

Descrizione del servizio attuale

Il servizio di mensa e bar è attualmente attivo nelle seguenti sedi:

- **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)

Orario mensa e bar				
	Badia Fiesolana	Villa Salviati	Villa Schifanoia	Villa La Fonte
BAR	8.30 - 18.00	8.30 - 16.30	8.30 - 15.30	8.30 - 17.00
CANTEEN	12.00 - 14.30	12.00 - 14.00	12.00 - 14.00	12.00 - 14.00

SERVIZIO 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

SERVIZIO MENSA

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.

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).

Composizione dei menù

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); minestra 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 “loBevo” presenti in ogni mensa.

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.

Pasti Somministrati 2019/2022

PASTI SOMMINISTRATI ANNO 2019							
MESE	TIPOLOGIA PASTI	PASTI TOTALI PER TIPOLOGIA	Badia Fiesolana	Villa Salviati	Villa La Fonte	Villa Schifanoia	Villa il Poggiolo
GENNAIO	<i>Giorni di apertura</i>		19	19	19	19	19
	Pasto Intero	1,793	1,173	228	301	91	
	Pasto Ridotto	3,488	2,133	534	467	303	51
	Pasto Minimo	2,212	1,246	363	224	340	39
	PASTI TOTALI	7,493	4,552	1,125	992	734	90
FEBBRAIO	<i>Giorni di apertura</i>		20	20	20	20	20
	Pasto Intero	2,000	1,185	306	429	80	
	Pasto Ridotto	3,848	2,365	622	591	225	45
	Pasto Minimo	2,470	1,364	481	253	333	39
	PASTI TOTALI	8,318	4,914	1,409	1,273	638	84
MARZO	<i>Giorni di apertura</i>		21	21	21	21	21
	Pasto Intero	1,922	1,203	269	355	95	
	Pasto Ridotto	3,880	2,302	619	565	345	49
	Pasto Minimo	2,414	1,332	449	221	372	40
	PASTI TOTALI	8,216	4,837	1,337	1,141	812	89
APRILE	<i>Giorni di apertura</i>		19	19	19	19	19
	Pasto Intero	1,762	1,105	242	308	107	
	Pasto Ridotto	3,457	2,086	526	503	295	47
	Pasto Minimo	2,178	1,274	394	185	303	22
	PASTI TOTALI	7,397	4,465	1,162	996	705	69
MAGGIO	<i>Giorni di apertura</i>		22	22	22	22	22
	Pasto Intero	1,854	1,164	250	362	78	
	Pasto Ridotto	3,821	2,356	516	581	330	38
	Pasto Minimo	2,279	1,334	405	188	311	41
	PASTI TOTALI	7,954	4,854	1,171	1,131	719	79
GIUGNO	<i>Giorni di apertura</i>		20	20	20	20	20
	Pasto Intero	1,414	945	131	258	80	
	Pasto Ridotto	3,224	1,926	426	429	409	34
	Pasto Minimo	1,864	1,037	365	140	291	31
	PASTI TOTALI	6,502	3,908	922	827	780	65
LUGLIO	<i>Giorni di apertura</i>		23	20	20	20	20
	Pasto Intero	1,045	759	75	139	72	
	Pasto Ridotto	2,604	1,665	290	271	325	53
	Pasto Minimo	1,664	962	303	106	254	39
	PASTI TOTALI	5,313	3,386	668	516	651	92
AGOSTO	<i>Giorni di apertura</i>		12	5	5	5	5
	Pasto Intero	331	278	5	44	4	
	Pasto Ridotto	793	618	50	89	33	3
	Pasto Minimo	532	388	49	52	35	8
	PASTI TOTALI	1,656	1,284	104	185	72	11
SETTEMBRE	<i>Giorni di apertura</i>		21	21	21	21	-
	Pasto Intero	1,631	1,061	168	320	82	-
	Pasto Ridotto	3,907	2,519	451	597	340	-
	Pasto Minimo	2,547	1,574	424	257	292	-
	PASTI TOTALI	8,085	5,154	1,043	1,174	714	-
OTTOBRE	<i>Giorni di apertura</i>		23	23	23	23	-
	Pasto Intero	2,261	1,383	384	363	131	-
	Pasto Ridotto	4,906	2,930	760	784	432	-
	Pasto Minimo	2,961	1,719	573	279	390	-
	PASTI TOTALI	10,128	6,032	1,717	1,426	953	-
NOVEMBRE	<i>Giorni di apertura</i>		20	20	20	20	-
	Pasto Intero	1,883	1,129	312	342	100	-
	Pasto Ridotto	3,918	2,268	691	648	311	-

