



SERVIZIO PATRIMONIO E LOGISTICA

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

Ref: ***OC/EUI/REFS/2014/001***

•

ANNO 2014

Sommario

CAPITOLO I – CONDIZIONI GENERALI	4
1. Presentazione dell'Istituto Universitario Europeo	4
2. Definizioni	4
3. Oggetto della presente procedura	4
4. Informazioni sul contratto	5
5. Obblighi normativi a carico dell'Impresa	6
CAPITOLO II – DESCRIZIONE DEI SERVIZI RICHIESTI	7
Parte I - Informazioni generali	7
6. Descrizione dei servizi e requisiti minimi.....	7
7. Ubicazione delle strutture per i servizi di ristorazione e bar.....	8
8. Giorni e orari per l'erogazione dei servizi di bar e ristorazione.....	8
9. Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti.....	9
10. Rapporti con l'utenza	9
11. Interruzione del servizio.....	12
12. Oneri a carico dell'Impresa	12
13. Inadempienze e penalità.....	14
Parte II – Composizione dei servizi.....	15
14. Derrate alimentari	15
15. Regole che disciplinano le possibilità di utilizzo delle derrate alimentari non consumate	17
16. Condimenti	18
17. Menu	19
18. Composizione dei menu	20
19. Servizi catering.....	21
20. Servizio bar	23
Parte III – Prezzi dei servizi all'utenza	24
21. Prezzo dei pasti	24
22. Riduzione del prezzo agli utenti aventi diritto	24
Parte IV – Personale coinvolto nell'erogazione dei servizi.....	24
23. Supervisore del servizio	24
24. Organico	25
25. Formazione del personale	26
26. Indumenti e igiene del personale	26
27. Disposizioni generali relative al personale	27
28. Reintegro personale mancante	27
Parte V – Controlli di qualità e conformità dei servizi	27
29. Diritto di controllo da parte della Stazione appaltante	27
30. Metodologia dei controlli.....	28
31. Contenuto dei controlli	28
32. Contestazioni e rilievi all'Impresa aggiudicataria	29
Parte VI – Locali forniti dalla Stazione Appaltante: descrizione, modalità di gestione e manutenzione.....	29
33. Strutture per la produzione e consumo dei pasti	29
34. Manutenzione.....	29
35. Verifica periodica degli impianti e degli immobili.....	33
36. Interventi di pulizia	33
37. Pulizia dei macchinari, degli arredi e delle attrezzature	34
38. Interventi di disinfestazione e derattizzazione	34
39. Gestione dei rifiuti	34
40. Divieto di variazione della destinazione d'uso.....	35
41. Inventario di riconsegna.....	35
CAPITOLO III – Presentazione e valutazione delle offerte	35
42. Presentazione delle offerte	35

43.	Informazioni aggiuntive per la presentazione delle offerte	39
44.	Soppralluogo obbligatorio.....	39
45.	Apertura delle offerte	40
46.	Cause di esclusione	40
47.	Criteri di selezione	41
48.	Criteri di aggiudicazione	42
49.	Calendario indicativo della procedura.....	45
50.	Adempimenti necessari all'aggiudicazione	45
CAPITOLO IV – DISPOSIZIONI FINALI		46
51.	Informazioni generali	46
52.	Responsabile del contratto	46
53.	Referenti del contratto	46
54.	Disposizioni finali e allegati	47

CAPITOLO I – CONDIZIONI GENERALI

1. Presentazione dell'Istituto Universitario Europeo

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

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

La sede legale è presso la Badia Fiesolana in Via dei Roccettini, n. 9 in San Domenico-Fiesole (FI-IT).

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

2. Definizioni

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

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

3. Oggetto della presente procedura

L'Istituto bandisce la presente procedura di gara per concludere con l'Impresa che risulterà vincitrice un contratto di servizi per la gestione globale del servizio di ristorazione, dei bar e del servizio catering. Tutti i servizi richiesti dovranno essere erogati presso le strutture presenti e future di competenza della Stazione appaltante (l'elenco delle attuali strutture è riportato all'articolo 7) e dotate dei necessari impianti, attrezzature, stoviglie e arredi.

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

Il servizio di ristorazione prevede:

- preparazione dei pasti, intesa come acquisto delle derrate alimentari e loro stoccaggio, lavorazione e cottura;
- distribuzione dei pasti agli utenti;
- preparazione e fornitura dei pasti destinati agli alunni frequentanti l'asilo nido
- pulizia e sanificazione delle cucine, del magazzino e dei locali interessati al servizio;
- raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento nei contenitori pubblici presenti all'interno e/o all'esterno delle varie sedi dell'Istituto;
- manutenzione ordinaria di macchinari, attrezzature e locali concessi in uso dall'Istituto per l'erogazione del servizio;
- gestione del servizio cassa, inclusa manutenzione di hardware e software delle apparecchiature informatiche concesse dall'Istituto per lo svolgimento del servizio e l'aggiornamento del database

PRISMA – Moneta elettronica utilizzato per i servizi bar, mensa e catering;

- presentazione con cadenza mensile di un report elaborato con il database PRISMA – Moneta elettronica che fornisca un riepilogo dei servizi bar, mensa e catering erogati nel mese di riferimento con suddivisione per sedi e centri di costo.

Il servizio catering comprende l'erogazione dei servizi di:

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

Qualora i locali concessi dalla Stazione appaltante non fossero disponibili, o fossero occupati per il servizio di ristorazione consueto, l'Impresa dovrà disporre di un idoneo centro di produzione conforme alle vigenti normative igienico-sanitarie, di sicurezza e nei pressi della sede della Stazione appaltante per la preparazione delle vivande richieste per i servizi di catering.

4. Informazioni sul contratto

Tipo di contratto	<p>Il contratto quadro di servizi concluso al termine della presente procedura sarà basato sulla Bozza di Contratto all'Allegato H. Esso sarà integrato dal presente CSA e relativi allegati, dalla lettera d'invito e dall'offerta presentata dall'Impresa in sede di gara corredata di tutta la documentazione annessa.</p> <p>Eventuali osservazioni e/o richieste di chiarimenti relative alla comprensione e/o interpretazione della Bozza di Contratto devono essere presentate, corredate di chiara spiegazione e giustificazione, entro il termine perentorio riportato all'articolo 43. Nel caso in cui l'Istituto non riceva alcuna richiesta di chiarimento entro tale termine sarà considerato come un implicito assenso sul contenuto della bozza di contratto.</p>
Durata	<p>60 mesi consecutivi a far data dalla firma del contratto, fatto salvo quanto definito nelle clausole di recesso (vedere articolo II.11 della bozza di contratto all'allegato H).</p>

Presunto importo	<p>L'importo a base d'asta è fissato in 5.415.000€ (cinque milioni quattrocento quindici mila/00).</p> <p>L'importo indicato è stato determinato sulla base del volume medio annuo di pasti, consumazioni effettuate ai bar e totale dei servizi catering erogati nel quinquennio 2009-2013.</p> <p>La presente stima è valida ai soli fini della determinazione del valore complessivo presunto dell'appalto poiché calcolata basandosi su variabili il cui sviluppo futuro non è prevedibile. Pertanto essa non costituisce alcuna garanzia sul numero di servizi che saranno effettivamente erogati nel corso dell'esecuzione dell'appalto.</p> <p>Nel caso in cui il volume annuale dei servizi catering decadesse di una percentuale superiore al 20% rispetto a quello registrato nell'anno precedente, l'Istituto è disposto a valutare per l'anno successivo una maggiorazione del costo dei singoli servizi.</p> <p>Nell'importo contrattuale sono comprese tutte le prestazioni previste dalla presente documentazione di gara e dall'offerta presentata dall'Impresa in sede di gara se migliorativa e qualsiasi altro onere diretto e indiretto necessario per il regolare espletamento del servizio appaltato.</p>
------------------	---

5. Obblighi normativi a carico dell'Impresa

L'Impresa deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere tenuti aggiornati coerentemente con l'evoluzione delle disposizioni di legge in materia.

L'Impresa deve conformarsi al rispetto della normativa di prevenzione infortuni sul lavoro, igiene del lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

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.

CAPITOLO II – DESCRIZIONE DEI SERVIZI RICHIESTI

Parte I - Informazioni generali

6. Descrizione dei servizi e requisiti minimi

Per la natura dei servizi da appaltare, l'Istituto richiede che l'Impresa abbia una sede operativa a Firenze città o nella provincia o, in caso contrario, che sia disposta a istituirla entro trenta giorni dalla comunicazione di aggiudicazione in caso di affidamento dell'appalto.

L'Istituto, in coerenza con la propria politica ambientale, chiede inoltre che l'Impresa prediliga la scelta di attrezzature, utensili, imballaggi e quant'altro necessario all'erogazione di tutti i servizi richiesti nel presente CSA che siano riciclabili e/o prodotti con materiali riciclati. Tutte le fasi di trasporto, produzione, conservazione, smaltimento e simili devono essere svolte seguendo procedure che permettano la massima minimizzazione dell'impatto ambientale.

A - Servizio ristorazione e bar

In coerenza con la natura cosmopolita dell'Istituto, si richiede che i servizi abbiano una marcata connotazione internazionale.

I locali dedicati al servizio ristorazione presso la struttura della Badia sono dotati di isole "free flow", contrariamente ai corrispondenti locali presso le strutture di Villa Schifanoia, Villa Salviati, Villa San Paolo e Villa la Fonte, dove invece il servizio viene svolto mediante sistema "self service".

Presso le sedi dell'Istituto sono presenti alcuni distributori automatici di bevande sfuse a disposizione illimitata dell'utenza che usufruisce della mensa durante l'orario di apertura della stessa. Il costo della bevanda è compreso nel pasto. Il rifornimento e la gestione di questi distributori, comprese la fornitura iniziale e la manutenzione ordinaria e straordinaria, sono competenza dell'Impresa.

Presso le strutture di Badia Fiesolana, Villa Schifanoia e Villa la Fonte, il servizio prevede anche la preparazione di pietanze esposte alla griglia.

L'impresa deve assicurare l'erogazione dei servizi di bar e ristorazione almeno a copertura dell'orario minimo indicato al successivo articolo 8 e assicurando un organico minimo secondo le indicazioni fornite all'articolo 24.

Presso tutte le strutture lo sbarazzo avviene a cura degli utenti che depositeranno i vassoi in carrelli predisposti allo scopo, con eccezione dei pasti serviti al tavolo.

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

Il servizio di ristorazione deve essere eseguito mediante l'ausilio di vassoi, piatti in ceramica, bicchieri in vetro, posate di acciaio inox, tovaglioli e tovaglette copri-vassoio monouso.

B - Servizio catering

Su richiesta della Stazione appaltante, l'Impresa deve provvedere all'erogazione dei servizi elencati al successivo articolo 19 presso locali forniti dall'Istituto o in sedi occasionali scelte di volta in volta dall'Istituto. Nell'eventualità che tali locali non siano predisposti a ospitare i servizi, sarà competenza dell'Impresa provvedere al loro allestimento con elementi di arredamento e quant'altro necessario all'erogazione delle prestazioni a regola d'arte. Nel caso di servizio al tavolo si richiede di avvalersi esclusivamente di camerieri qualificati.

