

ALLEGATO SUB "2"

**CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DI SOSE -
SOLUZIONI PER IL SISTEMA ECONOMICO S.P.A.
CIG 7563165931**

AVVERTENZA

Nel corpo del presente documento ai termini di cui in seguito, riportati in carattere corsivo, viene attribuito, quando non diversamente specificato, il significato indicato a fianco di ciascuno di essi:

bando: indica il bando di gara pubblicato sulla G.U.U.E. il 21 luglio 2018, n. GU/S S139 e sulla G.U.R.I. n. 87 del 27 luglio 2018, con il quale SOSE ha indetto la procedura aperta per l'affidamento del *servizio*;

capitolato: indica il presente documento, contenente i requisiti e le modalità di erogazione del *servizio*;

contratto: indica il contratto che sarà stipulato per la prestazione del *servizio*, mediante l'utilizzo dello schema di contratto, allegato sub "3" al *disciplinare*;

disciplinare: indica il disciplinare di gara in cui sono indicate, tra l'altro, le caratteristiche dell'appalto, la durata, i requisiti di partecipazione, l'importo, il criterio di aggiudicazione e la tipologia della garanzie richieste;

servizio: indica il servizio di ristorazione aziendale, il cui oggetto è descritto al paragrafo 2 del capitolato, da erogarsi presso gli appositi locali della sede di SOSE;

Parti: indica congiuntamente la *Società* e SOSE;

Società: indica il prestatore del *servizio*;

SOSE: indica la Soluzioni per il sistema economico S.p.A. .

1. PREMESSA

Titolo I
CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

2. OGGETTO DEL SERVIZIO
3. DURATA DELL'APPALTO
4. REFERENTE MENSA
5. SUPERVISORE DEL SERVIZIO, RESPONSABILE DELLA RISTORAZIONE AZIENDALE E RESPONSABILE DELLE ATTIVITÀ CONTRATTUALI
6. ONERI A CARICO DI SOSE
7. ONERI A CARICO DELLA SOCIETÀ
8. SICUREZZA SUL LAVORO

Titolo II
DISPOSIZIONI PARTICOLARI

9. DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO
 - 9.1 DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE
 - 9.2 DISPOSIZIONI SPECIFICHE RELATIVE AL PERSONALE
10. COMPOSIZIONE DEI PASTI
11. QUALITÀ E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI
12. QUANTITATIVI DEI PASTI DA SOMMINISTRARE E MODALITÀ DI CONTABILIZZAZIONE
13. MODALITÀ DI EROGAZIONE DEI PASTI
14. RISTORAZIONE IN CASI PARTICOLARI

Titolo III
DISPOSIZIONI PARTICOLARI PER LE ATTIVITÀ DI IGIENE, QUALITÀ, PULIZIA E ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTE DA SOSE

15. NORME DI QUALITÀ, IGIENE, PULIZIA DEI LOCALI
16. CONTROLLI IGIENICI
17. METODOLOGIA DEI CONTROLLI

Titolo IV
ALTRE DISPOSIZIONI

18. SOPRALLUOGO
19. PENALI
20. DIFFIDA AD ADEMPIERE - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
21. QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE E PREMIO INCENTIVANTE
22. FATTURAZIONE E PAGAMENTO
23. CESSIONE DEL SERVIZIO, SUBAPPALTO

1. PREMESSA

Il servizio di ristorazione aziendale, di seguito *servizio*, riveste per SOSE massima importanza in quanto è suo specifico intendimento garantire ed assicurare ai propri dipendenti un elevato standard dei pasti, nonché il massimo comfort al momento della fruizione.

Inoltre, va tenuto presente che il ristorante aziendale è frequentato da ospiti di SOSE, quali rappresentanti di Istituzioni, ordini professionali, associazioni di categoria, e, quindi, rappresenta un elemento caratterizzante dell'immagine aziendale.

La qualità degli alimenti somministrati è un fattore fondamentale del servizio: SOSE, pertanto, richiede l'uso di prodotti freschi e di prima categoria. Il ricorso a derrate surgelate congelate o confezionate è consentito soltanto in casi specifici indicati nel presente *capitolato* e purché vengano utilizzati prodotti di primarie aziende alimentari.

Analogamente, la qualità delle prestazioni costituisce un elemento sostanziale del servizio e, conseguentemente, SOSE esige che il personale preposto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti sia adeguatamente formato, provveda alle attività con cura ed attenzione e mantenga in ogni circostanza un atteggiamento diligente e cortese.

Un ulteriore e non meno importante elemento del servizio, concerne il rispetto delle norme igieniche che SOSE richiede al fine di garantire e mantenere specifici standard di igiene e salubrità in tutte le fasi in cui si articola il *servizio* stesso, dal trasporto e conservazione dei prodotti, alla preparazione dei cibi ed alla somministrazione agli utenti. **La qualità del servizio deve, quindi, essere considerata un aspetto essenziale e ne sono testimonianza, in particolare:**

- le modalità di determinazione del corrispettivo;
- l'ammontare delle penali.

TITOLO I

CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

2. OGGETTO DEL SERVIZIO

Il *servizio* ha per oggetto le seguenti attività:

- a) l'approvvigionamento e lo stoccaggio delle derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti;
- b) la preparazione e l'allestimento dei pasti nei locali adibiti a cucina della sede di SOSE;
- c) la somministrazione e distribuzione dei pasti presso la apposita linea prospiciente le cucine, che avverrà principalmente con modalità *self service*

e con il sistema *free flow* unicamente per la somministrazione dei contorni crudi e della frutta;

- d) la pulizia delle attrezzature e di tutti i locali adibiti al *servizio* e in particolare delle cucine, dei locali ove sono sistemate le attrezzature occorrenti all'erogazione del *servizio* ed allo stoccaggio delle derrate, degli spogliatoi e dei bagni del personale operante, nonché dei locali di transito tra l'area cucine e la sala ristorante ubicata nel complesso immobiliare ove ha sede SOSE;
- e) lo smaltimento dei rifiuti comunque prodotti, mediante raccolta differenziata, secondo la normativa vigente nel periodo di esecuzione del *servizio*.

Destinatari del *servizio* sono il personale dipendente della SOSE e altre persone individuate dalla SOSE stessa e da essa specificamente autorizzate.

I locali destinati al *servizio*, che hanno una superficie complessiva di circa mq. 650, si trovano in due separati ambienti collocati rispettivamente al secondo piano del corpo "A" e al primo piano interrato del corpo "C" del compendio immobiliare ove ha sede SOSE, debitamente collegati tra loro, e sono costituiti da:

- area cucine, di circa mq. 85, ubicata nel corpo "C";
- bagni per il personale addetto al *servizio*, di circa mq. 45, ubicati nel corpo "C";
- magazzini stoccaggio merci, di circa mq. 40, ubicati nel corpo "C";
- spogliatoi per il personale addetto al *servizio*, di circa mq. 15, ubicati nel corpo "C";
- aree disimpegno e libere, di circa mq. 100, ubicate nel corpo "C";
- corridoi e strutture di collegamento tra il corpo "C" e il corpo "A", di circa mq. 35;
- sala ristorante, di circa mq. 310, ubicata nel corpo "A";
- area lavaggio, di circa mq. 20, ubicata nel corpo "A".

Si avverte che la descrizione dei locali e le superfici di cui sopra devono intendersi fornite a mero titolo indicativo e non impegnano in alcun modo SOSE. La Società, tramite il sopralluogo – di cui al successivo paragrafo 18 - da eseguire obbligatoriamente, prenderà visione degli stessi e computerà le relative superfici al fine di tenerne conto in fase di predisposizione dell'offerta.

3. DURATA DELL'APPALTO

Il servizio avrà durata di **36 (trentasei) mesi** con decorrenza dalla data di effettivo inizio del servizio, attestata da apposito verbale firmato dalle Parti, e comunque fino alla data di scadenza del relativo atto negoziale.

4. REFERENTE MENSA E COMMISSIONE MENSA

SOSE designerà un proprio rappresentante il quale costituirà la principale interfaccia nei confronti dei rappresentanti della Società di cui al successivo paragrafo 5.

Il nominativo e i punti di contatto del referente mensa di SOSE – ivi inclusa ogni eventuale variazione degli stessi – verranno comunicati all'aggiudicatario a mezzo pec. Il referente mensa sarà disponibile dal lunedì al venerdì, dalle ore 8,00 alle ore 16,00.

Oltre a tale figura, SOSE ha istituito una Commissione Mensa, costituita da tre o più membri rappresentanti dei dipendenti, con il compito di monitorare l'andamento del servizio ed effettuare, in autonomia o su richiesta di SOSE, le verifiche che SOSE riterrà più opportune.

5. SUPERVISORE DEL SERVIZIO, RESPONSABILE DELLA RISTORAZIONE AZIENDALE E RESPONSABILE DELLE ATTIVITÀ CONTRATTUALI

La Società dovrà nominare per tutta la durata del servizio:

- a) un **supervisore del servizio**, con l'incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni, e di verificare che tutte le attività inerenti il servizio vengano eseguite puntualmente e diligentemente nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato, dai relativi allegati e dal contratto, ivi comprese le attività di pulizia. Tale figura dovrà essere presente in SOSE almeno 5 ore a settimana nell'orario di somministrazione dei pasti;
- b) un **responsabile della ristorazione aziendale**, con l'incarico di relazionarsi con il referente mensa per ogni evento che dovesse insorgere durante la preparazione e la distribuzione dei pasti;
- c) un **responsabile delle attività contrattuali**, che costituirà l'interfaccia nei confronti di SOSE per le attività di tipo amministrativo ed organizzativo.

I nominativi delle suddette figure - che dovranno essere reperibili dal lunedì al venerdì, dalle ore 8,00 alle ore 16,00 - dovranno essere comunicati a SOSE entro 10 (dieci) giorni dalla stipula del contratto, assieme ai rispettivi recapiti telefonici (n. fisso e telefono mobile).

6. ONERI A CARICO DI SOSE

SOSE metterà a disposizione della Società i locali occorrenti per la prestazione del servizio e, in particolare, i locali per lo stoccaggio delle derrate, per la preparazione dei pasti e per il lavaggio delle stoviglie.

Inoltre, SOSE concederà in uso alla Società gli impianti e tutte le attrezzature ed apparecchiature fisse necessarie alla cucina, alla somministrazione e al self-service, nonché quelle mobili connesse.

Più in dettaglio, SOSE fornirà in comodato d'uso alla Società:

- a) le attrezzature e gli impianti, fissi e mobili, per lo stoccaggio delle derrate, per la preparazione e la distribuzione dei pasti, per la pulizia delle stoviglie;
- b) gli impianti mobili per la assunzione dei pasti;
- c) gli utensili occorrenti per la preparazione dei pasti;
- d) le stoviglie per la assunzione dei pasti.

Con riferimento alle precedenti lettere c) e d), l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso, alla Società è riportato nell'allegato sub "A" al presente capitolato.

Il comodato d'uso di cui al presente paragrafo avrà il medesimo termine del servizio.

Alla scadenza del contratto la Società e SOSE effettueranno l'aggiornamento dell'inventario di detti beni.