	Pasto Minimo	2,543	1,438	520	220	365	-
	PASTI TOTALI	8,344	4,835	1,523	1,210	776	-
DICEMBRE	Giorni di apertura		15	15	15	15	-
	Pasto Intero	1,096	720	120	201	55	-
	Pasto Ridotto	2,392	1,429	372	397	194	-
	Pasto Minimo	1,559	901	272	136	250	-
	PASTI TOTALI	5,047	3,050	764	734	499	-

TOTALE GIORNI DI APERTURA 2019		235	225	225	225	146	
TOTALE PASTI ANNO 2019		84,453	51,271	12,945	11,605	8,053	579

PASTI SOMMINISTRATI ANNO 2020							
MESE	TIPOLOGIA PASTI	PASTI TOTALI PER TIPOLOGIA	Badia Fiesolana	Villa Salviati	Villa La Fonte	Villa Schifanoia	Villa il Poggiolo
GENNAIO	Giorni di apertura		19	19	19	19	-
	Pasto Intero	1,559	989	203	273	94	-
	Pasto Ridotto	3,425	2,123	508	537	257	-
	Pasto Minimo	2,280	1,288	445	195	352	-
	PASTI TOTALI	7,264	4,400	1,156	1,005	703	-
FEBBRAIO	Giorni di apertura		19	19	19	19	-
	Pasto Intero	1,768	1,048	257	373	90	-
	Pasto Ridotto	3,620	2,167	576	606	271	-
	Pasto Minimo	2,255	1,245	423	209	378	-
	PASTI TOTALI	7,643	4,460	1,256	1,188	739	-
MARZO	Giorni di apertura		15	8	8	8	-
	Pasto Intero	435	275	26	112	22	-
	Pasto Ridotto	901	601	109	127	64	-
	Pasto Minimo	625	365	100	73	87	-
	PASTI TOTALI	1,961	1,241	235	312	173	-
APRILE	Giorni di apertura		-	-	-	-	-
	Pasto Intero						-
	Pasto Ridotto						-
	Pasto Minimo						-
	PASTI TOTALI						-
MAGGIO	Giorni di apertura		19	-	-	-	-
	Pasto Intero	255	255				-
	Pasto Ridotto	565	565				-
	Pasto Minimo	310	310				-
	PASTI TOTALI	1,130	1,130				-
GIUGNO	Giorni di apertura		22	-	-	-	-
	Pasto Intero	429	429				-
	Pasto Ridotto	975	975				-
	Pasto Minimo	412	412				-
	PASTI TOTALI	1,816	1,816				-
LUGLIO	Giorni di apertura		23	-	-	-	-
	Pasto Intero	349	349				-
	Pasto Ridotto	862	862				-
	Pasto Minimo	507	507				-
	PASTI TOTALI	1,718	1,718				-
AGOSTO	Giorni di apertura		11	1	6	1	-
	Pasto Intero	143	122	0	19	2	-
	Pasto Ridotto	406	357	2	44	3	-
	Pasto Minimo	260	214	9	33	4	-
	PASTI TOTALI	809	693	11	96	9	-
SETTEMBRE	Giorni di apertura		22	22	22	22	-
	Pasto Intero	1,099	678	85	266	70	-
	Pasto Ridotto	2,579	1,556	275	456	292	-
	Pasto Minimo	1,508	777	238	204	289	-
	PASTI TOTALI	5,186	3,011	598	926	651	-
OTTOBRE	Giorni di apertura		22	22	22	22	-

