

CAPITOLATO SPECIALE

Accordo quadro con unico operatore economico (Art. 59 c. 3 D.Lgs. 36/2023)

FORNITURA PER N. 12 MESI DI SERVIZI DI CATERING PER COLAZIONI, RINFRESCHI E PRANZI, IN FAVORE DELLA CASSA NAZIONALE DI PREVIDENZA E ASSISTENZA FORENSE

ART. 1 – OGGETTO DELL’ACCORDO QUADRO

La Cassa Nazionale di Previdenza e Assistenza Forense (di seguito Cassa o Cassa Forense) intende stipulare un accordo quadro di durata annuale, avente ad oggetto i “servizi di catering per colazioni, rinfreschi e pranzi” da prestare in occasione di eventi, incontri o riunioni istituzionali, che si terranno presso la sede della Cassa (con sede legale in Roma, alla via E. Q. Visconti 8, 00193 e sede operativa in Roma, alla via G.G. Belli n. 5).

L’importo complessivo presunto dell’intero servizio è di Euro 53.750,00 (Cinquantatremilasettecentocinquanta/00) oltre IVA (stimato sulla base di quantità presunte in riferimento alle diverse tipologie di servizio indicate nello schema di offerta economica). L’importo massimo stimato al netto dell’IVA del complesso dei contratti previsti durante l’intera durata dell’accordo quadro sarà equivalente alla somma del valore economico posto a base d’asta di ciascun servizio, decurtato del ribasso offerto dall’affidatario per ogni servizio.

La stipula dell’accordo quadro definisce la disciplina relativa alle modalità di esecuzione del servizio e non impegna in alcun modo la Cassa Forense al raggiungimento dell’importo definito dall’accordo. L’accordo quadro comporta l’obbligo dell’affidatario di accettare, fino a concorrenza dell’importo massimo stabilito per le prestazioni, i servizi oggetto dell’affidamento nel periodo di validità e di efficacia dell’accordo stesso.

Il presente capitolato d’appalto stabilisce tutte le condizioni che resteranno in vigore per il periodo di validità dell’accordo quadro e che costituiscono la base di riferimento nello svolgimento delle prestazioni.

Cassa Forense comunicherà i servizi di cui necessita, individuati secondo l’effettivo fabbisogno, a cui saranno applicati i prezzi unitari a base d’asta relativi alla prestazione richiesta, al netto del ribasso percentuale offerto dall’affidatario, moltiplicati per il numero effettivo di partecipanti (che sarà comunicato contestualmente alla richiesta del servizio, ad eccezione del pranzo come previsto all’art. 3).

Atteso che la qualità del servizio in oggetto presenta un evidente impatto sull’immagine dell’ente, è di fondamentale importanza che le prestazioni siano svolte con assoluta professionalità e rigore, tramite impiego di personale di comprovata affidabilità ed esperienza ed utilizzo di materie prime di qualità eccellente.

ART. 2 – DURATA DELL’ACCORDO QUADRO

L’accordo quadro avrà durata di 12 mesi, decorrerà dalla data della stipula effettiva e si intenderà comunque concluso alla scadenza annuale; nessuna pretesa potrà muovere il soggetto affidatario anche in caso di mancato raggiungimento dell’importo massimo definito dall’accordo stesso. Parimenti il contratto potrà concludersi ad avvenuta erosione dell’importo massimo stimato anche prima della scadenza annuale prevista.

ART. 3 - TIPOLOGIA E CONTENUTO DELLE PRESTAZIONI

Le prestazioni che potranno essere richieste all'affidatario sono le seguenti:

- a) colazione;
- b) rinfresco a buffet;
- c) pranzo.

Per i servizi di cui sopra sono richieste le seguenti prestazioni accessorie:

- 1) servizio camerieri in uniforme;
- 2) allestimento dei tavoli presenti in sala (variabile nel numero secondo la diversa tipologia di prestazione) con tovagliato di pregio;
- 3) centritavola (per il solo pranzo);
- 4) fornitura di piatti, bicchieri e posate di pregio per il pranzo e monouso per le colazioni e i rinfreschi;
- 5) fornitura, per il solo pranzo, di n. 10 sedie;
- 6) fornitura di cibo per celiaci e intolleranti al lattosio che deve essere prevista nel menu di ogni evento per circa il 5% della fornitura principale.

Di seguito si specificano i contenuti minimi di ciascuna delle menzionate prestazioni.

