



CAPITOLATO TECNICO

CONTRATTO QUADRO PER SERVIZI DI PICCOLO CATERING 2022



INDICE

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

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

CATEGORIA SERVIZIO	DESCRIZIONE SERVIZIO	Quantità stimate per 23 mesi (A)	importo unitario a base d'asta (€)
Bevande	Caffè (1 pz, in thermos con latte caldo e freddo)	900	€ 1,60
	Thè caldo con fette di limone (1 pz, in thermos)	100	€ 2,45
	Acqua bottiglia piccola (0,50 litri)	300	€ 1,60
	Acqua bottiglia grande (1,50 litri)	800	€ 2,10
	Succhi di frutta bottiglia grande (1 litro)	200	€ 3,55
	Coca-cola/Sprite/Fanta in bottiglie grandi (1,5 litri)	150	€ 3,55
Dolci e Pasticceria	Pasticceria secca (1 pasta grande, 1 crostatina o 5 pasticcini farciti)	400	€ 4,00
	Pasticceria fresca mignon o mini cornetti (3pz)	400	€ 4,00
	Cornetto grande	80	€ 2,00



	Torte o dolci al cucchiaino (1 porzione)	45	€ 4,00
	Macedonia di frutta/Ananas/Fragole (1 porzione)	280	€ 4,00
Salato	Pizzette / Rustici (porzione 5 pz) / Cornetto salato	370	€ 5,00
	Tramezzini (1 grande o 3 mini) o bottoni farciti	350	€ 5,00
	Panini imbottiti (1 grande o 2 mini)	400	€ 5,00
	Hamburger o hot dog	90	€ 5,50
Piatti di cucina	Primo piatto freddo	75	€ 8,00
	Secondo piatto freddo	40	€ 8,00
	Primo piatto caldo	40	€ 9,00
	Secondo piatto caldo	40	€ 9,00
Servizi aggiuntivi	Costo cameriere (all'ora)	10	€ 18,50
	Sovrapprezzo bicchieri in vetro e tazzine in ceramica (a persona)	150	€ 1,60
	Sovrapprezzo piatti in ceramica e posate in metallo (a persona)	30	€ 2,60

Con riferimento alla tabella di cui sopra, si precisa che i valori inseriti all'interno delle seguenti colonne:

- **“Quantità stimate per n. 24 mesi”** sono riportati a titolo puramente indicativo e rappresentano una stima del fabbisogno riferito ai 24 mesi per i singoli servizi. Pertanto sono da intendersi non vincolanti per la Committente e utilizzati ai soli fini dell'aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del minor prezzo.
- **“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, bicchieri, piatti e posate di materiale compostabile e/o riciclabile, palette di legno per il caffè, 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 24 mesi, salvo esaurimento anticipato del valore massimo del contratto pari ad euro 18.000,00 Iva esclusa. Il Contratto 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. “Modalità di comunicazione” 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 “Livelli di 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.

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 degli "importi unitari offerti" indicati nell'offerta economica all'interno del documento "dettaglio tecnico economico.xls" allegato alla presente richiesta di offerta.

Il modulo d'ordine, inviato tramite email 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.

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 delle Condizioni contrattuali:

- *"(il presente comma trova applicazione in caso di servizi a consumo) Ai fini del pagamento del corrispettivo indicato nel presente contratto, il Fornitore potrà emettere fattura successivamente alla approvazione da parte della Committente del "consuntivo attività", contenente il dettaglio delle prestazioni erogate nel periodo di riferimento, nonché della verifica di conformità positiva. Nella fattura dovrà essere indicato il periodo temporale di riferimento"*

Per il pagamento delle fatture emesse dovrà essere allegata a ciascuna, la verifica di conformità di cui all'art 12 delle Condizioni contrattuali.



6 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;