



CAPITOLATO TECNICO

Gara europea a procedura aperta, suddivisa in quattro lotti, per la conclusione di un accordo quadro biennale per la fornitura di servizi di catering, per soddisfare le esigenze delle strutture scientifiche, didattiche e amministrative dell'Università degli Studi di Milano - SGa 24_739

LOTTO 1 CIG B25DCDDF69

LOTTO 2 CIG B25DCDE041

LOTTO 3 CIG B25DCDF114

LOTTO 4 CIG B25DCE01E7

ART. 1 - OGGETTO DELL'ACCORDO QUADRO

Oggetto della procedura ex art. 58 D.Lgs. n. 36/2023 è la conclusione, per ciascuno dei quattro lotti, di un accordo quadro per la fornitura dei servizi di catering in favore delle strutture scientifiche, didattiche e amministrative dell'Università degli Studi di Milano, aventi le caratteristiche tecniche e le modalità di erogazione specificate dal presente capitolato e dai suoi allegati.

L'accordo quadro sarà sottoscritto con un unico operatore economico per lotto.

ART. 2 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

I rapporti contrattuali derivanti dall'affidamento del presente accordo quadro sono regolati da:

- le norme comunitarie e nazionali in materia di appalti pubblici per forniture, in particolare dal D. Lgs. n. 36/2023;
- la documentazione di gara e relativi allegati;
- le norme del codice civile per quanto non espressamente disciplinato dalle fonti sopra indicate;
- la normativa specifica che disciplina i servizi e le forniture oggetto del presente accordo..

ART. 3 – IMPORTO DELL'APPALTO

Ciascuno degli accordi quadro per i lotti di gara ed i relativi contratti attuativi verranno stipulati a misura, ai sensi dell'art. 3, comma 1, lett. s) dell'Allegato I.1 del D. Lgs n. 36/2023.

L'Appaltatore sarà quindi retribuito in funzione del numero di partecipanti a ciascun evento organizzato dalle Strutture ordinanti riconducibili all'Appaltante a cui il servizio di catering è collegato.

Il valore a base d'asta, pertanto, rappresenta l'importo complessivo massimo presunto per l'intera durata dell'appalto, determinato in base a stime meramente indicative calcolate sulla base dei fabbisogni annui delle Strutture dell'Appaltante.

Le predette stime non sono in alcun modo impegnative né vincolanti per l'Appaltante.

Trattandosi di importi stimati, l'Appaltatore non potrà vantare alcun indennizzo o corrispettivo nel caso in cui l'Amministrazione non effettui ordinativi per l'intero ammontare dell'Accordo Quadro nell'arco del periodo di durata o qualora tale ammontare venga esaurito prima del termine previsto oppure ancora nel caso in cui non sia inviato alcun ordinativo di fornitura.

Nell'importo a base di gara (e di conseguenza dei singoli contratti attuativi) sono da ritenersi ricomprese



tutte le spese, generali o specifiche, richieste per l'esecuzione a regola d'arte del servizio, le assicurazioni e tutti gli oneri accessori anche se non esplicitamente indicati nel presente capitolato.

Per ogni evento, l'Appaltatore percepirà un corrispettivo pari all'importo unitario indicato nell'offerta economica, moltiplicato per il numero di ospiti partecipanti all'evento. Il numero di ospiti è quello comunicato al momento dell'invio del buono d'ordine da parte della singola Struttura ordinante, nei termini previsti dall'art. 11, oppure, per eventuali variazioni, quello comunicato entro 5 giorni naturali, successivi e continui precedenti la data fissata per l'evento, come previsto dallo stesso art. 11.

L'importo massimo contrattuale, per il biennio considerato, non potrà comunque superare:

- per il lotto n. 1, Euro 200.000,00 (duecentomila/00) oltre IVA nei termini di legge;
- per il lotto n. 2, Euro 240.000,00 (duecentoquarantamila/00) oltre IVA nei termini di legge;
- per il lotto n. 3, Euro 90.000,00 (novantamila/00) oltre IVA nei termini di legge;
- per il lotto n. 4, Euro 70.000,00 (setantamila/00) oltre IVA nei termini di legge.

L'importo effettivo del singolo contratto attuativo sarà costituito dai costi, variabili sulla base del numero di partecipanti, inerenti all'effettuazione dei servizi di catering nelle date preventivamente e specificamente concordate. Tali costi saranno conteggiati in base agli importi indicati in sede di offerta economica dal concorrente risultato aggiudicatario, che comunque non potranno risultare in alcun modo superiori agli importi a base di gara.

ART. 4 - DURATA DELL'ACCORDO QUADRO

L'Accordo Quadro avrà durata di due anni, con facoltà, per la Stazione appaltante, di opzione per un ulteriore anno, con decorrenza dalla data di sottoscrizione del verbale di avvio dell'esecuzione o del verbale di avvio dell'esecuzione "sotto le riserve di legge".

Entro tale periodo le Strutture dell'Amministrazione emettono gli ordinativi relativi al servizio. L'Appaltatore è tenuto ad evadere tutte le richieste che le Strutture dell'Appaltante gli trasmetteranno entro la data di scadenza dell'Accordo Quadro.

L'Accordo Quadro deve inoltre ritenersi concluso nell'ipotesi in cui l'ammontare complessivo delle richieste di servizi oggetto d'appalto, inoltrate dalle diverse Strutture dell'Amministrazione, raggiunga l'importo massimo per ciascun lotto previsto dal precedente art. 3 prima della sua naturale scadenza.

Qualora alla scadenza del biennio di durata il valore dell'Accordo Quadro non fosse ancora esaurito, l'Appaltante si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di esercitare il diritto di opzione, fino ad ulteriori 12 (dodici) mesi, dandone comunicazione all'Appaltatore con almeno 15 giorni di anticipo rispetto alla scadenza del termine.

L'Appaltante si riserva di prorogare unilateralmente la durata dell'Accordo Quadro nelle more dell'espletamento di una nuova procedura di gara, per il tempo strettamente necessario all'individuazione dei nuovi fornitori e nei limiti di valore dell'Accordo Quadro. In tale evenienza, l'Appaltatore uscente è tenuto alla prosecuzione del rapporto alle condizioni di cui all'Accordo Quadro o migliorative.

ART. 5 – CARATTERISTICHE TECNICHE DI BENI E SERVIZI E MODALITÀ GENERALI DI SVOLGIMENTO DELL'APPALTO

Le specifiche tecniche di beni e servizi di seguito riportate sono da intendersi come condizioni minime essenziali, suscettibili di integrazioni soltanto migliorative attraverso l'offerta tecnica presentata dall'Appaltatore in sede di gara.



Il servizio di catering dovrà essere svolto a regola d'arte e nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, per quanto attiene sia alla qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle procedure gestionali richieste.

L'Appaltatore deve garantire l'adozione di un sistema di approvvigionamento delle materie prime e di selezione dei prodotti e dei loro fornitori tale da garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari impiegati nell'espletamento del servizio (D. Lgs. n. 193/07). L'Appaltante potrà in ogni momento verificare la rispondenza delle derrate fornite alle vigenti norme in materia.

Il servizio di catering consisterà nell'espletamento delle seguenti operazioni principali:

- a) acquisizione in proprio delle materie prime e il loro immagazzinamento, stoccaggio, conservazione, controllo qualitativo e igienico-sanitario e lavorazione;
- b) utilizzo in proprio delle necessarie attrezzature per la preparazione e cottura dei pasti;
- c) preparazione e cottura dei pasti con modalità tali da mantenere intatte le caratteristiche organolettiche e nutritive e prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi della lavorazione e del servizio;
- d) allestimento/disallestimento completo degli ambienti per la consumazione dei pasti;
- e) messa a disposizione/servizio delle pietanze preparate ai partecipanti all'evento connesso;
- f) fornitura e reintegro continuo di tutto il materiale occorrente per la consumazione dei pasti (posate, piatti, bicchieri, tovaglioli, bevande, ecc.);
- g) completa gestione di tutti i rifiuti (compresi oli e grassi) in conformità alle modalità di raccolta differenziata e gestione individuate dall'amministrazione comunale. In ogni caso l'appaltatore, a seconda dei materiali utilizzati negli allestimenti, dovrà dotarsi di idonei contenitori e garantire la raccolta differenziata delle singole tipologie di rifiuto prodotto durante lo svolgimento del servizio (organico, carta, plastica, vetro e indifferenziato);
- h) mantenimento in perfette condizioni d'uso degli ambienti ove si svolge il servizio nel corso dello stesso;
- i) fornitura di eventuali gruppi elettrogeni se necessari per garantire l'esecuzione del servizio, ove necessari;
- j) sistemazione, controllo e vigilanza delle proprie attrezzature, derrate, arredi e impianti;
- k) ogni altra operazione necessaria a fornire il servizio a regola d'arte e in piena autonomia organizzativa nonché tutti gli accorgimenti necessari al fine di evitare, durante la gestione del servizio, incidenti e danni alle persone e alle strutture delle location ospitanti.

Tutte le pietanze servite dovranno essere fresche, vale a dire preparate in giornata. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, anche qualora si tratti di cibi provenienti da un centro di cottura esterno.

Per riciclo deve intendersi l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo dell'abbattitore di temperatura. È vietato l'utilizzo di preparazioni precedentemente servite o esposte in linea di distribuzione e refrigerate o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

Non è ammessa la fornitura di prodotti preconfezionati.

L'Appaltatore, nella predisposizione dei menù, è tenuto a rispettare la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli.

È considerato elemento di preferenza la previsione dell'erogazione di bevande sfuse/alla spina o in contenitori di vetro a rendere piuttosto che in bottiglie di plastica o contenitori a perdere.

