



PROGETTAZIONE DEL SERVIZIO

EX ARTICOLO 4-BIS DELL'ALLEGATO I.7 AL CODICE DEI CONTRATTI PUBBLICI
RELATIVA ALLA GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO CON BAR E TAVOLA CALDA PRESSO
L'ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"GIOVANNI FALCONE" DI LOANO
(articolo 193, comma 17 del Codice dei Contratti Pubblici)



1 – RELAZIONE GENERALE ILLUSTRATIVA

PREMESSE

Come noto l'Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore "Giovanni Falcone" dispone di bar interno con servizio in cui era attivo anche un servizio di tavola calda prima di essere rimesso in funzione necessita di alcuni interventi strutturali connessi alla fornitura idrica e elettrica al fine di rendere autonome le due forniture rispetto agli impianti generali dell'Istituto.

Il Consiglio d'Istituto considera il regolare funzionamento della suddetta struttura come fondamentale al fine di garantire il benessere degli studenti e del personale scolastico.

A tal fine il proponente intende, in primo luogo, farsi carico di tutti gli interventi strutturali richiesti dall'amministrazione concedente così come esposti nella Sezione del PEF dedicata al cronoprogramma degli investimenti, e successivamente attivare la gestione del bar e del punto di ristoro secondo quanto richiesto nel bando.

La futura gestione del punto di ristoro intende valorizzare l'accessibilità fisica degli spazi, 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.

CARATTERISTICHE GENERALI DELLA GESTIONE

Qualità delle materie prime.

Il servizio garantisce:

- frutta e verdura di stagione, prodotti agricoli locali, possibilmente biologici;
- miele di apicoltori locali per le preparazioni dolciarie;
- carni e salumi selezionati;
- pane fresco, anche integrale, da piccoli forni della zona;

Giusto equilibrio tra gusto e salute.

La scuola è luogo di educazione anche dal punto di vista alimentare e come tale deve offrire alternative il più possibile equilibrate e sane ai soliti snack confezionati o ai cibi dei fast-food ai quali i giovani sono abituati.

L'obiettivo è rendere tutto ciò attrattivo per un'utenza di adolescenti alla ricerca di cibi semplici e appetitosi. Sono proposti piatti freddi e caldi studiati in modo da fornire il giusto apporto di carboidrati, proteine e vitamine, limitando i grassi ma senza sacrificare il gusto. Agli spuntini classici (pizza, focaccia, tramezzini, brioches) sono affiancate alternative sane e gustose come dolci a base di yogurt e frutta secca, dolci al cucchiaio e torte della casa, torte di verdure, macedonie, spremute, frullati a base di frutta fresca di stagione. La preparazione in loco degli spuntini, serviti in contenitori in materiale biodegradabile, permette di limitare l'utilizzo della plastica;

Varietà delle pietanze.

Viene posta particolare attenzione a soddisfare le esigenze di un'utenza ampia e variegata, proponendo un vasto assortimento di spuntini e pietanze che possano accontentare tutti i gusti ed offrire alternative valide nel rispetto delle scelte alimentari individuali e delle intolleranze;

Pezzi competitivi.

Il contesto scolastico impone la ricerca del miglior rapporto qualità/prezzo per rendere l'offerta attrattiva ed accessibile a tutti.

Momenti di condivisione.

Gli alunni del corso di grafica, potranno essere coinvolti nella personalizzazione di alcuni spazi del bar attraverso la realizzazione di murali che lo renderanno più originale ed accogliente per un pubblico giovane e creativo.

2 – CAPITOLATO TECNICO

2.1 INTERVENTI STRUTTURALI

Dal punto di vista strutturale il concessionario si impegna a realizzare i seguenti interventi strutturali minimi prima dell'avvio della gestione:

a) **ristrutturazione dei locali:**

- copertura dell'attuale pavimentazione della sala bar con lastre in PVC a incastro (tipo parquet);
- ampliamento del bancone del bar e piastrellatura;
- stuccatura e ritinteggiatura dei locali;

b) **allaccio autonomo alla rete idrica;**

c) **realizzazione impianto idrico autonomo;**

d) **allaccio autonomo alla rete elettrica;**

e) **realizzazione impianto elettrico autonomo;**

f) **sistemazione impianti non a norma;**

g) **sostituzione delle plafoniere;**

h) **sostituzione tavoli e sedie sala interna e dehors;**

i) **sostituzione attrezzature varie.**

Tutti gli interventi verranno realizzati prima dell'avvio della fase gestionale in accordo e coordinamento con la direzione dell'Istituto.