SOSE terrà a suo carico, inoltre, gli oneri relativi a:

- A. energia elettrica, gas metano, acqua e condizionamento estivo ed invernale;
- B. manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, fatte salve le attività di pulizia e manutenzione delle canalette da pavimento situate nelle cucine che restano a carico della Società;
- C. manutenzione straordinaria delle attrezzature e degli impianti fissi e mobili affidati alla Società in comodato d'uso, fatti salvi gli interventi resi necessari a seguito di uso improprio o scorretto da parte della Società e/o dal suo personale;
- D. imposte e tasse in materia di rifiuti.

Resta inteso che, prima di procedere agli interventi di manutenzione straordinaria, SOSE e la Società dovranno accertare, d'intesa tra di loro, le cause che ne hanno determinato la necessità, che dovranno risultare da apposito verbale.

7. ONERI A CARICO DELLA SOCIETÀ

La Società si impegna a:

1. garantire il pieno rispetto di tutta la normativa vigente in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti, nonché l'osservanza della vigente normativa igienico-sanitaria, adempiendo in particolare a quanto previsto dal successivo paragrafo 16 del presente *capitolato*;
2. custodire ed utilizzare con la massima cura e diligenza tutti i beni forniti da *SOSE* a titolo di comodato, impegnandosi altresì a risarcire a *SOSE* ogni danno ad essi arrecato, imputabile alla *Società* e/o al suo personale;
3. effettuare la consegna di tutti i generi alimentari e delle bevande nei giorni e negli orari stabiliti e concordati con *SOSE*, comprensiva di tutti gli ingredienti che li compongono, escluso i generi alimentari da fornire giornalmente (a titolo di esempio: pane, etc.);
4. predisporre e consegnare a *SOSE*, con cadenza mensile ed entro il giorno 10 (dieci) del mese, un elenco, in formato elettronico, contenente i menu del mese successivo che saranno serviti e le relative ricette, comprensive di tutti gli ingredienti che le compongono. Tale elenco - che si intenderà approvato in caso di mancata presentazione di osservazioni nei successivi 5 giorni da parte del Referente mensa o della Commissione mensa - dovrà evidenziare in giallo i due menù settimanali selezionati tra quelli presenti nell'allegato sub "B" al *Capitolato*;
5. apportare ai menu ed alle ricette comprese nell'elenco di cui sopra ogni modifica che *SOSE* ritenga necessaria;
6. esporre in modo chiaramente visibile il menù del giorno con le relative ricette, comprensive di tutti gli ingredienti che le compongono, in modo che gli utenti possano prenderne visione;
7. conservare e fornire (anche in formato elettronico), su richiesta di *SOSE*, le copie delle bolle di consegna e/o dei documenti di trasporto relativi a tutti gli approvvigionamenti delle derrate alimentari;
8. approntare un tavolo comune sia nella sala di distribuzione dei pasti che nella sala ristorante, con olio extravergine d'oliva, aceto, sale, pepe, limoni, salse, condimenti vari e stuzzicadenti e provvedere a collocare, per tutta la durata del *servizio*, i carrelli per la raccolta dei vassoi nei due punti indicati, uno al centro della sala ristorante e uno infondo alla stessa;
9. sostituire, in seguito a specifica richiesta, qualsiasi marca/prodotto offerto che non sia di gradimento a *SOSE*, con uno equivalente, concordato con *SOSE*;
10. elaborare e consegnare a *SOSE* entro 10 (dieci) giorni dalla data di stipula del contratto un piano che comprenda quanto disposto alle seguenti lettere a), b), c) e d).

- a) Al fine di garantire ed assicurare la qualità dei prodotti alimentari, un **programma preventivo** delle analisi dei potenziali rischi microbiologici, chimici e partecellari presenti nel ciclo produttivo e l'identificazione dei punti critici del processo, che potranno essere posti sotto controllo per la prevenzione, l'eliminazione o la riduzione dei rischi al minimo livello. Tale piano deve essere basato sul sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*).
- b) La **manutenzione ordinaria**, per i deterioramenti dovuti all'uso, delle attrezzature, nonché degli impianti fissi e mobili, affidate in comodato da SOSE.
- c) **La sanificazione dei locali e delle attrezzature**, ivi compresa la **disinfestazione e la derattizzazione trimestrale** dei locali dati in comodato.

Si precisa che nel piano dovranno essere specificate le date degli interventi, le modalità che saranno seguite e la ditta responsabile. È facoltà di SOSE richiedere in qualsiasi momento di durata del *contratto* interventi straordinari.

Relativamente alle attività indicate nella presente lettera c), la Società dovrà tenere un apposito **registro**, che potrà essere oggetto di controllo secondo quanto previsto al paragrafo 17 del presente *capitolato*. Una copia del registro dovrà comunque essere consegnata a SOSE ogni tre mesi.

Inoltre, la Società dovrà inviare a SOSE, entro 10 (dieci) giorni dalla esecuzione degli interventi di cui sopra, copia delle bolle di intervento, nonché delle schede tossicologiche dei materiali impiegati. A richiesta di SOSE, la Società è tenuta a consegnare copia del contratto con la ditta appaltatrice degli interventi di sanificazione, disinfestazione e derattizzazione.

- d) Lo svolgimento di **almeno 4 (quattro) analisi batteriologiche**, merceologiche e chimiche su alimenti, acqua e attrezzature e superfici dopo la sanificazione, . La Società dovrà consegnare a SOSE, entro 10 (dieci) giorni dalla effettuazione, i risultati degli esami effettuati, fermo restando che SOSE si riserva la facoltà di far prelevare, in qualsiasi momento, nei modi previsti dalle norme sanitarie vigenti, campioni di generi alimentari e dei pasti per sottoporli ad analisi, direttamente o presso laboratori di sua scelta.

11. Saranno, inoltre, a carico della *Società* la preparazione dei pasti, unitamente a tutti gli oneri e le spese per l'espletamento del *servizio*, tranne quelli espressamente posti a carico di *SOSE* in conformità al precedente paragrafo 6.

In particolare, e a mero titolo di esempio, la *Società* dovrà provvedere:

- I. alla fornitura delle divise al personale addetto alle varie attività;
- II. all'approvvigionamento ed al trasporto di tutti i generi alimentari e delle bevande, inclusi gli oneri fiscali relativi all'approvvigionamento di essi;
- III. alle imposte, tasse e tributi relativi alla gestione dei ristoranti aziendali ed alle licenze;
- IV. al reintegro di stoviglie, vasellame, pentolame, coltelleria, posateria e quant'altro fornito in prima istanza da *SOSE*, che vengano meno per il normale deterioramento d'uso, per rotture accidentali e per ammanchi;
- V. all'approvvigionamento di tovaglioli e copri vassoi di carta da utilizzare durante la consumazione del pasto;
- VI. alla conservazione in frigorifero, per le 72 (settantadue) ore successive, di n. 3 (tre) campioni del pasto di ogni giorno, protetti in idonei contenitori e recanti all'interno su un'etichetta la scritta "CAMPIONE 72 HR" unitamente alle indicazioni del pasto conservato e della data di confezionamento, per consentire l'espletamento dei controlli, fermo restando che *SOSE* si riserva la facoltà di far prelevare, a sua discrezione e in qualsiasi momento, nei modi previsti dalle norme sanitarie vigenti, campioni di generi alimentari e di sottoporli ad analisi, direttamente o presso laboratori autorizzati. In caso di presenza di cibi privi dell'etichetta e della scritta di cui sopra *SOSE* non riterrà presenti i campioni;
- VII. a provvedere alle eliminazione dei prodotti di cui al punto VI. qualora durante il periodo di conservazione di cui al medesimo punto VI. non si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare;
- VIII. a segnalare, tramite le figure di cui al paragrafo 5 del presente *capitolato*, a *SOSE* ogni guasto che si verifichi a qualsiasi impianto utilizzato;
- IX. alla raccolta giornaliera e differenziata dei rifiuti ed al loro trasporto agli appositi punti di raccolta pubblici, uniformandosi alla normativa del comune di Roma in materia, fermo restando che la Società

espressamente manleva e solleva SOSE da ogni responsabilità. In particolare la *Società* dovrà provvedere a che:

- i rifiuti solidi prodotti durante le fasi di preparazione dei pasti dovranno essere raccolti in sacchetti e immessi in appositi contenitori con coperchio;
- le operazioni di svuotamento dei residui alimentari successivi al consumo dei pasti dovranno avvenire immediatamente, con appositi sacchi, che dovranno essere convogliati nei contenitori per la raccolta;
- gli oli usati di cucina e le altre sostanze grasse dovranno essere gestiti ai sensi del D. Lgs. n. 152/2006 e s.m.i. e tutti i relativi oneri saranno a carico della *Società* esonerando *SOSE* da ogni responsabilità al riguardo;
- la copia dei documenti attestanti il ritiro e lo smaltimento degli oli, unitamente a copia del relativo contratto con la ditta specializzata per lo smaltimento, deve essere consegnata a *SOSE* su richiesta.
- le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore dovranno essere trattate come residui speciali con oneri a carico della *Società*.

É fatto assoluto divieto di scaricare qualsiasi tipo di rifiuto, solido o oleoso, nei condotti di scarico (lavandini, canaline di scarico, etc.).

Sono, infine, a carico della *Società* le attrezzature ed i detersivi per le attività di pulizia di cui al precedente paragrafo 2, lettera d), nonché quanto occorrente per le attività di smaltimento dei rifiuti di cui al precedente paragrafo 2, lettera e).

8. SICUREZZA SUL LAVORO

La *Società* dovrà osservare le disposizioni di cui alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo del lavoro e, in particolare, quanto previsto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e successive integrazioni e modificazioni (v., in particolare, il D.Lgs. 3 agosto 2009, n. 106).

Ai fini della predetta normativa, la *Società* si impegna a collaborare con *SOSE* in ordine all'attuazione delle misure di sicurezza e di emergenza adottate nella sede aziendale di *SOSE*, garantendo una formazione adeguata, che dovrà essere effettuata a cura e spese della *Società*, del personale addetto all'esecuzione del servizio in materia di prevenzione incendi e di primo soccorso sanitario.

Entro 30 giorni dalla stipula del contratto, la *Società* si impegna a fornire a SOSE quanto segue:

- a) Il DUVRI preventivo compilato e firmato;
- b) Copia del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR);
- c) L'Allegato sub "12" al Disciplinare (dichiarazione sul possesso dei requisiti tecnico e professionali ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/08) compilato e firmato;
- d) Le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati per l'espletamento del *servizio*.

TITOLO II

DISPOSIZIONI PARTICOLARI

9. DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

9.1 DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

Il personale impiegato per l'esecuzione del *servizio* dovrà essere alle dirette dipendenze della *Società*, ovvero in regime di somministrazione, ovvero "a progetto" con contratto certificato, ovvero legato da un rapporto di collaborazione prestato in via esclusiva.

La *Società* dovrà impiegare, per l'espletamento del *servizio*, personale adeguatamente formato, sia per le mansioni cui sarà addetto, sia dal punto di vista igienico sanitario, nonché in possesso delle licenze ed autorizzazioni eventualmente previste per legge e delle necessarie specializzazioni e competenze tecniche.

