO del Documento Programmatico di Indirizzi, approvato dal Consiglio di Amministrazione nella seduta del 18 febbraio 2013 con deliberazione n. 2;



PREMESSO :

- che l'Ente gestisce il Centro Polifunzionale per la Terza Età nella struttura di S. Eufemia;
- che tale centro ospita la casa di riposo "S. Eufemia" per signore autosufficienti, il centro Diurno Alzheimer del Municipio II e la nuova Casa albergo "Regina Margherita";

CONSIDERATO che per la gestione del servizio di ristorazione l'Ente ha stabilito di avvalersi di un organismo esterno;

PRESO ATTO della necessità di provvedere all'affidamento attraverso procedura aperta del servizio descritto, ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163;

RAVVISATA l'opportunità di applicare, ai fini della valutazione delle offerte, il primo metodo di calcolo previsto dall'allegato P al succitato Regolamento di esecuzione ed attuazione del Codice dei contratti pubblici, risultando il più adeguato in relazione alle caratteristiche dell'oggetto del contratto;

RITENUTO di individuare nella persona della Sig.ra Valentina Bonaldi, Funzionario in servizio presso l'Ente, il Responsabile Unico del Procedimento;

VISTO il bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2016 di approvazione tutoria nel quale è prevista adeguata copertura finanziaria;

VISTA la Legge 17 luglio 1890 n. 6972;

VISTO il Regio Decreto del 5 febbraio 1891 n. 99;

VISTO il Decreto Legislativo del 4 maggio 2001 n. 207;

VISTO il decreto legislativo 163/06 "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE" ed in particolare l'art. 55;

VISTO il D.P.R. 5 ottobre 2010 n. 207, recante Regolamento di esecuzione ed attuazione del succitato Codice;

VISTA la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e successive modificazioni ed integrazioni;

SENTITO il parere del Funzionario Responsabile del settore Economico-finanziario per la disponibilità dei fondi;

per i motivi esposti in narrativa ed all'unanimità



DELIBERA

- di avviare la procedura aperta, ai sensi dell'articolo 55 del decreto legislativo 163/06 e s.m.i, per l'individuazione di un soggetto a cui affidare il servizio di gestione della ristorazione del Centro Polifunzionale "S.Eufemia" per un periodo di tre anni, eventualmente rinnovabili, presuntivamente dal 1 febbraio 2015 o comunque a decorrere dalla data di affidamento del servizio per un periodo massimo di n. 36 mesi;
- di approvare il capitolato d'oneri, il disciplinare di gara, il Bando di gara ed i modelli "A", "B" e "C" allegati quali parti integranti e sostanziali al presente provvedimento rispettivamente sotto la lettera A), B), C), e D);
- che l'importo a base d'asta previsto per il triennio è stato presuntivamente calcolato in € 349.835,50 (trecentoquarantanovemilaottocentotrentacinque/50) al netto di IVA. I costi per la sicurezza conseguenti ad attività interferenziali, non soggetti a ribasso sono stimati in € 6.996,71 (seimilanovecentonovantasei/71);
- che l'importo a base d'asta complessivo, con l'opzione di rinnovo per ulteriori tre anni, è stato presuntivamente calcolato in € 671.671,00 (seicentosestantantunomilaseicentosestantuno/00) al netto di IVA. I costi per la sicurezza conseguenti ad attività interferenziali, non soggetti a ribasso sono stimati in € 13.433,42 (tredicimilaquattrocentotrentatre/42);
- di individuare nella persona della Sig.ra Valentina Bonaldi, Funzionario in servizio presso l'Ente, il Responsabile Unico del Procedimento;
- di precisare, in merito al contratto da stipulare, che:
 - a) l'oggetto del contratto l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione del Centro Polifunzionale per la terza età "S.Eufemia";
 - b) le clausole essenziali sono:
 - durata
 - diritto di recesso
 - divieto di cessione e di subappalto
 - penali e risarcimento del danno
 - cauzione
 - termini e pagamento
 - impegno dell'affidatario ad assumere a proprio carico tutti gli oneri assicurativi e previdenziali di legge, di osservare le norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e di retribuzione dei lavoratori dipendenti e di accettare condizioni contrattuali e penali



- obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari
- di rinviare a successivo atto la nomina della Commissione aggiudicatrice, ai sensi dell'art. 84 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i;

Il Presidente f.to Massimiliano Monnanni

Il Vice Presidente f.to Giovanni Del Prete

Il Consigliere f.to Simone Massimilla

Il Consigliere f.to Antonino Molinaro

Il Segretario Verbalizzante
f.to Valentina Bonaldi

Copia conforme all'originale pubblicata per conoscenza all'Albo dell'Ente nella giornata del
24 settembre 2015

Il Funzionario
f.to Valentina Bonaldi



Allegato A alla deliberazione 65/2015

**PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE NEL CENTRO POLIFUNZIONALE PER LA TERZA ETA'
PRESSO IL COMPLESSO "SANT'EUFEMIA"**

CIG 6406465E26

CAPITOLATO D'ONERI



Stazione Appaltante

- Istituti Riuniti di Assistenza Sociale “Roma Capitale” – sede legale in Via Giuseppe Antonio Guattani n. 17 -00161 Roma.
- Recapiti: tel. 06.6785883 fax 06.6786034 e-mail: info@ipabromacapitale.it PEC ipabromacapitale@pec.it
sito internet: www.ipabromacapitale.it

Oggetto dell'appalto

Gli Istituti Riuniti di Assistenza Sociale Roma Capitale devono provvedere alla produzione ed erogazione di un servizio di ristorazione giornaliero per le esigenze funzionamento della Casa di Riposo Sant'Eufemia sita in Via Giuseppe Antonio Guattani 17 Roma, nonché per eventuali esigenze progettuali correlate al Polo Terza Età che comportino la preparazione di pasti.

Il servizio di ristorazione di cui al presente capitolato dovrà essere svolto con le modalità sotto indicate.

A. GESTIONE DELLE RISORSE UMANE

A.1 Organico del personale

Si richiede una dotazione di personale pari a n. 3 unità così organizzate ai fini dell'esecuzione del servizio.

- n. 1 cuoca in servizio dalla ore 7.00 alle ore 14.30 dal lunedì alla domenica
- n. 1 cuoca in servizio dalle ore 18.00 alle ore 21.00 dal lunedì alla domenica
- n. 1 aiuto-cuoco in servizio dalle ore 11.30 alle ore 15.30 dal lunedì alla domenica

L'impresa aggiudicataria è tenuta a gestire le sostituzioni con unità di personale con pari qualifica e formazione.

È responsabilità dell'impresa provvedere, senza oneri aggiuntivi per gli IRAS, all'eventuale integrazione del personale qualora, in fase esecutiva, la dotazione di personale in servizio fosse giudicata insufficiente a garantire gli standard di qualità previsti, nel rispetto dei requisiti del contratto.

Si richiede altresì l'individuazione di un referente nei confronti del Settore Socio-Educativo-Assistenziale della Stazione Appaltante, per le comunicazioni di tipo organizzativo e gestionale.

A.1.2 Contratto

L'impresa aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle norme di legge, di regolamento, di gara, del contratto di appalto e del contratto collettivo nazionale di lavoro afferente la categoria.

A.1.3 Qualifica e formazione del personale

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad assicurarsi che il personale operativo abbia assolto il fabbisogno formativo obbligatorio, in materia di igiene della produzione alimentare ed in materia di sicurezza sul lavoro (DLGS 81 del 2008) e garantirne il continuo aggiornamento professionale.



A 1.4 Obblighi del personale

Il personale dell'impresa deve osservare un comportamento educato e rispettoso nei riguardi degli assistiti della Struttura e di tutto il personale impiegato nella stessa.

Il personale non deve assumere iniziative a propria discrezione in riferimento alle diete alimentari degli ospiti del Centro, o su loro istanza, senza debita e formale autorizzazione da parte del coordinamento del servizio.

E' fatto assoluto divieto di accedere ai locali della cucina al personale non autorizzato, con particolare riferimento alle signore ospiti della Casa di Riposo, che devono ricevere il servizio presso la propria camera o nella sala ristorazione.

E' richiesta una fattiva collaborazione con il personale di assistenza e di pulizia nelle operazioni da armonizzare ed espletare congiuntamente (es. colazione in camera).

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di chiedere il ricorso a richiami formali fino alla sostituzione di qualsiasi elemento che abbia dato giustificato motivo di contestazione, assumendo comportamenti ritenuti non conformi al corretto svolgimento delle mansioni e alle disposizioni, in tema di relazioni con l'utenza e con il personale afferente ai servizi di assistenza e pulizia.

Il personale del Settore Socio-Assistenziale-Educativo della Stazione Appaltante operativo presso la sede del servizio assume la funzione di verifica e supervisione del comportamento del personale del servizio di ristorazione, avvalendosi della possibilità di evidenziare, con ogni mezzo, eventuali condotte non conformi agli standard di qualità previsti e, dunque, contestabili.

A.1.5 Divise

L'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire a tutto il personale divise in numero e tipologia adeguata all'erogazione del servizio e ad assicurarsi che il personale sia sempre in ordine e indossi divise idonee.

A1.6 Politica per la sicurezza

L'impresa aggiudicataria è tenuta a predisporre il DVR in conformità alla legge, a svolgere tutti gli interventi necessari per l'abbattimento del rischio e a fornire i necessari DPI ai lavoratori. L'impresa Appaltante deve trasmettere all'Ente Appaltante copia del DVR e di tutte le registrazioni delle attività di monitoraggio e di prevenzione eseguite per la gestione della sicurezza.

A1. 6 Norme generali

L'impresa aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle norme di legge, di regolamento e del contratto collettivo nazionale di lavoro afferente la categoria.

L'impresa dovrà comunque tenere indenne la SA da ogni pretesa dei prestatori di lavoro, in ordine al servizio di cui al presente Capitolato, posto che l'Istituto stesso deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro tra impresa e suoi dipendenti.

B. PROGRAMMA ALIMENTARE CASA DI RIPOSO



Il piano alimentare per le utenti della Casa di Riposo si articola in una giornata alimentare composta: prima colazione, pranzo, merenda e cena.

I rispettivi menù dovranno consentire la scelta da parte degli ospiti, sia in regime di dieta normale, sia in regime dietetico speciale.

La Stazione Appaltante può richiedere, in relazione a specifiche patologie e/o stati di malessere temporaneo degli ospiti, variazioni ai menù proposti, senza che ciò comporti, per essa alcun onere aggiuntivo.

Su richiesta del Responsabile e/o Coordinatore della Casa di Riposo, recepiti i desideri delle ospiti, sarà possibile festeggiare, nell'ambito della fruizione dei pasti, ricorrenze, quali compleanni, onomastici, anniversari, prevedendo l'integrazione del menù con prodotti dolciari.

B.1 Prima Colazione

La colazione deve essere preparata dalle ore 7.30 alle ore 8.30. La consegna in camera sarà a cura del personale di assistenza.

Il Responsabile e/o Coordinatore della Casa di Riposo si riserva il diritto di modificare l'orario del servizio, senza che nulla sia dovuto all'impresa appaltatrice.

La prima colazione dovrà essere composta da: caffè o the, decaffeinato o decaffeinato, caffè-latte, latte ed eventuali varianti del prodotto se prescritto dai regimi dietetici degli ospiti (es: latte di soya); yogurt; marmellata di frutta monodose, fette biscottate, miele monodose, biscotteria secca, croissant.

B.2 Merenda del pomeriggio

Il servizio merenda, assimilato come tipologia di alimenti a quelli della prima colazione, deve essere consegnato alle singole ospiti in occasione della fine del pranzo, al fine di consentire loro la successiva fruizione autonoma.

B.3 Pranzo e Cena

B.3.1 Descrizione generale del servizio

L'erogazione dei pasti segue il seguente orario:

PRANZO DALLE ORE 13.00 ALLE ORE 14.00

CENA DALLE ORE 19.30 ALLE ORE 20.30

Per ciò che concerne le ospiti temporaneamente allettate, i pasti debbono essere predisposti con una mezz'ora di anticipo, onde garantire il servizio in camera da parte del personale di assistenza.

Il Responsabile e/o Coordinatore della Casa di Riposo si riserva il diritto di modificare l'orario del servizio senza che nulla sia dovuto all'impresa appaltatrice.



Il servizio di base, salvo migliorativi, fa riferimento ad un menu organizzato su quattro settimane e due stagioni, conforme alla normativa vigente in materia di ristorazione collettiva, approvato dalla ASL di competenza e dall'Ente Appaltante.

I menù relativi al pranzo e alla cena debbono sempre prevedere la possibilità di scelta tra due diverse opzioni di primo, secondo (almeno uno caldo) e contorno. Non sono considerate esigibili richieste di variazione al menù da parte delle signore ospiti, se non in caso di temporanea indisposizione o in relazione a diete specifiche che debbono essere accompagnate da regolare certificazione medica. Ogni eventuale richiesta è comunque soggetta al filtro del personale di assistenza e/o del coordinamento della Casa di Riposo.