L'Appaltatore deve altresì svolgere tutte le attività prescritte dalle normative relative ai seguenti ambiti:

- a) confezionamento ed etichettatura di derrate e bevande (in particolare, non sono ammesse



etichettature incomplete ed in lingua diversa da quella italiana);

- b) produzione, conservazione, refrigerazione, rinvenimento, scongelamento, porzionatura, lavaggio, taglio e distribuzione di derrate e bevande;
- c) personale e condizioni igieniche di svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione di alimenti e bevande;
- d) raccolta e smaltimento dei rifiuti;
- e) prevenzione e protezione per la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'Appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Sarà inoltre onere dell'Appaltatore uniformarsi a tutte le normative in materia che dovessero emanarsi in corso di vigenza dell'Accordo Quadro e concernenti le attività appaltate, senza alcun costo od altro onere per l'Appaltante.

I generi alimentari e le bevande forniti e utilizzati per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche dovranno essere di comprovata commerciabilità, al fine di garantire un elevato livello qualitativo sotto il profilo nutrizionale, organolettico e igienico.

L'Appaltatore dovrà essere munito di tutte le autorizzazioni richieste da leggi e regolamenti per l'esercizio delle attività appaltate.

Sono a carico dell'Appaltatore tutti gli obblighi ed oneri inerenti alla conduzione del servizio di catering (richiesta e ottenimento di licenze, permessi, autorizzazioni, comprese quelle dell'ASL e dei VV.FF., e quant'altro previsto dalla normativa vigente) per i quali risponde in via esclusiva, sollevando l'Appaltante da qualsivoglia responsabilità in merito. L'impossibilità di ottemperare ai suddetti obblighi è causa di risoluzione del contratto senza alcun onere per l'Appaltante.

L'Appaltatore ha l'obbligo di mettere in atto tutte le misure che limitino l'impatto ambientale derivante dall'espletamento dei servizi previsti.

In particolare, nel caso di utilizzo di prodotti in carta-tessuto, essi dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- Tovaglie e tovaglioli: se monouso, devono essere in possesso della certificazione Ecolabel UE;
- Bicchieri: se monouso, essi dovranno essere compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002;
- Posateria: se monouso, essi dovranno essere compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002;
- Tazzine / Bicchierini: se monouso, essi dovranno essere compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002;
- Piatti: se monouso, essi dovranno essere compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002;

L'appaltatore, a seconda dei materiali utilizzati negli allestimenti, dovrà dotarsi di idonei contenitori e garantire la raccolta differenziata delle singole tipologie di rifiuto prodotto durante lo svolgimento del servizio (organico, carta, plastica, vetro e indifferenziato). È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

L'Appaltatore dovrà eseguire il servizio commissionato avendo cura di non danneggiare né imbrattare gli spazi affidati (e in particolar modo la pavimentazione e le superfici murarie) e di rispettare il contesto nel quale è chiamato a svolgere le prestazioni richieste.

L'allestimento e la sistemazione degli elementi funzionali all'erogazione del servizio dovranno concludersi almeno venti minuti prima dell'orario previsto per il servizio. Lo smontaggio e il ripristino delle condizioni originarie della sala dovranno terminare entro le due ore successive al termine del servizio.



ART. 6 – CARATTERISTICHE E MODALITÀ SPECIFICHE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO PER I SINGOLI LOTTI

Il lotto 1 consiste nell'erogazione del servizio di "Coffee break". Si tratta di un servizio a buffet in piedi, comprendente bevande accompagnate da pasticceria secca e da pasticceria fresca dolce e/o salata a seconda dell'orario di svolgimento dell'evento collegato e delle specifiche esigenze della Struttura ordinante.

Per il presente lotto, il concorrente dovrà altresì offrire un'opzione "Lunch box" da asporto, composta da: n. 2 panini con min. 3 tipi di farciture varie a scelta (ad esempio: salumi, formaggio, verdure miste, tonno, uova, a richiesta anche con opzione vegana) bevanda (es: acqua, succo di frutta/spremuta) e snack dolce con tovagliolo e bicchiere. Le grammature minime devono essere di gr 80 per il pane e di gr.30 per ogni tipo di farcitura.

Il lotto 2 consiste nell'erogazione del servizio di "Cocktail" (servizio a buffet in piedi, accompagnato da stuzzichini, tartine, cocktail con base analcolica e succhi di frutta) e di "Light lunch" (pranzo servito a buffet, alternativamente con i commensali in piedi oppure con possibilità di seduta ai tavoli dopo essersi serviti. Si tratta di pasto non completo, in quanto composto da una selezione di portate leggere).

Il lotto 3 consiste nell'erogazione del servizio di "Pranzo/cena a buffet": pranzi o cene in cui le portate sono servite a buffet e dunque senza servizio ai tavoli. Si tratta comunque di pasto completo, comprensivo di antipasto, primo, secondo con contorno, dolce, frutta, vino, acqua e caffè.

Il lotto 4 consiste nell'erogazione del servizio di "Pranzo/cena con servizio ai tavoli": pranzi o cene in cui le portate sono servite ai tavoli. Anche in tal caso, si tratta di pasto completo, comprensivo di antipasto, primo, secondo con contorno, dolce, frutta, vino, acqua e caffè.

Per ciascun lotto, nell'espletamento del servizio, l'Appaltatore dovrà conformare la propria offerta tecnica alle seguenti previsioni minime di prodotti, quantità e allestimento:

LOTTO 1 - Coffee break -		
PRODOTTO	QUANTITÀ PRESENTE NEL MENU	N° MIN DI OPZIONI DA OFFRIRE
caffetteria (almeno espresso e decaffeinato)		
latte		
the caldo/infusi		
zucchero e dolcificanti		
succhi di frutta e/o spremute	almeno 2 tipi diversi	almeno tre * ¹
Acqua minerale naturale o frizzante		
mini croissant/brioche (dolce o salato)	almeno tre varietà diverse (almeno 2 pezzi a persona)	
piccola pasticceria secca	almeno tre varietà diverse (almeno 2 a persona)	
piccola pasticceria fresca (mignon)	almeno tre varietà diverse (almeno 1 a persona)	

*¹ Il concorrente è chiamato ad offrire almeno tre opzioni di scelta. Fra queste, la Struttura ordinante avrà facoltà



sceglterne fino a due che entreranno nel menù (salvo offerta migliorativa).

ALLESTIMENTO - LOTTO 1

Tavoli di appoggio ricoperti con tovagliato in tessuto certificato Oeko-tex standard 100 o carta-tessuto di buona qualità e certificata Ecolabel UE. Bicchieri in vetro o monouso di materiale idoneo e di elevata qualità; posateria in acciaio; tazzine/bicchierini e piattini in ceramica/porcellana/vetro o monouso di materiale idoneo e di elevata qualità; tovaglioli in tessuto certificato Oeko-tex standard 100 o carta di elevata qualità e certificata Ecolabel UE. In caso di utilizzo di stoviglie e bicchieri monouso, essi dovranno essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.

**LOTTO 2
- Cocktail -**

PRODOTTO	QUANTITÀ PRESENTE NEL MENU	N° MIN DI OPZIONI DA OFFRIRE
Finger food/tartine/rustici/focaccine e simili	almeno quattro varietà diverse (almeno 4 a persona)	almeno 4
prosecco o vino frizzante	almeno 20 cl a persona	
cocktail analcolico	almeno 20 cl a persona	
succhi di frutta e bibite analcoliche	almeno due varietà diverse (almeno 20 cl a persona)	almeno 2
Acqua minerale naturale o frizzante		

**LOTTO 2
- Light lunch -**

PRODOTTO	QUANTITÀ PRESENTE NEL MENU	N° MIN DI OPZIONI DA OFFRIRE
piccoli antipasti	almeno due alternative (+ un'alternativa vegana)	almeno 4 * ²
portate leggere (calde o fredde)	almeno tre alternative (+ un'alternativa vegana)	almeno 5 * ³
dolce/piccola pasticceria	almeno una porzione a persona	almeno 2 * ⁴
condimenti * ⁵		
bibite	almeno due varietà diverse (almeno 20 cl a persona)	almeno 2
Acqua minerale naturale o frizzante		



caffetteria (almeno espresso e decaffeinato)		
zucchero e dolcificanti		

*² Il concorrente è chiamato ad offrire almeno quattro opzioni di scelta (+ una vegana). Fra queste, la Struttura ordinante avrà facoltà sceglierne fino a due (+ una vegana) che entreranno nel menù (salvo offerta migliorativa).

*³ Il concorrente è chiamato ad offrire almeno cinque opzioni di scelta (+ una vegana). Fra queste, la Struttura ordinante avrà facoltà sceglierne fino a tre (+ una vegana) che entreranno nel menù (salvo offerta migliorativa).

*⁴ Il concorrente è chiamato ad offrire almeno due opzioni di scelta. Fra queste, la Struttura ordinante avrà facoltà sceglierne una che entrerà nel menù (salvo offerta migliorativa).

*⁵ Per il condimento dei primi piatti, è possibile utilizzare esclusivamente formaggi Grana Padano o Parmigiano Reggiano DOP.

Per i condimenti a crudo delle verdure e per la preparazione di salse/sughi, dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva.

ALLESTIMENTO - LOTTO 2

Tavoli di appoggio ricoperti con tovagliato in tessuto certificato Oeko-tex standard 100 o carta-tessuto di buona qualità e certificata Ecolabel UE. Bicchieri in vetro o monouso di materiale idoneo e di elevata qualità; posateria in acciaio; tazzine/bicchierini e piattini in ceramica/porcellana/vetro o monouso di materiale idoneo e di elevata qualità; tovaglioli in tessuto certificato Oeko-tex standard 100 o carta di elevata qualità e certificata Ecolabel UE. In caso di utilizzo di stoviglie e bicchieri monouso, essi dovranno essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.

