



**PROVINCIA DI SAVONA
STAZIONE UNICA APPALTANTE SUA.SV
PER CONTO DELL'ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE "GIOVANNI FALCONE"**

Via Sormano, 12 - 17100 SAVONA

Telefono 019/83131 – Fax 019/8313269

E-mail: sua.sv@provincia.savona.it Internet: www.provincia.savona.it

[Pec:sua.sv@pec.provincia.savona.it](mailto:sua.sv@pec.provincia.savona.it)

ALLEGATO A)

DESCRIZIONE DELLE ESIGENZE PUBBLICHE CONNESSE ALL'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL PUNTO DI RISTORO - BAR CON SERVIZIO DI TAVOLA CALDA.

1 - Premessa

L'Istituto Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore "Giovanni Falcone" dispone di bar interno con servizio di tavola calda, attualmente non attivo, e che prima di essere rimesso in funzione necessita di alcuni interventi strutturali connessi:

- a) ad una ristrutturazione dei locali e eventualmente degli impianti che non risultassero più a norma;
- b) alla sostituzione degli arredi eccessivamente usurati e ammalorati;
- c) alla fornitura idrica e elettrica al fine di rendere autonome le due forniture rispetto agli impianti generali dell'Istituto.

Considerato che il regolare funzionamento della suddetta struttura appare fondamentale al fine di garantire il benessere degli studenti e del personale scolastico, risulta imprescindibile e urgente provvedere ai citati interventi strutturali e all'affidamento del servizio ad un operatore dotato della necessaria professionalità.

Per l'Istituto, anche ai fini di una eventuale valutazione comparativa è essenziale che la futura gestione del punto di ristoro valorizzi e tenga in debita considerazione i seguenti aspetti:

- l'**accessibilità fisica degli spazi** con la previsione di accesso e fruizione dei servizi agli utenti con disabilità;
- l'**accessibilità economica** con la previsione di prezzi calmierati e ridotti rispetto a quelli di mercato normalmente applicati nei locali esterni della medesima tipologia di prodotti;
- la **sensibilità verso le intolleranze, le allergie e le scelte alimentari individuali** con la fornitura anche di prodotti privi di glutine, privi di lattosio e vegani;
- l'**approccio plastic-free** nella somministrazione sia delle bevande calde che dei prodotti freschi;

2 - Consistenza della struttura e prescrizioni minime sulla futura gestione e sugli interventi strutturali.

La presente sezione ha lo scopo di illustrare lo stato di fatto del punto di ristoro con bar e tavola calda situato all'interno dell'Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore "Giovanni Falcone", le caratteristiche strutturali e gestionali degli impianti e degli spazi che lo compongono, delle attrezzature e degli arredi presenti, al fine di permettere una più pertinente elaborazione di proposte progettuali da parte di operatori privati.

Resta intesa l'assoluta libertà dell'operatore economico di:

- a) declinare la propria proposta relativa ai contenuti minimi richiesti secondo le modalità che ritiene più consone ad una migliore comprensione del progetto da parte della stazione appaltante;
- b) avanzare ulteriori proposte di intervento strutturale, nonché gestionali, purché inclusive di quanto stabilito nel presente documento.

CARATTERISTICHE DEI LOCALI E INTERVENTI MINIMI RICHIESTI

I locali dedicati al punto di ristoro dispongono:

- a) di un locale ad uso punto di ristoro e cucina di 97,00 mq al piano terra del Corpo Ragioneria accessibile dall'Ingresso Giallo e dal corridoio aule;
- b) di un locale ad uso magazzino di 19,80 mq al piano interrato.

I locali del punto di ristoro sono suddivisi in due parti: una più ampia dedicata al pubblico e al bancone somministrazioni e una di minori dimensioni dedicata alla parte cucina.

Sono richiesti al concessionario i seguenti interventi minimi strutturali da realizzarsi nel rispetto delle normative in materia di sicurezza e con rilascio di apposite certificazioni:

- a) ristrutturazione dei locali al fine di renderli decorosi e accoglienti (spesa ipotetica non nota);

CARATTERISTICHE DEGLI IMPIANTI E INTERVENTI MINIMI RICHIESTI

Gli impianti elettrici e idrici risultano attivi e funzionanti e collegati al resto dell'impiantistica generale dell'istituto.