Il pasto è accompagnato con acqua e, compatibilmente con il regime dietetico individuale, con vino per un massimo di n. 2 volte a settimana.

A fine pasto, viene offerta frutta fresca, macedonia di frutta e/o frutta cotta. La domenica è prevista la somministrazione di un dolce.

In occasione delle festività annuali (Natale, Pasqua, ecc...) è prevista la somministrazione di menù speciali arricchiti delle tradizionali pietanze associate a tali ricorrenze.

Il servizio di sporzionamento e sparcchiatura viene svolto al tavolo dal personale di assistenza coadiuvato dall'aiuto cuoco. Il personale di assistenza provvede altresì alla somministrazione dei pasti in camera (colazione e pasti per le ospiti temporaneamente allettate).

È richiesta, altresì, in caso di acclamate ed improcrastinabili esigenze in cui il personale assistenziale debba assentarsi dalla sala per espletare mansioni proprie all'interno della Casa di Riposo, il subentro del personale di cucina al fine di permettere la regolare fruizione dei pasti delle ospiti.

B.3.2 Procedure di preparazione dei pasti

I pasti vengono preparati con procedimenti tradizionali di cottura, a partire da ingredienti semplici.

Non è ammesso l'impiego di prodotti semilavorati e di alimenti precotti.

La preparazione e la cottura deve avvenire rigorosamente in giornata e a ridosso del servizio, in modo conforme a quanto stabilito nel piano di autocontrollo.

I grassi devono essere impiegati moderatamente, privilegiando olii vegetali allo stato crudo.

Nella sala mensa deve essere disponibile olio extra vergine di oliva in bottiglia.

Occorre minimizzare l'uso del sale, senza che ciò comporti lo scadimento della percezione di sapidità da parte degli ospiti della casa e, conformemente a quanto prescritto dalla Legge del 21 Marzo 2005, n. 55 sulla iodoprofilassi, deve essere impiegato esclusivamente sale iodato.

Nella sala mensa deve essere disponibile saliera con sale iposodico.

B.3.3 Organizzazione del menù



L'impresa concorrente in sede di gara deve proporre un menù, corredato di ricettario corrispondente, e costruito almeno su 4 settimane per due stagionalità, con eventuali varianti mensili. Per ciascun pasto il menù deve prevedere la possibilità di scelta tra almeno due varietà di primi, secondi (almeno uno caldo) e contorni. Nel piano alimentare proposto devono essere incluse giornate alimentari speciali per la celebrazione delle ricorrenze. L'offerta sarà vincolante per l'impresa proponente. L'Ente Appaltante, prima della stesura del contratto, ovvero nel corso dell'erogazione del servizio, potrà richiedere variazioni al piano alimentare, senza che nulla sia dovuto all'impresa appaltatrice. Non verranno tuttavia richieste variazioni del piano alimentare che incidano significativamente sui costi del pasto medio mensile.

Nella scelta delle pietanze e delle procedure di preparazione deve essere considerato prioritario tanto il valore nutrizionale degli alimenti quanto la gratificazione sensoriale, onde contrastare monotonia alimentare ed inedia come prime cause di crisi sanitaria nell'anziano istituzionalizzato. Nella progettazione delle ricette devono essere assunte come riferimento le grammature proposte dai Livelli di Assunzione Giornalieri Raccomandati di Nutrienti (LARN), tuttavia considerando che in età geriatrica e soprattutto per gli anziani istituzionalizzati il principale rischio sanitario è la malnutrizione in difetto, è fatto obbligo all'impresa appaltatrice di soddisfare le richieste quantitative dell'utenza, anche al di sopra delle grammature stabilite nel piano alimentare. Devono invece essere sempre rispettate le prescrizioni, quantitative e qualitative delle diete speciali autorizzate, ivi incluse le diete speciali per soggetti sovrappeso.

L'impresa concorrente, nella progettazione del menu, deve attenersi ai seguenti vincoli:

1. Il pranzo e la cena nei giorni ordinari devono essere costituiti almeno due varietà di primo, secondo (almeno uno caldo), contorno, frutta, pane, acqua. Due volte a settimana anche vino.
2. La domenica e nei giorni festivi il pranzo deve prevedere la somministrazione di un dolce.
3. Devono essere predisposte le adeguate variazioni al menù secondo le prescrizioni alimentari delle eventuali diverse confessioni religiose cui appartengono gli ospiti della Casa di Riposo e tenendo conto di eventuali regimi dietetici particolari (previa certificazione medica).

Le preparazioni gastronomiche proposte in menù devono essere di tipo tradizionale ed accessibili anche a soggetti con lievi difficoltà di masticazione o deglutizione.

Per soggetti edentuli o disfagici, segnalati dal Responsabile e/o Coordinatore della Casa di Riposo, dovranno essere previste diete speciali a consistenza modificata.

C. PRODUZIONE DI PASTI PER SOGGETTI TERZI

Come riportato nel disciplinare, il numero dei pasti da erogare giornalmente ha valore meramente indicativo in quanto la ristorazione giornaliera è soggetta sia alla frequenza delle ospiti della Casa di Riposo nonché alla produzione di pasti singoli (pranzo o cena) a seconda di progetti occasionali e/o ricorrenti attuati in seno al Polo Terza Età.

Si richiede pertanto la flessibilità organizzativa del centro di cottura e, ove richiesto, la produzione di pasti supplementari secondo una calendarizzazione che sarà comunicata dal Coordinamento della Casa di Riposo al



soggetto gestore della ristorazione con preavviso utile e secondo le modalità comunicative che saranno successivamente concordate tra l'aggiudicatario e il Settore Socio-Educativo-Assistenziale della Stazione Appaltante.

Per quanto attiene i pasti da fornire agli utenti del Centro Diurno Alzheimer, la cui gestione a questa Stazione Appaltante è affidata dal Municipio II di Roma Capitale di anno in anno, la giornata alimentare ridotta è composta da prima colazione, pranzo e merenda.

I rispettivi menù dovranno prevedere, sia un regime di dieta normale, sia un regime dietetico speciale.

La Stazione Appaltante può richiedere, in relazione a specifiche patologie e/o stati di malessere temporaneo degli ospiti, variazioni ai menù proposti, senza che ciò comporti, per essa alcun onere aggiuntivo.

C.1 Prima Colazione

La colazione deve essere preparata in appositi contenitori termici. La consegna presso il centro sarà a cura del personale di assistenza.

Il Responsabile e/o Coordinatore della Struttura si riserva il diritto di modificare l'orario del servizio, senza che nulla sia dovuto all'impresa appaltatrice.

La prima colazione dovrà essere composta da: orzo o the, o deteinato, caffè-latte, latte ed eventuali varianti del prodotto se prescritto dai regimi dietetici degli ospiti (es: latte di soya); yogurt; marmellata di frutta monodose, fette biscottate, miele monodose, biscotteria secca, croissant.

C.2 Merenda del pomeriggio

Il servizio merenda, assimilato come tipologia di alimenti a quelli della prima colazione, deve essere consegnato al personale assistenziale della fine del pranzo, al fine di consentire agli utenti la successiva fruizione autonoma.

C.3 Pranzo

C.3.1 Descrizione generale del servizio

L'erogazione dei pasti segue il seguente orario:

dal lunedì al venerdì

PRANZO DALLE ORE 13.00 ALLE ORE 14.00

Il Responsabile e/o Coordinatore della Struttura si riserva il diritto di modificare l'orario del servizio senza che nulla sia dovuto all'impresa appaltatrice.

Il servizio di base, salvo migliorativi, fa riferimento ad un menu organizzato su quattro settimane e due stagioni, conforme alla normativa vigente in materia di ristorazione collettiva, approvato dalla ASL di competenza e dall'Ente Appaltante.



I menù relativi al pranzo e alla cena debbono sempre prevedere primo, secondo (almeno uno caldo) e contorno. Il pasto è accompagnato con acqua.

A fine pasto, viene offerta frutta fresca, macedonia di frutta e/o frutta cotta.

Il servizio di sporzionamento e sparcchiatura viene svolto al tavolo dal personale di assistenza coadiuvato dall'aiuto cuoco. Il personale di assistenza provvede altresì alla somministrazione dei pasti

C.3.2 Procedure di preparazione dei pasti

Per quanto attiene le procedure, si richiama fedelmente il precedente punto B.3.2.

C.3.3 Organizzazione del menu

Per quanto attiene l'organizzazione, si richiama fedelmente il precedente punto B.3.3.

C.4 Pasti supplementari

E' da prevedere altresì la possibile produzione di pasti supplementari senza un congruo preavviso per occasioni e circostanze non prevedibili, come ad esempio, il pasto per un familiare, per un ospite del Consiglio di Amministrazione.

Dovrà essere prevista altresì la somministrazione di pranzi in favore del personale dipendente della Stazione Appaltante, qualora ne sia fatta richiesta.

Il pranzo per il personale dipendente o per gli eventuali Ospiti del Consiglio di Amministrazione, dovrà essere somministrato al termine del servizio in favore degli utenti e dovrà prevedere la possibilità di scelta tra almeno due varietà di primi, secondi (almeno uno caldo) e contorni, nonché frutta di stagione o macedonia.

E' pertanto fondamentale che, in seno all'ordinario espletamento del servizio, la mensa individui soluzioni flessibili ed adeguate a garantire la fruizione funzionale del servizio e l'ospitalità di soggetti terzi.

Per quanto attiene le procedure di preparazione dei pasti e di organizzazione del menù si fa riferimento i precedenti punti B.3.2 e B.3.3

C.5 Pasti per gli Utenti della Casa Albergo Regina Margherita (di prossima apertura)

L'impresa concorrente dovrà prevedere una sorta di ticket equivalente ad un pranzo completo da fornire ad ogni utente del servizio in oggetto che potrà usufruirne nelle giornate festive (Viene ipotizzato da parte della S.A. il pranzo domenicale). In totale, a piena capienza la Casa Albergo ospiterà dodici utenti cui verranno consegnati quattro ticket al mese.

Sarà altresì facoltà dell'utenza, previa comunicazione all'impresa aggiudicataria, usufruire delle giornate alimentari come per le ospiti della Casa di Riposo.

C.6 preparazione pasti extra in caso di ulteriori progetti della Stazione Appaltante

l'Impresa dovrà far conoscere la propria disponibilità circa la produzione di pasti extra, in vassoi sigillati e trasportabili, nonché un'offerta economica, qualora questa S.A. intendesse erogare il servizio di pasti a



domicilio in favore di anziani in stato di difficoltà. Tali pasti potranno essere preparati anche presso altro centro di cottura.

D. MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Il servizio dovrà essere svolto nei seguenti modi :

Casa di Riposo : sette giorni della settimana dal lunedì alla domenica, comprese le festività, senza alcuna interruzione durante l'anno.

Centro Diurno Alzheimer : cinque giorni la settimana dal lunedì al venerdì, escluse le festività, senza alcuna interruzione durante l'anno.

Casa Albergo Regina Margherita : ipoteticamente la domenica a pranzo, o comunque, se su richiesta dell'interessato sette giorni della settimana dal lunedì alla domenica, comprese le festività, senza alcuna interruzione durante l'anno. I pasti verranno erogati unitamente a quelli delle ospiti della Casa di Riposo.

Personale dipendente: cinque giorni la settimana dal lunedì al venerdì, escluse le festività, senza alcuna interruzione durante l'anno.

L'impresa dovrà destinare al servizio unità lavorative aventi specifiche qualifiche professionali ed in numero sufficiente a garantire un costante e regolare andamento dello stesso e in ogni caso conformemente al progetto, in particolare a quanto previsto per la gestione delle risorse umane nel presente capitolato.

Le relative prestazioni, di seguito indicate, fatto salvo quanto prodotto e presentato in sede di offerta tecnica, dovranno essere effettuate alle condizioni specificate per ciascuna di esse, pertanto: Giornalmente

- preparazione e confezionamento dei pasti (prima colazione, pranzo e cena) secondo le fasce orarie indicate; i pasti dovranno essere preparati nella cucina della Casa di Riposo, tenendo sempre in considerazione le esigenze alimentari degli ospiti in essa assistiti;
- apparecchiatura della sala ristorazione;
- collaborazione nella fase di sporzionamento e sparcchiatura con il personale di assistenza;
- pulizia e sanificazione dei locali cucina e delle attrezzature utilizzate
- ricovero rifiuti.

D.1 Preparazione, confezionamento e composizione dei pasti

I pasti dovranno essere preparati e confezionati nel massimo rispetto delle norme di igiene e di sanità e nel modo più classico della buona cucina italiana, con cibi di prima scelta.

D.2 Menù

E' cura dell'impresa appaltatrice esporre all'ingresso della sala da pranzo almeno una copia del menù.

D.3 Modalità di somministrazione dei pasti.



