



RFP ICTP/CAF/2019/01

RESPONSE TO RFP - NORME DI GARA

Il presente documento fornisce le necessarie informazioni in merito alle modalità di preparazione e di presentazione della Vs. proposta di offerta ed al criterio di aggiudicazione per l'affidamento della gestione del servizio mensa e bar presso le sedi del Centro Internazionale di Fisica Teorica (ICTP) a Trieste.

La documentazione di gara si compone dei seguenti documenti:

1. Lettera di invito RFP ICTP/CAF/2019/01 dell'UNESCO, di cui l'ICTP è parte integrante quale Istituto di Categoria I, in inglese (la traduzione non è disponibile, i punti più rilevanti sono riassunti nel presente documento "Norme di gara");
2. Contratto base (Contract for Services) e le Condizioni generali di fornitura servizi all'UNESCO, Annex II alla lettera di invito RFP ICTP/CAF/2019/01, in inglese, che deve essere accettato integralmente all'atto della presentazione dell'offerta (la traduzione non è disponibile) e che sarà corredato dal Capitolatoe relativi allegati;
3. Annex III Terms of Reference "Capitolato" con le indicazioni che vengono passate ai concorrenti al fine della preparazione della proposta tecnica, ed è completato da:
 - Allegato A esigenze legislative, qualitative ed igienico-sanitarie, inderogabili da accettare integralmente;
 - Allegato B grammature minime;
 - Allegato C le planimetrie dei locali mensa e bar e l'elenco delle attrezzature e dell'arredo dei locali messi a disposizione.
4. Annex IV Proposal Submission Form (dichiarazione accettazione di tutte le condizioni di gara di cui sopra, e impegnativa di partecipazione con una proposta valida almeno per 90 giorni, e laddove l'ICTP maturasse la decisione di addvenire alla stipula del contratto con il concorrente aggiudicatario, dichiarazione di essere disponibile e capace di dare esattamente corso ad ogni connessa obbligazione a far data dal giorno 1 aprile 2019;
5. Annex V con listini prezzi dei pasti e delle consumazioni proposte per la presentazione della proposta economica, sulla base dei seguenti listini in vigore attualmente ovvero listini aggiuntivi o alternativi, che garantiscano comunque il pasto speciale come descritto nel seguente Capitolato:
 - Listino prezzi mense – LB/AGH
 - Listino prezzi ospitalità
 - Listino prezzi bar LB/AGH/GGH

SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Le Imprese che intendono partecipare alla gara, ai fini della migliore formulazione dell'offerta, dovranno partecipare ad una sessione informativa ed effettuare un sopralluogo dei locali, in data e luogo che verrà comunicato ai partecipanti, indicativamente a metà gennaio 2019.

A seguito dell'avvenuto sopralluogo, entro un massimo di 10 giorni, si prega di voler dare comunicazione dell'effettivo interesse a partecipare o meno alla gara con un'offerta nei tempi stabiliti, via mail all'indirizzo PEC procure@pec.ictp.it. In caso di mancata partecipazione, si prega di specificarne i motivi.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

La documentazione costituente l'offerta dovrà essere contenuta in un **plico principale**, sigillato, sul quale dovranno essere indicati: 1. la ragione sociale del concorrente; 2. la dicitura: **“RFP ICTP/CAF/2019/01 - NON APRIRE.”**

L'impresa partecipante dovrà far pervenire la propria offerta, redatta in lingua italiana o inglese, entro il termine perentorio delle

ore 14.00 del giorno 7 febbraio 2019

al seguente indirizzo:

CENTRO INTERNAZIONALE DI FISICA TEORICA ABDUS SALAM (ICTP), Director's Office, Strada Costiera 11, 34151 Trieste oppure consegnarla brevemente al medesimo indirizzo presso l'Ufficio Postale- Mail Office, in orario d'ufficio dal lun.al ven. 8.30-16.30.

L'invio dell'offerta, comunque, s'intende fatto ad esclusivo rischio del concorrente; sarà pertanto considerato inaccettabile qualsiasi reclamo per mancato o ritardato arrivo dell'offerta e, conseguentemente, saranno prese in considerazione solo le offerte pervenute entro il termine stabilito. Oltre tale termine non sarà ritenuta valida alcun'altra offerta, neppure se sostitutiva o aggiuntiva rispetto all'offerta precedente.

Nella Busta Principale, dovranno essere inserite due buste sigillate separate, indicanti il nominativo dell'offerente ed il nome della gara (similmente alla busta principale) come segue:

A) una busta marcata PROPOSTA TECNICA che dovrà contenere:

- **I' ANNEX IV – Proposal Submission Form**, (di cui al punto 4. sopra) **debitamente sottoscritto** dal Legale Rappresentante, per accettazione di tutte le condizioni della lettera di invito e del relativo Capitolato e allegati;
- la **Proposta Tecnica** (in duplice copia marcate Originale e Copia) che dovrà contenere:
 - Le proposte operative per il funzionamento del servizio di ristorazione e bar in riferimento alle indicazioni previste nel presente Capitolato, in particolare mediante descrizione dell'offerta alimentare proposta, delle materie prime utilizzate, delle varie fasi del servizio specificando i concetti culinari della zona self, corner grill, ospitalita', bar. Indicazione delle tempistiche per l'implementazione e del personale previsto e la distribuzione del personale stesso nelle diverse fasce orarie giornaliere nei diversi siti (organigramma e cronoprogramma settimanale). Includere il CV del responsabile del sito proposto e confermare la ripresa del personale attualmente in forze come da condizioni normative esistenti.
 - Menu tipo proposto per i servizi ristorazione a self service per due settimane.
 - Menu proposta per pranzo speciale servito al tavolo e pranzo speciale a buffet corrispondente ai prezzi dell'offerta.
 - Metodologia utilizzata per informare gli utenti sui vari ingredienti ed allergeni presenti nei menu.
 - Eventuali proposte migliorative rispetto ai livelli minimi previsti nel Capitolato, anche

con riferimento alla qualità e all'origine delle materie prime, alla loro freschezza e all'impiego di prodotti e/o tecniche che garantiscono la provenienza e sostenibilità ambientale (uso di prodotti ecosostenibili per le pulizie, per gli usa e getta, riduzione e recupero avanzi alimentari, etc.).

