



ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale

Via Vitaliano Brancati, 48 – 00144 Roma

Capitolato Speciale di Appalto – Specifiche Tecniche

GARA CON PROCEDURA APERTA

N. 16/10/GAR

**SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI
AL PERSONALE ISPRA DELLA SEDE DI OZZANO
DELL'EMILIA.**

FS
L

Art. 1 - Oggetto

Servizio della somministrazione nei giorni lavorativi del pasto diurno ai dipendenti dell'ISPRA sede di Ozzano dell'Emilia autorizzati ad usufruirne, così come stabilito dalle clausole che seguono, per un periodo di tre anni, i quali decorrono dalla data di stipulazione del contratto.

Il servizio avverrà tramite consegna quotidiana di pasti veicolati sia caldi che freddi, che il Gestore avrà cura di confezionare in porzioni singole a tenuta stagna, in conformità dei menu di cui all'Allegato A1).

Il Gestore effettuerà il servizio di consegna dei pasti veicolati già porzionati negli appositi locali a ciò adibiti nell'edificio Sede Centrale con proprio personale e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità, inoltre il trasporto dovrà avvenire con idonei automezzi e all'interno di adeguati contenitori termici.

Il Gestore si impegna a mantenere, in perfetto stato di pulizia e conservazione salvo la normale usura, tutti gli impianti e le attrezzature di proprietà dell'Istituto eventualmente messi a sua disposizione.

Art. 2 – Servizi ulteriori

Il Gestore garantisce l'assistenza e la consulenza in materia dietetica per la redazione e la gestione dei menu speciali per casi documentati e certificati di allergie/intolleranze alimentari, stati patologici, per motivi etnico-religiosi, vegetariani e qualsiasi altra variazione del menu.

Il servizio comprenderà pertanto anche la fornitura di alimenti speciali e la loro conservazione, produzione e preparazione dei pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di allergie/intolleranze alimentari, stati patologici e per motivi etnico – religiosi.

Tali servizi ulteriori saranno concordati tra il Gestore e l'ISPRA e retribuiti mediante diversa quantificazione.

Art. 3 – Quantità

A mero titolo informativo e senza che ciò costituisca impegno alcuno per l'Istituto, si indica la richiesta media giornaliera in circa 15 pasti veicolati completi.

Grammatura media offerta a porzione per:

- 1) primi piatti: caldo 200 gr. cotta + 90 gr. salsa - freddo 100 gr.
- 2) secondi piatti caldo 120 gr. freddo 60 gr.
- 3) contorni: caldo 130 gr. / freddo 100gr.
- 4) dolce (sia primo /composizione secondo) 100gr.

totale grammatura media offerta per un pasto completo di primo, secondo e contorno: media 500gr.

Il servizio verrà effettuato con il sistema di consegna di pasti confezionati in porzioni singole, sia caldi che freddi, in modo tale da garantire i massimi livelli di qualità, igiene e sicurezza, oltre ad un adeguato livello quantitativo, organolettico e calorico per tutta la durata del servizio. Il Gestore rispetta le grammature medie previste nell'offerta. Tutte le derrate alimentari dovranno possedere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Il Gestore si impegna a fornire prodotti alimentari provenienti da agricoltura biologica ed alla lotta integrata, come previsto dall'art. 59, comma 4, della L. 488/1999, e s.m.i.

Le variazioni al menu dovranno essere concordate di volta in volta con l'ISPRA.

Sono predisposti, a cura e spese del Gestore, appositi contenitori in grado di conservare stabilmente la temperatura delle porzioni, sia calde che fredde. Il Gestore cura anche la regolare pulizia dei contenitori stessi.

La consegna quotidiana avverrà non prima delle ore 10:00 ed entro le ore 12,00 e comunque in modo da consentire, in tempo utile per l'inizio della pausa mensa, le operazioni di conteggio e riscontro delle ordinazioni.

Art. 4 – Qualità

Il diritto del commensale al pasto veicolato si concreta in un primo, un secondo ed un contorno oltre al pane, frutta di stagione e condimenti. Il Gestore assicura una gamma di scelta tra i vari piatti mai inferiore a quella prevista nelle Specifiche Tecniche - Allegato A1).

