



SERVIZIO PATRIMONIO E LOGISTICA

OP/EUI/REFS/2019/003

**Gara con procedura aperta per l'affidamento del servizio
ristorazione, catering e bar dell'Istituto Universitario Europeo**

•

ANNO 2019

Sommario

CAPITOLO I – CONDIZIONI GENERALI	5
Articolo 1 - Presentazione dell'Istituto Universitario Europeo	5
Articolo 2 - Definizioni	5
Articolo 3 - Oggetto della presente procedura	5
Articolo 4 – Durata dell'appalto	6
Articolo 5 – Importo presunto dell'appalto	7
CAPITOLO II – DESCRIZIONE DEI SERVIZI RICHIESTI	7
Parte I - Informazioni generali	7
Articolo 6 - Descrizione dei servizi e requisiti minimi	7
Articolo 7 - Ubicazione delle strutture per i servizi di ristorazione e bar	9
Articolo 8 - Giorni e orari per l'erogazione dei servizi di bar e ristorazione	10
Articolo 9 - Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti.....	11
Articolo 10 -Tipologia dell'utenza	11
Articolo 11 –Dimensione presumibile dell'utenza.....	11
Articolo 12 –Informazione agli utenti	14
Articolo 13 –Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti.....	14
Parte II – Composizione dei servizi	15
Articolo 14 –Derrate alimentari.....	15
Articolo 15 –Regole che disciplinano le possibilità di utilizzo delle derrate alimentari non consumate.....	17
Articolo 16 – Condimenti.....	18
Articolo 17 –Menu	19
Articolo 18 –Struttura del menu.....	20
Articolo 19 –Composizione dei menu	21
Articolo 20 – Servizi catering	22
Articolo 21 – Servizio bar	25
Parte III – Prezzi dei servizi all'utenza	26
Articolo 22 – Prezzo dei pasti	26

Articolo 23 – Riduzione del prezzo agli utenti aventi diritto	26
Parte IV – Personale coinvolto nell'erogazione dei servizi	26
Articolo 24 – Supervisore del servizio.....	26
Articolo 25 – Organico	27
Articolo 26 - Formazione del personale.....	29
Articolo 27 - Indumenti e igiene del personale	29
Articolo 28 - Disposizioni generali relative al personale.....	29
Articolo 29 - Reintegro personale mancante.....	30
Parte V – Controlli di qualità e conformità dei servizi	31
Articolo 30 - Diritto di controllo da parte della Stazione appaltante	31
Articolo 31 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti	31
Articolo 32 - Metodologia dei controlli.....	31
Articolo 33 - Contenuto dei controlli	32
Articolo 34 - Contestazioni e rilievi all'Impresa aggiudicataria.....	32
Parte VI – Locali forniti dalla Stazione Appaltante: descrizione, modalità di gestione e manutenzione.....	32
Articolo 35 – Consegna dei locali, impianti e apparecchiature necessari per l'erogazione del servizio.....	32
Articolo 36 – Manutenzione	33
Articolo 37 – Verifica periodica degli impianti e degli immobili	37
Articolo 38 – Interventi di pulizia.....	37
Articolo 39 – Pulizia dei macchinari, degli arredi e delle attrezzature	38
Articolo 40 – Interventi di disinfestazione e derattizzazione	38
Articolo 41 – Gestione dei rifiuti.....	38
Articolo 42 – Divieto di variazione della destinazione d'uso	39
Articolo 43 – Inventario di riconsegna.....	39
Articolo 44 – Interruzione del servizio.....	39
CAPITOLO VII– OBBLIGHI E ONERI	40
Articolo 45 –Oneri a carico dell'Impresa	40
Articolo 46 – Polizza assicurativa.....	41

Articolo 47 –Inadempienze e penalità	42
CAPITOLO VIII - CRITERI DI ESCLUSIONE, SELEZIONE E AGGIUDICAZIONE	43
Articolo 48 - Cause di esclusione	43
Articolo 49 - Criteri di selezione.....	44
Articolo 50 - Criteri di aggiudicazione.....	46
Articolo 51 - Adempimenti necessari all'aggiudicazione	48
Articolo 52 - Sopralluogo	49
CAPITOLO IX – INFORMAZIONI AMMINISTRATIVE	49
Articolo 53 – Subappalto e cessione del Contratto	49
Articolo 54 - Modalità di Pagamento.....	49
Articolo 55 - Revisione periodica del prezzo.....	50
CAPITOLO X – DISPOSIZIONI FINALI	50
Articolo 56 - Informazioni generali	50
Articolo 57 - Responsabile del Contratto.....	50
Articolo 58 - Referenti del Contratto	50
Articolo 59 - Disposizioni finali e allegati	51

CAPITOLO I – CONDIZIONI GENERALI

Articolo 1 - Presentazione dell'Istituto Universitario Europeo

L'Istituto Universitario Europeo (IUE) offre un percorso di formazione post-laurea e post-dottorato nell'ambito delle scienze sociali unico. Fondato con [Convenzione](#) del 19/04/1972 ratificata dagli Stati Membri della Comunità Europea per offrire formazione accademica avanzata ai ricercatori di dottorato e per promuovere la ricerca ai livelli più elevati. La Convenzione di creazione include il "Protocollo sui privilegi e le immunità".

La Comunità IUE conta approssimativamente 1000 membri. Ricercatori, docenti e membri del personale sono prevalentemente selezionati fra i cittadini degli Stati Membri, ma non esclusivamente.

La sede legale è presso la Badia Fiesolana in Via dei Roccettini in San Domenico-Fiesole (FI-IT).

Per maggiori informazioni si invita a visitare il sito istituzionale all'indirizzo www.eui.eu.

Articolo 2 - Definizioni

Per "Stazione Appaltante", "Istituto" e "Committente" s'intende l'Istituto Universitario Europeo (IUE) che affida all'Impresa il servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Per "Impresa" s'intende l'Impresa risultata aggiudicataria dell'appalto, alla quale è affidato il servizio (o i servizi) di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto (CSA); per "Concorrente", "Candidato" e "Offerente" si intende ogni ditta che presenta un'offerta.

Articolo 3 - Oggetto della presente procedura

L'appalto ha per oggetto la gestione globale del servizio di ristorazione, la gestione dei bar e del servizio catering. Tutti i servizi richiesti dovranno essere erogati presso le strutture presenti e future di competenza della Stazione appaltante (l'elenco delle attuali strutture è riportato all'articolo 7) e dotate dei necessari impianti, attrezzature, stoviglie e arredi.

Il servizio disciplinato dal presente capitolato è ispirato alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile e alla difesa della biodiversità.

Il servizio richiesto dovrà, inoltre, essere improntato alla sostenibilità ambientale e quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto previsto dalla "Politica [Ambientale](#)" dell'Istituto.

Nel corso di validità del contratto, l'Istituto si riserva il diritto di chiedere all'Impresa una compartecipazione nella gestione del circolo ricreativo presente all'interno della sede della Badia Fiesolana e gestito attualmente dagli studenti. Il circolo viene utilizzato da tutta la comunità dell'Istituto come punto di ritrovo per conoscersi, incontrarsi e socializzare durante i giorni della settimana.

L'Impresa è chiamata a erogare i servizi oggetto della presente procedura a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, nel rispetto di quanto prescritto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto con i relativi allegati, dalla Lettera di invito e dalla documentazione presentata dall'Impresa in sede di gara.

Il servizio di ristorazione prevede:

- preparazione dei pasti, intesa come acquisto delle derrate alimentari e loro stoccaggio, lavorazione e cottura;

- distribuzione dei pasti agli utenti;
- preparazione e fornitura dei pasti destinati agli alunni frequentanti l'asilo nido
- pulizia e sanificazione delle cucine, dei magazzini e dei locali interessati al servizio;
- raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento nei contenitori pubblici presenti all'interno e/o all'esterno delle varie sedi dell'Istituto;
- manutenzione ordinaria di macchinari, attrezzature e locali concessi in uso dall'Istituto per l'erogazione del servizio;
- gestione del servizio cassa, inclusa manutenzione di hardware e software delle apparecchiature informatiche concesse dall'Istituto per lo svolgimento del servizio e l'aggiornamento del database "PRISMA – Moneta elettronica" utilizzato per i servizi bar, mensa e catering;
- presentazione con cadenza mensile di un report elaborato con il database "PRISMA – Moneta elettronica" che fornisca un riepilogo dei servizi bar, mensa e catering erogati nel mese di riferimento con suddivisione per sedi e centri di costo;
- l'aggiornamento di tutta la documentazione in lingua inglese inerente il servizio di ristorazione sia quella esposta nei vari locali sia quella pubblicata sulle pagine web di riferimento. La documentazione attuale come i menu e gli schemi di composizione dei menu e delle insalate allegata al presente capitolato è di proprietà dell'Istituto e viene fornita a titolo puramente indicativo.

Si precisa che il software di gestione "Moneta elettronica" nonché i dati registrati all'interno dello stesso ed il server PRISMA su cui sono installati, sono di proprietà dell'Istituto e pertanto non possono essere utilizzati per finalità diverse da quelle per le quali è stato concesso l'utilizzo.

Il servizio catering comprende l'erogazione dei servizi di:

- coffee break;
- cocktails;
- buffet;
- servizio panini;
- servizio barbecue;
- consegna e ritiro delle bevande nelle varie sale riunioni;
- pranzi e cene serviti al tavolo;
- servizio di accoglienza ai partecipanti all'evento in caso di eventi speciali;
- fornitura delle attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio non presenti nei locali e nelle aree dell'Istituto preposte, incluso l'acquisto di fiori.

Qualora i locali concessi dalla Stazione appaltante si rendessero indisponibili o non riuscissero a garantire nei periodi di picco la preparazione contemporanea dei pasti per la mensa e le preparazioni per i servizi catering, l'Impresa dovrà disporre di un centro cottura ubicato in un raggio di chilometri che consenta di raggiungere le sedi dell'Istituto in un tempo massimo di 30 minuti di cui abbia la piena disponibilità per tutta la durata dell'appalto. Il centro cottura dovrà essere in possesso delle autorizzazioni previste dalla legge, conforme alle vigenti normative igienico-sanitarie e di sicurezza ed in caso di soddisfare i fabbisogni della Stazione appaltante per la preparazione dei pasti per il servizio ristorazione e delle vivande per i servizi di catering.

Articolo 4 – Durata dell'appalto

L'appalto disciplinato dal presente Capitolato ha la durata di 5 (cinque) anni a far data dal 01/09/2019.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto, la Stazione appaltante non avesse ancora

provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'Impresa sarà obbligata ad una sua continuazione per un periodo non superiore ai 6 (sei) mesi, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Per i primi 6 (sei) mesi il contratto di servizi s'intenderà conferito a titolo di prova al fine di consentire alla Stazione appaltante una valutazione ampia e complessiva del servizio offerto. Al termine di tale periodo, qualora l'Impresa, nonostante i ripetuti inviti, non abbia dato prova di affidabilità e serietà, la Stazione appaltante potrà recedere dal contratto mediante semplice preavviso di 15 (quindici) giorni da comunicare all'Impresa con lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

Articolo 5 – Importo presunto dell'appalto

L'importo a base d'asta è fissato in Euro 6.400.000,00 (sei milioni quattrocentomila/00) IVA esclusa, per l'intera durata del contratto (cinque anni).

L'importo indicato è stato determinato sulla base del volume medio annuo di pasti, consumazioni effettuate ai bar e totale dei servizi catering erogati nel quinquennio 2014-2018 come meglio specificato nella Tabella II al successivo articolo 11.

La presente stima è valida ai soli fini della determinazione del valore complessivo presunto dell'appalto poiché calcolata basandosi su variabili il cui sviluppo futuro non è prevedibile. Pertanto essa non costituisce alcuna garanzia sul numero di servizi che saranno effettivamente erogati nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

Nell'importo contrattuale sono comprese tutte le prestazioni previste dalla presente documentazione di gara e dall'offerta presentata dall'Impresa in sede di gara se migliorativa e qualsiasi altro onere diretto e indiretto necessario per il regolare espletamento del servizio appaltato.

CAPITOLO II – DESCRIZIONE DEI SERVIZI RICHIESTI

Parte I - Informazioni generali

Articolo 6 - Descrizione dei servizi e requisiti minimi

A - Servizio ristorazione e bar

In coerenza con la natura cosmopolita dell'Istituto, il servizio deve essere espletato mediante l'ausilio di vassoi, piatti in ceramica, bicchieri in vetro, posate in acciaio inox con forchetta e coltello avvolte in un tovagliolo per ogni singolo uso, tovaglioli e tovagliette copri vassoio biodegradabili.

Presso la cucina della Badia Fiesolana sono effettuate le operazioni di produzione dei pasti e alcune operazioni di produzione di alimenti per i servizi catering quali banchetti e colazioni di lavoro. Il sistema di produzione attuale prevede la preparazione e cottura espressa della maggior parte delle preparazioni; è anche previsto l'anticipo di produzione con refrigerazione rapida e successivo rinvenimento per alcune preparazioni (es. carni di lunga cottura, ecc.). I pasti prodotti presso la cucina di Badia Fiesolana sono in parte distribuiti e consumati presso lo stesso plesso e in parte veicolati con il sistema del legame fresco-caldo presso i rimanenti plessi per la distribuzione e il consumo.

La distribuzione avviene con sistema self service tradizionale e free flow. I plessi di Villa Schifanoia e Villa la Fonte sono organizzati come terminali attrezzati e sono presenti un cuoci pasta e una piastra elettrica

dietro le linee self service per la cottura espressa della pasta e delle preparazioni alla griglia ed inoltre è attivo un bar che eroga prodotti di caffetteria, panini e snack.

La sede di Villa Salviati dispone di una cucina di recente realizzazione dotata di attrezzature per la cottura ed il rinvenimento degli alimenti. Attualmente vengono utilizzati esclusivamente il cuoci pasta ed una griglia elettrica per la cottura espressa della pasta e delle preparazioni alla griglia. Con l'avvio del nuovo contratto (Settembre 2019), l'Istituto richiede l'inserimento di un cuoco per sfruttare al meglio le potenzialità della suddetta cucina prevedendo la preparazione e la cottura espressa della maggior parte delle pietanze previste nei menu.

La distribuzione delle bevande per gli utenti che usufruiscono del servizio mensa, viene gestita con i distributori automatici "IoBevo" messi a disposizione illimitata degli utenti con 7 tipi di bevande (Acqua naturale a temperatura ambiente e refrigerata, Acqua gassata, EquoCola, Succo di mela, Tè verde, Agrumi) il cui costo è compreso nel prezzo del pasto. Il rifornimento e la gestione di questi distributori, compresa la fornitura delle bevande e la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi sono a carico dell'Impresa. Alla fine del servizio mensa e durante i giorni di chiusura dell'Istituto, l'Impresa dovrà mantenere in funzione tale distributori permettendo l'erogazione di acqua naturale a temperatura ambiente e refrigerata e acqua gassata.

Nel caso in cui si rendesse necessario l'utilizzo di prodotti monouso (stoviglie, bicchieri, ecc,,) questi dovranno ecosostenibili, biodegradabili e compostabili. Tutte le fasi di trasporto, produzione, conservazione, smaltimento e simili devono essere svolte seguendo procedure che permettano la massima minimizzazione dell'impatto ambientale.

L'impresa deve assicurare l'erogazione dei servizi di bar e ristorazione almeno a copertura dell'orario minimo indicato al successivo Articolo 8, assicurando un organico di figure professionali che consenta di minimizzare i tempi di attesa. Indicativamente, il personale presente dovrà essere in grado di servire almeno tre persone al minuto anche nelle ore di maggior afflusso ed in ogni caso deve fare in modo che non si formino code alle casse. Nelle sedi dove sono previste doppie casse, l'impresa deve prevedere l'apertura della seconda cassa nel periodo di maggior afflusso indicativamente dalle ore 12:45/13:45. Al fine di facilitare l'organizzazione del servizio nell'allegato Q sono indicati le affluenze con relativi orari per ogni struttura.

