

UNIVERSITA' DI PISA
Area Economato e Patrimonio

UFFICIO ECONOMATO E ACQUISTI

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
GESTIONE DEL BAR DEL POLO DIDATTICO INTERFACOLTA' DI VIA MATTEOTTI**

INDICE

- Art. 1 - Oggetto del contratto
- Art. 2 – Durata del contratto
- Art. 3 - Rapporto di gestione
- Art. 4 - Responsabile del contratto e Comitato di Vigilanza
- Art. 5 - Locali e eventuali modifiche
- Art. 6-Beni mobili
- Art. 7- Miglioramento locali / aumento dotazioni
- Art. 8 -Mantenimento locali
- Art. 9 -Scadenza contratto
- Art. 10 -Licenze e coperture assicurative
- Art. 11-Personale
- Art. 11 bis - Norme di sicurezza, igiene del lavoro e igiene degli alimenti
- Art. 12 - Orario apertura
- Art. 13 -Generi di consumo / controlli
- Art. 14 - Prezzi consumazioni / controlli
- Art. 15 -Listino prezzi
- Art. 16 - Corrispettivo della gestione
- Art. 17 -Cauzione definitiva
- Art. 18 -Spese a carico del gestore
- Art. 19 -Inadempienze del gestore
- Art. 20 - Università non depositaria dei beni
- Art. 21 -Modalità di aggiudicazione del servizio e comunicazione dati
- Art. 22- Spese di bollo e registro
- Art. 23 -Obblighi di tracciabilità

Allegato A

ELENCO MOBILI, ATTREZZATURE, MACCHINE E IMPIANTI (art.6)

Allegato B – articoli confezionati (art. 14 D)

Art. 1 - Oggetto del contratto

L'Università di Pisa intende affidare la gestione del bar presso il Polo Didattico Interfacoltà di via Matteotti, in Pisa.

Del bar saranno utenti esclusivamente gli studenti, i professori, i ricercatori, il personale tecnico-amministrativo, i borsisti, gli assegnisti, i titolari di contratti di prestazioni d'opera, e tutte quelle figure facenti riferimento all'attività istituzionale ed i visitatori dell'Università.

Si precisa, anche ai fini di una corretta formulazione dell'offerta, che nell'edificio del Polo Didattico Interfacoltà di via Matteotti saranno presenti distributori di generi di conforto (distributori di bibite calde e fredde, distributori di cibi), che potranno essere compresenti con il servizio di bar richiesto fino ad un massimo complessivo di 8 distributori; l'installazione e la gestione di tali distributori non sono oggetto del presente affidamento.

Si segnala anche che presso la Facoltà di Economia, sita in via Ridolfi n. 10, è attivo un servizio di bar interno alla Facoltà.

Art. 2 – Durata del contratto

Il contratto avrà la durata di tre anni, a partire dal mese di dicembre 2012 o dalla data indicata nella lettera di affidamento.

L'Università si riserva la facoltà di cui all'articolo 57 comma 5 lettera b) del D.lgs. 163/2006 fino ad un massimo di ulteriori 3 anni.

L'affidamento potrà essere prorogato, per un periodo massimo di un anno alle medesime condizioni contrattuali, nelle more dell'espletamento di una nuova procedura di gara, previa comunicazione che dovrà essere inviata all'impresa non oltre tre mesi prima della scadenza del contratto mediante lettera raccomandata A.R. In tal caso il gestore è obbligato a garantire le prestazioni di cui al presente capitolato, alle medesime condizioni, fino all'individuazione del nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore ad un anno.

Le ditte partecipanti dovranno avere esatta contezza della situazione di fatto presupposto della formulazione dell'offerta: a tal fine l'Università mette a disposizione la possibilità di effettuare un sopralluogo presso la sede del bar al fine di prendere visione dei locali dove si effettuerà il servizio.

Le modalità di esecuzione del sopralluogo sono specificate nel disciplinare di gara.

Art. 3 – Rapporto di gestione

Il rapporto di gestione del bar verrà disciplinato dalle disposizioni contenute nel capitolato e nel contratto che sarà stipulato.

Le modalità operative di esecuzione del servizio, compresa la gestione dei locali, dovranno essere conformi alle vigenti norme di sicurezza.

Per quanto non previsto dal presente capitolato e dagli atti di gara, valgono le norme indicate dall'art. 1, comma 3, del disciplinare di gara.

Le parti si danno reciprocamente atto che il presente capitolato speciale d'onere ha per oggetto una concessione di servizi cui è annessa la concessione dei beni necessari allo svolgimento del servizio da parte del concessionario.

Art. 4 – Responsabile del contratto e Comitato di Vigilanza

L'affidatario del contratto dovrà comunicare all'Università, prima dell'inizio del servizio, il nominativo del Responsabile del contratto, con recapito di telefonia mobile e dovrà comunicare per scritto eventuali variazioni del Responsabile stesso.

Il Responsabile del contratto cura la realizzazione ed il buon andamento del servizio stesso, coordina l'attività degli operatori, cura le relazioni con i referenti istituzionali.

In particolare il Responsabile del contratto dovrà:

- comunicare tempestivamente i nominativi delle persone addette al servizio;
- coordinare lo svolgimento delle attività;

- accertare che il personale sia idoneo a svolgere le funzioni relative ai servizi oggetto del presente capitolato;
- garantire il rispetto da parte del personale di norme di comportamento previste dal capitolato e dalle norme vigenti in materia (es. igienico-sanitarie etc.);
- garantire, in tempo utile ad evitare qualsiasi interruzione del servizio, la pronta sostituzione del proprio personale assente per qualunque ragione;
- segnalare tempestivamente al Comitato di Vigilanza eventuali cause di forza maggiore che impediscono il regolare svolgimento del servizio.

Il Responsabile del contratto è tenuto ad essere reperibile durante l'orario giornaliero di espletamento delle prestazioni al fine di presidiare le attività e risolvere tempestivamente gli eventuali problemi che insorgessero. In caso di assenza del Responsabile del contratto dovuta a qualunque causa deve esserne garantita l'immediata sostituzione.