Resta inteso che la *Società* dovrà, nell'esecuzione del contratto, assicurare a SOSE almeno il seguente numero di unità, con le seguenti caratteristiche:

MANSIONE	LIVELLO
Responsabile Unità produttiva (Cuoco)	SECONDO
Aiuto cuoco	QUINTO
Aiuto cuoco	QUINTO
Addetto servizio mensa e pulizie	SECONDO
Addetto servizio mensa e pulizie	SESTO SUPER
Addetto servizio mensa e pulizie	SESTO SUPER

La *Società* dovrà, inoltre, osservare ed applicare integralmente:

- a) le disposizioni di legge in vigore e in particolare quelle sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza ai lavoratori, nonché in tema di prevenzione antinfortunistica con specifico riferimento alla normativa di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, cosiddetto "*Testo Unico Sicurezza Lavoro*" e successive modifiche e integrazioni, quale, in particolare, il D.Lgs. 3 agosto 2009, n. 106;
- b) le disposizioni del contratto collettivo nazionale di lavoro applicabile e gli accordi locali integrativi dello stesso;
- c) assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali e assicurativi.

SOSE si riserva il diritto, in qualsiasi momento, di verificare il rispetto delle norme poste a presidio della sicurezza dei lavoratori, nonché la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli e le verifiche che riterrà opportuni e coinvolgere, ove necessario, l'ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che la *Società* osservi le prescrizioni suddette.

È fatto obbligo alla *Società* di esibire, a semplice richiesta di *SOSE*, copia autentica della seguente documentazione:

- I. Modello UNIEMENS, sezione ex DM 10;
- II. Libro unico del lavoro.

La *Società* si impegna a prendere idonei provvedimenti a carico del personale addetto alla erogazione del *servizio* che adotti comportamenti non corretti nei confronti di *SOSE* e/o dei dipendenti e/o di terzi, fino all'allontanamento nei casi di particolare gravità.

La *Società*, entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla data di sottoscrizione del contratto, deve fornire a *SOSE* un elenco nominativo di tutto il personale che sarà impiegato stabilmente nell'espletamento del *servizio*, nonché di quello che verrà utilizzato per eventuali sostituzioni di breve durata. Detto elenco dovrà riportare, per ciascuna risorsa, nome e cognome, luogo e data di nascita, codice fiscale, numero di matricola, estremi delle posizioni assicurative e previdenziali, qualifica e dovrà essere accompagnato da copia del libro unico del lavoro. Tale elenco dovrà essere corredato di copia dei diplomi, nonché degli eventuali certificati che dimostrino i requisiti indicati nella Relazione tecnica presentata.

Per nessun motivo *SOSE* consentirà che al *servizio* venga addetto, anche per brevi periodi, personale non compreso nel suddetto elenco. Tale circostanza non potrà essere addotta da parte del prestatore del *servizio* come esimente dall'applicazione delle penali previste dal *contratto*.

In caso di dimissioni, licenziamenti, sostituzioni o, comunque, modifiche del personale compreso in tale elenco, lo stesso dovrà essere immediatamente integrato e trasmesso a *SOSE* nel termine di 3 (tre) giorni dalla variazione, corredato dalla richiamata documentazione.

Tutto il personale dovrà essere di gradimento di *SOSE* e, pertanto, la *Società* si impegna a sostituire il personale, su semplice richiesta di *SOSE*, entro 5 (cinque) giorni dalla richiesta medesima.

Nella ipotesi in cui l'elenco non venga presentato nei termini suddetti, ovvero sia incompleto, *SOSE* si rivarrà per le penali sulla garanzia presentata.

9.2 DISPOSIZIONI SPECIFICHE RELATIVE AL PERSONALE

La *Società* si obbliga ad impiegare, per l'espletamento del *servizio*, personale qualificato e idoneo a svolgere le attività previste.

Il personale addetto al *servizio* dovrà essere:

- in numero adeguato alle esigenze del *servizio* stesso e alle necessità di renderlo a regola d'arte;
- idoneo alle mansioni cui sarà assegnato, debitamente formato;
- in possesso delle licenze ed autorizzazioni eventualmente prescritte dalla legge.

La *Società* è impegnata a:

- 1) far indossare al personale cuffie e grembiuli (su questi ultimi dovrà essere posto, ben in evidenza il tesserino aziendale di riconoscimento) nonché quant'altro necessario per garantire la perfetta igiene nell'espletamento del *servizio* secondo la normativa vigente;
- 2) disporre che gli indumenti indossati per la preparazione e distribuzione dei pasti siano distinti da quelli adoperati per le operazioni di lavaggio e manutenzione impianti, attrezzature e stoviglie;
- 3) dare tempestivamente notizia a *SOSE*, ove possibile con un anticipo di almeno 1 (un) giorno, degli scioperi del personale;
- 4) assicurare che, in relazione all'attività svolta, gli operatori addetti alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti siano sottoposti ai prescritti controlli igienico-sanitari e siano costantemente istruiti ed informati in materia di igiene alimentare, assumendosene i relativi oneri;

5) provvedere alla formazione igienico-sanitaria del personale addetto alla preparazione/somministrazione dei pasti, in particolare sulla catena del freddo e all'utilizzo dell'abbattitore di temperatura;

6) far astenere dal *servizio*, o adibire a mansioni diverse da quelle della preparazione e somministrazione dei pasti, il personale con patologie dell'intestino, della pelle, del cuoio capelluto e del tratto rinofaringeo.

La *Società* si impegna inoltre a conformarsi e conseguentemente a far conformare i suoi dipendenti ai regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene, alla disciplina ed orari in vigore presso *SOSE*.

10. COMPOSIZIONE DEI PASTI

Le specifiche della composizione dei pasti sono riportate nell'allegato "B" "*Composizione dei pasti, calendario dei prodotti ed esempi di menu*" al presente *capitolato*.

Fermo restando quanto ivi previsto:

- i pasti da somministrare devono essere preparati e distribuiti nella stessa giornata in cui vengono cucinati;
- la cottura e preparazione delle pietanze deve avvenire con un uso limitato di sale e i cibi devono avere le caratteristiche della cucina tradizionale e seguire i principi della dieta mediterranea;
- il cibo somministrato deve essere gradevole al gusto, esente da sapori o odori indesiderati non caratteristici della composizione dello stesso;
- è comunque tassativamente vietato utilizzare:
 - ogni forma di riciclo dei cibi preparati;
 - alimenti che hanno superato la data di preferibile consumo;
 - glutammato di sodio;
 - pesce proveniente da zone FAO non concordate con *SOSE*;
 - oli vegetali grassi, sia negli alimenti cucinati in sede che in quelli pre-confezionati (es. grissini, cracker, etc.);
- non potranno essere serviti generi congelati e/o surgelati, fatta eccezione per i legumi e per il pesce proveniente dalla pesca sostenibile, in possesso dei certificati di catena di custodia *msc – Marine Stewardship Council* o equivalenti.

11. QUALITÀ E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche e la qualità delle derrate alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti nei locali messi a disposizione da *SOSE* per l'espletamento del servizio dovranno rispettare quanto riportato nell'allegato sub "C" "Qualità e caratteristiche merceologiche dei prodotti" al presente *capitolato*.

Fermo restando quanto ivi previsto:

- in caso di prodotti confezionati e sigillati, le diciture attestanti l'inserimento del produttore nel sistema di controllo CEE e la sua sottoposizione ai controlli di uno degli organismi nazionali di controllo autorizzati devono essere indicati in modo chiaro su ogni singola confezione;
- in caso di prodotti non confezionati e non sigillati, che sono ammessi soltanto se provenienti da un operatore controllato e destinati ad altro operatore controllato, le diciture di cui sopra devono essere riportate sui documenti commerciali;
- per i prodotti confezionati e sigillati e regolarmente etichettati con gli estremi dell'avvenuto controllo può essere fatto ricorso a un comune intermediario commerciale, mentre per prodotti non confezionati e non sigillati il fornitore (produttore o intermediario commerciale) dovrà essere inserito nel sistema di controllo;
- l'etichetta e i documenti commerciali devono riportare, oltre alle indicazioni previste dalle norme vigenti anche con riferimento alle diverse classi merceologiche, quanto di seguito specificato:
 - il nominativo dell'organismo nazionale di controllo autorizzato ai cui controlli l'operatore è sottoposto;
 - il codice ad esso attribuito dal Ministero delle politiche agricole e forestali;
 - gli estremi del decreto di riconoscimento dell'organismo nazionale di controllo;
 - il codice dell'operatore controllato;
 - il numero dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta rilasciato dall'organismo nazionale di controllo o il numero di certificazione del lotto.

12. QUANTITATIVI DEI PASTI DA SOMMINISTRARE E MODALITÀ DI CONTABILIZZAZIONE

Il quantitativo giornaliero dei pasti da somministrare è stimato in circa 125 (centoventicinque).

Tale quantitativo deve intendersi meramente indicativo e non vincolante per SOSE: pertanto il numero dei pasti che sarà effettivamente erogato potrà variare anche sensibilmente, in più o in meno, senza che a SOSE possa derivarne nessuna altra obbligazione, oltre quella del pagamento del corrispettivo per i pasti effettivamente forniti.

In particolare, detto quantitativo potrà variare in modo rilevante in occasione di riunioni, commissioni, incontri, che coinvolgano persone estranee a SOSE.

Sarà facoltà di SOSE chiedere prestazioni integrative per far fronte ad eventuali ulteriori esigenze attualmente non prevedibili.

I pasti erogati verranno normalmente contabilizzati previo passaggio del tesserino aziendale sull'apposito lettore ubicato a fianco della linea di distribuzione. Tuttavia, in casi eccezionali, ad esempio per problemi tecnici del lettore o di indisponibilità del tesserino stesso, SOSE definirà e autorizzerà apposite procedure che prevedano un idoneo riscontro cartaceo, previa apposizione della firma da parte del fruitore del pasto.

Entro il giorno 5 (cinque) di ciascun mese la Società dovrà inviare a SOSE un resoconto contenente il numero dei pasti erogati nel mese precedente calcolato sulla base dei suddetti supporti informatici e/o cartacei.

SOSE verificherà la correttezza di tale resoconto mensile e, nel caso di contestazioni, ne darà tempestiva comunicazione alla Società. In tal caso, le Parti si incontreranno al fine di verificare in contraddittorio il numero dei pasti effettivamente erogati nel mese in contestazione e verrà predisposto un resoconto sottoscritto dalle Parti.

Il resoconto di cui sopra, recante l'attestazione di conformità di SOSE, dovrà essere allegato alla fattura del mese di riferimento, di cui al successivo paragrafo 22, e costituirà requisito indispensabile affinché SOSE possa procedere al pagamento.

13. MODALITÀ DI EROGAZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire, con il sistema *self service* in un orario continuato compreso tra le ore 12.30 e le ore 14.30, dal lunedì al venerdì, festivi esclusi e deve garantire un flusso minimo di tre persone al minuto per la linea di distribuzione.

SOSE si riserva la possibilità di variare il suddetto orario, anche posticipando l'orario di fine servizio alle ore 14:45.

Resta inteso che il sistema *free flow aggiuntivo* a quello *self service* riguarderà la frutta ed i contorni crudi, ed eventuali ulteriori pietanze ammesse a tale sistema dovranno essere definite d'intesa con SOSE.