	Pasto Intero	1,497	808	192	436	61	-
	Pasto Ridotto	2,563	1,444	487	379	253	-
	Pasto Minimo	1,525	768	298	208	251	-
	PASTI TOTALI	5,585	3,020	977	1,023	565	-
NOVEMBRE	Giorni di apertura		21	21	21	21	-
	Pasto Intero	1,011	562	134	263	52	-
	Pasto Ridotto	1,576	869	273	223	211	-
	Pasto Minimo	851	387	151	123	190	-
	PASTI TOTALI	3,438	1,818	558	609	453	-
DICEMBRE	Giorni di apertura		14	14	14	14	-
	Pasto Intero	522	298	77	125	22	-
	Pasto Ridotto	840	471	144	125	100	-
	Pasto Minimo	472	243	99	48	82	-
	PASTI TOTALI	1,834	1,012	320	298	204	-
TOTALE GIORNI DI APERTURA 2020			207	126	131	126	-
TOTALE PASTI ANNO 2020		38,384	24,319	5,111	5,457	3,497	-

PASTI SOMMINISTRATI ANNO 2021							
MESE	TIPOLOGIA PASTI	PASTI TOTALI PER TIPOLOGIA	Badia Fiesolana	Villa Salviati	Villa La Fonte	Villa Schifanoia	Villa il Poggiolo
GENNAIO	Giorni di apertura		17	17	17	17	-
	Pasto Intero	703	453	69	146	35	-
	Pasto Ridotto	1,275	725	226	179	145	-
	Pasto Minimo	741	392	128	89	132	-
	PASTI TOTALI	2,719	1,570	423	414	312	-
FEBBRAIO	Giorni di apertura		20	20	20	20	-
	Pasto Intero	1,050	673	103	242	32	-
	Pasto Ridotto	1,786	1,017	308	279	182	-
	Pasto Minimo	1,066	576	199	125	166	-
	PASTI TOTALI	3,902	2,266	610	646	380	-
MARZO	Giorni di apertura		23	23	23	23	-
	Pasto Intero	1,244	827	157	231	29	-
	Pasto Ridotto	2,085	1,254	374	275	182	-
	Pasto Minimo	1,228	646	210	138	234	-
	PASTI TOTALI	4,557	2,727	741	644	445	-
APRILE	Giorni di apertura		19	19	19	13	-
	Pasto Intero	894	550	144	200		-
	Pasto Ridotto	1,421	906	257	229	29	-
	Pasto Minimo	790	510	161	119		-
	PASTI TOTALI	3,105	1,966	562	548	29	-
MAGGIO	Giorni di apertura		20	20	20	16	-
	Pasto Intero	1,144	746	122	275	1	-
	Pasto Ridotto	1,812	1,243	264	276	29	-
	Pasto Minimo	995	705	160	130		-
	PASTI TOTALI	3,951	2,694	546	681	30	-
GIUGNO	Giorni di apertura		22	22	22	22	-
	Pasto Intero	1,067	619	84	312	52	-
	Pasto Ridotto	2,271	1,244	320	323	384	-
	Pasto Minimo	1,219	643	136	135	305	-
	PASTI TOTALI	4,557	2,506	540	770	741	-
LUGLIO	Giorni di apertura		22	17	17	17	-
	Pasto Intero	585	425	37	82	41	-
	Pasto Ridotto	1,411	916	160	129	206	-
	Pasto Minimo	927	550	108	99	170	-
	PASTI TOTALI	2,923	1,891	305	310	417	-
AGOSTO	Giorni di apertura		12	2	4	2	-
	Pasto Intero	249	216	4	25	4	-
	Pasto Ridotto	406	339	17	41	9	-

