



SERVIZIO PATRIMONIO E LOGISTICA

OP/EUI/REFS/2022/003

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

ANNO 2022

Contenuto

CAPITOLO I – SCOPO E DESCRIZIONE DELLA PROCEDURA DI APPALTO	4
Articolo 1. Introduzione.....	4
Articolo 2. Definizioni.....	6
Articolo 3. Amministrazione aggiudicatrice.....	6
Articolo 4. Oggetto	6
Articolo 5. Requisiti di partecipazione.....	7
Articolo 6. Offerte congiunte.....	7
Articolo 7. Subappalto	8
CAPITOLO II – SPECIFICHE TECNICHE	8
Articolo 8. Descrizione delle specifiche tecniche	8
Articolo 9 - Giorni e orari per l'erogazione dei servizi di bar e ristorazione	9
Articolo 10 – Informazione agli utenti	9
Articolo 11 – Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti.....	10
Articolo 12 – Menu	10
Articolo 13 – Dimensione presumibile dell'utenza	11
Articolo 14 – Prezzo dei pasti da consumare alla mensa.....	11
Articolo 15 – Modalità di richiesta.....	12
Articolo 16 - Dimensione presumibile dei servizi catering	13
Articolo 17 – Personale coinvolto nell'erogazione dei servizi	14
Articolo 18 - Formazione del personale.....	15
Articolo 19 - Indumenti e igiene del personale	16
Articolo 20 - Disposizioni generali relative al personale	16
Articolo 21 - Reintegro personale mancante	17
Articolo 22 - Diritto di controllo da parte della Stazione appaltante	17

Articolo 23 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti	17
Articolo 24 - Metodologia dei controlli.....	17
Articolo 25 - Contenuto dei controlli	18
Articolo 26 - Contestazioni e rilievi all'Impresa aggiudicataria.....	18
Articolo 27 – Consegna dei locali, impianti e apparecchiature necessari per l'erogazione del servizio	18
Articolo 28 – Manutenzione.....	19
Articolo 29 – Verifica periodica degli impianti e degli immobili	20
Articolo 30 – Interventi di pulizia.....	20
Articolo 31 – Pulizia dei macchinari, degli arredi e delle attrezzature.....	20
Articolo 32 – Interventi di disinfestazione e derattizzazione	21
Articolo 33 – Gestione dei rifiuti.....	21
Articolo 34 – Divieto di variazione della destinazione d'uso	21
Articolo 35 – Inventario di riconsegna	21
Articolo 36. Sopralluogo	22
CAPITOLO III – VALUTAZIONE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE ...	22
Articolo 37. Criteri di esclusione	23
Articolo 38. Criteri di selezione.....	24
Articolo 39. Criteri di aggiudicazione	26
CAPITOLO IV – DISPOSIZIONI FINALI.....	29
Articolo 40. Meccanismo di penalità e sanzioni.....	29
Articolo 41. Requisiti per la firma del contratto	30
Articolo 42. Gestione del contratto	30
Articolo 43. Lista dei documenti della procedura di appalto	31

CAPITOLO I – SCOPO E DESCRIZIONE DELLA PROCEDURA DI APPALTO

Articolo 1. Introduzione

L'Istituto Universitario Europeo (IUE)¹, con sede legale presso **la Badia Fiesolana in Via dei Roccettini a San Domenico-Fiesole (FI-IT)**, intende affidare la **gestione globale** dei servizi di ristorazione, bar e catering all'interno delle proprie sedi, a partire dal 1° gennaio 2023 per un periodo di 5 anni.

Chi siamo? L'IUE è un'istituzione accademica fondata con una [Convenzione](#) del 19/04/1972 ratificata dagli originali stati membri della Comunità Europea e avente, perciò, lo status di **organizzazione internazionale** che include anche il "Protocollo sui privilegi e le immunità". L'Istituto offre un percorso di **formazione post-laurea e post-dottorato** nell'ambito delle scienze sociali. Fra ricercatori, docenti e membri del personale provenienti dagli Stati Membri, e non solo, la Comunità IUE conta approssimativamente **1300 membri** creando un'atmosfera aperta ed internazionale.

Inoltre, l'IUE è uno dei più importanti **centri di ricerca** ai livelli più elevati e di **formazione** in Europa, organizzando ogni giorno **eventi e conferenze** che attirano un pubblico variegato proveniente dal mondo accademico e dai settori sia privato che pubblico di tutto il mondo.

Cosa cerchiamo? Fino ad ora, l'IUE ha adottato con successo un servizio di ristorazione e bar con un modello di mensa tradizionale. Ma nell'ultimo decennio si è notato un **progressivo cambiamento** nel modo in cui si svolgono il lavoro quotidiano e la ricerca, verso una vita più veloce e frenetica. Inoltre, **le circostanze imposte dalla pandemia** hanno **portato ulteriori cambiamenti** nell'organizzazione del lavoro e della didattica, soprattutto favorendo il lavoro da remoto e la didattica a distanza o in modalità ibrida.

È diventato dunque necessario **ripensare il modello organizzativo del servizio di ristorazione, bar e catering sul campus**, come hanno fatto vari campus universitari in giro per il mondo. È necessario un servizio **sobrio e dinamico** con un **buon rapporto qualità-prezzo**.

Cerchiamo una nuova offerta dinamica e funzionale capace di adattarsi e rispondere in maniera efficace ai cambiamenti del mondo del lavoro e della ricerca, oltre che alle **esigenze della nostra comunità internazionale**. Un'offerta che allo stesso tempo possa però risultare **sostenibile dal punto di vista economico**.

Nell'identificare il modello, ci affidiamo al mercato, **lasciando ai concorrenti quasi carta bianca per proporre soluzioni creative ed innovative** che rispecchino il più possibile le **esigenze dell'Istituto**² e che sfruttino nella miglior maniera possibile le **potenzialità dei servizi e degli spazi a disposizione**.

Per i servizi di ristorazione e bar, ci sono solo **quattro criteri minimi** (elencati nel dettaglio nell'articolo 8):

¹ Per maggiori informazioni si invita a visitare il sito istituzionale all'indirizzo www.eui.eu, e visionare il video di presentazione all'indirizzo: <https://youtu.be/-TyuLJcYmhc>

² Alleghiamo alla presente documentazione il risultato del sondaggio degli utenti sulle aspettative di un futuro servizio di ristorazione condotto nel mese di aprile 2022 dal titolo "Eating at the EUI".