È assolutamente vietato somministrare generi in natura, eccetto quelli che si consumano nello stato in cui vengono prodotti. Nel caso di gite o viaggi organizzati dalla direzione della casa a favore degli ospiti, l'impresa fornirà agli stessi ospiti un cestino alimentare contenente generi sostitutivi dei pasti non erogati, di qualità equivalente a quella dei pasti ordinariamente erogati e di quantità idonea a soddisfare le esigenze del caso, tenendo conto della specifica situazione degli aventi diritto. In tali ipotesi, il cestino alimentare dovrà necessariamente contenere una porzione di acqua sufficiente alle esigenze degli aventi diritto.

La fornitura dei generi alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti avverrà con approvvigionamento a cura e a spese dell'impresa.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti sia dalle vigenti leggi in sia dalla normativa di gara.

Il trasporto dei generi alimentari dall'esterno ai magazzini, alla dispensa e alla cucina della struttura, avverrà a cura e spese dell'impresa con l'obbligo di effettuarlo con automezzi idonei ed igienicamente rispondenti al tipo di servizio e alle vigenti norme sanitarie.

La conservazione e l'immagazzinamento dei suddetti generi dovrà avvenire con il massimo rispetto delle norme igienico – sanitarie vigenti in materia. Presso ciascun magazzino dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dalla Casa di Riposo per l'effettuazione di controlli. Una copia delle bolle e delle etichette dei generi alimentari dovrà essere mantenuta presso la Direzione della Casa di Riposo per almeno un mese.

L'impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dalla Casa di Riposo per i controlli di conformità, il Piano di Autocontrollo da essa predisposto, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione relativa almeno al mese in corso.

Durante il periodo di gestione, l'impresa si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza preventiva autorizzazione della direzione della casa di riposo.

La stazione Appaltante consegna all'impresa, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio con la stessa impresa subentrante, le strutture di pertinenza del servizio di ristorazione comprensive delle attrezzature e degli arredi. Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali.

L'impresa sarà tenuta, al momento della cessazione del contratto, alla restituzione di tutto quanto sopra richiamato in perfetta efficienza, manutenzione e agibilità.

E. SICUREZZA ALIMENTARE: AUTOCONTROLLO

DIA Sanitaria

L'impresa Appaltante, dopo la sottoscrizione del contratto e prima dell'avvio del servizio, deve trasmettere DIA sanitaria alla ASL di riferimento, per mezzo dell'amministrazione competente.

Piano HACCP



L'impresa Appaltante ha la responsabilità di predisporre e mantenere attivo un sistema di autocontrollo HACCP, in ottemperanza a quanto stabilito dalla normativa di riferimento.

A tal fine l'impresa Appaltante dovrà redigere un Piano HACCP che deve essere conservato presso la struttura per la consultazione da parte del personale operativo e degli organi pubblici di controllo. Il piano HACCP dovrà descrivere le procedure di gestione della sicurezza della produzione alimentare della residenza, considerando tutti i processi alimentari che vi si svolgono.

Il piano dovrà includere le procedure per la gestione in sicurezza delle emergenze, ivi incluso l'eventuale servizio di emergenza con produzione pasti da centro cottura esterno.

Squadra HACCP

Il piano di autocontrollo dovrà essere sottoscritto dal legale dell'impresa appaltatrice o da suo delegato alla sicurezza alimentare con autonomia di spesa e da tutti i membri della squadra HACCP individuata dall'impresa appaltatrice. Tale squadra dovrà essere coordinata da una figura (team leader HACCP), con laurea in discipline tecniche (Tecnologie alimentari, Chimica, Biologia, SANU, Dietistica, etc.) e con esperienza professionale nel settore.

Tale figura deve curare l'analisi del rischio, valutare le risultanze dei controlli, validare l'idoneità delle procedure previste nel piano e dirigere il riesame periodico del sistema HACCP.

Registrazioni HACCP

Le registrazioni HACCP devono essere circostanziate, cioè non devono lasciare indefiniti gli elementi critici della azione di controllo (data - luogo – parametro di controllo – esito del controllo – autore del controllo, etc.), ma al contempo devono essere essenziali in maniera da non ostacolare l'operatività.

Le registrazioni del sistema HACCP devono essere archiviate presso la struttura ed essere accessibili agli organi di ispezione dell'Ente Appaltante ed agli organi pubblici di controllo.

I tempi di conservazione delle registrazioni devono essere specificati nel Piano HACCP e comunque non devono essere inferiori 6 mesi.

Riesame HACCP

Il riesame dovrà avvenire con frequenza semestrale. L'Ente Appaltante si riserva il diritto, tramite un proprio rappresentante, di verificare la documentazione relativa il piano di autocontrollo ed ad ogni altro documento relativo la sicurezza alimentare (registrazioni HACCP, analisi, allerte dei fornitori, verbali degli organi di vigilanza pubblica, rapporti delle verifiche ispettive interne, rapporti degli enti di certificazione o degli organismi di ispezione, etc.).

Revisione del Sistema HACCP

La documentazione del sistema HACCP dovrà essere revisionata in considerazione delle modifiche dell'organizzazione del servizio o in base alle risultanze del riesame. Sulla documentazione del piano di



autocontrollo deve essere chiaramente indicata la data di emissione e lo stato di revisione della documentazione.

L'impresa Appaltante dovrà trasmettere alla Direzione della Casa di Riposo la documentazione HACCP aggiornata.

Criteri di progettazione del piano di autocontrollo

Il Piano HACCP dovrà essere coerente con i vincoli e con le caratteristiche dell'organizzazione del servizio e delle strutture a disposizione.

Il piano HACCP, a pena di esclusione, dovrà prevedere almeno:

1. Descrizione dei percorsi delle materie, del personale, dei prodotti in lavorazione, dei prodotti finiti, delle stoviglie e dei rifiuti. Dovranno essere definiti gli spazi dedicati ai diversi processi, evidenziando i possibili punti di incrocio e le procedure operative da mettere in atto per risolvere le criticità evidenziate.
2. Diagramma di flusso dei processi - identificazione dei punti critici di controllo – definizione dei limiti critici – definizione delle procedure di monitoraggio – definizione delle azioni correttive prestabilite – definizione delle responsabilità e della frequenza del monitoraggio – definizione degli strumenti di registrazione.
3. Procedure di controllo in accettazione derrate e registrazione delle temperature delle derrate deperibili allo scarico (misurazione da effettuare con termometro IR ad ogni scarico).
4. Procedura di controllo e registrazione delle temperature di conservazione degli alimenti deperibili (esecuzione del controllo almeno tre volte/giorno).
5. Procedura di controllo della rotazione delle derrate in dispensa e gestione scadenze.
6. Procedura di controllo dello stato di conservazione degli alimenti in confezione aperta (indicazione della data di apertura sulle confezioni aperte in conservazione, definizione della self life dopo l'apertura delle confezioni).
7. Procedure di controllo del lavaggio degli ortaggi.
8. Procedura di controllo delle preparazione dei piatti freddi.
9. Procedura di controllo e registrazione della temperatura di fine cottura degli alimenti di grossa pezzatura cotti al forno o di altri alimenti in cui si ritiene opportuno, ai fini della sicurezza alimentare eseguire la verifica del raggiungimento della temperatura al cuore del prodotto, per stabilire il tempo di fine cottura; la misurazione della temperatura di fine cottura deve avvenire con termometro con sonda a spillone.
10. Procedura di controllo e registrazione dei parametri operativi dei processi di frittura (tempi e temperature di processo, cambio olio, determinazione sostanze polari, etc.)
11. Procedura di controllo del processo di raffreddamento degli alimenti (dove applicabile)
12. Procedura di controllo della conservazione degli alimenti in attesa della distribuzione



13. Procedura di controllo della distribuzione
14. Procedura di controllo della sanificazione delle stoviglie
15. Procedura di sanificazione ambientale ; descrizione dei detergenti, sanificanti, materiali per le pulizie e strumenti tecnologici (sterilizza coltelli, generatori di vapore, etc.) impiegati; modalità di gestione in sicurezza dei prodotti chimici.
16. Gestione dei rifiuti
17. Piano di monitoraggio e prevenzione infestati (ratti, striscianti e volatili)
18. Procedure di validazione del piano HACCP (verifiche ispettive interne, controlli analitici)
19. Standard microbiologici e chimici assunti a riferimento per le procedure di validazione.
20. Azioni prestabilite per la gestione delle emergenze
21. Procedura di gestione delle registrazioni
22. Procedura di addestramento per la gestione delle allerte.

Nella predisposizione delle procedure operative devono essere tenuti in considerazione i requisiti minimi strutturali e di processo stabiliti dalla normativa cogente.

I limiti critici stabiliti dall'impresa appaltatrice devono essere validati o comunque coerenti con i requisiti delle norme cogenti e/o dei manuali di buona prassi approvati dal Ministero della Salute.

Nella redazione del piano deve essere considerato anche il rischio chimico derivante dall'impiego di prodotti per l'igiene ambientale.

F GESTIONE DELLE EMERGENZE

L'impresa appaltatrice deve garantire la continuità dell'erogazione in sicurezza in qualsiasi circostanza. Dovranno essere predisposte procedure che garantiscano presenza di scorte alimentari per la gestione del servizio in caso di eventi straordinari di carattere ambientale o sociale (eventi calamitosi, scioperi degli autotrasportatori, etc.) che blocchino l'approvvigionamento.

Dovrà altresì essere prevedere procedure che garantiscano continuità al servizio in caso di chiusura immediata delle cucine (ad esempio per danni alla rete idrica, etc.).

L'impresa appaltatrice deve prevedere anche procedure di gestione in sicurezza di eventi critici quali: blackout, sospensione temporanea della fornitura di acqua o di gas, intrusione notturna di ladri, infestazioni da ratti, allerta sanitaria rispetto ad una derrata alimentare, sospetta tossinfezione.

Nei soli casi in cui, per qualsiasi motivo, si verificano condizioni di inagibilità della cucina, è consentita la somministrazione dei pasti trasportati a legame fresco-caldo.

L'Impresa dovrà dimostrare la disponibilità di almeno un centro di cottura in Roma o provincia (distante non oltre 30 Km dalla sede dell'Ente appaltatrice) per provvedere, in casi di emergenza dovuti alla indisponibilità



per qualsiasi motivo della cucina in sede, alle prestazioni commissionate. Le concorrenti dovranno indicare obbligatoriamente il recapito e la consistenza dei locali e documentare il possesso dei requisiti igienico-sanitari degli stessi, nonché e la disponibilità di un numero sufficienti di automezzi idonei al trasporto delle vivande.

L'eventuale trasporto dovrà avvenire con automezzi e attrezzature conformi ai requisiti di legge.

L'impresa è tenuta a fornire, a richiesta, sia la multi razione che la monorazione.

I contenitori multi razione dovranno essere in acciaio inox con coperchi e guarnizioni posti dentro contenitori isotermici in polipropilene o altro materiale idoneo, sanificabile e resistente agli stress meccanici del trasporto; non è ammesso l'impiego di contenitori isotermici in polistirolo.

Le procedure di gestione dell'emergenze dovranno essere condivise con l'Ente Appaltante.

G QUALITÀ MERCEOLOGICA, APPROVVIGIONAMENTO E RINTRACCIABILITÀ

G.1 Requisiti Generali

L'impresa appaltatrice deve effettuare acquisti di derrate alimentari e di prodotti destinati a contatto con gli alimenti in base a contratti di fornitura regolamentati da schede tecniche di prodotto

L'impresa appaltatrice dovrà trasmettere all'Ente Appaltante, prima dell'avvio del servizio l'elenco delle referenze e le schede tecniche dei prodotti di cui si approvvigiona.

Sostanziali variazioni delle schede tecniche che dovessero avvenire nel corso del servizio devono essere notificate all'Ente Appaltante. L'eventuale sostituzione di prodotti inclusi nell'offerta presentata in sede di gara, deve essere autorizzata dall'Ente Appaltante.

G.2 Requisiti Merceologici

Tutte le derrate impiegate per il servizio devono essere in buono stato di conservazione e conformi per caratteristiche merceologiche, di igiene e di etichettatura alla normativa nazionale ed europea vigente. L'impresa Appaltante dovrà selezionare le forniture al fine di realizzare al meglio il piano alimentare proposto.

G. 3 Requisiti minimi di legge relativi alla rintracciabilità

L'impresa appaltatrice deve predisporre procedure per la gestione della rintracciabilità dei prodotti alimentari che soddisfino i requisiti minimi cogenti previsti dall'art 18 e 19 del reg CE 178:2002.; tali procedure possono essere inserite all'interno del Piano HACCP o costituire un sistema documentale autonomo.

G.4 Vincoli contrattuali obbligatori relativi alla rintracciabilità

L'impresa appaltatrice è altresì tenuta a conservare:

1. Per 30 gg l'elenco dei prodotti alimentari offerti in menu con i relativi ingredienti.
2. per 96 h le etichette delle confezioni dei prodotti alimentari impiegati esaurite. Quando data di scadenza e/o lotto sono stampigliati fuori dall'etichetta è necessario conservare gli elementi della confezione che riportano questi dati.



