



UNIVERSITÀ
DI SIENA

1240

DIVISIONE APPALTI, CONVENZIONI E PATRIMONIO

APPALTO VERDE	
Oggetto	Definizione di un accordo quadro annuale per i servizi di catering a favore delle strutture dell'Università degli Studi di Siena
Operatore economico aggiudicatario	FLORIDA s.r.l. con sede in SIENA - p.zza Matteotti 32
CIG	CIG 78959919E5
Data di attivazione	22 luglio 2019
Durata	1 anno
Importo massimo annuo dell'accordo quadro	€ 100.000,00 + I.V.A.
Ordinativo minimo di fornitura	€ 300,00 + I.V.A.
Tempi di consegna e altre condizioni contrattuali	v. capitolato e allegati



UNIVERSITÀ
DI SIENA
1240

CONDIZIONI ECONOMICHE-PRESTAZIONALI

COFFEE-BREAK SEMPLICE (solo bevande)

- **prezzo a persona €. 2,80**

Buffet in piedi con servizio

Descrizione	Quantità minime per persona
Caffè*	1 tazzina
Tè*	1 tazza
Succo di frutta	1 bicchiere
Acqua gassata/naturale	2 bicchieri

* Deve essere prevista la presenza anche di latte freddo per le eventuali aggiunte nel caffè o nel tè.

I prezzi devono risultare comprensivi della fornitura di tazze di porcellana, bicchieri di vetro, posate di metallo, tovagliato di stoffa, fiori
Camerieri: 1 ogni 30 persone

COFFEE-BREAK CON PASTICCERIA DOLCE

- **prezzo a persona €. 4,00**

Buffet in piedi con servizio

Descrizione	Quantità minime per persona
Caffè	1 tazzina
Tè	1 tazza
Succo di frutta	1 bicchiere
Acqua gassata/naturale	2 bicchieri
Pasticceria secca	4 biscotti o 1 fetta di torta

I prezzi devono risultare comprensivi della fornitura di tazze di porcellana, bicchieri di vetro, posate di metallo, tovagliato di stoffa, fiori.
Camerieri: 1 ogni 30 persone

COLAZIONI DI LAVORO / CENE

- **prezzo a persona €. 14,00**

Servio ai tavoli o a *buffet*

Descrizione	Quantità minime per persona
Primo caldo	1 piatto
Secondo caldo	1 piatto
Contorno	1 piattino
Pane	2 fette/panini
Frutta Macedonia dolce	1 frutto 1 coppetta 1 fetta / 2 cucchiari -vaschetta
Vino	1 bicchiere
Acqua naturale/gassata	0,5 l
Caffè	1 tazzina



UNIVERSITÀ
DI SIENA
1240

Per ogni menù, che deve seguire la stagionalità, deve essere prevista l'opportunità di scelta tra almeno 3 diversi primi, 3 diversi secondi, 3 diversi contorni, 3 diversi dolci, 3 diversi vini rossi e 3 diversi vini bianchi.

I prezzi devono risultare comprensivi della fornitura di tazze e piatti di porcellana, bicchieri di vetro, posate di metallo, tovagliato di stoffa, fiori, centro tavola.

Camerieri: 1 ogni 15 persone

PRANZI/CENE SPECIALI

- **prezzo a persona €. 40,00**

Servizio ai tavoli

Descrizione			Quantità minime per persona		
Aperitivo con stuzzichini			1 bicchiere		
Quattro antipasti (caldi o freddi a seconda della stagione)			1 piatto		
Due primi caldi			1 piatto		
Un secondo (vitella di latte, vitellone, filetto di maiale e simili)			1 piatto		
Due contorni			1 piatto		
Frutta	Macedonia	Dolce	1 frutto	1 coppetta	2 cucchiari/vaschetta
Vino			2 bicchieri		
Spumante dolce/secco			1 <i>flute</i>		
Acqua naturale/gassata			0,5 l		
Caffè			1 tazzina		

Per ogni menù, che deve seguire la stagionalità, deve essere prevista l'opportunità di scelta tra almeno 5 diversi primi, 5 diversi secondi, 5 diversi contorni, 5 diversi dolci, 5 diversi vini rossi, 5 diversi vini bianchi, 2 spumanti dolci e 2 spumanti secchi.

I prezzi devono risultare comprensivi della fornitura di tazze e piatti di porcellana, bicchieri di vetro, posate di metallo, tovagliato di stoffa, fiori, centro tavola, candele, alzate.

Camerieri: 1 ogni 15 persone.

Il Responsabile della
Divisione appalti, convenzioni e patrimonio
Fabio Semplici