1. Che ci sia **almeno un punto ristoro sul campus dove gli utenti dell'Istituto possano consumare un pasto completo** composto da primo, secondo, contorno, frutta/dolce/yogurt;
2. Che in ognuno degli edifici principali ci sia **un punto ristoro dove gli utenti abbiano la possibilità di consumare alimenti e bevande**, forniti dal gestore, nelle modalità che ritiene più adeguate;
3. Che **gli studenti e ricercatori di dottorato** dell'Istituto possano consumare **il pasto completo al costo massimo di €8,69**;
4. Che siano previsti dei **pasti per asilo nido** per bambini da 6 mesi a 3 anni secondo quanto descritto al successivo articolo 12;

Per quanto riguarda il **servizio di catering**, i numerosi eventi accademici di varia tipologia (siano essi conferenze, corsi di formazioni, scuole estive, seminari, riunioni, e via dicendo) richiedono dei servizi di catering. I partecipanti provengono da tutto il mondo per eventi che durano da un'ora fino a due settimane nel caso di corsi di formazione. I concorrenti sono invitati a proporre soluzioni che **garantiscono un'adeguata offerta di servizi per pranzi e cene serviti oltre che per buffet, pause caffè e cocktails/aperitivi**. È necessario un servizio **sobrio e curato** con un **buon rapporto qualità-prezzo**.

Sempre nell'ottica di rendere consapevoli i concorrenti sulla tipologia di **servizio attualmente in vigore** all'Istituto, abbiamo riportato nell'Allegato gli aspetti più rilevanti del servizio corredati da tabelle riepilogative con dati statistici. Per tale motivo, si esortano i concorrenti a **prendere buona nota** di quanto riportato all'interno del suddetto allegato.

Com'è composto il campus? Il campus dell'IUE si espande tra le colline di Fiesole, suddiviso in **sei edifici storici principali**, tra cui la Badia Fiesolana ed altri 8 edifici secondari.

Qui di seguito l'elenco delle sedi dove sono presenti le infrastrutture per lo svolgimento dei servizi di ristorazione e bar:

- **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)

Nella sede di **Palazzo Buontalenti**, Via Cavour 57/59, 50131 Firenze (FI) è presente un'area ristoro dove attualmente gli utenti possono riscaldare e consumare i pasti portati da casa.

Nella sede del **Poggiolo**, Piazza Edison 11 50133 Firenze è presente un angolo bar attualmente non utilizzato.

Sarà possibile partecipare ad un **sopralluogo del campus** durante la giornata del **03/11/2022** con un appuntamento fissato alle ore **14.00** (CET) presso la sede di Badia Fiesolana, Via dei Roccettini, 9 – 50014 San Domenico (FI). Per ulteriori informazioni, consulta l'articolo 36.

Articolo 2. Definizioni

‘candidato’ significa ogni operatore economico che ha ricevuto un invito a presentare un’offerta;

‘contratto’ significa un contratto pubblico aggiudicato dall’EUI per la prestazione di un servizio/fornitura;

“IUE” significa l’Istituto Universitario Europeo, che è l’amministrazione aggiudicatrice che intende aggiudicare al contraente i servizi che sono oggetto del presente capitolato speciale d’appalto;

‘contraente’ significa l’operatore economico che si è aggiudicato il contratto;

‘operatore economico’ può riferirsi sia al ‘prestatore di lavori, ‘fornitore’, o ‘prestatore di servizi’ e significa ogni persona fisica o giuridica di diritto privato o pubblico o un gruppo delle suddette persone e/o entità che offre l’esecuzione di lavori, la fornitura di prodotti o la prestazione di servizi sul mercato;

‘offerte congiunte’ significa la situazione in cui un’offerta è presentata da un raggruppamento (costituito o no in forma giuridica) di operatori economici, a prescindere dal rapporto che li lega. Il gruppo nel suo complesso viene considerato come *offerente*³;

‘subappaltato’ è la situazione in cui il *contraente* sottoscrive impegni giuridici con altri operatori economici che eseguiranno parte dell’appalto per suo conto. Il *contraente* mantiene nei confronti dell’IUE la piena responsabilità per l’esecuzione dell’appalto nel suo insieme;

‘offerta’ definisce i termini in base ai quali il fornitore intende vincolarsi, che normalmente includono il prezzo, la data di esecuzione della prestazione, i termini di pagamento e una descrizione dei servizi/forniture/lavori;

‘offerente’ significa un operatore economico che ha presentato un’offerta;

‘capitolato speciale d’appalto (CSA)’ significa il documento che descrive le necessità e i requisiti stabiliti dall’IUE ai fini dell’aggiudicazione del contratto.

Article 3. Amministrazione aggiudicatrice

La presente procedura di appalto è lanciata e gestita dall’IUE, che è l’amministrazione aggiudicatrice ai fini di questa procedura di appalto, tramite il Servizio Patrimonio e Logistica.

Article 4. Oggetto

Oggetto del contratto	L’oggetto di questa procedura di appalto è la gestione globale dei servizi di ristorazione, bar e catering dell’Istituto Universitario Europeo.
Lotti	La presente procedura di appalto non è divisa in lotti.
Tipo di contratto	La presente procedura di appalto si concluderà con l’aggiudicazione di un contratto di servizi. Gli <i>offerenti</i> devono prendere conoscenza delle disposizioni della bozza di contratto poiché quest’ultima definirà e regolerà l’obbligazione contrattuale che si instaurerà tra l’IUE e il/i <i>contraente/i</i> .

³ I riferimenti a offerente o offerenti nel presente documento si intendono fatti sia a singoli offerenti che a gruppi di operatori economici che presentano un’offerta congiunta.

Durata del contratto	Il <i>contratto</i> di servizi da aggiudicare avrà una durata di 5 (cinque) anni a partire dal 1° gennaio 2023.
Valore stimato del contratto	Il valore stimato del <i>contratto</i> di servizi da aggiudicare per l'intera durata di 5 (cinque) è di EUR 5.200.000,00 (cinque-milioni-duecentomila/00). L' <i>IUE</i> può ordinare ulteriori servizi dal <i>contraente</i> fino a un massimo del 50% del valore iniziale del <i>contratto</i> .
Luogo di esecuzione	I servizi avranno luogo presso i locali di pertinenza dell' <i>IUE</i>

Article 5. Requisiti di partecipazione

Tutti gli interessati a prendere parte alla presente procedura sono invitati a presentare un'*offerta*, in una delle lingue ufficiali dell'Unione Europea, ammesso che siano in possesso dei requisiti per partecipare alle procedure d'appalto lanciate dall'*IUE* previsti dall'Art. 3.4 della [President's Decision n. 19/2018](#) del 16 Maggio 2018 attuativa del Titolo V sugli appalti del Regolamento Finanziario dell'*IUE* (Regolamento sugli Appalti Pubblici) consultabile all'indirizzo web: <https://www.eui.eu/About/Tenders>.