Sarà cura del personale della Società:

- a) avere le mani accuratamente lavate e pulite, senza anelli e braccialetti, e asciugarle esclusivamente mediante l'uso di carta a perdere;
- b) mantenere sempre nel massimo ordine le cucine, i locali ove sono sistemate le attrezzature occorrenti all'erogazione del *servizio* ed allo stoccaggio delle derrate, gli spogliatoi ed i bagni del personale operante, nonché i tavoli della sala ristorante;
- c) rifornire continuamente il banco di distribuzione di vassoi, di tovaglie copri vassoi e di tutte le stoviglie necessarie, in numero adeguato a garantire il tempestivo, ordinato e perfetto espletamento del *servizio*;
- d) approvvigionare ciascun tavolo di acqua potabile, tovaglioli di carta e sale e assicurarne il tempestivo rifornimento;
- e) provvedere al ritiro dagli appositi carrelli dei vassoi contenenti le stoviglie usate e i residui dei pasti;
- f) provvedere al tempestivo ed accurato lavaggio e riordino di pentolame, stoviglie, vasellame, posateria, vetreria, biancheria, attrezzature e quant'altro utilizzato nell'espletamento del *servizio*;
- g) approntare nei locali destinati alla distribuzione dei pasti e nella sala ristorante un tavolo comune con olio extravergine d'oliva, aceto, sale, pepe, limoni, salse, condimenti vari e stuzzicadenti;
- h) segnalare con la massima tempestività al referente mensa ogni guasto che si verifichi a qualsiasi impianto e apparecchiatura utilizzati;
- i) servire le pietanze con utensili appropriati tenendo conto delle grammature previste;
- j) integrare tempestivamente le pietanze mancanti.

Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, ecc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato.

Il cibo avanzato, sia nei piatti che nei contenitori per la preparazione e la distribuzione, dovrà essere gettato nei sacchi dei rifiuti e sarà cura del personale impedire che venga asportato e/o destinato ad altro uso.

14. RISTORAZIONE IN CASI PARTICOLARI

La Società deve essere in grado di fornire il *servizio* anche nel caso si verifichino cause di forza maggiore. In tali casi (ad esempio mancanza di acqua e di energia elettrica, nonché di sciopero del personale, agitazioni sindacali o altri eventi che rendano difficile la prestazione del *servizio*) la Società definirà di concerto con SOSE le soluzioni più opportune per ridurre al minimo i disagi dei commensali.

In tali casi, la Società fornirà stoviglie di plastica a perdere e, compatibilmente con le scorte esistenti in magazzino, fornirà i pasti nella composizione indicata nel punto 1.B dell'allegato sub "B" al presente *capitolato*.

Qualora, però, la situazione che richieda il ricorso a questo particolare tipo di pasto venga a conoscenza della *Società* con almeno un giorno di anticipo rispetto a quello in cui si determinerà, la *Società* stessa dovrà servire pasti sostitutivi, avvalendosi della fornitura di cucine centralizzate che garantiscano che i pasti siano prodotti lo stesso giorno della loro somministrazione e che siano trasportati in conformità alla normativa vigente.

Per far fronte a tale evenienza la *Società* deve disporre di un centro di cottura di emergenza, che sia gestito direttamente dalla *Società* stessa ovvero tramite ricorso al subappalto e che sia dotato delle caratteristiche di cui appresso.

- Il centro di cottura deve essere dotato dell'autorizzazione sanitaria per pasti da asporto;
- Il centro di cottura deve essere dedicato esclusivamente ad attività di ristorazione in situazioni di emergenza. Tale sito può essere utilizzabile anche per altri committenti del concorrente;
- Il centro di cottura deve essere situato ad una distanza non superiore a 40 (quaranta) km verificabile attraverso il sito www.viamichelin.it scegliendo il percorso più rapido dalla sede di SOSE;
- Il concorrente ovvero il subappaltatore, deve possedere la certificazione ISO 22000:2005, sul centro di cottura in oggetto.

Resta inteso che la *Società* dovrà mantenere la disponibilità del centro di cottura, con le caratteristiche sopra indicate, per tutta la durata del contratto.

TITOLO III

DISPOSIZIONI PARTICOLARI PER LE ATTIVITÀ DI IGIENE, QUALITÀ, PULIZIA E LE ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTE DA SOSE

15. NORME DI QUALITÀ ED IGIENE E PULIZIA E IGIENE DEI LOCALI

La *Società* si impegna all'applicazione del proprio piano di prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti, basato sul sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*), in ottemperanza al D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e s.m.i ed ai regolamenti CE n. 178/2002 e n. 852/2004.

La *Società* dovrà fornire entro 5 (cinque) giorni dalla stipula del contratto tutta la documentazione (manuale, certificazioni, etc.) relativa al sistema di autocontrollo (metodica HACCP) da essa adottato.

In ogni caso, ad integrazione delle procedure igienico sanitarie utilizzate dalla *Società*, vengono di seguito riportate ulteriori disposizioni cui la *Società* deve attenersi:

- a) devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- b) la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo;
- c) deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 3 Kg;
- d) i prodotti surgelati ammessi, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura 0°/4° C;
- e) devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- f) i piatti freddi devono essere confezionati immediatamente prima del servizio, coperti con una pellicola ad idoneità alimentare e conservati ad una temperatura compresa fra i 4 ° C e 10 ° C, fino al momento della distribuzione;
- g) al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti il personale deve indossare guanti a perdere e mascherine;
- h) le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando i gusti personali degli utenti;
- i) il cibo ancorché avanzato nei piatti di servizio non può essere asportato, né destinato ad altro uso, e, a meno di particolari accordi con *SOSE*, sarà gettato nei contenitori preposti;
- j) la frutta, già lavata, deve essere servita utilizzando un contenitore secondo la grammatura e il numero di porzioni richieste;
- k) il materiale eventualmente danneggiato e/o usurato deve essere rimpiazzato;
- l) è vietato tenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale, durante la preparazione e cottura delle pietanze, detersivi, scope e strofinacci in stoffa;
- m) al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, le attrezzature presenti presso le cucine devono essere deterse e sanificate;

- n) i detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi alle norme di legge vigenti e conservati in apposito magazzino o armadio chiuso, contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta e separati dagli alimenti;
- o) i prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, devono essere idonei a mantenere i limiti di igiene ambientale e devono essere rispondenti alle normative vigenti in materia di biodegradabilità;
- p) i detergenti, disinfettanti e sanificanti devono essere impiegati secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice e nelle concentrazioni indicate sulle etichette delle confezioni e/o indicate nella scheda tecnica dei prodotti.

16. CONTROLLI IGIENICI

SOSE si riserva la più ampia facoltà di effettuare - anche tramite terzi all'uopo designati - a propria cura e spese, visite e controlli in tutti i locali dove viene espletato il *servizio*, ivi compreso il prelievo di campioni dei generi comunque somministrati o da somministrare agli utenti, nonché di quant'altro occorrente a valutare la situazione igienica e sanitaria del *servizio*.

Il controllo potrà riguardare, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo:

- a) gli standard qualitativi del *servizio* al fine di rilevare sia la corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature, che la corrispondenza alle prescrizioni previste dal presente *capitolato*;
- b) l'applicazione del piano di prevenzione *HACCP*;
- c) lo stato igienico-sanitario delle derrate, preparazioni, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, impianti, servizi, ambienti, nonché del personale;
- d) verifica e controllo della validità delle autorizzazioni sanitarie e delle dichiarazioni commerciali;
- e) le modalità di stoccaggio nei frigoriferi e/o nelle celle frigorifere e temperatura di servizio e conservazione delle materie prime;
- f) i tempi di conservazione dei prodotti unitamente alla verifica della data di scadenza degli stessi;
- g) le modalità di lavorazione delle derrate, nonché quelle di cottura e di abbattimento e loro distribuzione;
- h) il corretto uso degli impianti e delle attrezzature;

- i) il comportamento degli addetti verso gli utenti e il loro abbigliamento;
- j) la presentazione dei piatti;
- k) le modalità di lavaggio, le caratteristiche dei detergenti, dei sanificanti e del loro impiego;
- l) il registro delle disinfestazioni e delle derattizzazioni di cui al paragrafo 7 lett. c) del presente *capitolato*;
- m) la verifica ed il controllo delle modalità di sgombero dei rifiuti.

SOSE inoltre, sulla base delle segnalazioni inoltrate dall'utenza, si riserva la facoltà di effettuare controlli di degustazione su prodotti prelevati all'atto della distribuzione dei pasti.

17. METODOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli potranno essere effettuati in qualsiasi fascia oraria, in presenza o meno del personale della *Società*, secondo la metodologia ritenuta più idonea da SOSE e /o da Enti/esperti esterni nominati da SOSE e potranno prevedere anche l'utilizzo di fotocamere, riprese video ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto a SOSE per le quantità di campioni prelevati, in quanto già considerato nel corrispettivo offerto.

Per ogni controllo effettuato, SOSE provvederà a redigere apposito verbale che verrà poi trasmesso al responsabile della ristorazione aziendale di cui al precedente paragrafo 5.

TITOLO IV

ALTRE DISPOSIZIONI

18. SOPRALLUOGO

La *Società* è obbligata ad effettuare, a pena di esclusione, un sopralluogo preventivo degli ambienti della SOSE in cui dovrà essere svolto il *servizio* allo scopo di acquisire la conoscenza specifica delle superfici dei locali ed ogni altro elemento utile per una corretta formulazione dell'offerta e della relazione tecnica.

Le modalità ed i termini per l'effettuazione di detto sopralluogo sono indicati nel *disciplinare*.

19. PENALI

SOSE applicherà penali, secondo le modalità e per gli importi previsti all'articolo 20 del contratto, al quale si fa espresso rinvio.

20. DIFFIDA AD ADEMPIERE – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora si verificassero gravi e ripetute inadempienze e/o inefficienze che compromettano il regolare svolgimento del servizio, SOSE intimerà alla Società, a mezzo raccomandata A/R, di adempiere a quanto necessario per il rispetto delle specifiche norme contrattuali entro un termine perentorio che sarà indicato nella comunicazione stessa.

Qualora la Società non dovesse provvedere, SOSE procederà di diritto alla risoluzione contrattuale, senza che la Società abbia nulla a pretendere, nonché all'esecuzione in danno a carico della stessa Società, provvedendo, altresì, all'incameramento della cauzione definitiva.

21. QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE E PREMIO INCENTIVANTE

Al fine di assicurare la qualità del servizio, SOSE effettuerà ogni tre mesi un'indagine campionaria, volta ad accertare la qualità degli alimenti somministrati, degli standard igienici adottati e del servizio, sottoponendo ai propri dipendenti e collaboratori, di seguito utenti, un **questionario di valutazione** (*fac-simile* Allegato sub "9" al disciplinare). Salvo diversa volontà di SOSE, il questionario verrà diffuso i primi giorni del mese successivo al trimestre di riferimento, stabilendo un termine entro il quale dovranno essere fornite le risposte.

Detta indagine sarà ritenuta valida nel rispetto delle seguenti due condizioni:

- a) ogni singolo questionario sarà considerato valido se l'utente avrà risposto ad almeno 3 domande ricomprese tra le numero 14, 15, 16 e 17 e, congiuntamente, ad almeno 9 domande dell'intero questionario;
- b) gli utenti che hanno validamente compilato il questionario, nel rispetto della precedente lettera a), costituiscono almeno il 50% (cinquanta/percento) degli utenti risultanti in organico di SOSE nel trimestre di riferimento.

