



AUTORITÀ GARANTE  
DELLA CONCORRENZA  
E DEL MERCATO



*Ufficio Affari Generali e Contratti*  
*Ufficio Affari Internazionali e Ufficio*  
*Affari Comunitari*

**CAPITOLATO TECNICO PER SERVIZI DI CATERING IN  
OCCASIONE DI CONVEGNI PRESSO L'AGCM..**

**- CAPITOLATO TECNICO -  
CIG – Z542352DE7**

## **INDICE**

<b>Articolo 1. Oggetto del contratto .....</b>	<b>3</b>
<b>Articolo 2. Servizi e prestazioni minimi essenziali.....</b>	<b>4</b>
<b>Articolo 3. Luogo e modalità di esecuzione.....</b>	<b>6</b>
<b>Articolo 4. Servizi accessori.....</b>	<b>7</b>

## **PREMESSA**

Il presente documento definisce gli aspetti tecnici relativi all'oggetto della gara, le modalità di esecuzione, i contenuti e le prestazioni essenziali ed accessorie richieste.

Per quanto non espressamente indicato e disciplinato nel presente documento, si rimanda, ove compatibile, alla documentazione relativa al bando "SERVIZI" – Categoria "Servizi di ristorazione" del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, che si intende qui integralmente richiamata ai fini della prestazione del servizio richiesto.

## **Articolo 1. Oggetto del contratto**

Oggetto dell'appalto è la fornitura a corpo dei servizi di catering per le seguenti occasioni:

- convegno internazionale JEVONS Colloquium che si terrà a Roma nella giornata del **22 maggio 2018** presso la sede dell'AGCM;
- riunione del comitato per la cooperazione amministrativa in materia di protezione dei consumatori (CPC) che si terrà a Roma nella giornata del **7 giugno 2018** presso la sede dell'Autorità.

In particolare, sono richieste le seguenti tipologie di servizio, da espletarsi fornendo i servizi minimi essenziali e quelli accessori con le modalità e le condizioni specificatamente indicate nel Capitolato tecnico e nella Scheda tecnica caricata sulla piattaforma MEPA e negli Obblighi contrattuali:

### **per la giornata del 22 maggio 2018**

- n. 1 coffee break mattutino alle ore 11,30 per circa n. 180 persone;
- n. 1 light lunch a buffet alle ore 13,15/14.30 per circa n. 40 persone;

### **per la giornata del 7 giugno 2017:**

- n.1 light lunch a buffet alle ore 13,00/14.30 per circa n. 40 persone

I menù offerti saranno quelli specificati al successivo art. 2 per i quali dovrà essere descritta, dettagliatamente, qualità e provenienza dei cibi, modalità di cottura, varietà etc. e dovrà essere garantita la realizzazione nel pieno e scrupoloso rispetto di quanto prescritto per ognuna delle tipologie, nonché delle intolleranze (ad esempio: celiachia) e delle tradizioni alimentari più ricorrenti (ad esempio: alimentazione vegetariana).

L'Autorità si riserva di indicare il **numero esatto dei partecipanti entro 3 giorni prima** lo svolgimento dell'evento.

## **Articolo 2. Servizi e prestazioni minimi essenziali.**

Quanto stabilito nel presente articolo costituisce l'insieme dei servizi e delle prestazioni da considerarsi minimi essenziali.

Il Fornitore si impegna a preparare le pietanze offerte presso la propria sede operativa sita in Roma, tenendo conto, nell'articolazione delle varietà proposte, delle più diffuse intolleranze alimentari (es. celiachia), nonché delle tradizioni alimentari più ricorrenti (ad esempio: alimentazione vegetariana).

### **In particolare:**

**1.** nella giornata del **22 maggio 2018**, il servizio, dovrà comprendere:

**A. COFFEE BREAK per circa n. 180 persone :**  
(ore 11.30)

- Caffè caldo normale, americano e decaffeinato
- Selezioni di the
- Latte caldo e freddo
- Pasticceria mignon (cornetti misti, cornetti integrali, ciambelline)
- Pasticceria secca dolce
- Acqua minerale e naturale
- n. 2 tipologie di succhi di frutta

**B. LIGHT LUNCH A BUFFET per circa n. 40 persone :**  
(ore 13.15 – 14.30)

- Ovoline di mozzarella con pomodoro ciliegino
- Parmigiano a pezzetti
- Pizzottelle con pomodoro, patate e/o zucchine
- Assortimento di bottoncini, sandwich e cornetti ripieni
- Assortimento di supplì, crocchette e arancini
- Trancetti di focacce farcite e torte rustiche assortite anche vegetariane
- Bocconcini/involtini vari (per esempio: prosciutto cotto e radicchio, bresaola e caprino, zucchine e gorgonzola, melanzane)
- Spiedini di frutta
- Tartelle di frolla alle creme (limone/frutti bosco/etc.)

