



Università  
Ca' Foscari  
Venezia

Area Servizi  
Immobiliari  
e Acquisti

Ai Dirigenti  
Ai Direttori di Dipartimento  
Al Presidente del SBA  
Ai Direttori dei centri ECLT, CICF e SELISI  
Al Presidente del CIS  
Ai Segretari di Dipartimento  
Ai Segretari del Centro SELISI, Del Collegio Internazionale Ca' Foscari, del CIS, di ECLT  
E p.c.  
Al Rettore

Oggetto: ACCORDO QUADRO CON UN UNICO OPERATORE ECONOMICO PER  
L'AFFIDAMENTO DEI "Servizi di catering"  
CIG 762925760A

Ufficio Acquisti

Settore E-procurement  
e gare

T 041 234 8322- 8305  
F 041 234 8079  
acquisti.asia@unive.it

Ca' Foscari  
Dorsoduro 3246  
30123 Venezia

Si comunica che con RDO n. 2053588 (Rep. n.3453/2018 del 6.12.2018) si è provveduto a stipulare un accordo quadro per la fornitura di "Servizi di catering" per le esigenze dell'Ateneo, per la durata di dodici mesi, salvo proroga di mesi sei, a far data dal 6.12.2018.

La ditta aggiudicataria è R.G. SMART S.R.L. con sede legale in via Ponte Grasso 27 - 30030 Salzano (VE) .

I prezzi dei singoli servizi richiesti a persona sono i seguenti:

Cod. Fisc. 80007720271

SERVIZIO/MENU'		PREZZI UNITARI A PERSONA
1	Cocktail rinforzato	€ 19,39
2	Cocktail rinforzato station	€ 18,55
3	Colazione di lavoro	€ 18,55
4	Light Lunch	€ 27,82
5	Pranzo o cena a buffet	€ 32,03
SERVIZIO/MENU' INTERAMENTE BIOLOGICO E/O EQUOSOLIDALE		PREZZI UNITARI A PERSONA
1	Cocktail rinforzato	€ 21,92
2	Cocktail rinforzato station	€ 21,08
3	Colazione di lavoro	€ 21,92
4	Light Lunch	€ 32,88
5	Pranzo o cena a buffet	€ 36,25

decaffeinato, latte vaccino, latte vegetale.	una tazza di caffè a persona oltre all'assortimento indicato	
--	--	--

Nel servizio è compreso il trasporto del materiale, compresi tavoli se necessari/richiesti al piano. L'allestimento dei tavoli con tovaglie in tessuto - Servizio cameriere/personale (minimo 1 (uno) camerieri ogni 30 persone) con idonea divisa - la stoviglieria in acciaio e fine porcellana e bicchieri di fine vetro e/o cristallo. Disbrigo a fine evento, con raccolta differenziata dei rifiuti e autonomo smaltimento degli stessi. Non sono ammesse monoporzioni su supporti di plastica. Per il prosecco, i vini le bibite analcoliche e l'acqua dovrà essere garantita la scelta tra bevande a temperatura ambiente e fresche, tenuto conto anche del periodo dell'anno.

Durata prevista dell'evento: da 45 minuti a 2 ore circa.

<b>4</b>	<b>Light Lunch</b>		
	● Prosecco DOC	include almeno 1 bicchiere a persona	almeno 100 ml
	● aperitivo analcolico; vino bianco e/o nero DOC	include almeno 2 bicchieri a persona garantendo agli ospiti la possibilità di scelta	almeno 200 ml
	● acqua minerale naturale e frizzante	a quantità libera	
	● antipasti a scelta tra opzione A e opzione B su indicazione della Stazione Appaltante	<u>Opzione A:</u> include almeno 5 monoporzioni assortite a persona (scelte dal Committente su proposta del Fornitore, in fase di richiesta di preventivo, tra una rosa di almeno 8 proposte (es. tartine, pizette, sfoglie/torte salate, canapè, focaccia farcita, street food	Per un totale, almeno, di 200 gr a persona

	ecc. o altro equivalenti in accordo con la Stazione appaltante)	
	Opzione <u>B</u> include almeno tagliere + 3 monoporzioni assortite (scelte dal Committente, su proposta del Fornitore in fase di richiesta di preventivo, tra una rosa di almeno 8 proposte :es. tartine, pizzette, sfoglie/torte salate, canapè, focaccia farcita, street food ecc. o altro equivalenti in accordo con la Stazione appaltante)	Per un totale, a persona, di almeno 100 gr di affettati e formaggi oltre ad almeno 30 gr. di focaccia ecc. + almeno 100 gr di salati (es. tartine; pizzette, sfoglie/torte salate, canapè, focaccia farcita, ecc.)
• 1 primo caldo/freddo (il Committente sceglierà un primo piatto caldo o freddo tra 6 proposte del Fornitore in fase di richiesta di preventivo);	include almeno 1 porzione a persona	Per porzione si intendono almeno: 80 gr di pasta a crudo o 60 gr di riso a crudo o grammatura

		corrispondente alle misure sopra indicate per gli altri cereali/pseudo cereali, oltre ad una adeguata quantità di condimento
● pasticceria dolce morbida mignon assortita; pasticceria mignon non secca e/o semifreddi/creme assortita	include almeno 3 monoporzioni assortite a persona	per monoporzione si intendono minimo 30 gr
● frutta fresca scaloppata e/o macedonia di frutta fresca	include almeno 1 porzione a persona	per porzione si intendono minimo 250 gr
● angolo caffetteria con caffè espresso, decaffeinato, latte vaccino, latte vegetale.	include almeno una tazza di caffè a persona oltre all'assortimento indicato	

Nel servizio è compreso il trasporto del materiale, compresi tavoli se necessari/richiesti al piano. L'allestimento dei tavoli con tovaglie in tessuto - Servizio cameriere/personale (minimo 2 (due) camerieri ogni 30 persone) con idonea divisa - la stoviglieria in acciaio e fine porcellana e bicchieri di fine vetro e/o cristallo. Disbrigo a fine evento, con raccolta differenziata dei rifiuti e autonomo smaltimento degli stessi. Non sono ammesse monoporzioni su supporti di plastica. Per il prosecco, i vini le bibite analcoliche e l'acqua dovrà essere garantita la scelta tra bevande a temperatura ambiente e fresche, tenuto conto anche del periodo dell'anno.  
Durata prevista dell'evento: da 45 minuti a 2 ore circa.

<b>5</b>	<b>Pranzo o cena a buffet</b>		
	● Prosecco DOC, Vino bianco e/o nero DOC	3 bicchieri a persona (a scelta)	almeno 300 ml
	● acqua minerale naturale e frizzante	a quantità libera	
	● 2 tipologie di antipasti caldi/freddi (il Committente sceglierà due antipasti caldi o freddi tra 6 proposte, del Fornitore in fase di richiesta di preventivo, di cui metà caldi e metà freddi anche rispetto alla stagione,) tra cui eventualmente taglieri di formaggi e affettati accompagnati con salse, focaccia o grissini	include almeno 2 monoporzioni assortite a persona	Per monoporzione di tagliere si intende almeno, un totale, a persona di 100 gr di affettati e formaggi oltre a grissini, focaccia ecc. (almeno 30 gr); Peso totale dei due antipasti almeno 200 gr
	● 2 tipologie di primi caldi/freddi (il Committente sceglierà 2 primi caldi/freddi tra una rosa di	include almeno 2 miniporzioni	per miniporzione a persona si intendono 60 gr di pasta a