Per i servizi catering per eventi speciali e su richiesta esplicita dell'Istituto, l'Impresa dovrà prevedere l'utilizzo di tovagliato in tessuti pregiati (cotone di Fiandra, Lino) con possibilità di scelta del colore,

stoviglie in porcellana, bicchieri di cristallo, posateria e vassoi in argento e centro tavola di fiori freschi e/o candele.

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

7. Ubicazione delle strutture per i servizi di ristorazione e bar

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

- **Badia Fiesolana**, Via dei Roccettini, 9 - 50016 San Domenico di Fiesole (FI)
- **Villa Schifanoia**, Via Boccaccio, 121 - 50133 Firenze
- **Villa San Paolo**, Via della Piazzola, 43 - 50133 Firenze
- **Villa la Fonte**, Via delle Fontanelle, 10 - 50014 San Domenico di Fiesole (FI)
- **Villa il Poggiolo**, Piazza Edison, 11 - 50133 Firenze (FI)
- **Villa Salviati**, Via Bolognese Nuova 156, 50139 Firenze (FI)

Deve inoltre essere assicurata la consegna di pasti e merende di metà pomeriggio per gli alunni frequentanti l'asilo nido dell'Istituto all'indirizzo Via Boccaccio, 121 – 50133 Firenze.

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

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

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

L'Impresa si impegna a erogare il servizio di bar e ristorazione dal lunedì al venerdì presso tutte le sedi dell'Istituto e il servizio bar il sabato presso la Badia Fiesolana per tutti i mesi dell'anno, secondo il calendario definito dalla Stazione appaltante, per un complessivo di circa 233 giorni/anno.

Il servizio potrà essere sospeso in occasione delle principali festività e in date comunque stabilite dalla Stazione appaltante. In linea generale le sospensioni dei servizi seguiranno il calendario delle festività dell'anno 2014 all'Allegato K del presente CSA.

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

All'Impresa è richiesto il rispetto di un orario minimo per l'erogazione dei servizi di bar e ristorazione come da successiva Tabella I.

TABELLA I – ORARIO MINIMO PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE E BAR							
Orari/Sedi	Badia Fiesolana	Villa Schifanoia	Villa San Paolo	Villa La Fonte	Villa Il Poggiolo ¹	Villa Salviati	Asilo
Self-service	12:00-14:30	12:00-14:30	12:00-14:30	12:30-14:30	NA	12:30-14:30	NA
Bar	8:30-18:00	8:30-17:00	8:30-16:30	10:00-15:00	10:00 – 11:00	8:30-15:30	NA
Consegna pasti all'asilo	NA	11:30	NA	NA	NA	NA	- Pasti: entro 11:30. - Merende: entro 15:15
Servizio bar del sabato	11:30-15:00 con servizio primi piatti	NA	NA	NA	NA	NA	NA

Gli orari riportati nella precedente tabella rappresentano il requisito minimo sinora assicurato per l'erogazione del servizio. L'Istituto è disposto ad accogliere offerte differenti a patto che l'Impresa mantenga costante o migliori il livello qualitativo dei servizi erogati.

9. Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti

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

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

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto previsto dall'articolo 43 del DPR 327/80.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei suddetti mezzi, secondo quanto previsto dall'art. 47 del DPR 327/80.

10. Rapporti con l'utenza

A - Tipologia

L'utenza è rappresentata da:

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

¹ Presso Villa Il Poggiolo attualmente è predisposto esclusivamente il servizio bar.

B - Presunta dimensione

Servizio ristorazione

La dimensione annua dell'utenza riportata alla successiva Tabella II è una stima a scopo indicativo degli utenti che usufruiscono dei servizi ristorazione, bar e pasti asilo nido. Tale ipotesi è basata sulla media del quinquennio 2009/2013 considerando 235 giorni lavorativi.

TABELLA II – PRESUNTA DIMENSIONE DELL'UTENZA PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE E BAR							
Media annua di pasti erogati nel quinquennio 2009 - 2013							
	Badia Fiesolana	Villa Schifanoia	Villa San Paolo	Villa La Fonte	Villa Il Poggiolo ²	Villa Salviati ³	Totali
Pasti ordinari	22.993	7.863	2.155	3.066	NA	2.048	38.125
Pasti ricercatori	29.760	5.218	6985	221	NA	284	42.468
Pasti asilo	3.900	NA	NA	NA	NA	NA	3.900
Totale	56.653	13.081	9.140	3.287	NA	2.332	84.493
Media annua incassi nel quinquennio 2009 - 2013							
	Badia Fiesolana	Villa Schifanoia	Villa San Paolo	Villa La Fonte	Villa Il Poggiolo	Villa Salviati	Totali
Incassi mensa	€268.400,00	€65.278,00	€42.404,00	€13.410,00	NA	€13.208,00	€402.700,00
Incassi bar	€150.514,00	€37.252,00	€26.998,00	€8.092,00	€9.574,00	€10.570,00	€243.000,00
Incassi pasti asilo	Asilo						
	€ 14.300,00						
Contributo pasti scontati	Tutte le sedi						
	€ 53.000,00						
Totale	€ 713.000,00						

Servizio catering

Nella Tabella III è presentato un report dei servizi di catering più rilevanti richiesti nel quinquennio 2009/2013 allo scopo di fornire al concorrente un'indicazione di massima sui possibili volumi di lavoro. Si coglie l'occasione per evidenziare che nel caso in cui l'ammontare annuale dei servizi catering, decadesse di una percentuale superiore al 20%, l'Istituto si rende disponibile a valutare per l'anno successivo una maggiorazione del costo dei singoli servizi.

² Il bar di Villa Il Poggiolo ha aperto solo nel mese di aprile 2013. Non è previsto al momento servizio di ristorazione, non si esclude però possa essere richiesto in futuro.

³ Villa Salviati è una struttura di recente apertura in cui sono presenti i servizi di ristorazione e bar; nel 2013 ha lavorato solo per 6 mesi (luglio-dicembre).

TABELLA III – PRESUNTA DIMENSIONE DELL'UTENZA PER I SERVIZI DI CATERING		
Tipologia e numeri dei principali servizi erogati nel quinquennio 2009/2013		
Tipo di servizio	Numero di servizi richiesti	Numero di partecipanti
Servizio acqua	555	10.078
Servizio Buffet	63	1.161
Buoni pasto	165	5.254
Pranzi/cene con servizio al tavolo	59	1.466
Servizio Cocktail	74	5.764
Colazione di lavoro	234	5.156
Pausa caffè	656	19.418
Servizio barbecue	4	287
Servizi vari	89	1.265
Incassi	€ 370.000,00	

Volume medio annuo per i servizi ristorazione, bar e i servizi di catering: **€ 1.083.000,00**.

C – Informazioni agli utenti

L'Impresa è tenuta a esporre in modo visibile nei locali predisposti al consumo dei pasti il menu del giorno e aggiornare le liste degli ingredienti che compongono le varie preparazioni gastronomiche affisse in ogni refettorio. Tutte le informazioni devono essere esposte sia in lingua italiana, sia in lingua inglese.

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.

D – Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti

La distribuzione dei pasti agli utenti avviene con self-service o isole free flow (esclusivamente presso i locali di Badia Fiesolana). Per gli utenti portatori di handicap e per i pasti speciali richiesti dalla Stazione Appaltante, l'Impresa deve provvedere al servizio al tavolo a cura di proprio personale professionalmente preparato.

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

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu del giorno fino a 30 minuti dalla fine del servizio.

In caso di esaurimento di alcune preparazioni, queste devono essere sostituite da generi alimentari di uguale valore economico e nutrizionale.

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

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

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

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

I buoni pasto corrispondono al menù "large" (vedere articolo 18-A) o al menù equivalente a quello "large", in caso l'Impresa proponga menù differenti. Il pagamento dei pasti così consumati avverrà tramite fattura presentata mensilmente all'Istituto.

11. Interruzione del servizio

Valutazione delle interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

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

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

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

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

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

c) Interruzione temporanea del servizio per eventuali guasti.

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

d) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per una dettagliata definizione di cosa si intenda per forza maggiore si rimanda all'articolo II.9 dell'allegato H – Bozza di Contratto.

12. Oneri a carico dell'Impresa

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

- a) tutte le spese per le eventuali autorizzazioni, (ASL, Regione, Comune ecc.), licenze, imposte e tasse necessarie per l'esecuzione del servizio;
- b) le spese energetiche relative alla quota di consumi di energia elettrica e gas eccedente quella annua garantita dall'Istituto pari alla copertura di 97.000 KW e 2.900 mc di gas basata sulla media dei consumi annui registrata nel quinquennio 2009-2013; tale eventuale differenza sarà conguagliata a fine anno sulla base delle tariffe applicate all'Istituto (all'allegato J è riportato l'elenco delle potenze di tutte le attrezzature presenti presso mense e aree bar). È fatto

assolutamente divieto di utilizzare le strutture e apparecchiature dell'Istituto per preparare pietanze diverse da quelle destinate all'utenza dell'Istituto.

- c) le manutenzioni ordinarie di tutte le attrezzature e macchinari di proprietà dell'Istituto concesse in uso all'Impresa per l'erogazione del servizio, sulla base dell'apposito Piano presentato dall'Impresa in sede di gara che dovrà prevedere obbligatoriamente almeno gli interventi minimi elencati all'articolo 34 del presente CSA. Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'Impresa sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili; l'Impresa dovrà gestire ogni intervento come da disposizioni dei successivi articoli 34 e 35;
- d) le manutenzioni ordinarie dei locali di produzione, stoccaggio ed erogazione pasti e quant'altro affidato alla conduzione dell'Impresa, sulla base dell'apposito Piano presentato dalla stessa in sede di gara;
- e) la pulizia, disinfestazione, sanificazione e derattizzazione degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e dei locali interessati dall'appalto, sulla base delle Specifiche Tecniche presentate in sede di gara;
- f) le spese per gli eventuali reintegri dell'utensileria, delle stoviglie, delle posate e di quant'altro messo a disposizione dalla Stazione Appaltante per svolgere il servizio di ristorazione come risultanti da apposito verbale di consegna (inventario del materiale concesso in uso all'Impresa all'allegato J); eventuali smarrimenti non imputabili all'Impresa dovranno essere segnalati per iscritto ai referenti del contratto per il successivo reintegro a carico dell'Istituto;
- g) le spese per l'acquisto dei materiali di consumo monouso in numero e in quantità sufficienti all'erogazione del servizio, quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: tovaglioli e tovaglette copri-vassoio di carta, sacchetti di carta per il confezionamento delle posate, stuzzicadenti mono-confezione, bicchieri di plastica (da utilizzare solo per le emergenze), etc.;
- h) le spese per l'acquisto di materiale di consumo relativo ai dispositivi di cassa concessi in uso all'Impresa, nonché le spese per la sostituzione di hardware e software dovute al cattivo utilizzo dei medesimi oltre agli eventuali maggiori danni causati al sistema e al server della Stazione Appaltante;
- i) l'approvvigionamento delle derrate alimentari e dei prodotti per la preparazione di tutte le tipologie di pasto, l'insieme dei servizi catering e tutto quanto necessario per la gestione dei bar;
- j) la raccolta differenziata dei rifiuti ed il conferimento degli stessi nei contenitori pubblici presenti all'interno e/o all'esterno delle varie sedi dell'Istituto;
- k) l'acquisto e il lavaggio delle divise del personale;
- l) le attrezzature e i macchinari aggiuntivi che l'Impresa ritenga opportuno acquistare, previa formale autorizzazione della Stazione Appaltante, comprese le spese necessarie all'eventuale installazione e messa in esercizio;
- m) disponibilità a effettuare inventario delle attrezzature, macchinari e utensili che l'Istituto fornisce per l'erogazione del servizio sia all'inizio dell'appalto sia a conclusione dello stesso.