H PULIZIA ORDINARIA E MANUTENZIONE

Il progetto presentato dalla concorrente dovrà articolarsi in modo tale da evidenziare gli interventi di manutenzione ordinaria proposti in riferimento ai locali della mensa ed in base al sopralluogo effettuato.

Si richiede pertanto di redigere un programma degli interventi di pulizia e manutenzione ordinaria che si ritiene di dover espletare per garantire un livello adeguato di prestazione del servizio, indicando l'elenco delle attrezzature eventualmente impiegabili.

H.1 Pulizia ordinaria delle cucine e dei locali annessi

Le operazioni di pulizia ordinaria dei locali delle cucine sono così individuate:

- pulizia di tutte le attrezzature necessarie all'espletamento del servizio, secondo gli standard ottimali di igiene e di pulizia;
- spazzatura e lavatura, con appositi detersivi neutri, dei locali della cucina da effettuarsi due volte al giorno, in occasione del pranzo e della cena;
- lavatura, con idonei detersivi, di tutte le stoviglie, vasellame, posate e di tutto quanto occorra alla consumazione dei pasti;
- raccolta, asportazione e deposito in idonei contenitori dei rifiuti solidi e liquidi di mensa, nonché di quelli provenienti da tutte le operazioni di pulizia relative l'espletamento del servizio, e del trasporto dei suddetti contenitori negli appositi locali a ciò predisposti, il tutto secondo la normativa vigente;

All'occorrenza e/o settimanalmente:

- pulizia di tutti gli arredi esistenti nei locali e necessari per il servizio;
- spazzatura e lavatura periodica, con appositi detersivi neutri, dei pavimenti dei locali adibiti a magazzini;
- lavatura periodica, con appositi detersivi neutri, di tutte le pareti piastrellate della cucina e degli altri locali utilizzati per espletamento del servizio;
- pulizia, con idonei detersivi, dei locali da destinare a spogliatoio e a servizi igienici del personale.

Le operazioni di pulizia straordinaria sono a carico della stazione Appaltante, le operazioni di apparecchiatura e pulizia della sala refettorio sono a carico di un terzo soggetto.

H.2 Manutenzione ordinaria

La manutenzione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e dei locali concessi in uso all'impresa è a totale carico della stessa.

L'eventuale sostituzione e miglioria degli impianti e dei macchinari, verificata in contraddittorio, che si dovesse rendere necessaria per vetustà, è a carico della stazione Appaltante.

Sono posti a carico della aggiudicataria i soli interventi di manutenzione ordinaria che si rendano necessari per la corretta gestione dei locali adibiti a cucine, delle attrezzature e dei macchinari.



H.3 Altri oneri a carico dell'impresa aggiudicataria

L'impresa appaltatrice dovrà assicurare l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti, attraverso il loro lavaggio con lavastoviglie.

Inoltre l'impresa appaltatrice dovrà:

- fornire detersivi, i prodotti, i materiali e i beni strumentali occorrenti allo svolgimento di tutto il servizio relativo alle operazioni di pulizia che costituiscono oggetto del servizio;
- attenersi a quanto disposto in materia di sicurezza alimentare e sul piano di autocontrollo;
- munirsi di idonee assicurazioni le quali coprano i seguenti rischi:
 - danni fisici dovuti ad intossicazioni alimentari;
 - danni materiali e fisici per sinistri;
 - danni dovuti a guasti;
 - responsabilità civile terzi.



Allegato B alla deliberazione n. 65/2015

**PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE NEL CENTRO POLIFUNZIONALE PER LA TERZA ETA'
PRESSO IL COMPLESSO "SANT'EUFEMIA"**

CIG 6406465E26

DISCIPLINARE DI GARA



1 CARATTERISTICHE DELL'APPALTO E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

1.1 Caratteristiche dell'appalto

L'appalto ha per oggetto : Gestione del centro di cottura e del servizio di ristorazione per gli ospiti in residenzialità presso la Casa di Riposo S. Eufemia nonché per tutti gli altri soggetti aventi diritto secondo le modalità dettagliate nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Importo a base di gara :

euro 296.635,50 (duecentonovantaseimilaseicentotrentacinquevirgolacinquanta), oltre IVA di legge, calcolato considerando il costo di € 12,90, oltre IVA di legge, per giornata alimentare (composta da colazione, pranzo, merenda e cena), moltiplicata per n. 21 utenti, per n. 365 giorni all'anno, per tre anni (durata dell'appalto), riferito alla Casa di Riposo.

A tale somma devono aggiungersi le seguenti tipologie di pasti che, al momento non possono essere quantificati e che, pertanto, devono ritenersi presuntivi:

euro 28.000,00 (ventottomila/00), oltre IVA di legge, calcolato considerando il costo di € 7,00, oltre IVA di legge, per giornata alimentare ridotta (composta da colazione, pranzo e merenda), moltiplicata per un massimo di 25 utenti/die, per n. 160 giorni, riferito al Centro Diurno Alzheimer. Si specifica che la gestione del Centro Diurno Alzheimer è affidata a questa S.A. annualmente da parte del Municipio II di Roma Capitale fino al mese di settembre 2016 e, pertanto, potrebbe non essere oggetto del servizio di mensa successivamente a tale data. Per tale motivo, nell'importo complessivo presunto dell'appalto, viene calcolata esclusivamente per il periodo febbraio - settembre 2016

euro 25.200,00 (venticinquemiladuecento/00), oltre IVA di legge, calcolato considerando il costo di € 5,00, oltre IVA di legge, moltiplicato per un numero presunto di 7 pasti completi/die, per 240 giorni l'anno, per tre anni (durata dell'appalto), riferito a pasti per soggetti terzi (personale dipendente, ospiti, utenti Casa Albergo, ecc...). Per soggetti terzi all'utenza costituita dalle ospiti della Casa di Riposo, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo della potenziale casistica, la Stazione Appaltante intende propri dipendenti e/o collaboratori, volontari, familiari, altra utenza occasionalmente autorizzata in riferimento a progetti sociali promossi dall'Ente. In particolare, si informa che il servizio di Casa Albergo, che ospiterà dodici persone anziane autosufficienti, è di prossima apertura, pertanto al momento non sono valutabili le entità dei pasti richiesti.

E' infine richiesta un'offerta, nel caso in cui questa S.A. intendesse erogare il servizio di pasti a domicilio in favore di anziani in stato di difficoltà per la produzione di pasti extra (preparati anche presso altra mensa) in vassoi sigillati e trasportabili . Tale offerta non rientra nell'attribuzione di punteggio

Il numero delle giornate alimentari degli utenti della Casa di Riposo e del Centro Diurno Alzheimer è da intendersi meramente indicativo, poiché la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive



presenze giornaliere dell'utenza del servizio. Lo stesso dicasi per i pasti forniti a soggetti che non possono essere quantificati

Durata dell'appalto : tre anni, presuntivamente dal 1 febbraio 2016 al 31 gennaio 2019, con opzione di rinnovo per ulteriore tre anni.

Importo presunto complessivo, compresa l'opzione di rinnovo: € 671.671,00 così calcolato

Servizio	utenti max/die	importo unitario	giorni/anno	tot. annuo	tot. triennio	tot. sessennio
Casa di Riposo	21	€ 12,90	365	€ 98.878,5	€ 296.635,50	€ 593.271,00
CD Alzheimer	25	€ 7,00	160	€ 28.000,00		€ 28.000,00
Soggetti terzi	7	€ 5,00	240	€ 8.400,00	€ 25.200,00	€ 50.400,00

Costi della sicurezza da interferenze, nel triennio € 6.996,71, nel sessennio € 13.433,42.

Ai sensi dell'art. 27 del D.Lgs 12 aprile 2006 n. 163, è vietato il subappalto.

L'appalto è regolato dal D.Lgs 163/2006 e s.m.i.

1.2 Requisiti di partecipazione

I concorrenti dovranno possedere, a pena di esclusione dalla gara, i seguenti requisiti:

1.2.1) Requisiti di ordine generale, ovvero l'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/2006, in capo a tutti i soggetti indicati dallo stesso art. 38 c.1, lett. b) e c) del D.Lgs 163/2006;

1.2.2) Requisiti di idoneità professionale: iscrizione nel Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. competente, per l'esercizio dell'attività di ristorazione collettiva.

I requisiti di ordine generale e di idoneità professionale devono essere posseduti da tutte le imprese raggruppate ovvero da Consorzio o da Consorziata in nome e per conto della quale il Consorzio concorre.

1.2.3) Requisiti di capacità economico-finanziaria:

- di aver conseguito nel triennio 2012-2013-2014, un fatturato globale di impresa di almeno € 671.671,00, oltre IVA di legge;
- di aver conseguito nel triennio 2012-2013-2014 un fatturato specifico di ristorazione collettiva pari ad almeno € 180.000,00, oltre IVA di legge, nei seguenti ambiti: Case di Riposo, Residenze Protette, RSA, Strutture SSN o accreditate;
- possesso di almeno due referenze bancarie prestate da almeno due Istituti bancari e/o intermediari autorizzati ai sensi della L. 385/1993, attestanti, con esplicito riferimento all'oggetto ed all'importo della presente procedura, la solidità finanziaria dell'Impresa partecipante.

1.2.4) Requisiti di capacità tecnica professionale



- a) produrre l'elenco dei principali servizi, di cui alla precedente lettera b) del punto 1.2.3) svolti nel triennio 2012-2013-2014, indicando committente, tipologia di servizio, durata e relativi importi annui.
- b) Certificazione di qualità conforme alle norme Uni En Iso 9001:2008 per progettazione ed erogazione dei servizi di ristorazione collettiva. Disporre di uno staff di tecnici composto da almeno un nutrizionista, un dietista, in responsabile di qualità, così come previsto dall'art. 42, comma 1, lett. b) del D.Lgs 163/2006 e ss.mm.ii., elencando i tecnici richiesti di cui si dispone;
- c) disporre per l'intero periodo dell'appalto di un Centro di Cottura idoneo all'esecuzione dei servizi oggetto di gara, che possa essere immediatamente utilizzato dal concorrente in caso di emergenza, autorizzato dalla competente ASL, al funzionamento per i servizi di ristorazione collettiva ed asporto pasti, che non disti oltre 30 km dalla sede del Centro Polifunzionale.

I requisiti di cui al punto 1.2.3) lett. a) e b) e dei requisiti di cui al punto 1.2.4) lett. a), b), c) e d) - fatto salvo quanto previsto al successivo punto 3.1) - è autocertificato dai concorrenti in sede di gara, ai sensi del DPR 445/2000-

2. TERMINE E MODALITA' DI CONSEGNA DEL PLICO

Il plico contenente l'offerta e la documentazione indicata nei paragrafi seguenti deve pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, oppure mediante agenzia di recapito autorizzata, entro il termine perentorio delle **ore 13.00 del giorno 12 novembre 2015** all'indirizzo IRAS "Roma Capitale" Via Giuseppe Antonio Guattani n. 17 - 00161 Roma; è ammessa la consegna a mano del plico nei giorni feriali (sabato e festivi esclusi) dalle ore 10.30 alle ore 13.00. Ai fini del rispetto di detto termine perentorio, faranno fede esclusivamente la data e l'ora di arrivo apposti sul plico dall'Ufficio Protocollo della S.A.

Il plico, a pena di esclusione, deve essere perfettamente chiuso e recare all'esterno l'intestazione del mittente, la dicitura "Gara servizio di Ristorazione - NON APRIRE". Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Il plico inoltre, sempre a pena di esclusione, deve contenere al suo interno tre buste, idoneamente sigillate:

- busta "A" contenente i documenti di cui al successivo punto 3;
- busta "B" contenente l'"Offerta tecnica" di cui al successivo punto 4;
- busta "C" contenente l'"Offerta economica" di cui al successivo punto 5.

3. BUSTA "A" DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La busta "A" deve contenere i seguenti documenti, con l'avvertenza che la documentazione di cui ai punti 3.1, 3.2, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.11 e 3.12 è obbligatoria, mentre la restante documentazione di cui ai punti 3.3., 3.8 e 3.9 è eventuale in quanto deve essere obbligatoriamente prodotta in presenza delle circostanze ivi indicate.

3.1 Domanda di partecipazione



La domanda di partecipazione, in competente bollo, deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente e redatta preferibilmente sul “modello A”.