Il Responsabile del contratto risponde della completa realizzazione del servizio affidato nonché dell'organizzazione del personale ed avrà il compito di tenere i collegamenti con l'Amministrazione.

Tutte le contestazioni di inadempienze fatte in contraddittorio con detto incaricato si intendono fatte direttamente all'aggiudicatario.

I costi relativi all'attività svolta dal Responsabile del contratto sono compresi nei costi di gestione dell'affidamento.

Un Comitato di Vigilanza, nominato dal Rettore, su proposta del Responsabile del Procedimento per l'affidamento e la gestione del servizio di bar, avrà il compito di:

- provvedere al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dall'Università;
- assicurare la regolare esecuzione del contratto, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali;
- sovrintendere, per mezzo di ispezioni e controlli, al buon uso e alla conservazione dei locali e dei beni affidati al gestore;
- controllare la qualità e i prezzi dei prodotti venduti, la pulizia, e il funzionamento del bar in genere.

Il Comitato di Vigilanza potrà effettuare, a suo insindacabile giudizio, dei sopralluoghi nei locali oggetto del presente capitolato senza alcun preavviso verso il gestore, che non potrà opporsi allo svolgimento di questi sopralluoghi.

Il Comitato di Vigilanza potrà anche richiedere per iscritto al gestore ogni informazione che ritenga opportuna ai fini dell'esercizio delle proprie funzioni ed il gestore dovrà tempestivamente dare una adeguata risposta per iscritto, nei termini indicati dal Comitato di vigilanza stesso.

Il Comitato di Vigilanza nomina al suo interno un Presidente.

Art. 5 - Locali e eventuali modifiche

Per tutta la durata del contratto l'Università mette a disposizione del gestore, nello stato in cui si trovano al momento della consegna, i locali del bar sopra citato, che il gestore stesso dovrà usare con la massima diligenza, curandone la custodia e la manutenzione ordinaria e assumendosi l'onere delle eventuali manutenzioni straordinarie rese necessarie da inadempimenti degli obblighi di manutenzione ordinaria.

In particolare, costituisce inadempimento agli obblighi di manutenzione ordinaria la mancata segnalazione da parte del gestore degli interventi di manutenzione straordinaria necessari per la conservazione dei beni ogniqualvolta la tempestiva segnalazione di tali interventi avrebbe reso possibile all'Università un risparmio rispetto all'intervento successivamente posto in opera.

Il gestore accetta fino da ora le modifiche ai locali (e lo stesso dicasi per la sostituzione parziale o totale dei locali attuali con nuovi locali) che l'Università ritenesse opportune, fermo restando che

qualora ciò comportasse una sensibile diminuzione di superficie dei locali stessi si procederà ad un adeguamento dei corrispettivi.

E' a carico del gestore l'individuazione e la segnalazione obbligatoria all'Università delle eventuali modifiche di adeguamento tecnico – normativo che si rendessero necessarie per la tipologia di attività espletate (bar), mentre i relativi lavori saranno eseguiti e finanziati dall'Università.

La segnalazione di cui sopra deve essere effettuata all'Università entro tre giorni dal ricevimento dell'eventuale verbale delle autorità competenti.

Art. 6-Beni mobili

Per lo scopo e per la durata del contratto, l'Università consegnerà al gestore, nello stato in cui si trovano, i mobili, le attrezzature, le macchine e gli impianti meglio descritti nell'inventario (Allegato A).

I beni mobili, le attrezzature, le macchine e gli impianti, di cui sopra non potranno essere allontanati dai locali del bar e dovranno essere tenuti dal gestore con la massima cura in modo da garantirne il miglior stato di conservazione e di manutenzione; la loro manutenzione ordinaria e straordinaria, come pure i danni ad essi arrecati e non dovuti a causa di forza maggiore, saranno a totale carico del gestore.

In ogni caso è responsabilità del gestore individuare e poi segnalare obbligatoriamente all'Università tutte le misure che devono essere adottate per garantire la conformità dei vari beni di cui sopra alla normativa vigente applicabile alle attività oggetto dell'affidamento.

La segnalazione di cui sopra deve essere effettuata all'Università entro tre giorni dal ricevimento dell'eventuale verbale delle autorità competenti.

Il gestore sarà invece tenuto a provvedere direttamente ai rimanenti beni (come registratore di cassa, manutenzione ed eventuale sostituzione della macchina per caffè, vasellame e posateria, utensileria, macchina da caffè, ulteriore arredamento dei locali adibiti a spogliatoio del personale, arredamento dei magazzini ed eventuale ulteriore arredamento del locale bar, ecc..) occorrenti per il corretto svolgimento del servizio.

Le variazioni dei suddetti beni che si rendessero necessarie in seguito saranno oggetto di apposite trattative che le parti si impegnano a condurre secondo buona fede.

Art. 7- Miglioramento locali / aumento dotazioni

Qualora il gestore esegua, previa autorizzazione dell'Università, lavori di adattamento o di abbellimento dei locali del bar, le opere eseguite saranno acquisite al patrimonio dell'Università, senza che il gestore stesso abbia diritto ad alcuna indennità.

Il gestore potrà aumentare a sue spese, sempre previa autorizzazione dell'Università, la dotazione di beni e di apparecchiature; viene peraltro vietata fino da ora l'installazione di distributori automatici all'interno del bar, flippers, videogiochi e simili e di quant'altro non sia strettamente connesso con la funzione di ristoro.

E' autorizzata la vendita di carte pre-pagate tipo carte telefoniche, biglietti di parcheggio, biglietti autobus, ricariche telefoniche.

E' autorizzata l'installazione di radio e/o TV e tutte le spese che ne deriveranno saranno interamente a carico del gestore, così come gli oneri per ottenere le autorizzazioni (che dovranno essere a nome del gestore), e quant'altro prescritto dalla normativa vigente.

Art. 8 -Mantenimento locali

Il gestore è tenuto a operare in ambienti che rispettino la vigente normativa in materia di igiene degli alimenti, nonché di igiene e sicurezza del lavoro.