Sono richiesti al concessionario i seguenti interventi minimi strutturali da realizzarsi nel rispetto delle normative in materia di sicurezza e con rilascio di apposite certificazioni:

- a) allaccio autonomo alla rete idrica (Spesa IVA inclusa approssimativa €. 5.000,00);
- b) realizzazione impianto idrico autonomo (Spesa IVA inclusa approssimativa €. 22.000,00);
- c) allaccio autonomo alla rete elettrica (Spesa IVA inclusa approssimativa €. 3.000,00);
- d) realizzazione impianto elettrico autonomo (Spesa IVA inclusa approssimativa €. 7.000,00);
- e) interventi di sistemazione complessiva dei restanti impianti laddove gli stessi non fossero a norma (Spesa ipotetica non nota);

Laddove sono indicati valori di spesa ipotetici gli stessi sono ricavati dai preventivi ottenuti dall'ISS "Giovanni Falcone" al fine di una approssimativa quantificazione degli investimenti minimi a carico del concessionario. Resta, pertanto, nella disponibilità dell'eventuale futuro concessionario ottenere diverse e più convenienti forniture garantendo la realizzazione dei lavori richiesti.

Il dettaglio degli interventi proposti dal concessionario sarà valutato rispetto alla congruità e correttezza tecnica dal proprietario dell'Immobile e dall'ISS "Giovanni Falcone".

ATTREZZATURE E ARREDI PRESENTI

Nei locali dedicati al punto ristoro sono presenti attrezzature e arredi di proprietà dell'ISS "Giovanni Falcone" utili allo svolgimento servizio. Gli stessi, qualora il concessionario ne volesse fare utilizzo, verranno affidati in uso per la durata della concessione. Le eventuali sostituzioni per deperimento o obsolescenza dei citati arredi e macchinari durante il periodo concessorio, sono a carico del concessionario. Resta nelle facoltà del conce-

dente la verifica di un utilizzo di arredi e attrezzature non più idonee a causa del loro stato di usura. Dall'inventario risultano i seguenti beni il cui dettaglio fotografico potrà essere fornito per le fasi successive delle procedure di affidamento:

- n° 7 tavoli quadrati colorati 70x70x76 circa;
- n° 5 tavoli tondi blu 60cm;
- n° 9 tavoli plastica bianchi 70x70x73 circa;
- n° 1 tavolo quadrato legno 67x67x76 circa;
- n° 16 sedie nere;
- n° 4 sedie colorate;
- n° 1 congelatore pozzetto 63x98x97 circa;
- n° 1 congelatore pozzetto 143x69x98 circa;
- n° 2 frigo verticale tipo bar 198x60x60 circa;
- n° 1 bancone bar fronte pubblico diviso in vetrinetta 128 cm, appoggio 170 cm vetrinetta 123 cm;
- n° 1 bancone lato operatore 400x70x100 circa;
- n° 1 lavandino 1 vasca 42 cm piano totale 115x65 circa con porta accesso zona sotto lavello
- n° 2 cassette 40x25 circa;
- n° 3 cassette 40x18 circa;
- n° 1 macchina caffè 75 cm con sottostanti n° 2 cassette 30x13 circa;
- n° 1 macina caffè;
- n° 1 macchina caffè orzo/ginseng;
- n° 1 piastra elettrica;
- n° 1 lavastoviglie 40 cm;
- n° 1 frigo due porte;
- n° 1 cesta/vano porta oggetti;
- n° 1 banco frigo 2 porte + 2 cassette 185x72 circa;
- n° 1 lavandino doppia vasca (40x50x30 circa per vasca);
- n° 1 forno 60x54;
- n° 1 piano di lavoro con sportelli e mensola;
- n° 1 affettatrice;
- n° 1 piano lavoro 90x40;
- n° 1 cucina 4 piastre/ 2 cestelli;
- n° 1 cappa;
- n° 1 pensile 140x60;
- n° 1 pensile 180x65;

Sono richiesti al concessionario i seguenti interventi minimi strutturali da realizzarsi nel rispetto delle normative in materia di sicurezza e con rilascio di apposite certificazioni:

- a)** sostituzione degli arredi eccessivamente usurati e ammalorati e/o implementazione degli

stessi (spesa ipotetica non nota);

b) sostituzione delle attrezzature eccessivamente usurate o non più conformi alle normative vigenti (spesa ipotetica non nota);

MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO, ORARI E CARATTERISTICHE DELL'UTENZA

ORARI E GIORNI DI APERTURA

Il funzionamento del punto di ristoro deve essere garantito almeno per il periodo decorrente dal 1° settembre fino al 10 luglio per 215 giorni annui considerando esclusi i sabati le domeniche e i giorni festivi.