L'offerente dovrà inoltre specificare l'indicazione dei tempi di preavviso necessari per rendere operativo il servizio in caso di aggiudicazione del contratto e le modalità e tempistiche che intende implementare in caso di subentro nella gestione, sia riguardo al personale che alle strutture. Tutti gli elaborati costituenti la documentazione necessaria per qualificare la proposta tecnica in ogni suo aspetto, dovranno essere esplicitati **senza indicazione di prezzi**.

Inoltre, in conformità a quanto richiesto al punto 8 dell'Annex I della lettera di invito RFP, vanno presentati almeno i seguenti documenti:

- certificato della CCIAA in corso di validità (max 3 mesi);
- dichiarazione di assenza di cause di esclusione di partecipazione agli appalti (quali stato di fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo, condanne penali, gravi infrazioni, o interdizione) e possesso di requisiti di ordine generale;
- copie dei bilanci dell'impresa offerente relativi agli ultimi due esercizi;
- presentazione dell'Impresa e descrizione dell'organizzazione aziendale, funzionigramma, sedi, numero dipendenti e tecnologie, etc., indicazione di possesso delle eventuali certificazioni di qualità;
- uno scritto descrittivo delle referenze dell'impresa, con indicazione di referenze di esecuzione di forniture/appalti simili negli ultimi tre anni, con un fatturato per servizi di gestione mense corrispondente o simile all'oggetto della presente gara, con indicazione di date/importi/contatti e l'esperienza e passata attività del gestore.

B) una busta sigillata separata, marcata PROPOSTA ECONOMICA, che dovrà contenere:

l'offerta economica - comprensiva di qualsiasi onere, spesa o aggravio per l'effettuazione del servizio - che dovrà essere formulata con l'indicazione del prezzo delle singole componenti del pasto, mediante compilazione degli **listini prezzi proposti all'Annex V** del documento RFP, sulla base delle tipologie di pasto attuali o listini aggiuntivi/alternativi, come da indicazioni del Capitolato. La stessa dovrà essere sottoscritta dal rappresentante legale della ditta interessata, autorizzato ad impegnare l'Impresa.

Nel caso in cui le buste di cui sopra non siano regolarmente sigillate o preparate, l'ICTP non assume alcuna responsabilità riguardo alla loro corretta apertura e valutazione.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE:

L'aggiudicazione della gara verrà effettuata ad insindacabile giudizio di questa Amministrazione, sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in base ai seguenti punteggi (vedi anche RFP lettera di invito Annex I punto E):

VALUTAZIONE TECNICA		Punti max	Ditte partecipanti		
			A	B	C
1.	Presentazione della Ditta, referenze di contratti simili ed esperienza specifica; possesso di certificazioni di qualità (ISO 22000, IFS/BRC o equipollenti), documentazione legale e bilanci	100			
2.	Proposta tecnico/operativa, qualità dei pasti e dei servizi, rispetto delle norme igienico alimentari e di sicurezza (HCCP)	300			
3.	Gestione e quantità di personale assegnato ai servizi, caratteristiche del responsabile, formazione e esperienza	200			
4.	Proposta di gestione globale e miglioramenti offerti	100			
Sub-totale punteggio tecnico		700			

Le offerte tecniche verranno valutate separatamente da quelle economiche e solo le offerte tecniche che avranno superato il 70% del punteggio tecnico passeranno alla valutazione economica/globale.

VALUTAZIONE ECONOMICA		Punti max	Punti max		
			A	B	C
	Proposta economica	300			
Sub-totale punteggio economico		300			

La valutazione economica verrà effettuata sul calcolo matematico: offerta più bassa/altra offerta * totale punteggio ottenibile. Le due valutazioni verranno poi sommate come segue:

VALUTAZIONE TOTALE		Punti max	Punti max			
			A	B	C	D
	Sub-totale punteggio tecnico	700				
	Sub-totale punteggio economico	300				
Totale 1000						

Questa Amministrazione si riserva il diritto di respingere alcuna o tutte le offerte ricevute e di negoziare separatamente con qualsiasi fonte, nel modo che riterrà necessario, nell'interesse di questo Centro. Si riserva inoltre la facoltà di non appaltare o di posticipare l'aggiudicazione di parti o sezioni del Capitolato oggetto del presente bando, senza che ciò possa dar luogo a richieste di compensi da parte della Ditta. Il Centro non sarà inoltre tenuto a giustificare in alcun modo le motivazioni ed i criteri di valutazione che determineranno la scelta del contraente.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Per qualsiasi informazione relativa alla presente lettera di invito e relativo capitolato inviare una email all'indirizzo PEC procure@pec.ictp.it oppure contattare l'Ufficio Acquisti/Gare telefonicamente al n. 0039-040-2240506/664.
email procure@ictp.it - PEC procure@pec.ictp.it

Trieste, 20 dicembre 2018

TERMS OF REFERENCE

*for the catering services (cafeteria, bar and hospitality) of ICTP,
Trieste, Italy*

CAPITOLATO **CARATTERISTICHE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

presso

- 1. Edificio "Leonardo Building" (LB), Strada Costiera 11**
- 2. Foresteria "Adriatico Guesthouse" (AGH), Via Grignano 9,**
- 3. Foresteria "Galileo Guesthouse" (GGH), via Beirut 7**

Trieste, Italy

Data prevista per l'inizio del contratto e servizi: 1 aprile 2019

Ufficio gare/procurement Office
email: procure@ictp.it - tel.0039-0402240506/664

Dicembre 2018

PREMESSA

Il Centro Internazionale di Fisica Teorica "Abdus Salam" (ICTP) è un centro scientifico internazionale che opera nell'ambito di un accordo trilaterale tra il Governo Italiano, l'Agenzia Internazionale per l'Energia Atomica (IAEA) e l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura (UNESCO). L'ICTP è amministrato dall'UNESCO all'interno della quale è definito istituto UNESCO di categoria 1, parte integrante del sistema Nazioni Unite. L'ICTP ha sede a Trieste in Strada Costiera 11 ed è ubicato in diversi edifici nel comprensorio di Miramare.

L' ICTP svolge attività scientifica e di ricerca non a scopo di lucro, organizza corsi, seminari e riunioni scientifiche rivolti in particolar modo a partecipanti dei paesi in via di sviluppo. Data la sua natura internazionale, l'ICTP gode di particolari privilegi ed immunità quali l'esenzione da IVA (sopra i 300 Euro) o da dazi doganali. Le principali lingue di lavoro sono l'inglese e l'italiano.