LOTTO 3 - Pranzo/Cena a buffet -

PRODOTTO	QUANTITÀ PRESENTE NEL MENU	N° MIN DI OPZIONI DA OFFRIRE
antipasto	almeno alternative + un'alternativa vegana	almeno tre * ⁶
primo piatto	almeno due alternative (+ un'alternativa vegana)	almeno tre * ⁷
secondo di carne o pesce	almeno due alternative + un'alternativa vegana	almeno tre * ⁸
contorno di stagione	Almeno tre alternative	almeno quattro * ⁹
condimenti * ¹⁰		
Acqua minerale naturale o frizzante		
frutta di stagione (anche in macedonia)		
dolce	almeno due alternative (almeno	almeno due



	una porzione a testa)	
caffetteria (almeno espresso e decaffeinato)		
zucchero e dolcificanti		

*⁶ Il concorrente è chiamato ad offrire almeno tre opzioni di scelta (+ una vegana). Fra queste, la Struttura ordinante avrà facoltà sceglierne fino a due (+ una vegana) che entreranno nel menù (salvo offerta migliorativa).

*⁷ Il concorrente è chiamato ad offrire almeno tre opzioni di scelta (+ una vegana). Fra queste, la Struttura ordinante avrà facoltà sceglierne fino a due (+ una vegana), che entreranno nel menù (salvo offerta migliorativa).

*⁸ Il concorrente è chiamato ad offrire almeno tre opzioni di scelta (+ una vegana). Fra queste, la Struttura ordinante avrà facoltà sceglierne fino a due (+ una vegana) che entreranno nel menù (salvo offerta migliorativa).

*⁹ Il concorrente è chiamato ad offrire almeno quattro opzioni di scelta. Fra queste, la Struttura ordinante avrà facoltà sceglierne fino a tre che entreranno nel menù (salvo offerta migliorativa).

*¹⁰ Per il condimento dei primi piatti, è possibile utilizzare esclusivamente formaggi Grana Padano o Parmigiano Reggiano DOP.

Per i condimenti a crudo delle verdure e per la preparazione di salse/sughi, dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva.

ALLESTIMENTO - LOTTO 3

Tavoli di appoggio ricoperti con tovagliato in tessuto certificato Oeko-tex standard 100 o carta-tessuto di buona qualità e certificata Ecolabel UE. Bicchieri in vetro o monouso di materiale idoneo e di elevata qualità; posateria in acciaio; tazzine/bicchierini e piattini in ceramica/porcellana/vetro o monouso di materiale idoneo e di elevata qualità; tovaglioli in tessuto certificato Oeko-tex standard 100 o carta di elevata qualità e certificata Ecolabel UE. In caso di utilizzo di stoviglie e bicchieri monouso, essi dovranno essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.

LOTTO 4

- Pranzo/Cena con servizio ai tavoli -

PRODOTTO	QUANTITÀ PRESENTE NEL MENU	N° MIN DI OPZIONI DA OFFRIRE
antipasto	almeno due alternative + un'alternativa vegana	almeno tre * ¹¹
primo piatto	almeno due alternative + un'alternativa vegana	almeno tre * ¹²
secondo di carne o pesce	almeno due alternative + un'alternativa vegana	almeno tre * ¹³
contorno di verdura	almeno tre alternative	almeno quattro * ¹⁴
condimenti * ¹⁵		
Acqua minerale naturale o frizzante		
frutta di stagione (anche in macedonia)		
dessert	almeno una porzione a persona	almeno tre * ¹⁶
caffetteria (almeno espresso e		



decaffeinato)		
zucchero e dolcificanti		

*¹¹ Il concorrente è chiamato ad offrire almeno tre opzioni di scelta (+ una vegana). Fra queste, la Struttura ordinante avrà facoltà sceglierne fino a due (+ una vegana) che entreranno nel menù (salvo offerta migliorativa).

*¹² Il concorrente è chiamato ad offrire almeno tre (+ una vegana) opzioni di scelta. Fra queste, la Struttura ordinante avrà facoltà sceglierne fino a due (+ una vegana), che entreranno nel menù (salvo offerta migliorativa).

*¹³ Il concorrente è chiamato ad offrire almeno tre opzioni di scelta (+ una vegana). Fra queste, la Struttura ordinante avrà facoltà sceglierne fino a due (+ una vegana) che entreranno nel menù (salvo offerta migliorativa).

*¹⁴ Il concorrente è chiamato ad offrire almeno quattro opzioni di scelta. Fra queste, la Struttura ordinante avrà facoltà sceglierne fino a tre che entreranno nel menù (salvo offerta migliorativa).

*¹⁵ Per il condimento dei primi piatti, è possibile utilizzare esclusivamente formaggi Grana Padano o Parmigiano Reggiano DOP.

Per i condimenti a crudo delle verdure e per la preparazione di salse/sughi, dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva.

*¹⁶ Il concorrente è chiamato ad offrire almeno tre opzioni di scelta. Fra queste, la Struttura ordinante avrà facoltà sceglierne una che entrerà nel menù (salvo offerta migliorativa).

ALLESTIMENTO E SERVIZIO AI TAVOLI - LOTTO 4

Tovagliato in cotone. Posateria, piatti e bicchieri di buona fattura (no monouso). Se richiesta predisposizione di addobbi idonei all'evento per il quale viene richiesto il servizio.

La posateria dovrà essere proporzionata al numero dei coperti. Ciascun set dovrà essere composto da un minimo di una forchetta e un coltello per l'antipasto, due forchette e due coltelli per primo e secondo, piccola forchetta e cucchiaino per il dessert, un cucchiaino per il caffè. Le posate dovranno di ottima fattura.

L'Appaltatore dovrà ideare e fornire per ogni tavolo una copia del menù proposto. La grafica del menù dovrà essere sottoposta a preventiva approvazione della Struttura ordinante o suo delegato.

L'Appaltatore dovrà fornire e allestire tavoli rotondi da sei/dieci coperti ciascuno, in numero adeguato al numero di ospiti, avendo cura comunque di tenere a disposizione ulteriori tavoli di scorta da utilizzare in caso di necessità. L'aggiudicatario dovrà vestire detti tavoli con tovagliati adeguati alla tipologia dell'evento.

L'Appaltatore dovrà fornire e allestire le sedie in numero congruo rispetto al numero di ospiti, avendo cura comunque di tenere a disposizione ulteriori sedie di scorta da utilizzare in caso di necessità. Le sedie fornite dall'Appaltatore dovranno essere robuste, di ottima qualità, di design elegante e coerente con lo stile degli altri elementi dell'allestimento.

L'Appaltatore dovrà dotarsi di personale in numero adeguato al fine di garantire il servizio con costante efficienza e in particolare il rispetto delle seguenti prescrizioni minime:

- max 10 minuti per distribuire una stessa pietanza a tutti i commensali (misurato come intervallo di tempo intercorrente dall'istante in cui viene servito il primo commensale e quello in cui viene servito l'ultimo commensale);

- max 20 minuti per l'intervallo di pausa fra l'istante in cui è terminata la distribuzione di una portata e l'inizio della successiva;

- le portate arrivino all'utente a temperatura adeguata pari ad almeno 60° per i piatti caldi e tra 15° e 25° per i piatti freddi.

ART. 7 – MENU

I menù proposti dovranno rispettare la composizione minima di cui al precedente articolo. Le singole



preparazioni dovranno rispettare le grammature minime di cui alla tabella allegata (Allegato 1).

Il concorrente dovrà proporre nell'offerta tecnica una proposta di menù con evidenziate le possibili alternative di scelta per ogni portata (alternative che – nel rispetto del numero di portate previste per ciascun lotto – non comporteranno distinzioni nel prezzo unitario pro capite espresso nell'offerta economica).

Il concorrente, con riferimento ai menù presentati, dovrà necessariamente:

- descrivere le possibili pietanze/ricette;
- riportare gli ingredienti delle ricette proposte e le relative grammature;
- indicare il produttore (no distributore) e l'origine degli ingredienti utilizzati;
- evidenziare le caratteristiche delle materie prime utilizzate in termini di eventuali classificazioni DOC, DOP, IGT, BIO, ecc.

Con specifico riferimento al lotto 1 (servizio di coffee break), il concorrente dovrà presentare n. 1 menù per il coffee break del mattino e n. 1 menù per il coffee break pomeridiano.

Con specifico riferimento al lotto 2 (servizio di aperitivo e light lunch), il concorrente dovrà presentare n. 1 menù per il cocktail e n. 1 menù per il light lunch.

Con specifico riferimento al lotto 3 (servizio di pranzo/cena a buffet), il concorrente dovrà presentare n. 1 menù estivo e n. 1 menù invernale.

Con specifico riferimento al lotto 4 (servizio di pranzo/cena con servizio ai tavoli), il concorrente dovrà presentare n. 1 menù estivo e n. 1 menù invernale.

Indipendentemente dai menù proposti, l'Appaltatore dovrà essere comunque in grado di fornire, su richiesta della Struttura ordinante e senza aggravii di prezzo per quest'ultima, pietanze compatibili con il regime dietetico cui devono attenersi eventuali utenti del servizio affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate (ad esempio celiachia, secondo quanto previsto dalla L. 123/2005 e ss.mm.ii), intolleranze alimentari o portatori di particolari esigenze dietetiche riconducibili motivi etici, religiosi o culturali.

Per il rispetto dei parametri quantitativi (grammature), qualitativi e dietetici, le porzioni delle alternative devono adeguarsi a quanto previsto nel capitolo "Porzioni" dei LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) – 4° edizione - SINU – Società Italiana di Nutrizione Umana (vedasi Allegato 1).

Salvo espressa autorizzazione dell'Appaltante, sono ammesse alternative solo in aggiunta a quelle minime sopra indicate e non già in sostituzione.

Al momento della stipula del singolo contratto attuativo, la singola Struttura ordinante sceglierà la composizione del menù, sulla base dell'offerta presentata in sede di offerta dall'operatore economico risultato aggiudicatario, riservandosi comunque la possibilità di chiedere variazioni al menù fino al settimo giorno precedente la data dell'evento a cui il catering è correlato.