L'Istituto si riserva di verificare l'adeguatezza dell'assetto organizzativo approntato dall'Impresa, stabilendo le modifiche ritenute idonee a garantire un più efficiente espletamento dei servizi.

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu offerti fino a 30 minuti dalla fine del servizio. Al fine di ridurre gli sprechi di cibo, negli ultimi 30' di servizio, in caso di esaurimento di alcune pietanze, quest'ultime possono essere sostituite con le preparazioni alla griglia.

Nel caso in cui durante il servizio, per validi motivi si verificasse un esaurimento di alcune preparazioni, queste dovranno essere sostituite da generi alimentari equivalenti e/o simili.

Presso tutte le strutture lo sbarazzo avviene a cura degli utenti che depositeranno i vassoi in carrelli predisposti allo scopo, con eccezione dei pasti serviti al tavolo per il servizio catering. È compito dell'Impresa verificare e fare in modo che vi siano sempre carrelli porta vassoi liberi in modo da non creare ostacoli al servizio ed evitare che gli utenti depositino i vassoi sui tavoli destinati alla consumazione dei pasti.

Per gli utenti portatori di handicap il servizio sarà sempre erogato al tavolo a cura del personale dell'Impresa.

Il servizio prevede altresì l'espletamento delle pulizie e sanificazione dei locali di stoccaggio, produzione,

delle linee di distribuzione dei pasti, dei bar, delle attrezzature, delle stoviglie, degli impianti, e degli arredi in essi presenti. Per le sedi della Badia e di Villa Salviati, nei locali di distribuzione dei pasti e del bar la pulizia dovrà essere estesa anche alle superfici lapidee.

La prestazione richiesta, prevede inoltre, l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei macchinari, delle attrezzature, dei locali di produzione, erogazione e consumo dei pasti e degli arredi ivi presenti come meglio descritto al successivo articolo 36.

È inoltre a carico dell'appaltatore, la raccolta differenziata dei rifiuti ed il conferimento degli stessi nelle isole ecologiche interne e/o ai cassonetti pubblici nel rispetto delle prescrizioni in materia di raccolta pubblica dei rifiuti urbani, anche se questo possa comportare l'utilizzo di attrezzature e/o automezzi.

Per la natura dei servizi da appaltare, l'Istituto richiede che l'Impresa abbia la disponibilità per tutta la durata dell'appalto di un centro cottura ubicato ad una distanza che consenta di raggiungere le sedi dell'Istituto in un tempo massimo di 30 minuti.

B - Servizio catering

Su richiesta della Stazione appaltante, l'Impresa deve provvedere all'erogazione dei servizi elencati al successivo Articolo 20 presso locali forniti dall'Istituto o in sedi occasionali scelte di volta in volta dall'Istituto. Nell'eventualità che tali locali non siano predisposti a ospitare i servizi, sarà competenza dell'Impresa provvedere al loro allestimento con elementi di arredamento e quant'altro necessario all'erogazione delle prestazioni a regola d'arte. Per il trasporto delle pietanze destinate ai servizi catering, dovranno essere utilizzati specifici vassoi e pirofile dotate di apposite coperture per evitare la contaminazione del cibo. Nel caso di servizio al tavolo si richiede di avvalersi esclusivamente di camerieri qualificati.

Le richieste dei servizi catering, vengono gestite attraverso una piattaforma informatica alla quale l'Impresa avrà accesso per consultare in tempo reale la programmazione settimanale degli eventi e predisporre i servizi richiesti nei tempi e modalità indicate. Alla fine di ogni mese è compito dell'Impresa inviare al servizio responsabile un report dettagliato con i servizi erogati e relativi centri di costo.

Per i servizi catering per eventi speciali e su richiesta esplicita dell'Istituto, l'Impresa dovrà prevedere alla fornitura ed utilizzo di tovagliato in tessuti pregiati (cotone di Fiandra, Lino) con possibilità di scelta del colore, stoviglie in porcellana, bicchieri di cristallo, posateria e vassoi in argento e centro tavola di fiori freschi e/o candele.

Per fornitura del tovagliato s'intende consegna, ritiro, lavaggio e stiratura. Il tovagliato deve essere sempre in condizioni decorose e non presentare macchie, aloni o rotture.

Articolo 7 - Ubicazione delle strutture per i servizi di ristorazione e bar

I servizi di ristorazione e bar dovranno svolgersi presso i locali già predisposti nelle seguenti strutture:

- **Badia Fiesolana**, Via dei Roccettini, 9 - 50016 San Domenico di Fiesole (FI)
- **Villa Schifanoia**, Via Boccaccio, 121 - 50133 Firenze
- **Villa la Fonte**, Via delle Fontanelle, 10 - 50014 San Domenico di Fiesole (FI)
- **Villa Salviati**, Via Bolognese 156, 50139 Firenze (FI)
- **Palazzo Buontalenti**, Via Cavour 57/59, 50131 Firenze (FI) *Sede attualmente in ristrutturazione la cui consegna è prevista per settembre 2020*

Deve inoltre essere assicurata la consegna di pasti e merende di metà pomeriggio per gli alunni frequentanti l'asilo nido dell'Istituto che ha sede presso Villa Schifanoia all'indirizzo Via Boccaccio, 121 –

50133 Firenze.

Alla consegna dei pasti, l'Impresa dovrà fornire le stoviglie e i contenitori puliti per consentire agli alunni il consumo dei cibi e alla consegna delle merende pomeridiana l'Impresa dovrà provvedere anche al ritiro delle stoviglie e contenitori sporchi e al conseguente lavaggio.

L'Impresa deve rendersi disponibile a erogare il servizio di ristorazione in eventuali future strutture che saranno predisposte dalla Stazione Appaltante.

Articolo 8 - Giorni e orari per l'erogazione dei servizi di bar e ristorazione

Nella seguente tabella (Tabella I) è rappresentata l'organizzazione del servizio attuale che prevede per ogni sede degli orari minimi di apertura dei bar e self service. Con l'avvio del nuovo contratto (1° settembre 2019) l'Istituto ha previsto un nuovo assetto che rispetto alla precedente organizzazione contempla la chiusura del punto ristoro di Villa il Poggiolo ed il potenziamento della cucina di Villa Salviati con l'inserimento di un cuoco per la preparazione in loco delle pietanze.

Tabella I – ORGANIZZAZIONE ATTUALE DEI SERVIZI RISTORAZIONE E BAR						
Orari/Sedi	Badia Fiesolana	Villa Schifanoia	Villa Il Poggiolo	Villa La Fonte	Villa Salviati	Asilo
Self-service	12:00-14:30	12:00-14:30	NA	12:30-14:30	12:30-14:30	NA
Bar	8:30-18:00	8:30-16:00	10:00-14:00	8:30-17:00	8:30-17:00	NA
Consegna pasti all'asilo	NA	11:30		NA	NA	-Pasti: entro 11:30. - Merende: entro 15:15
Servizio bar del sabato	11:30-15:00 con servizio primi piatti	NA	NA	NA	NA	NA

Alla nuova Impresa aggiudicataria verrà richiesto pertanto di garantire il servizio di bar e ristorazione dal lunedì al venerdì presso tutte le sedi dell'Istituto ad esclusione di Villa il Poggiolo ed il servizio bar il sabato presso la Badia Fiesolana con gli orari indicati nella Tabella I che rappresentano il requisito minimo (in fase di offerta tecnica i concorrenti possono ampliare tali orari) per tutti i mesi dell'anno, secondo il calendario definito dalla Stazione appaltante, per un complessivo di circa 230 giorni/anno.

Il servizio potrà essere sospeso in occasione delle principali festività e in date comunque stabilite dalla Stazione appaltante. In linea generale le sospensioni dei servizi seguiranno il calendario delle festività dell'Istituto di cui alleghiamo quello relativo all'anno 2019 (Allegato F).

L'Istituto si riserva la facoltà di ridurre e/o estendere il servizio di ristorazione e bar a fasce orarie e giorni diversi da quelli menzionati alla Tabella I (es. sabato e/o orario serale).

Articolo 9 - Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti

Nel servizio di ristorazione è compresa la consegna dei pasti presso le sedi i cui locali dedicati al servizio di ristorazione non sono dotati di cucina (Villa la Fonte, Villa Schifanoia). La consegna dei pasti dovrà avvenire a cura dell'Impresa entro le ore 12.00 per il servizio self service ed entro le ore 11:30 per i pasti destinati agli alunni dell'asilo nido.

I pasti preparati giornalmente presso la cucina della Badia, saranno trasportati in legame caldo-fresco con mezzi idonei, in appositi contenitori termici, secondo le normative vigenti. Dette modalità dovranno garantire il mantenimento della temperatura >70°C per le pietanze calde e < a 10°C per quelle fredde.

Di norma il tempo intercorrente tra la cottura e il consumo dei pasti non deve essere superiore a 60 minuti. I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti rispetto all'orario previsto per la somministrazione. È obbligatorio il rispetto stringente degli orari, non saranno accettate giustificazioni per ritardi che non dipendano da cause di forza maggiore.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere muniti di registrazione sanitaria e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto prescritto dalle norme vigenti in materia. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei suddetti mezzi, nonché dei contenitori termici ed ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

Articolo 10 -Tipologia dell'utenza

A - Tipologia

L'utenza è rappresentata da:

- personale amministrativo, docenti e ricercatori provenienti da paesi dell'Unione Europea ed extra europei;
- alunni dell'asilo nido;
- eventuali ospiti autorizzati dall'Istituto.
-

Articolo 11 –Dimensione presumibile dell'utenza

➤ Servizio ristorazione

La dimensione annua dell'utenza riportata alla successiva Tabella II è una stima puramente indicativa e valida ai soli fini della determinazione dell'importo presunto dell'appalto. Di conseguenza essa non costituisce alcuna garanzia sul numero di pasti e consumazioni che saranno effettivamente erogati nel corso di validità del contratto. Tale stima è basata sulla media del quinquennio 2014/2018 considerando come giorni di apertura dell'Istituto 230 giorni lavorativi. Ai pasti consumati dai ricercatori, viene applicato uno sconto del 40% sul prezzo intero, sconto che viene rimborsato dall'Istituto il mese successivo alla consumazione, previa presentazione di una lista riepilogativa nella quale sono indicati il numero totale di pasti scontati consumati. La lista viene prodotta in modo automatico dalla piattaforma informatica (Prisma) di proprietà dell'Istituto e concessa in comodato d'uso all'Impresa tramite la quale vengono gestite tutte le operazioni effettuate ai bar ed alle mense istituzionali.

TABELLA II – DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE E BAR							
Media annua di pasti erogati nel periodo 2014 - 2018							
	Badia Fiesolana	Villa Schifanoia	Villa San Paolo ¹	Villa La Fonte	Villa Il Poggiolo ²	Villa Salviati ³	Totali
Pasti ordinari	21.085	6.601	1.126	3.172	929	6.839	39.752
Pasti Scontati	30.167	2.966	3.576	4.088	130	3.791	44.719
Pasti asilo	4.479						4.429
Totale	55.731	9.567	4.702	7.260	1.059	10.630	88.900
Media annua incassi nel periodo 2014 - 2018							
	Badia Fiesolana	Villa Schifanoia	Villa San Paolo	Villa La Fonte	Villa Il Poggiolo	Villa Salviati	Totali
Incassi mensa	€240.753	€49.702	€20.835	€33.835	€4.095	€52.560	€401.780
Incassi bar	€145.074	€31.884	€15.315	€24.431	€11.526	€37.020	€265.250
Incassi pasti asilo	Asilo						
	€16.500						
Contributo pasti scontati	Tutte le sedi						
	€115.034						
Totale	€798.560						

Da settembre 2019 con l'inizio del nuovo appalto, l'Istituto intende apportare unicamente per il costo dei pasti, una differenziazione basata sul principio solidaristico che vedrà tre differenti categorie di utenti (come illustrato nella Tabella III) con un differenziale ipotetico di circa 0,30€ tra una categoria e l'altra per la stessa tipologia di menù consumato. Al fine di poter fare una proiezione della nuova tipologia di tariffe e quantificare eventuali scostamenti dagli incassi registrati nel corso dell'anno 2018, abbiamo predisposto una tabella riepilogativa (vedere Tabella IV) dove per ogni categoria sono indicati il numero di pasti consumati per ogni tipologia di menù con accanto la tariffa di riferimento. Le suddette tabelle hanno lo scopo di ipotizzare un ipotetico scenario futuro e non costituiscono nessuna garanzia sul numero e tipologia di pasti che saranno effettivamente forniti nel corso di validità del contratto.

¹ La sede di Villa San Paolo è stata dismessa nell'estate del 2016.

² In questa sede era in funzione un bar che distribuiva anche alcune tipologie di pasti.

³ La struttura di Villa Salviati è stata ampliata e spostata nel corpo centrale della villa nell'estate 2016

TABELLA III – Ripartizione dell'utenza in base alle categorie			
Categoria	Utenti senza diritto allo sconto	Utenti con diritto allo sconto	Totale Utenti
A	235	787	1,022
B	293	33	326
C	314	0	314
Totali	842	820	1,662

Tabella IV – Ripartizione sulle tre categorie dei pasti consumati nell'anno 2018					
Categoria Utenza	Tipologia Menù	Quantità Pasti Consumati			Costo ipotizzato
		<i>da utenti che non hanno diritto allo sconto</i>	<i>da utenti che hanno diritto allo sconto</i>	Totale pasti	
A	Completo	1,862	12,870	14,732	€7.60
	Ridotto	4,975	21,321	26,296	€6.41
	Minimo	3,873	9,057	12,930	€3.67
B	Completo	2,261	536	2,797	€7.90
	Ridotto	6,041	888	6,929	€6.71
	Minimo	4,703	378	5,081	€3.97
C	Completo	2,527	0	2,527	€8.20
	Ridotto	6,752	0	6,752	€7.01
	Minimo	5,256	0	5,256	€4.27
TOTALI		38,250	45,050	83,300	

La suddetta analisi, prendendo come parametro di riferimento le consumazioni erogate nell'anno 2018, non ha evidenziato incongruenze apprezzabili rispetto agli incassi registrati nel medesimo anno. Pertanto, eventuali variazioni inferiori al 20% in più o in meno rispetto alla quantità e/o tipologie di pasti considerati nella precedente tabella, queste, non daranno luogo a revisioni del prezzo offerto dall'Impresa in sede di gara che, in ogni caso non potrà essere superiore a quello messo a base d'asta.

➤ **Servizio catering**

Al fine di fornire ai concorrenti un'indicazione di massima sui possibili volumi di lavoro, nella Tabella V sono evidenziati i servizi catering più rilevanti richiesti nel quinquennio 2014/2018.

TABELLA V – PRESUNTA DIMENSIONE DELL'UTENZA PER I SERVIZI DI CATERING		
Media annua della tipologia e del numero di partecipanti dei principali servizi catering erogati nel quinquennio 2014/2018		
Tipo di servizio	Numero di servizi richiesti	Numero di partecipanti
Servizio acqua	978	15.110
Servizio Buffet	113	4.708
Buoni pasto	175	2.690
Pranzi/cene con servizio al tavolo	61	1.131
Servizio Cocktail	122	6.071
Colazione di lavoro	230	5.557
Pausa caffè	917	27.221
Servizio barbecue	6	528
Servizi vari	56	1.406
Incassi totali per la globalità di servizi erogati	€ 483.270	

Articolo 12 –Informazione agli utenti

L'Impresa è tenuta a esporre in modo ben visibile nei locali predisposti al consumo dei pasti: il menù del giorno, le modalità di composizione dei menù stessi e delle insalate, le tariffe per il menù alla carta, e le liste degli ingredienti che compongono le pietanze presenti nei menù estivo ed invernale. Tutte le informazioni devono essere esposte sia in lingua italiana, sia in lingua inglese. È compito dell'Impresa, aggiornare la suddetta documentazione in caso di cambiamenti e/o nuovi inserimenti.