L' ICTP ospita presso le proprie strutture più di 6000 scienziati all'anno provenienti da tutti i paesi del mondo e contribuisce per circa metà di questi, alle spese di vitto, alloggio e viaggio.

All'interno del comprensorio di Miramare (TS) operano due Mense a self-service e tre Bar ubicati in tre edifici diversi: il "Leonardo Building" in Strada Costiera 11, la "Foresteria Adriatico" (101 camere) in Via Grignano 9, distanti tra loro circa 500 mt. (ognuno di questi edifici è provvisto di una mensa ed un bar) ed il Galileo Guesthouse (50 camere) che ospita solamente un bar. L' ICTP dispone inoltre di una palazzina destinata perlopiù ad uffici amministrativi denominata "Enrico Fermi" e situata in Via Beirut 6, e di un Laboratorio Multidisciplinare situato in Via Beirut 31, sempre a Trieste.

Le attività scientifiche si svolgono equamente nel Leonardo Building e nella Foresteria Adriatico, pertanto l'affluenza alle mense/bar va rapportata alla presenza di corsi, conferenze, seminari, etc. in quel palazzo. Il calendario preliminare delle attività di questo Centro per l'anno 2019 (ICTP Scientific Calendar 2019) viene allegato a questo Capitolato a puro titolo indicativo, viene pubblicato circa 6 mesi prima dell'inizio dell'anno di riferimento e può subire variazioni che vengono comunicate prontamente ai gestori dei servizi di ristorazione.

L' ICTP è aperto tutto l'anno, tranne per il periodo da Natale all'Epifania ed in particolari giornate di festività non sempre corrispondenti a quelle italiane, in orario di ufficio dal lunedì al venerdì. Le Foresterie sono aperte tutti i giorni, 24 ore su 24, inclusi i festivi ed i fine settimana, con esclusione del periodo da Natale all'Epifania. I servizi di ristorazione devono comunque venire erogati anche durante le festività italiane e quelle del Centro, in presenza di attività e su comunicazione anticipata del Centro.

1. OGGETTO DELL'APPALTO

Il Centro Internazionale di Fisica Teorica ("Centro") intende affidare l'intera gestione del servizio di ristorazione e bar ad unico interlocutore ("impresa") che possa gestire interamente tutte le attività necessarie alle operazioni quotidiane dei servizi di ristorazione descritti in questo Capitolato, al fine di ottimizzare la fruizione del servizio ed il gradimento dell'utenza.

Il futuro gestore si impegna alla messa a disposizione del personale necessario per un corretto funzionamento del servizio, gestito da un responsabile in loco di provata esperienza, assicurando, nel più stretto rispetto delle norme in vigore in materia e in coerenza con le priorità di questo Centro, una gestione ottimale dei servizi ristorativi. Si richiedono pertanto proposte/offerte che mirino a garantire in particolare:

- la qualità delle materie prime (generi alimentari) e dei servizi offerti (preparazione, cottura e somministrazione dei pasti) con l'obiettivo di offrire una cucina sana, proveniente da fonti qualificate e garantite e che comprenda prodotti biologici/a km.zero o equosolidali
- un'offerta diversificata che tenga in considerazione la provenienza eterogenea internazionale dell'utenza, sia sotto il profilo economico che multiculturale
- un servizio di ospitalità che copra varie esigenze, dai coffee breaks semplici ai ricevimenti più importanti, e che tenga in considerazione la qualità del servizio rapportato economicamente al numero dei conviviali invitati (ad es. prezzi diversificati per piccole o grandi occasioni)
- il rispetto puntuale e inderogabile di tutte le norme di igiene e sicurezza oltre che del rispetto ambientale e della lotta agli sprechi alimentari, garantendo la sicurezza alimentare e nutrizionale
- le garanzie del rispetto dei contratti nazionali di lavoro per i propri dipendenti, assicurando la professionalità del servizio ed una continua formazione in particolare sugli aspetti igienici e di sicurezza sul lavoro
- la flessibilità per far fronte alle diverse stagionalità di presenza degli ospiti presso il Centro che è più concentrata nei mesi centrali dell'anno, per garantire un servizio ridotto, ma nel rispetto di tutti i parametri di cui sopra, anche nei periodi di bassa affluenza.

La presente richiesta di proposte/offerte ha quindi per oggetto la preparazione e la distribuzione di pasti, bevande e generi alimentari e l'effettuazione di servizi accessori cosiddetti di "ospitalità", nonché il servizio di prima colazione e bar, descritti nel presente Capitolato e relativi allegati, da effettuarsi da parte dell'impresa aggiudicataria presso le strutture situate e composte, come segue:

1. **Servizio di mensa e bar situati presso il Leonardo Building (LB)** di Strada Costiera 11
2. **Servizio di mensa e bar presso la Foresteria Adriatico (AGH)** di Via Grignano 9
3. **Servizio di solo Bar presso la Foresteria Galileo (GGH)** di via Beirut 7

2. DURATA CONTRATTUALE

Il contratto che verrà firmato all'aggiudicazione sarà concluso per un periodo di 5(cinque) anni, con la possibilità da parte di ciascuna parte di inviare disdetta scritta (via PEC) in ogni momento, con un preavviso di 1 (un) mese da parte del Centro e di 6 (sei) mesi da parte dell'Impresa. Il formato del contratto rispecchierà l'allegato Contract for Services comprensivo degli allegati tecnici (capitolato, listini, etc.) e Vs. proposta di gara.

3. TIPOLOGIA DELL'UTENZA/STATISTICHE

L'utenza è composta da:

- - ospiti partecipanti alle attività di cui alla premessa, pagati dal Centro stesso, a cui l'ICTP fornisce un buono pasto ICTP, divisibile in due pasti ridotti/composizioni speciali (come meglio specificato sotto 4.Tipologie dei pasti) che possono essere utilizzati a pranzo o a cena o a colazione, esclusivamente ed indistintamente presso i servizi di ristorazione dell'ICTP. **I buoni pasto potranno avere un valore massimo di 11.00 euro** e verranno fatturati all'ICTP su base mensile in esenzione da IVA, in conformità alla dichiarazione che allo scopo l'ICTP verrà a rilasciare. In allegato trovate le statistiche dei buoni pasto/meal coupons fatturati negli anni 2017/8 a titolo indicativo non vincolante quale minimo garantito;
- - partecipanti ad attività esterne ospitate dal Centro a cui, su richiesta, viene erogato dall'ICTP un buono pasto che va fatturato direttamente all'Ente/Istituto ospitato dal Centro;
- - ospiti non pagati dall'ICTP, dipendenti del Centro e delle istituzioni scientifiche gravitanti nel comprensorio di Miramare (WWF, SISSA, Immaginario Scientifico, Dipartimento di Fisica, etc.) o altri ospiti afferenti al Centro, previamente autorizzati all'uso delle mense, che pagano in contanti direttamente alle casse delle mense;
- - studenti e dipendenti di Ardis Trieste e INFN tramite convenzioni stipulate direttamente con loro .