Eventuali e ulteriori interventi strutturali saranno valutati in sede di offerta tecnica.

La spesa per gli interventi strutturali minimi e gli eventuali maggiori interventi offerti in sede di offerta tecnica dovrà essere coerente con quanto indicato nel Piano Economico-Finanziario allegato alla domanda di partecipazione alla Gara alla sezione dedicata agli investimenti.

2.2 PERIODO DI APERTURA E ORARI GIORNALIERI

Periodo di apertura obbligatorio: il Punto di ristoro sarà aperto dal 1° settembre al 15 luglio.

Orari di apertura nei periodi obbligatori: 7:30 – 14:30. Possibilità di chiusura dalle 14:30 in assenza di attività didattica o riunioni pomeridiane previa verifica con Dirigente Scolastico e/o Direttore Amministrativo;

Eventuali ulteriori periodi di apertura oltre quelli considerati obbligatori saranno valutati in sede di offerta tecnica.

2.3 OPERATORI PRESENTI DURANTE GLI ORARI DI MAGGIORE AFFLUENZA

Nella fascia oraria (**07:30 – 10:00** e **11:30 – 14:30**), il concessionario garantisce la presenza di un numero maggiore di addetti rispetto alle altre fasce orarie al fine di garantire una rapida somministrazione nel punto di ristoro, sia per eventuali consegne richieste presso uffici o classi.

Il maggior numero di operatori presenti nelle fasce di maggior affluenza sarà valutato in sede di offerta tecnica.

Il numero complessivo di operatori indicato in sede di offerta tecnica dovrà essere coerente con quanto indicato nel Piano Economico-Finanziario allegato alla domanda di partecipazione alla Gara alla sezione dedicata alle spese del personale.

2.4 ACCESSIBILITÀ, IGIENE E MANUTENZIONE DEI LOCALI

Il Concessionario è tenuto a gestire gli spazi all'interno del Punto Ristoro 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.

Il Concessionario garantisce 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.

Il Concessionario garantisce a proprie spese la manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature affinché gli stessi siano mantenuti in condizioni di completa efficienza e sicurezza

2.5 CATALOGO PRODOTTI

Il Concessionario garantisce la fornitura di tutti (nessuno escluso) i seguenti prodotti secondo i prezzi e le modalità di fianco a ciascuno indicate dove:

SG indica anche la proposta senza glutine;

SL indica anche la proposta senza lattosio;

VGT indica anche la proposta per utenti vegetariani;

VGN indica anche la proposta per utenti vegani.

PRODOTTI		€.	SG	SL	VGT	VGN
BEVANDE CALDE	caffè	1,10	X	X	X	X
	caffè decaffeinato	1,20	X	X	X	X
	caffè macchiato	1,20	X		X	
	caffè macchiato con latte vegetale / senza lattosio	1,30	X	X	X	X
	caffè latte / latte macchiato	1,60	X		X	
	caffè latte / latte macchiato senza lattosio / vegetale	1,80	X	X	X	X
	caffè americano	1,50	X	X	X	X
	cappuccino	1,40	X		X	
	cappuccino vegetale / senza lattosio	1,60	X	X	X	X
	caffè orzo	1,20		X	X	X
	caffè marocchino	1,50	X		X	
	ginseng	1,40	X		X	
	cioccolata calda	2,30	X		X	
	té - tisane - camomilla	1,70	X	X	X	X
	caffè del deserto (speziato)	1,00	X	X	X	X
té alla menta	1,00	X	X	X	X	
BEVANDE FRESCHE	spremuta d'arance	3,00	X	X	X	X
	frullato di frutta fresca	3,00	X	X	X	X
	frullato di frutta fresca con avocado	3,50	X	X	X	X
	milkshake alla frutta (latte e frutta fresca)	3,50	X		X	
	milkshake con avocado	4,00	X		X	
	aggiunta di frutta secca nei frullati	0,50	X	X	X	X
BIBITE	acqua naturale e gasata	0,80	X	X	X	X
	Estathé 200 ml	1,10	X	X	X	X
	té freddo 400 ml	1,80	X	X	X	X
	succo di frutta (200 ml)	1,40	X	X	X	X
	Coca Cola 33 cl (lattina)	1,80	X	X	X	X
	Fanta	1,80	X	X	X	X
	Sprite	1,80	X	X	X	X