Resta inteso che il menù specifico relativo al "Pranzo" sarà di volta in volta concordato con l'ufficio preposto:

- a) **Colazione:** Il servizio sarà effettuato (in piedi) con la somministrazione di: caffè (italiano, americano, decaffeinato, orzo), latte caldo e freddo, thè caldo e freddo, succhi di frutta (ananas, arancia, pompelmo), acqua e piccola biscotteria da thè assortita. Comprende, altresì, la fornitura aggiuntiva di croissant con farciture assortite e pasticceria mignon;
- b) **Rinfresco a buffet:** Il servizio sarà effettuato (in piedi) con la somministrazione di: piccoli sandwiches assortiti ("bocconcini" al latte o all'olio), focaccine, pizette, tramezzini mignon, torte rustiche, pasticceria mignon, bibite assortite, succhi di frutta, acqua (naturale e frizzante), caffè, thè caldo. In aggiunta, in caso di eventi legati a festività (es. rinfresco natalizio o pasquale) dovranno essere forniti dolci specifici legati alla ricorrenza (es. panettone, pandoro, colomba, etc.) nonché vino spumante per il brindisi.
- c) **Pranzo:** Il servizio sarà effettuato "a buffet" secondo la seguente ipotesi di menù:
 - 2/3 antipasti (a base di pesce/salumi/verdure/etc.)
 - 2 primi con pasta o minestra (1 a base di pesce e 1 a base di carne o verdure)
 - 2 secondi (1 a base di pesce e uno a base di carne)
 - 2/3 contorni (cotti e crudi)
 - Frutta assortita
 - Dolci assortiti
 - Vino bianco e rosso DOC
 - Acqua naturale e acqua frizzante
 - Caffetteria, espresso, decaffeinato, orzo

Il numero di partecipanti previsto per il pranzo è di n. 90 persone per le quali dovranno essere apparecchiati n. 9 tavoli (forniti dalla committente) da n. 10 sedute l'uno (di cui n. 10 sedie messe a disposizione per l'occasione dall'affidatario) con tovaglie, posate, bicchieri e centritavola ove gli ospiti potranno consumare comodamente seduti.

Il numero di partecipanti per la colazione e il rinfresco a buffet è suscettibile di variazione e non è prevedibile. Sarà comunicato dalla Cassa contestualmente alla richiesta di prestazione del servizio.

E' richiesta la presenza di almeno n. 1 cameriere in sala per le colazioni e n. 3 camerieri in sala per i rinfreschi e i pranzi.

In riferimento ai servizi offerti, si richiamano i Criteri Ambientali Minimi per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari adottati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011, Allegato 1, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - Serie generale n. 220 del 21/09/2011.

ART. 4 – MODALITÀ E TEMPISTICA DEL SERVIZIO

La tipologia di servizio richiesto, il relativo allestimento occorrente, i locali, le date e degli orari in cui si svolgeranno gli eventi, nonché il numero esatto degli ospiti, ad eccezione di quelli per il pranzo, sarà oggetto di comunicazione, da parte della Cassa, in prossimità di ciascun evento, con un preavviso, di norma, non inferiore a 5 giorni lavorativi. Si precisa che gli eventi si svolgeranno sempre in giornate lavorative (sabato e domenica esclusi).

L'affidatario, tempestivamente e comunque, di norma, almeno 2 giorni prima della data di effettuazione del servizio, dovrà inviare alla Cassa il menu previsto per l'evento sulla base dei contenuti minimi di ciascuna delle prestazioni definite al precedente art. 3. La Cassa procederà alla verifica e accettazione del menu proposto.

L'affidatario, prima dell'avvio del servizio, potrà effettuare, congiuntamente al Referente della Cassa all'uopo incaricato, un sopralluogo presso i locali concessi in uso per l'esecuzione del servizio, al fine di verificare lo stato dei luoghi e definire le concrete modalità operative ed organizzative del servizio.

I locali concessi in uso per il servizio oggetto della presente richiesta di preventivi non sono dotati di cucine e, pertanto, sarà cura dell'affidatario garantire la fornitura di bevande e cibi preparati presso la propria sede operativa: eventuali operazioni di semplice riscaldamento in loco di cibi potrà avvenire solo tramite piccoli elettrodomestici messi a disposizione dall'affidatario medesimo, debitamente certificati con particolare riferimento alla sicurezza elettrica ed alimentare, la cui alimentazione elettrica potrà avvenire gratuitamente da alcune prese presenti presso i locali dove si svolgerà il servizio e che verranno debitamente indicate in occasione del sopralluogo.

Tutti i servizi dovranno essere svolti a regola d'arte, nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti, sia sotto il profilo della qualità degli ingredienti utilizzati, sia mediante l'adozione di tutti i necessari accorgimenti e cautele tecniche in fase di cottura, preparazione e trasporto dei prodotti utilizzati nel corso del servizio.

La preparazione, cottura e conservazione, il trasporto, l'eventuale riscaldamento e la distribuzione degli alimenti (che, si ribadisce, sono a carico dell'affidatario e si intendono compresi nel prezzo offerto) dovrà avvenire assicurando idonei accorgimenti volti a garantire la qualità igienico sanitaria del cibo fornito mediante un idoneo piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e in coerenza con la normativa UE in tema di sicurezza alimentare.