Qualora nel menu del giorno siano previste pietanze realizzate con l'impiego di prodotti alimentari congelati o surgelati all'origine, questi devono essere contrassegnati con asterisco e relativa indicazione riportata a piè di pagina.

È compito dell'Impresa fornire al servizio competente, la documentazione necessaria per mantenere aggiornate le [pagine web](#) dell'Istituto dedicate ai servizi ristorazione, bar e catering.

Articolo 13 –Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti

Il personale impegnato nel servizio di somministrazione, dovrà garantire la massima collaborazione verso gli utenti

La distribuzione dei pasti agli utenti avviene con self-service o isole free flow (esclusivamente presso i locali

di Badia Fiesolana). Per gli utenti portatori di handicap e per i pasti speciali richiesti dalla Stazione Appaltante, l'Impresa deve provvedere al servizio al tavolo a cura di proprio personale professionalmente preparato.

Presso le casse e le linee self service l'Impresa deve garantire una velocità di scorrimento tale da non creare code.

Lo sbarazzo avviene a cura degli utenti utilizzando carrelli predisposti per il deposito dei vassoi presso le sale refettorio a cura dell'Impresa. Nel caso in cui qualche utente non provveda a deporre il vassoio vuoto nell'apposito carrello, sarà competenza del personale dell'Impresa provvedervi con la massima sollecitudine.

Al termine del servizio l'Impresa deve provvedere allo sgombero dei carrelli, al lavaggio di vassoi, stoviglie e quant'altro utilizzato per il servizio, alla pulizia dei locali interessati, alla raccolta differenziata dei rifiuti con successivo loro conferimento nelle apposite aree predisposte.

I pasti per gli alunni dell'asilo saranno distribuiti a cura del personale scolastico presso il refettorio dell'asilo nido.

L'Impresa si impegna ad accettare "buoni pasto" nominativi forniti dall'Istituto ai visitatori in caso di gruppi di persone che partecipano ai vari eventi dell'IUE (corsi, scuole estive, conferenze etc). I visitatori muniti di buoni pasto si recano nei locali mensa tutti insieme e li consegnano alla persona presente alla cassa del self-service al momento del pagamento.

I buoni pasto corrispondono al menù "intero" (vedere articolo 19) o al menù equivalente a quello "intero", in caso l'Impresa proponga menù differenti. Il pagamento dei pasti così consumati avverrà tramite fattura presentata mensilmente all'Istituto.

Parte II – Composizione dei servizi

Articolo 14 –Derrate alimentari

A – Caratteristiche generali

Le derrate alimentari e le bevande utilizzate per l'esecuzione del servizio devono essere conformi a quanto descritto negli allegati, "Specifiche Tecniche relative alle Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari" (Allegato I) nonché alle "Specifiche Tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti" (Allegato L).

Le derrate dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete.

L'Istituto richiede che l'Impresa utilizzi di prodotti agricoli e alimentari freschi e di stagione, riconducibili alla filiera corta privilegiando le produzioni locali, con certificazione di qualità e rispettando i principi della tracciabilità.

Non è ammesso l'uso di verdure di 4ª gamma, sughi, e salse pronte (ad esclusione del pesto) piatti pronti o precucinati oppure liofilizzati, prodotti di pasticceria e panificazione sottovuoto, conservati in atmosfera modificata e/o surgelati.

L'Impresa deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibili alla Stazione appaltante le

fatture di acquisto e relative le schede tecniche.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

È tassativamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente o derivate da trattamenti transgenici.

Si precisa, inoltre, che, a giudizio della Stazione appaltante, in caso qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti, non dovesse soddisfare il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro di equivalente da concordare tra le parti.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche.

B – Derrate per la preparazione dei pasti per gli alunni dell'asilo

Le derrate destinate alla preparazione dei pasti per gli alunni dell'asilo nido devono essere conformi a quanto descritto negli allegati, "Specifiche Tecniche relative alle Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari" (Allegato I) nonché alle "Specifiche Tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti" (Allegato L).

Per la preparazione dei pasti destinati ai bambini dell'Asilo, è richiesto che almeno il 60% espresso in percentuale di peso sul totale di ogni categoria di prodotti utilizzati, provenga da produzione biologica.

Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'Impresa ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente alla Stazione appaltante i prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno e provvedere al rimborso della differenza di prezzo tra il prodotto utilizzato e quello previsto in origine.

C – Igiene della produzione e conservazione delle derrate

La produzione dei cibi dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dalle Specifiche Tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti" riportati nell'Allegato L

Tutte le operazioni delle diverse fasi devono osservare le "Buone Norme di Produzione" (GMP) e le procedure prescritte dal Piano di Autocontrollo igienico dell'Impresa.

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate devono essere effettuati in conformità alle normative vigenti in materia.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati con opportuni accorgimenti affinché non vengano in contatto tra loro. I prodotti cotti refrigerati, pronti per il consumo, devono essere conservati in preposto frigorifero

Ogniquale volta è aperto un contenitore di banda stagnata, se il contenuto non è immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione provvisto di etichetta riportante descrizione e scadenza del prodotto.

La protezione delle derrate dovrà avvenire solo mediante impiego di pellicola d'alluminio o film plastico idonei al contatto diretto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto

1982, n. 777.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo in contenitori in vetro o acciaio inox.

I prodotti a lunga conservazione dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse.

Il personale non dovrà compiere più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

D – Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere compiute nel pieno rispetto delle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia.

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti siano mirate a ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e gastronomica.

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

E – Operazioni preliminari alla cottura

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite attenendosi strettamente alle indicazioni che seguono:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C;
- la lavorazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate;
- la carne trita dovrà essere preparata in giornata;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- le frittiture verranno effettuate nelle friggitrici;
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata ad esclusione delle preparazioni che richiedono lunghe cotture;
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua; nel caso di fagioli, l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione.

Articolo 15 –Regole che disciplinano le possibilità di utilizzo delle derrate alimentari non consumate

Tutte le pietanze e i cibi erogati dovranno essere "freschi di giornata". È vietata ogni forma di riciclo che non rispetti i requisiti descritti di seguito.

A Semilavorati

Eccedenze delle lavorazioni e prodotti in confezioni aperte possono essere riutilizzati, se conservati in cella o frigorifero:

- entro e non oltre 24 ore: prodotti altamente deperibili e deperibili, lattiero-caseari freschi (formaggi freschi, mozzarelle, ricotta, latte, etc.), salmone, salumi e formaggi pre-affettati o affettati;
- entro e non oltre 72 ore: prodotti altamente deperibili e deperibili (vedi sopra), se conservati sottovuoto;
- entro e non oltre 5 giorni: altri prodotti (macedonia, marmellate, maionese, salumi interi o a pezzi, formaggi semi stagionati e stagionati, scatolame, ecc);
- entro il TMC o data scadenza, indicati in etichetta: prodotti secchi, non deperibili (cacao, farine, spezie, ecc).

I prodotti non conservati sottovuoto immediatamente dopo l'apertura non possono più essere ulteriormente gestiti (es. non è possibile conservarli sottovuoto successivamente).

Le confezioni sottovuoto devono essere sempre fornite di apposita etichettatura.

B Linea di alimenti non cotti

Prodotti non distribuiti, se ancora mantenuti nelle relative celle refrigerate, possono essere riproposti per i servizi successivi entro e non oltre 24 ore dalla preparazione degli stessi, dopo di che ne è prevista l'eliminazione.

Prodotti non venduti conservati nelle vetrine refrigerate, possono invece essere gestiti con 2 modalità differenti:

- entro e non oltre 12 ore: riproposti presso il bar, tal quali o come ingredienti di altre preparazioni (es. salmone per panini).
- entro e non oltre 30 ore dal taglio: nel solo caso di torte e dessert privi di creme

Possono essere riutilizzati per la preparazione di prodotti cotti:

- entro e non oltre 24 ore: se conservati in cella o frigorifero;
- entro e non oltre 72 ore: se conservati sottovuoto e in cella o frigorifero.

Le tipologie di prodotto sopra indicate non possono mai essere riproposte in linea self service o reinserite nei cicli produttivi per più di una volta.

C Linea di alimenti cotti

Dopo la preparazione, la cottura e il relativo eventuale assemblaggio, gli alimenti vengono disposti nelle linee self service o in appositi armadi riscaldati alle temperature previste per la loro corretta conservazione.

I prodotti in mantenimento possono essere sottoposti a rinvenimento e riposti in linea self service.

Prodotti non distribuiti, mantenuti in tegame caldo, possono essere sottoposti a refrigerazione rapida e riutilizzati per la preparazione di prodotti cotti:

- entro e non oltre 24 ore: se conservati in cella o frigorifero;
- entro e non oltre 72 ore: se conservati sottovuoto e in cella o frigorifero.

I prodotti non venduti mantenuti in tegame caldo, a fine servizio devono essere eliminati.

Articolo 16 – Condimenti

I primi piatti dovranno essere conditi al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti dovranno essere utilizzati esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla legge n. 125/1954 e D.P.R. 667/55 e s.m.i., ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dalla Stazione appaltante.

Per i condimenti a crudo di verdure, sughi, pietanze cotte alla griglia e per la preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Nel caso in cui l'Impresa intenda utilizzare condimenti confezionati in monodose per il servizio di ristorazione, questi dovranno essere messi a disposizione per il ritiro da parte degli utenti o a essi consegnati dal personale addetto alla distribuzione.

In ogni refettorio l'Impresa deve assicurare la disponibilità di olio extravergine di oliva, sale, aceto di vino, aceto balsamico, succo di limone, spezie e stuzzicadenti confezionati singolarmente e provvedere affinché gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti durante il servizio. Data la dimensione della struttura, per la mensa della Badia deve essere previsto su ciascun tavolo un *ménage* di condimenti completo di cui bottiglietta da 0.5 di olio E.V.O. non rabboccabile.

Articolo 17 –Menu

A – Articolazione dei menu

Il menu deve articolarsi almeno in:

- Invernale: dal 1° ottobre al 30 di aprile;
- Estivo: dal 1° maggio al 30 settembre.

I concorrenti possono prevedere anche maggiori articolazioni.

Le date possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

I menu proposti devono essere tali da garantire almeno le alternative di scelta presentate al successivo articolo 19. Qualunque sia la formula offerta, si deve rispettare il criterio del "pasto equivalente": i pasti erogati presso le diverse sale di consumo devono avere uguale valore economico erogato. L'utente può liberamente scegliere fra le formule proposte corrispondendo il relativo importo.

Le pietanze proposte giornalmente devono essere conformi alle indicazioni contenute nei menu offerti dall'Impresa in sede di gara corredati dalle relative Tabelle dietetiche e delle grammature ed eventualmente riviste in accordo con la Stazione Appaltante.

La Stazione appaltante si riserva di sostituire le preparazioni previste nel menu con altre pietanze di equivalente valore economico e nutrizionale.

L'Impresa, su specifica richiesta degli utenti, si impegna a preparare diete speciali per comprovate situazioni patologiche o regimi personalizzati per motivazioni etico-religiose senza costi aggiuntivi.

Le diete speciali dovranno essere consegnate in vaschette monoporzione con coperchio, con indicazione dell'utente destinatario, l'alimento e/o la preparazione presente nel contenitore. Nel caso di pasti trasportati, tali vaschette dovranno essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista per legge fino al momento del consumo.

L'impresa non deve accettare certificati medici e/o autocertificazioni, né fornire diete speciali in assenza di

formale conferma da parte della Stazione appaltante.

B – Quantità degli ingredienti e del cibo

La quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare sono quelle previste dalla “Tabella delle grammature per self service” descritte nell’Allegato M in cui sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menu. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

C – Variazione dei menu

È consentita la temporanea variazione dei menu solo nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione della pietanza prevista;
- interruzione temporanea della produzione per incidenti, ed interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà essere obbligatoriamente preventivamente autorizzata dalla Stazione appaltante cui la richiesta deve essere presentata con comunicazione scritta.

La variazione del menu potrà avvenire anche in caso di costante non gradimento delle pietanze da parte dell'utenza. In tal caso l'Impresa deve presentare alla Stazione appaltante le grammature degli ingredienti dei nuovi piatti proposti. Tali grammature devono essere uguali a quelle previste nelle Tabelle dietetiche ed equivalenti sotto il profilo nutrizionale ed economico a quelle che si riferiscono alla preparazione della pietanza sostituita.

D – Introduzione di nuove ricette

Qualora l'Impresa durante l'esecuzione del servizio intendesse introdurre nuove ricette, dovrà farne richiesta scritta alla Stazione appaltante e presentare la ricetta corredata dalle grammature di tutti gli ingredienti utilizzati. Tali ricette potranno essere introdotte solo ed esclusivamente previo parere favorevole della Stazione appaltante.

Articolo 18 –Struttura del menu

Qui di seguito riportiamo in maniera sintetica e non esaustiva le materie prime da utilizzare per la composizione dei menù stagionali.

- Primi: possibilità di scelta tra due primi caldi: pasta, pasta integrale riso, riso integrale, minestra in brodo, zuppa, orzo, farro. Giornalmente dovranno essere sempre presenti riso bianco e come condimento salsa di pomarola.
- Secondi: tutti i giorni dovranno essere presenti un secondo di carne ed uno vegetariano/vegano, con obbligo di servire pesce una volta la settimana.
- Contorni: disponibile giornalmente un contorno caldo con l'aggiunta di un legume per i vegetariani/vegani qualora il contorno del giorno non sia un farinaceo. Come elemento fisso di contorno, devono essere sempre presenti le patate fritte.
- Griglia: quotidianamente devono essere sempre presenti: la fettina di manzo di primo scelta (tipo scannello), il petto di pollo, la fettina di arista di maiale, un formaggio da grigliare, una proteina per i vegani da grigliare, hamburger di soia oltre a due tipi diversi di verdure grigliate. Una volta la settimana deve essere presente anche il pesce.
- Insalate: devono essere composte da minimo 5 elementi fissi e 3 elementi variabili di cui una

proteina, un legume, più un elemento a scelta. Come condimento devono essere sempre presenti due salse.

- Pane: su base giornaliera deve essere sempre garantita la scelta tra: pane bianco, pane integrale, cracker, grissini oltre ad un'opzione senza glutine (tipo gallette).

Articolo 19 –Composizione dei menu

Agli utenti deve essere garantita la possibilità di scegliere fra diverse formule di menu che permettano alternative combinazioni di pietanze (vedere allegato O). Deve essere sempre garantita la disponibilità di riso in bianco con sugo di pomarola. I menù illustrati nell'allegato H, sono quelli attualmente in vigore che il concorrente può modificare in sede di offerta tecnica con proposte alternative che rispettino ed aumentino la percentuale di piatti internazionali, nonché quella delle pietanze vegetariane e vegane.

L'impresa deve inoltre essere disponibile a prevedere menù speciali che rispondano a particolari esigenze dell'utenza come, per esempio, menù per vegani, celiaci, diabetici senza maggiorazione di prezzo.

Qui di seguito la composizione minima delle tre tipologie di menù che il concorrente deve poter garantire.

A – Composizione del “Menu Intero”: è composto a piacimento dall'utente sulla base dello schema fornito alla successiva Tabella VI.