La domanda, a pena di esclusione, deve essere corredata da copia del documento di identità del dichiarante e deve contenere le seguenti dichiarazioni, rese ai sensi del DPR 445/2000:

- a) copia del certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, di data non anteriore a tre mesi rispetto alla data di scadenza della procedura di gara. Il certificato potrà essere sostituito da una dichiarazione sostitutiva resa dal legale rappresentante ai sensi del DPR 445/2000 attestante: 1) numero e Copia del certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, di data non anteriore a tre mesi rispetto alla data di scadenza della procedura di gara data di iscrizione al Registro delle Imprese; 2) denominazione e forma giuridica; 3) indirizzo della sede legale; 4) oggetto sociale; 5) durata, se stabilita; 6) nominativo/i . Il certificato potrà essere sostituito da una dichiarazione sostitutiva resa dal legale rappresentante ai sensi del DPR 445/2000 attestante: 1) numero e data di iscrizione al Registro delle Imprese; 2) denominazione e forma giuridica; 3) indirizzo della sede legale; 4) oggetto sociale; 5) durata, se stabilita; 6) nominativo/i del/i legale/i rappresentante/i, nonché di non trovarsi in alcuna delle situazioni ostative di cui all’art. 10 della Legge 31 maggio 1965, n. 575.
- b) l’indicazione della denominazione del soggetto che partecipa e natura e forma giuridica dello stesso;
- c) il nominativo del legale rappresentante e l’idoneità dei suoi poteri per la sottoscrizione degli atti di gara;
- d) l’insussistenza delle condizioni di esclusione di cui all’art. 38 del D.Lgs. 163/2006, come specificato riportato nel modello “A”
- e) di osservare le norme tutte dettate in materia di sicurezza dei lavoratori, in particolare di rispettare tutti gli obblighi in materia di sicurezza e condizioni nei luoghi di lavoro, come dettate dal D.Lgs. 81/2008;
- f) di assumere a proprio carico tutti gli oneri retributivi, assicurativi e previdenziali di legge e di applicare nel trattamento economico dei propri lavoratori la retribuzione richiesta dalla legge e dai CCNL applicabili;
- g) di aver preso visione, di sottoscrivere per accettazione e di obbligarsi all’osservanza di tutte le disposizioni, nessuna esclusa, previste dal presente capitolato e di accettare in particolare le penalità previste;
- h) di aver giudicato il prezzo a base di gara e quello offerto pienamente remunerativi e tali da consentire l’offerta presentata;
- i) di acconsentire ai sensi e per gli effetti del Dlgs 196/2003 al trattamento dei dati per la presente procedura;
- j) di autorizzare la stazione appaltante ad effettuare le comunicazioni di cui all’art. 79 comma 5 D.Lgs. 163/2006 a mezzo fax al numero indicato (fax 066786034) o a mezzo PEC;
- k) l’indicazione di eventuali condanne, comprese quelle con il beneficio della non menzione nel casellario giudiziale, riportate dal dichiarante ai sensi dell’art. 38, comma 1 lett. c) del D.Lgs 163/2006;



- l) di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile con alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente; *oppure*:
 - di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del C.C., e di aver formulato l'offerta autonomamente; *oppure*:
 - di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controlli di cui all'art. 2359 del C.C., e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- m) il possesso dei requisiti di ordine speciale di cui ai punti 1.2.3) e 1.2.4);
- n) di mantenere valida l'offerta per 180 giorni dalla sua formulazione;
- o) in caso di raggruppamenti, consorzi ordinari o GEIE con ancora costituiti, di cui all'art. 34, comma 1 lett. d), e) ed f) del D.lgs 163/2006, l'impegno a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza al concorrente designato capogruppo;
- p) di aver preso visione e di accettare, senza condizione o riserva alcuna, il bando di gara, il disciplinare, il capitolato speciale, nonché di aver preso conoscenza delle condizioni dei locali e di tutte le circostanze particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio;
- q) di autorizzare la S.A. al trattamento dei dati personali affini dell'espletamento della gara e dell'esecuzione del contratto ai sensi del D.Lgs 196/2003;
- r) di aver svolto servizi analoghi a quello oggetto della presente procedura nell'ultimo triennio;
- s) il possesso della certificazione di qualità ISO 9001:2008 per progettazione ed erogazione dei servizi di ristorazione collettiva

3.2 Dichiarazioni dei soggetti di cui all'art. 38, comma 1

Singole dichiarazioni rese personalmente dai soggetti di cui all'art. 38, comma 1 lett. b) e c) del D.Lgs 163/2006, nominativamente indicati nella domanda al precedente punto 3.1, sottoscritte dagli stessi e redatte distintamente sul "modello B", attestanti l'insussistenza delle clausole e l'indicazione delle eventuali condanne secondo quanto previsto al punto 3.1, con allegata copia del documento di identità del dichiarante.

3.3 Dichiarazioni in sostituzione dei soggetti cessati nell'ultimo anno

La singola dichiarazione di cui al punto 3.2, in alternativa al soggetto cessato nell'ultimo anno secondo quanto previsto dall'art. 38, comma 1 lett. b) e c) del D.Lgs 163/2006 e nominativamente indicato nella domanda di cui al punto 3.1, può essere sostituita con attestazione del legale rappresentante del concorrente in presenza delle seguenti circostanze e per quanto "a propria conoscenza": 1) decesso; 2) ottenimento della dichiarazione eccessivamente gravosa per specifici motivi da indicare; 3) irreperibilità del soggetto, specificandone i motivi; 4) immotivato rifiuto del soggetto indicando le circostanze in cui questo si è manifestato.



Qualora sussistano condanne che incidano sulla moralità professionale, il dichiarante deve indicare gli atti che hanno portato ad una completa ed effettiva dissociazione dal soggetto cessato.

3.4 Due dichiarazioni bancarie

Dichiarazioni rilasciate su carta intestata ed a firma di lamento due istituti bancari intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs 1 settembre 1993 n. 385. Tali referenze non sono assolutamente sostituibili con autocertificazione.

Dette referenze bancarie presentate in originale, dovranno esplicitamente e testualmente attestare che *l'istituto bancario intrattiene rapporti economici stabili con il concorrente, che l'impresa partecipante, ovvero le singole RTI o Consorzi, ha/hanno sempre fatto fronte ai propri impegni con regolarità e puntualità e che, da quanto risulta, è in possesso della capacità finanziaria ed economica per sostenere il servizio in oggetto*". E' ammesso usare sinonimi in detta attestazione rispetto al testo sopra riportato ma non sono ammesse affermazioni generiche e prive di elementi che comportino l'effettiva capacità dell'impresa di sostenere impegni finanziari correlati all'importo del perente appalto.

3.5 Garanzia provvisoria

Garanzia provvisoria, conforme all'art. 75 del D.Lgs 163/2006, pari ad € 13.433,42 (tredicimilaquattrocentotrentatré/42), corrispondente al 2% (dueper cento) dell'importo totale presunto dell'appalto. L'importo a garanzia è ridotto del 50%, ovvero ad 6.716,11 (seimasettecentosedici/71) in ragione del possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alla norme europee serie UNI CEI ISO 9000, ai sensi dello stesso art. 75.

La garanzia può essere prodotta, a scelta del concorrente a mezzo fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari iscritti nell'elenco di cui all'art. 197 del D.Lgs 385/1993 e dovrà prevedere espressamente l'impegno del fideiussore a rilasciare garanzia definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

La garanzia deve inoltre:

- contenere espressamente i dati identificativi dell'appalto (S.A., oggetto e valore dell'appalto);
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del C.C., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta della S.A.;
- avere validità per almeno 180 giorni decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta.

In caso di Consorzi di cui all'art. 34, comma 1 lett. b) e c) del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., la cauzione provvisoria dovrà essere presentata dal Consorzio stesso.

In caso di raggruppamenti temporanei o Consorzi ordinari di concorrenti già costituiti (art. 34, comma 1 lett. d) ed e) D.Lgs 163/2006 e s.m.i.), la cauzione provvisoria dovrà essere presentata, u mandato irrevocabile delle



altre imprese riunite o consorziate, all'impresa mandataria o capogruppo, in nome e per conto di tutti i concorrenti.

In caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari non ancora formalmente costituiti con atto notarile, è indispensabile, pena esclusione, che la garanzia sia intestata a nome di ciascuna delle imprese componenti il costituendo raggruppamento o consorzio ordinario e sottoscritta dalle stesse.

La cauzione provvisoria garantisce anche la sanzione pecuniaria di cui all'art. 38, comma 2bis del D.Lgs 163/2006, introdotto dal DL 90/2014, nella misura dell'uno per cento del valore della gara pari ad € 6.716,71.

La cauzione provvisoria prestata dall'aggiudicatario è svincolata al momento della sottoscrizione del contratto. Alle ditte che non dovessero risultare aggiudicatarie la cauzione è restituita successivamente all'aggiudicazione definitiva.

3.6 Contributo all'Autorità Nazionale Anticorruzione

I concorrenti, a pena di esclusione, devono effettuare il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'ANAC, per un importo pari ad € 35,00 (trentacinque/00) scegliendo le modalità prescritte dall'Autorità stessa.

La mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento costituisce esclusione dalla procedura di gara.

3.7 Attestato di sopralluogo

I concorrenti devono effettuare un sopralluogo obbligatorio, pena esclusione dalla gara, presso la struttura dove sarà svolto il servizio, al fine di prendere visione delle condizioni dei locali, delle attrezzature e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta.

Per l'effettuazione di tale sopralluogo i concorrenti dovranno prendere un appuntamento almeno 48 prima della data cui intendono effettuarlo. L'appuntamento dovrà essere richiesto e varrà fissato a mezzo e-mail al seguente indirizzo info@ipabromacapitale.it.

Non potranno essere effettuati sopralluoghi negli ultimi tre giorni utili per la presentazione delle offerte.

Qualora al sopralluogo non si presenti il legale rappresentante del concorrente, i soggetti delegati (massimo due per ogni concorrente) dovranno essere muniti di apposita delega sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta corredata di documento di identità di quest'ultimo.

In caso di RTI il sopralluogo dovrà essere effettuato, a pena di esclusione, da tutte le imprese del RTI ed in caso di consorzio, a pena di esclusione, dal consorzio e da tutte le ditte che eseguiranno il servizio.

La delega plurima ad un medesimo soggetto da parte di più concorrenti è ammessa purché appartenenti al medesimo raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE.

3.8 Soggetti di cui all'art. 34, comma 1 lett. d) e) ed f)

Per i raggruppamenti temporanei di imprese, consorzi ordinari di concorrenti e GEIE di cui all'art. 34, comma 1, lett. d), e) ed f) del D.Lgs 163/2006:



- a) la domanda di cui al precedente punto 3.1 deve essere prodotta e sottoscritta da ciascun concorrente che costituisce costituirà il raggruppamento, il consorzio o GEIE e contenere ciascuna la medesima indicazione circa la composizione dello stesso e la ripartizione percentuale di esecuzione del servizio;
- b) le dichiarazioni di cui al punto 3.2 (ed eventualmente 3.3) devono essere prodotte e sottoscritte direttamente e distintamente per tutti i soggetti di cui all'art. 38, comma 1 lett. b) e c) del D.Lgs 163/2006, indicati nei modelli di dichiarazione di cui al punto 3.1;
- c) i requisiti di ordine speciale devono essere posseduti dalla mandataria nella misura minima del 60% e la restante percentuale cumulativamente dalle mandanti, fermo restando che complessivamente deve essere raggiunto il 100% dei requisiti;
- d) le dichiarazioni di cui al punto 3.4 devono essere prodotte da tutti i soggetti facenti parte del raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE;
- e) la garanzia provvisoria di cui al punto 3.5 deve essere intestata a tutti i soggetti facente parte del raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE e da medesimi sottoscritta. Nel caso venga presentata garanzia provvisoria in misura ridotta al 50%, tutti i componenti del raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE devono essere in possesso della certificazione di qualità nei termini di cui al precedente punto 3.1 lett. m)
- f) per i raggruppamenti e GEIE già costituiti di cui all'art. 34, comma 1 lett. e) del D.Lgs 163/2006, devono essere allegati l'atto costitutivo e lo statuto, dai quali dovrà risultare, tra l'altro, l'assunzione di responsabilità solidale del consorzio e di tutti consorziati nei confronti della stazione appaltante.

3.9 Consorzi di cui all'art. 34, comma 1 lett. b) e c)

3.9.1 Dichiarazioni dei consorziati

Per i consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) (ivi compresi consorzi di Cooperative Sociali ai sensi dell'art. 8 della L. 381/1991, art. 27 del D.lgs CPS 1577/1947) e c) del D.Lgs 163/2006, oltre alla dichiarazione di cui al punto 3.1 sottoscritta dal legale rappresentante del consorzio devono essere prodotte:

- a) la dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000 dal legale rappresentante del consorziato o dei consorziati per il quale il consorzio concorre, corredata di copia di documento di identità del sottoscrittore, attestante quanto previsto al punto 3.1, lett. a), d), j), k), l), ed s);
- b) le dichiarazioni di cui al punto 3.2 (ed eventualmente 3.3) sottoscritte direttamente e distintamente per tutti i soggetti di cui all'art. 38 comma 1 lett. b) e c) del D.Lgs 163/2006, indicati nel modello di dichiarazione di cui alla precedente lettera a).

3.9.2 Requisiti dei consorzi di cui all'art. 34, comma 1 lett. b)

I consorzi di cui all'art. 34, comma 1 lett. b) del D.Lgs 163/2006 (ivi compresi consorzi di Cooperative Sociali ai sensi dell'art. 8 della L. 381/1991, art. 27 del D.lgs CPS 1577/1947) comprovano il possesso dei requisiti di idoneità tecnica e finanziaria ai sensi dell'art. 35 del medesimo decreto.