L'impresa appaltatrice potrà inoltre stipulare convenzioni con enti esterni, previa autorizzazione dell'ICTP, per disciplinare le modalità di pagamento, rimanendo vincolata alle clausole ed alle condizioni illustrate nel Capitolato della presente gara.

Dalle statistiche degli ultimi anni, nelle due mense si sono avuti in totale circa 90.000/100.000 pasti l'anno per la maggior parte riferiti al pranzo ed il fatturato totale annuo, di riferimento, inclusi i buoni pasto fatturati all'ICTP e le ospitalità, risultano nell'ordine di euro 500.000,00 totali/anno.

La distribuzione fra i due edifici è variabile in rapporto all'ubicazione delle attività e al gradimento degli utenti. A titolo informativo alleghiamo le statistiche dei fatturati e incassi riferite al 2017/2018.

Il bar dell'edificio principale "Leonardo Building" ha un'affluenza di clienti abbastanza costante perchè nell'edificio sono ubicati la maggioranza degli uffici dell'ICTP, oltre a zone di studio frequentate da vari scienziati. Il bar della Foresteria Adriatico è legato agli ospiti della

foresteria (101 camere) e alle attività in corso (corsi nelle varie aule), è ubicato all'interno della mensa e gestisce le colazioni degli ospiti.

Il bar della Foresteria Galileo è legato agli ospiti della foresteria (50 camere) e fornisce un servizio di colazione in presenza di ospiti.

Le dimensioni numeriche e dei fatturati sono un dato meramente indicativo poiché sono fondate su base statistica e non impegnano l'ICTP che non garantisce all'aggiudicatario del contratto in merito ad un ammontare minimo dei pasti da erogare, nè riguardo ad un fatturato minimo o garantito, i quali potranno risultare di ammontare anche inferiore o diverso da quello stimato in sede di gara. La valutazione dell'offerta economica dovrà pertanto essere fatta in ragione delle valutazioni autonomamente compiute dalle ditte interessate alla redazione dell'offerta economica.

4. ORARI DI APERTURA MENSE E BAR

Gli orari e l'articolazione dei servizi nelle diverse strutture sono i seguenti:

	lun-ven	sab	dom	Note
Colazione				
Foresteria Adriatico - mensa	7.30 - 9.30	7.30 - 9.30	7.30 - 9.30	nei periodi di poca affluenza le colazioni potranno essere servite nel bar AGH / viceversa con un minimo di 50 persone presenti le colazioni dovranno essere servite nell'area self-service
Foresteria Galileo - bar	7.30 - 10.00	/	/	
Pranzo				
Edificio principale Leonardo - mensa	12.00 - 14.00	12.00 - 14.00	/	nei periodi di poca affluenza, il pranzo di sabato potrà essere servito al LB bar, con lo stesso orario
Foresteria Adriatico -mensa	12.00 - 14.00	/	/	
Cena				
Edificio principale Leonardo -mensa	/	/	19.00 - 20.30	nei periodi di poca affluenza, la cena di domenica potrà essere servita al LB bar, con lo stesso orario
Foresteria Adriatico -mensa	19.30 - 21.00	/	/	
Bar				
Leonardo	8.00 -19.00	/	/	
Foresteria Adriatico	7.30 - 14.30	/	/	
Foresteria Galileo	7.30 - 10.00	/	/	

orario invernale: cene anticipate di 30 minuti

Resta salva l'eventuale estensione di tali orari indicata nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Eccezionalmente, in occasione di congressi o convegni promossi da questo Centro, potrà venire richiesto, in caso di necessita', il prolungamento dell'orario di apertura, a condizioni che verranno concordate con l'aggiudicatario o una apertura del self-service straordinaria in giornata/orario di normale chiusura (specificare costo nell'offerta economica).

Dovra' essere garantita l'apertura dei servizi negli orari minimi sopramenzionati durante tutto l'anno, tranne il periodo di chiusura del Centro da Natale ad Epifania, ed anche in giornate che cadono nelle festività italiane, senza che ciò comporti maggiorazioni di prezzo o indennizzi, seguendo il Centro il seguente calendario di festività per l'anno 2019 a titolo esemplificativo:

1 gennaio 2019	4 gennaio 2019
19 aprile 2019	22 aprile 2019
1 maggio 2019	1 novembre 2019
25 dicembre 2019	26 dicembre 2019

5. TIPI DI SERVIZI RICHIESTI TIPOLOGIA DEI PASTI

Le tipologie di pasto, ospitalità e consumazioni bar attuali sono elencate nei listini prezzi allegati. Il gestore potrà proporre diverse tipologie di pasto o di consumazioni e sarà autorizzato alla vendita di altri prodotti non elencati nei listini prezzi stabiliti.

Il gestore dovrà esporre apposita segnaletica nei locali mensa e bar, indicando l'offerta quotidiana, le varie tipologie di pasti, i menu', i prezzi di ogni somministrazione e per ogni piatto dovranno essere indicati gli ingredienti e per ogni pietanza e ben evidenziate, tutte le "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" di cui all'allegato A del Reg (UE) 1169/2011, aggiunte in modo intenzionale o accidentale, come specificato nell' Allegato A. Tali informazioni dovranno essere facilmente accessibili e consultabili.

Nella zona di distribuzione pasti dovranno essere indicati chiaramente i piatti con contenuto di carne di maiale, di manzo o i vegetariani, oltre alle già citate sostanze allergeniche.

Tutte le informazioni dovranno essere rese in lingua inglese e disseminate anche via web.

SERVIZIO DI PRANZO E CENA A SELF SERVICE

Il servizio dovrà essere garantito al self-service in base ai seguenti allegati:

- Allegato A/B - esigenze qualitative ed igienico-sanitarie/grammature.