Article 6. Offerte congiunte

Nel caso di *offerta congiunta*, tutti i membri del gruppo rispondono solidalmente all'*IUE* per l'esecuzione dell'appalto nel suo insieme.

I membri del gruppo devono nominare un Capogruppo e un punto di contatto unico autorizzato ad agire per loro conto in relazione alla presentazione dell'*offerta* e a tutte le domande pertinenti, richieste di chiarimenti, notifiche, ecc., che potrebbero essere ricevute durante la valutazione, l'aggiudicazione e fino alla firma del *contratto* d'appalto.

L'*offerta congiunta* deve indicare chiaramente il ruolo e i compiti di ciascun membro e del Capogruppo, che fungerà da punto di contatto dell'*IUE* per gli aspetti amministrativi o finanziari nonché per la gestione operativa dell'appalto. Il Capogruppo avrà pieni poteri di impegnare il gruppo e ciascuno dei suoi membri durante l'esecuzione dell'appalto. Qualora l'appalto venga aggiudicato a coloro che hanno presentato l'*offerta congiunta*, l'*IUE* firmerà il *contratto* con il Capogruppo, autorizzato dagli altri membri a firmare il *contratto* a loro nome mediante procura.

Eventuali modifiche della composizione del raggruppamento nel corso della procedura d'appalto (dopo la scadenza del periodo utile per la presentazione dell'*offerta* e prima della firma del *contratto* d'appalto) comportano il rigetto dell'*offerta*, salvo in caso di fusione o acquisizione di un membro del gruppo (successione a titolo universale), a condizione che il nuovo soggetto abbia accesso all'appalto (si rimanda all'Articolo 5) e non si trovi in una situazione di esclusione (si rimanda all'Articolo 37).

In ogni caso, i criteri di selezione devono essere soddisfatti dal gruppo e le condizioni dell'*offerta* originariamente presentata non possono essere modificate in maniera sostanziale, ossia tutti i compiti assegnati al precedente soggetto devono essere assunti dal nuovo membro del gruppo, le modifiche non devono rendere l'*offerta* non conforme al *capitolato speciale d'appalto* e la valutazione dei criteri di aggiudicazione dell'*offerta* originariamente presentata non può essere modificata.

Article 7. Subappalto

Tutte le prestazioni oggetto dell'appalto possono essere subappaltate, tranne nel caso in cui il *capitolato speciale d'appalto* riservi espressamente l'esecuzione di talune prestazioni essenziali all'*offerente* stesso o, nel caso di un'*offerta congiunta*, a un membro del gruppo.

Gli *offerenti* devono indicare la quota dell'appalto che intendono subappaltare, nonché specificare e descrivere brevemente i ruoli/compiti contrattuali previsti dei *subappaltatori* (di seguito *subappaltatori* identificati) che soddisfino le seguenti condizioni:

- non si trovino in una delle situazioni di esclusione elencate all'Articolo 37;
- alle cui capacità l'*offerente* ricorre per soddisfare i criteri di selezione descritti all'Articolo 38;
- la cui quota individuale dell'appalto, nota alla data di presentazione, è superiore al 10%.

Tali *subappaltatori* devono rilasciare all'*offerente* una lettera d'impegno firmata dal loro rappresentante autorizzato.

Le variazioni relative ai *subappaltatori* indicati nell'appalto (revoca/sostituzione di un *subappaltatore*, subappalto aggiuntivo) durante la procedura d'appalto (dopo la scadenza del periodo utile per la presentazione dell'*offerta* e prima della firma del *contratto* d'appalto) sono subordinate all'approvazione preventiva e scritta dell'*IUE* a seguito delle seguenti verifiche:

- il nuovo *subappaltatore* non si trova in una situazione di esclusione;
- l'*offerente* soddisfa ancora i criteri di selezione e il nuovo *subappaltatore* soddisfa, se del caso, i criteri di selezione ad esso applicabili individualmente;
- i termini dell'*offerta* originariamente presentata non sono modificati in maniera sostanziale, ossia tutti i compiti assegnati al precedente *subappaltatore* sono assunti da un altro soggetto interessato, le modifiche non rendono l'*offerta* non conforme al *capitolato speciale d'appalto* e la valutazione dei criteri di aggiudicazione dell'*offerta* originariamente presentata non viene modificata.

Si considera autorizzato il subappalto ai *subappaltatori* identificati in un'*offerta* accettata dall'*IUE* e che ha dato luogo alla firma di un *contratto*.

CAPITOLO II – SPECIFICHE TECNICHE

Articolo 8. Descrizione delle specifiche tecniche

I servizi che sono oggetto della presente procedura d'appalto, inclusi i requisiti minimi richiesti, sono descritti in dettaglio di seguito:

Con questa procedura d'appalto, L'IUE intende affidare la gestione globale dei servizi di ristorazione, bar e catering all'interno delle proprie sedi.

I servizi di ristorazione e bar e di catering richiesti dovranno, essere improntati alla sostenibilità ambientale e quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto previsto dalla "Politica [Ambientale](#)" dell'Istituto.

Criteri minimi:

1. Almeno un punto ristoro dove gli utenti dell'Istituto possano consumare un pasto completo composto da primo, secondo, contorno, frutta/dolce/yogurt. Sarà criterio preferenziale assicurare servizi con punti ristoro con pasto completo in più rispetto a quello obbligatorio.
2. In ogni edificio principale (Badia Fiesolana, Villa la Fonte, Villa Salviati, Villa Schifanoia ed auspicabilmente nelle sedi di Palazzo Buontalenti e Villa il Poggiolo), l'organizzazione di un punto ristoro di qualsiasi tipo dove gli utenti (oltre a poter consumare il cibo portato da casa) abbiano la possibilità di consumare alimenti e bevande forniti dal gestore nelle modalità che ritiene più adeguate.
3. La possibilità per gli studenti ed i dottorandi dell'Istituto di consumare il pasto completo presentato nel punto 1 al costo massimo di €8,69.
4. La preparazione dei pasti per i bambini da 6 mesi a 3 anni che frequentano l'asilo nido secondo quanto descritto al successivo articolo 12.
5. Un servizio catering che garantisca un'adeguata offerta su tutto il campus di servizi per pranzi e cene serviti oltre che per buffet, pause caffè e cocktails/aperitivi.

