



**CAPITOLATO TECNICO**

**CONTRATTO QUADRO PER SERVIZI DI PICCOLO CATERING**



**INDICE**

1	Definizioni .....	3
2	Oggetto e durata .....	3
3	Modalità di svolgimento del servizio .....	4
3.1	Generalità .....	4
3.2	Luogo di svolgimento del servizio .....	4
3.3	Responsabile della fornitura.....	5
3.4	Modalità di comunicazione .....	5
4	Adempimenti per la sicurezza .....	5
5	Modalità di fatturazione.....	5
6	Livelli di servizio.....	5



## 1 Definizioni

Nel corpo del documento, ai termini di cui appresso, viene attribuito il significato riportato a fianco di ciascuno di essi:

- **Committente:** la Consip S.p.A.;
- **Capitolato tecnico:** il presente documento che enuncia le specifiche tecniche alle quali si dovrà conformare il Servizio;
- **Servizio:** il complesso delle attività oggetto del presente Capitolato;
- **Società:** la società aggiudicataria del servizio;

## 2 Oggetto e durata

Oggetto del presente Capitolato è la fornitura di un servizio di piccolo catering come meglio dettagliato di seguito.

Categoria servizio	Dettaglio servizio	Quantità stimate per anno	Importo unitario a base d'asta (€)
<b>Bevande</b>	Caffè (1 pz, in thermos con latte caldo e freddo)	1000	1,10
	Thè caldo con fette di limone (1 pz, in thermos)	100	2,10
	Acqua bottiglia piccola (0,50 litri)	100	1,30
	Acqua bottiglia grande (1,50 litri)	400	1,70
	Succhi di frutta bottiglia grande (1 litro)	100	3,00
	Coca-cola/Sprite/Fanta in bottiglie grandi (1,5 litri)	100	3,00
<b>Dolci e pasticceria</b>	Pasticceria secca (1 pasta grande, 1 crostatina o 5 pasticcini farciti)	600	2,00
	Pasticceria fresca mignon o mini cornetti (3pz)	600	2,10
	Cornetto grande	100	1,20
	Torte o dolci al cucchiaio (1 porzione)	100	2,50
	Macedonia di frutta/Ananas/Fragole (1 porzione)	150	3,00
<b>Salato</b>	Pizzette / Rustici (porzione 5 pz) / Cornetto salato	200	2,50
	Tramazzini (1 grande o 3 mini) o bottoni farciti	200	3,00
	Panini imbottiti (1 grande o 2 mini)	200	3,00
	Hamburger o hot dog	200	3,50
<b>Piatti di cucina</b>	Primo piatto freddo	200	6,00
	Secondo piatto freddo	100	6,00
	Primo piatto caldo	100	7,00
	Secondo piatto caldo	100	7,00
<b>Servizi aggiuntivi</b>	Costo cameriere (all'ora)	10	15,00
	Sovrapprezzo bicchieri in vetro e tazzine in ceramica (a persona)	100	1,00
	Sovrapprezzo piatti in ceramica e posate in metallo (a persona)	50	2,00

Capitolato tecnico



Nella tabella di cui sopra, i valori di:

- “Quantità stimate per anno” sono riportati a titolo puramente indicativo e rappresentano una stima del fabbisogno riferito all’anno solare per i singoli servizi e sono da intendersi non vincolanti per la Committente, utilizzate ai soli fini dell’aggiudicazione secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del minor prezzo (PTO più basso).
- “Importo unitario a base d'asta” rappresenta il valore massimo che la Società potrà offrire nel formulare la sua offerta per quel dato servizio

I prezzi offerti dalla Società sono da intendersi comprensivi di trasporto e consegna , allestimento tavola, tovaglie di stoffa, tovaglioli di carta, bicchieri, piatti e posate di plastica, fornitura di zucchero raffinato, di canna, fruttosio e dolcificanti in bustina, disallestimento e ritiro materiali.

Il contratto acquista efficacia dalla data di sottoscrizione ed avrà una durata di 12 mesi, salvo esaurimento anticipato del valore massimo del contratto pari ad euro 11.950,00 IVA esclusa , e sarà prorogabile fino ad ulteriori 6 mesi (in disponibilità del valore massimo contrattuale).