Il tipo di menu proposto dovrà tenere in considerazione l'eterogeneità etnica dell'utenza presente ed andare incontro alle abitudini multiculturali alimentari dell'utenza e garantire la freschezza e stagionalità delle materie prime.

L'impresa dovrà offrire quotidianamente almeno quanto segue:

- due primi asciutti, di cui almeno uno vegetariano/etnico

- un primo asciutto in bianco e riso basmati
- una zuppa
- salsa di pomodoro da servire in aggiunta al primo in bianco
- tre secondi piatti di cui uno vegetariano
- carne o pesce alla griglia, a richiesta
- pizza a fette o intera, almeno due volte alla settimana
- due contorni cotti
- l'angolo insalate variegato e variato
- dolce, yogurt
- frutta fresca
- pane fresco

L'Impresa dovrà garantire almeno un menu' economico detto "**piatto speciale**" composto da:

- una mezza porzione primo
- una mezza porzione secondo (o un'altra mezza porzione primo),
- due mezzi contorni,
- pane

che rappresenta la metà del buono pasto erogato dal Centro agli ospiti pagati dal Centro per pranzo o cena (vedasi 2. Tipologia di utenza sopra) e che incontra il gradimento della maggior parte dell'utenza in generale.

Per il servizio a self-service, deve essere inoltre previsto un sistema di pane e posate igienizzate/tovagliolo imbustati in confezione singola. Il primo pezzo di pane dovrà essere incluso in ogni menu'.

Per aumentare la sostenibilità ambientale e scoraggiare l'uso della plastica, dovranno essere messi a disposizione erogatori di acqua filtrata, naturale e gassata, a consumo libero.

Nelle sale da pranzo, di uno o più punti a disposizione dell'utenza, dovranno essere sempre presenti i tavoli dei condimenti, in contenitori conformi alle norme igieniche:

- Olio extravergine di oliva
- Aceto di vino rosso, bianco, aromatico
- Salsa tomato ketchup - Salsa Maionese - Senape
- Salsa di soia, Worcestershire Sauce, Tabasco
- Spezie: sale, pepe, prezzemolo fresco tritato, peperoncino, paprika, curry, pepe nero, pepe bianco, origano ecc. a seconda delle richieste dell'utenza.

Dovrà essere messo a disposizione materiale usa e getta per l'asporto dei pasti incluso nel prezzo dei pasti.

SERVIZIO DI OSPITALITA' E PAUSA CAFFE'/ACQUA ALLE CONFERENZE **SERVIZIO RISTORANTE**

L'appaltatore del servizio dovrà essere a disposizione per l'effettuazione di servizi di cocktail, banchetti e/o ricevimenti che possono essere organizzati al ristorante o in altre ubicazioni da concordare, anche in orari diversi da quelli di apertura, su specifica richiesta scritta del Centro mediante appositi buoni d'ordine (purchase order) con almeno 48 ore di anticipo.

L'appaltatore del servizio dovrà pure essere a disposizione per l'effettuazione di "pause caffè" in locali attigui a quelli dove si svolgono le attività, normalmente sia al mattino che al pomeriggio per tutta la durata delle attività, che potrà essere anche in giorni festivi. Si impegna pure a fornire le aule di acqua minerale e bicchieri di vetro prima dell'inizio di ogni conferenza dell'ICTP (sia della sessione della mattina che di quella pomeridiana) durante le attività. Il programma delle attività per l'anno 2019 e' allegato al presente Capitolato e gli orari di inizio e l'ubicazione degli eventi verranno comunicati con largo anticipo.

Il servizio ristorante con servizio al tavolo potrà venire richiesto negli orari di apertura delle mense con almeno 48 ore di anticipo con appositi buoni d'ordine (purchase order) e dovrà essere effettuato con un menu programmato in base alle composizioni scelte ed elencate (vedasi listini prezzi attuali) o concordato sulla base di esigenze particolari.

L'apertura della mensa per servizio ristorante potrà essere richiesta al di fuori dell'orario abituale di lavoro con un preavviso di almeno 48 ore, senza ulteriore aggravio di costi per l'ICTP per pranzi o cene organizzati con un minimo di 50 persone.

Il pagamento dei pranzi/cene richiesti ufficialmente dal Centro avverrà su presentazione di fattura in esenzione da IVA, dove dovranno essere elencati i singoli servizi prestati ed alla quale dovranno essere allegati i relativi ordini di richiesta, debitamente controfirmati da un responsabile per ogni attività/richiesta, al termine del servizio stesso. Negli altri casi il servizio dovrà essere saldato alla fine del pasto dai richiedenti.

SERVIZIO BAR

Il servizio bar dovrà in tutte e tre le strutture essere svolto come in un bar cittadino di buon livello, offrendo una vasta gamma di snacks, insalate, panini (anche preparati al grill al momento), pizzette, piatti freddi, etc e la pasticceria. I due bar potranno svolgere pure un servizio alternativo di pranzo/cena, specialmente nei periodi di bassa affluenza, garantendo in caso di chiusura della mensa principale, una vasta scelta di pasti completi.

I bar dovranno anche essere preposti a servire le colazioni sia di tipo continentale, che a buffet o all'inglese a richiesta dei fruitori.

L'impresa potrà offrire un listino di base, includendo almeno una proposta di caffè Arabica 100% (specificare il tipo/brand) e potrà in seguito aumentare l'offerta con eventuali prodotti e servizi fuori listino. Tra i prodotti offerti al bar non potranno essere inseriti super alcolici. Il servizio si intende al self-service non al tavolo.

Durante il servizio dovranno essere sempre disponibili prodotti per esigenze alimentari particolari, come latte di origine vegetale e prodotti da forno con farina integrale/vegani etc.

6. ELABORAZIONE DEI MENU'

L'impresa dovrà garantire la preparazione del menu articolato su quattro settimane, in linea con le richieste qualitative e quantitative di questo Capitolato, che verrà presentato al Centro per informazione.

Su prenotazione potranno essere richiesti pasti per celiaci o per allergie particolari.

7. EROGAZIONE PASTI E SERVIZI PER ESTERNI

L'Impresa potrà concludere convenzioni con utenti afferenti a Enti o Società esterne, nonché erogare pasti a realtà esterne al Centro, sempre previa autorizzazione di questo Centro. In particolare, l'Impresa è tenuta a concordare convenzioni con l'ARDISS a favore degli studenti SISSA o universitari e con l'INFN che collabora quotidianamente con il Centro.