Eventuali modifiche ai menù formulati in sede di offerta tecnica potranno essere ammesse solo se preventivamente concordate con il referente della Struttura ordinante, purché tali modifiche non comportino variazioni di prezzo.

Le portate devono essere corrispondenti a quelle richieste dalla struttura ordinante o, in caso di motivata indisponibilità di uno o più ingredienti, un piatto può essere sostituito con altro equivalente dandone preventiva comunicazione alla struttura ordinante.

Non si può ridurre il numero di portate rispetto a quelle previste senza la riduzione del prezzo



Il menù e il numero di partecipanti saranno previamente comunicati dal referente della Struttura ordinante entro i termini indicati all'art. 11.

ART. 8 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Ogni attività relativa all'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato deve essere svolta da personale professionalmente e numericamente idoneo in relazione agli specifici compiti affidati.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione dei cibi, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dai contratti collettivi nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni. Inoltre, l'Appaltatore dovrà garantire al proprio personale una formazione adeguata in materia.

Il numero di addetti al servizio potrà variare in base al numero di ospiti. Dovrà essere comunque garantita la presenza minima di:

- PER I LOTTI 1 E 2: almeno n° 1 cameriere ogni 35 (o meno di 35) ospiti;
- PER IL LOTTO 3: almeno n° 1 cameriere ogni 30 (o meno di 30) ospiti;
- PER IL LOTTO 4: almeno n° 1 cameriere ogni 20 (o meno di 20) ospiti.

Tutti gli addetti impegnati nel catering dovranno indossare un completo di servizio adeguato (es: divisa e accessori con cartellino identificativo) alla tipologia e al contesto dell'evento.

Durante l'orario di esecuzione del servizio, l'Appaltatore dovrà garantire la presenza di un supervisore, anche addetto al servizio in esecuzione, rientrante fra il personale alle proprie dipendenze ed in possesso di una elevata qualificazione tecnica, al fine di coordinare e sovrintendere al corretto svolgimento del servizio, nel pieno rispetto di tutte le prescrizioni che l'Appaltatore medesimo in sede di offerta si è impegnato ad attuare.

L'Appaltatore deve praticare nei confronti di tutto il personale adibito alle attività costituenti oggetto del presente capitolato condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro applicabili alla data di inizio dello svolgimento dei servizi ed alla categoria e nella località in cui si svolgono le suddette attività. L'Appaltatore deve inoltre rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere da ogni altro contratto collettivo che sia successivamente stipulato per la categoria e che siano applicabili in Milano e provincia. L'Appaltatore deve altresì continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla sostituzione od al rinnovo degli stessi. I suddetti obblighi vincolano l'Appaltatore anche qualora egli non aderisca alle associazioni sindacali di categoria od abbia receduto da esse.

L'Appaltatore deve inoltre attuare l'osservanza di tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione a protezione dei lavoratori attualmente in vigore o che potrà entrare in vigore nel corso dell'Accordo Quadro. In particolare, l'Appaltatore dovrà garantire la scrupolosa osservanza delle norme vigenti in materia di lavoro subordinato e di lotta alla delinquenza mafiosa, nonché di qualsiasi altra norma che dovesse comunque avere attinenza con il rapporto giuridico di cui trattasi.

L'Appaltante è esplicitamente sollevato da ogni obbligo e/o responsabilità nei confronti di tutto il personale adibito dall'Appaltatore all'esecuzione dei servizi di cui si compone il capitolato per quanto attiene a retribuzione, contributi assicurativi, assistenziali e previdenziali, assicurazioni infortuni ed ogni adempimento, prestazione ed obbligazione inerente al suo rapporto di lavoro con l'Appaltatore secondo le leggi ed i contratti collettivi nazionali di lavoro di categoria in vigore.

A richiesta, l'Appaltatore dovrà fornire la prova di aver regolarmente soddisfatto gli obblighi spettanti in ordine all'adempimento degli oneri sociali e di quant'altro sopra richiesto e previsto, rimanendo



impregiudicata ogni facoltà dell'Appaltante di svolgere accertamenti in tal senso presso gli stessi organi previdenziali, assicurativi ed assistenziali.

L'Appaltante resterà estraneo ad ogni relazione tra l'Appaltatore ed il personale da questo impiegato presso il servizio.

Sono fatte salve le disposizioni specifiche previste in tema di personale eventualmente previste nel presente capitolato.

Il personale dell'Appaltatore in servizio è tenuto a seguire le buone norme di educazione, che definiscono i criteri di un comportamento civile, e di correttezza nel lavoro. In particolare, deve:

- mantenere un atteggiamento educato, disponibile e comprensivo nei riguardi delle persone con cui vengono in contatto durante l'espletamento del servizio;
- mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori;
- svolgere il servizio rispettandone l'orario prestabilito: non sono ammesse variazioni dell'orario di servizio se non preventivamente concordate;
- rispettare i programmi delle attività eseguendo le operazioni affidate secondo le metodiche e le frequenze definite;
- lasciare immediatamente i locali ove si svolge il servizio alla conclusione di tutte le attività previste dallo stesso.

Qualora infine l'Appaltante ritenesse che uno o più dipendenti dell'Appaltatore non possiedano i requisiti tecnici indispensabili per un efficiente ed efficace svolgimento dei servizi oggetto dell'Accordo Quadro o si comporti in modo tale da comprometterne sensibilmente l'erogazione degli stessi, per incuria, negligenza, incompetenza o per altri motivi attinenti alla sicurezza ed alla incolumità delle persone, l'Appaltante si riserva il diritto di avvisare e di attivare l'Appaltatore per l'adozione di provvedimenti opportuni.

ART. 9 – ALLESTIMENTI

Ciascun offerente dovrà illustrare in sede di offerta la propria proposta di allestimento, nella quale sono forniti:

- la descrizione degli allestimenti che intende predisporre;
- la documentazione fotografica e le eventuali schede tecniche degli elementi di cui intende avvalersi;
- le modalità di disposizione dei tavoli (che comprende anche i tavoli di scorta e i tavoli di appoggio) con eventuali accortezze utilizzate per la sistemazione a pavimento;
- le informazioni circa l'utilizzo e il posizionamento di eventuali sedute, tavolini, addobbi o simili;
- l'indicazione delle modalità di impiego delle attrezzature e dei macchinari utilizzati per lo svolgimento del servizio e le accortezze particolari utilizzate per preservare la pavimentazione e le pareti;
- il timing/scheduling delle attività.

L'allestimento e quindi la predisposizione del tavolo di servizio (stoviglie, tovagliato, eventuale biancheria delle sedie, posateria, bicchieri, accessori, decorazioni, ecc.) dovranno essere adeguati:

- al livello qualitativo richiesto;
- al numero dei coperti;
- al menù (numero di portate e tipologia di pietanze);

secondo le specifiche minime riportate all'art. 6 del presente capitolato.

L'Appaltante si riserva la possibilità di ordinare, in fase di esecuzione del contratto, sostituzioni di elementi di allestimento, di pari livello qualitativo ed economico, senza che l'Appaltatore abbia nulla a



pretendere.

L'appaltatore è responsabile della gestione e della sorveglianza degli allestimenti e delle portate.

ART. 10 – LUOGO DI SVOLGIMENTO DELLE PRESTAZIONI E MODALITÀ DI CONSEGNA/EROGAZIONE

L'Appaltatore dovrà svolgere il servizio richiesto nei luoghi di volta in volta indicati dalle singole Strutture ordinanti che gestiscono anche i relativi contratti, in una delle sedi riportate nell'Allegato 2.

L'Appaltatore deve riconsegnare gli spazi nelle condizioni in cui sono stati assegnati ed è unico responsabile dei danni provocati agli elementi della location (immobile, arredi, attrezzature, impianti) in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse. L'appaltatore deve assicurare il rispetto delle norme e accortezze indicate dal referente della Struttura ordinante.

A tal fine, l'Appaltatore e il referente della singola Struttura ordinante sottoscriveranno il verbale di consegna e riconsegna che attesti lo stato degli elementi della location (immobile, arredi, attrezzature, impianti, ecc.) assegnati per lo svolgimento del servizio.

Le strutture messe a disposizione dell'Appaltatore devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'Appaltatore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, non potrà mutare mai per qualsiasi ragione o motivo la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

L'Appaltatore deve verificare, con congruo anticipo rispetto alle date di erogazione del servizio, che il fabbisogno di potenza della fornitura di energia elettrica messa a disposizione della location sia sufficiente; in caso contrario l'Appaltatore è tenuto ad approvvigionarsi, a propria cura e spese, di appositi gruppi elettrogeni.

L'Appaltatore deve organizzare il proprio lavoro senza intralciare, nelle ore diurne, le eventuali attività ordinarie che si svolgono all'interno degli spazi ospitanti.

ART. 11 – CONTRATTI ATTUATIVI. MODALITÀ DI TRASMISSIONE DELL'ORDINE ED EVENTUALI VARIAZIONI

I singoli servizi di catering saranno affidati alle condizioni fissate dal presente Accordo Quadro e relativi allegati, mediante la stipulazione di Contratti Attuativi (Buoni di ordinazione).

La richiesta del servizio mediante ordinativo dovrà avvenire almeno entro 15 giorni naturali, successivi e continui precedenti l'evento. Tale termine potrà essere ridotto dal concorrente nella propria offerta tecnica, al cui rispetto sarà vincolato in caso di aggiudicazione.

L'Appaltatore ha in ogni caso la facoltà di dar seguito a richieste di servizio trasmesse con minore preavviso.

L'Appaltatore e la singola Struttura, nel rispetto delle condizioni e dei termini generali previsti dall'Accordo Quadro, potranno eventualmente concordare con la Struttura condizioni specifiche del singolo contratto attuativo.

