

Tipologia di Rdo: Trattative Dirette

FREGENE – BASE LOGISTICA DI FREGENE – VETTOVAGLIAMENTO PERSONALE CUSDIFE E PERSONALE COMANDO
RAMDIFE.**Dati Principali****Numero RDO**

5511427

Nome RDOFREGENE BASE LOGISTICA DI FREGENE VETTOVAGLIAMENTO PERSONALE CUSDIFE E PERSONALE COMANDO
RAMDIFE.**Tipologia di contratto**

Appalto di servizi

Tipologia di procedura

Affidamento diretto per lavori di importo inferiore a 150.000 euro

Regolamento applicabile alla procedura telematica

Regolamento MEPA eProcurement Acquistinrete

Ruoli e Autorizzazioni**Responsabile del procedimento**

MASSIMILIANO CASELLA

CSLMSM73T06H501C

Soggetto Stipulante/Soggetti Stipulanti

MASSIMILIANO CASELLA CSLMSM73T06H501C

Stazione AppaltanteAMMINISTRAZIONE ENTI ED AZIENDE STATALI > MINISTERI
E AGENZIE FISCALI > MINISTERO DELLA DIFESA**Ente Committente**AMMINISTRAZIONE ENTI ED AZIENDE STATALI > MINISTERI
E AGENZIE FISCALI > MINISTERO DELLA DIFESA

Date

Pubblicazione

21/07/2025 11:15

Inizio presentazione offerte

14/07/2025 15:13

Termine ultimo presentazione offerte

21/07/2025 20:00

Data limite stipula contratto

30/09/2025 16:00

Giorni dopo la stipula per consegna beni/decorrenza

60

Dettaglio

Criterio Aggiudicazione

Minor Prezzo

CIG

-

CUP

-

CPV

Identificativo

55300000-3

Descrizione

 Servizi di ristorazione e di
distribuzione pasti

Categoria

 Servizi di Ristorazione
Commerciale e Ristorazione
Collettiva

Fornitura

100

Formulazione offerta economica

PERCENTUALI A RIBASSO

Nome Parametro

7650,00

Peso

1

Decimali offerta

2

Termini di pagamento

30 GG DATA RICEVIMENTO FATTURA

Importo base d'asta

€ 7.650,00

Dati consegna e fatturazione

Presso Base Logistica di Fregene- Lungomare di Levante 50

Per la fatturazione il Codice Univoco Ufficio è il seguente: X94NUK

Documentazione Gara



02_DISPOSIZIONI PARTICOLARI.docx

28.9 Kb

02_DISPOSIZIONI PARTICOLARI

AII_B_PREVENTIVO.docx

23.4 Kb

AII_B_PREVENTIVO

AII_C_TRACCIABILITA FINANZIARIA.doc

29.0 Kb

AII_C_TRACCIABILITA FINANZIARIA

AII_D_PATTO_DI_INTEGRITA.docx

32.4 Kb

AII_D_PATTO_DI_INTEGRITA

Modello_dichiarazione_sostitutiva_inferiore_40k.pdf

561.7 Kb

Modello_dichiarazione_sostitutiva_inferiore_40k

copiacortesia_capitolato_tecnico.pdf

1798.0 Kb

capitolato_tecnico

Inviti

Partita IVA

Ragione sociale

07065191004

DIVERSAMENTE SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA

RAGGRUPPAMENTO AUTONOMO DEL MINISTERO DELLA DIFESA

CAPITOLATO TECNICO PER IL CORRETTO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI VETTOVAGLIAMENTO DEL PERSONALE MILITARE IMPIEGATO IN SERVIZIO PRESSO LO STABILIMENTO BALNEARE DI FREGENE

Art. 1

Oggetto dell'appalto.

Il presente Capitolato Tecnico disciplina il servizio di vettovagliamento presso lo Stabilimento Militare di Fregene a favore del personale del Comando RAMDIFE impegnato in attività di sorveglianza, del Consegnatario dello Stabilimento e di tutto il personale militare e civile impegnato in attività lavorative saltuarie in servizio presso il sopracitato Stabilimento.

Art. 2

Durata dell'appalto.

Il servizio avrà durata dalla stipula del contratto fino alla chiusura dello Stabilimento Balneare di Fregene.

Art. 3

Importo complessivo dell'appalto.

Al presente servizio viene attribuito un valore stimato in Euro 8.500,00 (ottomilacinquecento/00) comprensivo di iva.

Art. 4

Direttore dell'esecuzione.