In tutti questi casi, in considerazione del fatto che il Centro sopporta dei costi fissi per l'apertura delle mense e bar, come descritto meglio nel successivo articolo RIPARTIZIONE COSTI FISSI, l'Impresa sarà tenuta a versare al Centro, su base mensile, un rimborso costi a titolo di recupero spese fisse nell'ordine del 20%. Tali rimborsi dovranno essere corredati da documentazione giustificativa elencante il numero e il costo delle prestazioni erogate alle entità esterne al Centro.

8. UTILIZZO DEI LOCALI MENSA/BAR e ATTREZZATURE

L'ICTP mette a disposizione dell'Impresa, senza corresponsione di compensi:

- I locali all'uso già predisposti al buon funzionamento del servizio di ristoro come da piantine in allegato.;
- Le attrezzature, le installazioni, gli impianti, l'arredamento di sua proprietà, che vengono consegnati all'inizio del contratto perfettamente funzionanti, previa verifica della consistenza e firma contestuale di presa in carico (vedasi inventari allegati).

L'impresa è tenuta ad utilizzare i locali esclusivamente per le finalità collegate all'esecuzione dei servizi di cui al presente Capitolato.

Al cessare del contratto, per qualsiasi causa, l'Impresa dovrà restituire quanto messo a disposizione dal Centro nel miglior stato possibile, e comunque in condizioni non diverse da quelle derivanti da un uso normale, cauto e appropriato dei beni messi a disposizione.

L'impresa avrà il dovere di segnalare tempestivamente al Centro ogni avvenimento che modifichi la situazione dell'inventario dei beni messi a sua disposizione. Il Centro si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento dei controlli fisici dell'inventario dei beni di sua proprietà.

9. RIPARTIZIONE SPESE FISSE

Obblighi e spese a carico del CENTRO:

- manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali dati in concessione
- riparazioni straordinarie degli impianti e degli arredi e delle attrezzature di sua proprietà su segnalazione dell'Impresa; provvederà inoltre - salvi i casi di provata incuria da parte della concessionaria - alle sostituzioni che risultassero eventualmente necessarie. Rimane, peraltro, inteso che, laddove dette esigenze di sostituzione conseguissero ad inadempimenti e/o ad incurie dell'Impresa, il Centro potrà rivalersi sulla stessa.

- le spese di luce, forza motrice, acqua, gas, riscaldamento, manutenzione e conduzione degli impianti di condizionamento e riscaldamento, nonché la tassa per la raccolta dei rifiuti.

Obblighi e spese a carico dell'IMPRESA:

- l'acquisto di tutti i prodotti e le derrate necessarie alla confezione dei pasti in conformità alle norme igienico-sanitarie vigenti in Italia ed Unione Europea (vedasi indicazioni Allegato A) e provvederà a sua cura all'immagazzinamento delle scorte alimentari nei locali destinati allo scopo, assumendo il rischio del loro naturale deterioramento. La stessa provvederà pure alla fornitura di tutti i prodotti necessari al funzionamento del servizio mensa, ivi inclusi quelli igienici e per elettrodomestici industriali, salviette e stuzzicadenti, carta igienica, salviette per le mani, sapone liquido per le mani per i servizi igienici laddove situati all'interno delle mense.

Dovrà inoltre prendersi carico della fornitura di tovaglie di carta per i vassoi e dovrà premurarsi di mettere a disposizione degli utenti posate imbustate e pane confezionato singolarmente.

- la manutenzione ordinaria, assumendone la custodia, dei beni mobili, immobili e attrezzature messi a sua disposizione, impegnandosi ad effettuare tutti gli interventi conservativi e di riparazione che si rendessero necessari, con riguardo in particolare alla sicurezza degli utenti. L'Impresa, in accordo con il Centro, individuerà le ditte specializzate che verranno incaricate della manutenzione ordinaria delle attrezzature e stipulerà allo scopo adeguati contratti di manutenzione ordinaria preventiva, a proprio carico e spese, di cui dovrà fornire copie alla concedente.

- la perfetta pulizia giornaliera, dopo l'uso, dei locali e di tutte le attrezzature, i macchinari, gli arredi e le dotazioni, date in concessione dal Centro. Rimane a carico del Centro esclusivamente la pulizia dei locali e delle terrazze che rimangono aperti alla fine dell'orario di servizio. L'impresa dovrà provvedere a proprie spese regolarmente (almeno ogni 3 mesi) alla pulizia delle vasche dei grassi e allo smaltimento degli oli esausti, che dovrà essere effettuato tramite ditte specializzate in conformità alle normative vigenti. Si impegna, a proprio onere e carico, ad eseguire le pulizie a fondo e la disinfezione dei locali messi a disposizione, spostando attrezzature ed arredi ove possibile, almeno due volte all'anno nei seguenti periodi: - settimana di Pasqua - pausa Natalizia e ad effettuare la pulizia dei filtri delle cappe con cadenza regolare. All'inizio del contratto verrà concordato con l'Impresa un programma di tutte le pulizie periodiche. (vedasi indicazioni nell'Allegato A).

- l'asporto rifiuti, tramite precisa raccolta differenziata di vetro, plastica, lattine, carta, umido, dalle mense ai bottini comunali appositamente predisposti, nel rispetto della normativa vigente.

- un contratto di derattizzazione e disinfestazione dei locali che preveda almeno 2 derattizzazioni e 6 interventi di disinfestazione l'anno e ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, come da indicazioni nell'Allegato A.

- approvvigionamento nelle mense/bar di utensili da cucina (quali mestolame, coltelleria, pentolame e quant'altro occorra per la preparazione, conservazione e distribuzione dei cibi), di utensili da tavola (vassoi, piatti, posate, bicchieri, vasellame, tovaglie e quant'altro occorra per la consumazione dei pasti) utilizzati per il funzionamento dei diversi servizi, in

quantità congrue per fornire un servizio adeguato alle differenti occasioni e della macchina per il caffè espresso al bar (anche in comodato).

Le dotazioni dovranno essere nuove e la loro qualità dovrà essere sottoposta alla previa approvazione della concedente.