Nella ipotesi in cui non venga raggiunta la soglia minima del 50% di cui alla precedente lettera b), SOSE disporrà una sola proroga per consentire la compilazione agli utenti mancanti. Resta inteso che, qualora non si raggiunga la sopraccitata soglia al termine della proroga, non si procederà alla valutazione dell'indagine per il trimestre considerato,

senza che il prestatore del servizio abbia niente a che pretendere oltre al corrispettivo definito all'articolo 12, comma 1, del contratto.

Il questionario di valutazione prevede n. 17 (diciassette) domande/item/affermazioni, ciascuna di esse espressa utilizzando le seguenti scale di valori, cui risulta associato un punteggio:

- per le domande numero 1,2, 4, 6, 7, 8, 10, 12, 13, 14, 16 e 17:

totalmente d'accordo	5
d'accordo	4
né in accordo né in disaccordo	3
in disaccordo	2
totalmente in disaccordo	1

- per le domande numero 3, 5, 9, 11 e 15:

totalmente d'accordo	1
d'accordo	2
né in accordo né in disaccordo	3
in disaccordo	4
totalmente in disaccordo	5

Il risultato finale dell'indagine di valutazione trimestrale verrà calcolato in due fasi, come di seguito indicato:

1. ricomprende l'analisi delle sole domande numero 14, 15, 16 e 17, secondo i seguenti passaggi:

- verifica della validità del questionario, secondo quanto indicato nelle precedenti lettere a) e b);
- per i soli questionari validi, calcolo del relativo punteggio secondo la formula:

$$\frac{\sum_{i=1}^N \left[\left(\frac{S_i}{PMQ \cdot n_i} \right) * 100 \right]}{N},$$

dove:

i: indica lo *i*-esimo dipendente/rispondente;

PMQ: indica il giudizio massimo attribuibile ad ogni item che è pari a 5;

n_i: indica il numero di item valutati dallo *i*-esimo rispondente;

S_i: indica la sommatoria dei giudizi forniti dal singolo utente ai relativi *n_i* item;

N: indica il numero complessivo dei dipendenti che hanno validamente compilato il questionario;

$\sum_{i=1}^N$: indica la somma delle relative componenti per tutti gli utenti che hanno validamente compilato il questionario.

Se il valore ottenuto è inferiore a 71 non si procederà alla seconda fase successiva, senza che il prestatore del servizio abbia niente a che pretendere oltre al corrispettivo definito all'articolo 12, comma 1, del contratto.

2. se viene soddisfatto il requisito definito dalla prima fase, si passa all'analisi di tutti gli item del questionario con l'attribuzione dell'eventuale premio ovvero dell'eventuale di risoluzione contrattuale, secondo i seguenti passaggi:

- per ciascun questionario valido, calcolo del relativo punteggio finale secondo la formula:

$$PF_i = \left(\frac{ST_i}{PMQ * m_i} \right) * 100,$$

dove:

i : indica lo i -esimo rispondente;

PMQ : indica il giudizio massimo attribuibile ad ogni valutazione, che è pari a 5;

m_i : indica il numero di item complessivi valutati dallo i -esimo utente;

ST_i : indica la sommatoria del punteggio totale attribuito dal singolo utente ai propri m_i item;

- per i soli questionari validi, calcolo del punteggio totale secondo la formula:

$$\sum_{i=1}^N PF_i * m_i / \sum_{i=1}^N m_i$$

dove:

N : indica il numero complessivo dei rispondenti che hanno validamente compilato il questionario;

PF_i : indica il punteggio dello i -esimo dipendente che ha validamente compilato il questionario;

m_i : indica il numero di item valutati dallo i -esimo utente;

$\sum_{i=1}^N$: indica la somma delle relative componenti per tutti gli utenti che hanno validamente compilato il questionario.

Qualora il punteggio totale, calcolato sulla base delle 2 fasi precedentemente descritte, risulti:

- maggiore o uguale a 71 e minore di 76**, alla Società verrà erogato un premio, pari all'incremento del 5% (cinque/percento) del corrispettivo per ogni singolo pasto, definito all'articolo 12, comma 1, del contratto;
- maggiore o uguale di 76 e minore di 81**, alla Società verrà erogato un premio, pari all'incremento del 10% (dieci/percento) del corrispettivo per ogni singolo pasto, definito all'articolo 12, comma 1, del contratto;

- iii. maggiore o uguale a 81, alla Società verrà erogato un premio, pari all'incremento del 20% (venti/percento) del corrispettivo per ogni singolo pasto, definito all'articolo 12, comma 1, del contratto.

Si ribadisce che qualora si dovesse rilevare un punteggio complessivo inferiore a 71 nella valutazione degli item numero 14, 15, 16, 17 del questionario, non verrà calcolato il punteggio totale e non verrà riconosciuto alcun premio senza che il prestatore del servizio abbia niente a che pretendere oltre al corrispettivo definito all'articolo 12, comma 1, del contratto.

Inoltre, SOSE potrà risolvere il contratto, con decorrenza dal momento dell'avvenuta notifica del risultato del questionario stesso, procedendo altresì all'incameramento della garanzia definitiva, qualora la Società riporti per due valutazioni consecutive:

- un punteggio parziale inferiore a 71 relativamente alle valutazioni ricomprese tra le numero 14, 15, 16 e 17 di cui alla fase 1;
- un punteggio totale inferiore a 60 di cui alla fase 2;
- un punteggio parziale inferiore a 71 relativamente alle valutazioni ricomprese tra le numero 14, 15, 16 e 17 di cui alla fase 1 e un punteggio totale inferiore a 60 di cui alla fase 2.

In ogni caso SOSE darà tempestiva comunicazione dell'esito del questionario al responsabile delle attività contrattuali della Società di cui al precedente paragrafo 5 del capitolato.

22. FATTURAZIONE E MODALITA' DI PAGAMENTO

Ai fini del pagamento del corrispettivo, la Società dovrà emettere apposita fattura elettronica, con cadenza mensile, il cui importo dovrà essere determinato sulla base del prezzo unitario offerto per ciascun pasto e del numero dei pasti effettivamente somministrati nel mese di riferimento. La fattura dovrà recare in allegato il resoconto di cui al precedente paragrafo 12 e dovrà rispettare quanto indicato all'articolo 14 del contratto.

SOSE provvederà, previo il ricevimento della fattura, al pagamento dell'importo decorso il termine di 30 (trenta) giorni dalla data di ricezione della fattura stessa.

In caso di assegnazione del premio di cui al paragrafo precedente, SOSE provvederà ad accreditare l'incremento di prezzo per ciascun pasto effettivamente somministrato nei tre mesi precedenti. Il pagamento del premio è subordinato all'emissione di apposita fattura da parte della Società.

In caso di applicazione delle penali sarà facoltà di SOSE compensare il debito con il credito, nel rispetto della vigente normativa fiscale, o rivalersi sulla cauzione definitiva senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario.

23. CESSIONE DEL SERVIZIO, SUBAPPALTO.

È vietata la cessione del *servizio*, a qualsiasi titolo e in qualsiasi forma, parziale e/o temporanea, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento danni e delle spese causate a SOSE.

È ammesso il **subappalto** ad altre imprese, nel limite del 30% (trenta/percento) dell'importo complessivo stimato dell'appalto, soltanto per le attività di pulizia e sanificazione dei locali di cui ai paragrafi 2 lett. d) e 7 lett. c) e quelle di ristorazione in casi particolari di cui al paragrafo 14 del presente *capitolato*. Resta inteso che il subappalto è ammesso solo se effettuato secondo le modalità di cui al paragrafo 9 del *disciplinare*.

Il ricorso al subappalto non autorizzato del *servizio* comporta l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causate a SOSE.

Vengono allegati al presente *capitolato*, come sua parte integrante e sostanziale:

- | | |
|---------------|---|
| Allegato "A": | Inventario dei beni affidati in comodato |
| Allegato "B": | Composizione del pasto, calendario dei prodotti ed esempi di menu |
| Allegato "C": | Qualità e caratteristiche merceologiche dei prodotti |

INVENTARIO DEI BENI AFFIDATI IN COMODATO

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE – SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

AVVERTENZA:

L'inventario dei beni di cui appresso deve considerarsi meramente indicativo, in quanto verrà aggiornato da SOSE alla presenza di un rappresentante della Società aggiudicataria prima dell'avvio del servizio.

INVENTARIO BENI IN COMODATO		
1.	Tazzone 1 manico cm 22 cl 300	1
2.	Apriscatole manuale	1
3.	Levatappi a leve	1
4.	Coltello vuota zucchine	1
5.	Stenderello teflon cm 60	1
6.	Sessola tonda inox cm 31 gr. 750	2
7.	Batticarne a paletta tondo inox kg. 1	1
8.	Imbuto inox cm b. 14x17h	1
9.	Bacinella conica alta inox cm d. 15x8,5	1
10.	Bacinella conica alta inox cm d. 22x12,5	1
11.	apriscatole da banco	1
12.	oliera inox cm.26 2lt.	1
13.	coperchio inox cm d.28	2
14.	coperchio inox cm d.32	2
15.	coperchio inox 42 cm d.	3
16.	coperchio inox cm d.34	1
17.	coperchio inox cm d.32	2
18.	casseruola alta un manico inox 18/10 cm d.24x14,5h 6,5lt.	2
19.	coperchio inox cm d.24	2
20.	casseruola alta un manico inox 18/10 cm d.32x19,5h 15,4lt.	1
21.	padella inox 18/10 cm d.24x5h	2
22.	padella inox 18/10 cm d.32x6h	2
23.	mestolo unipezzo inox 18/10 cm d.8 - manico 32cm cap lt 0,12	2
24.	mestolo unipezzo inox 18/10 cm d.10 - manico 37cm cap lt 0,24	2
25.	cucchiavone unipezzo inox 18/10 cm38h	3
26.	mestolo forato unipezzo inox 18/10 cm d.8 - manico 32 cm	2
27.	mestolo forato unipezzo inox 18/10 cm d.10 - manico 37 cm	2
28.	paletta liscia unipezzo inox 18/10 cm 10x36	5
29.	paletta forata unipezzo inox 18/10 cm 10x36	3
30.	schiumarola unipezzo inox 18/10 cm d.10x32	8
31.	schiumarola unipezzo inox 18/10 cm d.14x38	5

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE – SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

