



## **Disciplinare dell'affidamento diretto relativo al servizio di catering richiesto in occasione della manifestazione culturale organizzata dalla prof.ssa Radaelli**

### **1. Oggetto e modalità di esecuzione**

Il presente disciplinare ha ad oggetto n. 1 servizio di catering della manifestazione culturale organizzata dalla prof.ssa Radaelli dal titolo "Quae singula non prosunt, collecta iuvant" che si terrà in data 13 e 14 dicembre 2018 come segue:

- giovedì 13 dicembre: the break previsto per le ore 17:00 presso aula III della Facoltà di Lettere e Filosofia per n. 20 persone;
- venerdì 14 dicembre: coffe break previsto per le ore 11:30 presso sala organi collegiali sita presso il Rettorato per n. 20 persone;
- venerdì 14 dicembre: lunch previsto per le ore 13:00 presso sala organi collegiali sita presso il Rettorato per n. 20 persone;
- venerdì 14 dicembre: coffe break previsto per le ore 17:00 presso sala organi collegiali sita presso il Rettorato per n. 20 persone;

Per quanto riguarda il menu si rimanda al vostro preventivo allegato al presente disciplinare.

Il servizio si intende compreso di personale di sala, tovaglieria in stoffa e posateria monouso.

### **2. Corrispettivo previsto**

Il corrispettivo onnicomprensivo previsto a fronte delle operazioni descritte dall'art. 1 è pattuito al prezzo complessivo di euro 890,00 euro (+ IVA 10%).

### **3. Modalità di pagamento**

Il corrispettivo verrà erogato dopo emissione di apposita fattura elettronica, previa dichiarazione di regolare esecuzione della prof. Radaelli, che ha richiesto il servizio in oggetto.

### **4. Risoluzione e Controlli delle autocertificazioni**

A seguito della pubblicazione delle Linee Guida Anac n. 4 – «Procedure per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione e gestione degli elenchi di operatori economici» la presente stazione appaltante verifica necessariamente:

- a) la sussistenza di apposita autodichiarazione resa dall'operatore economico ai sensi e per gli effetti del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, anche secondo il modello del documento di gara unico europeo, dalla quale risulti il possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'articolo 80 del Codice;
- b) per un campione significativo degli affidamenti, la veridicità delle dichiarazioni di cui alla lettera a), secondo quanto prescritto dall'art. 71, comma 1, del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445;
- c) il casellario ANAC;
- d) il documento unico di regolarità contributiva (DURC);
- e) la sussistenza dei requisiti speciali ove previsti e delle condizioni soggettive che la legge stabilisce per l'esercizio di particolari professioni o dell'idoneità a contrarre con la P.A., in relazione a specifiche attività (es. iscrizione nelle cd. white-list di cui all'art. 1, comma 52 della Legge 190/2012 per le attività particolarmente soggette ad infiltrazioni mafiose).

In caso di successivo accertamento del difetto del possesso dei requisiti prescritti ovvero di mendacità delle autodichiarazioni rilasciate, è prevista la risoluzione del contratto ed il pagamento del corrispettivo pattuito solo con riferimento alle prestazioni già eseguite e nei limiti dell'utilità ricevuta, fermo restando l'applicazione di una penale pari al 20 per cento del valore dell'affidamento.

### **5. Dati personali**

Con l'accettazione della trattativa diretta mepa n. 641932, l'affidatario autorizza formalmente il Dipartimento di Scienze Documentarie, Linguistico-Filologiche e Geografiche della Sapienza – Università di Roma ad accedere ai documenti complementari alle informazioni, di cui alle parti del presente documento, ai fini della procedura di appalto.