Tali requisiti devono pertanto essere posseduti e dichiarati dal consorzio stesso, salvo che per i requisiti relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera, nonché all'organico medio annuo, che sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole consorziate.

3.9.3 Requisiti dei consorzi di cui all'art. 34, comma 1 lett. c)

I consorzi di cui agli artt. 34, comma 1 lett. c), 35 e 36 del D.Lgs 163/2006 comprovano il possesso dei requisiti di idoneità tecnica e finanziaria ai sensi delle rispettive disposizioni di cui agli artt. 35 e 36 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i. e dell'art. 277 del DPR 277/2010.

Le dichiarazioni bancarie di cui al punto 3.4 devono essere prodotte dal Consorzio e da tutti i consorziati per i quali il consorzio concorre.

3.10 Avvalimento

Non è previsto il ricorso all'avvalimento.

3.11 Disponibilità "Centro di cottura di emergenza"

Con riguardo al requisito di cui al punto 1.2.4, qualora il centro di cottura di emergenza non sia di proprietà del concorrente, va documentato con copia del contratto di affitto, di comodato d'uso o dichiarazione di utilizzabilità vincolante resa dal soggetto che mette a disposizione la struttura.

4 BUSTA "B" OFFERTA TECNICA

La busta deve contenere il progetto del servizio redatto in osservanza dei requisiti mini indicati nel capitolato speciale d'appalto ed articolato in non più di 20 facciate in formato A4, carattere arial 12. I concorrenti a discrezione potranno produrre allegati, quali ulteriori specifiche della stessa offerta tecnica, contenenti esclusivamente grafici, immagini o schede tecniche.

Il progetto deve recare l'indicazione di tutti gli elementi utili per l'attribuzione del punteggio secondo quanto stabilito al successivo punto 7.1. Ove qualche elemento sia equivoco e, comunque, di non univoca interpretazione, allo stesso non verrà attribuito alcun punteggio.

Nella busta non dovranno essere contenuti riferimenti economici o altri elementi che possano comportare la violazione del principio della segretezza dell'offerta economica ai sensi dell'art. 46 del D.Lgs 163/2006.

L'offerta tecnica deve essere datata e sottoscritta, a pena di esclusione, dal legale rappresentante del concorrente o da suo procuratore.

Nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva, l'offerta dovrà essere sottoscritta, a pena di esclusione, con le modalità descritte per la sottoscrizione della domanda.

5 BUSTA "C" OFFERTA ECONOMICA

La busta deve contenere l'offerta economica redatta in bollo, preferibilmente sul "modello C" ed indicante:



1. il corrispettivo pro capite, pro die per le giornate alimentari (comprendenti colazione, pranzo, merenda e cena sia per la casa di riposo che per il centro Diurno Alzheimer) al netto dell'IVA che si intende offrire, espresso in cifre ed in lettere;
2. il corrispettivo pro capite pro die per un pasto completo (pranzo o cena) al netto dell'IVA che si intende offrire, espresso in cifre ed in lettere;
3. la dichiarazione che l'impresa, nel formulare l'offerta, ha tenuto conto degli oneri previsti per la sicurezza, non soggetti a ribasso. La dichiarazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente e siglata dallo stesso su ogni pagina, ovvero, nel caso di concorrente costituito da soggetti riuniti o consorziati oppure da riunirsi o da consorziarsi, la dichiarazione deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che costituiranno il concorrente. Nel caso che la dichiarazione sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante del concorrente va trasmessa la relativa procura;
4. la quota percentuale di ogni componente della stessa offerta.

L'offerta economica, a pena di esclusione, deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore. Nel caso di concorrente costituito da imprese già riunite in ATI, in Consorzio o ancora da riunirsi in ATI, l'offerta economica deve essere sottoscritta, rispettivamente, dal legale rappresentante o titolare dell'impresa capogruppo, o del Consorzio già costituiti, o da ciascun concorrente che costituirà l'associazione o il Consorzio. Nel caso in cui l'offerta sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, va allegata la relativa procura.

6. OPERAZIONI DI GARA

La prima seduta pubblica avrà luogo presso la sede legale il giorno **16 novembre 2015** alle ore 10,00 e vi potranno partecipare i legali rappresentanti delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega, loro conferita da suddetti legali rappresentanti. Le operazioni di gara potranno essere aggiornate ad altra ora o ai giorni successivi.

La Commissione preposta all'espletamento della gara procederà pertanto in una o più sedute pubbliche alla verifica della integrità dei plichi pervenuti nei termini e con le modalità previste dal punto 2 del presente disciplinare e, quindi, una volta aperti, al controllo della completezza e della correttezza formale della documentazione amministrativa contenuta nella busta "A", ai fini dell'ammissione alla gara.

In caso di mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale delle dichiarazioni sostitutive di cui all'art. 38, comma 2 del D.Lgs. n. 163/2006, il concorrente interessato sarà tenuto a rendere, integrare o regolarizzare le dichiarazioni necessarie entro il termine di cinque giorni dalla ricezione della richiesta della stazione appaltante, pena l'esclusione dalla gara. La seduta pubblica, pertanto, potrà essere aggiornata ad altra data.

La Commissione procederà quindi all'apertura della busta contenente l'offerta tecnica di tutte le ditte ammesse ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.



In seduta riservata, la Commissione procederà all'esame dei contenuti dei documenti presentati con l'attribuzione dei punteggi relativi all'offerta tecnica.

In una successiva seduta pubblica, che sarà comunicata ai concorrenti ammessi alla procedura di gara, unitamente ai punteggi attribuiti alle offerte tecniche, tramite fax/PEC, la Commissione procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche, dando lettura dei prezzi offerti.

Qualora la Commissione accerti, sulla base di univoci elementi, che vi sono offerte che non sono state formulate autonomamente, ovvero sono imputabili ad un unico centro decisionale, procede ad escludere i concorrenti per i quali è accertata tale condizione. All'esito della valutazione delle offerte economiche, la Commissione procederà, in seduta riservata, all'attribuzione dei punteggi complessivi e alla formazione della graduatoria provvisoria di gara.

La Commissione procederà, successivamente, alla verifica di congruità delle offerte che superino la soglia di cui all'art. 86, comma 2, del Codice, fatta salva la possibilità di verificare ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa. Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi parziali per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione differenti, sarà posto prima in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio. All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione redige la graduatoria definitiva e aggiudica l'appalto al concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Nelle sedute pubbliche si procederà a verbalizzare unicamente le dichiarazioni rese dai legali rappresentanti dei concorrenti ovvero dai soggetti muniti di idonea delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti e munita del documento di identità del delegante.

7. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà con il criteri dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.lgs 163/06. L'aggiudicazione potrà essere effettuata anche in presenza di una sola offerta, purché valida, se ritenuta conveniente. Ai fini della valutazione dell'offerta verranno considerati i seguenti elementi ai quali verrà attribuito il punteggio massimo come segue:

7.1. Offerta tecnica (max 70 punti)

Per valutare le Offerte Tecniche dei concorrenti, la Commissione procederà ad esaminare ogni singolo elemento e sub-elemento delle stesse, attribuendogli un punteggio che sarà ottenuto moltiplicando il punteggio



massimo attribuibile all'elemento o requisito medesimo, per un coefficiente compreso tra 0 e 1 stabilito nel seguente modo:

Coefficiente	1,00	=	Ottimo
Coefficiente	0,75	=	Buono
Coefficiente	0,50	=	Discreto
Coefficiente	0,25	=	Sufficiente
Coefficiente	0,10	=	Insufficiente-scarso

Il punteggio complessivo di ogni Offerta Tecnica sarà dato dalla somma dei punteggi conseguiti in ogni elemento e sub-elemento.

Ai sensi dell'art. 83, comma 2, del D.lgs 163 del 2006 non saranno ammessi all'apertura delle offerte economiche i concorrenti ai quali sia stato attribuito un punteggio inferiore a 40 punti per l'offerta tecnica, costituente la soglia di sbarramento.

I criteri e pesi valutati dalla Commissione saranno i seguenti:

Criteri di attribuzione del punteggio

	<i>Criteri di attribuzione del punteggio</i>	<i>Ponderazione</i>
A	Organizzazione del servizio	MAX 20 PUNTI
B	Miglioramento della qualità	MAX 15 PUNTI
C	Gestione diete speciali e piano degli approvvigionamenti	MAX 15 PUNTI
D	Pulizia ordinaria e manutenzione	MAX 10 PUNTI
E	Proposte di fornitura di nuove dotazione di apparecchiature, utensili e stoviglie e/o altre migliorie	MAX 10 PUNTI
	TOTALE MASSIMO ATTRIBUIBILE	MAX 70 PUNTI

Criteri motivazionali per l'attribuzione dei coefficienti

Punteggio

A. Organizzazione del servizio	
1. modalità organizzative e metodologiche per l'esecuzione complessiva del servizio;	max 10 punti
2. sistema dei controlli effettuati ed al monitoraggio del sistema di autocontrollo HACCP ai sensi del Regolamento 2004/CE/852	max 5 punti
3. composizione dello staff di servizio impiegato con valutazione complessiva di numero figure professionali, monte ore settimanale e giornaliero, mansioni attribuite e modalità di garanzia e continuità dello staff e formazione prevista	max 5 punti



B. Miglioramento della qualità	
1. procedure adottate per il miglioramento continuo della qualità dei pasti	max 5 punti
2. proposte di attivazione di nuove attività nel settore della ristorazione e/o correlate, che incrementino le occasioni di aggregazione, in particolare momenti di socializzazione che possano prevedere anche la presenza di ospiti.	max 5 punti
3. procedure adottate per il rilevamento della soddisfazione degli ospiti	max 5 punti
C. Gestione diete speciali e piano degli approvvigionamenti	
1.piano degli approvvigionamento delle derrate	max 10 punti
2.modalità operativa di gestione diete speciali	max 5 punti
D. Pulizia ordinaria e manutenzione	
1.Rispondenza degli interventi di manutenzione ordinaria proposti alle effettive esigenze delle cucine e dei locali annessi	max 5 punti
2.Adeguatezza degli interventi di pulizia e manutenzione ordinaria proposti al miglioramento del benessere ambientale nei locali	max 5 punti
E. Proposte di fornitura, per sostituzione o introduzione (a carico dell'impresa) di nuove dotazione di apparecchiature, utensili e stoviglie e/o altre migliorie. Il punteggio verrà assegnato in base al valore di mercato delle forniture offerte e sulla base dell'effettiva utilità di quanto proposto	max 10 punti

7.2. Offerta economica (max 30 punti)

Criteria di attribuzione del punteggio

Ponderazione

offerta più bassa per giornata alimentare utenti Casa di Riposo su € 12,90	max 15 punti
offerta più bassa per giornata alimentare utenti Centro Diurno Alzheimer su € 7,00	max 8 punti
offerta più bassa su pasti a soggetti terzi su € 5,00	max punti 7

Al concorrente che avrà presentato l'offerta più bassa rispetto ai prezzi unitari giornalieri indicati a base d'asta, sono attribuiti 30 punti; alle altre offerte sono assegnati punteggi decrescenti calcolati secondo la formula che segue, con il troncamento al secondo decimale:

$$P_i = O_{\min} \times 30 \times O_i$$



dove:

Pi = Punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Omin = Offerta più bassa alla quale verranno attribuiti punti 30 Oi = Offerta concorrente i-esimo

8. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA E STIPULA DEL CONTRATTO

8.1. Aggiudicazione definitiva

La stazione appaltante comunica l'aggiudicazione definitiva entro cinque giorni lavorativi ai soggetti indicati dall'art. 79, comma 5, lett. a) del D.lgs 163 del 2006.

8.2. Verifiche ex art. 48

Entro dieci giorni lavorativi dalla conclusione delle operazioni di gara, la stazione appaltante procederà alle verifiche in ordine al possesso dei requisiti di ordine speciale nei confronti dell'aggiudicatario e del concorrente che segue in graduatoria, qualora gli stessi non siano compresi fra concorrenti precedentemente sorteggiati. Tale adempimento non interesserà il secondo classificato qualora questo appartenga alle MPMI ai sensi del comma 4 dell'art. 13 della l. 11 novembre 2011, n. 180 (cd. Statuto delle imprese).

8.3. Verifiche ex. art. 38

La stazione appaltante procederà d'ufficio alle verifiche in ordine al possesso dei requisiti di carattere generale dichiarati in fase di gara.

8.4. Efficacia dell'aggiudicazione definitiva, stand still e stipula del contratto

Divenuta efficace l'aggiudicazione per l'esito positivo delle verifiche di legge e decorso il termine di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva, si procederà alla stipula del contratto dandone comunicazione entro cinque giorni lavorativi, ai soggetti di cui all'art. 79, comma 5, lettera a) del D.lgs 163 del 2006.