Il gestore dovrà mantenere i locali (ivi comprese le vetrate interne ed esterne), il mobilio e tutto il materiale del bar in uno stato di decoro e di perfetta pulizia, attenendosi scrupolosamente alle norme attualmente in vigore ed a quelle che potranno essere emanate in seguito dalle autorità competenti in materia di igiene e sanità; se necessario il gestore provvederà, a suo totale carico, al rinnovo del suddetto mobilio e del suddetto materiale.

Nel caso in cui il rinnovo del mobilio e del materiale riguardi beni di proprietà dell'Università, il nuovo mobilio e il nuovo materiale resteranno di proprietà del gestore.

Art. 9 -Scadenza contratto

Alla scadenza del contratto il gestore dovrà riconsegnare i locali e i beni affidatigli nello stato e nelle quantità risultanti dagli inventari e dal verbale di consegna, fatto salvo il rinnovo del mobilio e del materiale di cui all'ultimo periodo dell'art. 8 e fatta salva l'usura derivante dall'utilizzo normale e responsabile, indennizzando l'Università per gli eventuali deterioramenti e perdite imputabili a lui o ai suoi dipendenti o a terzi. Della riconsegna sarà sottoscritto apposito verbale in contraddittorio tra il gestore e l'Università.

Qualora l'Università rilevasse danni a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati al gestore.

Art. 10 -Licenze e coperture assicurative

Il gestore dovrà essere in possesso delle necessarie licenze e autorizzazioni per lo svolgimento dell'attività oggetto del servizio e per la vendita dei prodotti e dovrà in ogni caso presentare le denunce o segnalazioni ai competenti uffici previste dalla vigente normativa.

L'affidatario dovrà attenersi alle seguenti indicazioni che dovranno essere inserite nella presentazione della SCIA, che dovrà essere presentata a cura e nome dell'affidatario stesso:

-l'impresa che svolgerà l'attività di gestione del bar dovrà fornire il proprio M.A.A. (Manuale di Autocontrollo alimentare);

-il personale impiegato nelle attività legate alla gestione del bar dovrà essere provvisto di idonea formazione professionale;

-l'eventuale attività di catering collegata a congressi, convegni, conferenze etc., potrà essere affidata, di volta in volta ad imprese scelte dall'Università o dall'organizzatore del convegno (tra cui anche il gestore del bar, se in possesso delle necessarie autorizzazioni per lo svolgimento dell'attività di catering); detta attività di catering, se affidata ad impresa diversa dal gestore del bar, non coinvolgerà spazi e attrezzature del bar medesimo; il gestore del bar che risultasse, eventualmente, affidatario del servizio di catering dovrà osservare le stesse prescrizioni previste per il servizio di bar (non potrà, per esempio, effettuare nel bar la cottura di cibi);

-nella modulistica SCIA sarà inserita la descrizione delle caratteristiche e delle funzioni del servizio di bar (confezionamento, riscaldamento, esclusione della cottura, approvvigionamento esterno), unitamente alle sopra menzionate indicazioni operative.

Il gestore sarà direttamente responsabile, assumendosene ogni onere, delle eventuali contravvenzioni ai regolamenti di polizia, di igiene, fiscali, ecc., nonché di qualunque danno che potrà essere arrecato a persone o cose in dipendenza della gestione.

Il gestore si assume ogni responsabilità per casi di infortuni, nonché di danni arrecati all'Amministrazione e a terzi in dipendenza dell'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato. A tal fine dovrà possedere una polizza assicurativa di R. C. T/O minimo per i seguenti massimali:

- € 5.000.000,00 per ogni sinistro;
- € 2.600.000,00 per ogni persona;
- € 500.000,00 per danni a cose;

Copia della polizza assicurativa dovrà essere presentata all'Amministrazione prima dell'inizio della gestione.

Art. 11-Personale

Il gestore sarà direttamente responsabile della scelta e dell'impiego del personale, e saranno a suo carico tutti gli oneri ed obblighi relativi al rapporto di lavoro, secondo la normativa vigente.

L'impresa si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, nei confronti dei soci lavoratori impegnati nell'esecuzione del servizio, le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e ad assumere a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'impresa si obbliga ad attuare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo di lavoro relativo alle figure professionali impiegate, applicabili nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché quelle risultanti da successive modifiche ed integrazioni. L'obbligo permane anche successivamente alla scadenza del contratto collettivo e fino alla sua sostituzione. Tali obblighi vincolano l'impresa anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da queste ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla struttura o dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

L'impresa è tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie, nonché di quelle antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente nonché dei soci lavoratori nell'ipotesi di cooperative. L'amministrazione potrà richiedere in qualsiasi momento, copia delle attestazioni dell'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali nonché di documentare l'applicazione del trattamento retributivo previsto dal CCNL.

Il personale dovrà in ogni caso essere in quantità sufficiente per un regolare funzionamento del bar e in particolare per tenere il locale sempre in ordine e per assicurare all'utenza una rapidità di servizio tale da non originare code incompatibili con gli spazi del locale. All'inizio di ogni anno di gestione, e tutte le volte che vi siano variazioni di organico, il gestore dovrà trasmettere al Comitato di vigilanza un elenco dei nominativi e delle qualifiche del personale di servizio utilizzato.

Le persone in servizio dovranno tenere un comportamento adeguato alla professionalità del settore alberghiero e indossare, oltre a quanto previsto dalle norme di igiene, divise di foggia e colore approvati dal Comitato di Vigilanza, tenute in perfetto ordine. Le persone in servizio devono esporre apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Art. 11 bis - Norme di sicurezza, igiene del lavoro e igiene degli alimenti

Il gestore è tenuto ad adempiere agli obblighi derivanti dalla normativa in materia di igiene e sicurezza del lavoro vigente nei confronti del proprio personale, in quanto si configura come datore di lavoro dello stesso. In particolare gli obblighi organizzativi – gestionali previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 (art.18, comma 1 lettere a), b) ed l), art.28, comma 2, articoli 31, 36, e articolo 37) devono essere posti in essere prima dell'inizio del servizio e la documentazione attestante tali adempimenti deve essere inviata all'Ufficio Economato e Acquisti dell'Università.