La Stazione Appaltante, qualora non ritenesse gli elaborati tecnici presentati dall'Impresa in sede di gara conformi agli standard previsti elencati ai precedenti punti C,D,E e agli articoli 14, 17, 34, 37, 38 e 42 del presente CSA, richiederà all'Impresa di apportare le opportune integrazioni.

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

13. Inadempienze e penalità

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

La Stazione Appaltante presenterà eventuali contestazioni in aderenza alla procedura riportata all'articolo I.9 dell'allegato H – Bozza di contratto.

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): € 250,00

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

2° livello (inadempienza grave): € 500,00

- per ogni infrazione relativa al rispetto del Piano di manutenzione ordinaria presentato dall'Impresa in sede di gara, incluse eventuali modifiche richieste dalla Stazione Appaltante;
- ritardo nella realizzazione degli interventi di manutenzione a carico dell'Impresa;
- per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP);
- per ogni parametro non conforme ai limiti microbici di contaminazione degli alimenti per microrganismi non patogeni;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;
- per ogni giorno di utilizzo di derrate diverse da quelle proposte in offerta;
- per ogni mancato rispetto del Piano di Autocontrollo;
- per assenza del Direttore del servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili in ciascuna sede di ristorazione;
- inadeguata igiene degli automezzi adibiti alla veicolazione dei pasti e delle derrate;

3° livello (inadempienza molto grave): € 1.000,00

- 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 maggiore di tre, 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.

L'Istituto si avvarrà di un'azienda terza specializzata per l'esecuzione dei controlli a campione per verificare il rispetto degli standard e delle disposizioni normative vigenti.

Parte II – Composizione dei servizi

14. Derrate alimentari

A – Caratteristiche generali

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle "Specifiche Tecniche relative alle Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari" e alle "Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti" presentate dall'Impresa in sede di gara.

Le derrate dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D. Lgs. n. 109/92, D. Lgs. n. 69 del 25.02.2000 e D. Lgs. n.259 del 10.08.2000).

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

Non sono ammesse etichettare incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

L'Impresa deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibili alla Stazione appaltante le schede tecniche e idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti norme in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (D. Lgs. n. 193/2007).

È tassativamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente o derivate da trattamenti transgenici (Legge Regione Toscana n. 53 del 6 aprile 2000).

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

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

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

Le derrate destinate alla preparazione dei pasti per gli alunni dell'asilo nido devono essere prodotti con certificazione alimentare di qualità Denominazione di Origine Protetta (DOP), Indicazione Geografica Protetta (IGP) e/o Specialità Tradizionale Garantita (STG) e provenire da agricoltura biologica nella misura minima del 60% ai sensi delle normative europee di riferimento.

I prodotti DOP sono generi agricoli e alimentari prodotti, lavorati e preparati in una determinata area geografica usando metodi riconosciuti. Il marchio IGP è riconosciuto ai prodotti agricoli e alimentari

strettamente legati a una determinata area geografica, in cui deve avvenire almeno una delle fasi di produzione, lavorazione o preparazione. STG è il riconoscimento conferito ai prodotti per rilevarne il carattere tradizionale dovuto agli ingredienti o ai metodi di lavorazione (Regolamenti CE 510/2006 e successivi, recepiti a livello nazionale dal Decreto Ministeriale n° 5442 del 21 maggio 2007).

Per "prodotto biologico" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CEE 2090/91 2092/91 2093/91 recepiti dal DPR n.338 del 24/05/1992, confezionato in imballi originali comprovanti la provenienza da agricoltura biologica tramite l'attestazione di un organismo di controllo riconosciuto dallo Stato.

I prodotti provenienti da coltivazione biologica, specificatamente richiesti dalla Stazione appaltante, sono:

- frutta: tutti i giorni alternando varie tipologie secondo la stagionalità;
- verdure e ortaggi: ogni volta che tali derrate sono presenti in menu come contorno.

Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'Impresa ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente alla Stazione appaltante i prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

C – Igiene della produzione e conservazione delle derrate

La produzione dei cibi dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dalle "Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti" presentate dall'Impresa in sede di gara.

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

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

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati con opportuni accorgimenti affinché non vengano in contatto tra loro.

I prodotti cotti refrigerati, pronti per il consumo, devono essere conservati in preposto frigorifero a temperatura compresa tra 1° C e 6° C.

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

La protezione delle derrate dovrà avvenire solo mediante impiego di pellicola d'alluminio o film plastico idonei al contatto diretto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777.

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

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

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

D – Manipolazione e cottura

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

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

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

E – Operazioni preliminari alla cottura

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

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

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

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

A Semilavorati

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

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

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

Le confezioni sottovuoto devono essere sempre fornite di apposita etichettatura.

B Linea di alimenti non cotti

Prodotti non distribuiti, se ancora mantenuti nelle relative celle refrigerate, possono essere riproposti per i

servizi successivi entro e non oltre 30 ore dalla preparazione degli stessi, dopo di che ne è prevista l'eliminazione.

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

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

Possono essere riutilizzati per la preparazione di prodotti cotti:

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

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

C Linea di alimenti cotti

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

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

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

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

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

16. Condimenti

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

Per il condimento dei primi piatti dovranno essere utilizzati esclusivamente formaggi Parmigiano Reggiano o Grana Padano.

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

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

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

In ogni refettorio l'Impresa deve assicurare la disponibilità di olio extravergine di oliva, sale, aceto di vino, aceto balsamico, succo di limone, spezie e stuzzicadenti confezionati singolarmente e provvedere affinché gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti durante il servizio.

17. Menu

A – Articolazione dei menu

Il menu deve articolarsi almeno in:

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

I concorrenti possono preveder anche maggiori articolazioni.

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

I menu proposti devono essere tali da garantire almeno le alternative di scelta presentate al successivo articolo 18. Qualunque sia la formula offerta, si deve rispettare il criterio del “pasto equivalente”: i pasti erogati presso le diverse sale di consumo devono avere uguale valore economico erogato. L'utente può liberamente scegliere fra le formule proposte corrispondendo il relativo importo.

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

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

L'Impresa, su richiesta della Stazione appaltante, si impegna a preparare diete speciali per comprovate situazioni patologiche o regimi personalizzati per motivazioni etico-religiose.

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

L'impresa non deve accettare certificati medici e/o autocertificazioni, né fornire diete speciali in assenza di formale richiesta da parte della Stazione appaltante.

B – Quantità degli ingredienti e del cibo

La quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare sono quelle previste dalla “Tabella delle grammature” presentata dall'Impresa in sede di gara e approvata dall'Istituto in cui sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menu. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

C – Variazione dei menu

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

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

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

La variazione del menu potrà avvenire anche in caso di costante non gradimento delle pietanze da parte dell'utenza. In tal caso l'Impresa deve presentare alla Stazione appaltante le grammature degli ingredienti dei nuovi piatti proposti. Tali grammature devono essere uguali a quelle previste nelle Tabelle dietetiche ed

equivalenti sotto il profilo nutrizionale ed economico a quelle che si riferiscono alla preparazione della pietanza sostituita.

D – Introduzione di nuove ricette

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

18. Composizione dei menu

Agli utenti deve essere garantita la possibilità di scegliere fra diverse formule di menu che permettano alternative combinazioni di pietanze. Deve essere sempre garantita la disponibilità di pasta e/o riso in bianco.

L'impresa deve inoltre essere disponibile a prevedere menù speciali che rispondano a particolari esigenze dell'utenza come, per esempio, menù per vegani, celiaci, diabetici, menù speciali per esigenze etico-religiose.

I menù di seguito descritti sono quelli in vigore al presente momento. Tale struttura sarà presa come punto di riferimento per la valutazione economica: i candidati dovranno quindi presentare la propria offerta economica con riferimento alle presenti strutture, come da allegato F.

I concorrenti in sede di offerta tecnica possono essere proposte soluzioni alternative che saranno valutate dall'Istituto. Gli eventuali menù alternativi offerti dovranno garantire ampia scelta e lo stesso standard qualitativo di quelli successivamente descritti.

A – Composizione del “menu large”: è composto a piacimento dall'utente sulla base dello schema fornito alla successiva Tabella IV.

TABELLA IV - MENU LARGE	
Primo Piatto	Una pietanza calda a scelta tra: pasta o riso conditi; riso o pasta al pomodoro; minestra in brodo o zuppa
Secondo Piatto	Uno a scelta tra: carne, pesce, uova, preparazioni alla griglia, vegetariano
Contorno	Uno a scelta tra: verdure cotte, verdure alla griglia, patate fritte, insalate miste
Frutta/Yogurt/Dessert	Fornire una scelta minima di tre alternativa per ogni genere
Pane o cracker	Porzione di circa 90g a persona
Acqua o bibita	Uno a scelta tra: acqua naturale e gassata; bibite analcoliche

B – Composizione del “menu medium”: è composto a piacimento dall'utente sulla base dello schema fornito nella successiva Tabella V.

TABELLA V – MENU MEDIUM	
OPZIONE I – Primo piatto con contorno	
Primo Piatto	Una pietanza calda a scelta tra: pasta o riso conditi; riso o pasta al pomodoro; minestra in brodo o zuppa
Contorno	Uno a scelta tra: verdure cotte, verdure alla griglia, patate fritte, insalate miste
OPZIONE II - Secondo piatto con contorno	
Secondo piatto	Uno a scelta tra: carne, pesce, uova, preparazioni alla griglia, vegetariano
Contorno	Uno a scelta tra: verdure cotte, verdure alla griglia, patate fritte, insalate miste
OPZIONE III – Insalata composta al banco	
Insalata composta al banco	Insalata mista da comporre scegliendo fra gli ingredienti esposti nella vetrina refrigerata

Tutte le opzioni elencate in Tabella V devono inoltre includere 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 o cracker (una porzione di circa 90 g a persona);
3. Acqua o bibita (a scelta tra acqua naturale, gassata o bibite analcoliche).