Inoltre, l'accettazione della trattativa diretta mepa n. 641932, l'affidatario dichiara di essere informato che, ai sensi e per gli effetti di cui al titolo III, capo I del D. Lgs n. 196/2003, i dati personali raccolti saranno trattati, anche con Strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del presente procedimento di affidamento di servizi di cui all'art. 1, e per gli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti; ne autorizza la comunicazione esclusivamente ai funzionari ed agli incaricati interni ed esterni della stazione appaltante ed agli eventuali controinteressati ai predetti procedimenti che ne faranno richiesta motivata ai sensi della normativa vigente ed in particolare della L. 241/90.

Con l'accettazione della trattativa diretta mepa n. 641932, l'affidatario dichiara di aver preso visione della tabella riepilogativa del trattamento dei dati finalizzato all'acquisto di beni e servizi e stipula di contratti, messa a disposizione dalla stazione appaltante in osservanza a quanto

previsto dal Regolamento Europeo 2016/679 - RPD relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali si allega (Allegato n. 1),

Roma, 06.11.2018

F.to Il Responsabile Amm.vo Delegato  
Dott. Davide Ludovico

## Allegato n. 1 – Tabella riepilogativa trattamento dei dati finalizzato all'acquisto di beni e servizi e stipula di contratti

	<b>Elementi considerati</b>
<b>Descrizione del trattamento</b>	<p>Il dato è trattato per consentire la verifica di posizioni giudiziarie, fiscali e di condotta di fornitori ed operatori economici che sono in rapporto con l'Ateneo al fine di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ svolgere le attività preliminari connesse alle procedure di acquisizione di beni e servizi;</li> <li>▪ coordinare e analizzare la redazione della documentazione tecnica, amministrativa e contrattuale;</li> <li>▪ gestire il procedimento e le attività connesse (stipula del contratto, monitoraggio dei tempi del procedimento in affidamento).</li> </ul>
<b>Natura dei dati</b>	<p>Personalì, dati personali relativi a condanne penali e reati</p>
<b>Quali sono i dati personali strettamente necessari per perseguire la finalità descritta</b>	<p>Potrebbe rendersi necessaria la registrazione di dati personali presenti nella documentazione inerente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ DURC (acquisendo parte dei dati da Inps e altri da Inail)</li> <li>▪ Visure camerali (acquisiti da Infocamere)</li> <li>▪ Certificato di Casellario Giudiziale (Tribunale)</li> <li>▪ accertamenti sulla situazione societaria e personale delle controparti (Anac)</li> <li>▪ verifica regolarità fiscale (Agenzia delle entrate ed Equitalia per il progresso)</li> </ul> <p>Nel caso di acquisti sopra soglia è necessario altresì acquisire i dati inerenti:</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Offerta economica, in sede di apertura del fascicolo di gara (svolto dalla Commissione per la valutazione dell'offerta);</li> <li>▪ certificazioni antimafia (acquisita presso la Prefettura/Questura).</li> </ul> <p>Tali verifiche potrebbero essere svolte anche per i casi di avvalimento.</p>
<b>Modalità per fornire l'informativa e, ove necessario, acquisire il consenso</b>	<p>L'informativa può essere resa al momento della pubblicazione del bando per la fornitura di beni o servizi.</p> <p>Al momento della stipula del contratto si può consegnare un'ulteriore informativa più specifica in funzione del servizio reso o del bene acquisito.</p>
<b>Archiviazione e conservazione (tempi, modi, quali dati)</b>	<p>I tempi possono essere molto diversi a seconda del tipo di contratto e dell'oggetto della fornitura.</p> <p>Il criterio per stabilirli si basa su principi di buon senso e sulle precisazioni dell'Autorità Garante secondo cui i dati possono essere conservati in generale "finché sussista un interesse giustificabile" e cioè finché la loro conservazione risulti necessaria agli scopi per i quali sono stati raccolti e trattati.</p> <p>Ad esempio nel caso in cui si acquisti un bene con garanzia a vita o un software con licenza d'uso illimitata in senso temporale i dati possono essere conservati a tempo indeterminato, comunque fino a che il bene o il software non viene dismesso.</p> <p>Più in generale, i dati dovrebbero essere conservati in linea con quanto previsto dal Codice Civile (art. 2220).</p>
<b>Note sui diritti dell'interessato</b>	-
<b>Categorie interessati</b>	Fornitori di beni e servizi, operatori economici.
<b>Categorie destinatari</b>	Strutture preposte all'acquisto di beni e servizi, alla liquidazione o alla gestione del contenzioso; struttura preposta al rispetto delle norme su trasparenza e anticorruzione.
<b>Comunicazione trasferimento all'estero</b>	-



