



ALLEGATO 2 - SPECIFICHE TECNICHE E MODALITÀ DI FORNITURA

Accordo quadro con 4 operatori economici per il servizio di catering a ridotto impatto ambientale per l'Università degli Studi di Udine

ART. 1 - OGGETTO DELLA FORNITURA

La fornitura ha ad oggetto i servizi di catering a ridotto impatto ambientale per l'Università di Udine. Tutti i servizi dovranno essere conformi ai Criteri Ambientali di base per i SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA stabiliti con stabiliti con DM 25/07/2011 (Allegato E - Criteri Ambientali Minimi (CAM)).

ART. 2 - TIPOLOGIE DI SERVIZI DI BASE RICHIEDIBILI

La fornitura potrà prevedere le seguenti tipologie di servizi e menù:

2.1 Coffee break

2.1.1 - Coffee station (self service)

Caffè in termos; Latte per macchiato freddo; Acqua calda in termos più bustine te e infuse; Zucchero in bustina; Succhi di frutta (almeno 2 tipi); Acqua minerale naturale e frizzante; Frolle artigianali (3 varietà); Sweeties.

2.1.2 - Coffee break standard

Caffè espresso; Orzo/caffè decaffeinato/Macchiato freddo; The caldo e infusi; Zucchero e dolcificanti per caffè e The; Succhi di frutta (almeno 1 tipo); Acqua minerale naturale e frizzante; brioche (o prodotto salato se il coffee-break è pomeridiano) (almeno 1 a persona); piccola pasticceria secca (almeno 1 a persona); piccola pasticceria fresca (mignon) (almeno 1 a persona); Sweeties.

2.1.3 - Coffee break plus

Caffè espresso; Orzo/caffè decaffeinato/Macchiato freddo; The caldo e infusi; Zucchero e dolcificanti per caffè e The; Succhi di frutta (almeno 2 tipi); Spremute (almeno 1 tipo); Acqua minerale naturale e frizzante; brioche (o prodotto salato se il coffee-break è pomeridiano) – almeno tre tipologie diverse (almeno 1 a persona); piccola pasticceria secca – almeno tre tipologie diverse (almeno 2 a persona); piccola pasticceria fresca (mignon) – almeno tre tipologie diverse (almeno 1 a persona); Sweeties.

2.2 Buffet aperitivi

2.2.1 - Aperitivo light

Fingers food alias antipastini (almeno 4 a persona); Chips e salatini; Prosecco o vino frizzante (almeno 20 cl a persona); Bibite (almeno 20 cl a persona); Acqua minerale naturale e frizzante (almeno 20 cl a persona).

3.2.2 - Aperitivo buffet

Piatto forte anche freddo (esempio prosciutto cotto tagliato a mano e crostini/grissinoni); Fingers food alias antipastini (almeno 4 a persona); Dolce (almeno 1 porzione a persona); Prosecco o vino frizzante (almeno 20 cl a persona); Vini bianchi e neri (almeno 20 cl a persona); Bibite (almeno 20 cl a persona); Acqua minerale naturale e frizzante (almeno 20 cl a persona).

2.3 Lunch buffet

2.3.1 - Lunch light

Fingers food alias antipastini (almeno 4 a persona); Primo piatto caldo; Dolce (almeno 1 porzione a persona); Vini bianchi e rossi DOC friulani (almeno 25 cl a persona); Bibite (almeno 20 cl a persona); Acqua minerale naturale e frizzante (almeno 50 cl a persona); Caffè espresso/caffè decaffeinato/Orzo/Macchiato freddo; Zucchero e dolcificanti per caffè.