La stipula del contratto è subordinata:

- a) alla produzione della cauzione definitiva conforme all'art. 113 del D. Lgs. 163 del 2006;
- b) alla produzione delle polizze assicurative indicate nello schema di contratto;
- c) alla consegna del Documento di Valutazione dei Rischi ai sensi del D.lgs 81 del 2008 recante data certa e l'indicazione della nomina dell'RSPP, del Medico competente e del Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
- d) alla produzione della documentazione comprovante l'avvenuta formazione dei lavoratori ai sensi del D.lgs 81 del 2008;



e) agli ulteriori adempimenti previsti dalla normativa vigente.

Qualora l'Impresa non si presenti per due volte consecutive alla stipula del contratto in seguito a formale richiesta, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione definitiva ed all'incameramento della garanzia provvisoria.

8.5. Integrazioni al DUVRI

Entro trenta giorni dall'aggiudicazione definitiva, l'Impresa può presentare alla stazione appaltante eventuali proposte integrative al Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza, predisposto dalla stazione appaltante ai sensi dell'art. 26 del D.lgs 81 del 2008, che verrà trasmesso dalla SA stessa.

8.6 Cessione del servizio e subappalto

E' fatto divieto di cessione e sub-appalto ad altri soggetti anche di specifiche parti del servizio affidato.

8.7 Corrispettivo e fatturazione

Al termine di ogni mese l'impresa presenterà all'Amministrazione una regolare fattura riportante CIG e numero di delibera di approvazione del contratto, di importo corrispondente al prodotto del prezzo unitario onnicomprensivo di aggiudicazione per i pasti effettivamente erogati nel corso del mese stesso a favore dei soggetti ospiti del servizio e/o di eventuali soggetti terzi fruitori della mensa.

Il numero effettivo dei suddetti pasti dovrà risultare per iscritto con appositi prospetti da predisporre a cura dell'impresa, recanti il timbro e la firma del rappresentante legale dell'impresa stessa o di persona dallo stesso autorizzata, nonché l'attestazione "Per riscontro e conferma" apposta dal Coordinamento della Casa di Riposo.

Stesse modalità saranno attuate per la fatturazione dei singoli pasti forniti a terzi soggetti di importo corrispondente al prezzo unitario onnicomprensivo proposto in fase di presentazione dell'offerta.

I pagamenti saranno disposti entro 90 giorni dalla disponibilità di cassa ad erogare le relative somme al fine del rispetto dei limiti imposti dalle norme statali in materia di finanza degli enti pubblici .

Non sono presi in considerazione i pasti e gli importi corrispondenti alla fornitura di pasti a favore di soggetti terzi non direttamente autorizzati della stazione appaltante, fatta salva la possibilità dell'impresa di erogare direttamente il proprio servizio.

8.7 Penali e risarcimento del danno.

In caso di ritardato o parziale adempimento del contratto, la S.A., in relazione alla gravità dell'inadempimento, potrà irrogare una penale fino a un massimo del 10% dell'importo contrattuale (IVA esclusa).

E' fatto salvo il risarcimento di ogni maggior danno subito dall'Amministrazione.

8.8 Risoluzione e recesso

In caso di ritardato o parziale adempimento del contratto, fatto salvo quanto previsto al precedente punto 8.8,



L'Amministrazione, potrà intimare all'affidatario, a mezzo di raccomandata a.r., di adempiere a quanto necessario per il rispetto delle specifiche norme contrattuali entro il termine perentorio di 10 giorni.

L'ipotesi del protrarsi del ritardato o parziale adempimento del contratto, costituisce condizione risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 c.c., senza che l'inadempiente abbia nulla a pretendere, e fatta salva l'esecuzione in danno.

E' fatto salvo altresì il risarcimento di ogni maggior danno subito dall'Amministrazione.

8.9 Riservatezza delle informazioni

I dati, gli elementi, ed ogni informazione acquisita in sede di offerta, saranno utilizzati dall'Amministrazione esclusivamente ai fini del procedimento di individuazione del soggetto aggiudicatario, garantendo l'assoluta riservatezza, anche in sede di trattamento dati, con sistemi automatici e manuali.

Con l'invio dell'offerta i concorrenti esprimono il loro consenso al predetto trattamento.

Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 196/2003, si informa che i dati personali che verranno acquisiti dall'Amministrazione saranno trattati, anche con l'ausilio di mezzi elettronici, esclusivamente per le finalità connesse alla procedura, ovvero per dare esecuzione ad obblighi di informazione previsti dalla legge.

Il titolare del trattamento dei dati è Istituti Riuniti di Assistenza Sociale "Roma Capitale" con sede legale in Roma Via G. A. Guattani n. 17 e per esso il Legale Rappresentante; il Responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile del Settore Affari Generali, Relazioni Esterne e Personale, Sig.ra Valentina Bonaldi.

8.10 Obblighi dell'affidatario in materia di tracciabilità dei flussi finanziari

Ai sensi dell'art. 3, comma 8, della Legge n. 136 del 13 agosto 2010, l'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge medesima ed in particolare:

1. l'obbligo di utilizzare un conto corrente bancario o postale acceso presso una banca o presso la società Poste italiane Spa e dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche (comma 1);
2. l'obbligo di registrare sul conto corrente dedicato tutti i movimenti finanziari relativi all'incarico e, salvo quanto previsto al comma 3 del citato articolo, l'obbligo di effettuare detti movimenti esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale (comma 1);
3. l'obbligo di riportare, in relazione a ciascuna transazione effettuata con riferimento all'incarico, il codice identificativo di gara e il codice unico di progetto (comma 5);
4. l'obbligo di comunicare a questo Dipartimento gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, entro 7 giorni dalla sua accensione o – qualora già esistente – dalla data di accettazione dell'incarico, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso ed ha comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi (comma 7);
5. ogni altro obbligo previsto dalla Legge 136/2010 non specificato nella presente elencazione.

Ai sensi del medesimo art. 3, comma 9 bis, della citata Legge, il presente rapporto contrattuale si intenderà



risolto qualora l'aggiudicatario abbia eseguito una o più transazioni senza avvalersi della banca o della società Poste italiane Spa.

Fatta salva l'applicazione di tale clausola risolutiva espressa, le transazioni effettuate in violazione degli obblighi assunti con l'accettazione dell'incarico comporteranno, a carico dell'aggiudicatario, l'applicazione delle sanzioni amministrative come previste e disciplinate dall'art. 6 della citata Legge.

Stante l'obbligo sancito dall'art. 3, comma 9 della citata legge, per la stazione appaltante di verificare che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai lavori, ai servizi e alle forniture di cui al comma 1 sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla presente legge, l'aggiudicatario si assume l'obbligo di inviare e mettere a disposizione dell'Amministrazione procedente i predetti contratti

8.11 Clausola di assorbimento del personale

In ottemperanza alla normativa vigente ed agli accordi sottoscritti tra la Stazione Appaltante e le sigle sindacali si prescrive l'obbligo da parte dell'impresa aggiudicatrice di assorbire e di utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio i lavoratori già impiegati e dipendenti del precedente affidatario del servizio.

L'assorbimento sarà subordinato alle esigenze di manodopera previste dal servizio e per il periodo di durata dell'appalto.

9. ULTERIORI INFORMAZIONI E CHIARIMENTI

9.1. Rettifiche, integrazioni e chiarimenti

Eventuali rettifiche, integrazioni e chiarimenti agli atti di gara saranno pubblicate sul profilo di committente (sito Internet) della stazione appaltante indicato nel bando di gara.

9.2. Disponibilità degli atti di gara

Tutti gli atti di gara di seguito indicati sono pubblicati e scaricabili dal profilo di committente (sito Internet) della stazione appaltante indicato nel bando di gara: 1) Bando di gara; 2) Disciplinare di Gara; 3) Modelli di domanda, dichiarazione sostitutiva e di offerta; 4) Schema di contratto; 5)Capitolato speciale; 6) DUVRI.

9.3 Definizione delle controversie

Non è ammesso il ricorso all'arbitrato. Eventuali controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio tra il prestatore e l'Amministrazione, saranno demandate al giudice ordinario. Il foro competente è quello di Roma.

9.4 Rinvio

Per tutto quanto non contemplato nel presente capitolato si fa espresso riferimento a quanto previsto dalla vigente legislazione nazionale e comunitaria, in materia di affidamento di contratti pubblici, in particolare il



D.lgs. 12 aprile 2006, n. 163 ed il relativo regolamento attuativo D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, nonché il D.P.C.M. 22 novembre 2010.

9.5 Ulteriori chiarimenti

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al RUP, all'indirizzo di posta elettronica : info@ipabromacapitale.it o tramite PEC all'indirizzo ipabromacapitale@pec.it almeno 10 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

Le richieste di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite entro il sesto giorno prima della scadenza del termine fissato per la presentazione dell'offerta. Le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente procedura, saranno pubblicate in forma anonima all'indirizzo internet www.ipabromacapitale.it



Allegato C alla deliberazione n. 65/2015

**PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE CENTRO POLIFUNZIONALE PER LA TERZA ETA'
PRESSO IL COMPLESSO DI "SANT'EUFEMIA"**

CIG 6406465E26

BANDO DI GARA



SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

I.1) Denominazione e indirizzo ufficiale: Istituti Riuniti di Assistenza Sociale “Roma Capitale” –
Via Giuseppe Antonio Guattani, 17 - 00161 Roma - ITALIA;

- Punti di contatto: Ufficio Amministrativo , tel. n. 06.6785883 - fax n.06.6786034.

- Posta elettronica: info@ipabromacapitale.it ; PEC: ipabromacapitale@pec.it;

- Sito Internet e profilo committente: www.ipabromacapitale.it;

Ulteriori informazioni: disponibili presso il punto di contatto sopra indicato.

- Il capitolato speciale d'appalto del servizio e la documentazione complementare sono disponibili sul sito Internet sopra indicato.

- Le offerte e le domande di partecipazione vanno inviate all'indirizzo ufficiale sopra riportato.

- Responsabile del procedimento: Valentina Bonaldi

Atti di indizione dell'appalto: Delibera Consiglio di Amministrazione n. 65 del 23 settembre 2015

I.2) TIPO DI AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Istituzione Pubblica di Assistenza e Beneficenza

I.3) PRINCIPALI SETTORI DI ATTIVITA'

Altro: Attività Socio-Educative-Assistesziali

I.4) CONCESSIONE DI UN APPALTO A NOME DI ALTRE AMMINISTRAZIONI AGGIUDICATRICI:

L'Amministrazione aggiudicatrice acquista per conto di altre amministrazioni: NO.

SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO

II.1) DESCRIZIONE

II.1.1) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice:

Appalto del servizio di mensa del Centro Polifunzionale per la Terza età nel complesso di S. Eufemia in Roma.

II.1.2) Tipo di appalto e luogo di consegna o di esecuzione:

Appalto di servizi di cui all'allegato II B, del d.lvo 12.04.2006, n. 163. - Categoria di servizi: 17

Luogo principale di esecuzione: Comune di Roma - Municipio II



Codice NUTS: ITE43

II.1.3) L'avviso riguarda: Un appalto pubblico di servizi cui si applica solo in parte il D.lvo 12.04.2006, n. 163 (vedasi art. 20 dello stesso Decreto Legislativo).

II.1.4) Breve descrizione dell'appalto o degli acquisti:

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa del Centro Polifunzionale per la Terzo età S. Eufemia di Roma come da capitolato speciale di appalto, comprensivo delle attività indicate nel Capitolato speciale d'appalto, dirette alla preparazione dei pasti, composti da:

Casa di Riposo: giornata alimentare composta da colazione, pranzo, break pomeridiano e cena .

Centro Diurno Alzheimer: giornata alimentare ridotta composta da colazione, pranzo e break pomeridiano.

Pasti in favore di soggetti terzi composti da un pasto completo.

II.1.5) CVP Vocabolario Comune per gli appalti)

Principale: 55300000; complementare: 55321000-6.

II.1.6) Informazioni relative all'accordo sugli appalti pubblici (AAP) : L'appalto è disciplinato dall'accordo sugli appalti pubblici (AAP): NO

II.1.7) Divisione in lotti: No.

II.1.8) Ammissibilità di varianti: No.

II.2) QUANTITATIVO O ENTITA' DELL'APPALTO

II.2.1) Quantitativo o entità globale:

L'importo per il triennio è presuntivamente calcolato in € 349.835,50.

Detto importo è stato calcolato considerando :

Casa di Riposo: il costo di € 12,90 oltre IVA di legge / giornata alimentare, moltiplicata per n. 21 ospiti, per 365 giorni all'anno;

Centro Diurno Alzheimer: il costo di € 7,00 oltre IVA di legge / giornata alimentare, moltiplicata per max n. 25 ospiti per 160 giorni all'anno. Si specifica che la gestione del Centro Diurno Alzheimer è affidata a questa S.A. annualmente da parte del Municipio II di Roma Capitale fino al mese di settembre 2016 e, pertanto, potrebbe non essere oggetto del servizio di mensa successivamente a tale data. Per tale motivo, nell'importo complessivo presunto dell'appalto, viene calcolata esclusivamente per il periodo febbraio - settembre 2016;



Pasti in favore di soggetti terzi: il costo di € 5,00 oltre IVA di legge / pasto completo moltiplicato per un numero presunto di 1.680 pasti all'anno,

Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso nel triennio € 6.996,71

Importo complessivo presunto dell'appalto: € 671.671,00, oltre IVA di legge, compresa l'opzione di rinnovo per ulteriori tre anni.