Di seguito vengono riportate alcune caratteristiche minime da rispettare

- 1) posate in acciaio inox 18/10 con uno spessore minimo di mm. 1,8
- 2) tutto il vasellame, piatti, ciotole, coppette, piattini per contorni, in ceramica
- 3) bicchieri in vetro temperato non più piccoli di 200 cc
- 4) per il servizio in tavola oltre alle dotazioni di cui sopra:
calici da vino e da acqua, flute da spumante, tazzine da caffè e coppette per dolci in ceramica, tovaglie e tovaglioli
- 5) per il servizio bar: tazze, tazzine, bricchi, teiere, bicchieri di vario tipo, ecc.
impegnandosi alla tempestiva sostituzione del materiale danneggiato o usurato.

L'impresa dovrà richiedere ai fornitori degli utensili e di tutti i materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti ("M.O.C.A") - all'atto dell'acquisto - tutti gli attestati di conformità previsti dalla normativa vigente, come indicato nell'Allegato A

- predisposizione/aggiornamento ed attuazione delle misure di igiene e sicurezza sul lavoro e delle procedure di autocontrollo conformi al Sistema HACCP, come previsto dal Reg (CE) 852/2004, specifico per la gestione del servizio per questo Centro, dando copia del relativo Manuale al Centro (vedasi ulteriori indicazioni nell'Allegato A).

L'impresa dovrà ottenere, immediatamente e a sue spese, l'intestazione e/o il rilascio di ogni licenza e/o autorizzazione amministrativa necessaria allo svolgimento dell'attività oggetto del presente contratto, ivi compresa quella relativa alla somministrazione delle bevande alcoliche, che provvederà ad inviare per conoscenza al Centro.

10. GESTIONE DEL PERSONALE DELL'IMPRESA

La concessionaria fornirà a suo onere e cura il personale professionalmente qualificato necessario ad espletare il servizio in tutte le sue articolazioni, presentando in sede di proposta tecnica la figura del responsabile del contratto che fungerà da intermediario con il Centro e analizzando le necessità di personale in variazione rispetto ai vari periodi stagionali. Il responsabile di contratto dovrà avere adeguata esperienza nella gestione di siti simili, preferibilmente a livello diplomatico o di tipo internazionale, e dovrà parlare correntemente l'inglese. Per queste mansioni, vista la necessità di un continuo controllo, sia della qualità del cibo, che del servizio prestato agli utenti, della pulizia dei locali e del contatto con gli uffici del Centro per le necessità di pranzi speciali ed ospitalità, è richiesta la presenza in loco durante l'orario di apertura. Tale responsabile dovrà essere in possesso di un'adeguata preparazione inerente la qualità e l'igiene degli alimenti, documentabile e costantemente aggiornata, e di un attestato di formazione di "responsabile HACCP" ai sensi del Reg. CE 852/2004 ed alla Legge Regionale Friuli Venezia Giulia 18.08.2005 n. 21; Prot. N. 9916/SPS-VETAL

Anche il resto del personale a contatto con il pubblico dovrà essere in grado di farsi capire e capire la lingua inglese in modo basilare, ma altresì adeguato, con gli ospiti, per garantire la comprensione.

L'impresa si impegna a impiegare prioritariamente gli addetti che già operano presso le strutture del Centro, mantenendo i loro livelli salariali e qualifiche. L'impresa si impegnerà a presentare e a tenere aggiornato il Centro dell'elenco del personale addetto al servizio, con l'indicazione delle mansioni e dell'inquadramento contrattuale, che dovrà corrispondere a quanto concordato all'aggiudicazione per tutta la durata del contratto. Eventuali aggiornamenti o integrazioni dovranno essere tempestivamente comunicati per iscritto e non è ammessa la presenza di addetti esterni se non autorizzato dal Centro, che avrà pure la facoltà di non approvare e di richiedere la sostituzione in qualsiasi momento di un qualunque dipendente dell'Impresa. L'impresa dovrà spiegare nella propria proposta tecnica, le proprie strategie e pratiche riguardo alle sostituzioni del personale in caso di assenza per ferie o malattia.

L'impresa si impegna a dare puntuale e precisa osservanza a tutte le normative disciplinanti il rapporto di lavoro con il proprio personale dipendente destinato all'esecuzione del presente contratto ed a rispettare le condizioni contrattuali previste dal contratto collettivo nazionale di lavoro relativo alle categorie inerenti il presente accordo, riguardanti il trattamento economico, nonché ogni normativa in tema di sanità, assicurazioni sociali, contro gli infortuni ed in materia di sicurezza dei lavoratori, in vigore per il tempo e la località in cui si svolge il servizio. Gli estremi della posizione contributiva e la prova dell'avvenuto versamento dei contributi sanitari e previdenziali previsti dalla normativa italiana vigente dovranno essere forniti su richiesta del Centro.

L'impresa assume la piena e diretta responsabilità del personale impiegato e garantisce che lo stesso rispetti rigorosamente le necessarie norme igienico-sanitarie e di sicurezza/prevenzione degli infortuni sul lavoro previste dalla legge, come indicato nell'Allegato A. L'impresa dovrà dettagliare nella proposta tecnica, il proprio piano di formazione del personale specialmente per quanto riguarda il rispetto delle norme HCCP e della sicurezza, che garantisca un aggiornamento continuo.

Il personale stesso, idoneo sotto ogni profilo, dovrà tenere sempre un contegno corretto ed educato nei confronti degli utenti.

11. RESPONSABILITA' - ASSICURAZIONI

L'impresa sarà responsabile dei danni che, in relazione alle attività svolte, dovessero derivare ai beni immobili e mobili di cui la concedente abbia, a qualunque titolo, la disponibilità, nonché a terze persone e a cose di terzi nonché, ancora, ai frequentatori del servizio ed ai loro beni. Il Centro non si assumerà responsabilità di sorta per la morte o per danni fisici a persone o per danni a proprietà derivanti dall'esecuzione del presente contratto da parte della concessionaria. Pertanto quest'ultima si impegna a tenere la concedente esente ed indenne e, comunque, a manlevarla da qualsivoglia rivendicazione o pretesa, rispondendo in sede civile e penale di tutte le possibili controversie derivanti da insalubrità delle pietanze preparate o da mancanza, incompletezza o scorrettezza delle informazioni fornite ai consumatori.