I generi alimentari, da consumare sia crudi che cotti, saranno sempre di prima qualità ovvero, a seconda del prodotto, di qualità extra e dovranno essere forniti da ditte di primaria importanza; si tratterà, in ogni caso, di generi approvvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

Si conviene l'esclusione della somministrazione di cibi precotti all'origine. Il pane dovrà essere confezionato a norma di legge, e la frutta dovrà essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare con coperchio. I mezzi di trasporto dovranno essere adibiti al trasporto di alimenti e comunque dovranno essere sanificati periodicamente, a norma del d.P.R. 327/1980.

SPECIFICHE TECNICHE

Il prospetto indica le quantità e le tipologie di composizione dei pasti che costituiranno la base contrattuale obbligatoria per tutta la durata del servizio, vale a dire le OPZIONI riconosciute quotidianamente a ciascun dipendente nell'ordinazione del pasto, suddivise in SCELTE ED ALTERNATIVE (Allegato A1).

Con la presentazione dell'offerta la Ditta si obbliga a rispettare la composizione minima ed inderogabile, nonché le relative grammature, pertanto, non saranno accettate offerte che contengano previsioni inferiori a quelle tassativamente indicate.

Il servizio comprende anche l'eventuale fornitura di alimenti per diete speciali per casi documentati e certificati di allergie/intolleranze alimentari, stati patologici e per motivi etnico-religiosi.

Tale ulteriore servizio sarà valutato con la ditta aggiudicataria, nel caso si verificasse, tenendo conto delle peculiari circostanze.

SI INTENDE CHE:

- 1) il piatto unico con contorno ovvero il cestino sostituiscono la scelta di un primo, un secondo ed un contorno;
- 2) sono compresi nel prezzo sotto proposto: pane fresco, frutta di stagione, olio extra vergine di oliva e olio di semi, aceto di vino e sale marino fino, per ogni singolo pasto.

Grammatura media offerta a porzione per:

- 1) primi piatti: caldo 200 gr. cotta + 90 gr. salsa - freddo 100 gr.
- 2) secondi piatti caldo 120 gr. freddo 60 gr.
- 3) contorni: caldo 130 gr. / freddo 100gr.
- 4) dolce (sia primo /composizione secondo) 100gr.

TOTALE GRAMMATURA MEDIA OFFERTA PER UN PASTO COMPLETO DI PRIMO,
SECONDO E CONTORNO: MEDIA 500 GR.

Handwritten signature and initials in the bottom right corner of the page.

OPZIONI	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	CESTINO 1	CESTINO 2
SCELTE	MINIMO INDEROGABILE: 4 di cui 3 paste asciutte con condimento (di cui 1 al burro ed 1 vegetariano) 1 minestra in brodo	MINIMO INDEROGABILE: 4 di cui 2 di carne 1 di pesce e/o sformato 1 vegetariano	MINIMO INDEROGABILE: 3 1 verdure cotte 1 formaggio 1 verdure crude	MINIMO INDEROGABILE: 1 PIATTO UNICO MEDIA 400 GR.	MINIMO INDEROGABILE: 1 Composto almeno da - 2 panini farciti con affettato formaggio verdure - bibita - frutta fresca - snack
ALTERNATIVE	MINIMO INDEROGABILE: 3 (da scegliersi tra le seguenti) 1 yogurt 1 formaggio 1 dessert 1 panino farcito 1 frittata 1 pizza 1 verdure miste cotte o crude 1 frutta fresca	MINIMO INDEROGABILE: 3 (da scegliersi tra le seguenti) 1 affettato 1 formaggio 1 panino farcito 1 frittata 1 pizza 1 frutta fresca 1 dessert	MINIMO INDEROGABILE: 2 (da scegliersi tra le seguenti) 1 bevanda 1 frutta fresca 1 yogurt 1 dessert	MINIMO INDEROGABILE: 1 CESTINO 1 Composto almeno da - secondo (affettato/carne o pesce in scatola etc.) - contorno - formaggio - bibita - dessert	MINIMO INDEROGABILE: 1 CESTINO 2 Composto almeno da - 2 panini farciti con formaggio verdure - bibita - frutta fresca - snack
TOTALI	Totale minimi inderogabili: 7	Totale minimi inderogabili: 7	Totale minimi inderogabili: 5	Totale minimi inderogabili: 2	Totale minimi inderogabili: 2