Al fine di orientare i concorrenti nella predisposizione di un'offerta che rispecchi il più possibile le esigenze dell'Istituto, alleghiamo alla presente documentazione il risultato del sondaggio degli utenti sulle aspettative di un futuro servizio ristorazione condotto nel mese di aprile 2022 dal titolo "Eating at the EUI" (vedere allegato II M).

Al link <https://youtu.be/-TyuLJcYmhc> il concorrente può visionare alcuni filmati che illustrano la vita sul campus in modo particolare nei momenti dedicati alle pause caffè e pranzo trascorsi all'interno dei locali ristorazione ed aree collegate.

Sempre nell'ottica di rendere consapevoli i concorrenti sulla tipologia di servizio attualmente in vigore all'Istituto, abbiamo riportato nell'Allegato II F gli aspetti più rilevanti del servizio corredati da tabelle riepilogative con dati statistici. Per tale motivo, si esorta i concorrenti a prendere buona nota di quanto riportato all'interno del suddetto allegato.

A- Servizi di ristorazione e bar

Articolo 9 - Giorni e orari per l'erogazione dei servizi di bar e ristorazione

Il servizio dovrà essere erogato sulla base del calendario istituzionale delle chiusure e festività di cui alleghiamo quello relativo all'anno 2022 (Allegato E).

Articolo 10 – Informazione agli utenti

L'Impresa è tenuta a esporre in modo ben visibile nei locali predisposti al consumo dei pasti: il menù del giorno, il listino prezzi, le modalità di composizione dei menù e le liste degli ingredienti che compongono le pietanze presenti nei menù. 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 così come mantenere aggiornate le [pagine web](#) dell'Istituto dedicate ai servizi ristorazione, bar e catering.

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.

Articolo 11 – Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti

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

Per gli utenti portatori di handicap, l'Impresa deve provvedere un servizio adeguato alle esigenze degli individui.

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

Lo sbarazzo dei tavoli 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 presso i contenitori presenti nelle aree predisposte all'interno delle sedi istituzionali e se non presenti nei contenitori stradali più vicini.

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

Articolo 12 – Menu

- **Menu mensa**

I menu proposti per la mensa, almeno in un punto ristoro devono fornire la possibilità di scegliere tra: un **menù completo** (primo, secondo, contorno, frutta/yogurt/dolce, pane, bevanda); un **menu ridotto** (secondo, contorno, frutta/yogurt/dolce, pane, bevanda); un **menù minimo** (primo, contorno, frutta/yogurt/dolce, pane, bevanda). La struttura del menù giornaliero deve consentire per il primo e secondo piatto la possibilità di scelta tra almeno 2 pietanze diverse e per il contorno la possibilità di scelta tra verdure cotte e insalata.

Al fine di assicurare la stagionalità dei prodotti, il menu, oltre a essere diverso ogni giorno, deve articolarsi almeno su due stagioni invernale ed estivo, garantire una rotazione di almeno 4 settimane in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta. Inoltre, ogni giorno devono essere presenti pietanze vegane/vegetariane.

Le pietanze proposte giornalmente devono essere conformi ai menu offerti dall'Impresa in sede di gara e devono consentire la possibilità di scegliere tra.

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.

- **Menu asilo nido**

Il menu dell'asilo, deve prevedere un'alimentazione varia che consenta ai bambini di scoprire i diversi sapori e consistenze degli alimenti e deve essere strutturato in modo tale da garantire agli stessi di consumare giornalmente un pasto diverso e bilanciato. Per garantire un adeguato apporto di energia e nutrienti, il menu deve rispettare le linee guida per una sana alimentazione emanate dal Ministero della Salute.

Articolo 13 – Dimensione presumibile dell’utenza

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. Tale stima è basata sulla media dei volumi registrati nel triennio 2019/2021 e nel primo semestre dell’anno 2022 considerando come giorni di apertura dell’Istituto 230 giorni lavorativi e le restrizioni causate dalla pandemia.

Di conseguenza essa non costituisce alcuna garanzia sul numero di pasti e consumazioni che saranno effettivamente erogati nel corso di validità del contratto. Ai pasti consumati dai ricercatori, viene applicato uno sconto del 40% sul prezzo del pasto, 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 I– MEDIA PASTI					
Media annua di pasti erogati nel periodo 2019 - 2022					
	Badia Fiesolana	Villa Schifanoia	Villa La Fonte	Villa Salviati	Totali
Pasti	34.951	5.795	8.860	9.010	58.616

Articolo 14 – Prezzo dei pasti da consumare alla mensa

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

Con riferimento a quanto indicato all’articolo 3, l’Impresa deve garantire ai ricercatori ed agli utenti che ne hanno diritto (fellows post-dottorati e tirocinanti) la possibilità di consumare un pasto completo (primo, secondo, contorno, frutta/yogurt/dolce, pane, bevanda) **al costo massimo di € 8.69;**

A titolo esemplificativo alleghiamo qui di seguito la tabella con i prezzi attualmente in vigore.

LISTINO PREZZI MENSA 2022			
Categoria	Menu completo	Menu ridotto	Menu minimo
A	€ 8.69	€ 7.23	€ 3.97
B	€ 8.99	€ 7.53	€ 4.27
C	€ 9.29	€ 7.83	€ 4.57

Nel precedente appalto l'Istituto ha introdotto, esclusivamente per la consumazione dei pasti, una differenziazione dei costi basata sul principio solidaristico che prevedeva tre differenti categorie di utenti suddivise in base al reddito alle quali per la stessa tipologia di menù consumato venivano applicate tariffe differenti evidenziato nella tabella sottostante.

Nel prezzo del pasto, che varia in base alle differenti formule di menu come descritto all'articolo 12, 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.

Su richiesta dell'Impresa, a partire dal secondo anno i prezzi dei servizi offerti in fase di gara verranno rivalutati in base all'indice Eurostat come indicato all'articolo nell'Articolo I.3.2 del Contratto di servizi allegato ed al successivo articolo 44.

B – Servizi catering

Articolo 15 – Modalità di richiesta

I servizi catering vengono richiesti dagli utenti che ne hanno diritto, tramite una piattaforma informatica che consente al gestore di prendere visione in tempo reale di tutte le richieste inserite.

Al momento, le richieste di modifica e/o correzione effettuate fino 24 ore precedenti l'erogazione del servizio richiesto, non hanno un aggravio di costo.