C – Composizione del “menu small”: è composto a piacimento dall'utente sulla base dello schema fornito nella successiva Tabella VI.

TABELLA VI – MENU SMALL	
Primo Piatto	Una pietanza calda a scelta tra: pasta o riso conditi; riso o pasta al pomodoro; minestra in brodo o zuppa
Frutta/Yogurt/Dessert	Fornire una scelta minima di tre alternativa per ogni genere
Pane o cracker	Porzione di circa 90g a persona
Acqua o bibita	Uno a scelta tra: acqua naturale e gassata; bibite analcoliche

D – Composizione menu e merenda 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 F 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.

TABELLA VII - MENU PER ALUNNI ASILO NIDO	
PRANZO	
Primo Piatto	Un primo caldo a scelta tra: pasta o riso asciutti; riso o pasta in brodo vegetale; passato di verdure
Secondo Piatto	Un secondo a scelta tra: carne o pesce al forno; fettina di manzo in padella; formaggio a pasta molle
Contorno	Verdure biologiche: cotte, alla griglia o crude
Frutta	Frutta biologica fresca di stagione
Pane	Porzione di circa 40 gr. di pane biologico
Bevande	Acqua
MERENDA	
A scelta tra	Yogurt, frutta fresca di stagione biologica, dolcetti, pane marmellata o miele, gelato, schiacciata, succo di frutta, budino.

19. Servizi catering

L'organizzazione e coordinamento dei servizi di catering è responsabilità del servizio Patrimonio e Logistica. Gli ordinativi per queste tipologie di servizi sono inviati 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 i soggetti interessati. 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 la sede e l'orario in cui dovrà essere erogato, il responsabile finanziario cui

si imputerà la spesa derivante e la tipologia del servizio richiesto.

Di seguito è presentata l'organizzazione attuale dei servizi di catering che il presente appaltatore eroga su richiesta dell'Istituto. 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 dei servizi più rappresentativi in termini di volume e/o perché rappresentanti l'offerta più ampia, come da indicazione in allegato E.

I concorrenti 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.

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 ecc.) che possono includere il servizio al tavolo.

L'Impresa deve assicurare l'immediata pulizia della propria attrezzatura e il ritiro di vettovaglie e qualsiasi materiale avanzato al termine di ogni servizio.

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:

- i. Pranzo o cena di lavoro con servizio al tavolo: uso di tovagliato in tessuti pregiati (cotone di Fiandra, lino, etc.) con possibilità di scelta del colore, stoviglie in porcellana, bicchieri di cristallo, posateria di argento, addobbo floreale e menu composto da aperitivo, antipasto, primo, secondo, contorni, dolce, acqua, vino DOC e caffè.
- ii. Pranzo o cena di lavoro con servizio a buffet: uso di tovagliato in tessuti pregiati (cotone di Fiandra, lino, etc.) con possibilità di scelta del colore, stoviglie in porcellana, bicchieri di vetro, posateria di acciaio, addobbo floreale o centrotavola con candela, menu composto da primo, secondo, contorno, dolce, acqua, vino DOC e caffè sulla base del menù giornaliero della mensa.
- iii. Colazione di lavoro basata sul menu del self service: uso di tovagliato in cotone, stoviglie in porcellana, bicchieri di vetro, posateria di acciaio e menu composto da primo, secondo, contorni, dolce o frutta, acqua, vino DOC e caffè.
- iv. Colazione di lavoro con sandwich: per persona: 1 primo, 2 panini, dolce, vino, caffè.
- v. Servizio panini: servizio direttamente nelle sale predisposte rispettando il programma delle attività; menu composto da due panini, frutto e acqua minerale.
- vi. Pranzo al sacco (lunch box): due panini imbottiti, un frutto di stagione, acqua minerale da lt. 0,5, 1 yogurt o 1 dolce, 1 tovagliolo, 1 sacchetto.
- vii. Servizio acqua: fornitura e predisposizione sui tavoli dei locali predisposti di bottiglie di acqua e bicchieri per conferenze e/o eventi vari con successivo ritiro al termine del servizio.
- viii. Succo di frutta: vari gusti, presentato in caraffa.
- ix. Bevanda per brindisi speciali: bottiglia di vino con 6 bicchieri o bottiglia di Prosecco con 6 flutes, servizio con vassoio d'argento.
- x. Servizio barbecue: composto da griglia mista (pollo, rosticciana), patatine fritte, fagioli all'olio, verdure grigliate, tomini alla griglia, con/senza dessert, con/senza vino.

B – Composizione servizi cocktails

L'Impresa deve garantire almeno tre differenti formule di cocktail.

In questo momento i servizi cocktail sono così organizzati:

1. Small: succhi di frutta, vino bianco e rosso DOC, salatini caldi, salatini assortiti, patatine, noccioline;
2. Medium: succhi di frutta, vino bianco e rosso DOC, spumante, salatini assortiti, patatine, noccioline,

pizzettine, capperi e olive, tartine assortite, crostini assortiti,;

3. Large: 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 DOC, Martini, Prosecco di Valdobbiadene.
4. Extra Large: salatini assortiti, mandorle salate, duchesse al tartufo, canapés farciti, pizzettine, tartine assortite, barchettine alla mousse di tonno, bignoline nei tre sapori, bicchierini di frutta, ditini alla crema e cacao, frutta fresca, cocktail Martini, succhi di frutta, vino bianco, Prosecco di Valdobbiadene.

C – Composizione servizi coffee breaks

L'Impresa deve garantire almeno due differenti formule per il coffee break.

In questo momento i servi coffee break sono così organizzati.

1. Small: caffè, tè, latte;
2. Medium: caffè, tè, latte, pasticceria secca (circa 50g per partecipante).
3. Large: caffè, tè, latte, croissants mignons e pasticceria fresca.

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

20. Servizio bar

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

- Caffè (normale e decaffeinato)
- Cappuccino (normale e decaffeinato)
- Latte in bicchiere
- Orzo, ginseng
- Thè, infusi e tisane
- Cioccolata
- Paste dolci per colazione (incluse integrali)
- Pizza, focaccia
- 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 bicchiere
- Acqua minerale in bottiglia
- Dolci
- Yogurt

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

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

I prodotti utilizzati devono essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e conformi ai requisiti igienico-sanitari prescritti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 con relativo Regolamento esecutivo n. 327 del 26 marzo 1980 e dal D. Lgs. 193/2007 concernenti l'igiene dei prodotti alimentari e da tutte le altre norme vigenti in materia.

È fatto divieto di somministrare prodotti OGM e/o loro derivati.

Parte III – Prezzi dei servizi all'utenza

21. Prezzo dei pasti

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

Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo del pasto, che varia in base alle differenti formule come da indicazione all'articolo 18, 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.

22. Riduzione del prezzo agli utenti aventi diritto

I ricercatori hanno diritto a uno sconto del 40% sul prezzo del pasto da loro stessi consumato.

A fronte di tale riduzione, la Stazione appaltante corrisponderà su base mensile all'Impresa il 50% (cinquanta per cento) dell'importo scontato. L'Impresa dovrà consegnare mensilmente all'Istituto uno specifico report che dia contezza della quantità di "pasti per ricercatori" venduti. Sulla base del rendiconto presentato sarà versato il corrispettivo pattuito.

Il restante 50% (cinquanta per cento) dell'importo scontato sarà a carico dell'Impresa, da considerarsi in parte come corrispettivo per l'utilizzo dei locali, degli impianti, dei macchinari e attrezzature messi a disposizione dalla Stazione Appaltante per lo svolgimento del servizio, in parte come rimborso della quota relativa alle spese energetiche (elettricità e gas) per un totale annuo di 97.000 KW e 2.900 mc di gas. I consumi di energia elettrica e gas eccedenti i suddetti valori verranno congruati a fine anno sulla base delle tariffe applicate all'Istituto.

Parte IV – Personale coinvolto nell'erogazione dei servizi

23. 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 che il personale coinvolto 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 e ai referenti dell'Istituto (artt. 53-54) del presente CSA).

24. Organico

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

L'Impresa si obbliga ad assumere il personale alle dipendenze della gestione uscente purché assunto almeno tre mesi prima della scadenza dell'appalto e i cui nominativi, nel rispetto del D. Lgs. 196/2003, saranno forniti esclusivamente all'Impresa che risulterà aggiudicataria. Il personale coinvolto nell'erogazione del servizio è composto come da Tabella VIII successiva.

TABELLA VIII – ORGANICO MINIMO PER L'EROGAZIONE DEI SERVIZI					
Strutture	Numero addetti	Qualifica	Livello	Monte ore giornaliero	Monte ore giornaliero complessivo
Badia Fiesolana	1	Addetto bar	5°	8	8
	1*	Addetto bar	5°	4	4
	1*	Addetto bar	5°	2	2
	1	Addetto bar	4°	7	7
	1	Addetto self	4°	6	6
	1*	Addetto self/cassa	5°	2.30	2.30
	1*	Addetto self/cassa	5°	4	4
	1	Addetto self	5°	5	5
	2	Addetti cucina	3°	8	16
	1	Addetto cucina	4°	7	7
	1	Addetto lavaggio	7°	5	5
	1	Addetto lavaggio	7°	7	7
	1	Addetto trasporto	5°	8	8
	1	Responsabile	2°	8	8
Villa Schifanoia	2	Addetto bar/self/cassa	5°	6	12
	1	Addetto cucina/self	5°	6	6
Villa San Paolo	1	Addetto bar/self/cassa	5°	6.30	6.30
	1	Addetto bar/self	5°	5	5
Villa la Fonte	1*	Addetto bar/self/cassa	4°	5	5
Villa il Poggiolo	1*	Addetto bar/cassa	5°	2	2
Villa Salviati	1	Addetto bar/self/cassa	4°	8	8
Totale	20				134

*Gli addetti indicati con l'asterisco corrispondono in realtà a tre persone fisiche il cui monte ore giornaliero è ripartito su più sedi e postazioni.

L'organico di cui alla precedente tabella VIII costituisce il requisito minimo inderogabile per l'ammissione

dell'offerta.

Nel corso dell'esecuzione dell'appalto, con cadenza quadrimestrale, la Stazione appaltante verificherà il rispetto dell'organico minimo come sopra definito.

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

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

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

- l'elenco nominativo completo di tutto il personale dipendente corredato per ogni singolo lavoratore dell'indicazione del luogo e della data di nascita, della qualifica e degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali, nonché dell'orario e dell'articolazione di lavoro settimanale;
- copia dell'estratto del libro matricola riguardante il personale applicato all'appalto (modello LUL);
- copia dei libretti di lavoro del suddetto personale (comunicazione di assunzione);
- estratto del casellario giudiziale;
- copia del modello D.M. 10 – Ricevuta di invio UNIAMNS (denuncia mensile INPS).

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

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

25. Formazione del personale

Al fine di adeguare 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.