	PRODOTTI	€.	SG	SL	VGT	VGN
PRODOTTI DA FORNO	trancio focaccia fresca	1,20		X		
	trancio pizza fresca	1,60			X	
	trancio focaccia al formaggio/ alla cipolla	1,60		X		
	torta salata spinaci e ricotta	2,50			X	
	quiche di porri	2,50			X	
	torta di zucca	2,50		X	X	X
	torta pasqualina	3,50			X	
DOLCI DA FORNO / DOLCI AL CUCCHIAIO	brioche (vuota / farcita) fresca	1,20			X	
	brioche vegana	1,60			X	X
	brioche senza glutine	2,20	X		X	
	pain au chocolat/brioche integrale	1,20			X	
	torta di mele	2,00			X	
	crostata	2,00			X	
	torta cioccolato	2,50			X	
	brownie	2,00			X	
	muffin	1,50			X	
	cestino di crema e frutta	2,50			X	
	cannolo siciliano	2,00			X	
	tortino cuore cremoso cioccolato	4,00			X	
	strudel di mele	3,50			X	
	dolce allo yogurt greco con noci e miele / frutta fresca e miele	3,50	X		X	
	Tiramisù	3,50			X	
	Cheesecake alla fragola	3,50			X	
	Waffle con zucchero a velo	2,50			X	
	Waffle con frutta e gelato	4,00			X	
	Nougat al miele (semifreddo)	3,50	X			
	Macedonia di frutta fresca di stagione	3,00	X	X	X	X

		PRODOTTI	€.	SG	SL	VGT	VGN
SNACKS	Kinder Bueno	1,40			X		
	Bounty - M&Ms - Twix - Snickers - Kit Kat	1,20			X		
	caramelle / chewing gum	1,20	X	X	X	X	
	Kinder Cereali / Kinder Maxi	0,90			X		
	Tuc	1,80			X		
	Pringles	2,00			X		
	Duplo - B-ready - Baiocchi mini	0,80			X		
	Fiesta - Kinder Délice - Ringo - Oreo	1,00			X		
	Kinder Cards - Wafer Loacker	0,80			X		
	Pavesini	0,70			X		
	Patatine	1,30	X	X	X	X	
	Barretta ai cereali e frutta secca	2,00		X	X		
PANINI	panino caprese (mozzarella, pomodoro, olio evo, origano)	4,00			X		
	panino vegano (affettato vegetale, verdure grigliate, hummus e pomodoro)	4,50		X	X	X	
	panino vegetariano (verdure grigliate, hummus e formaggio)	4,00			X		
	panino prosciutto cotto formaggio	3,50					
	panino prosciutto crudo, formaggio e rucola	4,50					
	panino salame e formaggio	4,00					
	hamburger (carne di manzo macinata + pomodoro e insalata)	5,00		X			
	cheeseburger (carne di manzo macinata, formaggio, pomodoro e insalata)	5,50					
	panino al tonno (tonno, mozzarella, pomodoro)	4,50					
	panino di pollo e tacchino speziati con verdure fresche (cipolla, pomodoro, cavolo cappuccio)	5,50		X			
	varianti con pane senza glutine	2,50	X				
	varianti con pane integrale	0,50					
TOASTS	toast classico (prosciutto cotto e formaggio)	3,50					
	toast con pomodoro (cotto e formaggio con aggiunta di pomodoro e origano)	3,50					
	toast gourmet (prosciutto crudo, formaggio e rucola)	4,00					
	toast vegetariano (verdure grigliate e formaggio)	4,00			X		
	toast vegano (avocado, affettato vegetale e pomodoro)	5,00		X	X	X	