Su ogni richiesta di servizio sono riportati tutti i dettagli che saranno utili ai fini della fatturazione quali: la tipologia del servizio richiesto, la sede e l'orario in cui dovrà essere erogato il servizio, il centro di costo dell'unità/servizio che lo richiede, il nome del richiedente e del referente dell'evento ed eventuale menu concordato in precedenza.

I servizi catering devono essere indipendenti dagli altri servizi e quando sono svolti negli orari di apertura dei bar e delle mense devono garantire la continuità di tali servizi.

L'allestimento ed il conseguente sbarazzo delle sale utilizzate per i servizi catering è a carico dell'Impresa che deve provvedere a seconda della tipologia di servizio a prevedere il corretto allestimento.

Per ogni servizio offerto dovrà essere fornita all'interno dell'offerta tecnica una descrizione dettagliata dello stesso (composizione del menu, durata, numero di camerieri, modalità di erogazione specificando la tipologia di attrezzatura che verrà utilizzata per ogni servizio ecc..) e di quant'altro necessario per consentire alla commissione di valutazione di poter effettuare una comparazione quantitativa e qualitativa del servizio oggetto di valutazione.

Tipologie servizi catering da garantire:

- Pranzo o cena con servizio al tavolo **N.B. Questo servizio deve avere un costo massimo di 50€/persona**
- Pranzo o cena a buffet
- Servizio cocktails con almeno le seguenti formule: Small – Medium – Large
Tali formule si devono differenziare sia nella durata che nella tipologia di prodotti offerti.
- Servizio Pausa caffè con almeno le seguenti formule: Small – Medium – Large
Tali formule si devono differenziare sia nella durata che nella tipologia di prodotti offerti.

I concorrenti in sede di offerta tecnica possono ampliare le tipologie di servizi catering offerte fornendo per ogni servizio aggiuntivo una dettagliata descrizione dello stesso.

Articolo 16 - Dimensione presumibile dei servizi catering

Al fine di fornire ai concorrenti un'indicazione di massima sui possibili volumi di lavoro relativi ai servizi catering, nella tabella sottostante sono evidenziati i servizi catering più rilevanti richiesti nel periodo settembre 2019/giugno 2022.

PRESUNTA DIMENSIONE DELL'UTENZA PER I SERVIZI DI CATERING		
Da settembre 2019 a giugno 2022		
Tipo di servizio	Numero servizi richiesti	Numero partecipanti
Barbeque	15	345
Buono pasto	158	1717
Cocktail	158	4265
Servizio buffet	254	6032
Lunch box	28	736
Pausa caffè	607	12213
Pranzo/Cena servita	102	1019
Servizio acqua	1119	15242
Altri servizi	31	198
TOTALE INCASSI	484,473.78 €	

Articolo 17 – Personale coinvolto nell'erogazione dei servizi

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 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.

Apporre le iniziali del Legale Rappresentante per accettazione

Personale

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.

Sulla base del suddetto assetto organizzativo adottato dall'Impresa per la gestione del servizio, quest'ultima si obbliga ad assumere il personale alle dipendenze della gestione uscente purché assunto almeno tre mesi prima della scadenza dell'appalto. L'elenco dettagliato del personale attualmente impiegato nell'appalto è contenuto nell'Allegato I.

Le valutazioni necessarie alla formazione dell'assetto organizzativo scelto dall'Impresa sono di esclusiva competenza dell'Appaltatore. L'IUE resta estraneo a qualsiasi tipo di valutazione inerente l'organico impiegato per la gestione del servizio.

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.

Il personale impiegato, deve possedere una conoscenza adeguata della lingua inglese che gli consenta di comunicare in modo efficace con l'utenza internazionale dell'Istituto.

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 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.

Articolo 18 - 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 sul tipo di corsi previsti e sul relativo calendario di svolgimento.

Articolo 19 - 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.

Tutto il personale impiegato nel servizio deve essere dotato di cartellino identificativo.

Articolo 20 - 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 Febbraio 2018).

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 21 - Reintegro personale mancante

L'Impresa deve garantire la regolare erogazione dei servizi in ogni circostanza rispettando le prescrizioni contenute nel presente capitolato e di quanto offerto 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.

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

Articolo 22 - 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 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 23 - 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 per i servizi di ristorazione e bar**, 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 di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

Articolo 24 - 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 25 - 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 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 da quanto 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 soddisfacimento delle aspettative dell'utenza mediante misure oggettive (residui di mensa), interviste e/o questionari.

Articolo 26 - 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 37 del presente CSA.

Articolo 27 – 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 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 forfettario equivalente a 60.000 (sessantamila/00) Euro. nel quale sono inclusi oltre alle spese per la manutenzione straordinaria, il funzionamento degli impianti di riscaldamento e condizionamento e quelli relativi alle utenze (gas, elettricità, acqua).

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

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'utensileria 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.

Articolo 28 – 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.

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'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.

Articolo 29 – 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 sopperirà 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 30 – 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.

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 31 – 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.

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 32 – 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 33 – 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 34 – 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 35 – 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.

Articolo 36. Sopralluogo

A pena di esclusione dalla procedura di appalto, gli *operatori economici* interessati sono tenuti ad effettuare un sopralluogo per visionare i luoghi di pertinenza dell'IUE soggetti ai servizi richiesti nel presente capitolato speciale d'appalto, nella persona del loro legale rappresentante o di una persona con delega conferita da detto legale rappresentante.

Nel rispetto del principio di correttezza e parità di trattamento e di trasparenza, il suddetto sopralluogo potrà essere effettuato solo il giorno **03/11/2022** con appuntamento fissato per le **ore 14:00** presso la Badia Fiesolana, Via dei Roccettini, 9 - 50014 San Domenico (FI). Per i motivi sopra menzionati, nessun'altra visita sarà consentita dopo tale data e ora. Eventuali modifiche alla data che si rendessero necessarie saranno tempestivamente pubblicate sul sito internet dell'IUE al seguente indirizzo: <https://www.eui.eu/About/Tenders>.

A tal fine, gli *operatori economici* interessati sono invitati ad inviare al Servizio Patrimonio e Logistica, utilizzando l'indirizzo email inforefs@eui.eu entro le ore **12:00** del giorno **02/11/2022** il modulo "Richiesta di sopralluogo" (Allegato II X) debitamente compilato e firmato dal legale rappresentante unitamente a copia del suo documento di identità in corso di validità, o eventuale delega dello stesso a favore di terzi. La versione cartacea della "Richiesta di sopralluogo" (Allegato II D) deve essere consegnata dal rappresentante legale o dal delegato al responsabile dell'IUE che lo accompagnerà il giorno del sopralluogo.