II.2.2) Opzioni: Rinnovo per ulteriori tre anni

II.2.3) Informazioni sui rinnovi:

L'appalto è oggetto di rinnovo: SI

II.3) DURATA DELL'APPALTO O TERMINE DI ESECUZIONE:

Il servizio in appalto ha la durata di tre anni a decorrere presuntivamente dalla data del 1 febbraio 2016 e fino al 31 gennaio 2019.

È prevista la facoltà, ai sensi e per gli effetti dell'art. 29, comma 1, del D.Lgs 163/2006 e ss.mm.ii., di rinnovare il contratto di cui trattasi per ulteriori tre anni.

SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO III.1) CONDIZIONI RELATIVA ALL'APPALTO

III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste (ex artt. 75, D.Lgs. 163/06 e ss. mm. e ii.):

I partecipanti alla presente gara dovranno costituire una cauzione provvisoria pari ad € 13.433,42 (tredicimilaquattrocentotrentatré/22), corrispondente al 2% (dueper cento) dell'importo totale presunto dell'appalto. L'importo a garanzia è ridotto del 50%, ovvero ad € 6.716,71 (seimasettecentosedici/71) in ragione del possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alla norme europee serie UNI CEI ISO 9000, ai sensi dello stesso art. 75.

Le garanzie devono essere prestate nei modi e nelle forme indicate dall'art. 75 D. Lgs. 163/2006 e ss.mm. e ii. e rispettando le modalità di cui al disciplinare di gara.

III.1.2) Principali modalità di finanziamento e di pagamento e/o riferimenti alle disposizioni applicabili in materia:

Fondi propri di bilancio. I pagamenti avverranno con le modalità indicate nel capitolato speciale.

III.1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicatario dell'appalto:

E' consentita la partecipazione di Raggruppamenti Temporanei e Consorzi di Imprese ai sensi dell'art. 37 del D.lgs. n.163/2006 cui si rinvia.



III.1.4) Altre condizioni particolari cui è soggetta la realizzazione dell'appalto: NO

III.2) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE A PENA DI ESCLUSIONE

III.2.1) Situazione personale degli operatori economici, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale:

1.2.1) Requisiti di ordine generale, ovvero l'insussistenza della cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.lgs 163/2006, in capo a tutti i soggetti indicati dallo stesso art. 38 c. 1 lett. b) e c) del D.Lgs 163/2006;

1.2.2) Requisiti di idoneità professionale: iscrizione nel Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. competente, per l'esercizio dell'attività di ristorazione collettiva.

III.2.2) Capacità economica e finanziaria:

- a) aver conseguito nell'ultimo triennio 2012 - 2013 – 2014, un fatturato globale di impresa pari almeno al doppio dell'importo a base di gara, ovvero almeno pari ad Euro 671.671,00, oltre Iva di legge;
- b) aver conseguito nell'ultimo triennio 2012 - 2013 – 2014, un fatturato specifico di ristorazione
- c) collettiva nei seguenti ambiti: ase di Riposo, Residenze Protette, RSA , Strutture SSN o accreditate, pari almeno ad Euro 175.000,00, oltre Iva di legge;
- d) produrre almeno n. 2 dichiarazioni, rilasciate dai soggetti di cui all'art. 41 c. 1 lett. a) del D.lgs
- e) 163/2006, che attestino la solidità finanziaria dell'impresa partecipante, da dimostrare secondo quanto previsto dal disciplinare di gara.

III.2.3) Capacità tecnica:

- a) produrre l'elenco dei principali servizi, di cui alla precedente lett. b) svolti nell'ultimo triennio, 2012 - 2013 – 2014, indicando, committente, tipologia di servizio, durata e relativi importi annui;
- b) Certificazione di Qualità conforme alle norme Uni En ISO 9001:2008 per Progettazione ed erogazione dei servizi di ristorazione collettiva;
- c) Disporre di uno staff di tecnici composto da almeno un nutrizionista, un dietista, un responsabile di qualità, così come previsto dall'art. 42, comma 1, lett. b) del D.Lgs 163/2006 e ss.mm.ii., elencando i tecnici richiesti, di cui si dispone;
- d) Disporre per l'intero periodo dell'appalto di un Centro cottura idoneo all'esecuzione dei servizi oggetto di gara, che possa essere immediatamente utilizzato dal concorrente in caso di emergenza, autorizzato dalla competente ASL, al funzionamento per servizi di ristorazione collettiva ed asporto pasti, che non disti oltre 30 Km dalla sede della struttura.



In caso di partecipazione in raggruppamento di operatori economici, i suddetti requisiti dovranno essere posseduti nel rispetto di quanto previsto al punto 3.8 del disciplinare di gara.

III.2.4) Appalti riservati: No

III.3) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO DI SERVIZI

III.3.1) La prestazione del servizio è riservata ad una particolare professione?: No

III.3.2) Le persone giuridiche devono indicare il nome e le qualifiche professionali delle persone incaricate della prestazione del servizio: Si

SEZIONE IV: PROCEDURA IV.1) TIPO DI PROCEDURA

IV.1.1) Tipo di procedura:

Procedura aperta ai sensi dell'art. 55, D.Lgs. 163/2006 e ss. mm. e ii..

Ai sensi dell'art. 20 del D.Lgs. 163/2006 e ss. mm. e ii., l'aggiudicazione della presente gara, in quanto avente per oggetto uno dei servizi elencati nell'allegato II B, è disciplinata esclusivamente dall'articolo 68 (specifiche tecniche) ed dall'art. 65 (avviso sui risultati della procedura di affidamento) dello stesso decreto.

IV.2) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

IV.2.1) Criteri di aggiudicazione:

Aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa mutuata dall'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss. mm. e ii. e con l'applicazione dell'art. 86 del succitato decreto, valutata sulla base degli elementi di seguito indicati in ordine decrescente:

Punteggio complessivo massimo attribuibile: PUNTI 100 così articolati:

1 – Offerta tecnica : max 70 punti

2 – Offerta economica: max 30 punti

La procedura potrà essere aggiudicata anche in presenza di una sola offerta purché ritenuta conveniente ed idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Resta comunque fermo che ai sensi dell'art. 83, comma 2, D. Lgs. 163/06 e ss. mm. e ii., questa Stazione Appaltante adotta la c.d. "soglia di sbarramento". Si procederà, pertanto, all'apertura dell'offerta economica dei soli concorrenti che avranno conseguito almeno 40 punti nell'offerta tecnica.



Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi parziali per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione differenti, sarà posto prima in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio.

IV.2.2) Ricorso ad un'asta elettronica: No.

IV.3) INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO

IV.3.1) Numero di riferimento attribuito al dossier dall'amministrazione aggiudicatrice: ===

IV.3.2) Pubblicazioni precedenti relative allo stesso appalto: No

IV.3.3) Condizioni per ottenere il capitolato d'oneri e la documentazione complementare oppure il documento descrittivo:

I documenti di gara, compreso il capitolato d'oneri, sono scaricabili dal sito internet del committente:
www.ipabromacapitale.it

Documenti a pagamento: No.

IV.3.4) Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione:

Per partecipare alla gara gli interessati dovranno far pervenire il plico contenente l'offerta e la documentazione indicata nel disciplinare di gara, a mezzo raccomandata del servizio postale, oppure mediante agenzia di recapito autorizzata, entro il termine perentorio delle ore 13.00 del giorno 12 novembre 2015 all'indirizzo IRAS "Roma Capitale" Via Giuseppe Antonio Guattani n. 17 - 00161 Roma; è ammessa la consegna a mano del plico nei giorni feriali (sabato e festivi esclusi) dalle ore 10.30 alle ore 13.00. Ai fini del rispetto di detto termine perentorio, faranno fede esclusivamente la data e l'ora di arrivo apposti sul plico dall'Ufficio Protocollo della S.A.

Il plico, a pena di esclusione, deve essere perfettamente chiuso e recare all'esterno l'intestazione del mittente, la dicitura "Gara servizio di Ristorazione - NON APRIRE". Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente.

IV.3.6) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte/domande di partecipazione:
Italiano.

IV.3.7) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta:

Periodo in giorni: 180 (dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte)



IV.3.8) Modalità di apertura delle offerte:

Questa Stazione Appaltante procederà, il giorno 16 novembre 2015 alle ore 10.00 presso la sede dell'Ente, in seduta pubblica, all'ammissione dei concorrenti alla gara previa verifica della completezza e regolarità della documentazione amministrativa presentata da ciascun concorrente in relazione a quanto previsto dal bando di gara e dal disciplinare, ivi compresa l'apertura delle buste contenenti l'offerta tecnica al solo fine di verificare la regolarità della documentazione contenuta.

Al termine di tale procedura verranno dichiarati i concorrenti ammessi e quelli eventualmente non ammessi, esplicitando le motivazioni della mancata ammissione.

A seguire, la Commissione, in una o più sedute riservate, valuterà le offerte tecniche presentate dai concorrenti ammessi e procederà alla assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri indicati nel bando di gara e nel relativo disciplinare.

Successivamente, in seduta pubblica, procederà all'apertura dell'offerte economiche ed all'aggiudicazione provvisoria.

IV.3.9) Persone ammesse ad assistere all'apertura dei plichi

Possono assistere alla gara nelle sedute pubbliche solo il legale rappresentante dei concorrenti o altri soggetti da questi delegati.

SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI PROCEDURA

VI.2) APPALTO CONNESSO AD UN PROGETTO E/O PROGRAMMA FINANZIATO DAI FONDI COMUNITARI:

No

VI.3) INFORMAZIONI COMPLEMENTARI:

È obbligatorio il sopralluogo, pena l'esclusione dalla gara, previo appuntamento da richiedere almeno il giorno precedente a quello cui si intende attuarlo, rinviando al punto 9.1 del disciplinare di gara.

È obbligatorio effettuare il pagamento del CONTRIBUTO previsto dalla Autorità Nazionale Anticorruzione la cui ricevuta dovrà essere, a pena di esclusione, allegata alla documentazione di gara, con le modalità prevista nel disciplinare di gara (Busta A "Documentazione amministrativa).

Il deposito cauzionale provvisorio di cui al punto III.1.1) del presente bando di gara garantisce anche la sanzione pecuniaria di cui all'art. 38, comma 2 bis del D. Lgs. n. 163/2006, introdotto dal D.L. n. 90/2014, nella misura dell'uno per cento del valore della gara pari ad € 6.716,71.

È vietato il SUBAPPALTO.



COMUNICAZIONI DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE EX ART. 79, COMMA 5, D.LGS. 163/06 e ss. mm. e ii.

Al fine di consentire a questa stazione appaltante di ottemperare all'inoltro delle comunicazioni dell'aggiudicazione definitiva dovute ai sensi e per gli effetti di cui all'art.79 del codice dei contratti, i concorrenti devono indicare, all'atto di presentazione dell'offerta, il domicilio eletto per le proprie comunicazioni, precisando quindi l'indirizzo presso il quale vorranno ricevere le comunicazioni di cui all'art. 79, comma 5-quinquies, D.Lgs. 163/06 e ss. mm. e ii. I concorrenti dovranno obbligatoriamente indicare altresì il numero di fax autorizzato e l'indirizzo di Posta Elettronica Certificata, al fine di consentire l'invio delle comunicazioni di cui sopra.

Nel caso di impossibilità materiale all'uso del fax per l'invio delle comunicazioni suddette e nel caso di problemi di ricezione della posta elettronica certificata, dell'avvenuta spedizione delle comunicazioni suddette a mezzo posta o notificazione, sarà data notizia ai concorrenti attraverso fax o posta elettronica anche non certificata.

I documenti di gara sono reperibili sul sito internet: [http:// www.ipabromacaitale.it](http://www.ipabromacaitale.it)

La gara è regolata dalle prescrizioni contenute nel bando di gara, nel Capitolato Speciale d'Appalto che forma parte integrante del presente bando e nei relativi allegati.

Codice Identificativo Gara – C.I.G. n. 6406465E26

Il contratto sarà soggetto alla clausola risolutiva di cui all'art. 1 comma 3 del D.L. 95/2012 convertito con modificazioni nella legge 135/2012.

La S.A. si riserva la facoltà insindacabile di annullare o revocare il bando di gara, di prorogare la data della gara, dandone comunque comunicazione ai concorrenti, senza incorrere in alcuna responsabilità e senza che gli stessi possano fare richiesta di danni, indennità, compensi o azioni di qualsiasi tipo.

L'ente appaltante si riserva, altresì, la facoltà di non aggiudicare il servizio, ai sensi dell'art.81 - comma 3 - del D.lgs. n.163/2006, qualora ritenga, a suo insindacabile giudizio, che nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, senza che per questo possa essere sollevata eccezione o protesta alcuna da parte delle imprese concorrenti.

Roma,

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Valentina Bonaldi