

CAPITOLATO SPECIALE
ACCORDO QUADRO PER SERVIZI DI CATERING A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER
L'UNIVERSITÀ DI VERONA
(E- 1919) - CIG 7908599E57

ALLEGATO 2 - SPECIFICHE TECNICHE E MODALITÀ DEL SERVIZIO

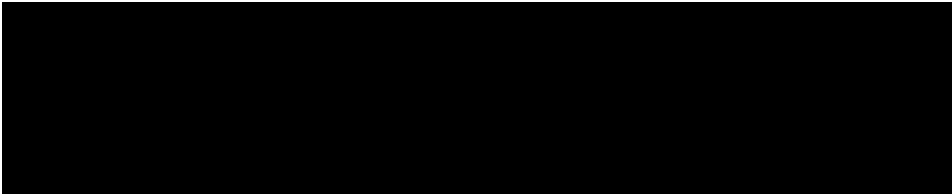
ART. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio ha ad oggetto i servizi di catering a ridotto impatto ambientale per l'Università di Verona. Tutti i servizi dovranno essere conformi ai *Criteri Ambientali di base per i SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA* stabiliti con DM 25 luglio 2011, (Allegato E - Criteri Ambientali Minimi (CAM)).

ART. 2 - TIPOLOGIE DI SERVIZI DI BASE RICHIEDIBILI

L' affidatario dovrà garantire ai Punti Ordinanti dell'Università il servizio di *catering*, da effettuarsi in occasione di convegni ed eventi, garantendo prodotti e prezzi riportati nella seguente tabella:

SERVIZIO RICHiesto	Prezzo a persona
Brindisi: APERITIVO/VINI/BEVANDE PATATINE/ PIZZETTE/SALATINI PASTICCERIA SECCA MIGNON	7 EURO
Coffee break: ANGOLO CAFFETTERIA ANGOLO BEVANDE PASTICCERIA SECCA MIGNON FRUTTA FRESCA/MACEDONIA	8 EURO
Aperitivo: APERITIVI/VINI PATATINE/PIZZETTE/TRAMEZZINI/BRIOCHINE PASTICCERIA MIGNON/PASTICCERIA DA FORNO FRUTTA FRESCA/MACEDONIA	10 EURO
Light Lunch: 1PRIMO CALDO O FREDDO (A SCELTA FRA 4 OPZIONI) 1 SECONDO CALDO O FREDDO (A SCELTA FRA 4 OPZIONI) FORMAGGI CON MOSTARDE CONTORNI (CRUDI E COTTI) TORTE FRUTTA FRESCA/MACEDONIA ANGOLO CAFFETTERIA/ANGOLO BEVANDE	20 EURO
Lunch: 2 PRIMI CALDO O FREDDO (A SCELTA FRA 6 OZPIONI) 2 SECONDI CALDO O FREDDO (A SCELTA FRA 6 OZPIONI) FORMAGGI CON MOSTARDE SALUMI AL TAGLIERE CON BRUSCHETTERIA CONTORNI (CRUDI E COTTI)	22 EURO
Brunch: (MIX DOLCE/SALATO) TE'/CAFFE'/MUFFIN/CUPCAKE/PANE E MARMELLATA/BRIOCHE FRITTATE/TARTINE/UOVA E SALUMI/PRIMI LEGGERI/ARROSTI	13 EURO



ART. 3 - ULTERIORI CARATTERISTICHE DEI MENÙ

L'affidatario dovrà concordare con l'Università il menù specifico presentand 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 l'affidatario, a richiesta dell'Università, dovrà formulare proposte di menù che tengono conto di varianti vegetariane o per celiaci. In tutti i casi l'affidatario 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, eventuali tavolini di appoggio salvo diversi accordi con i Punti Ordinanti.

ART. 5 - SVOLGIMENTO DEL SINGOLO SERVIZIO

Per lo svolgimento del servizio, fatta eccezione per i servizi self-service, l'affidatario 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, l'affidatario 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. 6 - COMPITI A CONCLUSIONE DEL SINGOLO SERVIZIO

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

ART. 7 - ALTRI OBBLIGHI DELL'AFFIDATARIO

L'affidatario 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. L'affidatario manleverà e terrà indenne l'Università da ogni eventuale pretesa di terzi. L'affidatario 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. L'affidatario 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. L'affidatario 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. L'affidatario dovrà provvedere, a sua cura e spese, a tutti gli obblighi che 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.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
dott.ssa Antonella Merlin