CAPITOLO III – VALUTAZIONE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La valutazione delle *offerte* conformi alle condizioni di presentazione verrà condotta sulla base dei seguenti criteri:

- verifica che l'*offerente* abbia accesso all'appalto (si rimanda all'Articolo 5);
- verifica della conformità amministrativa (se l'*offerta* è redatta in una delle lingue ufficiali dell'UE e firmata da uno o più rappresentanti legali debitamente autorizzati dell'*offerente*);
- verifica che gli *offerenti* non si trovino in una situazione di esclusione, in base ai criteri di esclusione;
- selezione degli *offerenti* in base ai criteri di selezione;
- verifica della conformità ai requisiti minimi del *capitolato speciale d'appalto*;
- valutazione delle offerte in base ai criteri di aggiudicazione.

L'IUE valuterà tali criteri nell'ordine che considera più appropriato. Se un *offerente* non supera la valutazione rispetto a uno o più criteri, la sua *offerta* sarà rigettata e non sarà valutata nemmeno rispetto alle altre categorie di criteri. L'*offerente* sarà informato del motivo del rigetto senza ricevere riscontri sul contenuto dell'*offerta* che non è stato oggetto di valutazione. L'appalto può essere aggiudicato soltanto all'*offerente* o agli *offerenti* che superano la valutazione rispetto alla totalità dei criteri.

La valutazione si baserà sulle informazioni e sui documenti giustificativi contenuti nelle *offerte* e, se del caso, su ulteriori informazioni e documenti giustificativi forniti su richiesta dell'IUE nel corso della procedura. Qualora qualsivoglia dichiarazione resa o informazione fornita risulti falsa, l'IUE può comminare sanzioni amministrative (esclusione o sanzioni pecuniarie) al soggetto che fornisce le false dichiarazioni/informazioni.

Ai fini della valutazione relativa ai criteri di esclusione e di selezione, l'*IUE* può anche fare riferimento a informazioni pubblicamente disponibili, in particolare a documenti giustificativi cui può accedere gratuitamente in una banca dati nazionale.

Articolo 37. Criteri di esclusione

L'*offerente* ed ogni subappaltatore deve trovarsi in una delle situazioni di esclusione elencate qui sotto:

- a. che nei propri confronti non è pendente un procedimento per 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. che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta per un reato che riguardi la loro moralità professionale;
- c. di essere in regola 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 è stabilita la società o di quello in cui deve essere eseguito l'appalto, e che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o decisione amministrativa vincolante che accerti la violazione dei suddetti obblighi;
- d. che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta 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'*IUE*;
- e. di non aver commesso una grave violazione degli obblighi derivanti da un contratto finanziato dall'*IUE* o di esser stato dichiarato responsabile di una grave irregolarità accertata con sentenza passata in giudicato o decisione amministrativa vincolante;
- f. di non essere stato oggetto di sanzioni amministrative per essersi reso colpevole di una grave violazione degli obblighi professionali o per aver commesso errori sostanziali o irregolarità o frodi o per essere stato dichiarato responsabile di una grave violazione degli obblighi derivanti da contratti coperti dal bilancio dell'*IUE* ai sensi dell'Art. 41 della Decisione Presidente IUE n. 19/2018 del 16 maggio 2018 (Regolamento IUE sugli Appalti Pubblici).

In aggiunta a quanto sopra indicato, l'appalto non può essere aggiudicato a un *offerente* che, durante la procedura di appalto, risulta essere in maniera comprovata:

- g. in una situazione di conflitto di interessi in relazione al presente *contratto* d'appalto che non può essere effettivamente risolta attraverso delle modalità meno invasive;
- h. colpevole di aver fornito deliberatamente informazioni fuorvianti rispetto a quelle richieste dall'*IUE* come condizione per partecipare alla presente procedura di appalto o non abbia fornito tali informazioni.

Prove richieste:

L'*offerente* deve certificare di non trovarsi in una delle predette situazioni di esclusione fornendo insieme all'offerta una Dichiarazione sull'onore debitamente firmata e datata utilizzando l'Allegato II A. In caso di consorzio/*offerta congiunta* o in caso di subappalto, tale Dichiarazione sull'onore dovrà essere presentata da ciascun membro del consorzio/raggruppamento temporaneo di imprese e/o *subappaltatore* identificato.

In aggiunta, l'*offerente* che si aggiudicherà l'appalto dovrà fornire, entro 15 giorni successivi alla notifica di aggiudicazione e prima della firma del *contratto*, le seguenti prove documentali al fine di comprovare quanto affermato nella suddetta Dichiarazione sull'onore:

- per le situazioni descritte ai punti (a), (b), (d) ed (e), è richiesto: la presentazione di un recente estratto dal casellario giudiziale del rappresentante legale dell'*operatore economico* che ha presentato l'*offerta* o, nel caso in cui ciò non sia possibile, di un recente documento equipollente rilasciato dall'autorità giudiziaria o amministrativa del paese di origine o di provenienza che dimostri che tali requisiti sono soddisfatti;
- per la situazione prevista al suddetto punto (c), sono richiesti: i certificati o lettere rilasciati dalle autorità competenti dello Stato interessato. Questi documenti devono fornire prova dell'adempimento agli obblighi relativi al pagamento degli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse e dei contributi previdenziali e assistenziali per cui l'*offerente* è responsabile, incluso, ad esempio, IVA, imposta sul reddito (solo nel caso di persone fisiche), imposta sul reddito delle società (solo nel caso di persone giuridiche) e contributi previdenziali.

Per ognuna delle situazioni (a), (b), (d) ed (e), nel caso in cui qualcuno dei documenti elencati nel paragrafo sopra indicato non sono rilasciati nei paesi di riferimento, possono essere sostituiti da una dichiarazione giurata o, se ciò non fosse possibile, da una dichiarazione solenne fatta dalla parte interessata di fronte a un'autorità giudiziaria o amministrativa, un notaio o ad altra autorità riconosciuta come competente nel suo paese di origine o provenienza.

L'*IUE* si riserva il diritto di verificare le informazioni e richiedere eventuale documentazione aggiuntiva prima della firma del *contratto*.

Nel caso in cui l'*offerente* che si è aggiudicato l'appalto non esegua tempestivamente gli adempimenti di cui sopra, 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'*IUE* si riserva la facoltà di dichiararlo decaduto e di aggiudicare l'appalto all'*offerente* che segue in graduatoria, ovvero di indire una nuova procedura di appalto.