Pepe Catering 9890 +IVA

<b>Giorno Evento</b> giovedì 13 dicembre 2018		<b>Uscita Cucina</b>	<input type="checkbox"/> PRANZO	<b>Pasti</b> <u>20</u>
<b>Sig.</b> Amministrazione Dip.to Lettere e Culture Moderne		<b>13,00</b>	<input type="checkbox"/> CENA	
Sul posto alle ore <b>14,00</b>		<b>Tipo Servizio</b>	CR CA	
Inizio servizio alle ore <b>17,00</b>		Buffet Stoviglie ▼	<b>501</b>	
Termine servizio alle ore		La presentazione del personale sul posto avverrà tre ore prima inizio servizio		

La consegna di eventuali rimanenze di pietanze non utilizzate, vanno richieste al responsabile del banchetto, all'inizio dell'evento (sono esclusi alimenti al consumo o da esposizione).

**The Break**

**THE BREAK**

dalle 16:30 alle 17:00

Caffè, decaffeinato, orzo, latte caldo, e freddo  
The, Succhi di frutta assortiti,  
Acqua minerale  
  
piccola biscotteria assortita

**Indicazioni varie:**

**Personale**

Camerieri n° 1 Comi n° \_\_\_\_\_ Cucina n° \_\_\_\_\_

Il personale di servizio non è responsabile degli oggetti o valori lasciati incustoditi dagli ospiti

**Bevande**

<b>Acqua:</b> Egeria e Nepi ▼	<b>Vini:</b> bianco No ▼
	rosso No ▼
<b>Bibite:</b> No ▼	<b>Spumanti:</b> brut No ▼
No ▼	dolce No ▼

**Luogo della somministrazione:**

**locale**

**I'Università La Sapienza**

Ple Aldo Moro 5

**Comune:** I'Aula III della Facoltà di Lettere

**Provincia:** Roma

Pepe Catering Due s.r.l. - Via Palombarese, 428 Santa Lucia di Mentana - Località Fonte Nuova - Roma - P.IVA 06934461002  
Tel. 06 9050347 fax 06 9051067 www.pepecatering.it e-mail: info@pepecatering.it



### Descrizione Materiali e Allestimenti

Tipo	Specifica	Quantità	Prezzo	Tipo	Specifica	Quantità
Tavoli buffet	Sì, Pepe			Posate	Acciaio	
Ombrelloni	No			Piatti	Echenbach	
Tavoli appoggio	Sì, Pepe			Bicchieri	Ballon	
Tavoli per ospiti	No			Sottopiatto	No	
Sedie	No			Trasporto materiali	Sì	
Tovaglie rettangolari	Stoffa per buffet			Fiori	No	
Tovaglie tonde	No					
Tovaglioli	Monouso bio					

### Descrizione Costi Menù e Accessori

Costi a persona IVA ESCLUSA 10%	Costi forfait IVA ESCLUSA 10%
Menu	
Bevande	
Coperto	
Materiali	
Fiori	
Servizio	
Costo trasporto materiali	
<b>Totali</b>	<b>Compreso nel giorno dopo</b>