Gli ordini saranno trasmessi dalla Committente secondo le modalità di comunicazione di cui al paragrafo 3.4. e saranno valorizzati sulla base degli “importi unitari offerti” indicati nell’offerta economica; il relativo costo andrà ad erodere il valore massimo del contratto.

Nulla sarà dovuto in assenza di richieste.

La Società deve provvedere a svolgere il Servizio richiesto nel rispetto delle modalità e dei tempi indicati nel paragrafo 6.

### **3 Modalità di svolgimento del servizio**

#### **3.1 Generalità**

La Società dovrà eseguire le prestazioni in oggetto a perfetta regola d’arte, con la necessaria diligenza e competenza professionale e con risorse qualificate secondo i requisiti indicati nel presente Capitolato e nell’offerta della Società.

Tutte le attività dovranno essere svolte in collaborazione con i responsabili del Committente, secondo modalità opportunamente concordate.

#### **3.2 Luogo di svolgimento del servizio**

La consegna per gli ordini oggetto del presente Contratto dovrà essere effettuata presso la sede Consip in Via Isonzo 19 E, Roma.

*Capitolato tecnico*

*Classificazione documento: Consip public*

*Pagina 4 di 6*



Resta inteso che eventuali costi di trasferimento e soggiorno del personale che svolge attività nell'ambito del presente Capitolato sono comunque a carico della Società.

### **3.3 Responsabile della fornitura**

La Società dovrà comunicare alla stipula, il nominativo del Responsabile della Fornitura, nonché un numero di telefono e un indirizzo e-mail al quale indirizzare eventuali comunicazioni.

Il Responsabile della fornitura sarà l'interlocutore unico del Committente per gli aspetti amministrativi, per l'organizzazione ed il coordinamento delle attività contrattuali.

### **3.4 Modalità di comunicazione**

La Società si impegna a comunicare, entro 5 giorni dalla stipula del contratto, un numero di fax, un indirizzo e-mail, un numero di telefono al quale rivolgersi, per ogni comunicazione relativa all'esecuzione delle attività contrattuali.

L'organizzazione del suddetto servizio di comunicazione dovrà essere a carico della Società.

Resta inteso che, per tutta la durata contrattuale, la Società dovrà garantire la piena funzionalità dei suddetti mezzi di comunicazione comunicandone tempestivamente al Committente le eventuali variazioni.

## **4 Adempimenti per la sicurezza**

La Società aggiudicataria si impegna a porre in essere quanto necessario per garantire l'esecuzione delle attività in piena aderenza con le disposizioni del D.Lgs. 81/2008 s.m.i. , cooperando e coordinandosi, in particolare, con i referenti del Committente, ai fini degli adempimenti di cui all'art. 26 del citato decreto.

## **5 Modalità di fatturazione**

Le fatture dovranno essere prodotte applicando quanto disciplinato all'art. 15 comma 3 dello Schema di contratto.

## **6 Livelli di servizio**

Il Servizio dovrà essere erogato secondo le seguenti tempistiche:

*Capitolato tecnico*

*Classificazione documento: Consip public*

*Pagina 5 di 6*



- a) Per Coffee break, Brunch e/o Light lunch (che includono prodotti delle categorie Bevande, Salato e Pasticceria secca):
  - Eventi fino a 10 persone: il servizio viene richiesto dal Committente entro le ore 9.00 e la consegna deve essere garantita entro la mattinata
  - Eventi oltre le 10 persone: la consegna deve essere garantita entro 24 ore dalla richiesta del Committente
- b) Per Lunch (che includono prodotti della categoria Piatti di cucina):
  - Eventi fino a 10 persone: la consegna deve essere garantita entro 24 ore dalla richiesta del Committente
  - Eventi oltre le 10 persone: la consegna deve essere garantita entro 48 ore dalla richiesta del Committente
- c) Per gli ordini che includono la Pasticceria fresca: la consegna deve essere garantita entro 24 ore dalla richiesta del Committente
- d) Per eventi oltre le 30 persone: la consegna deve essere garantita entro 3 giorni dalla richiesta del Committente