La tipologia di attività prevista e le modalità di svolgimento escludono l'ipotesi di rischi interferenziali per i lavoratori di entrambi i contraenti. Il bar è dotato di accessi indipendenti, direttamente dall'esterno, rispetto al polo didattico, di spogliatoi e servizi igienici autonomi. Il personale della Ditta concessionaria appaltatrice, in tali ambienti, prende in consegna spazi ed attrezzature ed effettua la propria attività in autonomia senza interferenze gestionali con personale universitario.

In ogni caso il gestore dovrà attenersi a quanto verrà concordato, alla presenza del proprio RSPP e del RSPP dell'Università di Pisa, nell'ambito della cooperazione e del coordinamento fra aziende. Inoltre, l'Università di Pisa si farà carico di fornire al gestore il Piano di Emergenza ed Evacuazione del complesso del Polo Didattico. L'impresa è tenuta ad applicare quanto previsto nel suddetto Piano ed a comunicare all'amministrazione eventuali motivi che non lo rendessero applicabile. Il gestore deve inoltre ottemperare agli obblighi previsti dal D.lgs. n. 193/2007 "pacchetto igiene" inerente i regolamenti CE 852/04, 853/04, 854/04 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari trattati nell'attività di cui sopra ed in particolare:

- valutare i rischi per gli alimenti e redigere il relativo Piano di autocontrollo;
- applicare tutte le misure di igiene e sicurezza previste in tale piano.

Art. 12 - Orario apertura

Il bar dovrà essere aperto e in grado di funzionare dal lunedì al venerdì con orario continuato dalle ore 7.30 alle 19; il sabato dalle 7.30 alle 13.

Il gestore potrà sospendere il servizio dal primo lunedì all'ultimo sabato di agosto, dal 22 dicembre al 2 gennaio, dal giovedì santo al lunedì di Pasqua, nonché tutte le domeniche e le altre feste riconosciute. Eventuali altri periodi di chiusura o apertura o variazioni temporanee dell'orario di servizio saranno comunicate dal Comitato di Vigilanza con congruo preavviso.

Variazioni dell'orario di servizio o ulteriori giorni di chiusura proposti dal gestore dovranno essere comunicati, per l'autorizzazione, anche via fax, con un anticipo di almeno 3 giorni lavorativi, al Comitato di Vigilanza. In caso di mancata risposta del Comitato di Vigilanza, il silenzio equivale ad autorizzazione.

E' facoltà per il gestore, previa autorizzazione del Comitato di Vigilanza, di tenere aperto il bar fino alle ore 22.00 dal lunedì al venerdì, data la presenza nell'edificio di una sala studio

Art. 13 -Generi di consumo / controlli

Il bar dovrà essere sempre fornito di quanto è necessario per un regolare e buon servizio; i generi di consumo dovranno essere di ottima qualità, comprendere le marche più note e rispondere alla normativa vigente.

Il gestore dovrà preparare cibi freddi (panini farciti, insalate) confezionati nell'apposito locale "laboratorio".

Gli eventuali cibi riscaldati (toast farciti nel laboratorio, oppure precotti e/o preconfezionati su esclusiva fornitura esterna) potranno essere riscaldati nel "retro vetrina snack", ove sono collocati tutti gli elementi riscaldanti.

Dalle attività di ristoro sono in ogni caso escluse le attività di cottura cibi.

Il ristoro potrà occasionalmente funzionare in appoggio alle attività di convegni e conferenze senza mutare la tipologia di vivande da somministrare e la loro preparazione.

Dalle attività del servizio ristoro, oggetto del presente affidamento, sono escluse in ogni caso le attività di catering, per le quali si applica quanto previsto dall'art. 10 del presente capitolato.

Il pane (escluso quello da toast e le piadine), i panini e le focacce, di qualsiasi tipo e forma, dovranno essere freschi di giornata; lo stesso dicasi per brioches e paste di pasticceria.

E' assolutamente esclusa dal servizio la vendita di superalcolici.

Dovrà essere assicurata una linea di prodotti per gli utenti affetti da morbo celiaco; i relativi prezzi dovranno essere approvati dal Comitato di Vigilanza.

Dovranno essere sempre disponibili gli articoli di cui all'allegato B. All'inizio di ogni anno accademico gli articoli previsti dall'allegato B potranno essere variati a giudizio del Comitato sia come numero che come composizione.

Ogni genere di consumo, confezionato o meno dal gestore, dovrà essere sottoposto ai giudizi di qualità organolettica e igienica richiesti dal Comitato di Vigilanza. Il Comitato di Vigilanza potrà effettuare detti controlli di qualità in qualsiasi momento e senza alcun preavviso, sia direttamente sia avvalendosi di propri fiduciari; il gestore sarà tenuto a rimuovere immediatamente dai locali del bar i generi che in seguito ai controlli siano stati ritenuti non idonei.

La vendita di generi avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme di igiene e sanità darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, fatte salve le eventuali sanzioni di legge a carico del gestore.

Per gli articoli confezionati direttamente dal gestore o da fornitori esterni di natura non industriale per conto del gestore stesso il controllo di qualità potrà essere associato con la verifica delle quantità degli ingredienti.

Art. 14 Prezzi consumazioni / controlli

Gli articoli da porre in vendita e i prezzi relativi verranno stabiliti prima dell'inizio di ogni anno accademico e prima dell'inizio del servizio, secondo le modalità di seguito riportate e rimarranno invariati per l'intero anno.

A) - Caffè, bevande sfuse, paste e brioches

Fatta salva l'esclusione dei superalcolici (art. 13) ed esclusi altresì i gelati e le bevande in bottiglietta o in lattina, per tutti gli altri prodotti (caffè, caffè decaffeinato, cappuccino, latte, latte macchiato, the, camomilla, cioccolato, paste e brioches etc.) inseriti nel listino della *Federazione Italiana Pubblici Esercizi "Confcommercio", Pisa*, in vigore al momento (cioè prima dell'inizio di ogni anno accademico e all'inizio del servizio, nel mese precedente l'inizio del servizio), i prezzi verranno determinati applicando una riduzione del 30% ai prezzi massimi ivi riportati e arrotondando i valori così calcolati ai 5 centesimi, secondo le seguenti modalità: la seconda cifra decimale sarà arrotondata a zero se compresa tra uno e quattro (compresi), resterà uguale a cinque se uguale a cinque, sarà arrotondata a dieci se compresa tra sei e nove (ad es. 2,34 diventa 2,30; 2,35 resta 2,35; 2,36 diventa 2,40).