*Prezzo a persona Valido pre un minimo di: ospiti Adulti*

**Persone previste**  
**TOTALE (IVA escl.)**  
**TOTALE (IVA incl.)**

**Ordine Confermato il:**

**Persone presenti**  
**TOTALE (IVA escl.)**  
**TOTALE (IVA incl.)**

**€ 0,00**

#### Forma di pagamento

#### Caparra confirmatoria

1° Acconto

2° Acconto

**SALDO**

Data	Cash	Carta/ bancomat	Ass. Circolare	Bonifico

1 - Il Cliente affida alla Pepe Catering Due Srl l'incarico per la somministrazione degli alimenti e per i servizi accessori specificamente indicati sopra e negli eventuali allegati. L'incaricata provvederà quindi a: - Preparazione degli alimenti (in azienda o sul luogo di somministrazione) - Trasporto degli stessi e delle attrezzature accessorie eventualmente pre viste (tavoli sedie, stoviglie, etc.) nel locale di somministrazione - Somministrazione di cibi con servizio a tavola - Ritiro di quanto predisposto e trasporto alla sede aziendale. L'incaricata non svolgerà alcuna opera di sgombrò o pulizia, né precedente né successiva, nei locali oggetto della somministrazione ed in quelli accessori.

L'incaricata potrà affidare a terzi l'esecuzione di singole prestazioni di cui sopra sia nella preparazione degli alimenti che nei servizi di somministrazione.  
 2 - Il Cliente metterà a disposizione dell'incaricata, per l'esatto adempimento delle prestazioni, un locale idoneo dal punto di vista strutturale ed igienico, dotato delle necessarie autorizzazioni e conforme alle disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro, almeno cinque ore prima di quella stabilita per la somministrazione. Dovrà inoltre essere consentita la consegna delle attrezzature con un ragionevole anticipo da concordare. Il Cliente si asterrà dall'utilizzare, sul luogo di esecuzione delle prestazioni, qualsivoglia alimento, bevanda od attrezzatura che non sia stata fornita direttamente dalla Pepe Catering Due Srl. Tali materiali se presenti nei locali messi a disposizione dovranno preventivamente essere rimossi. 3 - L'incaricata sarà responsabile unicamente per fatti derivanti direttamente dalla propria organizzazione aziendale e dall'agire e del proprio personale. L'incaricata non risponderà in nessun caso dei danni derivanti al Cliente od a terzi dalla natura dei luoghi dove vengono svolte le prestazioni, dall'idoneità delle strutture a disposizione o da altre cause ad essa imputabili.

4 - L'incaricata, che in ottemperanza al D. Lgs. 155/97 ha attivato un proprio sistema di autocontrollo igienico secondo il sistema HACCP, garantisce la sicurezza e salubrità degli alimenti somministrati. Condizione essenziale della presente garanzia è il rispetto di quanto previsto ai punti precedenti circa la provenienza degli alimenti e delle attrezzature. 5 - Il Cliente si impegna a pagare il corrispettivo stabilito entro e non oltre la fine del servizio. La somma corrisposta al momento dell'ordinazione costituisce caparra confirmatoria ai sensi dell'art. 1385 c.c. In caso di mancato o ritardato pagamento decoreranno gli interessi pari al TUS aumentato di tre punti ovvero, ove applicabile e maggiore, nella misura prevista dal D. Lgs. 231/02. 6 - Il Cliente, previamente informato in merito a quanto previsto all'art. 13 del D. Lgs. 196/03, espressamente consente l'intero trattamento, la comunicazione e la diffusione dei propri dati personali. Per ogni controversia in merito ai rapporti nascenti dal presente contratto sarà esclusivamente competente il Foro di Tivoli ai sensi dell'art. 28 c.p.c. ovvero il Foro del domicilio del Consumatore. Per espressa accettazione, ai sensi degli artt. 1341 e 1342 c.c., delle clausole di cui all'art. 3 (limitazione responsabilità), art. 4 (condizione della garanzia) art. 5 (caparra interessi) art. 6 (deroga competenza dell'A.G.)