32.	forchettone 2 denti inox 18/10 cm.50	3
33.	falcetta cucina cm.22	1
34.	colino conico inox a rete con manico cm d.16	1
35.	colino conico inox a rete con manico cm d.18	1
36.	mestolo coppa cm d.20	2
37.	mestolo coppa cm d.16	3
38.	schiumarola filo inox cm d.28 manico 50cm	2
39.	schiumarola filo inox cm d.20 manico 50cm	2
40.	bacinelle G/N 1/1 inox prof cm.20	4
41.	bacinelle G/N 1/1 inox prof cm.30	3
42.	bacinelle G/N 1/1 inox prof cm.60	12
43.	bacinelle G/N 1/2 inox prof cm.20 + coperchi	4
44.	bacinelle G/N 1/2 inox prof cm.60	4
45.	molle pasticceria inox cm.18	2
46.	spatola cuoco retta cm.30	2
47.	pala fritto unipezzo inox cm d.16 - manico 40cm	2
48.	schiumarola inox cm d.16 - manico cm41	3
49.	mestolo coppa cm d.16 - manico 47cm	2
50.	paletta lasagna -manico 29 cm.	1
51.	paletta forata inox cm.32	2
52.	forchettone arrosti 2 punte cm.32	2
53.	tegame rettangolare inox 18/10 cm.40x26x9	2
54.	coperchio per tegame inox cm.40x26	2
55.	tegame rettangolare inox 18/10 cm.50x30x9	2
56.	coperchio per tegame inox cm.50x30	2
57.	colapasta inox cm d.36x19	2
58.	bacinelle G/N 1/1 inox prof cm.10 15lt.	8
59.	G/N 1/1 coperchio inox	6
60.	G/N 1/1 coperchio inox	6
61.	bacinelle G/N 1/2 inox prof cm.10 6lt.	7
62.	G/N 1/2 coperchio inox	4
63.	bacinelle G/N 1/2 inox prof cm.15 10lt.	3
64.	G/N 1/2 coperchio inox	1
65.	coltello da tavola inox	69
66.	forchetta tavola inox	201
67.	cucchiaino tavola inox	166
68.	vassoio self-service	180
69.	ciotola di porcellana	41
70.	piatto piano	65
71.	piattini frutta porcellana	91
72.	bicchieri	203
73.	brocche	3

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE – SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

74.	coppe macedonia	256
75.	cestini plastica forati	6
76.	pinze molla inox cucchiaio+forchetta	10
77.	teglie per pizza	6
78.	frusta inox cm.45	1
79.	frusta inox cm.35	1
80.	stampini crem caramel	12
81.	bacinelle policarbonato 1/2 100	3
82.	Coltello sega cm 28 pane	1
83.	copechio policarbonato ½	1
84.	spatola pasticcere	1
85.	forchettone 3 punte	1
86.	cucchiione servizio	2
87.	forchettone spaghetti 4denti	1
88.	molla universale cm.30	6
89.	acciarino tondo cm.30	1
90.	cestello bicchieri polipropilene	2
91.	cestello piatti/vassoi polipropilene	2
92.	cestello universale polipropilene	8
93.	contenitore posate polipropilene	16
94.	contenitore polietilene portaposate 8 comparti	4
95.	bidone bianco n.u. con pedale	2

**CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.**

COMPOSIZIONE DEI PASTI, CALENDARIO DEI PRODOTTI ED ESEMPI DI MENU

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

Il presente documento, che viene allegato al capitolato tecnico sub "B", contiene le specifiche della composizione dei pasti che dovranno essere somministrati ai commensali del ristorante aziendale della SOSE, nonché quelle degli alimenti che dovranno essere utilizzati, oltre ad alcuni esempi di menu.

Fermo restando quanto previsto al successivo allegato "C" in ordine alla qualità degli alimenti da impiegare, preliminarmente si richiama l'attenzione sulle seguenti avvertenze particolari.

AVVERTENZE PARTICOLARI IN ORDINE AI PRODOTTI E AGLI ALIMENTI DA UTILIZZARE

Verdure e frutta, sia da somministrare tal quali, sia impiegate come condimento di pasta, carne o pesce, dovranno essere **fresche** e seguire il **calendario stagionale** indicato al successivo punto 2. E' escluso il ricorso a prodotti congelati, surgelati o in scatola per qualunque preparazione, fatta eccezione per la ristorazione in casi particolari di cui al punto 1. B del presente documento.

I pasti somministrati **dovranno rispettare il criterio della rotazione**: in nessun caso potrà essere somministrato un piatto già presente nel menu del giorno precedente.

I contorni cotti e crudi devono essere **alternati giornalmente** seguendo un principio di rotazione e il calendario stagionale di cui al successivo punto 2.

La frutta deve essere di **prima qualità e alternata giornalmente** seguendo il calendario stagionale di cui al successivo punto 2.

Una **pasta con condimento di pesce** e un **secondo di pesce** devono essere **sempre presenti il martedì e il venerdì**.

Nella predisposizione della **salsa di pomodoro** deve essere utilizzato **ortaggio fresco in stagione**, secondo il calendario di cui al successivo punto 2, e prodotto **conservato soltanto fuori stagione**, purché di primarie aziende;

L'impiego di **prodotti congelati o surgelati**, fatta eccezione per la ristorazione in casi particolari di cui al punto 1. B del presente documento, è **consentito soltanto per il pesce**, proveniente da pesca sostenibile, in possesso dei certificati di catena di custodia *Marine Steward Ship Council - MSC* o equivalenti, e per i **legumi**.

Per tutte le preparazioni crude o cotte deve essere utilizzato **soltanto olio extra vergine di oliva nazionale** con le caratteristiche indicate al punto 1.3 dell'allegato C. **Non sono ammessi oli extra vergini di oliva che contengano olive di provenienza estera, anche se europea**. Per le sole **fritture** è ammesso l'uso di **olio di semi di arachide**. **Le bottiglie destinate non all'uso di cucina devono essere dotate di tappo antirabbocco**.

Non è consentito l'uso di grana padano al posto del parmigiano reggiano.

Il tonno in scatola deve essere solo al naturale o all'olio di oliva e avere le caratteristiche descritte al punto 1.3 dell'allegato C. **Non è ammessa la conservazione, anche in frigorifero, di scatole di tonno aperte**.

Il prosciutto crudo deve essere stagionato per almeno 18 mesi e quello **cotto** deve essere **senza polifosfati**.

Per la **preparazione del pollame** dovranno essere impiegati **utensili diversi e separati da quelli utilizzati per gli altri alimenti**

Il pane deve essere contenuto in **buste di carta debitamente sigillate**.

Per presa visione e espressa accettazione di quanto riportato nelle avvertenze

.....

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

1. **COMPOSIZIONE DEI PASTI**

A. RISTORAZIONE ORDINARIA

Gli alimenti componenti i pasti dovranno rispettare le avvertenze evidenziate alla pagina precedente, nonché le grammature e le pezzature riportate alla successiva lettera C e i tagli indicati alla successiva lettera D

I pasti da somministrare dovranno essere composti da 6 pezzi in totale come segue:

- **Un primo piatto** a scelta fra:
 - pasta con condimento di verdure, carne o pesce;
 - minestra di verdure o di legumi;
 - pasta o riso in bianco o al pomodoro;
- **Un secondo piatto** a scelta fra:
 - due secondi cucinati di carne o pesce;
 - un piatto freddo misto;
- **Un contorno** a scelta fra:
 - tre cotti e caldi ;
 - tre crudi ;
- **Frutta** a scelta fra:
 - frutta di stagione;
 - macedonia di frutta di stagione;
- **Una bevanda** a scelta tra:
 - acqua minerale 0,5 lt.;
 - bibite varie da 330 ml.;
 - coca cola da 1/4 lt.;
 - birra 1/4 cl.;
 - vino 1/4 cl.;
- **Cereali**
 - pane bianco;
 - pane integrale;
 - pane azzimo;
 - grissini;
 - crackers;

In sostituzione, a richiesta dei commensali, dovrà essere fornito quanto segue:

- **Alternativa al primo piatto:**
A scelta fra:
 - una piatto di affettati o di formaggi o misto;
 - un succo di frutta o un'altra bevanda;
 - un contorno;
 - una frutta;

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

○ **Alternativa al secondo piatto:**

A scelta fra:

- una piatto di affettati o di formaggi o misto;
- una scatoletta di tonno;
- carne di manzo o vitello in trancia ai ferri;
- pesce in trancia ai ferri;
- una fetta di tacchino ai ferri;
- due confezioni di yogurt o budini ;
- due bottiglie di succo di frutta;
- una bevanda;
- un contorno;
- una porzione di frutta;

○ **Un pasto privo di condimenti**

per consentire di effettuare una dieta cosiddetta "in bianco"

○ **Un pasto con alimenti privi di glutine**

All'avvio del servizio, la Società è tenuta ad informarsi del numero dei commensali ai quali dovrà essere somministrato questo tipo di pasto. Qualora detto numero dovesse subire incrementi o riduzioni sarà cura di SOSE informarne tempestivamente la Società

B. RISTORAZIONE IN CASI PARTICOLARI

Qualora si verificano le circostanze di cui al paragrafo 14 del capitolato tecnico (mancanza di acqua e di energia elettrica, nonché sciopero del personale), fermo restando quanto ivi previsto nella ipotesi in cui la Società sia venuta a conoscenza di dette circostanze con un giorno di anticipo, i pasti dovranno essere così composti :

Primo piatto	formaggi stagionati o freschi (stracchino, mozzarella) 1 yogurt o budino 1 succo di frutta 1 frutto
Secondo piatto	Formaggio stagionati o freschi (stracchino, mozzarella) Caprese Salumi misti Piatto misto di formaggi e salumi

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

	Tonno
Contorni	Pomodori Legumi Contorni vari in scatola
Frutta	
Bevande	

Per la grammatura e le pezzature, nonché per il calendario di somministrazione della frutta si rimanda a quanto previsto al successivo punto 1. C e al successivo punto 2 del presente allegato.

C. GRAMMATURE E PEZZATURE

Di seguito si riportano le grammature e le pezzature che dovranno essere rispettate con riferimento alla composizione dei pasti e agli alimenti previsti. Si avverte che le grammature si riferiscono ai prodotti crudi.

- **Primo piatto**
una porzione adeguata alla richiesta dell'utente;
- **Secondo piatto**
 - carni bovine: 120 – 150 gr.;
 - carni suine: 120 – 160 gr.;
 - pollame: 140 – 200 gr.;
 - pesce: 150 – 220 gr.;
- **Affettati**
 - prosciutto cotto: 100 gr.;
 - prosciutto crudo: 80 gr.;
 - speck: 80 gr.;
 - bresaola: 70 gr.;
 - salame: 80 gr.;
 - mortadella: 80 gr.;
 - tacchino: 100 gr.;
- **Formaggi**
 - a pasta dura o semidura: 150 gr.;
 - a pasta molle: 130 gr.;
 - in crema: 120 gr.;
 - latticini: 140 gr. (in uno o due pezzi);
- **Varie**
 - wurstel 90 - 110 gr.;
 - uova, anche in frittata: n. 2;
 - cous cous 80 gr.;

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

- tonno in scatola da 80 gr.;
- **Verdure**
 - crude: 120 – 150 gr.;
 - insalata: 150 gr.;
 - patate: 200 gr.;
 - cotte: 200 gr.;
 - legumi: 90 gr.;
- **Frutta**
 - frutta, anche in macedonia: 160 -180 gr.;
- **Cereali**
 - pane bianco e integrale: 1 panino da 70 – 80 gr. o fette per un peso equivalente;
 - grissini: due confezioni da 15-20 gr ciascuna;
 - crackers: due confezioni da 12 – 15 gr. Ciascuna;
- **Bevande**
 - acqua minerale effervescente e naturale: bottiglia da 0,5 lt;
 - bibite varie : lattine o bottiglie da 330 ml;
 - birra: bottiglia o lattina da ¼ cl;
 - vino: contenitore da ¼ di cl;

D. TAGLI DELLE CARNI INDICATE PER LE PREPARAZIONI

Di seguito si riportano i tagli delle carni che dovranno essere utilizzati per le preparazioni dei pasti.

preparazione	tagli	origine
spezzatino	muscolo	bovino adulto
	punta di petto	bovino adulto
	spalla	bovino adulto
	punta di petto	vitello
	spalla	vitello
	muscolo	vitello
brasato	muscolo	bovino adulto
	coda di pezza	bovino adulto
	spalla	bovino adulto
cotolette	noce	bovino adulto
	petto	pollo
	petto	tacchino
scaloppe	noce	bovino adulto
	scamone o pezza	bovino adulto
	fesa	vitello
	fesa	tacchino
bollito	muscolo	bovino adulto
	punta di petto	bovino adulto
	spalla o fra costa	vitellone

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

arrosti	spalla	bovino adulto
	noce	bovino adulto
	spalla	vitello
	punta	vitello
	fesa	vitello
	coscia	vitello
	lonza	suino
	fesa	suino
	fesa	tacchino
roast beef	lombo s/o	bovino adulto
	noce	bovino adulto
polpette	muscolo	bovino adulto
hamburger	spalla	bovino adulto
carne trita	petto	vitello
	spalla	vitello
	lombo s/o	bovino adulto
	fracosta	vitello
fettina	noce	bovino adulto
braciole e costolette	lombo	suino

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

2. CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTO FRUTTICOLI FRESCHI

Come già evidenziato nelle avvertenze particolari riportate in epigrafe al presente documento, tutta la verdura e la frutta devono essere fresche e vanno somministrate secondo il seguente calendario.