Articolo 38. Criteri di selezione

Requisiti generali:

L'*offerente* [il *candidato*] deve possedere i seguenti requisiti minimi per svolgere il *contratto*:

- a) essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione, e applicare le norme contrattuali di settore come previste dai relativi contratti collettivi nazionali di lavoro;
- b) essere conforme alla corrente regolamentazione in materia di diritto del lavoro;
- c) essere conforme alla corrente regolamentazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro;
- d) essere conforme alla corrente regolamentazione in materia di protezione ambientale;

Requisiti di capacità economico-finanziaria:

- e) avere una stabile posizione finanziaria (redditività finanziaria) → essere in possesso di 2 (due) referenze bancarie rilasciate da primari istituti bancari o intermediari iscritti in regolari albi in data successiva all'invio della presente lettera d'invito, dalle quali risulti che l'*offerente* 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. L'*IUE* può accettare una sola referenza bancaria se ben giustificato dall'*offerente*;
- f) aver generato nell'ultimo triennio (2019-2020-2021), per cui i bilanci sono stati chiusi, un volume di affari complessivo di almeno EUR 1.200.000,00 [un milione duecentomila/00]
- g) presentare il rendiconto finanziario degli ultimi 3 (tre) anni (2019-2020-2022) per cui i bilanci sono stati chiusi;
- h) avere una copertura assicurativa contro i rischi professionali di almeno EUR 2.000.000,00 (due milioni/00);

Requisiti di capacità tecnico-professionale:

- i) essere autorizzato a svolgere il servizio oggetto del *contratto* di appalto nel rispetto della normativa nazionale, come comprovato dall'iscrizione a un apposito registro delle imprese o ad altro registro professionale (es. albo, ecc.) o da certificazione o da appartenenza a una specifica organizzazione o dal numero di partita iva [indicare qualsiasi specifica associazione o albo professionale, appartenenza o autorizzazione richiesta];
- j) presentare la lista dei principali servizi analoghi a quello oggetto di gara, svolti negli ultimi 3 (tre) anni (2019-2020-2022). Per ogni servizio svolto devono essere specificati: il destinatario, la quantità dei pasti erogati, il periodo di riferimento e l'importo;
- k) una descrizione dell'equipaggiamento tecnico, strumenti e impianti che dovranno essere impiegati dall'*operatore economico* per svolgere il servizio;
- l) una dichiarazione che attesti quale sia la forza lavoro media annuale a disposizione e il numero delle persone dello staff che gestiscono il servizio con riferimento agli ultimi 3 (tre) anni;
- m) un'indicazione della parte del *contratto* che l'*offerente* intenderebbe subappaltare;

- **Prove da presentare all'interno dell'*offerta* da includere nella Busta n.1 – Documenti Amministrativi (si rimanda, per maggiori dettagli sulla procedura da seguire per la presentazione delle offerte, al punto 3 della lettera d'invito):**
- Dichiarazione sull'onore debitamente firmata e datata utilizzando l'Allegato II A;
- 2 (due) referenze bancarie;
- un documento che attesti che l'*offerente* abbia generato nell'ultimo triennio (2019-2020-2022), per cui i bilanci sono stati chiusi, un volume di affari complessivo di almeno EUR 1.200.000,00 (un milione duecentomila/00);
- il rendiconto finanziario degli ultimi 3 (tre) anni (2019-2020-2022) per cui i bilanci sono stati chiusi;
- una copia della polizza assicurativa contro i rischi professionali di almeno EUR 2.000.000,00 (due milioni/00);
- prova dell'iscrizione dell'*offerente* a un registro delle imprese o a un registro professionale (es. albo, ecc.) e numero di partita iva;
- lista dei principali servizi e/o forniture svolti dall'*offerente* negli ultimi 3 (tre) anni (2019-2020-2021) indicando gli importi, la durata e i destinatari pubblici o privati;

- una descrizione dell'equipaggiamento tecnico, strumenti e impianti che dovranno essere impiegati dall'*operatore economico* per svolgere il servizio;
- una dichiarazione che attesti quale sia la forza lavoro media annuale a disposizione e il numero delle persone dello staff che gestiscono il servizio con riferimento agli ultimi 3 (tre) anni;
- una indicazione della parte del *contratto* che l'*offerente* intenderebbe subappaltare;

Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese (offerta congiunta) e/o consorzio, i requisiti dalla lettera (a) alla lettera (m) ad esclusione della lettera (f), devono essere posseduti da ciascuna impresa costituente il raggruppamento e/o consorzio. Al contrario il possesso del requisito della lettera (f) sarà verificato considerando il Raggruppamento e/o consorzio come singola entità.

L'IUE si riserva il diritto di effettuare controlli a campione al fine di verificare l'accuratezza delle dichiarazioni fornite dagli *offerenti*.

Gli *offerenti* che non sono conformi con i requisiti minimi richiesti saranno eliminati.

Articolo 39. Criteri di aggiudicazione

Solo le *offerte* presentate dagli *offerenti* che soddisfano i requisiti stabiliti dai criteri di esclusione e di selezione saranno valutate in termini di qualità e prezzo. Il *contratto* sarà aggiudicato applicando il criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**, a seguito della valutazione del miglior rapporto qualità/prezzo da parte del competente comitato di valutazione che assegnerà ad ogni *offerta* un punteggio massimo di 100 punti, tenuto conto dei seguenti parametri:

PUNTEGGIO MASSIMO	
Valutazione tecnico-qualitativa	70/100
Valutazione economica (prezzo)	30/100

Il punteggio totale dell'*offerta* sarà la somma del punteggio tecnico e finanziario assegnato.

L'*offerente* che ottiene il punteggio complessivo più alto si sarà aggiudicato l'appalto.

A – Attribuzione dei punteggi relativi ai criteri di aggiudicazione tecnico-qualitativi

A ogni criterio saranno attribuiti dei punteggi, la cui somma massima è uguale a 70 punti, che, moltiplicati per il coefficiente di qualità assegnato discrezionalmente dal comitato di valutazione (compreso tra 0 e 1, come indicato nella Tabella II), determineranno il punteggio assegnato a ogni singola *offerta*, come indicato nella seguente Tabella I.