Nello svolgimento del servizio l'affidatario dovrà garantire, per tutta la durata dell'evento, uno standard di elevata qualità ed il rispetto delle norme che disciplinano la somministrazione di generi alimentari provvedendo all'approvvigionamento di cibi, bevande e prodotti di alta qualità.

Tutto il personale impiegato dovrà indossare una perfetta uniforme ed essere in possesso delle condizioni sanitarie previste dalla normativa vigente.

L'affidatario dovrà tempestivamente provvedere all'allestimento delle attrezzature idonee a consentire l'ottimale svolgimento degli eventi, oltre al posizionamento degli accessori (es. tovaglieria, posate ecc.). Si precisa che Cassa Forense metterà a disposizione dei tavoli rettangolari sui quali saranno disposte le pietanze e, per il pranzo, n. 9 tavoli tondi che funzionano da punti di appoggio per gli ospiti, da apparecchiare a cura dell'affidatario con tovaglieria e centritavola. I piatti, i bicchieri e le posate saranno collocati sui predetti tavoli rettangolari e saranno prelevati direttamente dagli ospiti per il servizio di colazione e rinfresco a buffet, mentre, in caso di pranzo, le posate e i bicchieri saranno apparecchiati sui n. 9 tavoli tondi.

Al termine di ciascun evento, l'affidatario, prima della riconsegna dei locali, è tenuto al riordino, allo sgombero, alla rimozione ed allo smaltimento delle carte e dei rifiuti vari.

I rifiuti ed i materiali di risulta provenienti dall'espletamento del servizio dovranno essere raccolti e smaltiti a cura dell'affidatario e dovranno essere debitamente differenziati avendo cura di conferire correttamente i rifiuti stessi ai rispettivi cassonetti cittadini all'uopo distintamente dedicati, coerentemente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale locale e con particolare riferimento all'Allegato 1 del D.M. 13 febbraio 2014 (Criteri Ambientali Minimi).

Cassa Forense, ai fini della preparazione di quanto necessario per l'espletamento del servizio, nei limiti della logistica della propria sede, s'impegna a mettere a disposizione dell'affidatario idonei spazi per il deposito delle attrezzature eventualmente necessarie.

La stessa non risponderà in alcun caso di eventuali danni a persone o cose, derivanti dal deposito di materiali di proprietà dell'affidatario.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di chiedere all'affidatario la sostituzione della tovaglieria e/o delle stoviglie utilizzate, se ritenute non adeguate.

In ogni caso, il tutto dovrà essere in perfetto stato di utilizzo, adeguato ed idoneo all'evento collegato al servizio di catering.

ART. 5 – CORRISPETTIVI – ELENCO PREZZI UNITARI A BASE D'ASTA

Il servizio sarà remunerato sulla base delle prestazioni effettivamente rese, moltiplicando i prezzi unitari a base d'asta relativi alla prestazione richiesta, al netto del ribasso percentuale offerto dall'affidatario, per il numero dei partecipanti. La fatturazione avverrà a consuntivo dopo ogni servizio reso.

Tale compenso s'intende comprensivo di ogni onere e spesa afferente l'esecuzione dei servizi prestati, ivi compresi trasporto, allestimento e montaggio/smontaggio di tutte le attrezzature, comprese quelle di proprietà della committente, utilizzate per lo svolgimento degli eventi.

Le singole prestazioni saranno richieste e dettagliate da Cassa Forense, sia nella tipologia che nel numero di partecipanti (ad eccezione del pranzo sempre previsto per n. 90 partecipanti), in occasione di ciascun evento.

PREZZI UNITARI A BASE D'ASTA

TIPOLOGIA DI PRESTAZIONE	PREZZI UNITARI A BASE D'ASTA
Colazione	€ 15,00
Rinfresco a buffet	€ 23,00
Pranzo	€ 48,00

ART. 6 RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E PER DANNI

Ogni responsabilità sia civile sia penale, per danni in relazione all'espletamento del servizio o causa ad esso connesse, che derivassero alla Cassa o a terzi, cose o persone, sono poste, senza riserve od eccezioni, a totale carico dell'affidatario. L'affidatario è espressamente obbligato a tenere sollevata ed indenne la Cassa e gli utenti dell'evento da tutti i danni, diretti ed indiretti, che possano comunque ed a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente Capitolato. L'affidatario dovrà essere in possesso di idonea polizza assicurativa, con oneri a proprio carico, per la copertura di responsabilità civile verso terzi (inclusa anche la Cassa) per danni a persone e cose che comprenda anche la copertura di danni per tossinfezione alimentari e/o avvelenamenti. La predetta polizza dovrà essere attiva e valida per tutta la durata del contratto.