Il responsabile dell'esecuzione del servizio è individuato nella figura del Capo Sezione Commissariato dell'Ufficio Logistico del Raggruppamento Autonomo del Ministero della Difesa.

Art. 5

Rappresentante per l'appaltatrice suoi luoghi di lavoro

Entro 15 (quindici) giorni antecedenti l'avvio del servizio, la Ditta dovrà nominare almeno un suo Referente, anche in qualità di responsabile del servizio, che assolverà ai compiti connessi con l'organizzazione ed il controllo del personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio vengano eseguiti con puntualità e diligenza. Il suddetto referente, ha il compito di intrattenere i necessari contatti con il Rappresentante dell'A.D., affinché il servizio venga eseguito regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali assunti. Tale figura professionale deve essere reperibile in ogni momento dello svolgimento del servizio, in modo che nessuna operazione possa subire ritardi per effetto della sua indisponibilità. In caso di sua assenza, la Ditta provvederà alla tempestiva nomina di un sostituto dandone preventiva comunicazione all'A.D.

Art. 6
Tipologia dei servizi oggetto dell'appalto.

In conformità alle disposizioni di legge, ai vincoli contrattuali ed alle specifiche tecniche contenute nel presente capitolato, la Ditta svolgerà il confezionamento dei pasti come predisposto dal menù elaborato con cadenza settimanale e dovrà essere concordato con il Rappresentante dell'A.D., al fine di accertare la rispondenza ed il pieno rispetto dei principi alimentari indicati nella tabella 1 estrapolata dalla Direttiva 4027 ed. 2023 "Norme per la gestione dei materiali e dei servizi di commissariato presso gli Organismi dell'Esercito", confezionerà il menù giornaliero composto in modo da fornire l'apporto calorico ed il bilanciamento dei principali elementi nutritivi rispettando la specificità del tipo della **razione normale**, fatto salvo il bilanciamento tra i valori indicati nella predetta Tabella 1, la Ditta dovrà garantire che i menù prevedano piatti che assicurino la massima variabilità.

TABELLA 1 - APPORTO CALORICO DI RIFERIMENTO

PRINCIPI ALIMENTARI		RAZIONE VIVERI					
		NORMALE		MEDIA		PESANTE	
		gr.	calorie	gr.	calorie	gr.	calorie
PROTEINE	animali	60	240	69	276	79	316
	vegetali	40	160	46	184	53	212
GRASSI	animali	22	198	25	225	30	270
	vegetali	65	585	75	675	87	783
GLUCIDI		360	1440	410	1640	483	1932
TOTALE CALORIE			2623		3000		3513

L'A.D., per il tramite dei propri Organi di controllo, si riserva di verificare in qualsiasi momento il rispetto delle grammature indicate. La sostituzione eccezionale con elementi non compresi nella tabella grammature può essere effettuata nell'ambito dello stesso gruppo alimentare (primi piatti, secondi piatti), fatto salvo il principio di equivalenza del valore nutrizionale dell'alimento sostitutivo. Il primo ed il secondo piatto non dovranno ripetersi nella medesima settimana. Lo stesso contorno non dovrà essere ripetuto più di due volte a settimana.

Dovrà essere predisposto anche un menù dietetico e, su richiesta degli interessati, un menù per vegetariani, per l'alimentazione priva di glutine, o per pasti privi di carni suine. Per i menzionati casi a richiesta, gli interessati, all'uopo espressamente autorizzati dal Comandante di RAMDIFE, prenderanno accordi direttamente con il responsabile dell'A.D., comunicando settimanalmente i giorni di presenza, in modo da consentire la predisposizione dei relativi pasti.

Giornalmente dovrà essere proposto un menù con le caratteristiche di seguito elencate:

➤ **PRIMA COLAZIONE:**

Composizione minima: caffè, latte, brioche, acqua.

➤ **PRANZO E CENA:**

- primo piatto caldo con almeno tre scelte per l'utente, di cui n. 1 dietetica;
- secondo piatto caldo con almeno tre scelte per l'utente, di cui n. 1 dietetica;
- contorno con due scelte per l'utente;
- frutta di stagione con due scelte;
- pane in monoporzione sigillata;
- bevanda.

Dovrà essere garantita una bottiglia d'acqua da 0.5 cl per pasto per ogni utente.

Gli orari di distribuzione dei pasti sono ricompresi di massima nelle seguenti fasce:

- dalle ore 06.30 alle ore 08.00 per la prima colazione;
- dalle ore 11.30 alle ore 14.30 per il pranzo;

- dalle ore 20.00 alle ore 21.30 per la cena.

