

Informazioni generali

L'Università degli Studi di Napoli "Federico II" (*d'ora innanzi denominata anche "Università" o "Amministrazione" o "Stazione Appaltante"*), con sede legale in Napoli, al Corso Umberto I n.38 (C.F. 00876220633), intende affidare un servizio di ristorazione veloce da svolgersi nei locali dell'Edificio 8/B all'interno del Complesso Universitario di Monte Sant'Angelo, ad uso degli studenti e del personale universitario in servizio presso detto Complesso.

Si forniscono, di seguito, indicazioni utili relative alla strutturazione del servizio richiesto, al fine di consentire ai concorrenti una adeguata formulazione dell'Offerta, fermo restando quanto previsto, nel dettaglio, nel Disciplinare Tecnico-Amministrativo.

Il servizio di ristorazione veloce dovrà prevedere la distribuzione di pasti, preferibilmente preparati e cotti sul posto, con metodiche innovative di cottura veloce (alternative alla cucina tradizionale). I pasti dovranno essere riportati in specifico menu (con indicazione del prezzo per ciascuna pietanza), che dovrà contenere tutti i prodotti (es: alimenti, pietanze, bevande, etc.) oggetto d'Offerta.

Per il servizio è ricercata un'elevata qualità complessiva, sia con riferimento agli alimenti (*freschezza, varietà di scelta, grammatura, igiene, etc.*), sia con riferimento al comfort ambientale (*arredi, illuminazione, etc.*).

Si precisa che nei locali destinati al servizio non sarà installata cucina tradizionale.

Si evidenzia che, come riportato in Disciplinare Tecnico-Amministrativo, sono specificatamente richiesti al concessionario, tra l'altro:

1. l'organizzazione del servizio di asporto di piatti caldi o freddi ;
2. l'offerta di alimenti adeguati ad all'osservanza delle normative vigenti in ordine ai soggetti aventi patologie connesse all'alimentazione (*celiachia, malattie metaboliche, fibrosi cistica, etc.*), ai diabetici, ai dislipidemici e a coloro che sono affetti da allergie alimentari in genere.

Il concessionario dovrà anche garantire una Offerta di prodotti, compatibile con le esigenze personali dell'utenza (*es. di tipo etico, religioso, etc.*), previo accordo con l'utenza interessata.

Particolare attenzione dovrà essere prestata nei confronti dell'informazione ai Clienti (*ingredienti dei prodotti in menù, grammature, prezzi*); al riguardo si ricorda che la normativa vigente prevede, tra l'altro, l'obbligo di esposizione del cartello unico degli ingredienti con tutte le informazioni sulla composizione dei prodotti venduti per asporto, compresi gli eventuali ingredienti allergenici presenti. Ed inoltre, relativamente a prodotti quali tramezzini, panini imbottiti, etc., nell'elenco degli ingredienti

dovrà essere esposto in percentuale il “quid” caratterizzante il prodotto (*p. es: Panino al prosciutto - ingredienti: pane, prosciutto 25%, insalata, etc.*).

I generi già confezionati dovranno essere correttamente conservati in apposite custodie e debitamente etichettati, in lingua italiana, secondo la normativa vigente.

Il servizio in sala dovrà essere erogato con l'ausilio di piatti e tazze in ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri, tovaglioli e tovagliette monouso, mentre stuzzicadenti e pane dovranno essere forniti in confezioni monoutente.

Alternativamente, su richiesta degli avventori, la consumazione ordinata potrà essere fornita con posateria ed in contenitori monouso, predisposti “per alimenti” e senza alcun aumento sui prezzi di listino.

A titolo puramente indicativo, si informa che il Complesso Universitario di Monte S. Angelo è frequentato mediamente da circa 1.200 persone, fra studenti e dipendenti, e che i giorni utili di apertura, su base annua, sono pari circa a 200; per completezza si segnala che, nel Complesso, sono operativi anche altri punti ristoro e che sono installati anche distributori automatici di generi di conforto, i quali continueranno a coesistere con il servizio in discorso.

22