B – Bevande in bottiglietta o in lattina.

Per l'acqua minerale in confezione da 0,5 litri, il prezzo massimo è di euro 0,50. Tale prezzo sarà aggiornato secondo le modalità di cui al punto A.

Per ogni altra bevanda in bottiglietta o in lattina il prezzo verrà determinato scegliendo il minore fra i due seguenti e arrotondando il risultato come sopra:

- 1) prezzo calcolato come al precedente punto A;
- 2) minimo prezzo di vendita rilevato nei principali supermercati di Pisa, incrementato di una percentuale di ricarico pari al 50%, ivi intendendosi compreso ogni e qualsiasi costo di gestione.

C – Gelati, ecc; Primi piatti ecc.

- 1) Gelati, snack e articoli similari (caramelle, cioccolate, merendine, patatine, wafers, ecc);
- 2) Primi piatti e altri cibi precotti

Potranno essere posti in vendita esclusivamente prodotti per i quali il produttore disponga di un listino prezzi al dettaglio, vincolante o anche solo consigliato. Per tutti questi prodotti i prezzi verranno determinati applicando a quelli di listino uno sconto del 10%, e successivamente arrotondando i risultati secondo le modalità di cui al punto A. Per alcuni di questi prodotti, relativamente ai quali il gestore dimostri, mediante la produzione di idonea documentazione, che l'applicazione dello sconto del 10% sia non remunerativo o comporti addirittura un costo, il Comitato di Vigilanza potrà autorizzare per iscritto la vendita con uno sconto minore. In ogni caso tale sconto non potrà essere inferiore al 5%.

D - Articoli confezionati

1. Per gli articoli confezionati direttamente dal gestore o da fornitori esterni per conto del gestore, il prezzo verrà approvato dal Comitato di Vigilanza sulla base di un'analisi delle quantità degli ingredienti e dei loro costi, ivi intendendosi compreso ogni utile e qualsiasi costo di gestione.

2. I prezzi massimi, al netto dell'IVA, degli articoli confezionati riportati nell'allegato B saranno quelli offerti in sede di gara. A tali prezzi massimi, così risultanti, al netto dell'IVA, sarà aggiunta l'IVA per determinare i prezzi massimi al consumo; i valori così calcolati verranno arrotondati con la modalità indicata al precedente punto A) del presente articolo.

Detti prezzi massimi, di cui al presente punto 2, potranno essere aggiornati per gli anni successivi al 2012, esclusivamente all'inizio di ogni anno accademico, secondo le variazioni dell'indice ISTAT settembre/settembre dei prezzi al consumo per l'intera collettività (indice NIC).

3. Non potranno essere venduti articoli confezionati, direttamente dal gestore o da fornitori esterni per conto del gestore, con ingredienti diversi da quelli di cui all'allegato B, se non previa autorizzazione del Comitato di Vigilanza. Nel caso di autorizzazione si assumeranno come costi degli articoli i prezzi di vendita minimi praticati al momento (cioè prima dell'inizio dell'anno accademico) nei principali bar di Pisa.

4. Il gestore sottoporrà le analisi dei costi al Comitato di Vigilanza, per l'approvazione dei prezzi, prima dell'inizio del servizio e successivamente entro il 20 ottobre di ogni anno; i prezzi così calcolati verranno arrotondati come indicato al punto A).

Tali analisi dei costi dovranno essere sottoposte al Comitato di Vigilanza, 15 giorni prima dell'inizio del servizio, per l'approvazione dei prezzi e per le analisi dei costi di cui ai punti B2 e D3 (relativi ai prezzi praticati nei principali supermercati e nei principali bar di Pisa).

Art. 15 -Listino prezzi

Il gestore dovrà predisporre un listino prezzi di tutti i prodotti in vendita; per i prodotti confezionati dal gestore detto listino dovrà riportare pure qualità e quantità dei principali ingredienti. Tali listini, scritti in caratteri ben leggibili, dovranno essere approvati dal Comitato di Vigilanza, prima dell'inizio di ogni anno accademico e, in sede di attivazione del servizio, prima dell'inizio del servizio stesso, e affissi in punti ben visibili per gli utenti.

Non potranno essere messi in vendita prodotti ad un prezzo maggiore rispetto a quello indicato nei listini ed approvato dal Comitato di Vigilanza.

Art. 16 - Corrispettivo della gestione

Il corrispettivo annuo della gestione, da intendersi, comprensivo anche delle spese per il riscaldamento, per l'energia elettrica e per l'acqua, sarà quello risultante dall'offerta (art.21); per gli anni successivi il corrispettivo annuo di gestione (CAG) verrà aggiornato secondo l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai ed impiegati.

Il corrispettivo annuo di gestione (CAG) verrà versato dal gestore in rate mensili posticipate, entro i 10 giorni del mese successivo alla scadenza, presso l'Istituto di credito cassiere dell'Università; l'Università emetterà la fattura a seguito dell'emissione, da parte dell'Istituto cassiere dell'Università, della bolletta di incasso.

Nell'eventualità che il bar debba restare chiuso (fatto salvo quanto disposto all'Art. 12) per circostanze imprevedibili e indipendenti dalla volontà del gestore, o per cause di forza maggiore, il corrispettivo mensile verrà ridotto di un numero di trentesimi pari a quello dei giorni di effettiva chiusura.

Art. 17 -Cauzione definitiva

A garanzia dell'esecuzione del contratto il gestore dovrà depositare, prima della stipula del contratto una cauzione definitiva pari al 10 % del corrispettivo triennale di gestione risultante dall'offerta in sede di gara.