Nel caso di particolari esigenze che comportino l'adozione di differenti orari di inizio e termine di erogazione del servizio, il Comando RAMDIFE notificherà alla Ditta le nuove esigenze con un preavviso di almeno un giorno solare. Tale termine è suscettibile di riduzione nel caso di circostanze non preventivabili e/o impreviste.

Art. 7

Materiale di consumo ed attrezzature

La Ditta è tenuta a rendere disponibile l'occorrente per la consumazione del pasto, quindi: il vasellame (porcellana/ceramica), la posateria in acciaio inox, i bicchieri in vetro, le caraffe ed i vassoi.

La Ditta provvede ad assicurare per ogni commensale, oltre all'occorrente sopra citato, anche i materiali monouso necessari alla consumazione del pasto (tovagliette coprivassoi e tovagliolini). Su specifica richiesta dell'EDR, è consentita la sostituzione di piatti, bicchieri e posate con materiale monouso in possesso di etichetta UNI EN ISO 14021.

Art. 8

Inadempimenti e penalità

La vigilanza quotidiana è affidata, al rappresentante dell'A.D., al quale vengono comunicati eventuali inadempimenti e motivi di lamentela. Egli provvede, nel caso la Ditta durante lo svolgimento del servizio dia motivo a rilievi per negligenze ed inadempimenti, a notificare quanto prima (e comunque entro le ventiquattro ore successive) una formale diffida a mezzo PEC, ovvero consegnata a mano al referente della Ditta che firmerà per ricevuta. La diffida deve indicare in modo circostanziato l'inadempimento rilevato.

Tale comunicazione, inviata a mezzo PEC alla sede legale della Ditta, dovrà indicare anche le inadempimenti oggetto di esame. La Ditta può formulare, entro 48 ore dall'avvenuta notifica della diffida, le proprie giustificazioni/controdeduzioni. Il Comandante di RAMDIFE avvalendosi della consulenza del Rappresentante dell'A.D. e degli organi tecnici del settore dell'Ufficio Logistico di RAMDIFE sancisce in modo definitivo la sussistenza o meno dell'inadempimento contestato e l'applicazione della penalità prevista dal presente Capitolato Tecnico.

In relazione alla mancata osservanza delle prescrizioni fissate per lo svolgimento del servizio, sono determinate le penalità che di seguito si elencano, specificando che il termine "pasto" individua la singola somministrazione di colazione, pranzo e cena. Il suddetto termine "pasto" non è, quindi, riferibile al controvalore del trattamento alimentare giornaliero (razione). Si specifica, altresì, che la penalità è commutata in misura fissa per ogni erogazione del vitto (sia essa riferita alla colazione, al pranzo o alla cena).

➤ **MANCATA/RITARDATA EROGAZIONE DEL SERVIZIO:**

per ogni giorno di mancata/ritardata erogazione del servizio verranno addebitati € 100,00;

➤ **VARIAZIONE NON AUTORIZZATA DEL MENÙ GIORNALIERO:**

per ogni pietanza somministrata diversa da quella prevista da menù € 100,00;

➤ **MANCATA FORNITURA DI MATERIALI:**

In caso di mancata fornitura di vassoio individuale coprivassoio e/o tovagliolini monouso, posateria, stoviglie e ogni altro materiale non ricompreso nell'elenco e strettamente necessario alla consumazione del pasto € 100,00 per ogni pasto consumato nella giornata;

Le suddette penalità sono tra di esse cumulabili.

Nel caso di inadempimenti ripetute che alterano di fatto il regolare svolgimento del servizio, il Comando RAMDIFE si riserva la facoltà di dichiarare la decadenza dal diritto di eseguire anche

parzialmente il contratto, e di fare svolgere a terzi il servizio, con affidamento in economia, addebitando alla Ditta l'eventuale maggior costo (acquisto in danno).

Art. 9
Norme regolanti il servizio.

Le principali norme che regolano il servizio sono:

- a. D.P.R. 15 marzo 2010, n. 90 "Testo unico delle disposizioni regolamentari in materia di ordinamento militare";
- b. Decreto Legislativo 15 marzo 2010, n. 66 "Codice dell'ordinamento militare";
- c. Direttiva 4027 Norme per la Gestione dei Materiali e dei Servizi di Commissariato presso gli Enti Distaccamenti e Reparti dell'Esercito;
- d. Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 "Codice dei contratti pubblici";

IL CAPO UFFICIO LOGISTICO
Ten. Col. tramat RN Gianfranco DI RESTA