E' consentito l'uso di legumi secchi rinvenuti, ovvero surgelati, ma non di legumi in scatola.

GENNAIO	verdure	Bietola da coste, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavoli, cicoria, finocchi, patate, radicchio, rape, spinaci, zucche.
	frutta	Ananas, arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, pompelmi
FEBBRAIO	verdure	Bietole da coste, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavoli, cicoria, finocchi, patate, radicchio, rape, sedano, spinaci, zucche
	frutta	Ananas, arance, banane, clementine, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi
MARZO	verdure	Asparagi, bietole da coste, broccoli, carciofi, carote, , cavolfiori, cavoli, cicoria, cipolline, finocchi, insalata, patate, radicchio, rape, sedano, spinaci
	frutta	Ananas, arance, banane, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi
APRILE	verdure	Asparagi, bietole da coste, carciofi, carote, cavolfiori, cavoli, cicoria, cipolline, finocchi, insalata, patate, radicchio, ravanelli, sedano, spinaci
	frutta	Arance, banane, fragole, kiwi, limoni, mele, nespole, pere, pompelmi
MAGGIO	verdure	Asparagi, bietole da coste, carote, cavoli, cicoria, cipolline, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, insalata, patate, piselli, pomodori, radicchio, ravanelli, sedano, spinaci
	frutta	Banane, ciliegie, fragole, kiwi, lamponi, mele, meloni, nespole, pere, pompelmi
GIUGNO	verdure	Asparagi, bietole da coste, carciofi, carote, cavoli, cetrioli, cicoria, fagioli, fagiolini, fave, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, radicchio, ravanelli, sedano, zucchine
	frutta	Albicocche, amarene, ciliegie, fichi, fragole, lamponi, meloni, pesche, susine
LUGLIO	verdure	Bietole da coste, carote, cavoli, cetrioli, cicoria, fagioli, fagiolini, fave, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchio, ravanelli, sedano, zucchine
	frutta	Albicocche, amarene, angurie, ciliegie, fichi, fragole, lamponi, meloni, mirtilli, pesche, prugne, susine
AGOSTO	verdure	Bietole da coste, carote, cavoli, cetrioli, cicoria, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchio, ravanelli, sedano, zucche, zucchine
	frutta	Angurie, fichi, fragole, lamponi, mele, meloni, mirtilli, pere, pesche, prugne, susine, uva
SETTEMBRE	verdure	Bietole da coste, carote, broccoli, cavoli, cetrioli, cicoria, fagioli, fagiolini,

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

		insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchio, ravanelli, sedano, spinaci, zucche, zucchine
	frutta	Fichi, lamponi, mele, meloni, mirtilli, pere, pesche, prugne, susine, uva
OTTOBRE	verdure	Bietole da coste, carote, broccoli, cavolfiore, cavoli, cicoria, finocchi, insalate, melanzane, patate, peperoni, radicchio, rape, ravanelli, sedano, spinaci, zucche
	frutta	Castagne, clementine, kaki, lamponi, limoni, mele, pere, uva
NOVEMBRE	verdure	Bietole da coste, carote, broccoli, cavolfiore, cavoli, cicoria, finocchi, insalate, patate, radicchio, rape, sedano, spinaci, zucche
	frutta	Arance, castagne, clementine, kaki, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi, uva
DICEMBRE	verdure	Bietole da coste, carote, broccoli, cavolfiore, cavoli, cicoria, finocchi, insalate, patate, radicchio, rape, spinaci, zucche
	frutta	Arance, castagne, clementine, kaki, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere, uva

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

3. **ESEMPI DI MENU**

Di seguito sono riportati alcuni esempi di menu suddivisi tra le varie stagioni dell'anno che potranno essere integrati con altre portate, purché venga rispettato il criterio della stagionalità e della rotazione giornaliera.

Pur essendo la Società, previo l'assenso di SOSE, libera di somministrare altri menu, che dovranno comunque seguire il criterio della stagionalità e della rotazione giornaliera, almeno **due** dei menu giornalieri indicati dovranno essere proposti in ciascuna settimana, in modo tale da assicurare la presenza, in ciascuna stagione dell'anno, di tutti i menu riportati al presente punto.

Primavera - estate

○ **I settimana**

Lunedì

- Pasta alla amatriciana
- Zuppa fredda
- Roast beef con rughetta
- Omelettes con formaggio (mozzarella, emmenthal, parmigiano)
- Contorni cotti: broccoli, cavolfiori, spinaci
- Contorni crudi: finocchi, insalata, radicchio
- Frutta: ananas, kiwi, mele

Martedì

- Pasta alla carbonara
- Pasta e lenticchie
- Moscardini in umido
- Spezzatino con verdure
- Contorni cotti: biette da costa, patate, rape
- Contorni crudi: carote, pomodori verdi, sedano
- Frutta: arance, banane, pere

Mercoledì

- Pasta al pesto di basilico
- Minestrone alla milanese
- Pollo alla diavola
- Involtini di prosciutto cotto e formaggio
- Contorni cotti: asparagi, carote, finocchi
- Contorni crudi: insalata, radicchio, ravanelli
- Frutta: ananas, kiwi, pompelmi

Giovedì

- Tonnarelli al ragù
- Minestra di asparagi

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

- Vitello tonnato
- Frittata di patate
- Contorni cotti: carote, cicoria, cavolo
- Contorni crudi: carote, sedano, rughetta
- Frutta: banane, mele, pere

Venerdì

- Pasta con vongole
- Pasta e ceci
- Baccalà con ceci
- Provola affumicata alla piastra
- Contorni cotti: broccoli, carciofi, rape
- Contorni crudi: insalata, pomodori verdi, rughetta
- Frutta: ananas, arance, kiwi

○ **Il settimana**

Lunedì

- Pasta con zucchine
- Minestrone
- Piccatine di vitello al limone
- Barchette di patate ripiene
- Contorni cotti: carciofi, finocchi, spinaci
- Contorni crudi: insalata, radicchio, ravanelli
- Frutta: banane, mele, pere

Martedì

- Pasta con patè di pomodorini secchi
- Pasta e lenticchie
- Ombrina in salmoriglio
- Frittata di verdure
- Contorni cotti: biette da costa, cavolfiori, patate
- Contorni crudi: finocchi, insalata, ravanelli
- Frutta: arance, kiwi, pompelmi

Mercoledì

- Risotto alle verdure di stagione
- Minestra di spinaci
- Petto di tacchino al forno
- Piadina con prosciutto cotto e formaggio
- Contorni cotti: asparagi, cipolline, spinaci
- Contorni crudi: carote, pomodori verdi, radicchio,
- Frutta: ananas, mele, pere

Giovedì

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

- Riso allo zafferano
- Minestra di fagioli
- Saltimbocca alla romana
- Bresaola e rughetta
- Contorni cotti: bietole da coste, cicoria, finocchi
- Contorni crudi: cavolo, finocchi, rughetta
- Frutta: banane, fragole, nespole

Venerdì

- Pasta allo scoglio
- Zuppa di farro
- Pesce spada
- Zucchine ripiene
- Contorni cotti: broccoli, carciofi, rape
- Contorni crudi: insalata, pomodori verdi, rughetta
- Frutta: ananas, arance, kiwi

○ **III settimana**

Lunedì

- Ragù alla bolognese
- Pasta e lenticchie
- Arrosto di vitello al forno
- Caprese
- Contorni cotti: asparagi, cicoria, cipolline
- Contorni crudi: insalata, finocchi, radicchio
- Frutta: banane, mele, pere

Martedì

- Pasta con alici fresche
- Pasta e patate
- Pesce spada alla messinese
- Soufflé di finocchi e formaggio
- Contorni cotti: carciofi, finocchi, piselli
- Contorni crudi: pomodori verdi, ravanelli, sedano
- Frutta: albicocche, ciliegie, nespole

Mercoledì

- Pasta con pesto alla trapanese
- Minestra d'orzo
- Pollo e peperoni
- Melanzane ripiene
- Contorni cotti: bietole da costa, fagioli, melanzane
- Contorni crudi: insalata, pomodori verdi, spinaci
- Frutta: banane, melone, pesche

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

Giovedì

- Tagliolini all'uovo con asparagi, carciofi, piselli
- Crema di piselli con crostini
- Fettine alla pizzaiola
- Insalata russa con uova sode
- Contorni cotti: fagiolini, peperoni, zucchine
- Contorni crudi: cetrioli, radicchio, rughetta
- Frutta: albicocche, ciliegie, kiwi

Venerdì

- Pasta con gamberi e pisello
- Crema di pomodoro fredda
- Filetti di merluzzo al cartoccio
- Involtini di zucchine
- Contorni cotti: carote, fave, spinaci
- Contorni crudi: insalata, pomodori verdi, ravanelli
- Frutta: fragole, nespole, pompelmi

○ **IV settimana**

Lunedì

- Riso allo zafferano
- Minestra di verdure
- Spezzatino di manzo
- Frittata di zucchine
- Contorni cotti: carote, patate, zucchine
- Contorni crudi: cetrioli, insalata, pomodori verdi
- Frutta: melone, pesche, susine

Martedì

- Pasta con sarde
- Pasta e ceci
- Seppie e piselli
- Carciofi in padella con parmigiano
- Contorni cotti: biette da coste, fave, peperoni
- Contorni crudi: carote, pomodori verdi, ravanelli
- Frutta: anguria, ciliegie, prugne

Mercoledì

- Rigatoni alla gricia
- Insalata di riso
- Petto di pollo alla senape e erbe aromatiche
- Melanzane alla parmigiana
- Contorni cotti: fagiolini, melanzane, piselli

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

- Contorni crudi: cetrioli, rughetta, sedano
- Frutta: albicocche, fragole, susine

Giovedì

- Pasta con pomodoro e melanzane
- Risotto con asparagi, carciofi, piselli
- Spezzatino in umido
- Omelette con asparagi
- Contorni cotti: fagioli, melanzane, peperoni
- Contorni crudi: pomodori verdi, radicchio, ravanelli
- Frutta: anguria, pesche, prugne