2.3.2 - Lunch plus

Fingers food alias antipastini (almeno 4 a persona); Primo piatto (caldo o freddo); Secondo piatto (caldo o freddo) con contorno di stagione; Pane o grissini; Dolce (almeno 1 porzione a persona); Vini bianchi e rossi DOC friulani (almeno 25 cl a persona); Bibite (almeno 20 cl a persona); Acqua minerale naturale e frizzante (almeno 50 cl a persona); Tropical Cocktail analcolico; Frutta; Caffè espresso/caffè decaffeinato/Orzo/Macchiato freddo; Zucchero e dolcificanti per caffè.



ART. 3 - ULTERIORI CARATTERISTICHE DEI MENÙ

Il fornitore dovrà concordare con l'Università il menù specifico presentando almeno due diverse proposte per ogni singolo servizio. Nel caso di mancato accordo sui menù l'Università si riserva la facoltà di non affidare lo specifico servizio. In tutti i casi il Fornitore, a richiesta dell'Università, dovrà formulare proposte di menù che tengono conto di varianti vegetariane o per celiaci. In tutti i casi il Fornitore dovrà garantire una quantità sufficiente al numero di persone indicate dall'Ateneo.

Tutti i prodotti soggetti a preparazione (cocktail, pane, antipastini, primi piatti, secondi piatti, contorni, dessert) non devono essere preconfezionati, devono essere di tipo "artigianale", genuini, freschi di giornata e di alta qualità. Tutti i prodotti utilizzati per la preparazione degli alimenti e bevande dovranno essere a ridotto impatto ambientale.

ART. 4 - MISE EN PLACE

Ogni Singolo servizio dovrà prevedere se necessario: tovagliato (fino a terra), piatti, posate, calici o altri tipi di bicchiere. Il materiale non dovrà essere in materiale plastico.

Potranno essere previsti due tipologie di Mise en place:

- Ecosostenibile: totalmente in materiale ecosostenibile
- Mista: calici in vetro, il resto in materiale eco sostenibile.

Inoltre si chiede sempre un minimo di dotazione floreale, salvo diversi accordi con i Punti Ordinanti.

ART. 5 - TEMPI DI AVVIO DEL SERVIZIO

L'Università ordinerà il singolo servizio con un preavviso di almeno 5 giorni lavorativi. In caso di minore preavviso il Fornitore potrà legittimamente rifiutare l'esecuzione del servizio. L'affidamento avverrà di norma con l'invio di una mail.

ART. 6 - LUOGO DEI SINGOLI SERVIZI

L'Università potrà ordinare i singoli servizi nelle diverse sedi universitarie o in altri luoghi siti nel Comune di Udine o in comuni Contermini.

L'Università si riserva di ordinare i singoli servizi nelle altre sedi universitarie presenti nel territorio regionale (Pordenone, Gorizia, Gemona del Friuli) o in sedi terze sempre nel territorio regionale. In questo caso l'affidamento del servizio sarà oggetto di specifico adeguamento prezzi attraverso un rilancio competitivo effettuato nelle modalità descritte dal capitolato speciale dell'accordo quadro.

ART. 7 - SOPRALLUOGO

Prima dell'avvio del servizio il Fornitore si impegna a effettuare un sopralluogo presso la sede oggetto della singola iniziativa congiuntamente a un referente dell'Area Logistica dell'Università per le opportune prescrizioni in materia di sicurezza e logistica.

Al Fornitore l'Università "consegnerà" i soli locali per l'esecuzione del servizio, comprensivi delle prese elettriche a 220 v. Il Fornitore provvederà all'intero allestimento con tutte le attrezzature necessarie al servizio (tavoli, tavoli 'Mangia in piedi' etc.) a propria cura e spese.

La tipologia e le modalità dell'allestimento dovranno sempre essere concordate con il referente dell'Area Logistica dell'Università durante il sopralluogo.

In caso di necessità il Fornitore e l'Università potranno concordare di volta in volta la messa a disposizione di arredi o attrezzature da parte dell'Università stessa. Eventuali necessità (ulteriori prese di alimentazione etc.) vanno dichiarate dal fornitore esplicitamente durante la fase di sopralluogo. In caso di ripetizioni di sopralluoghi nello stesso locale per servizi simili l'Università e il Fornitore potranno decidere di adottare soluzioni diverse dal sopralluogo.