TABELLA VI - MENU INTERO	
Primo Piatto	Una pietanza calda a scelta tra: pasta o riso conditi; riso bianco con sugo alla pomarola (pietanza fissa); minestra in brodo e/o zuppa
Secondo Piatto	Uno a scelta tra: carne, pesce, uova, preparazioni alla griglia, vegetariano
Contorno	Uno a scelta tra: verdure o legumi cotti, verdure alla griglia, patate fritte, insalate miste

B – Composizione del “Menu Ridotto”: è composto a piacimento dall'utente sulla base dello schema fornito nella successiva Tabella VII.

TABELLA VII – MENU RIDOTTO	
OPZIONE I – Primo piatto con due contorni oppure Piatto di frutta fresca tagliata	
Primo Piatto	Una pietanza calda a scelta tra: pasta o riso conditi; riso bianco con sugo alla pomarola (pietanza fissa); minestra in brodo e/o zuppa
Contorno	Uno a scelta tra: verdure o legumi cotti, verdure alla griglia, patate fritte, insalate miste
OPZIONE II - Secondo piatto con contorno oppure Piatto di frutta fresca tagliata	
Secondo piatto	Uno a scelta tra: carne, pesce, uova, preparazioni alla griglia, vegetariano
Contorno	Uno a scelta tra: verdure o legumi cotti, verdure alla griglia, patate fritte, insalate miste
OPZIONE III – Insalatona composta al banco	
Insalatona composta al banco	Insalata mista da comporre scegliendo fra gli ingredienti esposti nella vetrina refrigerata

C – Composizione del “Menu Minimo”: è composto a piacimento dall’utente sulla base dello schema fornito nella successiva Tabella VI.

TABELLA VIII – MENU MINIMO	
OPZIONE I – Primo piatto	
Primo Piatto	Una pietanza calda a scelta tra: pasta o riso conditi; riso bianco con sugo alla pomarola (pietanza fissa); minestrina in brodo e/o zuppa
OPZIONE II – Contorno	
Contorno	Uno a scelta tra: verdure o legumi cotti, verdure alla griglia, patate fritte, insalate miste

Tutte le opzioni elencate nelle precedenti tabelle VI, VII e VIII includono obbligatoriamente:

1. Una porzione di frutta o dessert o un yogurt (l’Impresa deve assicurare una scelta minima di tre possibilità per ogni genere);
2. Pane bianco o integrale o cracker o grissini o gallette (una porzione di circa 90 g a persona);
3. Acqua o bibita da scegliere tra le 7 opzioni (Acqua naturale a temperatura ambiente, Acqua gassata, Acqua naturale refrigerata, EquoCola, Succo di mela, Tè verde e Agrumi) erogate dai distributori automatici “IoBevo” presenti in ogni mensa .

D – Composizione menu per gli alunni dell’asilo nido

I menu predisposti per gli alunni dell’asilo nido (6 mesi – 3 anni), dovranno essere composti come da indicazioni fornite dall’esperto in alimentazione pediatrica consultato dall’Istituto riportate all’allegato H in modo da garantire un’alimentazione appetibile per i bambini e contemporaneamente equilibrata e completa sotto il profilo nutrizionale.

Le ordinazioni con esatta indicazione del numero di pasti da consegnare giornalmente presso l’asilo nido saranno comunicate all’Impresa dal personale dell’Istituto preposto tutte le mattine dopo le 9:30.

Articolo 20 – Servizi catering

L’organizzazione e coordinamento dei servizi di catering rientra tra le responsabilità del servizio Patrimonio e Logistica. Gli ordinativi per queste tipologie di servizi sono inviati attualmente all’Impresa con cadenza settimanale a cura di un responsabile dell’Istituto che ha il compito di raccogliere, razionalizzare e smistare tutte le richieste provenienti da tutti gli utenti delle varie sedi dell’Istituto.

Al fine di semplificare, standardizzare e rendere più efficiente il sistema di richiesta dei servizi catering, l’Istituto ha commissionato ai colleghi del servizio informatico la creazione di una piattaforma informatica che consentirà anche al nuovo gestore di poter verificare in tempo reale le varie richieste nonché le sale dove sono previste attività che hanno fatto richiesta di servizio catering.

Eventuali richieste di modifica e/o correzione sono possibili sino a 24 ore precedenti l’erogazione del singolo servizio richiesto, senza che tali cambiamenti determinino aggravii di costo. In caso di richieste di modifica pervenute con un anticipo inferiore a quanto prima menzionato, l’Istituto è disponibile a valutare eventuali costi aggiuntivi.

Ogni richiesta di servizio riporta tutti i dettagli che saranno utili ai fini della fatturazione tipo: la sede e l’orario in cui dovrà essere erogato il servizio, il numero dell’Unità che lo richiede, il numero dell’impegno finanziario, il nome del richiedente, il nominativo del responsabile finanziario cui si imputerà la spesa derivante, la tipologia del servizio richiesto, eventuale menu concordato in precedenza.

Nei successivi paragrafi viene presentata l'organizzazione attuale dei servizi di catering che il presente fornitore eroga su richiesta dell'Istituto e per la cui gestione impiega un addetto di terzo livello a tempo pieno. Tale struttura sarà presa come punto di riferimento per la valutazione economica: i candidati dovranno quindi presentare la propria offerta economica avendo come base le tipologie qui descritte. Si chiede la quotazione solo di quelle più rappresentative, come da allegato C – Offerta economica.

I concorrenti non sono vincolati a offrire la stessa struttura di servizi di catering. In sede di offerta tecnica possono essere proposte strutture alternative che saranno valutate dall'Istituto. Gli eventuali servizi alternativi offerti dovranno garantire ampia scelta e lo stesso standard qualitativo di quelli successivamente descritti.

Per alcune tipologie di eventi dove è prevista la fornitura del vino, l'Istituto si riserva il diritto di fare etichettare il vino servito, con delle etichette personalizzate o di far utilizzare il vino imbottigliato ed etichettato appositamente per quel determinato tipo di evento. In quest'ultimo caso l'Impresa dovrà scorporare dal costo del pasto il vino e gestire il servizio con le stesse modalità previste nel caso in cui il vino sia fornito dall'Impresa.

A – Composizione dei pasti speciali, buffet e servizi panini

L'Impresa si impegna a erogare su richiesta della Stazione appaltante speciali servizi di ristorazione e catering (pranzi, cene, colazioni di lavoro, buffet ufficiali, pause caffè, cocktails, ecc.) che possono includere il servizio al tavolo.

Al termine di ogni servizio, l'Impresa deve assicurare l'immediato ritiro della propria attrezzatura e delle vettovaglie incluso eventuale materiale avanzato.

Il menu per questi tipi di servizi sarà concordato di volta in volta tra le parti.

In questo momento i servizi offerti all'Istituto sono così organizzati:

1. Pranzo o cena con servizio al tavolo (durata media 2,30 h): uso di tovagliato in tessuti pregiati (cotone di Fiandra, lino, etc.) con possibilità di scelta del colore, stoviglie in porcellana, bicchieri di cristallo (almeno tre), posateria di argento, addobbo floreale e menu composto da aperitivo (flute di Prosecco Valdobbiadene Superior, mandorle salate, midolle parmigiano, verdura fresca fritta (a girare), antipasto, primo, secondo, contorni, dolce, acqua (tipo San Pellegrino e Panna), vino Chianti Classico DOCG o altro equivalente da concordare, vino bianco di livello pari al Chianti Classico, caffè.
2. Per ogni pranzo e cena dovranno essere forniti un paio di proposte di menu (di carne o di pesce) da sottoporre al richiedente da parte del responsabile catering dell'IUE. Attualmente, per questa tipologia di servizio, viene prevista una durata di due ore e 30' (h. 2,30). Nel modulo dell'offerta economica (Allegato C), l'Impresa dovrà specificare un eventuale costo aggiuntivo del cameriere nel caso in cui l'evento si protragga oltre l'orario prefissato.
3. Colazione di lavoro (pranzo o cena) con servizio a buffet (durata media 1,30 h): uso di tovagliato in tessuti pregiati (cotone di Fiandra, lino, etc.) con possibilità di scelta del colore, stoviglie in porcellana, bicchieri di vetro (due), posateria di acciaio, addobbo floreale o centrotavola con candela, menu composto da due primi, secondo, contorno, dolce, acqua (tipo San Pellegrino e Panna), vino Chianti DOC o altro equivalente da concordare, caffè.
4. I menu di questa tipologia di servizi dovranno essere più semplici rispetto al pranzo o cena servita. Attualmente, per questa tipologia di servizio, viene prevista una durata di un'ora e 30' (h. 1,30). Nel modulo dell'offerta economica (Allegato C), l'Impresa dovrà specificare un eventuale costo aggiuntivo del cameriere nel caso in cui l'evento si protragga oltre l'orario prefissato.
5. Servizio Buffet (durata media 1,30h): servizio basato sul menu del giorno della mensa che comprende

un primo, un secondo con contorno, insalata, dolce, acqua (tipo San Pellegrino e Panna) e vino Chianti Classico DOC e caffè.

6. Servizio panini: servizio direttamente nelle sale predisposte rispettando il programma delle attività; menu composto da due panini, frutto e acqua (tipo San Pellegrino e Panna). Il tutto dovrà essere consegnato in vassoi.
7. Pranzo al sacco (lunch box): due panini imbottiti, un frutto di stagione, acqua minerale da lt. 0,5, 1 dolce, 1 tovagliolo. Tutto consegnato chiuso in apposito sacchetto per alimenti.
8. Servizio acqua: fornitura e predisposizione sui tavoli dei locali predisposti di bottiglie di acqua (tipo San Pellegrino e Panna) e bicchieri per conferenze e/o eventi vari con successivo ritiro al termine del servizio.
9. Succo di frutta: vari gusti, presentato in caraffa.
10. Bevanda per brindisi speciali (Tesi): consegna nella sala dove si svolgerà l'evento di bottiglia di Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG con 6 flutes, (per ogni bottiglia). Per il servizio dovrà essere utilizzato un vassoio in acciaio inox.
11. Servizio barbecue (in piedi con tavoli d'appoggio) durata media 2.00h: composto da griglia mista (pollo, rosticciana, salsicce), patatine fritte, fagioli all'olio, verdure grigliate, tommini alla griglia, con dessert, acqua (tipo San Pellegrino e Panna) con vino Chianti Classico DOCG o altro equivalente da concordare. Attualmente, per questa tipologia di servizio, viene prevista una durata di due (h. 2,00). Nel modulo dell'offerta economica (Allegato C), l'Impresa dovrà specificare un eventuale costo aggiuntivo del cameriere nel caso in cui l'evento si protragga oltre l'orario prefissato.

Per ogni servizio catering, dovranno essere previste su specifica richiesta alternative alimentari per vegetariani, vegani, celiaci, allergie o diete particolari, menu kosher, menu halal (per restrizioni religiose) senza maggiorazione di prezzo.

Per i pranzi/cene servite e per le colazioni di lavoro a buffet, l'impresa dovrà sottoporre varie proposte di menu (di carne e di pesce) che saranno poi valutate e scelte dal responsabile dell'Istituto.

B – Composizione servizi cocktails

L'Impresa deve garantire almeno tre differenti formule di cocktails. Attualmente per tutte e 4 le tipologie di servizi è prevista una durata di un'ora e 30' (h. 1,30).

Attualmente i servizi cocktail sono così organizzati:

1. Small (durata media 1.30h): succhi di frutta, vino bianco e rosso DOCG, acqua (tipo San Pellegrino e Panna), salatini caldi, salatini assortiti, patatine, noccioline;
2. Medium (durata media 1.30h): succhi di frutta, vino bianco e rosso DOCG, acqua (tipo San Pellegrino e Panna), spumante, salatini assortiti, patatine, noccioline, pizzettine, capperi e olive, tartine assortite, crostini assortiti,;
3. Large (durata media 1.30h): salatini assortiti, mandorle salate, duchesse farcite, tartine al salmone, barchettine alla mousse di tonno, pizzettine, bignoline nei tre sapori, bicchierini alla frutta, cocktail Bellini, succhi di frutta, vino bianco e rosso DOCG, acqua (tipo San Pellegrino e Panna), Aperol, Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG.
4. Extra Large (durata media 1.30h): salatini assortiti, mandorle salate, duchesse al tartufo, canapés farciti, pizzettine, tartine assortite, barchettine alla mousse di tonno, primo piatto bignoline nei tre

sapori, bicchierini di frutta, ditini alla crema e cacao, frutta fresca, cocktail Martini, succhi di frutta, vino bianco e rosso DOCG, acqua (tipo San Pellegrino e Panna), Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG.

C – Composizione servizi coffee break

L'Impresa deve garantire almeno tre differenti formule per il coffee break. Attualmente per tutte e 3 le tipologie di servizi è prevista una durata di 30' (h. 0,30).

In questo momento i servizi di coffee break sono così organizzati.

1. Tipologia Small: caffè, tè, latte, acqua (tipo San Pellegrino e Panna);
2. Tipologia Medium: caffè, tè, latte, acqua (tipo San Pellegrino e Panna), pasticceria secca (circa 50g per partecipante).
3. Tipologia Large: caffè, tè, latte, acqua (tipo San Pellegrino e Panna), pasticceria fresca (croissant mignon) e salata (salati mignon).

In ogni pausa caffè deve essere compresa acqua minerale + bicchieri in caso di richiesta da parte dei partecipanti.

Articolo 21 – Servizio bar

L'impresa deve assicurare almeno il seguente assortimento di prodotti presso le aree adibite a bar:

- Caffè (normale e decaffeinato)
- Cappuccino (normale e decaffeinato o con latte di soia)
- Latte in bicchiere incluso quello di soia
- Orzo, ginseng
- Thè, infusi e tisane
- Cioccolata calda
- Paste dolci per colazione (incluse integrali)
- Pizza, focaccia, schiacciata
- Tartina, tramezzino, sandwich, toast
- Panini farciti, con più varietà di pane (esempio: bianco, integrale, cereali, etc.).
- Frutta
- Succo di frutta
- Spremuta d'arancia
- Bibite varie in lattina
- Acqua minerale in bottiglia 0,5 Lt. e 1,5 (San Benedetto o equivalente)
- Dolci
- Yogurt
- Gelati (Algida, Sammontana, Motta)
- Prodotti da banco quali cioccolateria, chewing-gum, caramelle

La precedente lista è l'elenco minimo di prodotti che devono essere sempre presenti presso i bar, l'Impresa è incoraggiata a estendere la propria gamma di offerta ad eccezione di superalcolici. Ogni prodotto aggiuntivo deve essere in precedenza approvato dall'Istituto.

Sul bancone di ogni bar devono essere messi a disposizione dell'utenza in appositi contenitori cacao, zucchero bianco e bruno, dolcificante, latte fresco e miele.

I prodotti utilizzati devono essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e conformi ai requisiti igienico-sanitari prescritti dalle norme vigenti in materia.

È fatto divieto di somministrare prodotti OGM o loro derivati.

Parte III – Prezzi dei servizi all'utenza

Articolo 22 – Prezzo dei pasti

I prezzi unitari delle diverse tipologie di pasto sono quelli risultanti dall'esito della gara e specificati nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione della gara stessa.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo del pasto, che varia in base alle differenti formule come descritto all'articolo 19, si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere sostenuti dall'Impresa per l'erogazione dei servizi di cui trattasi.

Il servizio di cassa è gestito dal personale dell'Impresa che dovrà procedere alla riscossione utilizzando i dispositivi di cassa e il sistema informatico predisposto e fornito dalla Stazione Appaltante, pertanto l'Impresa non dovrà installare o utilizzare software e/o hardware diversi da quelli consegnati e in uso presso l'Istituto, salvo espressa autorizzazione di quest'ultimo.

Articolo 23 – Riduzione del prezzo agli utenti aventi diritto

Alcune categorie di utenti (ricercatori, Max Weber e tirocinanti) hanno diritto a uno sconto del 40% sul prezzo del pasto da loro stessi consumato.