	Pasto Minimo	289	237	8	23	21	-
	PASTI TOTALI	944	792	29	89	34	-
SETTEMBRE	Giorni di apertura		22	22	22	22	-
	Pasto Intero	1,435	842	152	349	92	-
	Pasto Ridotto	2,900	1,540	423	570	367	-
	Pasto Minimo	1,865	1,058	264	260	283	-
	PASTI TOTALI	6,200	3,440	839	1,179	742	-
OTTOBRE	Giorni di apertura		21	21	21	21	-
	Pasto Intero	2,043	1,102	363	477	101	-
	Pasto Ridotto	3,090	1,573	645	535	337	-
	Pasto Minimo	1,948	1,077	373	181	317	-
	PASTI TOTALI	7,081	3,752	1,381	1,193	755	-
NOVEMBRE	Giorni di apertura		21	21	21	21	-
	Pasto Intero	2,167	1,266	361	422	118	-
	Pasto Ridotto	3,179	1,606	717	534	322	-
	Pasto Minimo	1,874	980	350	219	325	-
	PASTI TOTALI	7,220	3,852	1,428	1,175	765	-
DICEMBRE	Giorni di apertura		17	16	15	16	-
	Pasto Intero	1,288	717	202	299	70	-
	Pasto Ridotto	1,734	952	294	286	202	-
	Pasto Minimo	1,101	624	143	119	215	-
	PASTI TOTALI	4,123	2,293	639	704	487	-

TOTALE GIORNI DI APERTURA 2021		236	220	221	210	-
TOTALE PASTI ANNO 2021	51,282	29,749	8,043	8,353	5,137	-

PASTI SOMMINISTRATI ANNO 2022 (1° semestre)							
MESE	TIPOLOGIA PASTI	PASTI TOTALI PER TIPOLOGIA	Badia Fiesolana	Villa Salvati	Villa La Fonte	Villa Schifanoia	Villa il Poggiolo
GENNAIO	Giorni di apertura		19	19	19	19	-
	Pasto Intero	1,253	781	185	235	52	-
	Pasto Ridotto	1,646	974	249	292	131	-
	Pasto Minimo	1,128	614	155	149	210	-
	PASTI TOTALI	4,027	2,369	589	676	393	-
FEBBRAIO	Giorni di apertura		20	20	19	20	-
	Pasto Intero	1,594	909	268	352	65	-
	Pasto Ridotto	2,143	1,163	378	389	213	-
	Pasto Minimo	1,611	831	274	181	325	-
	PASTI TOTALI	5,348	2,903	920	922	603	-
MARZO	Giorni di apertura		23	23	23	23	-
	Pasto Intero	1,873	1,056	341	403	73	-
	Pasto Ridotto	2,756	1,487	540	402	327	-
	Pasto Minimo	1,989	1,023	363	254	349	-
	PASTI TOTALI	6,618	3,566	1,244	1,059	749	-
APRILE	Giorni di apertura		17	17	17	17	-
	Pasto Intero	1,274	688	202	302	82	-
	Pasto Ridotto	1,670	883	329	253	205	-
	Pasto Minimo	1,441	781	231	188	241	-
	PASTI TOTALI	4,385	2,352	762	743	528	-
MAGGIO	Giorni di apertura		21	21	21	21	-
	Pasto Intero	1,625	886	256	403	80	-
	Pasto Ridotto	2,466	1,283	476	450	257	-
	Pasto Minimo	1,896	1,030	301	242	323	-
	PASTI TOTALI	5,987	3,199	1,033	1,095	660	-
GIUGNO	Giorni di apertura		21	21	21	21	-
	Pasto Intero	1,163	604	209	294	56	-
	Pasto Ridotto	2,177	1,101	415	384	277	-
	Pasto Minimo	1,711	896	263	224	328	-
	PASTI TOTALI	5,051	2,601	887	902	661	-

TOTALE GIORNI DI APERTURA I° semestre 2022	121	121	120	121	-	
TOTALE PASTI I° semestre 2022	31,416	16,990	5,435	5,397	3,594	-

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. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Succo di frutta: vari gusti, presentato in caraffa.
8. Bevanda per brindisi speciali (Tesi): consegna nella sala dove si svolgerà l'evento di bottiglia bottiglia di Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG con 6 flutes, (per ogni bottiglia). Per il servizio dovrà essere utilizzato un vassoio in acciaio inox.
9. 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.