La cauzione dovrà essere costituita con una delle seguenti modalità:

- in contanti, mediante versamento presso l' Istituto di credito Cassiere dell' Ateneo;
- con fideiussione bancaria o polizza assicurativa o polizza rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.lgs. 385/1993; tali documentazioni devono contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile, e la loro operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Università.

In caso di partecipazione in Raggruppamento Temporaneo di imprese la fideiussione o polizza assicurativa deve riportare quale contraente il Raggruppamento stesso.

Art. 18 -Spese a carico del gestore

Sono a carico del gestore il servizio di pulizia, nonché le tasse e le imposte di qualsiasi natura conseguenti all' esercizio del bar.

Art. 19 -Inadempienze del gestore

Nel caso in cui vengano riscontrate inadempienze da parte del gestore in relazione agli obblighi previsti dal presente capitolato, e in particolare rispetto a quanto previsto dagli artt. 13, 14, 15 e 16, rilevate e verbalizzate dal Comitato di Vigilanza in contraddittorio col gestore, l'amministrazione applicherà una penale in misura variabile tra Euro 300 e Euro 3.000, in relazione sia al numero di inadempienze riscontrate che alla gravità delle stesse (anche in termini di danno al decoro, prestigio ed immagine dell'Università di Pisa).

Il Comitato di Vigilanza avrà facoltà di applicare le seguenti penalità, previa valutazione insindacabile, laddove sia previsto un minimo e un massimo, della gravità dell'inadempienza e del danno al regolare svolgimento del servizio per quanto riguarda le seguenti inadempienze:

Descrizione inadempienza	Giudizi di gravità ed eventuali importi della penale in euro
Qualità degli alimenti distribuiti non conformi agli obblighi contrattuali	bassa: 300,00 media: 600,00 alta: 1.500,00
Qualità delle preparazioni	bassa: 300,00 media: 600,00 alta: 1.500,00
Qualità del confezionamento dei cibi	bassa: 300,00 media: 600,00 alta: 1.500,00
Rispetto dei prezzi esposti al pubblico	bassa: 300,00 media: 600,00 alta: 1.500,00
Qualità e stato di conservazione delle merci immagazzinate	bassa: 300,00 media: 600,00 alta: 1.500,00
Igiene del personale, dei locali, delle attrezzature	bassa: 300,00 media: 600,00 alta: 1.500,00
Reiterazione dei comportamenti già contestati	bassa: 600,00

	media: 1.500,00 alta: 3.000,00
Altre inosservanze agli obblighi contrattuali	Da un minimo di euro 600,00 a Un massimo di euro: 3.000,00

Gli importi delle penali applicate andranno a sommarsi al corrispettivo che il gestore verserà relativamente al mese successivo a quello in cui si sono riscontrate le inadempienze.

L'Università provvederà ad incassare le penali a valere sulla cauzione, se le penali medesime non verranno pagate entro il termine indicato nel periodo precedente. In tal caso la cauzione dovrà essere reintegrata dal gestore con le medesime modalità indicate nell'art. 17 del presente capitolato.

Nel caso di inadempienze particolarmente gravi o ripetute, l'amministrazione avrà facoltà, previa intimazione scritta all'impresa, di risolvere il rapporto contrattuale in atto, con semplice invio di lettera raccomandata, secondo quanto previsto dal codice civile, con tutte le conseguenze di Legge e di Capitolato che la risoluzione comporta. In tal caso l'Amministrazione avrà la facoltà di affidare la concessione a terzi in danno dell'impresa –anche sulla base della graduatoria della gara esperita-, fermo restando l'incameramento della cauzione.

Art. 20 - Università non depositaria dei beni

L'Università non potrà essere considerata in alcun modo depositaria dell'arredamento, dei beni e delle provviste che il gestore vorrà tenere nei locali del bar, rimanendo la custodia e la conservazione di quanto sopra a totale carico e rischio del gestore stesso.

Art. 21 -Modalità di aggiudicazione del servizio

1.L' amministrazione procede alla scelta dell'aggiudicatario avvalendosi della procedura *aperta*.

2.Il servizio sarà affidato al concorrente che consegnerà il punteggio più alto ottenuto dalla somma dei punteggi raggiunti nei seguenti due parametri dell'offerta:

1) qualità del servizio 60 punti

2) offerta economica 40 punti

3.Tali parametri verranno valutati come segue:

1) QUALITA' DEL SERVIZIO: i 60 punti saranno così ripartiti

I 60 punti disponibili verranno ripartiti tra i seguenti **elementi qualitativi (a) e (b)**, ciascuno suddiviso in **sub elementi qualitativi a.1), a.2), a.3) e b.1), b.2)**:

a) *Modalità organizzative del servizio e della relazione* - max 40 punti di cui

a.1) per l'organico previsto per l'esecuzione del servizio:numero delle persone complessivamente addette al servizio; distribuzione di tale personale tra i vari servizi: cassa/riscossione, preparazione, distribuzione, pulizie; orario della prestazione del servizio delle diverse unità -max punti: 20;

a.2) Modalità e procedure che saranno utilizzate per garantire l'osservanza delle norme igienico-sanitarie nell'espletamento del servizio (modalità di pulizia dei locali e delle attrezzature; tipologia di prodotti utilizzati; modalità di rispetto delle norme igieniche nella preparazione degli alimenti)- max punti 10;

a.3) Metodi di rotazione e sostituzione del personale durante il servizio e nel caso di ferie, malattia etc.– max punti 10;

b) *Qualità delle iniziative di formazione ed aggiornamento professionale che l'offerente intende intraprendere* – max punti 20- di cui

b.1) numero complessivo delle ore dedicate alla formazione- max punti 10;

b.2) tipologia dei corsi e delle iniziative di formazione che l'offerente intende intraprendere prima e durante l'esecuzione del servizio - max punti 10.

Costituiranno oggetto di valutazione la rispondenza del progetto presentato alle esigenze funzionali del servizio nonché la sinteticità dell'esposizione.

4. Il concorrente dovrà descrivere quanto indicato ai punti a) e b) di cui sopra in una relazione contenuta in un numero massimo di 20 pagine (facciate), in formato A4, con non più di 35 righe per pagina, con caratteri chiari e leggibili.