Per ciascun buono di ordinazione, il valore economico del servizio non potrà essere inferiore:

- ad Euro 120,00 (centoventi/00), IVA esclusa per il lotto 1;
- ad Euro 150,00 (centocinquanta/00), IVA esclusa per il lotto 2;
- ad Euro 200,00 (duecento/00), IVA esclusa, per il lotto 3;
- ad Euro 250,00 (duecentocinquanta/00), IVA esclusa, per il lotto 4.



L'Appaltatore ha in ogni caso la facoltà di dar seguito a Contratti Attuativi di valore economico inferiore agli importi sopra determinati, dandone specifico riscontro alla Struttura ordinante.

Per la trasmissione del buono d'ordinazione, le Strutture ordinanti utilizzeranno il modello predisposto dall'Appaltante, nella quale sarà riportata la richiesta del servizio, completa dei seguenti dati minimi:

- riferimenti della Struttura che emette l'ordinativo;
- CIG del lotto di riferimento ed eventuale CUP;
- numero di partecipanti e importo del servizio;
- data, ora e luogo di svolgimento dell'evento;
- tipologia di servizio richiesto (coffee break, aperitivo, pranzo a buffet, ecc.);
- menù prescelto;
- riferimenti per la fatturazione (codice IPA, IBAN);
- indicazione del CPV;
- nominativo e recapito telefonico del proprio referente.

A seguito della trasmissione dell'ordine scritto, l'Appaltatore dovrà dare la relativa conferma alla Struttura ordinante entro le successive 24 ore. Eventuali variazioni nel numero di partecipanti potranno essere comunicate entro 3 giorni naturali, successivi e continui precedenti la data fissata per il servizio. L'eventuale disdetta da parte della Struttura ordinante potrà essere comunque comunicata entro 7 giorni naturali, successivi e continui precedenti la data fissata per il servizio.

L'importo effettivo del singolo contratto attuativo sarà conteggiato sulla base del prezzo per partecipante indicato dall'Appaltatore in sede di offerta economica e comunque non superiore all'importo a base di gara.

Qualora il numero di partecipanti fosse superiore a quello comunicato, a causa di una imprevista maggiore affluenza di partecipanti, non saranno applicabili variazioni di prezzo, a meno che la singola Struttura ordinante non abbia richiesto variazioni quantitative nei termini previsti.

Per i casi di disdetta, qualora la richiesta del servizio sia annullata entro sette giorni naturali, successivi e continui precedenti la data dell'evento, all'Appaltatore non sarà dovuto alcun importo. Per disdette comunicate oltre tale termine sarà corrisposto il 30% dell'importo del servizio commissionato.

ART. 12 - REFERENTE DEL SERVIZIO

In fase di conclusione di ciascun contratto attuativo, la Struttura ordinante ha l'obbligo di nominare un proprio Referente del servizio a cui è conferita formalmente la delega a rappresentare la Struttura stessa e a gestire in merito a qualsiasi fatto e problema che dovesse verificarsi.

Parimenti, l'Appaltatore, alla stipula dell'Accordo Quadro, dovrà indicare un proprio referente, avente le medesime funzioni sopra descritte.

Tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'Appaltante al Referente designato dall'Appaltatore si intendono come fatte direttamente all'Appaltatore.

Il Referente del servizio deve:

- essere costantemente reperibile durante l'esecuzione del servizio di catering e le fasi preliminari;
- assicurare la propria disponibilità a recarsi presso gli uffici dell'Appaltante quando richiesto dallo stesso;
- mantenere un contatto continuo sia con il Direttore dell'esecuzione dell'Accordo Quadro ed i suoi collaboratori per il controllo dell'andamento del servizio sia con il referente designato dalla singola struttura ordinante;
- gestire le richieste sul servizio concordato provenienti dalle strutture ordinanti;



- provvedere a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della soddisfazione dei fruitori dello stesso e la sua rispondenza alle prescrizioni di legge e di capitolato nonché all’offerta tecnica presentata;
- gestire le diverse procedure di controllo interno nel rispetto della corretta prassi igienico-sanitaria, come previsto dalle normative in materia a tutela del consumatore finale;
- effettuare, se richiesto dalle strutture dell’Appaltante, un sopralluogo obbligatorio in tutte le location previste dal programma dell’evento prima dell’inizio di ogni singolo servizio al fine di pianificarne con sufficiente anticipo i relativi dettagli.

ART. 13 – VALUTAZIONE DELLO STANDARD QUALITATIVO DEL SERVIZIO

Al fine di garantire un elevato standard qualitativo, l’Appaltante si riserva la possibilità di diffondere alle Strutture fruitrici dei servizi una scheda di valutazione dei servizi offerti dall’Appaltatore, articolata in 5 livelli di gradimento (scarso, appena sufficiente, buono, ottimo, eccellente), chiedendone la compilazione e la ritrasmissione.

Per i due livelli di gradimento più bassi (“scarso”, “appena sufficiente”), sarà richiesta una breve descrizione degli elementi critici riscontrati, che potranno riguardare aspetti relativi alla qualità delle derrate e/o l’affidabilità/qualità del servizio. Nella scheda di valutazione che sarà inviata alle Strutture, sarà presente anche una sezione ove potranno essere indicate proposte migliorative da suggerire all’Appaltatore.

Con riferimento al livello “buono”, sarà richiesta unicamente l’indicazione di eventuali proposte migliorative da suggerire all’Appaltatore, al fine di elevare ulteriormente lo standard qualitativo.

Per i livelli “ottimo” e “eccellente” non saranno richieste ulteriori indicazioni.

A seguito di tre giudizi di servizio “scarso”, adeguatamente motivati, nell’ambito di diversi tre servizi offerti, l’Appaltante potrà procedere alla risoluzione dell’accordo quadro, senza che l’appaltatore possa avanzare alcuna eccezione o pretesa. A seguito invece di tre giudizi di servizio “appena sufficiente” l’Appaltante potrà procedere ad una accurata verifica dei servizi resi, con valutazione dei margini di migliorabilità. A fronte del persistere di servizi erogati giudicati non sufficienti o appena sufficienti l’Appaltante potrà procedere, anche in tal caso, alla risoluzione dell’accordo quadro.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare, tramite soggetti designati dal Responsabile Unico del Progetto, controlli sulle caratteristiche qualitative del servizio, con particolare riferimento agli alimenti somministrati.

ART. 14 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI

I corrispettivi per i servizi effettuati verranno versati direttamente dalle Strutture ordinanti e ciò avverrà dopo l’esecuzione del servizio richiesto, previa verifica di regolare e corretta esecuzione.

L’Appaltatore emette le fatture relative a ciascun ordinativo di servizio, riportando il CIG (e l’eventuale CUP), sulla base delle indicazioni contenute nel predetto ordinativo, a partire dal primo giorno del mese successivo all’esecuzione delle prestazioni.

Tale fattura dovrà essere inviata a: Università degli Studi di Milano, via Festa del Perdono 7 - 20122 - Milano e dovrà riportare il codice IPA indicato in corrispondenza ad ogni Struttura presente nell’“Elenco Strutture” allegato al presente capitolato (Allegato 2).

La Struttura ordinante, accertata la regolarità del servizio secondo le specifiche del Contratto Attuativo, dell’Accordo quadro, del presente capitolato e dell’offerta migliorativa, provvederà al pagamento dell’importo dovuto a titolo di corrispettivo entro 30 giorni dal ricevimento della relativa fattura.

La fattura dovrà essere emessa esclusivamente in formato elettronico, ai sensi del D.M. n. 55 del 3.4.2013 e dell’art. 25 della L. n. 89 del 23.06.2014 di conversione del D.L. n. 66/2014. L’Amministrazione non potrà accettare né procedere al pagamento di fatture che non siano trasmesse in forma elettronica.



Nel caso di assenza o errore nelle intestazioni o negli elementi di cui sopra, l'Amministrazione non sarà in grado di rispettare i termini di pagamento di seguito stabiliti. La mancanza del CIG e dell'eventuale CUP comporterà la non accettazione della fattura per impossibilità di adempiere alle comunicazioni e rilevazioni imposte dalle norme vigenti.

I pagamenti saranno effettuati esclusivamente tramite bonifico bancario sul conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, che l'aggiudicatario comunicherà all'Amministrazione ai sensi di legge.

ART. 14-BIS – REVISIONE DEL PREZZO

Ai sensi dell'art. 60 del Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. 36/2023), qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo della fornitura superiore al cinque per cento dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai fini della determinazione calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano gli indici dei prezzi alla produzione dell'industria elaborati dell'ISTAT, disponibili al momento della richiesta di revisione.

L'eventuale richiesta di revisione del prezzo da parte dell'appaltatore dovrà pervenire in forma scritta e sarà subordinata alla verifica di congruità da parte del Responsabile Unico del Progetto. La predetta richiesta dovrà essere formulata presentando documenti probatori per comprovare l'aumento dei prezzi.

L'eventuale richiesta di revisione del prezzo da parte dell'appaltatore potrà essere presentata a partire dalla seconda annualità contrattuale: si precisa che la prima annualità decorrerà dalla data di stipula dell'Accordo Quadro o dalla sottoscrizione del verbale di avvio dell'esecuzione, come precisato nell'art. 9 del Capitolato.

La revisione dei prezzi può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità.

ART. 15 – REPORTISTICA

Alla fine di ogni anno di attività, l'Appaltatore dovrà inviare al Direttore dell'esecuzione dell'Accordo Quadro un report in formato .xls con la sintesi delle forniture effettuate e dei relativi importi richiesti distinte per Struttura ordinante.

Ulteriori report periodici con maggiori o minori dettagli potranno essere richiesti dall'Appaltante.

La stazione appaltante renderà disponibile un file di monitoraggio ordini (per verificare la capienza e il calendario degli eventi) che l'appaltatore dovrà aggiornare costantemente.

