



REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO PIEMONTE – VALLE D’AOSTA
Uffici Logistico, Sezione Commissariato e Armamento, Drappello Commissariato

CONDIZIONI TECNICHE

PER LA STIPULA DI UNA CONVENZIONE CON UN ESERCENTE
PRIVATO PER LA SOMMINISTRAZIONE DEL I E II ORDINARIO AI
MILITARI IN FORZA ALLA STAZIONE SAGF DI ALAGNA VALSESIA

1. OGGETTO

Il presente documento ha lo scopo di stabilire i termini e le condizioni della collaborazione tra un esercente privato e i militari in forza alla Stazione SAGF di Alagna Valsesia per la somministrazione dei pasti quale servizio sostitutivo di mensa.

2. RAPPRESENTANTE PER L'AMMINISTRAZIONE

Quale Rappresentante per l'Amministrazione è prevista la figura di un militare appositamente nominato, **il quale svolgerà anche l'incarico di Direttore dell'Esecuzione Contrattuale (D.E.C.).**

A lui faranno capo tutte le attività relative allo svolgimento del servizio, ivi compresa la competenza ad intrattenere rapporti formali con il "Rappresentante" per l'Appaltatrice. Sarà nominato anche un sostituto, che opererà in caso di assenza del titolare.

3. RAPPRESENTANTE PER L'APPALTATRICE

L'Appaltatrice dovrà nominare, all'atto della sottoscrizione del contratto, un unico Responsabile qualificato, professionalmente idoneo all'incarico, onde intrattenere stretti contatti con il rappresentante dell'Amministrazione, affinché il servizio venga eseguito regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali assunti.

L'appaltatrice dovrà fornire, almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio, il numero di utenza telefonica del citato Responsabile che dovrà essere reperibile in tutti i giorni, anche festivi, in cui il servizio è erogato.

4. TERMINI E CONDIZIONI GENERALI

I pasti dovranno essere preparati in conformità alle vigenti norme legislative e disposizioni sanitarie.

Il fornitore si impegna a fornire i seguenti servizi di ristorazione:

- a. garantire il servizio di somministrazione di pasti caldi, giornalmente dal lunedì alla domenica, fatto salvo il diritto dell'impresa aggiudicataria alla chiusura settimanale;
- b. garantire la somministrazione dei pasti secondo il seguente orario:
 - pranzo: dalle ore 12.00 alle ore 14.00;
 - cena: dalle ore 19.00 alle ore 21.00.
- c. garantire la consegna a domicilio a causa di esigenze di servizio non programmabili che impediscano ai militari di abbandonare i luoghi di lavoro;
- d. garantire la somministrazione dei pasti alla tariffa di euro 10,58 sia per il pranzo che per la cena, iva (4%) esclusa;
- e. comunicare alla Stazione SAGF di Alagna Valsesia, almeno 15 giorni prima, l'eventuale chiusura per ferie.

5. MENÙ

Le tariffe di cui al punto precedente si intendono per la somministrazione di un pasto completo (primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta, pane, bevande e dolce).

La composizione riguardante la quantità minima delle pietanze deve rispettare le seguenti indicazioni:

a. Primi piatti:

- pasta asciutta con ragù od altro condimento (carbonara, matriciana, tonno, aglio e olio,
- pesto, sugo al pomodoro etc.) almeno gr. 100 per persona;
- tortellini, ravioli asciutti o in brodo almeno gr. 120 per persona;
- lasagne imbottite, pasticciate, maccheroni ai 4 formaggi, maccheroni arrosto almeno gr. 120 a persona;
- gnocchi di patate conditi almeno gr. 120 a persona;
- minestre, minestrone, zuppe almeno gr. 120 a persona.

b. Secondi piatti:

- pesce surgelato, seppioline, calamaretti, moscardini, seppie tagliate ad anelli, gamberetti, lessi, al forno o lessi, in somministrazione unitaria o mista circa gr. 150 per persona, fette di pesce lessato o stufato circa gr. 150 per persona;
- fettina di bovino ai ferri, cotoletta, vitello tonnato, arrosto a fette, scaloppine, almeno gr. 120 circa per persona;
- braciola di maiale, osso buco, spiedini di carne suina e bovina almeno gr. 120 circa per persona;
- spezzatino in umido con patate almeno gr. 150/170 circa per persona;
- pollo arrosto (1/4) almeno gr. 150/200 circa per persona;
- pollo o tacchino ripieno almeno gr. 150/200 circa per persona;
- coniglio arrosto in casseruola almeno gr. 120 circa per persona;
- coniglio alla cacciatora almeno gr. 150 circa per persona.

c. Contorni:

- Cavolfiore, insalata mista, insalata di pomodoro, carote, crocchette di patate, fagioli, fagiolini finocchi, lenticchie, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, purè di patate, spinaci, zucchine almeno gr. 120/150.

d. Frutta:

- fresca di stagione almeno gr. 120/150 (prima scelta) oppure macedonia (prodotto sgocciolato) gr. 90. O in alternativa un dessert.

e. Pane:

- Rosette, bocconcini o pane affettato gr. 100

f. Bevande:

- Acqua oligominerale naturale/gassata in confezione da cl.50 oppure Bibita tipo cola, aranciata, gassosa etc in confezione da cl.33.

Le pietanze somministrate possono anche essere diverse da quelle sopra indicate a condizione che venga garantita l'equivalenza in termini di qualità e di valore nutrizionale.

Sarà cura dell'appaltatrice garantire con un ragionevole anticipo il menu settimanale.

È fatto obbligo ai militari aventi diritto di comunicare, con un congruo anticipo, il numero di persone che usufruiranno del servizio di vettovagliamento in oggetto.

6. VALORE DELLA CONVENZIONE

Il valore complessivo presunto della prestazione, per l'intero periodo contrattuale di validità della convenzione (12 mesi), ammonta a € 25.000,00 oneri fiscali inclusi.

Il valore massimo presunto non costituisce impegno di spesa per la Stazione Appaltante, ben potendo, nel corso dei mesi, variare il numero dei commensali in forza alla Stazione SAGF di Alagna Valsesia. Pertanto, qualora alla scadenza del rapporto contrattuale non fosse stato raggiunto l'importo massimo presunto, la ditta appaltatrice nulla potrà pretendere dal Reparto T.L.A. Piemonte – Valle d'Aosta della Guardia di Finanza.

IL CAPO UFFICIO LOGISTICO
(Ten. Col. Marco Graziano)