A fronte di tale riduzione, la Stazione appaltante corrisponderà su base mensile all'Impresa, previa consegna di uno specifico rendiconto dove sono riportati la quantità di pasti consumati da ciascuna categoria, l'intero importo scontato. Il rendiconto può essere estratto dal gestionale Prisma concesso in comodato d'uso dalla Stazione appaltante per la gestione delle operazioni contabili connesse al servizio ristorazione (sono esclusi i servizi catering).

Lo sconto viene applicato direttamente dal gestionale Prisma sulla base dello status della persona ed al variare dello status il programma interfacciandosi quotidianamente con i gestionali dell'Istituto, modificherà automaticamente tale condizione.

Parte IV – Personale coinvolto nell'erogazione dei servizi

Articolo 24 – Supervisore del servizio

L'Impresa deve nominare un supervisore cui affidare in modo continuato e a tempo pieno la direzione dei servizi richiesti. È necessario che il professionista scelto abbia qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e precedente esperienza in ruoli analoghi oltre ad una buona conoscenza della lingua inglese.

Il direttore deve controllare che i servizi siano svolti secondo quanto previsto dal presente CSA e da quanto

presentato dall'Impresa in sede di offerta se migliorativo e che il personale impiegato rispetti le funzioni e i compiti stabiliti.

Il direttore del servizio sarà referente unico dell'intero appalto e dovrà assicurare costante comunicazione con gli Uffici preposti della Stazione Appaltante per il controllo del buon andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla Stazione appaltante al rappresentante designato dall'Impresa si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

In caso di assenza o impedimento del direttore (ferie, malattia, ecc.), l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con persona gradita alla Stazione appaltante, comunicando il nominativo completo di recapito telefonico mobile e periodo di sostituzione.

Il Supervisore è tenuto a comunicare le informazioni inerenti alle attività svolte, ai problemi riscontrati e alle possibili risoluzioni solo ed esclusivamente al responsabile del servizio competente.

Articolo 25 – Organico

Le prestazioni previste dal presente appalto saranno svolte dall'Impresa sotto la sua esclusiva responsabilità e con l'ausilio di proprio personale.

L'assetto organizzativo adottato dall'Impresa aggiudicataria per garantire l'ottimale gestione dei servizi oggetto del presente capitolato sarà quello indicato nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

L'Impresa si obbliga ad assumere il personale alle dipendenze della gestione uscente purché assunto almeno tre mesi prima della scadenza dell'appalto. Il personale impiegato attualmente nell'erogazione del servizio è elencato nella seguente tabella (Tabella IX).

Tabella IX – ORGANICO IMPIEGATO ATTUALMENTE NEL SERVIZIO RISTORAZIONE			
STRUTTURA	QUALIFICA	LIVELLO	MONTE ORE GIORNALIERO
BADIA FIESOLANA	ADDETTO CUCINA	TERZO	8
	ADDETTO CUCINA	TERZO	8
	ADDETTO CUCINA	QUARTO	7
	ADDETTO SELF	QUINTO	4
	ADDETTO SELF	QUINTO	6
	ADDETTO CASSA	QUARTO	6
	ADDETTO BAR	QUARTO	7
	*ADDETTO BAR	QUARTO	3,5
	ADDETTO BAR	QUINTO	6
	*ADDETTO BAR	QUINTO	3
	ADDET TRASPORTO	QUINTO	8
	ADDET LAVAGGIO	SETTIMO	7
	*ADDETTO SELF BAR	QUINTO	2,5
	ADDET PULIZIE	SETTIMO	5
	RESPONSABILE	SECONDO	8
*ADDETTO SELF	QUINTO	4	

VILLA SCHIFANOIA	ADDETTO SELF-BAR	QUINTO	6
	ADDETTO SELF-BAR	QUINTO	5
VILLA LA FONTE	ADDETTO SELF-BAR	QUARTO	6,5
	ADDETTO SELF-BAR	QUINTO	6,5
VILLA IL POGGIOLO			
	*ADDET BAR CASSA	QUARTO	4,5
VILLA SALVIATI			
	ADDETTO SELF BAR	QUARTO	8
	*ADDETTO SELF BAR	QUINTO	3
	ADDETTO SELF BAR	QUINTO	6
TOTALE ORE			138,5

*Gli addetti indicati con l'asterisco corrispondono in realtà a tre persone fisiche il cui monte ore giornaliero è ripartito su più sedi e postazioni. Attualmente sono impiegate nel servizio 21 persone. Non incluso in questa tabella è l'addetto di terzo livello che si occupa della gestione dei servizi catering per 8 ore al giorno.

Il personale addetto al servizio, deve essere in numero tale da assicurare modi e tempi di esecuzione adeguati ad assicurare tempestiva e ordinata esecuzione del servizio stesso. Qualora l'esecuzione del servizio non fosse quella definita nel presente CSA e nel contratto, la Stazione appaltante richiederà all'Impresa di provvedere al potenziamento dell'organico senza oneri aggiuntivi.

L'Impresa deve incaricare del servizio persone di provata capacità, onestà e moralità e in grado di mantenere un contegno decoroso e irreprensibile, riservate, corrette e disponibili alla collaborazione sia con il personale della Stazione appaltante che con gli utenti che usufruiscono dei servizi ristorazione. Durante lo svolgimento delle mansioni assegnate e la permanenza all'interno dei locali dell'Istituto, il personale dell'Impresa non potrà fumare e dovrà inoltre limitare l'uso del telefonino esclusivamente per esigenze lavorative.

L'Impresa almeno cinque giorni prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto deve fornire alla Stazione appaltante la seguente documentazione relativa al personale aggiuntivo che impiegherà nel servizio:

- Il nominativo del lavoratore con l'indicazione del luogo e della data di nascita, della qualifica e degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali, nonché dell'orario giornaliero e sede di appartenenza;
- Certificato generale del casellario giudiziale;

Gli obblighi suddetti non sussistono per il personale adibito all'erogazione dei servizi in oggetto durante il precedente appalto e assorbito nell'organico dell'Impresa aggiudicataria.

L'Impresa nella prima settimana dopo l'inizio del servizio è tenuta a fornire alla Stazione appaltante:

- Copia comunicazione di assunzione (modello UNILAV) del personale impiegato nell'appalto.

L'Impresa, su richiesta Stazione appaltante è tenuta a fornire anche su base mensile la seguente documentazione:

- Copia modello LUL mensile del personale impiegato nell'appalto;
- Copia della ricevuta di invio UNIAMNS (denuncia mensile INPS);
- Quietanza mensile pagamento contributi INPS (F24);
- Copia pagamento premio INAIL.

La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta occorrano modifiche all'organico impiegato o per sostituzioni di personale o per impiego di nuovo personale entro tre giorni dalla variazione.

Articolo 26 - Formazione del personale

Al fine di mantenere il servizio agli standard di qualità richiesti dalla Stazione appaltante, l'Impresa dovrà programmare lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento per tutto il personale che sarà coinvolto nell'esecuzione dell'appalto.

A corredo dell'offerta tecnica, l'Impresa dovrà presentare un programma di formazione annuale aggiuntivo rispetto a quanto già previsto dalla Legge. Verranno valutati particolarmente qualificanti gli interventi formativi aventi per oggetto la sicurezza alimentare, la gestione del servizio improntata ad un basso impatto ambientale e le modalità di relazione con la tipologia d'utenza dell'Istituto.

La Stazione appaltante dovrà essere informata e concordare sul tipo di corsi previsti e sul relativo calendario di svolgimento.

Articolo 27 - Indumenti e igiene del personale

L'Impresa deve fornire a tutto il personale impegnato nell'esecuzione del servizio di ristorazione e bar uniformi di lavoro da indossare durante le ore di servizio come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, nonché eventuali capi speciali antinfortunistici secondo quanto previsto dalla legislazione vigente .

Gli indumenti devono riportare in stampa il nome dell'Impresa ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti differenti per il personale addetto alla preparazione, alla distribuzione dei pasti e per gli addetti ai lavori di pulizia.

A tutti gli addetti devono essere forniti zoccoli chiusi sul davanti; a cuochi, aiuto cuochi e addetti alla preparazione devono essere forniti anche copricapo igienici.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, somministrazione e trasporto dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale in conformità alla normativa vigente. In particolare non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze.

Articolo 28 - Disposizioni generali relative al personale

Tutto il personale addetto al servizio deve essere qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione, sulla sicurezza, la prevenzione degli infortuni sul lavoro e dovrà essere consapevole dell'ambiente in cui è chiamato ad operare.

La Stazione appaltante si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa procederà con la sostituzione entro tre giorni lavorativi dall'avvenuta richiesta senza che ciò costituisca motivo di maggiore onere per la Stazione appaltante.

L'Impresa dovrà osservare, nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza, assistenza sociale e di sicurezza ed igiene del lavoro. Deve altresì applicare nei confronti dei propri dipendenti e nei confronti dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello già in essere che trova riferimento nel Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro di categoria (Pubblici Servizi/Ristorazione Collettiva/Turismo tabelle manodopera Gennaio 2019).

L'Impresa è tenuta ad applicare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro in vigore alla data di stipula del contratto nonché quelle risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in generale, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Firenze. L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Su richiesta della Stazione appaltante, l'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste e fornire su richiesta della stessa copia del bonifico effettuato per il pagamento del salario dei lavoratori.

La Stazione appaltante, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'Impresa deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa si è posta in regola.

Il personale dell'Impresa è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti in conformità alla leggi vigenti in materia nonché al regolamento interno dell'Istituto consultabile all'indirizzo: <http://www.eui.eu/About/DataProtection.aspx>

Articolo 29 - Reintegro personale mancante

L'Impresa deve garantire la regolare erogazione dei servizi in ogni circostanza rispettando le prescrizioni contenute nel presente capitolato e se migliorative applicando quelle offerte in sede di gara, fatte salve circostanze di forza maggiore (vedere articolo II.10 allegato I- Bozza di contratto).

L'organico per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, come numero, mansioni, livello e monte ore, che deve risultare esplicitata nella tabella allegata all'offerta. Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo sempre presente dichiarato in fase d'offerta.

L'eventuale variazione della consistenza numerica del personale, la sua qualifica e il nominativo dovranno essere adeguatamente motivate e concordate con la Stazione appaltante.

Parte V – Controlli di qualità e conformità dei servizi

Articolo 30 - Diritto di controllo da parte della Stazione appaltante

È facoltà della Stazione Appaltante eseguire, in qualsiasi momento, senza preavviso e con facoltà di avvalersi di organismi terzi specializzati, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni del presente Capitolato e a quanto offerto dall'Impresa stessa in sede di gara.

Qualora, a seguito di analisi, emergesse che i prodotti e/o i processi utilizzati dall'Impresa non siano conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia e dal presente CSA o se migliorativi da quelli offerti dall'Impresa in fase di gara, le spese sostenute per gli esami effettuati saranno addebitate all'Impresa stessa. L'Istituto si riserva inoltre il diritto di comminare le relative penali previste al successivo articolo 47.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso al personale incaricato dall'Istituto di seguire i controlli di corretta preparazione, cottura e distribuzione dei pasti in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture di ristorazione. I controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti.

Nel caso in cui il Direttore del servizio o un suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, la Stazione appaltante eseguirà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestarne le evidenze eventualmente risultanti.

Articolo 31 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti

L'Istituto, al fine di rendere partecipi i rappresentanti degli utenti nella gestione del servizio ristorazione, ha istituito un Comitato mensa che ha tra i suoi compiti anche quello di effettuare dei controlli per verificare il corretto rispetto delle norme contrattuali.

È diritto del **Comitato mensa**, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: il mancato rispetto dei menu e delle grammature (da effettuarsi almeno su 10 campioni), delle date di scadenza dei prodotti, la pulizia degli ambienti e la temperatura dei pasti al momento della distribuzione. È fatto assoluto divieto al comitato mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

Articolo 32 - Metodologia dei controlli

Gli incaricati dalla Stazione appaltante, eseguiranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, videoriprese, prelievi e asporto di campioni da sottoporre in seguito ad analisi di laboratorio.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto alla Stazione Appaltante per le quantità di campioni prelevati.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione e il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non dovrà interferire sulle procedure di controllo.

L'Impresa deve mettere il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione correlata a disposizione degli incaricati dall'Istituto per i controlli di conformità.

Articolo 33 - Contenuto dei controlli

La Stazione appaltante potrà portare a termine tutti i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari per verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati. I controlli potranno essere eseguiti sia con verifiche dirette, sia con prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, di detersivi e di quant'altro necessario a verificare la corrispondenza a quanto prescritto nel presente CSA, nelle specifiche tecniche presentate dall'Impresa in sede di gara e alle norme di legge.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, costituiranno oggetto di controllo:

- l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto alla Proposta di organizzazione e esecuzione del servizio presentata dall'Impresa in sede di offerta;
- le modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari;
- il rispetto dei menu e delle grammature sulla base di quanto disciplinato dal presente capitolato o se migliorativo da quanto presentato dall'Impresa in sede di gara;
- il corretto aggiornamento ed applicazione del Piano di Autocontrollo;
- la conformità dei prodotti alimentari e non alimentari a tutti i parametri (merceologici, microbiologici, chimico-fisici) definiti dalle specifiche tecniche contenute nell'offerta dell'Impresa durante tutto il ciclo di produzione;
- la presentazione delle portate;
- le condizioni dei locali interessati dal servizio;
- lo stato di manutenzione di locali, macchinari ed attrezzature, in relazione a quanto previsto dal presente CSA e dal Piano presentato dall'Impresa in sede di gara se migliorativo;
- il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.);
- il comportamento degli addetti con gli utenti;
- il grado di soddisfazione delle aspettative dell'utenza mediante misure oggettive (residui di mensa), interviste e/o questionari.

Articolo 34 - Contestazioni e rilievi all'Impresa aggiudicataria

I risultati dei controlli saranno comunicati all'Impresa a cura della Stazione Appaltante.

In caso di presentazione di eventuali osservazioni e contestazioni rilevate dagli organi di controllo, l'Impresa potrà presentare controdeduzioni scritte entro 8 (otto) giorni; trascorso tale termine e in caso di assenza di controdeduzioni probanti, l'Istituto procederà all'applicazione delle penali come da articolo 13 del presente CSA.

Parte VI – Locali forniti dalla Stazione Appaltante: descrizione, modalità di gestione e manutenzione

Articolo 35 – Consegna dei locali, impianti e apparecchiature necessari per l'erogazione del servizio

L'Istituto consegna all'Impresa in comodato d'uso e per tutta la durata contrattuale, i locali e le strutture di produzione e consumo dei pasti per un totale di circa 1.000 Mq (Allegato G), conformi a quanto richiesto dalle normative vigenti e dotati di tutto ciò che è necessario per lo svolgimento dei servizi oggetto del

contratto.

A fronte di tale utilizzo, l'Impresa dovrà farsi carico di un canone annuo equivalente a 60€ al Mq. nel quale sono inclusi oltre alle spese per la manutenzione straordinaria, il funzionamento degli impianti di riscaldamento e condizionamento anche quelli relativi alle utenze (gas, elettricità, acqua e telefono).

Durante il periodo di gestione, l'Impresa si impegna a proprie spese a mantenere in buono stato quanto concesso in comodato d'uso, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, impianti, attrezzature ed arredi, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.

In caso di malfunzionamenti del programma gestionale Prisma, non dipendenti dall'infrastruttura informatica di rete, l'Impresa avrà l'onere di garantire il normale funzionamento del servizio con soluzioni provvisorie concordate con i responsabili della Stazione appaltante e di provvedere in maniera autonoma a contattare l'assistenza tecnica al fine di ripristinare prima possibile la funzionalità dello stesso.