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

26. Indumenti e igiene del personale

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

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

A tutti gli addetti devono essere forniti zoccoli chiusi sul davanti; a cuochi, aiuto cuochi e addetti alla

preparazione devono essere forniti anche copricapo igienici.

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

27. 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 e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

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 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.

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.

28. Reintegro personale mancante

L'Impresa deve garantire la regolare erogazione dei servizi in ogni circostanza, fatte salve circostanze di forza maggiore (vedere articolo II.10 allegato I- Bozza di contratto).

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

Parte V – Controlli di qualità e conformità dei servizi

29. Diritto di controllo da parte della Stazione appaltante

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

Qualora, a seguito di analisi, emergesse che i prodotti e/o i processi utilizzati dall'Impresa non siano conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia e dal presente CSA, 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 all'articolo 13.

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.

30. 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.

31. 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 come da offerta dell'Impresa in sede di gara;
- la corretta applicazione del Piano di Autocontrollo (D. Lgs. 193/2007);
- 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;
- 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.

32. Contestazioni e rilievi all'Impresa aggiudicataria

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

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

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

33. Strutture per la produzione e consumo dei pasti

La Stazione Appaltante affida all'Impresa i locali e le strutture di produzione e consumo dei pasti conformi a quanto richiesto dalle normative vigenti e dotate di tutto ciò che è necessario per lo svolgimento del servizio richiesto per tutta la durata del contratto. A fronte di tale utilizzo che include il pagamento delle spese energetiche (elettricità e gas) per un totale annuo di 97.000 KW e 2.900 mc di gas, l'Impresa dovrà farsi carico del 50% della riduzione riconosciuta ai ricercatori sul prezzo del pasto da loro consumato. Il restante 50% dello sconto riconosciuto ai ricercatori sarà a carico dell'Istituto e liquidato mensilmente dietro presentazione dei relativi giustificativi come disciplinato dall'articolo 22 del presente CSA.

La consegna all'Impresa di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi per l'erogazione dei servizi oggetti della presente procedura avviene al momento dell'affidamento dei servizi previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio tra le parti. L'inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Per tutta la durata del contratto, l'Impresa s'impegna a mantenere i locali, le strutture e quant'altro consegnato dall'istituto in buono stato. Si impegna inoltre a non apportare modifiche, innovazioni e/o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

Pertanto, la Stazione Appaltante deve considerarsi sollevata da qualsiasi spesa per manutenzioni ordinarie necessarie al mantenimento di quanto sopra elencato.

34. Manutenzione

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

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

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

Rimangono di competenza dell'Istituto le manutenzioni straordinarie delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e di tutto quanto fornito per l'espletamento del servizio.

Qualora si ravvisassero danni arrecati alla struttura, agli impianti, alle macchine o agli arredi di proprietà della Stazione appaltante, dovuti a imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi saranno stimati e addebitati interamente all'Impresa. L'Istituto in tal caso si riserva di avvalersi della cauzione di cui all'articolo 50 del presente Capitolato e articolo I.4.2 della Bozza di Contratto (allegato H).

Sono inoltre a carico della Stazione appaltante: i costi per l'approvvigionamento dell'acqua, per il funzionamento dell'impianto di riscaldamento e condizionamento.

Interventi minimi di manutenzione ordinaria

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

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

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

- A. Apparecchiature per mantenere le pietanze al caldo (esempi: bagnomaria, vetrine calde, tavoli caldi e attrezzature simili).
- Controllo temperature.
 - Controllo ventole (se applicabile).
 - Controllo livelli acqua (se applicabile).
 - Controllo scarico (se applicabile).
 - Controllo componenti elettrici.
- B. Cappe per aspirazione: pulizia filtri, controllo quadro e cavi elettrici.
- C. Addolcitori e depuratori: controllo e adeguamento del livello del sale.
- D. Apparecchiature per mantenere il cibo al fresco e/o fresco (esempio: frigoriferi, celle frigo, abbattitore di temperatura, elementi refrigerati, banco frigo, congelatori, vetrina refrigerata, fabbricatore ghiaccio, piano freddo e attrezzature simili).
- Taratura set di lavoro (temperature, numero e durata sbrinamenti, etc.).
 - Pulizia evaporatori (se applicabile).
 - Controllo resistenze sbrinamento evaporatori (se applicabile).
 - Controllo funzionamento ventole e/o ventilatori.
 - Verifica stato guarnizioni.
 - Controllo cerniere porte.

- Verifica apertura di sicurezza porta (abbattitore temperatura).
- Controllo integrità sonda (abbattitore temperatura).
- Controllo tubo scarico acqua di condensa (abbattitore temperatura, congelatore, banco frigo e simili).
- Controllo e pulizia condensatori.
- Controllo e adeguamento livelli gas refrigeranti.
- Controllo tendina porta scorrevole (vetrine).
- Verifica assorbimento compressore.
- Controllo quadro e cavi elettrici.

E. Apparecchiature per cucinare:

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

- Pulizia senza detergenti aggressivi
 - Controllo quadro e cavi elettrici.
- Friggitrice con cestelli e attrezzature simili.
 - Controllo elettrodo accensione e termocoppia.
 - Controllo valvola di sicurezza.
 - Controllo limitatore di temperatura.
 - Controllo resistenze , quadro e cavi elettrici.
- Cucina con forno e attrezzature simili.
 - Verifica fiamma pilota.
 - Verifica bruciatori.

F. Apparecchiature per lavare gli utensili.

- Lavastoviglie, lavabicchieri e attrezzature simili.
 - Verifica motoriduttore nastro (lavastoviglie).
 - Verifica della catena di trazione (lavastoviglie).
 - Verifica fine corsa nastro (lavastoviglie).
 - Verifica interruttore sovraccarico nastro (lavastoviglie).
 - Verifica tensione nastro (lavastoviglie).
 - Verifica generale nastro (lavastoviglie).
 - Controllo e pulizia pompe e filtri.
 - Verifica generale sistema di lavaggio.
 - Verifica sistema di asciugatura.
 - Verifica generale del corpo macchina.
 - Controllo e adeguamento set temperature.
 - Verifica livelli vasche.
 - Controllo e pulizia scarichi.
 - Verifica ugelli e bracci di lavaggio.
 - Controllo boiler.
 - Disincrostazione boiler.
 - Verifica funzionalità delle pompe di calore (se applicabile).
 - Verifica stato tecnico.
 - Controllo quadro e cavi elettrici.
- Idro-pulitrice e attrezzature simili.
 - Pulizia regolare con panno umido e/o spazzola, senza detergenti aggressivi.
 - Pulizia filtro acqua in aspirazione (se presente).
 - Pulizia filtri.
 - Pulizia ugello lancia.
 - Controllo valvole.
 - Controllo cuscinetti.
 - Controllo e pulizia griglie di ventilazione.
 - Svuotamento vaschetta acqua per evitare congelamento della stessa (far circolare l'antigelo se necessario).
 - Controllo e abbattimento calcare.
 - Controllo guarnizioni.
- Lavello e attrezzature simili.
 - Pulizia con panno morbido.
 - Controllo corretto funzionamento componenti idrauliche e piccoli interventi di ripristino se necessario.
 - Controllo e pulizia frangi-acqua, filtri e scarichi.

G. Apparecchiature per tagliare.

- Affettatrice elettrica e attrezzature simili.
 - Verifica funzionamento dispositivi di sicurezza.
 - Affilatura lama.
 - Verifica giochi slitte e regolazioni.
 - Controllo e adeguamento livello lubrificante parti in movimento.
 - Controllo affilatoi.
 - Controllo assorbimento elettrico motore.
 - Controllo elementi e cavo elettrici.
- Cutter, taglia-verdure, pelapatate e attrezzature simili.
 - Verifica funzionamento dispositivi di sicurezza.
 - Lubrificazione e pulizia utensili (cutter e simili).
 - Controllo affilatura dischi (cutter e simili).
 - Verifica tensione cinghia.
 - Verifica cuscinetti.
 - Controllo tenuta albero motore (pelapatate e simili).
 - Controllo e pulizia pareti abrasive (pelapatate e simili).
 - Controllo assorbimento elettrico motore.
 - Controllo elementi e cavo elettrici.

H. Bilancia elettronica professionale da banco.

- Pulizia con panno morbido evitando l'uso di materiale abrasivo e aggressivo.
- Verifica periodica precisione calibrazione e ri-calibrazione se necessario.
- Conservazione in posizione orizzontale e senza piatto in caso trasporto e/o prolungato non uso.
- Immagazzinamento in posto asciutto e pulito.

35. Verifica periodica degli impianti e degli immobili

In qualunque momento su richiesta della Stazione appaltante e in ogni caso con cadenza annuale, 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.

36. 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. In questo momento non rientrano tra queste aree, le sale refettorio della Badia, di Villa Schifanoia di Villa Salviati e Villa il Poggiolo.

Tali interventi sono regolamentati dalle "Specifiche tecniche concernenti le operazioni di pulizia ordinaria" presentate dall'Impresa in sede di gara e approvati dall'IUE. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie dovranno essere quelli indicati in sede di offerta.

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 e tovaglette a perdere. Devono inoltre essere mantenuti sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli armadietti preposti.

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 materiali di risulta.

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 alle "Specifiche tecniche relative ai valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri relativi agli ambienti, ai macchinari, alle attrezzature ed agli arredi" presentate dall'Impresa in sede di gara.

37. 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 la struttura di ristorazione e zone lavaggio dovranno essere detersi e disinfettati come previsto nelle relative specifiche tecniche.

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.

38. 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.

39. 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 pubblici 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 Committente per il

ripristino della loro completa funzionalità saranno addebitate all'Impresa.

40. 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.

41. 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. Tutto quanto riconsegnato dovrà essere in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta al normale utilizzo.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, macchine, impianti e attrezzature dovuti a imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi saranno stimati e addebitati totalmente all'Impresa. La Stazione Appaltante in tal caso si avvarrà della cauzione di cui all'articolo 50 del presente Capitolato.

CAPITOLO III – Presentazione e valutazione delle offerte

42. Presentazione delle offerte

Le offerte devono essere presentate in lingua italiana. Sia l'offerta tecnica sia quella economica devono essere firmate dal legale rappresentante della ditta e perfettamente leggibili in modo tale da evitare l'insorgenza di ambiguità e difficoltà di interpretazione.

Le offerte devono essere inviate al seguente indirizzo:

ISTITUTO UNIVERSITARI EUROPEO

UFFICIO DEL PROTOCOLLO

Via dei Roccettini, n. 9

50014 San Domenico di Fiesole (FI)

Tutta la documentazione deve essere inviata in un plico perfettamente sigillato, pena l'esclusione dalla competizione. L'invio deve avvenire per mezzo di corriere (farà fede la data di consegna al corriere riportata sullo specifico documento di accompagnamento) o brevi-manu all'Ufficio del Protocollo (orari di apertura Lunedì-Venerdì 8:30-13:00/14:00-16:00) entro e non oltre le ore 15:00 del giorno **23/06/2014** (termine perentorio). Qualunque altra modalità di consegna e/o invio determinerà l'immediata esclusione dalla procedura di gara.

