

CAPITOLATO TECNICO

SERVIZIO DI PICCOLO CATERING

INDICE

1	DEFINIZIONI	3
2	OGGETTO E DURATA	3
2.1	OGGETTO	3
2.2	CRITERI MINIMI AMBIENTALI (CAM)	5
2.3	DURATA	5
3	MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	5
3.1	GENERALITÀ.....	5
3.2	LUOGO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	6
3.3	RESPONSABILE DELLA FORNITURA	6
3.4	MODALITÀ DI COMUNICAZIONE	6
3.5	VERIFICA DI CONFORMITA'	7
4	ADEMPIMENTI PER LA SICUREZZA	7
5	LIVELLI DI SERVIZIO	7
6	MODALITÀ DI FATTURAZIONE.....	7

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

2.1 OGGETTO

Oggetto del presente Capitolato è la fornitura di un servizio di piccolo catering da erogare in base alle specifiche richieste di Consip stimate (e non garantite) in:

- n. 15 Eventi annuali minimi stimati <10 pax
- n. 15 Eventi annuali minimi stimati >10 pax

Consip potrà scegliere la tipologia di prodotti alimentari e gli accessori per allestimento da ordinare per ciascuno evento.

Di seguito la tabella in cui sono elencati a titolo indicativo e non esaustivo le tipologie di prodotti ed accessori che la Società dovrà rendere disponibili tramite un listino prezzi dettagliato.

Tipologia	Prodotti
Bevande	Caffè in thermos
	Acqua bottiglia piccola (0,50 litri)
	Acqua bottiglia grande (1,50 litri)
	Acqua in vetro (1litro)
	Coca-cola/Sprite/Fanta (1,5 litri)
	Succhi di frutta (1litro)
	Coca-cola/Sprite/Fanta (0,33 litri)
Bevande alcoliche	Spumante, vino (a bottiglia 0,75 litri)

Dolci	Pasticceria secca: biscottini vari di frolla, ripieni o glassati
	Bombette e mini cornetti ripieni
	Sfogliatelle (riccia e liscia)
	Dolci a fette: rotolo nutella, strudel di mele, ciambellone
	Macedonia (porzione singola)
	Pasticceria fresca: bignè e mini cannoli alle creme
	Tartelline con crema e frutta
Salato	Tramezzini mignon ripieni
	Croissant, bioncini all'olio, quadratini di pizza rustica farcita
	Torte rustiche (per 10pp)
	Pizzette pasta di pane
	Frittini
	Girelline e focaccine ripiene
	Pizzette di sfoglia e rustici
Piatti di cucina	Primo piatto (1/2 porzione)
	Secondo piatto (1/2 porzione)
	Contorno (1/2 porzione)
Prodotti di ricorrenza	Fettina di panettone
	Fettina di pandoro
	Fettina di colomba
Accessori	Materiale allestimento e tovagliato: tovaglie in stoffa. Tovaglioli, bicchieri, bicchierini caffè, posate in materiale biocompostabile. Fornitura di zucchero raffinato, di canna, fruttosio e dolcificanti in bustina. Decor centrotavola. Chafing Dish. Termos, Brocche in vetro, Vassoi di portata argento
Servizi aggiuntivi	bicchieri in vetro e tazzine in ceramica (a persona)
	piatti in ceramica e posate in metallo (a persona)

I prezzi offerti dalla Società sono da intendersi comprensivi di trasporto e consegna, allestimento tavola, disallestimento e ritiro materiali, fermo restando il sovrapprezzo per ordini inferiori a euro 50,00.

La Società deve provvedere a svolgere il Servizio richiesto nel rispetto delle modalità e dei tempi indicati nel paragrafo 5 “Livelli di servizio”.

2.2 CRITERI MINIMI AMBIENTALI (CAM)

L’oggetto dell’affidamento deve essere conforme alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al DM 19 ottobre 2022 n. 459, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 282 del 2 dicembre 2022.

2.3 DURATA

Il Contratto acquista efficacia dalla data di stipula ed avrà una durata di 24 mesi, salvo esaurimento anticipato del valore massimo del contratto pari ad euro 39.000,00 Iva esclusa.

Il Contratto sarà prorogabile fino ad ulteriori 6 mesi (in disponibilità del valore massimo contrattuale).

La Consip, superato il 12° mese dalla data di stipula, si riserva la facoltà di sospendere in qualunque momento il servizio.

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.

In particolare, la Società dovrà garantire un servizio accurato anche sotto il profilo dell’allestimento dei buffet, assicurando un’immagine ordinata, decorosa e coerente con il contesto aziendale. A tal fine, la Società dovrà:

- predisporre **tovagliati puliti, stirati e di colore neutro o sobrio**, adeguati alle dimensioni e forme dei tavoli presenti nelle diverse aree della sede del Committente;
- utilizzare **vassoi, alzate e contenitori coordinati**, che garantiscano adeguata resistenza, igiene e un aspetto decoroso, idoneo al contesto professionale e coerente con la cura complessiva dell’allestimento.
- prevedere **centrotavola decorativi**, anche riutilizzabili, adeguati per dimensioni e stile ai tavoli utilizzati per i buffet. Oltre a eventuali composizioni floreali fresche, la Società dovrà dotarsi di

elementi decorativi durevoli (es. in vetro, ceramica, legno) da utilizzare in più occasioni, coerenti con il contesto aziendale e con l'immagine complessiva dell'allestimento.

- garantire che l'esposizione degli alimenti segua criteri di **ordine, armonia visiva e facilità di fruizione**, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti;
- fornire, qualora siano utilizzati materiali monouso, **stoviglie interamente compostabili**, conformi alla normativa ambientale vigente, garantendo solidità e comfort d'uso;
- includere la **dotazione accessoria** necessaria, come tovaglioli, palette da caffè, bustine di zucchero e simili;
- adattare l'allestimento alle specificità logistiche dei locali indicati dal Committente, garantendo **flessibilità e coerenza** rispetto alle diverse tipologie di spazi aziendali.

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.

Resta inteso che eventuali costi di trasferimento 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 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.

Consip invierà tramite e-mail gli ordinativi compilando l'apposito modulo d'ordine il cui importo sarà valorizzato sulla base del Listino prezzi che la Società produrrà in fase di offerta.

Il modulo d'ordine, inviato tramite e-mail ed anticipato anche telefonicamente, conterrà al suo interno nome e riferimenti del richiedente che, al momento della consegna, sarà contattato per il ritiro dalla reception Consip.

3.5 VERIFICA DI CONFORMITA'

La Consip, al completamento di ciascun evento, emetterà la verifica di conformità, così come previsto all'art. "Verifica di conformità" delle Condizioni contrattuali.

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 LIVELLI DI SERVIZIO

Il Servizio dovrà essere erogato secondo le seguenti tempistiche:

- 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.

6 MODALITÀ DI FATTURAZIONE

Le fatture dovranno essere prodotte applicando quanto disciplinato all'art. fatturazione e modalità di pagamento delle Condizioni contrattuali e in particolare la Società potrà emettere fattura al completamento di ciascun evento e successivamente al rilascio da parte della Committente del relativo verbale di verifica conformità con esito positivo.

In ciascuna fattura dovrà essere indicato il periodo temporale di riferimento e dovrà essere allegato alla stessa il relativo verbale di verifica di conformità.