L'Istituto resta pertanto sollevato da qualsiasi spesa inerente le manutenzioni ordinarie dei locali, delle apparecchiature, degli impianti e di tutto quanto concesso in uso per lo svolgimento del servizio e si riserva il diritto di controllarne lo stato in ogni momento.

Nel corso di validità del contratto, sono altresì a carico dell'Impresa, gli eventuali reintegri dell'utenzieria e del vasellame che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti.

Alla scadenza del contratto, l'Impresa si impegna a riconsegnare all'Istituto quanto ricevuto in comodato per lo svolgimento di servizio in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora nel corso dell'appalto, si ravvisassero danni arrecati a strutture, macchine, impianti ed attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati totalmente all'Impresa. La Stazione appaltante in tal caso si avvarrà della cauzione di cui all'Articolo I.4.3 del Contratto di Servizi.

L'Impresa, per sé e aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali a essa affidati, tranne diversa disposizione dell'Istituto e nei limiti che saranno indicati dallo stesso.

Articolo 36 – Manutenzione

È a carico dell'Impresa l'esecuzione della manutenzione ordinaria di attrezzature, macchinari, impianti, locali, arredi e tutto quanto concesso in uso dalla Stazione Appaltante per lo svolgimento del servizio incluso il materiale hardware e software per la gestione del servizio casse, sulla base del Piano presentato dall'Impresa in sede di gara che deve comprendere le operazioni minime indicate in questo articolo. Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'Impresa sarà tenuta a chiamare immediatamente l'assistenza tecnica che dovrà eseguire le riparazioni entro le 24 ore dal verificarsi del guasto; l'Impresa, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà registrare l'intervento sul predisposto registro, annotandone data, tipologia di intervento e macchinario interessato. Una copia del documento rilasciato dalla ditta intervenuta riportante i dati relativi all'intervento effettuato dovrà essere presentata all'Istituto. In caso di sostituzione di un'apparecchiatura dovuta a uso improprio o a mancata manutenzione, la Stazione Appaltante addebiterà all'Impresa l'intero valore del macchinario sostituito.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione programmata degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento, anche temporaneo, della qualità ed efficienza delle attrezzature e dei macchinari.

La Stazione appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato dei locali, delle attrezzature, delle macchine e degli impianti.

Rimangono di competenza dell'Istituto le manutenzioni straordinarie delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e di tutto quanto fornito per l'espletamento del servizio previa verifica della corretta esecuzione da parte dell'Impresa della manutenzione ordinaria.

Qualora si ravvisassero danni arrecati alla struttura, agli impianti, alle macchine o agli arredi di proprietà della Stazione appaltante, dovuti a imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi saranno stimati e addebitati interamente all'Impresa. L'Istituto in tal caso si riserva di avvalersi della cauzione di cui all'Articolo I.4.3 del Contratto di Servizi.

L'Impresa dovrà essere in possesso del "Registro di carico e scarico degli oli esausti" e avere in essere un contratto con un soggetto autorizzato al ritiro degli stessi. Tale documentazione dovrà essere tenuta sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante per la verifica della conformità del servizio.

Si intendono a carico dell'Impresa anche gli interventi manutentivi necessari per mantenere i requisiti igienico-sanitari previsti dalle normative vigenti e da quelle che potrebbero essere emesse nel corso di validità del contratto.

Interventi minimi di manutenzione ordinaria

Parte integrante dell'offerta tecnica che deve essere presentata da ogni concorrente è il piano delle manutenzioni ordinarie di tutte le attrezzature e macchinari di proprietà dell'Istituto concesse in uso all'Impresa per l'erogazione dei servizi, dei locali di produzione, stoccaggio, consumo pasti e quant'altro affidato all'Impresa per la conduzione del servizio.

Il piano presentato deve essere tale da assicurare il mantenimento del buon funzionamento di tutti i macchinari e le attrezzature. Per questo motivo è necessario che il personale preposto dall'Impresa giornalmente provveda alla pulizia di tutte le apparecchiature e i macchinari utilizzati e a scadenze prefissate e sistematiche proceda all'esecuzione dei controlli minimi di seguito elencati. Ogni intervento di manutenzione deve essere rendicontato e messo a disposizione dei responsabili dell'Istituto.

Si evidenzia che gli interventi qui di seguito descritti, comprendono i controlli minimi obbligatori che devono essere assicurati dai concorrenti, pena l'esclusione dalla competizione, fatta salva la possibilità di estendere le tipologie ed il numero delle verifiche. L'Istituto analizzerà ogni estensione proposta valutandone l'effettiva rispondenza alle esigenze di gestione e l'impatto migliorativo che ne deriverebbe.

- A. Apparecchiature per mantenere le pietanze al caldo (esempi: bagnomaria, vetrine calde, tavoli caldi e attrezzature simili).
- Controllo temperature.
 - Controllo ventole (se applicabile).
 - Controllo livelli acqua (se applicabile).
 - Controllo scarico (se applicabile).
 - Controllo componenti elettrici.
- B. Cappe per aspirazione: pulizia filtri, controllo quadro e cavi elettrici.
- C. Addolcitori e depuratori: controllo e adeguamento del livello del sale.
- D. Apparecchiature per mantenere il cibo al fresco e/o fresco (esempio: frigoriferi, celle frigo, abbattitore di temperatura, elementi refrigerati, banco frigo, congelatori, vetrina refrigerata, fabbricatore ghiaccio, piano freddo e attrezzature simili).

- Taratura set di lavoro (temperature, numero e durata sbrinamenti, etc.).
- Pulizia evaporatori (se applicabile).
- Controllo resistenze sbrinamento evaporatori (se applicabile).
- Controllo funzionamento ventole e/o ventilatori.
- Verifica stato guarnizioni.
- Controllo cerniere porte.
- Verifica apertura di sicurezza porta (abbattitore temperatura).
- Controllo integrità sonda (abbattitore temperatura).
- Controllo tubo scarico acqua di condensa (abbattitore temperatura, congelatore, banco frigo e simili).
- Controllo e pulizia condensatori.
- Controllo e adeguamento livelli gas refrigeranti.
- Controllo tendina porta scorrevole (vetrine).
- Verifica assorbimento compressore.
- Controllo quadro e cavi elettrici.

E. Apparecchiature per cucinare:

- Brasiera ribaltabile, cuoci pasta con vasche e attrezzature simili.
 - Verifica funzionamento dispositivi di sicurezza.
 - Pulizia e controllo resistenze.
 - Controllo e pulizia fiamma pilota e bruciatori gas.
 - Controllo sistema carico acqua in vasca.
 - Controllo rubinetti scarico acqua.
 - Pulizia e disincrostazione vasca.
 - Verifica, regolazione e lubrificazione molle sollevamento coperchi .
 - Controllo temporizzatore (brasiera).
 - Verifica regolatore di pressione (brasiera).
 - Verifica e controllo termoregolatore (brasiera).
 - Controllo motore e ribaltamento vasca (brasiera).
 - Controllo attuatore lineare di sollevamento (cuoci pasta).
 - Controllo quadro e cavi elettrici.
- Cucina con piastre elettriche, piano caldo e attrezzature simili.
 - Controllo resistenze elettriche.
 - Verifica impianto elettrico.
 - Controllo piastre elettriche.
 - Controllo potenziometri.
 - Prova funzionamento interruttore con termostato.
 - Controllo regolatore di energia.
 - Controllo stato piastre.
 - Controllo quadro e cavi elettrici.
- Forno a convezione (gas e vapore) e attrezzature simili.
 - Controllo taratura termostati.
 - Controllo valvola di sicurezza.
 - Verifica tenuta guarnizioni porta.
 - Controllo resistenze.
 - Controllo sonde e livelli.
 - Verifica funzionamento microinterruttore porta.
 - Verifica assorbimento elettrico ventole.

- Controllo circuiti idraulici, di scarico e alimentazione (forno a vapore).
- Disincrostazione boiler (forno a vapore).
- Verifica umidostato (forno a vapore).
- Pulizia ugello umidificatore (forno a vapore).
- Controllo componenti elettrici.
- Forno a microonde.
 - Controllo del triac
 - Controllo del relè di alimentazione
 - Pulizia senza detersivi aggressivi
 - Controllo quadro e cavi elettrici.
- Friggitrice con cestelli e attrezzature simili.
 - Controllo elettrodo accensione e termocoppia.
 - Controllo valvola di sicurezza.
 - Controllo limitatore di temperatura.
 - Controllo resistenze, quadro e cavi elettrici.
- Cucina con forno e attrezzature simili.
 - Verifica fiamma pilota.
 - Verifica bruciatori.
- F. Apparecchiature per lavare gli utensili.
 - Lavastoviglie, lavabicchieri e attrezzature simili.
 - Verifica motoriduttore nastro (lavastoviglie).
 - Verifica della catena di trazione (lavastoviglie).
 - Verifica fine corsa nastro (lavastoviglie).
 - Verifica interruttore sovraccarico nastro (lavastoviglie).
 - Verifica tensione nastro (lavastoviglie).
 - Verifica generale nastro (lavastoviglie).
 - Controllo e pulizia pompe e filtri.
 - Verifica generale sistema di lavaggio.
 - Verifica sistema di asciugatura.
 - Verifica generale del corpo macchina.
 - Controllo e adeguamento set temperature.
 - Verifica livelli vasche.
 - Controllo e pulizia scarichi.
 - Verifica ugelli e bracci di lavaggio.
 - Controllo boiler.
 - Disincrostazione boiler.
 - Verifica funzionalità delle pompe di calore (se applicabile).
 - Verifica stato tecnico.
 - Controllo quadro e cavi elettrici.
 - Idro-pulitrice e attrezzature simili.
 - Pulizia regolare con panno umido e/o spazzola, senza detersivi aggressivi.
 - Pulizia filtro acqua in aspirazione (se presente).
 - Pulizia filtri.
 - Pulizia ugello lancia.
 - Controllo valvole.
 - Controllo cuscinetti.
 - Controllo e pulizia griglie di ventilazione.

- Svuotamento vaschetta acqua per evitare congelamento della stessa (far circolare l'antigelo se necessario).
- Controllo e abbattimento calcare.
- Controllo guarnizioni.
- Lavello e attrezzature simili.
 - Pulizia con panno morbido.
 - Controllo corretto funzionamento componenti idrauliche e piccoli interventi di ripristino se necessario.
 - Controllo e pulizia frangi-acqua, filtri e scarichi.
- G. Apparecchiature per tagliare.
 - Affettatrice elettrica e attrezzature simili.
 - Verifica funzionamento dispositivi di sicurezza.
 - Affilatura lama.
 - Verifica giochi slitte e regolazioni.
 - Controllo e adeguamento livello lubrificante parti in movimento.
 - Controllo affilatoi.
 - Controllo assorbimento elettrico motore.
 - Controllo elementi e cavo elettrici.
 - Cutter, taglia-verdure, pelapatate e attrezzature simili.
 - Verifica funzionamento dispositivi di sicurezza.
 - Lubrificazione e pulizia utensili (cutter e simili).
 - Controllo affilatura dischi (cutter e simili).
 - Verifica tensione cinghia.
 - Verifica cuscinetti.
 - Controllo tenuta albero motore (pelapatate e simili).
 - Controllo e pulizia pareti abrasive (pelapatate e simili).
 - Controllo assorbimento elettrico motore.
 - Controllo elementi e cavo elettrici.
- H. Bilancia elettronica professionale da banco.
 - Pulizia con panno morbido evitando l'uso di materiale abrasivo e aggressivo.
 - Verifica periodica precisione calibrazione e ri-calibrazione se necessario.
 - Conservazione in posizione orizzontale e senza piatto in caso trasporto e/o prolungato non uso.
 - Immagazzinamento in posto asciutto e pulito.

Articolo 37 – Verifica periodica degli impianti e degli immobili

In qualunque momento su richiesta della Stazione appaltante e in ogni caso prima della scadenza del contratto, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'accordo che alle eventuali mancanze l'Impresa sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, la Stazione appaltante provvederà al reintegro del materiale mancante inviando comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Articolo 38 – Interventi di pulizia

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone

preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i locali di produzione, distribuzione e consumazione che possono essere interdetti al pubblico alla fine del servizio dovranno essere eseguiti a cura dell'Impresa. Attualmente non rientrano tra queste aree, le sale refettorio della Badia, di Villa Schifanoia, di Villa Salviati e Villa la Fonte.

Tali interventi sono regolamentati dal "Piano di pulizia, igiene, sanificazione, disinfestazione e derattizzazione" presentato dall'Impresa in sede di gara e approvato dall'IUE. I detersivi che verranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie dovranno essere ecologici ed a basso impatto ambientale.

In particolare l'Impresa deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi annessi ai locali di produzione siano tenuti costantemente puliti e provvisti di sapone disinfettante ed asciugami. Devono inoltre essere mantenuti sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

L'Impresa deve garantire che, coerentemente con il Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione siano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano terminate. Le pulizie dei luoghi di erogazione devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato i locali.

L'Impresa deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza della cucina siano sempre perfettamente pulite e sgombre da qualsiasi tipo di materiali.

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, produzione, consumo e dei servizi sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie conformi a quanto prescritto dalle normative vigenti.

Articolo 39 – Pulizia dei macchinari, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti, tutti i locali, le macchine, gli arredi, gli impianti e le attrezzature presenti presso le strutture di ristorazione e zone lavaggio dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal "Piano di pulizia, igiene, sanificazione, disinfestazione e derattizzazione" presentato dall'Impresa in sede di gara e approvato dall'IUE.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti su quadri elettrici e sulle attrezzature stesse.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature dovranno essere disinseriti gli interruttori del quadro generale.

Articolo 40 – Interventi di disinfestazione e derattizzazione

L'Impresa dovrà eseguire un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e, in seguito, con la periodicità prevista dal proprio piano di autocontrollo. Tali interventi sono a completo carico dell'Impresa e dovranno essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Restano escluse da questi interventi le aree esterne per le quali il servizio di derattizzazione viene eseguito dalla Stazione appaltante.

Articolo 41 – Gestione dei rifiuti

La gestione dei rifiuti generati con l'erogazione del servizio di cui al presente CSA è interamente a carico

dell'Impresa e dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

I rifiuti solidi dovranno essere raccolti in sacchi di plastica secondo la tipologia di appartenenza (nel rispetto delle regole della raccolta differenziata) e conferiti negli appositi contenitori presenti all'interno e/o all'esterno delle varie sedi dell'Istituto e destinati alla loro raccolta. I rifiuti ingombranti devono essere compattati al fine di minimizzarne il volume.

È assolutamente fatto divieto di lasciare rifiuti al di fuori dei cassonetti.

Lo smaltimento degli oli esausti sono a cura dell'Impresa.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). In caso di intasamento degli scarichi fognari, le spese sostenute dalla Stazione appaltante per il ripristino della loro completa funzionalità saranno addebitate all'Impresa.

Articolo 42 – Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'Impresa, per sé e per gli aventi diritto a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali a essa affidati, tranne diversa disposizione della Stazione Appaltante e nei limiti dalla stessa indicati.

Articolo 43 – Inventario di riconsegna

Alla scadenza del contratto, l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali con impianti, macchine e attrezzature annessi nel numero pari a quelli di cui all'inventario redatto in contraddittorio ad inizio appalto. Tutto quanto riconsegnato dovrà essere in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta al normale utilizzo.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, macchine, impianti e attrezzature dovuti a imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi saranno stimati e addebitati totalmente all'Impresa. La Stazione Appaltante in tal caso si avvarrà della cauzione di cui all'Articolo I.4.3 del Contratto di Servizi.

Articolo 44 – Interruzione del servizio

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa

La continuità del servizio deve essere garantita anche in caso di sciopero del personale dipendente dell'Impresa.