I partecipanti alla competizione dovranno confermare l'invio della propria offerta all'indirizzo CanteenAndCateringServices.Tender@EUI.eu. L'Istituto darà conferma del ricevimento della comunicazione.

Una volta che l'offerta è presa in consegna dall'IUE, i documenti diventano di proprietà dell'Istituto e sono trattati con la massima confidenzialità.

A pena esclusione dalla procedura, ogni offerta presentata deve aderire alle seguenti istruzioni.

Le offerte devono essere presentate secondo il Sistema della doppia busta.

Il plico esterno deve essere sigillato con nastro adesivo e firmato lungo i bordi. Deve riportare le seguenti informazioni:

- Il codice identificativo della gara d'appalto: OC/EUI/REFS/2014/001;
- Il titolo della gara: Gara con procedura aperta per l'affidamento del servizio ristorazione, catering e bar dell'Istituto Universitario Europeo;
- Il nome del candidato;
- Il nome e l'indirizzo dell'Istituto (come precedentemente indicato).

Il contenuto del plico deve essere organizzato in quattro buste secondo le istruzioni seguenti, pena l'esclusione dalla presente procedura di gara.

1° : sigillata con nastro adesivo e firmata lungo il bordo, deve riportare esternamente il nome del candidato e la dicitura "**Busta n. 1 – Documenti amministrativi**" e deve contenere 1 originale e 2 copie cartacee (ben distinguibili dall'originale) e una digitale dei seguenti documenti:

1. **Lista di controllo** compilata e firmata (allegato A).
2. **Richiesta di partecipazione alla gara**, datata e sottoscritta dal legale rappresentante dell'Impresa o da persona munita dei necessari poteri di firma, utilizzando esclusivamente il modulo allegato (allegato B).
3. **Dichiarazione sostitutiva**, firmata dal legale rappresentante dell'Impresa e resa utilizzando esclusivamente il modulo all'allegato C.

Nel caso di R.T.I. il documento dovrà essere controfirmato da ciascun rappresentante legale delle imprese temporaneamente raggruppate.

Alla dichiarazione deve essere allegata la fotocopia di un documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore.

4. Attestato dell'avvenuto sopralluogo rilasciato dalla Stazione appaltante (sarà consegnato ai rappresentanti della ditta il giorno del sopralluogo presso le sedi dell'Istituto).
5. Copia della presente **Lettera d'invito, del Capitolato speciale d'appalto e della Bozza di contratto** senza aggiunte, modifiche o integrazioni, siglati in ogni pagina e recanti sull'ultima il timbro del concorrente e la firma per esteso del titolare o del rappresentante legale.
6. Nel caso di R.T.I. già costituito: mandato collettivo speciale con rappresentanza conferito dalle mandanti, risultante da scrittura privata autentica, o copia conforme all'originale di essa. Procura relativa che deve essere conferita a chi legalmente rappresenta l'impresa mandataria nonché una dichiarazione rilasciata dall'impresa mandataria concernente le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese, compresa l'impresa mandataria.

Nel caso di R.T.I. non ancora costituito: l'impegno, in caso di aggiudicazione della gara, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza a una di esse (da indicare espressamente) qualificata come mandataria, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti nonché l'indicazione delle parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese, compresa l'impresa mandataria (o designata tale).

Non è ammesso che la stessa impresa partecipi singolarmente e quale componente di un R.T.I., pena l'esclusione dalla gara dell'impresa medesima e del R.T.I.

Non è ammessa la partecipazione di imprese, anche in R.T.I., che abbiano rapporti di controllo (come controllante o come controllata) con altre imprese che partecipino alla gara singolarmente e quali componenti di R.T.I. pena l'esclusione dalla gara, sia dell'impresa controllante che dell'impresa controllate, nonché dei R.T.I. ai quali eventualmente partecipino.

7. **Cauzione provvisoria** corrispondente al 2% del valore stimato dell'appalto pari a € 10.830,00 (diecimila ottocento trenta).

Il deposito deve essere costituito da:

- fideiussione bancaria o polizza assicurativa o polizza rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti in regolari albi. La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto stesso.

La cauzione dovrà essere operativa entro quindici (15) giorni dietro semplice richiesta scritta della Stazione appaltante e avere una durata minima di centottanta (180) giorni a decorrere dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte. Essa dovrà inoltre contenere la clausola che preveda la cessazione dell'operatività solo a seguito della specifica lettera liberatoria della Stazione appaltante, anche oltre il suddetto termine; dovrà essere espressamente prevista la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale.

Si precisa che non si accetteranno forme di cauzione diverse da quelle sopra indicate e che verrà disposta l'esclusione dei concorrenti che presenteranno polizze fideiussorie emesse da società di intermediazione nei cui confronti la Banca d'Italia ha disposto il divieto di intraprendere nuove operazioni.

2°: sigillata con nastro adesivo e firmata lungo il bordo, deve riportare esternamente il nome del candidato e la dicitura **"Busta n. 2 – Offerta tecnica"** e deve contenere 1 originale e 2 copie cartacee (ben distinguibili dall'originale) e una digitale della descrizione dettagliata del servizio offerto. La presentazione, che deve essere redatta utilizzando il modulo fornito all'allegato D, deve rispettare la seguente struttura, pena l'esclusione. Particolare importanza sarà data al grado di dettaglio, chiarezza espositiva e metodo descrittivo del progetto tecnico presentato.

1. Descrizione dei menu e dei prodotti proposti per l'erogazione del servizio di cui al CAPITOLO II – PARTE II del CSA, corredati delle Tabelle dietetiche e grammature previste per le singole preparazioni. Ai fini della valutazione sarà dato particolare risalto alle proposte che prevedono:
 - a. varietà delle pietanze e tempi di rotazione dei menù;
 - b. l'uso di prodotti provenienti da agricoltura biologica e integrata;
 - c. l'uso di prodotti con certificazione alimentare di qualità;
 - d. predilezione per prodotti freschi e di stagione (limitato ricorso ad alimenti surgelati);
 - e. l'uso di prodotti provenienti da Aziende appartenenti al circuito della "filiera corta" (progetto regionale che intende promuovere e sostenere quell'insieme di attività che prevedono un rapporto più diretto tra produttori agricoli ed utilizzatori finali dei prodotti) e/o cooperative sociali;
 - f. predisposizione di menù speciali per esigenze particolari dell'utenza (esempio: menù per celiaci, diabetici, soggetti allergici, vegani, vegetariani, motivazioni etico-religiose, etc.).
2. Dettagliata relazione tecnico-organizzativa che descriva la gestione e l'esecuzione del servizio richiesto. La relazione deve essere lunga massimo 30 pagine in formato A4, con chiara esplicitazione di tutti gli elementi utili per la valutazione del progetto. Dovrà contenere il dettaglio delle procedure per la gestione della fornitura e l'acquisto delle materie prime, con indicazione del calendario di approvvigionamento, dei criteri di controllo delle forniture e dei fornitori di cui la ditta si avvarrà. È importante che siano riportate descrizione e ubicazione del Centro di produzione di cui all'articolo 3 del C.S.A.

Si chiede che la relazione presenti e sviluppi, fra gli altri, i seguenti argomenti.

- a. Descrizione generale dell'organizzazione prevista per l'erogazione dei servizi con chiara indicazione delle scelte gestionali e procedurali proposte per ridurre al minimo l'impatto ambientale che ne deriva.
- b. Piano delle manutenzioni ordinarie di tutte le attrezzature e macchinari di proprietà dell'Istituto concesse in uso all'Impresa per l'effettuazione del servizio, dei locali di produzione, stoccaggio, consumo pasti e quant'altro affidato alla conduzione dell'Impresa.
- c. Progetto per le operazioni di pulizia, sanificazione, disinfestazione e derattizzazione, delle attrezzature, macchinari e di tutti i locali interessati dal servizio. Ai fini della valutazione, positiva sarà la proposta d'uso di prodotti certificati secondo un sistema di certificazione

- ambientale di tipo I (es. Ecolabel europeo). Le schede tecniche dei prodotti impiegati dovranno essere inserite nella busta n.4.
- d. Piano di addestramento, formazione e aggiornamento del personale coinvolto nel servizio, con calendarizzazione che copra l'intera durata dell'appalto.
 - e. Procedura di gestione delle sostituzioni, assenze ed eventuali situazioni di emergenza quali la predisposizione di un piano organizzativo alternativo da attivare in caso si rendessero inagibili per qualsiasi motivo i refettori e/o le cucine della Stazione appaltante.
 - f. Procedura adottata per la tracciabilità degli alimenti ai sensi del Regolamento UE 178/2002 (Linee guida specificate ne "Accordo del 28 luglio 2005" tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome).
 - g. Proposta di azioni che l'Impresa adotterà per valutare l'indice di gradimento dei cibi da parte dell'utenza.
 - h. Presentazione di tutte le eventuali proposte aggiuntive e/o migliorative dei servizi rispetto al livello minimo richiesto nel presente CSA. Possibili proposte migliorative (elenco a solo scopo esemplificativo da non considerarsi vincolante né esaustivo): estensione dell'orario di apertura del bar di Villa Il Poggiolo e del punto ristoro di Villa la Fonte sino a coprire l'intervallo 9:30-15:30 dal lunedì al venerdì; offrire la possibilità agli utenti di consumare un pranzo leggero agli utenti di Villa il Poggiolo (compatibilmente con le infrastrutture a disposizione); eventuale offerta di personale aggiuntivo e/o specializzato rispetto al minimo indicato nell'articolo 24 del CSA; maggiore articolazione del menù rispetto al minimo richiesto all'articolo 17-A; menù alternativi e/o possibilità di sostituzione delle pietanze; differente composizione del menù rispetto a quanto definito in articolo 18.
3. Piano di Autocontrollo aziendale strutturato e articolato per l'esecuzione dei servizi richiesti;
 4. Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche e igieniche delle derrate alimentari, compresi i prodotti da vendere ai bar;
 5. Specifiche tecniche relative ai valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri relativi agli ambienti, ai macchinari, alle attrezzature e agli arredi.

L'offerta tecnica deve essere firmata dal legale rappresentante della ditta.

L'offerta tecnica in tutte le sue parti sarà parte integrante del contratto e obbligherà l'Impresa al rispetto di quanto in essa indicato.

Il candidato deve dichiarare quali informazioni costituiscano segreto industriale e/o commerciale e si debbano perciò ritenere coperte da obbligo di confidenzialità.

3°: sigillata con nastro adesivo e firmata lungo il bordo, deve riportare esternamente il nome del candidato e la dicitura "**Busta n. 3 – Offerta economica**" e deve contenere 1 originale e 2 copie cartacee (ben distinguibili dall'originale) e una digitale dell'offerta economica redatta utilizzando il modulo all'allegato E e firmata dal legale rappresentante della ditta.