A tal fine l'impresa avrà l'obbligo di assicurarsi, sin dalla data di decorrenza del contratto e per tutta la sua durata - e ciò con massimali adeguati previamente concordati per Responsabilità Civile verso Terzi e prestatori di lavoro d'opera (minimo 2.500.000,00 per la

RCT e 2.000.000,00 RCO per sinistro con limite 1.000.000,00 per persona) - per ogni rischio della R.C., da eventuali rischi alla salute pubblica e per eventuali danneggiamenti causati dalla concessionaria ai locali, impianti ed attrezzature di proprietà del Centro, vincolando la relativa polizza a favore del Centro cui ne fornirà copia, anche in occasione di ogni rinnovo. Eventuali scoperti o franchigie previste da tali polizze resteranno a totale carico dell'Impresa.

12. PREZZI - VARIAZIONI

L'impresa gestirà il servizio con propria organizzazione di mezzi e a proprio rischio al fine di un autofinanziamento totale dell'attività di ristorazione globale.

I listini prezzi attuali sono allegati e i partecipanti alla gara potranno presentare proposte diversificate che comprendano comunque tutte le tipologie di pasto ed in particolare il "piatto speciale" che viene offerto con il buono pasto pagato dal Centro.

Non è ammessa la revisione prezzi durante il primo anno contrattuale. Successivamente, dal secondo anno, il parametro di riferimento per gli aumenti sarà l'indice ISTAT FOI generale al netto di tabacchi che rileva le variazioni percentuali dell'anno indicato rispetto all'anno precedente. Ulteriori variazioni di prezzo potranno venire considerate in via straordinaria qualora debitamente giustificate in base ad es. a variazioni consistenti del numero dei pasti o per motivi eccezionali. In ogni caso, l'impresa dovrà presentare una richiesta scritta di revisione prezzi documentata che dovrà ottenere l'approvazione del Centro.

13. STANDARD QUALITATIVI - CONTROLLI

Il servizio fornito dovrà essere di livello elevato sia per quanto riguarda la qualità dei prodotti che per la professionalità del servizio.

Controllo igienico-sanitario:

Il centro di cottura sarà sottoposto alla sorveglianza di un consulente esperto in igiene e sicurezza alimentare (biologo o tecnologo alimentare) attraverso verifiche ispettive interne almeno trimestrali, formalizzate e corredate di una check list con eventuali azioni correttive in caso di riscontro di non conformità, che verrà inviata in visione al Centro. Sarà compito del supervisor anche la valutazione della tenuta della documentazione e delle registrazioni in autocontrollo.

Il Centro si riserva pure di controllare a propria cura e spese, tramite verifiche ispettive e prelievi di campioni alimentari e non alimentari, il rispetto degli standard igienico - sanitari, da parte di un biologo consulente, l'applicazione di tutte le normative in materia di controllo della qualità e igiene.

Il Centro avrà la facoltà di effettuare in ogni momento visite ispettive da parte del personale preposto, per controllare il rispetto delle condizioni e degli impegni contrattuali dell'Impresa, con controlli a vista o particolareggiati, come pure controlli di degustazione sulle pietanze servite.

Al fine di verificare l'andamento del servizio, la concessionaria dovrà fornire al Centro su richiesta una valutazione dell'andamento del servizio, una dichiarazione con l'ammontare del fatturato del servizio ristorazione, bar, buffet ed ospitalità e mensilmente il numero dei pasti forniti entro la prima settimana del mese successivo.

L'impresa si impegna ad effettuare periodicamente almeno due volte all'anno un'inchiesta per valutare il gradimento dell'utenza. In caso di valutazione inferiore al 75% del punteggio totale, l'impresa si impegnerà a migliorare la soddisfazione tramite azioni specifiche che verranno concordate con il Centro. Se all'inchiesta successiva l'indice di gradimento non sarà migliorato, sopra il 75%, il Centro avrà facoltà di applicare una penale che potrà variare dai 250 ai 1000 euro con le modalità sotto descritte.

Un Comitato mensa/bar sarà formato per raccogliere le opinioni degli utenti e si riunirà ogni 6 mesi per valutare il servizio in generale.

Sulla base delle osservazioni e delle contestazioni rilevate dagli organi di controllo ufficiali del Centro, la concessionaria dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni dalla comunicazione scritta da parte del Centro. Se entro tale termine la concessionaria non avrà provveduto ai rimedi richiesti o alla chiusura della non conformità, il Centro potrà applicare, a suo insindacabile giudizio, penali da un minimo di Euro 250 ad un massimo di Euro 1.000,00 per ogni violazione, difformità o incompletezza nell'applicazione del capitolato di appalto, commisurate alla gravità dell'inadempimento. Nel caso in cui la stessa non conformità si ripeta consecutivamente più volte, a partire dalla terza volta la penale potrà essere applicata senza attendere la chiusura della non conformità. Resta inteso il diritto del Centro di richiedere il risarcimento del maggior danno ed ogni altra conseguenza in relazione all'inadempimento.

L'ammontare della penalità è addebitato sui crediti della concessionaria dipendenti dal contratto e di regola, all'atto del pagamento delle fatture.

14. PAGAMENTI

Per tutti i servizi commissionati dal centro (buoni pasto, pranzi, cene, buffet, drink, ecc.), l'Impresa emetterà fattura con pagamento a mezzo rimessa bancaria a 30 gg. dal ricevimento fattura fine mese, in esenzione da IVA, come da dichiarazione ad essa fornita.

Per quanto riguarda le modalità di corresponsione da parte dei fruitori del servizio dei corrispettivi da loro dovuti, oltre al contante, l'Impresa dovrà munirsi di bancomat per il pagamento con carta di credito, oppure organizzando l'utilizzo di tessere magnetiche con funzione di credit card dedicata.

ALLEGATI:

- Allegato A esigenze legislative, qualitative ed igienico-sanitarie, inderogabili da accettare integralmente;
- Allegato B grammature minime;
- Allegato C le planimetrie dei locali mensa e bar e l'elenco delle attrezzature e dell'arredo dei locali messi a disposizione.

Allegato 1 buoni pasto fatturati negli anni 2017/8

Allegato 2 statistiche dei fatturati e incassi riferite al 2017/2018

Listino prezzi mense attualmente in vigore:

Listino prezzi mense/pasti, ospitalità

Listino prezzi bar

Il calendario preliminare delle attività di questo Centro per l'anno 2019

Bozza contratto Contract for Services, da accettare integralmente.