Se necessario potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione Appaltante straordinarie soluzioni organizzative. In caso di mancato accordo, la Stazione appaltante potrà rivolgersi temporaneamente a ditta esterna per l'erogazione del servizio interessato. In questa circostanza l'Impresa non potrà avanzare alcuna pretesa né di carattere economico né di carattere organizzativo e contrattuale.

b) Interruzione temporanea del servizio su istanza della Stazione appaltante.

La Stazione Appaltante può interrompere totalmente le attività dando all'Impresa preavviso di almeno 24 ore. In caso di mancata comunicazione all'Impresa secondo queste tempistiche, la Stazione Appaltante le riconoscerà un equo indennizzo non superiore comunque al 20% del valore

della fornitura giornaliera a riconoscimento del costo del personale.

c) *Interruzione temporanea del servizio per eventuali guasti.*

In caso di guasti agli impianti e alle strutture di entità tale da non permettere lo svolgimento del servizio, sarà consentito interrompere temporaneamente le attività standard e concordare con la Stazione Appaltante soluzioni organizzative alternative, come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

d) *Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore*

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per una dettagliata definizione di cosa si intenda per forza maggiore si rimanda all'articolo II.11 del Contratto di Servizi.

CAPITOLO VII– OBBLIGHI E ONERI

Articolo 45 –Oneri a carico dell'Impresa

A far data dall'inizio del servizio, sono a totale carico dell'Impresa:

- a) tutte le spese per le eventuali autorizzazioni, (ASL, Regione, Comune ecc.), licenze e tasse necessarie per l'esecuzione del servizio;
- b) è fatto assolutamente divieto di utilizzare le strutture e apparecchiature dell'Istituto per preparare pietanze diverse da quelle per l'Istituto se non espressamente autorizzate da esso.
- c) le manutenzioni ordinarie di tutte le attrezzature e macchinari di proprietà dell'Istituto concesse in uso all'Impresa per l'erogazione del servizio, sulla base dell'apposito Piano presentato dall'Impresa in sede di gara che dovrà prevedere obbligatoriamente almeno gli interventi minimi elencati all'articolo 36 del presente CSA. Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'Impresa sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili;
- d) le manutenzioni ordinarie dei locali di produzione, stoccaggio ed erogazione pasti e quant'altro affidato alla conduzione dell'Impresa, sulla base dell'apposito Piano presentato dalla stessa in sede di gara;
- e) la pulizia, disinfestazione, sanificazione e derattizzazione degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e dei locali interessati dall'appalto, sulla base del Piano di pulizia, igiene, sanificazione, disinfestazione e derattizzazione presentato dall'Impresa in sede di gara a corredo dell'offerta tecnica;
- f) le spese per gli eventuali reintegri dell'utensileria, delle stoviglie, delle posate e di quant'altro messo a disposizione dalla Stazione Appaltante per svolgere il servizio di ristorazione come risultanti da apposito verbale di consegna (inventario del materiale concesso in uso all'Impresa all'allegato R);
- g) le spese per l'acquisto dei materiali di consumo monouso in numero e in quantità sufficienti all'erogazione del servizio, quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: tovaglioli e tovagliette copri-vassoio ecologici, stuzzicadenti mono-confezione, bicchieri monouso biodegradabili e compostabili (da utilizzare solo per le emergenze), etc.;
- h) le spese per l'acquisto di materiale di consumo relativo ai dispositivi di cassa concessi in uso

all'Impresa, nonché le spese per la sostituzione di hardware e software dovute al cattivo utilizzo dei medesimi oltre agli eventuali maggiori danni causati al sistema e al server della Stazione Appaltante;

- i) l'approvvigionamento delle derrate alimentari e dei prodotti per la preparazione di tutte le tipologie di pasto, l'insieme dei servizi catering e tutto quanto necessario per la gestione dei bar;
- j) la raccolta differenziata dei rifiuti ed il conferimento degli stessi nei contenitori presenti all'interno e/o all'esterno delle varie sedi dell'Istituto;
- k) l'acquisto e il lavaggio delle divise del personale;
- l) le attrezzature e i macchinari aggiuntivi che l'Impresa ritenga opportuno acquistare, previa formale autorizzazione della Stazione Appaltante, comprese le spese necessarie all'eventuale installazione e messa in esercizio;
- m) disponibilità a effettuare inventario delle attrezzature, macchinari e utensili che l'Istituto fornisce per l'erogazione del servizio sia all'inizio dell'appalto sia a conclusione dello stesso.

La Stazione Appaltante, qualora non ritenesse gli elaborati tecnici presentati dall'Impresa in sede di gara conformi agli standard previsti elencati ai precedenti punti c), d), e) ed agli articoli 14 (Derrate alimentari), 17 (Menu), 36 (Manutenzione), 38 (Interventi di pulizia), 39 (Pulizia dei macchinari) e 40 (Interventi di disinfestazione e derattizzazione) del presente CSA, richiederà all'Impresa di apportare le opportune integrazioni.

L'Istituto Universitario Europeo resta completamente sollevato da qualsiasi onere inerente alla realizzazione del servizio richiesto dal presente Capitolato.

Articolo 46 – Polizza assicurativa

L'Impresa, riguardo agli obblighi assunti con la presentazione della propria offerta, solleva espressamente la Stazione appaltante da ogni e qualsiasi responsabilità in caso di infortuni o danni eventualmente subiti da persone, cose, mezzi e valori sia dell'Istituto, sia dell'Impresa, sia di terzi e verificatesi in dipendenza dell'attività svolta nell'esecuzione delle proprie prestazioni.

Al fine di poter partecipare alla presente gara, ciascun Concorrente deve dimostrare di aver stipulato, con una compagnia di assicurazione primaria, una o più polizze che assicurino la responsabilità civile dell'Impresa, anche per fatto di suoi dipendenti o collaboratori o subappaltatori, verso la Stazione appaltante, verso altri soggetti terzi (RCT), verso i dipendenti o collaboratori (RCO).

La polizza assicurativa RCT dovrà prevedere la copertura:

- a) dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione;
- b) per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto;
- c) per i danni arrecati a vicini in caso di incendio;
- d) per i danni alle cose di proprietà della Stazione appaltante consegnate in uso all'Impresa per l'effettuazione del servizio oggetto del presente Capitolato.

Il massimale di garanzia dovrà essere adeguato all'attività oggetto del presente appalto, comprese tutte le

operazioni e attività necessarie, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata, e non potrà in ogni caso essere inferiore ad Euro 2.000.000,00 per sinistro, per persona e per cose.

La Stazione appaltante è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, anche per responsabilità di utenti del servizio stesso, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a € 3.000.000,00/1.500.000,00 (tre milioni/un milione cinquecentomila).

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione appaltante almeno dieci giorni prima della firma del contratto. Nelle polizze dovrà essere prevista espressamente una clausola che vincoli la Compagnia assicuratrice a segnalare alla Stazione appaltante l'eventuale mancato pagamento del premio assicurativo nei termini. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Articolo 47 –Inadempienze e penalità

Salvo diverse sanzioni previste da disposizioni normative, la Stazione appaltante, a tutela delle norme contenute nel presente CSA, si riserva di applicare le penali previste dal presente articolo.

La Stazione Appaltante presenterà eventuali contestazioni in aderenza alla procedura riportata all'articolo I.10 del Contratto di Servizi.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse. Sono pertanto definiti 3 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

Le penalità che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti. Si coglie l'occasione di evidenziare che l'elenco di inadempienze riportato di seguito non è da ritenersi esaustivo e l'Istituto si riserva il diritto di eccipire eventuali altri comportamenti che possano alterare e/o interrompere la regolare erogazione dei servizi.

1° livello (inadempienza media): € 500,00

- per ogni caso di mancato rispetto di quanto previsto al Capitolo II del presente Capitolato;
- per ogni violazione a quanto offerto dall'Impresa nei menu presentati in sede di offerta;
- per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. n. 327/1980;
- per ogni caso di mancato rispetto delle Specifiche tecniche delle derrate di cui all'articolo 14;
- per ogni caso di non rispetto delle modalità di riciclo come da descrizione all'articolo 15;
- per ogni non conformità nella raccolta differenziata dei rifiuti;
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale dell'Impresa;
- assenza di copia del Piano di Autocontrollo aziendale aggiornato presso le sedi di ristorazione;

2° livello (inadempienza grave): € 1.000,00

- per ogni infrazione relativa al rispetto del Piano di manutenzione ordinaria presentato dall'Impresa in sede di gara, incluse eventuali modifiche richieste dalla Stazione Appaltante;
- ritardo nella realizzazione degli interventi di manutenzione a carico dell'Impresa;
- per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP);
- per ogni parametro non conforme ai limiti microbici di contaminazione degli alimenti per microrganismi non patogeni;

- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;
- per ogni giorno di utilizzo di derrate diverse da quelle proposte in offerta;
- per ogni mancato rispetto del Piano di Autocontrollo;
- per assenza del Direttore del servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili in ciascuna sede di ristorazione;
- inadeguata igiene degli automezzi adibiti alla veicolazione dei pasti e delle derrate;

3° livello (inadempienza molto grave): € 2.000,00

- per ogni parametro non conforme ai limiti microbici di contaminazione degli alimenti per microrganismi patogeni;
- nel caso di destinazione dei locali affidati all'Impresa a uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato.

Qualora nel corso di un semestre siano applicate un numero di penali per un ammontare di 3.000 Euro, la Stazione appaltante si riserva il diritto di risolvere il contratto incamerando il deposito cauzionale definitivo.

In tal caso l'Istituto potrà rivolgersi ad altro fornitore interpellando innanzitutto i concorrenti alla presente procedura di gara secondo l'ordine di graduatoria delle offerte, oltre alla possibilità di intraprendere qualsiasi azione legale prevista dalla legge.

CAPITOLO VIII - CRITERI DI ESCLUSIONE, SELEZIONE E AGGIUDICAZIONE

Articolo 48 - Cause di esclusione

Sono esclusi dalla partecipazione alla presente gara d'appalto i concorrenti che:

- a) sono in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo, cessazione d'attività o in ogni altra situazione analoga risultante da una procedura della stessa natura prevista da leggi e regolamenti nazionali, né è in corso a suo carico un procedimento di tal genere;
- b) sono stati condannati, con sentenza passata in giudicato, per un reato che riguardi la loro moralità professionale;
- c) non sono in regola, come accertato da sentenza passata in giudicato o decisione amministrativa vincolante, con tutti gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali e con gli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse secondo la legislazione del paese in cui l'Impresa ha la residenza fiscale;
- d) sono stati condannati, con sentenza passata in giudicato, per frode, corruzione, coinvolgimento in organizzazioni criminali, attività di riciclaggio di denaro sporco, reati di matrice terroristica, sfruttamento di lavoro minorile o qualsiasi coinvolgimento in attività legate al traffico di esseri umani o in qualsiasi altra attività illecita che leda in qualche modo gli interessi finanziari dell'Istituto;
- e) hanno commesso una grave violazione degli obblighi derivanti da un Contratto finanziato dall'Istituto o sono stati dichiarati responsabili di una grave irregolarità accertata con sentenza passata in giudicato o decisione amministrativa vincolante;
- f) sono suscettibili di sanzioni amministrative per essersi resi colpevoli di una grave violazione degli obblighi professionali o per aver commesso errori sostanziali o irregolarità o frodi o per essere stati dichiarati responsabili di una grave violazione degli obblighi derivanti da contratti coperti dal bilancio dell'Istituto ai sensi dell'Articolo 41 della Decisione Presidente IUE n. 19/2018 del 16 maggio 2018

(Regolamento IUE sugli Appalti Pubblici).

- g) si trovano in una situazione di conflitto di interessi in relazione al presente Contratto d'appalto; un conflitto d'interesse può presentarsi in particolar modo come il risultato di interessi economici, affinità politiche o nazionali, relazioni famigliari o inerenti alla vita privata o ad ogni altro tipo di interesse condiviso, inclusi interessi professionali conflittuali; contingenti o verificatisi negli ultimi cinque (5) anni;

Gli offerenti devono dimostrare di non trovarsi in nessuna delle suddette situazioni.

Documenti comprovanti l'ammissibilità in base ai criteri di esclusione di cui sopra:

La Stazione appaltante accetterà, come prova sufficiente che il concorrente non si trova in una delle situazioni descritte in precedenza, la presentazione di una dichiarazione sull'onore firmata, come indicato nel modello in Allegato II - B.

L'Istituto si riserva il diritto di verificare tali informazioni e di richiedere di fornire i documenti giustificativi prima della firma del Contratto.

Articolo 49 - Criteri di selezione

Per essere ammessi alla gara i concorrenti devono essere in possesso dei requisiti sotto indicati.

La mancanza anche di uno solo di essi comporterà l'esclusione dalla gara.

Requisiti generali

- a) Iscrizione alla CCIAA o in registro equivalente dello Stato in cui l'Impresa è stabilita per l'esercizio dell'attività con oggetto sociale comprendente o comunque coerente con quello di gara.
- b) Copia del certificato generale del Casellario Giudiziale del rappresentante legale dell'Impresa. In caso di aggiudicazione, qualora l'Impresa abbia sede legale in Italia, l'Istituto richiederà alla Prefettura di competenza il rilascio del relativo certificato antimafia;
- c) Essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento di contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione, e applicare le norme contrattuali di settore;
- d) L'impegno, in caso di aggiudicazione, a fornire ogni elemento utile a comprovare la regolarità contributiva (es. DURC), ai sensi della normativa vigente;
- e) Dichiarazione di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa, e di ogni altro elemento che direttamente o indirettamente possa influire sull'esecuzione del servizio o sulla determinazione della propria offerta che viene pertanto dichiarata remunerativa, con l'impegno di mantenerla valida e vincolante per centottanta (180) giorni a decorrere dalla data di scadenza per la sua presentazione;
- f) Attestazione di avere eseguito il sopralluogo di cui al punto 10 della Lettera d'invito.

Requisiti di capacità economico-finanziaria

- g) Essere in possesso di due referenze bancarie rilasciate da primari Istituti Bancari o intermediari iscritti in regolari albi in data successiva all'invio e alla pubblicazione del presente CSA, dalle quali risulti che l'Impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto; Nel caso in cui l'Impresa intrattiene rapporti lavorativi con un unico istituto bancario, è necessario fornire una dichiarazione da

parte del legale rappresentante attestante tale circostanza.

- h) Media del fatturato globale degli ultimi tre esercizi finanziari (2016 – 2017 - 2018) sia stata almeno pari ad Euro 2.560.000,00 (due milioni cinquecento sessantamila/00) al netto dell'IVA. Tale requisito è richiesto al fine di consentire la selezione di un operatore affidabile, in considerazione della peculiarità del settore dell'affidamento in esame e dell'elevato contenuto qualitativo delle prestazioni richieste, nonché della rilevanza degli approvvigionamenti.
- i) Fornire copia dei bilanci relativi agli ultimi tre esercizi finanziari (2016 – 2017 – 2018). Per la compilazione del questionario finanziario (Allegato II D) dovranno essere utilizzati i dati relativi all'ultimo bilancio.