L'offerta consiste nella proposta di un prezzo unitario per i servizi più rappresentativi descritti ai precedenti articoli 17, 18 e 19 del presente CSA.

Ogni prezzo unitario sarà valutato su base comparativa fra tutte le offerte pervenute. Il punteggio sarà assegnato come da dettaglio all'articolo 48 punto B.

Il punteggio finale dell'offerta economica sarà determinato dalla somma dei punti ottenuti per ogni prezzo offerto.

Il prezzario offerto per il servizio bar sarà considerato in termini di paniere.

4°: sigillata con nastro adesivo e firmata lungo il bordo, deve riportare esternamente il nome del candidato e la dicitura "**Busta n. 4 – Documentazione accessoria**" e deve contenere tutte le schede tecniche e di

sicurezza di:

- prodotti monouso che l'impresa intende impiegare nell'erogazione quotidiana dei servizi;
- prodotti d'uso per le attività di pulizia, igiene, sanificazione, derattizzazione.

Oltre alle schede tecniche e di sicurezza, è da inserire in questa busta qualunque altro documento a corredo e arricchimento dell'offerta che non sia esplicitamente menzionato nel contenuto delle altre buste (ad esempio, brochure, dépliant illustrativi, etc).

43. Informazioni aggiuntive per la presentazione delle offerte

Tutta la documentazione di gara per la partecipazione alla presente procedura è a disposizione di tutti gli interessati all'indirizzo: www.eui.eu/About/Tenders.aspx.

Eventuali richieste di chiarimenti e informazioni limitatamente alla comprensione di quanto esposto nei documenti di gara deve essere inviata esclusivamente via e-mail all'indirizzo CanteenAndCateringServices.Tender@EUI.eu entro il termine tassativo delle ore **12:00** del giorno **18/06/2014**. Alle richieste di chiarimento pervenute nel termine suddetto, sarà data risposta in forma anonima a mezzo pubblicazione sulla pagina web sopra indicata.

Il recapito del plico rimane a esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

Nessun compenso o rimborso sarà dovuto alle ditte per la redazione dell'offerta, di eventuali progetti o di qualsiasi altra documentazione da esse presentata.

La documentazione presentata in sede di gara non sarà in alcun caso restituita, neanche in caso di non aggiudicazione dell'appalto.

Il nominativo dell'Impresa aggiudicataria della presente procedura di gara sarà comunicato mediante pubblicazione sul sito dell'Istituto e seguito dall'invio delle dovute comunicazioni a tutte le imprese partecipanti.

L'Istituto si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara o di prorogarne la data, senza che i concorrenti possano addurre alcuna pretesa al riguardo.

L'aggiudicazione della fornitura e/ l'invito a partecipare alla procedura di gara non obbligano l'Istituto alla firma del contratto.

Si ricordano le responsabilità penali cui s'incorre in caso di dichiarazioni mendaci. L'Istituto eseguirà idonei controlli sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive e, qualora da essi emergesse la non veridicità del contenuto delle stesse, il dichiarante decadrà dai benefici eventualmente conseguiti e si procederà all'incameramento della cauzione versata e alla conseguente denuncia penale.

In aderenza a quanto previsto dalla legislazione dell'Istituto in materia di Protezione Dati, visionabile all'indirizzo www.eui.eu/AboutTheWebsite/DataProtection.aspx, tutti i dati e le informazioni forniti dai candidati saranno usati ai soli scopi della presente procedura.

44. Sopralluogo obbligatorio

I soggetti economici interessati a partecipare alla gara dovranno procedere al sopralluogo di aree e locali dell'Istituto presso di cui saranno chiamati a erogare i servizi oggetto dell'appalto, pena l'esclusione dalla procedura. Il sopralluogo consentirà al concorrente di rendersi meglio conto delle particolarità delle sedi dove dovrà essere eseguito il servizio e di poter preparare un progetto aderente il più possibile alle reali esigenze.

Al sopralluogo assistito saranno ammessi il titolare o legale rappresentante dell'impresa concorrente oppure un delegato (munito, oltre che di un proprio documento d'identità, dell'apposita delega a firma del legale rappresentante e di una fotocopia del documento di identità in corso di validità di quest'ultimo).

Il sopralluogo, nel rispetto del principio di parità di trattamento e uniformità d'informazione, sarà effettuato nella giornata del **04/06/2014** con appuntamento fissato alle ore **10:00** presso la sede della Badia Fiesolana in Via dei Roccettini, 9, San Domenico di Fiesole (FI). A tal fine i concorrenti devono far pervenire all'Ufficio Patrimonio e Logistica, il modulo di richiesta al sopralluogo, secondo il facsimile fornito all'**allegato G** del CSA, con copia dell'eventuale delega. La richiesta deve essere presentata via e-mail all'indirizzo CanteenAndCateringServices.Tender@EUI.eu, entro le ore **12:00** del giorno **03/06/2014**, pena esclusione dalla procedura di gara. L'originale della stessa dovrà essere consegnato il giorno del sopralluogo all'incaricato dell'Istituto che li accompagnerà.

Al termine del sopralluogo assistito sarà rilasciata all'Impresa da parte del Responsabile del IUE idonea attestazione di avvenuto sopralluogo, che dovrà essere allegata alla documentazione amministrativa da presentare per la partecipazione alla gara, pena l'esclusione dalla procedura di gara.

La conoscenza dei luoghi e degli spazi oggetto dell'appalto comporterà per l'impresa aggiudicataria l'obbligo di assicurare l'erogazione dei servizi in perfetta rispondenza alle caratteristiche qualitative, operative e funzionali descritte nel CSA, fatti salvi gli eventuali miglioramenti offerti in sede di gara.

45. Apertura delle offerte

L'apertura delle offerte mira a verificare che:

- Le offerte siano state spedite entro e non oltre la scadenza prevista;
- Le spedizioni siano state fatte nel rispetto del "sistema della doppia busta sigillata" (come da art.42).

L'Istituto non prevede sessioni pubbliche di aperture delle offerte.

46. Cause di esclusione

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

- a) sono in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo, cessazione d'attività o in ogni altra situazione analoga risultante da una procedura della stessa natura prevista da leggi e regolamenti nazionali, né è in corso a suo carico un procedimento di tal genere;
- b) sono stati condannati, con sentenza passata in giudicato, per un reato che riguardi la loro moralità professionale;
- c) hanno commesso, in ambito professionale, errori gravi accertati con qualsiasi elemento documentabile dall'Istituto;
- d) non sono 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 l'Impresa ha la residenza fiscale;
- e) sono stati condannati, con sentenza passata in giudicato, per frode, corruzione, partecipazione a un'organizzazione criminale o qualsiasi altra attività illecita che leda gli interessi finanziari dell'Unione;
- f) sono stati oggetto di sanzioni amministrative per essersi resi colpevoli di falsa dichiarazione nel fornire le informazioni richieste dall'Istituto come condizione di partecipazione alla procedura d'appalto o per non aver fornito informazioni, o per essere stati dichiarati responsabili di una grave

violazione degli obblighi imposti dal contratto d'appalto;

- g) si trovano nelle situazioni di controllo con altre Imprese concorrenti, ovvero in situazioni tali da ricondurre le offerte a un unico centro decisionale oppure di trovarsi in una situazione di controllo e di aver formulato autonomamente l'offerta, indicando in tal caso il nominativo del concorrente con cui sussiste il legame e allegando tutti i documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta.

Sono inoltre esclusi gli offerenti che durante la gara d'appalto:

- h) si trovino in situazione di conflitto di interessi;
- i) non comunicheranno immediatamente all'Istituto qualsiasi situazione che configuri un conflitto d'interessi o possa generare tale conflitto;
- j) sono stati riconosciuti coinvolti in pratiche illecite o che si configurano, direttamente o indirettamente, come atti di corruzione, in quanto incentivo o ricompensa connessa all'aggiudicazione dell'appalto;
- k) abbiano concesso e/o che concederanno a terzi, abbiano richiesto, cercato di ottenere e accettato da terzi e/o che richiederanno, cercheranno di ottenere e/o accetteranno da terzi vantaggi in denaro o in natura che costituiscano una pratica illecita o si configurino, direttamente o indirettamente, come atti di corruzione, in quanto incentivo o ricompensa connessa all'aggiudicazione dell'appalto
- l) forniscono all'Istituto informazioni mendaci e/o incomplete nel quadro della presente gara d'appalto.

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

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

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

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

47. Criteri di selezione

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

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

Requisiti generali

- a) Iscrizione alla CCIAA o in registro equivalente dello Stato in cui l'impresa è stabilita per l'esercizio dell'attività con oggetto sociale comprendente o comunque coerente con quello di gara.
- b) Autocertificazione antimafia.
- c) Essere in regola con le norme per l'emersione dall'economia sommersa (Piani Individuali di Emersione).
- d) 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.
- e) Essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili.
- f) L'impegno, in caso di aggiudicazione, a fornire ogni elemento utile a comprovare la regolarità contributiva (e.g. DURC), ai sensi della normativa vigente.
- g) Dichiarazione di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa, e di ogni altro elemento che direttamente o indirettamente possano influire

sull'esecuzione del servizio o sulla determinazione della propria offerta che viene, pertanto, dichiarata remunerativa, con l'impegno di mantenerla valida e vincolante per centottanta (180) giorni a decorrere dalla data di scadenza per la sua presentazione.

- h) Disporre di una sede operativa nella città o provincia di Firenze o, in alternativa, impegnarsi a istituirla in caso di aggiudicazione entro trenta (30) giorni dalla comunicazione di aggiudicazione.

Requisiti di capacità tecnica, economica e finanziaria

- i) Essere in possesso di due (2) 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'Impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto.
- j) Aver eseguito negli anni 2011/2012/2013, servizi di ristorazione e aver erogato un numero minimo di pasti giornalieri pari a 350 per un totale annuo non inferiore a 80.000 pasti.
- k) Di aver erogato negli ultimi tre esercizi finanziari (2011-2012-2013) servizi relativi al settore oggetto dell'appalto per un importo, al netto dell'IVA, non inferiore a €3.000.000,00 (tre milioni/00) per il triennio globalmente considerato, fornendo elenco di quelli principali con l'indicazione dell'importo, della durata e del destinatario, allegando copia dei certificati di regolare esecuzione (nel caso di consorzio e/o RTI il suddetto requisito di capacità economica deve essere posseduto nella misura minima del 60% dalla capogruppo e/o mandatario);
- l) essere in possesso o di aver iniziato la procedura per l'ottenimento delle seguenti certificazioni o di titoli equivalenti (non allegare i certificati, indicare nome dell'ente certificatore e dati di registrazione del certificato ottenuto oppure i dati necessari per il controllo e la valutazione di eventuali titoli equivalenti):
 - i. Sistemi di gestione della qualità **ISO 9001:2008**;
 - ii. Sistema di Gestione Ambientale **ISO 14001:2004**
 - iii. OPZIONALE: Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro **OHSAS 18001:2007**;
 - iv. OPZIONALE: Linee Guida sul Sistema HACCP **UNI 10854:1999**;
 - v. OPZIONALE: Sicurezza Alimentare **ISO 22000:2005**;
 - vi. OPZIONALE: Rintracciabilità dei pasti e delle diete **ISO 22005:2008**;
 - vii. OPZIONALE: Responsabilità Sociale **SA 8000:2008**.