Non dovrà essere inoltrato altro materiale, che non verrà in alcun modo preso in considerazione ai fini della valutazione.

5. L'attribuzione del punteggio agli elementi qualitativi (a) e (b) avverrà secondo le regole di cui al presente comma.

A ciascun sub elemento della qualità verrà attribuito da ciascun commissario un giudizio sintetico a cui corrisponde un coefficiente compreso fra zero e 1 come nella tabella sottostante.

VALUTAZIONE	COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE
NON VALUTABILE	0,00
PARZIALMENTE ADEGUATO	0,30
SUFFICIENTE	0,60
DISCRETO	0,70
BUONO	0,80
OTTIMO	1,00

6. Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, per ciascun sub elemento verrà effettuata la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari; si procederà quindi a trasformare la media dei coefficienti attribuiti da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Si moltiplicheranno, poi, i coefficienti definitivi così attribuiti per i sub punteggi massimi attribuiti a ciascun sub elemento, ottenendo i sub punteggi per ogni concorrente.

Si procederà, poi, per ciascun elemento qualitativo (a) e (b) alla somma dei sub punteggi assegnati ad ogni concorrente; qualora nessun concorrente raggiunga, per un elemento qualitativo (a) e (b), il punteggio massimo previsto per tale elemento, si procederà alla riparametrazione in maniera che al concorrente che ha conseguito, in relazione ad ogni elemento qualitativo (a) e (b), il punteggio più alto, verrà attribuito il punteggio massimo previsto. Agli altri concorrenti saranno attribuiti, per ciascun elemento qualitativo (a) e (b), punteggi proporzionali secondo la formula:

$$(P_i/P_m) \times P_{max}$$

Dove

P_i = punteggio conseguito dall'offerta in esame per l'elemento in considerazione

P_m = punteggio migliore per l'elemento in considerazione

P_{max} = punteggio massimo per l'elemento in considerazione

2) OFFERTA ECONOMICA: i 40 punti saranno così ripartiti:

a) **CORRISPETTIVO ANNUO di gestione (CAG):** punteggio massimo conseguibile **15 punti**. Il concorrente dovrà offrire, **a pena di esclusione**, un CAG uguale o maggiore a euro 10.000,00 al

netto dell'Iva. Il CAG dovrà essere espresso in euro e verrà preso in considerazione fino alla seconda cifra decimale che verrà arrotondata all'unità superiore se la terza cifra decimale è compresa tra cinque e nove e rimarrà invariata se la terza cifra decimale è compresa tra zero e quattro.

Il punteggio verrà attribuito alle ditte sulla base della seguente formula:

$$Pc = (Co/Cmax) \times 15$$

Dove Pc = punteggio assegnato all'offerta

Co = CAG offerto

Cmax = CAG massimo offerto

Dalla formula pertanto consegue che il punteggio massimo pari a 15 viene ottenuto dal concorrente che offre il CAG maggiore e punteggi proporzionalmente inferiori vengono ottenuti dagli altri concorrenti. Il punteggio risultante dal calcolo verrà preso in considerazione fino alla seconda cifra decimale che verrà arrotondata all'unità superiore se la terza cifra decimale è compresa tra cinque e nove e rimarrà invariata se la terza cifra decimale è compresa tra zero e quattro.

b) PREZZO ARTICOLI CONFEZIONATI Allegato B: punteggio massimo conseguibile 25. I concorrenti dovranno offrire per ciascuno degli articoli riportati nell' allegato B (nessuno eccettuato, a pena di esclusione dalla gara), il prezzo dello stesso (art.14). Il prezzo dovrà essere espresso in euro (al netto dell'IVA) e verrà preso in considerazione fino alla seconda cifra decimale che verrà arrotondata all'unità superiore se la terza cifra decimale è compresa tra cinque e nove e rimarrà invariata se la terza cifra decimale è compresa tra zero e quattro.

Per ciascuno degli articoli confezionati si calcolerà la media aritmetica dei prezzi offerti dai concorrenti e i prezzi stessi verranno trasformati in indici percentuali (rapporti percentuali fra prezzi offerti e media delle offerte). Per ciascuno dei concorrenti si calcolerà la media aritmetica ponderata degli indici percentuali (M), usando come pesi dei vari articoli, i pesi riportati nell'allegato B. A ciascuno dei concorrenti verrà attribuito un punteggio sulla base della seguente formula:

$$Pi = (Mmin/ Mo) \times 25$$

Dove Pi = punteggio assegnato all'offerta

Mo = Media offerta ponderata degli indici percentuali

Mmin = Media ponderata minima offerta degli indici percentuali

Dalla formula pertanto consegue che il punteggio massimo pari a 25 viene ottenuto dal concorrente che offre la Media ponderata più bassa e punteggi proporzionalmente inferiori dagli altri concorrenti.

Il punteggio risultante dal calcolo verrà preso in considerazione fino alla seconda cifra decimale che verrà arrotondata all'unità superiore se la terza cifra decimale è compresa tra cinque e nove e rimarrà invariata se la terza cifra decimale è compresa tra zero e quattro.

7. Il servizio di gestione del bar sarà affidato al concorrente che conseguirà il punteggio più alto ottenuto dalla somma dei punteggi ottenuti per la qualità del servizio e per l'offerta economica.

8. In caso di offerte che ottengano il medesimo punteggio complessivo, la commissione di gara, al fine dell'aggiudicazione, procederà mediante sorteggio.

9. Ulteriori disposizioni in materia di aggiudicazione sono contenute nel disciplinare di gara.

10. L'Università si riserva il diritto di procedere all'aggiudicazione anche se perviene una sola offerta valida, se ritenuta conveniente ed idonea.

11. Non si procederà alla verifica di anomalia delle offerte ai sensi dell'art. 86 d.lgs. 163/2006, trattandosi di una concessione di servizi.

12. In ogni caso l'Università può decidere di non procedere ad aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi dell'art. 81, comma 3 del D. Lgs. 163/2006.