#### Amministrazione

Dip.to Lettere e Culture Moderne

**Pepe Catering Due Srl**

Telefono: **649.913.079**

Collaboratore

Daniele Doemenicone

Cellulare:

Email [paola.fischetti@uniroma1.it](mailto:paola.fischetti@uniroma1.it)

<b>Giorno Evento</b>	venerdì 14 dicembre 2018	<b>Uscita Cucina</b>	<input type="checkbox"/> PRANZO	<b>Pasti</b>	<b>20</b>
<b>Sig.</b>	Amministrazione Dip.to Lettere e Culture Moderne	<b>6.30-9,30</b>	<input type="checkbox"/> CENA		
			CR CA		
Sul posto alle ore	<b>8,00</b>	<b>Tipo Servizio</b>			
Inizio servizio alle ore	<b>11,00</b>	Buffet Stoviglie	▼	<b>501</b>	
Termine servizio alle ore		La presentazione del personale sul posto avverrà tre ore prima inizio servizio			

La consegna di eventuali rimanenze di pietanze non utilizzate, vanno richieste al responsabile del banchetto, all'inizio dell'evento (sono esclusi alimenti al consumo o da esposizione).

**COFFE BREAK alle 11,30**

Caffè,decaffeinato , orzo , latte caldo , e freddo  
Acqua minerale  
Cornettini dolci, Mini muffin dolci

**LUNCH Alle 13,00**

Misto di salumi e formaggi  
Sformato di riso alla napoletana e Lasagna di verdure  
Polpettine di pollo in salsa di arancia e Delizie di tacchino ai due fumi  
Insalata di finocchi e arance olive nere  
zucca graten  
Tagliata di frutta  
crostata di ricotta e cioccolato  
Caffè

**THE BREAK alle 17,00**

Caffè,decaffeinato , orzo , latte caldo , e freddo  
The, Succhi di frutta assortiti,  
Acqua minerale  
piccola biscotteria assortita

**Indicazioni varie:**

**Personale**

Camerieri n° 1 Comi n° \_\_\_\_\_ Cucina n° \_\_\_\_\_

Il personale di servizio non è responsabile degli oggetti o valori lasciati incustoditi dagli ospiti

**Bevande**

Acqua: Egeria e Nepi ▼

Vini: bianco Chardonnay Terre di Chieti ▼

rosso No ▼

Bibite: No ▼

Spumanti: brut No ▼

dolce No ▼

**Luogo della somministrazione:**

**locale**

***l'Università La Sapienza***

***Ple Aldo Moro 5***

**Comune:** Organi Collegiali Rettorato

**Provincia:** Roma

Pepe Catering Due s.r.l. - Via Palombarese, 428 Santa Lucia di Mentana - Località Fonte Nuova - Roma - P.IVA 06934461002  
Tel. 06 9050347 fax 06 9051067 www.pepecatering.it e-mail: info@pepecatering.it



### Descrizione Materiali e Allestimenti

Tipo	Specifica	Quantità	Prezzo	Tipo	Specifica	Quantità
Tavoli buffet	Sì, Pepe			Posate	Acciaio	
Ombrelloni	No			Piatti	Echenbach	
Tavoli appoggio	Sì, Pepe			Bicchieri	Ballon	
Tavoli per ospiti	No			Sottopiatto	No	
Sedie	No			Trasporto materiali	Sì	
Tovaglie rettangolari	Stoffa per buffet			Fiori	No	
Tovaglie tonde	No					
Tovaglioli	Monouso bio					

### Descrizione Costi Menù e Accessori

Costi a persona IVA ESCLUSA 10%	Costi forfait IVA ESCLUSA 10%
Menu	
Bevande	
Coperto	
Materiali	
Fiori	
Servizio	
Costo trasporto materiali	
<b>Totale</b>	