L'ammissibilità di eventuali titoli equivalenti sarà valutata a insindacabile giudizio dell'Istituto.

In caso di RTI e/o consorzio, i requisiti dalla lettera a alla lettera h devono essere posseduti da ciascuna impresa costituente il raggruppamento e/o il consorzio.

Differentemente, la verifica del possesso dei requisiti dalla lettera (i) alla lettera (n) sarà eseguita considerando il RTI e/o il Consorzio come soggetto unico. Pertanto questi requisiti possono essere posseduti o da un'unica azienda oppure dalle singole ditte consorziate o membri del raggruppamento temporaneo d'impresе.

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

48. Criteri di aggiudicazione

Solo le offerte che soddisferanno i requisiti definiti al precedente articolo 47 saranno ammesse alla successiva fase di valutazione tecnica e qualitativa. Le offerte che otterranno almeno il punteggio minimo tecnico previsto accederanno all'ultima fase della valutazione economica.

L'aggiudicazione della fornitura avverrà sulla base **"dell'offerta economicamente più vantaggiosa"** in seguito alla valutazione effettuata dalla competente commissione interna dell'Istituto (Commissione

Consultativa Acquisti e Mercati), la quale assegnerà a ogni offerta un punteggio massimo di 100, ripartito in base ai seguenti parametri:

PUNTEGGIO MASSIMO	
Valutazione tecnica e di qualità	60/100
Valutazione economica	40/100

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

$$P \text{ offerta} = P \text{ valutazione economica} + P \text{ valutazione tecnica}$$

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

Laddove il parametro di valutazione è oggettivo sarà applicato il punteggio corrispondente in proporzione al grado di aderenza al livello minimo richiesto.

Nel caso in cui il parametro sia suscettibile di analisi comparativa rispetto alle offerte pervenute, la Commissione attribuirà il relativo punteggio con discrezionalità, motivando le valutazioni effettuate.

A - ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI PER GLI ASPETTI METODOLOGICI, TECNICI E QUALITATIVI DEL SERVIZIO

A ogni parametro saranno attribuiti i fattori ponderali, la cui somma massima è uguale a 60, che, moltiplicati per il coefficiente di qualità assegnato discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice (compreso tra 0 e 1, come da Tabella X), determineranno il punteggio da attribuire a ogni singola componente, come indicato nella seguente Tabella IX (per un maggior dettaglio di ogni criterio e sotto-criterio far riferimento al contenuto dell'offerta tecnica come da descrizione al precedente articolo 42).

TABELLA IX			
DESCRIZIONE			PUNTEGGIO MASSIMO
A1	MENU E PRODOTTI PROPOSTI PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO		28
A1.1	Varietà delle pietanze e tempi di rotazione dei menù	4	
A1.2	Uso prodotti provenienti da agricoltura biologica e integrata	4	
A1.3	Uso prodotti con certificazione alimentare di qualità	4	
A1.4	Predilezione prodotti freschi e di stagione (limitato ricorso a prodotti surgelati e/o congelati)	6	
A1.5	Uso prodotti di "filiera corta" e/o cooperative sociali	4	
A1.6	Predisposizione menù speciali per esigenze alimentari, etiche, religiose e altre.	6	
A2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CONTROLLO DELLA QUALITÀ		32
A2.1	Descrizione generale dell'organizzazione (incluse eventuali proposte aggiuntive e/o migliorative e quelle previste per riduzione e minimizzazione dell'impatto ambientale)	15	
A2.2	Piano manutenzioni ordinarie	5	
A2.3	Pulizia, igiene, sanificazione, disinfezione e derattizzazione	5	
A2.4	Addestramento, formazione e aggiornamento del personale	3	
A2.5	Procedura per rimpiazzi, sostituzioni e gestione emergenze	2	
A2.6	Azioni per valutare indice di gradimento	2	

La soglia minima d'idoneità tecnica è 35/60. Per i concorrenti che non raggiungano tale valore, non si

procederà alla valutazione dell'offerta economica.

In caso di aggiudicazione l'offerta tecnica integra le disposizioni del CSA e sarà parte integrante del contratto.

Si precisa che i coefficienti di qualità saranno attribuiti in conformità a quanto indicato in Tabella IX.

TABELLA X		
VALUTAZIONE	GIUDIZIO	COEFFICIENTE
Ottimo	Progetto ben strutturato che sviluppa in modo chiaro, preciso e approfondito l'argomento richiesto, apportando valore aggiunto rispetto alle aspettative della Committente.	1,00
Buono	Progetto adeguato che sviluppa l'argomento senza particolari approfondimenti.	0,75
Sufficiente	Progetto accettabile ma poco strutturato limitandosi ad applicare quanto previsto nel CSA.	0,50
Scarso	Progetto mediocre e non sufficientemente sviluppato.	0,25
Insufficiente	Progetto carente, generico e inadeguato.	0,00

B - ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI RELATIVI AL PREZZO

Il punteggio massimo a disposizione per il prezzo (punti 40) sarà assegnato all'Impresa che avrà proposto il miglior prezzo. Alle altre ditte saranno assegnati punteggi (arrotondati al secondo decimale, ove occorra) proporzionali al rapporto fra il miglior prezzo e quello offerto da ciascuna di esse.

La formula che sarà applicata è la seguente:

$$P = \text{Punti da assegnare per il servizio in considerazione} \times \frac{\text{Prezzo minimo}}{\text{Prezzo offerto}}$$

P = punteggio assegnato all'offerta in valutazione per il singolo servizio considerato.

I 40 punti totali saranno assegnati come di seguito descritto:

- Ristorazione: 20 punti.
- Catering: 13 punti.
- Bar: 7 punti.

I punti per le categorie ristorazione e catering saranno assegnati considerando i singoli servizi più rappresentativi come descritto in Tabella XI.

TABELLA XI		
CATEGORIA	SERVIZIO	PUNTEGGIO MASSIMO
RISTORAZIONE (max 20 punti)	Menù "Large"	7
	Menù "Medium"	9
	Menù "Small"	2
	Menù + merenda alunni dell'asilo	2
CATERING (max 13 punti)	Pranzo/cena di lavoro con servizio al tavolo	1
	Colazione di lavoro basata sul menù del self service	2
	Servizio acqua	4
	Coffee break	5
	Servizio cocktail	1

I punti della categoria Bar saranno assegnati al paniere il cui prezzo è il minore in assoluto fra tutti quelli offerti dai concorrenti.

Il punteggio finale per ogni concorrente sarà determinato dalla somma dei singoli punteggi ottenuti come descritto in questo articolo.

Saranno considerate inammissibili e saranno quindi escluse dal procedimento, le offerte nelle quali il costo del lavoro previsto sia anormalmente al costo medio europeo per la stessa tipologia di prestazioni.

49. Calendario indicativo della procedura

TABELLA XII	
Descrizione	Data
Lancio della procedura di gara	23/05/2014
Termine presentazione domande per partecipare al sopralluogo	03/06/2014, h 12:00
Sopralluogo	04/06/2014, h 10:00 a Badia Fiesolana
Scadenza presentazione richieste di chiarimento	18/06/2014, h 12:00
Scadenza presentazione delle offerte	23/06/2014, h15:00 a Badia Fiesolana
Apertura offerte (non pubblica)	Giugno 2014
Valutazione	Giugno - Luglio 2014
Comunicazione dei risultati	Luglio 2014
Firma del contratto	Agosto 2014

50. Adempimenti necessari all'aggiudicazione

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

1. cauzione definitiva pari al 10% del valore contrattuale sulla base della propria offerta economica, prestata a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto, da versare con le modalità descritte all'articolo I.4.2 della Bozza di contratto (allegato H);
2. adeguata polizza assicurativa a copertura di tutti i rischi connessi alle attività contrattuali, come disciplinato all'articolo I.10 della Bozza di contratto (allegato H);
3. una copia delle certificazioni conformi all'originale atte a dimostrare tutti i requisiti dichiarati in sede di gara.

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

In caso di esito positivo della suddetta attività di verifica, l'aggiudicazione diverrà efficace a favore del concorrente che verrà invitato formalmente a firmare il contratto.

CAPITOLO IV – DISPOSIZIONI FINALI

51. Informazioni generali

La gara sarà esperita secondo i regolamenti interni propri dell'Istituto, e in particolare la decisione n.2/2013 del Consiglio Superiore che stabilisce le disposizioni regolamentari e finanziarie dell'Istituto e le decisioni n.8/2010, n. 19/2010 e 20/2012 del Presidente dell'Istituto, disponibili sul sito dell'Istituto all'indirizzo <http://www.eui.eu/About/Tenders/Index.aspx>.

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

Le regole che disciplinano il futuro rapporto che intercorrerà fra la Stazione Appaltante e l'Impresa Aggiudicataria, quali le regole per il pagamento, il trattamento dei dati personali, la composizione per la risoluzione delle controversie sia nel contesto dell'aggiudicazione sia dell'applicazione delle norme contrattuali, sono riportate nella Bozza di Contratto all'allegato H.

52. Responsabile del contratto

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

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

53. Referenti del contratto

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

- curare i rapporti operativi con l'Impresa per il tramite del Supervisore del servizio dalla stessa nominato;
- effettuare le richieste di intervento per le eventuali variazioni e/o nuove disposizioni che dovessero rendersi necessarie nel corso di validità del contratto;
- vigilare sulla corretta esecuzione del servizio e verificarne i risultati;
- richiedere l'eventuale allontanamento motivato e la conseguente sostituzione del personale dell'Impresa non gradito, previa opportuna giustificazione;
- proporre al Responsabile del contratto l'applicazione delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto;
- regolarizzare tutte le fatture emesse dall'aggiudicatario mediante l'apposizione del visto.

54. Disposizioni finali e allegati

Il presente Capitolato è costituito da n. 55 articoli, n. 47 pagine e n. 12 allegati che formano parte integrante dello stesso e che l'Impresa concorrente approva e accetta integralmente con la sottoscrizione del presente documento.

Allegati:

- A. Check list
- B. Richiesta di partecipazione
- C. Modulo per dichiarazione sostitutiva
- D. Modulo per offerta tecnica
- E. Modulo per offerta economica
- F. Composizione pasto alunni dell'asilo
- G. Richiesta partecipazione al sopralluogo obbligatorio
- H. Bozza contratto
- I. Inventario attrezzature mensa (aggiornato al dicembre 2013)
- J. Tabella potenza apparecchiature mensa e aree bar (Anno 2013).
- K. Calendario festività IUE 2014
- L. DUVRI

Firma del Rappresentante legale

Timbro della ditta