	PRODOTTI	€.	SG	SL	VGT	VGN
TRAMEZZINI	tramezzino tonno uova e maionese	3,00		X		
	tramezzino prosciutto cotto e formaggio	3,00				
	tramezzino vegano (tofu, olive, pomodori secchi, hummus)	3,00		X	X	X
PIADINE	Piadina crudo, stracchino e rucola	6,00				
	Piadina cotto e formaggio	4,50				
	Piadina tonno, mozzarella e pomodoro	4,50				
	Piadina verdure grigliate e formaggio	4,50			X	
PRIMI	Gnocchetti burro e salvia (120 g)	4,50			X	
	Trofie alla genovese (120g)	7,50			X	
	Spaghettono al ragù (120g)	6,00		X		
	Pennette al pomodoro fresco e basilico (120g)	4,50		X	X	X
SECONDI	Acciughe fresche impanate con maionese al basilico	6,00		X		
	Filetto di orata (150g) in crosta di pane verde con patate aromatizzate alle erbe (150 g)	7,00				
	Milanese (180g) con patatine fritte (150 g)	6,00		X		
	Omelette (3 uova) erbe aromatiche + contorno verdure (150g)	4,50	X	X	X	
	Omelette (3 uova) cotto e formaggio con contorno di verdure (150 g)	4,50	X			
	Vellutata di verdure di stagione (300g) con crostini aromatizzati alle erbe	4,50		X	X	X
	Vellutata di verdure di stagione (300g)	4,00	X	X	X	X
CONTORNI / INSALATE	Contorni extra (zucchine trombette di Albenga/fagiolini/piselli/spinaci) (200 g)	3,00	X	X	X	X
	Patatine fritte (100 g)	1,00	X	X	X	X
	Insalatona (400 g) (pomodori, cetrioli, peperoni, olive, uovo sodo, tonno, mais, cipollotto, con o senza crostini di pane)	6,00	X	X		
	Insalatina di carciofi di Albenga, rucola e grana (200g)	5,50	X		X	
	Insalatina di finocchi e agrumi (200g)	3,00	X	X	X	X
	Insalata di pomodori cuore di bue e basilico di Albenga (200g)	3,50	X	X	X	X
	insalata caprese (300 g)	6,00	X		X	

2.6 RINVIO E COORDINAMENTO CON LA CONVENZIONE

Il contenuto del presente capitolato, integrato e coordinato con quanto previsto a carico del Concessionario nella Convenzione, rappresenta obbligo inderogabile per l'esecuzione del servizio affidato in concessione.

3 – VERIFICA DEL COSTO DEL PERSONALE

PERSONALE ASSUNTO CON CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO

Profilo professionale: _____ n° _____ CCNL _____

Tabellare mensile: €. _____

Profilo professionale: _____ n° _____ CCNL _____

Tabellare mensile: €. _____

Profilo professionale: _____ n° _____ CCNL _____

Tabellare mensile: €. _____

Profilo professionale: _____ n° _____ CCNL _____

Tabellare mensile: €. _____

PERSONALE ASSUNTO CON CONTRATTO A TEMPO DETERMINATO

Profilo professionale: _____ n° _____ CCNL _____

Tabellare mensile: €. _____

Profilo professionale: _____ n° _____ CCNL _____

Tabellare mensile: €. _____

Profilo professionale: _____ n° _____ CCNL _____

Tabellare mensile: €. _____

Profilo professionale: _____ n° _____ CCNL _____

Tabellare mensile: €. _____

Il costo del personale derivante da quanto esposto nella presente sezione risulta coerente con l'applicazione dei CCNL di categoria e con quanto riportato nell'apposita sezione del Piano Economico-Finanziario dedicata al costo del personale.