TABELLA PUNTEGGIO TECNICO			
ASPETTI TECNICO-QUALITATIVI DA VALUTARE			PUNTEGGIO MASSIMO
SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO			40
A1	A1.1	Attivazione servizi bar e mense	32
	A1.2	Servizio catering	8
		Incremento dei servizi rispetto a quelli indicati all'Articolo 15	5

		Modalità di erogazione (allestimenti, n° camerieri, attrezzature, etc)	3	
Tipologia Menù				<u>25</u>
A2	A2.1	Menù mensa	15	
		Originalità e varietà	5	
		Qualità delle derrate alimentari	5	
		Percentuale di piatti vegetariani/vegani	5	
	A2.2	Menù catering	10	
		Qualità delle derrate alimentari	6	
		Originalità e varietà	4	
B	Contenimento dell'impatto ambientale			<u>5</u>
B.1	Contenimento degli impatti ambientali lungo il ciclo di vita del servizio			

- Il criterio A1.1 è composto dai seguenti sottocriteri:

Elenco delle sedi dove sono presenti infrastrutture per erogare servizi mensa e bar				
Sede	Tipo di infrastruttura presente	Punti per apertura servizio bar	Punti per apertura servizio mensa	Punti totali
Badia Fiesolana	Presenti infrastrutture per servizi mense e bar	2	5	7
Villa Salviati	Presenti infrastrutture per servizi mense e bar	2	5	7
Villa la Fonte	Presenti infrastrutture per servizi mense e bar	2	5	7
Villa Schifanoia	Presenti infrastrutture per servizi mense e bar	2	5	7
Villa il Poggiolo	Presente infrastruttura solo per servizio bar	2		2
Palazzo Buontalenti	Presente area ristoro convertibile in servizio bar	2		2
Total		12	20	32

L'*offerente* presenterà la propria *offerta* tecnica utilizzando l'Allegato II B.

Il punteggio minimo per l'*offerta* tecnica è 40/70. Le *offerte* che non raggiungano il punteggio minimo stabilito per l'*offerta* tecnica non procederanno alla fase successiva di valutazione dell'*offerta* economica.

In caso di aggiudicazione, l'intera *offerta* tecnica completerà le disposizioni del *capitolato speciale d'appalto* e diverrà parte integrante del *contratto*.

Si precisa che i coefficienti di qualità saranno attribuiti in conformità a quanto indicato nella Tabella II:

TABELLA II		
VALUTAZIONE	GIUDIZIO	COEFFICIENTE
OTTIMO	<i>Offerta</i> tecnica ben strutturata che sviluppa in modo chiaro, preciso e approfondito l'argomento richiesto, apportando valore aggiunto rispetto alle aspettative dell' <i>IUE</i> .	1.00
BUONO	<i>Offerta</i> tecnica adeguata che sviluppa l'argomento senza particolari approfondimenti.	0.80
SODDISFACENTE	<i>Progetto</i> organizzato in modo soddisfacente e rispondente alle aspettative del Committente	0.60
SUFFICIENTE	<i>Offerta</i> tecnica accettabile ma poco strutturata limitandosi ad applicare quanto previsto nel <i>capitolato speciale d'appalto</i> .	0.40
SCARSO	<i>Offerta</i> tecnica mediocre e non sufficientemente sviluppato.	0.20
INSUFFICIENTE	<i>Offerta</i> tecnica carente, generico e inadeguato.	0.00

B - Attribuzione dei punteggi relativi ai criteri di aggiudicazione economico-finanziaria

Il punteggio massimo disponibile per il prezzo (30 punti) saranno assegnati all'*offerta* che propone il miglior prezzo.

Alle altre *offerte* saranno assegnati dei punteggi (arrotondati alla seconda cifra decimale, se necessario) proporzionali al rapporto tra il prezzo migliore offerto e quello offerto da ciascun *offerente*.

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

P = punti assegnati all'*offerta*.

Il punteggio economico verrà ripartito come indicato nella tabella sottostante:

PUNTEGGIO ECONOMICO	
Descrizione	Punteggio massimo
Servizio mensa (Max. 15 points)	
Menu mensa	12
Menu asilo	3
Servizio catering	10
Servizio bar	5
Totale	30

L'*offerente* presenterà la propria *offerta* economica utilizzando l'Allegato II C.

CAPITOLO IV – DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 40. Meccanismo di penalità e sanzioni

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 eccepire eventuali altri comportamenti che possano alterare e/o interrompere la regolare erogazione dei servizi.

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

- 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 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;
- mancato aggiornamento della modulistica presente nei locali mensa e bar e della pagina web che l'Istituto dedica al servizio;

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

- per ogni infrazione relativa al rispetto del Piano di manutenzione ordinaria;
- 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 quando il valore supera di 10 volte quello di riferimento;
- 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.

Articolo 41. Requisiti per la firma del contratto

L'aggiudicatario, entro la data che sarà comunicata dall'IUE, deve presentare i seguenti documenti prima della firma del contratto:

- una copia del casellario giudiziale integrale del rappresentante legale dell'aggiudicatario;
- una garanzia di esecuzione per un importo del 10% del valore annuale del contratto;
- copia della polizza assicurativa a copertura dei rischi

Si prega di tenere conto che nel caso in cui l'aggiudicatario non presenti la documentazione sopra richiesta entro i tempi previsti o, previa verifica, non sia ritenuto conforme alle dichiarazioni presentate in sede di offerta, l'IUE si riserva il diritto di dichiararla decaduta e di aggiudicare il contratto all'offerente che segue in graduatoria, o di lanciare una nuova gara d'appalto.

Articolo 42. Gestione del contratto

Per l'IUE, le persone di riferimento per la gestione del *contratto* sono le seguenti:

- il Direttore del Servizio Patrimonio e Logistica
- la persona designata dal direttore del Servizio Patrimonio e Logistica per la gestione del contratto

Articolo 43. Lista dei documenti della procedura di appalto

I documenti della presente procedura di appalto sono composti dalla bozza di contratto, la lettera di invito, questo *capitolato speciale di appalto* (Allegato I) e l'*offerta* del contraente (Allegato II), che include i seguenti allegati:

- Allegato II A – Dichiarazione sull'onore;
- Allegato II B – *Offerta* tecnica;
- Allegato II C – *Offerta* economica.
- Allegato II D – Richiesta di Sopralluogo
- Allegato II E – Calendario Festività IUE 2023
- Allegato II F – Descrizione dei servizi di ristorazione attualmente in vigore all'IUE
- Allegato II G – Planimetrie locali mensa concessi in comodato
- Allegato II H – Lista del personale impiegato nell'appalto
- Allegato II I – Inventario attrezzature mensa
- Allegato II L – Piano Emergenza IUE
- Allegato II M – Sondaggio sulle aspettative degli utenti