*Prezzo a persona Valido pre un minimo di: 20 piti Adulti*

*Persone previste*

20

**per le due Giornate**

**TOTALE (IVA incl.)**

€ ~~980,00~~

979,00

**Ordine Confermato il:**

**Persone presenti**

**TOTALE (IVA escl.)**

€ 0,00

**TOTALE (IVA incl.)**

€ 0,00

#### Forma di pagamento

#### Caparra confirmatoria

1° Acconto

2° Acconto

SALDO

Data	Cash	Carta/ bancomat	Ass. Circolare	Bonifico

1 - Il Cliente affida alla Pepe Catering Due Srl l'incarico per la somministrazione degli alimenti e per i servizi accessori specificamente indicati sopra e negli eventuali allegati. L'incaricata provvederà quindi a: - Preparazione degli alimenti (in azienda o sul luogo di somministrazione) - Trasporto degli stessi e delle attrezzature accessorie eventualmente pre viste (tavoli sedie, stoviglie, etc.) nel locale di somministrazione - Somministrazione di cibi con servizio a tavola - Ritiro di quanto predisposto e trasporto alla sede aziendale. L'incaricata non svolgerà alcuna opera di sgombrò o pulizia, né precedente né successiva, nei locali oggetto della somministrazione ed in quelli accessori.

L'incaricata potrà affidare a terzi l'esecuzione di singole prestazioni di cui sopra sia nella preparazione degli alimenti che nei servizi di somministrazione.  
2 - Il Cliente metterà a disposizione dell'incaricata per l'esatto adempimento delle prestazioni, un locale idoneo dal punto di vista strutturale ed igienico, dotato delle necessarie autorizzazioni e conforme alle disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro, almeno cinque ore prima di quella stabilita per la somministrazione. Dovrà inoltre essere consentita la consegna delle attrezzature con un ragionevole anticipo da concordare. Il Cliente si asterrà dall'utilizzare, sul luogo di esecuzione delle prestazioni, qualsivoglia alimento, bevanda od attrezzatura che non sia stata fornita direttamente dalla Pepe Catering Due Srl. Tali materiali se presenti nei locali messi a disposizione dovranno preventivamente essere rimossi. 3 - L'incaricata sarà responsabile unicamente per fatti derivanti direttamente dalla propria organizzazione aziendale e dall'agir e del proprio personale. L'incaricata non risponderà in nessun caso dei danni derivanti al Cliente od a terzi dalla natura dei luoghi dove vengono svolte le prestazioni, dall'inidoneità delle strutture a disposizione o da altre cause ad essa imputabili.

4 - L'incaricata, che in ottemperanza al D. Lgs. 155/97 ha attivato un proprio sistema di autocontrollo igienico secondo il sistema HACCP, garantisce la sicurezza e salubrità degli alimenti somministrati. Condizione essenziale della presente garanzia è il rispetto di quanto previsto ai punti precedenti circa la provenienza degli alimenti e delle attrezzature. 5 - Il Cliente si impegna a pagare il corrispettivo stabilito entro e non oltre la fine del servizio. La somma corrisposta al momento dell'ordinazione costituisce caparra confirmatoria ai sensi dell'art. 1385 c.c. In caso di mancato o ritardato pagamento decoreranno gli interessi pari al TUS aumentato di tre punti ovvero, ove applicabile e maggiore, nella misura prevista dal D. Lgs. 231/02. 6 - Il Cliente, previamente informato in merito a quanto previsto all'art. 13 del D. Lgs. 196/03, espressamente consente l'intero trattamento, la comunicazione e la diffusione dei propri dati personali. Per ogni controversia in merito ai rapporti nascenti dal presente contratto sarà esclusivamente competente il Foro di Tivoli ai sensi dell'art. 28 c.p.c. ovvero il Foro del domicilio del Consumatore. Per espressa accettazione, ai sensi degli artt. 1341 e 1342 c.c., delle clausole di cui all'art. 3 (limitazione responsabilità), art. 4 (condizione della garanzia) art. 5 (caparra interessi) art. 6 (deroga competenza dell'A.G.)

Amministrazione

Dip.to Lettere e Culture Moderne

Telefono: 649.913.079

Cellulare:

Collaboratore

Email paola.fischetti@uniroma1.it

Pepe Catering Due Srl

**Daniele Doemenicone**