L'orario di apertura deve essere garantito dalle 07.30 alle 17.45 dal lunedì al venerdì.

MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il concessionario dovrà provvedere al funzionamento del punto di ristoro con bar e tavola calda assumendosi gli impegni di seguito riportati.

- a)** Al fine di garantire tempi minimi di attesa, negli orari di maggiore affluenza (07.30 – 09.30 e 11.30 – 13.30), deve essere garantita la presenza di un numero adeguato di addetti sia per la somministrazione nel punto di ristoro, sia per eventuali consegne richieste presso uffici o classi.
- b)** Durante la fascia oraria di apertura deve essere garantita la somministrazione di alimenti di prodotti e alimenti comunemente in distribuzione negli esercizi bar aperti al pubblico quali:
 - dolci, snack, brioches fresche e prodotti similari;
 - caffetteria, bevande calde e fredde di vario tipo, acque minerali, succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri;
 - panini, anche con pane integrale/farina biologica e nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, focacce, pizzette, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure;
 - prodotti da forno e pasticceria, anche in formato "mignon", gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zuccheri;
 - più varietà di frutta preferibilmente di stagione e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute, yogurt, anche nella variante magra.
- c)** Durante la fascia oraria del pranzo (12.00 – 15.00) deve essere garantita la somministrazione di alimenti di piccola ristorazione e prodotti di gastronomia quali:
 - alimenti preparati in loco, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;
 - piatti semplici freddi e/o caldi, con mero assemblaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione;
 - prodotti di gastronomia, somministrati tal quali o utilizzati per la preparazione (es. frittate, verdure sott'olio, insalata russa ed alimenti similari);
 - primi piatti caldi o freddi;
 - secondi piatti caldi o freddi (variando con carne, pesce, uova, latticini, prodotti di salumeria ecc...) con contorni caldi o freddi, piatti unici (tipo caprese, insalatone ecc...).
- d)** Con riferimento agli impegni elencati ai precedenti punti **b)** e **c)** deve essere garantita:
 - un'adeguata considerazione le esigenze degli utenti soggetti a intolleranze alimentari, vegetariani, celiaci ecc.
 - l'impiego prevalente di ingredienti freschi, non confezionati e non surgelati (l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti);

- l'impiego di prodotti biologici, totalmente esenti da organismi geneticamente modificati o loro derivati, in aderenza alle leggi in materia e grassi idrogenati;
 - il moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l'uso di salse, maionese, ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali.
- e)** La conservazione degli alimenti deve avvenire nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti, osservando il divieto assoluto di riutilizzo delle eventuali eccedenze alimentari cotte, già poste in distribuzione il giorno precedente;
- f)** Nell'erogazione del Servizio devono essere osservate le disposizioni, ove applicabili, finalizzate a ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, contenute nella L. n. 166/2016 e nelle "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti", adottate dal Ministero della Salute il 16 aprile 2018;
- g)** La gestione degli spazi all'interno del Punto Ristoro deve essere effettuata in modo da garantire l'accessibilità e la fruizione del Servizio a tutte le tipologie di utenza, anche con disabilità, in conformità alla normativa vigente;
- h)** Deve essere garantita giornalmente, con proprio personale, l'igiene dei locali concessi in uso (pavimenti, infissi, vetri, ecc.), mantenendo al loro interno uno stato di decoro commisurato a quello esistente nella struttura scolastica in modo da non nuocere all'immagine dell'Istituzione Scolastica;

CARATTERISTICHE DELL'UTENZA

Il bacino di utenza risulta delimitato ma con afflusso costante e in regime di monopolio di fatto, in quanto composto da:

- studenti n° 1.191
- personale docente n° 185
- personale non docente n° 30

per complessivi circa n° 1.406 potenziali utenti quotidiani.