L'appaltatore dovrà altresì provvedere alla somministrazione al richiedente di un questionario di gradimento (allegato n. 3) da allegare alla reportistica

La Stazione appaltante, si riserva di predisporre, nel corso dell'esecuzione dell'appalto, uno spazio on line condiviso con l'appaltatore, nel quale salvare nella cartella corrispondente:

- Ordine + menù
- Questionario di gradimento + eventuali fotografie
- Fattura
- File di monitoraggio con calendario

L'Ateneo si riserva altresì la facoltà di predisporre un questionario accessibile a tutti i partecipanti a un evento tramite QR code.



ART. 15 – BIS – SUBAPPALTO

Ai sensi dell'art. 119, comma 2, del D.Lgs. 36/2023, il subappalto è il contratto con il quale l'Appaltatore affida a terzi l'esecuzione di parte delle prestazioni oggetto del contratto di appalto, con organizzazione di mezzi e rischi a carico del subappaltatore.

Si precisa che ai sensi dell'art. 119, comma 1, del D.Lgs. 36/2023 non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto.

L'appaltatore può affidare in subappalto i servizi compresi nel contratto, previa autorizzazione della Stazione Appaltante, a condizione che:

- a) il concorrente, all'atto dell'offerta, abbia indicato le parti di servizio che intende subappaltare: in caso di mancata indicazione il subappalto è vietato;
- b) il subappaltatore sia qualificato per le prestazioni da eseguire ovvero sia in possesso dei requisiti richiesti dall'Amministrazione per la gestione del servizio;
 - a) che non sussistano a carico del subappaltatore le cause di esclusione di cui al Capo II del Titolo IV della Parte V del Libro II del Codice degli Appalti né alcuno dei divieti previsti dalla normativa antimafia.

L'appaltatore trasmette il contratto di subappalto alla stazione appaltante almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni. Contestualmente trasmette la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza delle cause di esclusione di cui al Capo II del Titolo IV della Parte V del Libro II del Codice e il possesso dei requisiti di cui agli articoli 100 e 103 del D.Lgs 36/2023.

Il subappalto, nel rispetto delle condizioni di cui sopra, deve essere preventivamente autorizzato dalla Stazione Appaltante entro 30 (trenta) giorni dalla relativa richiesta. Tale termine viene ridotto, a sensi dell'art. 119, comma 16, del Codice Appalti, a 15 (quindici) giorni per i subappalti o cottimi di importo inferiore al 2% dell'importo delle prestazioni affidate o di importo inferiore a euro 100.000,00.

L'appaltatore ed il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti del Committente per le prestazioni oggetto del contratto di subappalto. L'appaltatore è altresì obbligato solidalmente con il subappaltatore, nei confronti dei dipendenti dell'impresa subappaltatrice, in relazione agli obblighi retributivi e contributivi previsti dalla legge.

La Stazione Appaltante provvederà, nei casi previsti dall'art. 119, comma 11 del D.Lgs. n. 36/2023, alla corresponsione diretta al subappaltatore dell'importo dovuto per le prestazioni dallo stesso eseguite.

Ai sensi dell'art. 119, comma 17, del D.Lgs. 36/2023, si precisa che in ragione delle specifiche caratteristiche dell'appalto e tenuto conto della natura delle prestazioni oggetto del servizio, queste ultime, pur subappaltabili, non possono formare oggetto di ulteriore subappalto.

È fatto comunque obbligo all'appaltatore di comunicare al Committente, prima dell'inizio della prestazione, per tutti i sub-contratti che non sono subappalti, stipulati per l'esecuzione dell'appalto, il nome del sub-contraente, l'importo del subcontratto, l'oggetto del servizio affidato.

Sono, altresì, comunicate alla Stazione Appaltante eventuali modifiche a tali informazioni avvenute nel corso del sub-contratto. È altresì fatto obbligo di acquisire autorizzazione integrativa qualora l'oggetto del subappalto subisca variazioni e l'importo dello stesso sia incrementato.



ART. 16 – SICUREZZA

L'Appaltatore si impegna a rispettare e far rispettare al proprio personale le disposizioni vigenti in materia di sicurezza del lavoro previste dal D.Lgs. 81/2008 unitamente a tutte le altre misure ed azioni precauzionali che si rendessero necessarie per prevenire infortuni e/o eventi comunque dannosi.

Le parti concorderanno e collaboreranno all'attuazione delle misure necessarie a prevenire rischi generati da possibili interferenze tra le diverse attività svolte. La promozione di tale cooperazione e coordinamento spetta all'Università, come datore di lavoro committente. L'Appaltatore dà atto di essere responsabile dei rischi specifici propri delle sue attività lavorative oggetto dell'accordo.

L'Appaltatore, prima dell'avvio dei servizi, sarà chiamato a prendere visione e sottoscrivere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.). Tale documento contiene le informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente di lavoro, nonché le misure di sicurezza concordate per eliminare ovvero limitare tali rischi.

ART. 17 - GARANZIE E ASSICURAZIONE

Ai sensi dell'art. 117, comma 1, del D.Lgs 36/2023, il Fornitore è tenuto a costituire e consegnare alla Stazione Appaltante una garanzia definitiva (fideiussione bancaria o assicurativa o secondo una delle altre modalità esplicitate nel Disciplinare di gara) per un importo pari al 2% dell'importo dell'accordo quadro – IVA ed imposte escluse -, avente decorrenza dalla data di stipula del contratto o dalla data di inizio di esecuzione dello stesso.

La fideiussione prodotta dovrà contenere l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co. 2 del Codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15(quindici) giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

Ai sensi dell'art. 117, comma 6, del D.Lgs. n. 36/2023, la mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento.

La garanzia ha validità dalla data di stipula del contratto o di avvio dell'esecuzione dello stesso, e cessa di avere effetto alla data di emissione del certificato di verifica di conformità, o comunque, fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte della Stazione Appaltante, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

In ogni caso la cauzione definitiva è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80% dell'iniziale importo garantito.

- nella misura del 20 per cento dell'iniziale importo garantito, al raggiungimento di un ammontare ordinato e liquidato pari al 20 per cento dell'importo contrattuale del lotto di interesse;
- nella misura di un ulteriore 20 per cento dell'iniziale importo garantito al raggiungimento di un ammontare ordinato e liquidato pari al 40 per cento dell'importo contrattuale del lotto di interesse;
- nella misura di un ulteriore 20 per cento dell'iniziale importo garantito, al raggiungimento di un ammontare ordinato e liquidato pari al 60 per cento dell'importo contrattuale del lotto di interesse;
- nella misura di un ulteriore 20 per cento dell'iniziale importo garantito, al raggiungimento di un ammontare ordinato e liquidato pari al 80 per cento dell'importo contrattuale del lotto di interesse.

Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidetti, è automatico, senza necessità di benestare della Stazione Appaltante, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte del Fornitore, dei S.A.L. o di analogo documento, in originale o copia autentica, attestanti il raggiungimento delle predette percentuali di prestazione eseguita. L'ammontare residuo, pari al 20% dell'iniziale importo garantito, è svincolato secondo la normativa vigente.



La Stazione Appaltante ha il diritto di valersi della cauzione per le cause esplicitate all'art. 117 comma 5 del D.Lgs. n. 36/2023, per l'applicazione delle penali, nei casi di risoluzione dell'Accordo Quadro nonché in tutte le altre ipotesi previste dal presente Capitolato e dall'Accordo Quadro.

La cauzione definitiva viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

La Stazione Appaltante ha il diritto di valersi della garanzia per le spese di esecuzione delle prestazioni contrattuali da eseguirsi in caso di risoluzione dell'Accordo Quadro disposto in danno dell'Appaltatore, nonché per il rimborso delle maggiori somme pagate durante l'appalto rispetto a quanto risulta nella liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno. Il Fornitore è obbligato a reintegrare la garanzia di cui la Stazione Appaltante abbia dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione dell'Accordo Quadro, entro **10 (dieci) giorni** lavorativi decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della Stazione Appaltante. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'Appaltatore.

Nella ipotesi in cui la Stazione Appaltante intenda valersi della facoltà di richiedere al Fornitore la reintegrazione della cauzione definitiva, ove questa sia venuta meno in tutto o in parte, il Fornitore è tenuto a trasmettere lo schema di polizza-tipo approvato con D.M. 16.09.2022, n. 31 (GU n. 291 del 14.12.2022), il cui contenuto è da intendersi qui integralmente trascritto, secondo le modalità già sopra descritte. In caso di inadempimento a tale obbligo, la Stazione Appaltante ha facoltà di dichiarare risolto di diritto l'Accordo Quadro.

Con la stipula dell'Accordo Quadro, il Fornitore assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o per danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, cagionati dall'esecuzione delle prestazioni contrattuali riferibili al Fornitore stesso, anche se eseguite da parte di terzi.

Il Fornitore si obbliga a tenere manlevato e indenne il Committente dalle pretese che terzi dovessero avanzare in relazione ai danni derivanti dall'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

A tal fine, il Fornitore dichiara di essere in possesso di adeguata copertura assicurativa a garanzia di responsabilità civile per danni a terzi nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali nonché di adeguata polizza di responsabilità civile per i prestatori di lavoro. La durata di tali garanzie dovrà essere almeno pari a tutta la durata dell'Accordo Quadro e, comunque, sino alla completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dai Contratti Attuativi; a tale scopo, le polizze dovranno essere rinnovate con continuità almeno sino alla scadenza dell'Accordo Quadro e dei relativi Contratti Attuativi, pena la risoluzione dell'Accordo Quadro stesso.

Il Fornitore si obbliga pertanto a produrre, prima della stipula dell'Accordo Quadro, copia conforme all'originale di polizza per la responsabilità civile prestatori di lavoro, relativa alla propria attività aziendale, nonché polizza RCT aziendale e, alla loro scadenza, copia dell'avvenuto pagamento del premio relativo al rinnovo delle stesse.