ART. 8 - ALLESTIMENTO

L'allestimento deve prevedere solo l'utilizzo di tavoli e tavoli mangia in piedi oltre alla Mise En Place.

Prima, durante e dopo il singolo servizio il Fornitore è tenuto a mantenere in stato di perfetta efficienza, funzionalità e decoro i locali, le strutture, gli arredi, gli impianti nonché le attrezzature e le apparecchiature eventualmente messe a disposizione dall'Università.

Il Fornitore dovrà mantenere gli spazi assegnati in uno stato di adeguata pulizia, disinfezione e di "agibilità", provvedendo alle spese necessarie. Resta inteso che eventuali danni strutturali rilevabili all'atto della "riconsegna" saranno valutati dall'Ateneo e addebitati al Fornitore.



La preparazione di tutto l'occorrente per la perfetta esecuzione del servizio dovranno terminare entro e non oltre 15 minuti precedenti l'inizio del servizio.

ART. 9 - SVOLGIMENTO DEL SINGOLO SERVIZIO

Per lo svolgimento del servizio, fatta eccezione per i servizi self-service, il Fornitore dovrà mettere a disposizione una quantità di personale addetto alla distribuzione degli alimenti e bevande sufficiente a non creare eccessivi tempi di attesa (max 10 minuti).

Nello svolgimento del servizio, il Fornitore dovrà garantire, per tutta la durata dell'evento, uno standard di elevata qualità e il rispetto delle norme che disciplinano la somministrazione di generi alimentari provvedendo all'approvvigionamento dei cibi, delle bevande e dei prodotti e garantendone la qualità.

Tutto il personale impiegato deve indossare un abbigliamento consono ed essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla normativa vigente.

ART. 10 - COMPITI A CONCLUSIONE DEL SINGOLO SERVIZIO

Al termine dell'evento, il Fornitore è tenuto al riordino degli spazi, allo sgombero e al ricovero dei tavoli, alla rimozione delle carte e dei rifiuti vari.

ART. 11 - ALTRI OBBLIGHI DEL FORNITORE

Il Fornitore dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni, permessi e nulla osta, nonché osservare tutte le prescrizioni di legge necessarie all'esecuzione del servizio sotto la propria ed esclusiva responsabilità ed a proprio intero rischio imprenditoriale. Il Fornitore manleverà e terrà indenne l'Università da ogni eventuale pretesa di terzi. Il Fornitore in particolare è tenuto ad osservare scrupolosamente le vigenti norme in materia igienico sanitaria e di sicurezza, sia in tema di pulizia di attrezzature e apparecchiature che siano utilizzati per ogni intervento nella manipolazione, conservazione, somministrazione degli alimenti e delle bevande, sia dell'autocontrollo sanitario sia delle analisi dei punti critici dei prodotti di lavoro. Il Fornitore dovrà essere sempre in condizione di certificare la genuinità dei generi acquistati e somministrati.

In ogni momento l'Università potrà effettuare controlli sul rispetto dei CAM, sulla qualità e preparazione dei generi alimentari, nonché sull'igiene generale e sulla pulizia dei materiali e delle attrezzature ed apparecchiature impiegate. Il Fornitore sarà responsabile del comportamento del proprio personale e sarà tenuto all'osservanza delle leggi vigenti in materia di previdenza, assistenza ed assicurazione infortuni nonché le norme dei contratti di lavoro della categoria per quanto concerne il trattamento giuridico ed economico. Il Fornitore dovrà provvedere, a sua cura e spese, a tutti gli obblighi che le derivano dall'esecuzione del contratto, in ottemperanza alle norme del D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché quelle in vigore nelle località in cui deve essere prestato il servizio.