Requisiti di capacità tecnica

- j) Aver eseguito negli ultimi tre esercizi finanziari (2016 – 2017 - 2018) servizi ristorazione e aver erogato un numero di pasti giornalieri pari a 400 per un totale annuo di 90.000 pasti. A comprova del requisito dovranno essere indicati: - l'esatto oggetto del contratto; - l'importo relativo al servizio al netto di IVA; - l'esatto periodo di esecuzione del servizio (date di inizio e fine della prestazione); - l'esatta denominazione dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi;
- k) Elenco dei principali servizi analoghi a quello oggetto di gara, eseguiti negli ultimi tre esercizi finanziari (2016 – 2017 - 2018) con la descrizione dell'oggetto, del rispettivo, importo, delle date e dei destinatari pubblici o privati e l'espressa dichiarazione di regolare esecuzione degli stessi. In allegato alla dichiarazione, dovranno essere forniti anche i certificati di regolare esecuzione dei servizi rilasciati e vistati dalle amministrazioni delle Stazioni appaltanti presso le quali sono stati svolti i servizi.
- l) Prova di aver esperienza in servizi analoghi a quelli oggetto della presente gara e in particolare la prova di aver stipulato nel triennio antecedente la pubblicazione del bando (2016-2017-2018), almeno un contratto analogo o simile ai servizi richiesti nella presente procedura (per oggetto e complessità) per un importo pari o superiore a 1.280.000,00 (un milione duecento ottantamila/00) euro, al netto dell'IVA.
- m) Essere in possesso o di aver iniziato la procedura per l'ottenimento della certificazione di qualità: **UNI EN ISO 9001:2015** rilasciata da un ente certificatore autorizzato da ACCREDIA; In caso di RTI la certificazione dovrà essere posseduta da tutti i componenti del RTI o in caso di consorzio, da tutte le imprese consorziate per l'esecuzione del servizio.
- n) Essere in possesso della certificazione **ISO 14001:2015** o di titoli equivalenti; in alternativa i partecipanti possono presentare una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato in conformità ad una norma tecnica riconosciuta. L'ammissibilità di eventuali titoli equivalenti e/o autodichiarazioni sulla tipologia del sistema di gestione ambientale attuato dal concorrente, sarà valutata a insindacabile giudizio dell'Istituto.

In caso di R.T.I. e/o consorzio, i requisiti dalla lettera (a) alla lettera (i) incluso la lettera (m) devono essere posseduti da ciascuna impresa costituente il raggruppamento e/o il consorzio. Differentemente, la verifica

del possesso dei requisiti dalla lettera (j) alla lettera (n) con esclusione della lettera (m) sarà eseguita considerando il RTI e/o il Consorzio come soggetto unico. Pertanto questi requisiti possono essere posseduti o da un'unica azienda oppure dalle singole ditte consorziate o membri del raggruppamento temporaneo d'impres.

L'Istituto si riserva il diritto di eseguire controlli a campione per verificare la veridicità delle dichiarazioni rilasciate dai partecipanti.

Articolo 50 - Criteri di aggiudicazione

Solo le offerte che rispetteranno i requisiti e soddisferanno i criteri definiti al precedente articolo 48 saranno ammesse alla successiva fase di valutazione tecnica e qualitativa. Solo le offerte che supereranno la soglia minima di **35/70** del punteggio tecnico accederanno alla fase della valutazione economica.

L'aggiudicazione della fornitura avverrà sulla base **“dell'offerta economicamente più vantaggiosa”** in seguito alla valutazione effettuata ad insindacabile giudizio della competente Commissione di Valutazione interna all'Istituto, la quale assegnerà a ogni offerta un punteggio massimo di 100, ripartito in base ai seguenti parametri:

PUNTEGGIO MASSIMO	
Valutazione tecnica e di qualità	70/100
Valutazione economica	30/100

Il punteggio totale dell'offerta sarà costituito dalla somma del punteggio economico e di quello tecnico ottenuto:

$$P. OFFERTA = P. valutazione economica + P. valutazione tecnica$$

Il Concorrente la cui offerta otterrà il punteggio finale maggiore sarà colui cui sarà aggiudicato l'appalto.

A - Attribuzione dei punteggi relativi agli aspetti tecnico-qualitativi

L'attribuzione del punteggio tecnico verrà effettuata in seguito ad un'analisi comparativa tra le offerte pervenute. All'offerta migliore, verrà attribuito il punteggio massimo (**70** punti) ed alle altre un punteggio inversamente proporzionale.

Ad ogni elemento verranno attribuiti i fattori ponderali, la cui somma è uguale a **70**, che moltiplicati per il coefficiente di qualità assegnato discrezionalmente dalla Commissione di Valutazione (compreso tra 0 e 1), determineranno il punteggio da attribuire ad ogni singola componente sotto indicata.

Viene fissata una soglia minima di idoneità tecnica non inferiore a **35/70**. Per i concorrenti che non raggiungono tale valore non si procederà alla valutazione dell'offerta economica.

L'offerta tecnica, in caso di aggiudicazione, integra le disposizioni del Capitolato Speciale d'Appalto e sarà parte integrante del contratto.

	DESCRIZIONE	Punteggio massimo
	MENU PROPOSTI PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO	<u>30</u>
A1	Il punteggio massimo di 35 punti verrà così ripartito: Menu proposti: Criterio 1 <i>dell'offerta tecnica</i>	20
	Tipologia di prodotti utilizzati: Criterio 2 <i>dell'offerta tecnica</i>	10
A2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DELLE EMERGENZE	<u>20</u>
	Il punteggio verrà assegnato sulla base di quanto indicato al Criterio 3 dell'offerta tecnica	
A3	MISURE ADOTTATE PER LA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE	<u>5</u>
	Il punteggio verrà assegnato sulla base di quanto indicato al Criterio 4 dell'offerta tecnica	
A4	PROPOSTE MIGLIORATIVE	<u>5</u>
	Il punteggio verrà assegnato sulla base di quanto indicato al Criterio 5 dell'offerta tecnica	
A5	QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE FINANZIARIA (ALLEGATO II D II)	<u>10</u>
	TOTALE	<u>70</u>

Si precisa che i coefficienti di qualità verranno attribuiti in base alla seguente tabella:

Valutazione	Giudizio	Coefficiente di qualità
Ottimo	<i>Progetto ben strutturato che sviluppa in modo chiaro, preciso ed approfondito l'argomento richiesto, apportando valore aggiunto rispetto alle aspettative della Committente.</i>	1,00
Buono	<i>Progetto adeguato che sviluppa in maniera articolata l'argomento senza particolari approfondimenti.</i>	0,80
Soddisfacente	<i>Progetto ben organizzato e rispondente alle aspettative della Committente</i>	0.60
Sufficiente	<i>Progetto accettabile ma poco strutturato limitandosi ad applicare quanto previsto nel Capitolato Speciale d'Appalto.</i>	0,40
Scarso	<i>Progetto mediocre e non sufficientemente sviluppato.</i>	0,20
Insufficiente	<i>Progetto carente, generico ed inadeguato.</i>	0,00

B - Attribuzione dei punteggi relativi al prezzo

Il punteggio massimo a disposizione per il prezzo (**punti 30**) verrà assegnato all'Impresa che avrà proposto il miglior prezzo nell'offerta Economica allegato II C

Alle altre ditte verranno assegnati punteggi (arrotondati al secondo decimale, ove occorra) proporzionali al rapporto fra il miglior prezzo ed il prezzo da ciascuna di esse offerto.

$$P = 30 \times \frac{\text{Prezzo minimo}}{\text{Prezzo offerto}}$$

Saranno considerate inammissibili e saranno quindi escluse dal procedimento, le offerte in aumento, parziali o condizionate.

Articolo 51 - Adempimenti necessari all'aggiudicazione

L'Impresa risultata aggiudicataria, alla data fissata dalla Stazione appaltante, ai fini dell'aggiudicazione definitiva, dovrà presentare:

1. cauzione definitiva pari al 10% del valore stimato dell'appalto, pari a € 640.000,00 (seicento quarantamila/00), prestata a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al Contratto, da versare con le modalità descritte all'articolo I.4.3 del Contratto di Servizi fornito dall'Istituto nella documentazione di gara;
2. una copia delle eventuali certificazioni possedute atte a dimostrare tutti i requisiti dichiarati in sede di gara;
3. Copia della Polizza assicurativa a copertura dei rischi come richiesto all'Articolo 46 del presente Capitolato
4. (in caso di R.T.I.) atto costitutivo dell'R.T.I. con mandato conferito al rappresentante legale dell'Impresa capogruppo dalle imprese mandatarie, risultante da scrittura privata autenticata da un notaio;
5. una copia del casellario giudiziale integrale del rappresentante legale dell'Impresa.

S'informa che nel caso in cui l'Impresa non esegua tempestivamente gli adempimenti di cui sopra o non presenti tutta la documentazione richiesta o non fornisca prova del possesso dei requisiti auto-dichiarati in sede di gara, ovvero tale prova non sia ritenuta conforme alle dichiarazioni presentate in sede di offerta, l'Istituto si riserva la facoltà di dichiararla decaduta e di aggiudicare l'appalto al concorrente che segue in graduatoria, ovvero di indire una nuova gara, facendo comunque carico all'inadempiente di ogni maggiore spesa sostenuta dalla Stazione appaltante. In queste circostanze, nei confronti dell'Impresa dichiarata decaduta sarà incamerata la cauzione provvisoria e si procederà altresì all'applicazione delle sanzioni previste dalle normative vigenti.

In caso di esito positivo della suddetta attività di verifica, l'aggiudicazione diverrà efficace a favore del

concorrente che verrà invitato formalmente a firmare il Contratto.

Articolo 52 - Sopralluogo

Le imprese interessate sono tenute ad effettuare, pena l'esclusione dalla gara, nella persona del Legale Rappresentante o di soggetto munito di delega conferita dal suddetto legale rappresentante, la visita di sopralluogo per prendere visione delle sedi dell'Istituto oggetto dei servizi richiesti nel presente Capitolato.

Il sopralluogo, nel rispetto del principio di parità di trattamento e uniformità d'informazione sarà effettuato nella sola giornata del **21/06/2019 con appuntamento fissato alle ore 10.00 (CET)** presso la sede di **Badia Fiesolana, Via dei Roccettini, 9 – 50014 San Domenico (FI)**. Per le suddette ragioni non sono ammesse visite separate in deroga alla data sopra citata. Eventuali variazioni di data che dovessero rendersi necessarie verranno comunicate tempestivamente sul sito internet dell'Istituto all'indirizzo: <http://www.eui.eu/About/Tenders>.

A tal fine i concorrenti sono invitati a far pervenire al Servizio Patrimonio e Logistica, tramite l'indirizzo email inforefs@eui.eu, **entro le ore 12.00 (CET) del giorno 20/06/2019**, il modulo di "Richiesta di Sopralluogo" (Allegato II - E) compilato e firmato dal Rappresentante legale insieme a una copia di un suo documento d'identità valido e, nel caso, all'eventuale delega da esso disposta a favore di terzi.

CAPITOLO IX – INFORMAZIONI AMMINISTRATIVE

Articolo 53 – Subappalto e cessione del Contratto

Il Contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

È fatto divieto di subappaltare il servizio caratteristico dell'appalto oggetto del presente Capitolato. Per eventuali servizi accessori al servizio principale quali: il trasporto e la veicolazione dei pasti, le manutenzioni, le disinfestazioni e derattizzazioni, il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede d'offerta, deve necessariamente rispettare quanto previsto all'articolo II.7 del Contratto di Servizi ed essere preventivamente autorizzato dalla Stazione appaltante.

In caso di subappalto subentrato durante il periodo di validità del Contratto derivante dalla presente procedura, l'Impresa deve presentare tutta la necessaria documentazione all'Istituto e attendere la sua preventiva e indispensabile autorizzazione prima di renderlo effettivo e operativo.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'Impresa che rimane unico e solo responsabile nei confronti della Stazione appaltante.

In caso di violazione delle norme indicate in precedenza, fermo restando il diritto della Stazione appaltante al risarcimento di ogni danno e spesa, il Contratto si risolverà di diritto.

Articolo 54 - Modalità di Pagamento

L'Istituto effettua il pagamento entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della fattura, nel rispetto delle disposizioni indicate negli Articoli I.4 e II.15 del Contratto di Servizi disposto dall'Istituto e incluso nei documenti di gara.

In caso di subappalto il pagamento della fattura sarà subordinato alla presentazione della fattura quietanzata del subappaltatore.

L'Istituto è esente dal pagamento dell'Imposta sul Valore Aggiunto su servizi ed acquisti inerenti lo svolgimento delle proprie attività per importi superiori ad Euro 300,00 ai sensi dell'art. 72, comma 1, lettera e), e comma 2 comma del D.P.R. 633 del 26/10/1972 e successive modifiche intervenute.

Articolo 55 - Revisione periodica del prezzo

Il prezzo del contratto potrà essere rivalutato come riportato nell'Articolo I.3.2 del Contratto di servizi allegato.

CAPITOLO X – DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 56 - Informazioni generali

La gara sarà esperita secondo i regolamenti interni propri dell'Istituto, e in particolare la decisione n. 6/2015 del Consiglio Superiore che stabilisce le disposizioni regolamentari e finanziarie dell'Istituto e la decisione n. 19/2018 del Presidente dell'Istituto che disciplina gli appalti pubblici, disponibili sul sito dell'Istituto all'indirizzo <http://www.eui.eu/About/Tenders/Index.aspx>.

La partecipazione alla presente procedura di gara comporta la completa accettazione dei regolamenti menzionati in precedenza.

Le regole che disciplinano il futuro rapporto che intercorrerà fra la Stazione appaltante e l'Impresa, quali le regole per il pagamento, il trattamento dei dati personali, la composizione per la risoluzione delle controversie sia nel contesto dell'aggiudicazione sia dell'applicazione delle norme contrattuali, sono riportate nella Contratto di Servizi disposto dall'Istituto e incluso nei documenti di gara.

Articolo 57 - Responsabile del Contratto

Per la Stazione appaltante, il responsabile del presente appalto è il direttore del Servizio Patrimonio e Logistica.

Il Responsabile è preposto ai rapporti e alle comunicazioni con l'Impresa a proposito di ogni aspetto riguardante l'esecuzione delle attività appaltate e vigilerà sull'osservanza degli obblighi contrattuali, adottando le misure coercitive e le penali eventualmente necessarie.

Articolo 58 - Referenti del Contratto

Per la corretta esecuzione dell'appalto e della gestione del rapporto contrattuale con l'Impresa, il direttore del Servizio Patrimonio e Logistica nominerà due membri del proprio staff referenti del Contratto. Essi avranno, tra gli altri, i seguenti compiti:

- curare i rapporti operativi con l'Impresa;
- effettuare le richieste di intervento per le eventuali variazioni e/o nuove disposizioni che dovessero rendersi necessarie nel corso di validità del Contratto;
- vigilare sulla corretta esecuzione del servizio e verificarne i risultati;
- richiedere l'eventuale allontanamento motivato e la conseguente sostituzione del personale dell'Impresa non gradito, previa opportuna giustificazione;

- proporre al Responsabile del Contratto l'applicazione delle penali e l'eventuale risoluzione del Contratto;

Articolo 59 - Disposizioni finali e allegati

I documenti riguardanti la presente gara d'appalto sono composti dal Contratto di Servizi disposto dall'Istituto, il presente Allegato I - Capitolato Speciale d'Appalto (CSA) e dall'offerta dell'Impresa – Allegato II, che include i seguenti documenti:

- II – A Modulo di Dichiarazione Sostitutiva
- II – B Modulo di Dichiarazione sull'onore
- II – C Offerta Economica
- II – D I Offerta Tecnica
- II – D II Questionario di valutazione finanziaria
- II – E Richiesta di Sopralluogo
- II – F Calendario Festività IUE 2019
- II – G Planimetrie locali mensa concessi in comodato
- II – H Specifiche tecniche relative ai menu estivi e invernali per ciascuna tipologia di utenti
- II – I Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
- II – L Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti
- II – M Specifiche tecniche relative alle grammature per self service
- II – N Specifiche tecniche relative alle grammature per l'asilo nido
- II – O Schema composizione dei menu per self service
- II – P Schema composizione delle insalate
- II – Q Dati relativi all'affluenza del servizio ristorazione
- II – R Inventario attrezzature mensa
- II – S Piano Emergenza IUE

Firma del Rappresentante legale

.....

Timbro della ditta

.....