Resta in ogni caso ferma l'intera responsabilità del Fornitore anche per danni eventualmente non coperti dalle predette polizze assicurative ovvero per danni eccedenti i massimali assicurati.

ART. 18 – RUP E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

L'esecuzione dell'Accordo Quadro è diretta dal Responsabile Unico del Progetto (RUP), il quale si avvale del Direttore dell'esecuzione dell'Accordo Quadro (DEC), per la verifica del regolare andamento dell'esecuzione dell'Accordo Quadro, nonché il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dello stesso.

Inoltre, assicura la regolare esecuzione del contratto da parte dell'Appaltatore, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti di gara. A tale fine, il Direttore dell'esecuzione dell'Accordo Quadro svolge tutte le attività allo stesso espressamente demandate dalla



normativa vigente e dal presente Capitolato, nonché tutte le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti a questo assegnati.

Gli ordini, le disposizioni e le prescrizioni del DEC dovranno essere eseguiti con la massima cura e prontezza, nel rispetto delle norme contrattuali.

Il Direttore dell'esecuzione dell'Accordo Quadro si avvale del supporto di referenti specificamente individuati, i quali sovrintendono alla regolare esecuzione dei singoli Contratti Attuativi da parte del Fornitore, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali ed effettuando il controllo contabile sul singolo ordinativo.

ART. 19 - VERBALE DI AVVIO DELL'ESECUZIONE E DI AVVENUTA ULTIMAZIONE DELLE PRESTAZIONI

Il Direttore dell'esecuzione dell'Accordo Quadro provvederà a redigere apposito verbale di avvio dell'esecuzione dell'Accordo Quadro, sottoscritto dall'Appaltatore.

Al termine delle prestazioni, il Direttore dell'esecuzione dell'Accordo Quadro, effettuata la verifica della regolarità delle prestazioni sotto il profilo della qualità e della quantità, redige, in duplice copia, il verbale di ultimazione delle prestazioni, coincidente con l'ultimazione delle prestazioni previste dall'Accordo Quadro. Il verbale dovrà essere sottoscritto dall'Appaltatore e contestualmente certifica l'avvenuta ultimazione delle prestazioni.

Art. 20 – VERIFICA DI CONFORMITÀ

Ai sensi dell'art. 116 del D.Lgs. 36/2023, la fornitura oggetto del presente Capitolato sarà sottoposta a verifica di conformità da parte del Direttore dell'esecuzione dell'Accordo Quadro. Le attività di verifica di conformità sono volte a certificare che l'oggetto dell'Accordo Quadro in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle condizioni offerte in sede di aggiudicazione.

Il Direttore dell'esecuzione dell'Accordo Quadro dovrà tempestivamente avvisare l'Appaltatore delle date in cui intervenire per le operazioni di verifica di conformità, alle quali dovrà presenziare anche un rappresentante dell'Appaltante, diverso dal Direttore dell'esecuzione dell'Accordo Quadro.

Delle operazioni di verifica di conformità è redatto verbale che, oltre ad una sintetica descrizione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali e dei principali estremi dell'appalto, deve contenere le seguenti indicazioni: gli eventuali estremi del provvedimento di nomina del soggetto incaricato della verifica di conformità; il giorno delle operazioni di verifica; le generalità degli intervenuti al controllo e di coloro che, sebbene invitati, non sono intervenuti. Nel verbale sono descritti i rilievi effettuati dal soggetto incaricato della verifica di conformità, le singole operazioni e le verifiche compiute, il numero dei rilievi effettuati e i risultati ottenuti. I verbali sono sottoscritti da tutti i soggetti intervenuti.

Il Direttore dell'esecuzione dell'Accordo Quadro, quale incaricato della verifica di conformità, rilascia il certificato di conformità quando risulti che l'Appaltatore abbia completamente e regolarmente eseguito tutte le prestazioni contrattuali. Il certificato di conformità contiene gli estremi del contratto e degli eventuali atti aggiuntivi, l'indicazione del Fornitore, il nominativo del Direttore dell'esecuzione, il tempo prescritto per l'esecuzione delle prestazioni, le date delle attività di effettiva esecuzione delle prestazioni.

Il certificato di conformità, emesso dal Direttore dell'esecuzione dell'Accordo Quadro e sottoscritto dal Responsabile del procedimento, deve essere trasmesso per la sua accettazione all'Appaltatore, il quale deve firmarlo nel termine di **15 (quindici) giorni** dal ricevimento dello stesso e restituirlo al Direttore dell'esecuzione dell'Accordo Quadro.

ART. 21 – PENALI

Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dalle norme di legge, dall'Accordo



Quadro e dal presente capitolato e relativi allegati, l'Appaltante applicherà - una penale per ogni infrazione relativa all'esecuzione dell'affidamento, rispetto alle modalità e ai tempi o alle condizioni d'offerta.

Il Responsabile Unico del Procedimento invierà all'Appaltatore formale contestazione scritta assegnandogli un tempo, non inferiore a 3 (tre) giorni, per poter presentare le proprie controdeduzioni.

Fatti salvi gli altri casi di inadempienza contrattuale previsti dalle norme di legge e dal presente documento, costituiscono sicuramente casi di inadempimento, soggetti alla procedura di applicazione delle penali, le seguenti fattispecie:

FATTISPECIE	PENALE
– mancato servizio coffee break per causa imputabile all'Appaltatore	€ 8 per ogni persona
– mancato servizio aperitivo e light lunch per causa imputabile all'Appaltatore	€ 12 per ogni persona
– mancato servizio pranzo/cena a buffet per causa imputabile all'Appaltatore	€ 16 per ogni persona
– mancato servizio pranzo/cena con servizio ai tavoli per causa imputabile all'Appaltatore	€ 21 per ogni persona
– ritardo nella predisposizione del servizio per causa imputabile all'Appaltatore	€ 5 per ogni minuto di ritardo superiore ai 15 minuti dall'orario di inizio del servizio prevista dall'ordine specifico (superati i 40 minuti di ritardo si applicheranno le penali per mancato servizio)
– (per il servizio ai tavoli) ritardo nella distribuzione delle portate rispetto alle previsioni contrattuali	€ 25 ogni 10' di ritardo, per ogni ritardo superiore ai 5 minuti (anche se questo ha interessato soltanto una parte dei commensali)
– (per il servizio ai tavoli) insufficienza di tavoli/sedie rispetto al numero di commensali preannunciato	€ 10 per ogni persona
– quantità di vivande non sufficiente al numero di persone preannunciate	€ 3 per ogni persona
– mancato rispetto delle grammature	€ 3 per ogni persona
– qualità e/o tipologia delle vivande non conformi alle richieste per il servizio di coffee break	€ 3 per ogni persona
– qualità e/o tipologia delle vivande non conformi alle richieste per il servizio di aperitivo e light lunch:	€ 5 per ogni persona
– qualità e/o tipologia delle vivande non conformi alle richieste per il servizio di pranzo/cena a buffet	€ 8 per ogni persona
– qualità e/o tipologia delle vivande non conformi alle richieste per il servizio di pranzo/cena con servizio ai tavoli	€ 10 per ogni persona



– mancato rispetto dell'organico minimo previsto in sede di offerta in termini di figure professionali (camerieri, addetti, supervisore, ecc.)	€ 60 (la penale si applica in maniera additiva per ogni unità lavorativa in meno)
– allestimenti (tovagliato, posateria, bicchieri, tavoli, sedie, decorazioni, ecc.) non conformi qualitativamente e/o quantitativamente alle prescrizioni del capitolato e dell'offerta tecnica	€ 45
– detenzione, utilizzo o distribuzione di derrate scadute o non adeguatamente conservate	€ da 250 a 400 (a seconda della gravità) per ogni singolo caso
– mancato rispetto del divieto di riciclo	€ da 200 a 400 (a seconda della gravità) per ogni singolo caso
– riconsegna dei locali non adeguatamente puliti	€ 100 per singolo evento
– mancato rispetto delle norme igieniche in materia di contaminazione di superfici, utensili, attrezzature, ambienti di lavorazione e condotta degli operatori	€ da 80 a 250 (a seconda della gravità) per ogni infrazione
– mancato rispetto delle norme di sicurezza concordate:	€ 100 per ogni infrazione
– incapacità dell'Appaltatore di fornire, su richiesta dell'Appaltante, idonea documentazione atta a chiarire la provenienza e la data di scadenza delle derrate/ingredienti utilizzati	€ 50 per ogni singolo caso
– mancato rispetto delle condizioni migliorative qualora proposte (a titolo meramente esemplificativo: servizio effettuato con veicoli a basso impatto ambientale)	€ 100 per ogni infrazione

Nel caso di più inadempimenti presenti nella stessa fornitura, l'Appaltante si riserva di applicare la penale più alta o l'intero cumulo delle penali applicabili al caso concreto.

L'importo delle penali potrà essere dedotto direttamente dal pagamento dell'importo fatturato dall'Appaltatore per le prestazioni rese ovvero escusso della cauzione definitiva presentata dall'Appaltatore prima della stipula dell'Accordo Quadro, che l'Appaltatore dovrà prontamente reintegrare, pena la risoluzione dell'Accordo stesso.

L'applicazione delle penali non esclude la possibilità per l'Appaltante di richiedere il risarcimento del maggior danno subito.

ART. 22 – RISOLUZIONE

La Stazione Appaltante, in caso di negligenza e di imperizia nella esecuzione delle attività, prolungata e ingiustificata sospensione delle attività e/o gravi reiterati ritardi nelle prestazioni oggetto del contratto e



quando ne venga compromessa la loro tempestiva esecuzione, ha il diritto di risolvere il contratto, a suo insindacabile giudizio e in qualsiasi momento, liquidando le prestazioni per la parte di esse regolarmente eseguita, qualunque sia il loro importo complessivo, e addebitando all'Appaltatore il maggior onere derivante alla Stazione Appaltante per la stipula del nuovo contratto finalizzato al completamento della fornitura.