Art. 22 Spese di bollo e registro e comunicazione dati

Le spese di bollo e di registrazione del verbale di gara e del contratto saranno a carico dell'aggiudicatario.

Prima della fine del servizio il gestore dovrà comunicare all'Amministrazione il numero di dipendenti che sono in servizio, la data di assunzione e la tipologia di contratto, il C.C.N.L. applicato, l'inquadramento professionale.

Art. 23 –Obblighi di tracciabilità

L'affidatario si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto n. 136 "Piano straordinario contro le mafie, etc.", e successive modifiche.

In adempimento all'art. 3 della citata legge n. 136/2010, l'affidatario dovrà dare all'Università comunicazione degli estremi del conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva.

ELENCO MOBILI, ATTREZZATURE, MACCHINE E IMPIANTI (art.6)

-Sala bar interna (151 mq) –prevede 15 tavoli e 60 sedute. Ulteriori 2 tavoli (dim. 2,50x80 ml) corredati di 2 panche cadauno completano gli arredi al pubblico. E' prevista la fornitura, da parte dell'Università, di appendiabiti e cestini gettacarte;

-Area esterna (72 mq) –comprende 6 tavoli, 24 sedute e due ulteriori tavoli (dim. 2,50x80 ml) con due panche cadauno. E' prevista la fornitura, da parte dell'Università, di cestini e posacenere da esterni.

-banco di servizio –Banco bar -costituito da piano di lavoro in acciaio inox. Zona sottostante predisposta per alloggiamento celle frigorifere a n. 4 vani. Porta a spinta tipo “va e vieni”. Frontale in legno comprensivo di rivestimento in pannellatura di multistrato placcata in linoleum tipo Thermopal o similari. Comprensivo di pavimento galleggiante (pedana) con scarichi ispezionabili, rivestito da materiale atossico, resistente al fuoco, antiscivolo e lavabile.

-Vetrina snack refrigerata con vasca espositiva in acciaio inox Aisi 304; vetri superiori apribili a sezione dritta; comprensiva di illuminazione interna; n. 1 mensola calda cm 150; n. 2 mensole intermedie in vetro; frontale in legno grezzo comprensivo di rivestimento in pannellatura di multistrato placcata in linoleum tipo Thermopal o similari.

-Retrovetrina comprendente piano di lavoro in acciaio inox Aisi 340; retro banco con tramoggia con piano di lavoro in acciaio inox Aisi 340, comprensivo di 2 clavelli circolari con miscelatore; zona sottostante con vani rivestiti con materiale antigraffio e accessibili tramite sportelli.

-Retrobanco macchina per caffè costituito da piano di lavoro in acciaio inox Aisi 304; zona sottostante attrezzata con cassetto di servizio e cassetto battifiltro in acciaio inox; vano sottostante a giorno per alloggio lava tazze e depuratore.

-Retrobanco neutro costituito da piano di lavoro in acciaio inox Aisi 304; n. 1 lavello circolare completo di miscelatore; n. 2 lavelli circolari saldati a filo completi di miscelatore; zona sottostante neutra con vani rivestiti in laminato antigraffio accessibile tramite sportelli. Sviluppo cm. 182. Parte alta con incavi portabottiglie su mensolatura in acciaio satinato.

Il retro banco è inoltre dotato dei seguenti accessori:

- Lavastoviglie sottotavolo 540P/H, 3N dim. 60x61x82 cm;
- Lava tazzine/bicchieri senza addolcitore dim. 46x56x63 cm;
- zona refrigerata con n. 2 celle a 4 vani coibentate con poliuretano espanso, gruppo compressore interno;
- produttore di ghiaccio cubetti vuoti dim. 34 x45x69 cm; congelatore orizzontale porta chiusa dim. 90 x73x87 cm;
- forno a microonde;
- forno a convezione elettrica con n. 4 griglie “Cross” dim. 60x60x63 cm;
- piastra riscaldante;

-Cappa snack a parete con motore interno, costruita interamente in acciaio inox AISI 304 con finitura SCOTCH BRITE, con motore aspirante interno, completa di filtri a labirinto, dotata di illuminazione dim. 160 x90.

La macchina da caffè non è fornita dall'Università di Pisa.

La zona laboratorio è dotata dei seguenti accessori

- Frigo dig. 1 porta 600 l. - 2 + 10 aisi 304 dim. 72 x78x200 cm;
- pensile a due porte scorrevoli dim. 160x60x40 cm;
- congelatore orizzontale porta chiusa dim. 90 x73 x87 cm.

Spogliatoio

- Armadi a doppio comparto;
- panca appendiabiti.

-Ricambio aria. I locali laboratorio, magazzino e dispensa, sono dotati di apparato per il ricambio dell'aria rispondente alla vigente normativa UNI.

Allegato B
– articoli confezionati (art. 14 D)

peso ponderato	ARTICOLI	ingredienti	composizione
3	Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con:	Bresaola grammi 30	Brie grammi 30
3	Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con:	Bresaola grammi 30	Emmentaler grammi 30
3	Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con:	Prosciutto cotto grammi 40	Emmentaler grammi 30
3	Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con:	Prosciutto crudo parma grammi 30	Provola grammi 30
3	Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con:	Prosciutto crudo toscano grammi 30	Robiola grammi 30
2	Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con:	Salame milano puro suino grammi 30	Brie grammi 30
2	Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con:	Salame toscano puro suino grammi 30	Brie grammi 30
2	Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con:	Salame toscano puro suino grammi 30	Robiola grammi 30
2	Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con:	Speck grammi 30	Brie grammi 30
2	Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con:	Pomodoro grammi 30	Mozzarella grammi 30
3	Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con:	Prosciutto cotto grammi 40	Edamer grammi 30
2	Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con:	Pomodoro grammi 40	Insalata grammi 30
1	Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con:	Rucola grammi 40	Mozzarella grammi 30

1	Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con:	Arista grammi 50	
2	Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con:	Cotoletta pollo grammi 100	
2	Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con:	Cotoletta manzo grammi 100	
2	Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con:	Hamburger pollo grammi 100	
3	Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con:	Prosciutto cotto grammi 50	
2	Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con:	Tonno grammi 50	
1	Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con:	Wurstel grammi 50	