### **Bevande**

- Acqua minerale e gasata
- n. 2 tipologie di succhi di frutta

- Vino bianco (chardonnay/verdicchio)
- Vino rosso (merlot/syrah)
- Caffè normale e decaffeinato

Si precisa che per il Light Lunch a buffet, il menù da offrire ai partecipanti dovrà essere previamente concordato con i referenti dell'Autorità, sulla base delle pietanze sopra descritte o di pietanze alternative equivalenti

**2.** nella giornata del 7° giugno 2017, il servizio per circa n. 40 persone, dovrà comprendere:

**C. LIGHT LUNCH A BUFFET per circa n. 40 persone :**

(ore 13,00 – 14.30 per n. 40 persone)

**a. Antipasti:**

- olive verdi e nere
- ovoline di mozzarella
- prosciutto crudo
- parmigiano a pezzetti

**b. Primi (2 tra i seguenti):**

- lasagna bianca vegetariana con verdure di stagione
- timballo di riso tipo “sartù”
- crepes salate ripiene
- zuppa di legumi misti

**c. Secondi (2 tra i seguenti):**

- polpettine di vitella in bianco al limone o con piselli
- “gattò” di patate farcito con prosciutto cotto e formaggio
- quiche lorraine o altra quiche/torta rustica vegetariana
- parmigiana di melanzane

**d. Contorni (almeno 2 tra i seguenti):**

- verdure all'agro (cicoria, spinaci, broccoletti, bieta)
- misto verdure tipo caponata
- verdure grigliate/trifolate senz'aglio

**e. Dessert:**

- pasticceria mignon

**f. Frutta fresca o macedonia di frutta fresca**

**g. Bevande**

- Acqua minerale e gasata
- Vino bianco (chardonnay/verdicchio)
- Vino rosso (merlot/syrah)
- Caffè normale e decaffeinato

**MATERIALE:**

- Tovagliato in tessuto color avorio o comunque tenue;
- Posateria in acciaio;
- Bicchieri e tazzine in plastica trasparente;
- Piatti in plastica semirigida;

**Articolo 3. Luogo e modalità di esecuzione.**

Il servizio avrà luogo presso la sede dell'Autorità, in Roma secondo il calendario così come dettagliato al precedente art. 2:

L'Aggiudicatario, prima dell'avvio del servizio, dovrà effettuare, congiuntamente al Referente dell'Autorità 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 medesimo.

Detti locali saranno consegnati all'Aggiudicatario per l'esecuzione del servizio dal Referente dell'Autorità che, a tal fine, provvederà all'allestimento delle attrezzature necessarie all'attivazione del servizio.

Si rende noto, al riguardo, che i locali concessi in uso per il servizio in parola non sono dotati di cucine e che, pertanto, sarà cura dell'Aggiudicatario garantire la fornitura di bevande e cibi preparati presso la propria sede operativa sita in Roma.

La preparazione di tutto l'occorrente la perfetta esecuzione del servizio dovrà terminare entro e non oltre un'ora precedente l'inizio dell'evento.

Gli orari sopra riportati potranno essere ridefiniti su richiesta del referente dell'Autorità **entro 3 giorni prima** dell'evento.

Nello svolgimento del servizio il Fornitore 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. Su semplice richiesta, il personale è tenuto ad esibire la tessera sanitaria.

Al termine dell'evento, il Fornitore, prima della riconsegna dei locali all'incaricato, è tenuto al riordino dei locali medesimi, allo sgombero ed al ricovero dei tavoli, alla rimozione ed allo smaltimento delle carte e dei rifiuti vari.

Eventuali danni strutturali rilevabili all'atto della riconsegna saranno valutati dall'Autorità ed addebitati al Fornitore mediante apposito verbale di ultimazione e constatazione.

#### **Articolo 4. Servizi accessori**

Il servizio richiesto si intende comprensivo dei seguenti servizi accessori:

- a.** Fornitura di tavoli per il buffet ed un numero adeguato di tavoli di appoggio (da concordare con l'Aggiudicatario in sede di sopralluogo);
- b.** Legende con descrizione, in lingua inglese, degli ingredienti dei singoli piatti offerti nel Buffet.