Nei casi sopra indicati, la Stazione Appaltante comunicherà al Fornitore la volontà di procedere alla risoluzione dell'Accordo Quadro a mezzo PEC. Tale comunicazione dovrà contenere esplicitamente le motivazioni per le quali si procede alla risoluzione e dovrà concedere al Fornitore un congruo termine, comunque non superiore a 15 (quindici) giorni naturali e continuativi, per presentare le proprie osservazioni giustificative.

Decorso inutilmente tale termine senza che il Fornitore abbia presentato le proprie osservazioni giustificative, o nel caso in cui l'Amministrazione ritenga di non poter accogliere le eventuali giustificazioni addotte, si procederà alla risoluzione dell'Accordo Quadro. Il tutto fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggiore danno. Si richiama l'art. 122, comma 3 e l'art. 10 dell'allegato II.14 del D.Lgs. 36/2023.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, l'insindacabile facoltà di risolvere l'Accordo Quadro, con provvedimento amministrativo, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 c.c., per inosservanze di particolare gravità e/o reiterata violazione delle disposizioni del Capitolato, di legge o regolamenti.

In particolare, l'Amministrazione può procedere alla risoluzione di diritto dell'Accordo Quadro al verificarsi di uno dei seguenti casi:

- qualora il Fornitore sospenda arbitrariamente la fornitura ed i servizi connessi;
- qualora il Fornitore, pur ricevendo almeno due contestazioni in forma scritta, persista nell'inadempienza contrattuale contestata;
- in caso di ritardo nella consegna che sia stato contestato per iscritto più di due volte consecutive;
- qualora il Fornitore reiteri l'inadempimento, commettendo più di tre inadempimenti di qualsiasi gravità, anche in occasione di una stessa fornitura;
- nel caso di mancato rinnovo della polizza assicurativa di cui al presente Capitolato;
- qualora le penali applicate raggiungano un importo superiore al 10% dell'importo contrattuale al netto dell'IVA;
- qualora il documento unico di regolarità contributiva (DURC) del Fornitore risulti negativo per due volte consecutive;
- qualora il Fornitore ceda il medesimo contratto fatto salvo quanto previsto dall'art. 120, comma 1 lett. d) del D.Lgs n. 36/2023;
- qualora il Fornitore non provveda al reintegro del deposito cauzionale entro il termine di 15 (quindici) giorni naturali, successivi e continui dalla richiesta della Stazione Appaltante (art. 117, comma 3 del D.Lgs. 36/2023);
- qualora il Fornitore non rispetti le disposizioni in materia di sicurezza, normativa antinfortunistica, sicurezza sul lavoro o assicurazioni obbligatorie del personale;
- qualora il Fornitore venga sottoposto a procedura di liquidazione giudiziale o risulti destinatario di misure sanzionatorie o cautelari che impediscono di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
- qualora il Fornitore non rispetti le disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136/2010 s.m.i.;
- qualora il Fornitore comunichi a terzi dati, notizie o informazioni riservate di cui è venuto a conoscenza nell'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'Accordo Quadro.



La risoluzione del contratto, a seguito dell'esercizio della clausola risolutiva espressa, produrrà i propri effetti dalla ricezione, da parte dell'Appaltatore, della comunicazione di risoluzione, inviata a mezzo PEC.

La Stazione Appaltante ha inoltre il diritto di recedere dall'Accordo Quadro, in qualsiasi momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza preavviso, qualora nei confronti dell'Appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'art. 94 del D. Lgs. 36/2023.

In ogni caso, l'Appaltante potrà risolvere l'Accordo Quadro qualora fosse accertato il venir meno di ogni altro requisito morale richiesto dal citato art. 94 del D.Lgs. 36/2023.

Contestualmente alla risoluzione, l'Amministrazione provvederà, senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo, all'incameramento del deposito cauzionale per l'intero importo residuo al momento della risoluzione, salvo ed impregiudicato il diritto ad agire per il risarcimento del maggior danno subito ed ogni altra azione che l'Amministrazione ritenga opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

Saranno inoltre a carico dell'inadempiente tutte le spese che la Stazione Appaltante dovesse eventualmente sostenere per esperire una nuova gara d'appalto.

In caso di risoluzione del contratto, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di interpellare il concorrente che segue in graduatoria, al fine di sottoscrivere un nuovo contratto alle medesime condizioni economiche proposte dall'Appaltatore.

In caso di risoluzione si applica integralmente il disposto di cui all'art. 122 del D. Lgs. 36/2023.

ART. 23 - RECESSO UNILATERALE

L'Appaltante recede dall'accordo quadro per effetto dell'art. 92 del D.lgs. n. 159 del 2011 (c.d. codice antimafia) qualora le informazioni richieste ai sensi dell'art. 91 del citato decreto legislativo alla competente Prefettura risultino interdittive.

L'Amministrazione può recedere, a suo insindacabile giudizio e senza necessità di motivazione, dall'Accordo Quadro in qualunque momento, ai sensi dell'art. 123 del D.Lgs. n. 36/2023, con preavviso non inferiore a 20 giorni, da comunicarsi all'Appaltatore per iscritto a mezzo PEC, decorsi i quali la Stazione Appaltante prende in consegna la fornitura e verifica la regolarità della stessa.

L'Amministrazione ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dall'Accordo quadro, ai sensi dell'art. 1 comma 13 del D.lg. n. 95/2012, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488, successivamente alla stipula dell'Accordo, siano migliorativi rispetto a quelli dell'Accordo stesso e il Fornitore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3 della legge 23 dicembre 1999 n. 488.

Dalla data di efficacia del recesso, l'Appaltatore dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno all'Appaltante.



In caso di recesso dell'Appaltante, l'Appaltatore ha diritto al pagamento di quanto correttamente eseguito a regola d'arte nonché del valore dei materiali utili eventualmente esistenti in magazzino, oltre al decimo dell'importo delle prestazioni non eseguite calcolato secondo quanto previsto dall'allegato II.14 al Codice. Ai sensi dell'articolo 11 dell'Allegato II.14 del D.Lgs. n. 36/2023, tale decimo è calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo posto a base di gara, depurato del ribasso d'asta e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

ART. 24 – OBBLIGHI DEL GESTORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi dell'art. 3 della legge n. 136/2010 s.m.i., l'Appaltatore si impegna a comunicare all'Appaltante gli estremi identificativi del conto corrente bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, entro 7 giorni dalla relativa accensione o, nel caso di conto corrente già esistente, dalla prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. Nello stesso termine, si impegna a comunicare le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. L'Appaltatore provvederà altresì a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

L'Appaltatore, a pena di nullità assoluta del contratto, si dovrà impegnare ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010 s.m.i..

L'Appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione all'Appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Milano della notizia dell'inadempienza della propria controparte/subcontraente agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

L'Appaltatore si impegna, altresì, ad inserire, a pena di nullità assoluta, nei contratti sottoscritti con i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessati alla presente concessione, un'apposita clausola con cui il subcontraente:

- assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010 s.m.i. relativi alla procedura di cui trattasi, identificata con i CIG riportati in epigrafe;
- si impegna a dare immediata comunicazione all'Appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Milano della notizia dell'inadempienza della propria controparte agli obblighi della tracciabilità finanziaria.

Ai fini della verifica prevista dal comma 9 dell'art. 3 della legge n. 136/2010 s.m.i., l'Appaltatore si impegna ad inviare all'Appaltante copia dei contratti sottoscritti con i contraenti della filiera dell'impresa a qualsiasi titolo interessate al presente appalto, entro il termine di 10 giorni naturali successivi e continui dalla relativa sottoscrizione.

Le comunicazioni di cui al presente articolo dovranno essere effettuate dal legale rappresentante o da soggetto munito di apposita procura.

Art. 25 - SPESE DERIVANTI DALL'ACCORDO QUADRO

Sono a totale carico del Fornitore le tasse o imposte nella misura stabilita dalle leggi in vigore all'atto dei pagamenti, oltre a tutti gli altri oneri, imposte e tasse, ivi compresa quella eventuale di registro, di bollo, nonché ogni altro onere fiscale presente e futuro che per legge non sia inderogabilmente posto a carico dell'Amministrazione.

Art. 26 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Tutte le controversie tra la Stazione Appaltante e il Fornitore quale che sia la loro natura tecnica, amministrativa o giuridica, che non si sono potute definire in via amministrativa, sono deferite in via esclusiva al Foro competente di Milano.



È in ogni caso escluso il ricorso alla competenza arbitrale.

Art. 27 - PATTO DI INTEGRITÀ

Il Fornitore ha preso atto della disciplina contenuta all'interno del Patto d'integrità che è parte integrante dell'Accordo Quadro, anche se non materialmente allegato, sottoscrivendolo e accentandolo in ogni sua parte.

Art. 28 - TUTELA DELLA PRIVACY – RISERVATEZZA

Ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679 sulla privacy e del relativo D.Lgs. n. 101 del 10/08/2018 di attuazione, si informa che i dati in possesso della Stazione Appaltante verranno trattati nel rispetto della riservatezza e segretezza e senza alcuna altra finalità rispetto a quelle per cui sono richiesti.

Il Fornitore non potrà divulgare, comunicare o diffondere i dati acquisiti dalla Stazione Appaltante in ragione della attività di cui è aggiudicatario, né altrimenti utilizzarli per la promozione e la commercializzazione dei propri prodotti e/o servizi. Gli unici trattamenti ammessi sono quelli previsti e disciplinati dal bando di gara e dai documenti contrattuali.

Art. 29 – NORME APPLICABILI

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento alle leggi ed ai regolamenti in vigore.

ALLEGATI:

- Allegato 1 - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - 4° ed. – SINU
- Allegato 2 - Elenco Strutture ordinanti
- Allegato 3 – Questionario di gradimento