ART. 7 PENALI E CLAUSOLE RISOLUTIVE

La Cassa Forense si riserva il diritto di verificare e valutare il rispetto degli standard contrattuali e la regolare effettuazione delle prestazioni attraverso controlli. Nel caso in cui si rilevi il mancato o inesatto espletamento del servizio erogato, verrà considerata una non conformità grave e la Cassa avrà la facoltà di applicare, a proprio insindacabile giudizio, delle penali per ogni singola inadempienza rilevata.

Le penali, che non potranno comunque superare, complessivamente, il 10 per cento dell'importo massimo stimato dell'accordo quadro, sono definite come segue, in percentuale rispetto all'ammontare della singola fornitura oggetto della prestazione:

	Descrizione	Penale applicabile
1	Violazione delle disposizioni relative alle attrezzature impiegate nel servizio	5%
2	Adeguatezza del personale (numero, professionalità, cura e igiene personale, ecc.)	5%
3	Scarsa qualità degli alimenti percepita dalla maggioranza degli utenti valutando fattori quali temperatura, grado di cottura, sapore e condimento	5%
4	Mancato rispetto del menu concordato (in caso di pranzo)	5%
5	Impiego di derrate non conformi alle prescrizioni del presente capitolato	5%
6	Porzioni visibilmente scarse ed inadeguate	5%
7	Corretta gestione smaltimento rifiuti	5%
8	Stato di rilascio dei locali utilizzati	5%
9	Allestimento adeguato al livello dell'evento	5%
10	Ritardo nell'orario previsto per l'inizio della somministrazione del servizio	5%
11	Mancata somministrazione del servizio	10%

Le predette penali potranno essere applicate, in occasione di ogni evento, qualora si verificano tali eventualità.

Dopo due non conformità gravi, la Cassa si riserva la facoltà di risolvere il contratto per motivi imputabili all'affidatario.

Si conviene che unica formalità preliminare all'irrogazione delle penali è la contestazione degli addebiti in via amministrativa a mezzo di lettera raccomandata A/R, o tramite pec, notificata all'indirizzo dell'affidatario. Quest'ultimo potrà, nei 15 (quindici) giorni successivi, produrre, a mezzo di lettera raccomandata A/R, o pec, eventuali contestazioni all'addebito. Le penali non si applicano nel caso in cui l'inesatto o il mancato adempimento dell'impresa sia determinato da cause di forza maggiore o impossibilità sopravvenuta alla stessa non addebitabili, cause dimostrabili.

ART. 8 RISCHI INTERFERENTI

L'attività non comporta particolari rischi da interferenze e, pertanto, gli oneri della sicurezza da rischi interferenti sono valutati pari a zero; è stato comunque al riguardo elaborato il relativo DUVRI (art. 26 comma 3 e 5 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e Determinazione dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture n. 3/2008) per tenere conto dei principali rischi propri dei luoghi ove si svolgerà il servizio, nonché delle residuali interferenze comunque connaturate all'espletamento del servizio medesimo.

In ogni caso l'affidatario è tenuto a prendere atto che Cassa Forense ai sensi della certificazione UNI ISO 45001:2018 darà esecuzione alle Istruzioni Operative "IT-10-SIC - Gestione Appalti" del Sistema di Gestione per la Sicurezza sul Lavoro all'uopo implementato, allegata al presente capitolato unitamente all'altro relativo allegato "Tipologico verbale di avvio esecuzione contratto".

ART. 9 INCIDENZA DELLA MANODOPERA

L'incidenza della manodopera è valutata al minimo del 10% del valore complessivo presunto dell'intero servizio, calcolata con riferimento al CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo 2018-2021 nell'ipotesi di utilizzare n. 1 livello 1, n. 1 livello 3 e n. 1 livello 4 per ogni evento colazione e n. 1 livello 1, n. 1 livello 2, n. 1 livello 3 e n. 2 livelli 4 per ogni evento rinfresco/pranzo. Nell'offerta economica l'operatore dovrà comunque indicare i propri costi della manodopera di cui all'art. 108, co. 9 del D.Lgs. n. 36/2023.

ART. 10 REFERENTE DELL'OPERATORE ECONOMICO

Per la regolare esecuzione dei servizi richiesti l'affidatario dovrà segnalare un Referente incaricato di dirigere, coordinare e controllare le attività connesse agli stessi.

La Cassa si rivolgerà direttamente a tale Referente per ogni problema che dovesse insorgere durante l'espletamento dei servizi.

L'operatore economico affidatario dovrà mettere a disposizione della Cassa, al fine di inoltrare le comunicazioni, di fornire chiarimenti e per assistenza:

- un indirizzo pec;

- un indirizzo e-mail;
- un numero di cellulare;
- un telefono, attivo nella fascia oraria compresa tra le 9,00 e le 17,00 in tutti i giorni lavorativi dell'anno esclusi sabato, domenica e festivi.