Venerdì

- Pasta con cozze e pomodoro
- Vellutata di zucchine
- Sogliola al forno con limone
- Prosciutto crudo e melone
- Contorni cotti: carote, fave, zucchine
- Contorni crudi: carote, insalata, radicchio
- Frutta: ciliegie, melone, susine

Autunno – inverno

○ **I settimana**

Lunedì

- Risotto agli spinaci
- Vellutata di carote
- Arrosto di vitello con patate
- Omelette con peperoni
- Contorni cotti: carote, fagioli, spinaci
- Contorni crudi: finocchi, insalate, radicchio
- Frutta: meloni, pere, susine

Martedì

- Pasta con alici
- Minestrone
- Orata arrosto
- Piatto misto freddo (salumi e formaggi)
- Contorni cotti: broccoli, cicoria, patate
- Contorni crudi: insalata, pomodori verdi, radicchio
- Frutta: mele, prugne, uva

Mercoledì

- Pasta con funghi secchi

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

- Farro e pomodorini
- Arrosto di tacchino
- Soufflè al formaggio
- Contorni cotti: fagiolini, melanzane, peperoni
- Contorni crudi: cetrioli, rughetta, sedano
- Frutta: pere, pesche, uva

Giovedì

- Pasta con pesto di basilico e rughetta
- Passato di verdure con crostini
- Cotoletta alla milanese
- Melanzane alla parmigiana
- Contorni cotti: cicoria, fagioli, peperoni
- Contorni crudi: pomodori verdi, sedano, ravanelli
- Frutta: fichi, melone, prugne

Venerdì

- Pasta al sugo di dentice
- Consommé julienne
- Rombo al forno
- Champignon ripieni
- Contorni cotti: bietole da coste, cavoli, zucchine
- Contorni crudi: cetrioli, insalata, radicchio
- Frutta: pere, susine, uva

○ **Il settimana**

Lunedì

- Paglia e fieno con prosciutto e funghi
- Risotto alla zucca
- Spiedini misti
- Frittata con verdure miste
- Contorni cotti: broccoli, patate, spinaci
- Contorni crudi: finocchi, pomodori verdi, radicchio
- Frutta: meloni, pere, susine

Martedì

- Pasta con moscardini
- Pasta e lenticchie
- Ricciola ai pomodorini e olive
- Formaggio alla piastra
- Contorni cotti: bietole da coste, finocchi, rape
- Contorni crudi: insalata, pomodori verdi, ravanelli
- Frutta: fichi, pesche, prugne

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

Mercoledì

- Pasta con melanzane
- Vellutata di zucca
- Pollo alle mandorle
- Bresaola e rughetta
- Contorni cotti: broccoli, cicoria, peperoni
- Contorni crudi: insalata, radicchio, sedano
- Frutta: meloni, prugne, uva

Giovedì

- Pasta con peperoni
- Minestrone
- Braciole di maiale
- Zucchine ripiene
- Contorni cotti: cavoli, melanzane, patate
- Contorni crudi: finocchi, insalata, pomodori verdi
- Frutta: mele, pere, prugne

Venerdì

- Pasta e ceci
- Riso con zucca
- Nasello al forno con patate e pomodoro
- Scaloppine al limone
- Contorni cotti: bietola da coste, peperoni, rape
- Contorni crudi: carote, insalata, pomodori verdi
- Frutta: kaki normali e mela, mele, pere

○ **III settimana**

Lunedì

- Pasta alla gricia
- Minestra di sedani
- Arista di maiale alla birra
- Scamorza al prosciutto
- Contorni cotti: carote, patate, spinaci
- Contorni crudi: finocchi, sedano, verza
- Frutta: clementine, kaki normali e mela, pere

Martedì

- Pasta al tonno
- Pasta e ceci
- Ombrina al cartoccio
- Gateau di patate, formaggio e prosciutto cotto
- Contorni cotti: broccoli, cavoli, rape

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

- Contorni crudi: finocchi, insalata mista, radicchio
- Frutta: mandarini, kiwi, mele

Mercoledì

- Pasta ai quattro formaggi
- Riso e spinaci
- Bocconcini di tacchino al curry
- Mozzarella in carrozza
- Contorni cotti: biette da costa, cavolfiore, cicoria
- Contorni crudi: insalata, rucola, spinaci
- Frutta: arance, , kaki normali e mela, uva

Giovedì

- Tonnarelli all'amatriciana
- Minestra di zucca alla milanese
- Bollito misto (manzo, vitello, pollo, cotechino, testina)
- Omelette agli spinaci
- Contorni cotti: broccoli, patate, zucca grigliata
- Contorni crudi: carote, insalata mista, rucola
- Frutta: clementine, mele, uva

Venerdì

- Pasta al tonno
- Minestrone di verdure
- Filetti di scorfano all'acqua pazza
- Stufato di sedani
- Contorni cotti: cavolfiore, cicoria, rape
- Contorni crudi: finocchi, insalata mista, radicchio
- Frutta: mandarini, mele, pere

○ **IV settimana**

Lunedì

- Rigatoni alla carbonara
- Minestra di orzo perlato
- Manzo in crosta
- Gateau di patate e formaggio
- Contorni cotti: broccoli, patate, rape
- Contorni crudi: insalata mista, radicchio, rucola
- Frutta: ananas, kiwi, pompelmi

Martedì

- Spaghetti con colatura di alici
- Vellutata di verdure
- Polpo bollito con patate

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

- Sformato di verdure
- Contorni cotti: biette da coste, cavolfiore, patate
- Contorni crudi: finocchi, insalata mista, spinaci
- Frutta: arance, banane, pere

Mercoledì

- Pasta al ragout
- Risotto al gorgonzola
- Spezzatino di pollo
- Flan di zucca
- Contorni cotti: carciofi, cavolfiore, finocchi
- Contorni crudi: carote, insalata mista, radicchio
- Frutta: clementine, kiwi, mele

Giovedì

- Pasta con pesto di pistacchi
- Vellutata di carote
- Arista di maiale latte e rosmarino
- Omelette prosciutto cotto e formaggio
- Contorni cotti: biette da costa, carote, spinaci
- Contorni crudi: finocchi, insalata mista, sedano
- Frutta: ananas, mandarini, pere

Venerdì

- Pasta acciughe e peperoni
- Vellutata di cavolfiore
- Pesce spada al forno
- Flan di spinaci e parmigiano
- Contorni cotti: cicoria, patate, zucca sott'olio
- Contorni crudi: carote, insalata mista, spinaci
- Frutta: arance, banane, kiwi

**CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.**

QUALITÀ E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

1 QUALITÀ ED IGIENE DEI GENERI UTILIZZATI

Le caratteristiche merceologiche e la qualità totale delle derrate alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti nel ristorante aziendale dovranno essere sottoposte ad una accurata analisi da parte della Società con proprio personale operativo sull'unità di produzione e dovranno rispondere ai requisiti di legge riguardanti la qualità, l'igiene, l'imballaggio, il trasporto, l'etichettatura e la data di produzione e/o di scadenza.

A seconda della natura dei prodotti, la Società dovrà effettuare continui e rigorosi controlli:

- sulla temperatura ottimale di conservazione dei prodotti:
 - a) al momento della consegna da parte dei fornitori;
 - b) durante la giacenza nei frigoriferi e nei congelatori che dovrà essere compresa tra i seguenti valori:
 - carni fresche, anche sottovuoto, da 2° a 4°C;
 - avicoli freschi, da conservarsi separatamente da tutti gli altri alimenti e ben coperti, da 2° a 4° C;
 - latte e suoi derivati, quali formaggi, burro, yogurt, da 4° a 6° C, ad eccezione dei formaggi a pasta fermentata che tuttavia non potranno eccedere gli 8° C;
 - salumi da 4° a 6° C;
 - semiconserve sotto i 10° C anche a scatola chiusa;
 - frutta e verdura da 8° a 10° C;
 - uova da 6° a 8° C;
 - prodotti congelati e surgelati -18° C sempre in confezioni chiuse;
- sulla freschezza ed igiene dei prodotti;
- di natura batteriologica sia sugli alimenti, tanto crudi che cotti, sia sulle attrezzature;
- sullo stato di conservazione dello scatolame, provvedendo ad eliminare quelle che presentino bombature;
- sullo stato di pulizia degli automezzi, dei contenitori e degli imballaggi per tutti i prodotti ed in particolare per carne, pane, frutta e verdura;
- sui quantitativi ordinati per assicurare la più alta rotazione degli stocks di magazzino.

1.2 RICEVIMENTO, STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Fermo restando quanto previsto al precedente punto 1 sulla conservazione di alcuni tipi di prodotti, la Società dovrà garantire quanto segue:

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

- la temperatura dei prodotti trasportati dovrà corrispondere a quella prescritta della legge;
- la merce dovrà essere ricevuta in spazi, puliti, ordinati e non dovrà essere appoggiata per terra;
- le derrate deperibili dovranno essere riposte immediatamente nelle celle frigorifere;
- la dispensa ovvero il magazzino dovranno contenere esclusivamente prodotti alimentari;
- i prodotti entrati per primi in magazzino, dovranno essere consumati per primi, al fine di evitare una conservazione prolungata e l'eventuale scadenza dei prodotti;
- la farina, il riso lo zucchero ed i legumi secchi dovranno essere riposti al riparo dall'umidità, sollevati dal pavimento;
- i prodotti di pulizia, le cuffie, il materiale in carta e plastica, le attrezzature di riserva dovranno essere riposti in appositi ambienti separati;
- tutti i prodotti freschi o cotti non imballati dovranno essere conservati in un recipiente neutro (inox e vetro) e coperti da un foglio di protezione di alluminio o plastica.

1.3 CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Tutti i prodotti, di qualsiasi classe merceologica, devono appartenere alla categoria "*prima qualità*" ed essere forniti da primarie aziende dei settori produttivo e distributivo.

È vietato, pena la risoluzione del contratto, l'utilizzo di prodotti geneticamente modificati (O.G.M.), anche quali componenti di prodotti e preparazioni autorizzate.

Di seguito si riportano le principali caratteristiche dei vari alimenti.

Frutta

Tutta la frutta dovrà essere di prima qualità merceologica, allo stato fresco, in tutto esente da difetti, di recente raccolta.

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale per la frutta più deperibile (pesche, albicocche, ciliegie, fragole, banane, ecc) e settimanale per quella più resistente (mele, agrumi, ecc.).

La frutta dovrà:

- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche e organolettiche di qualità, di maturazione, di freschezza, delle specifiche richieste;
- avere la calibratura e grammatura richieste;
- aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta per il pronto consumo;
- essere omogenea ed uniforme; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere selezionate in maniera uniforme e composte di prodotti appartenenti alla stessa specie;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni della forma e senza attacchi di origine parassitaria; in particolare essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante e gemente di acqua di vegetazione, in conseguenza di tagli, abrasioni meccaniche e ultramaturazione;
- priva di odori e di sapori anormali;

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

- dovrà essere di idoneo condizionamento negli imballaggi che saranno puliti, asciutti e rispondenti alle vigenti normative igieniche e sanitarie.

La Società dovrà porre ben in evidenza un cartello che indichi denominazione e sede dell'azienda produttrice, la specie, il calibro e la provenienza.

Verdure

Le verdure dovranno essere di prima qualità, fresche e di stagione.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione.

Non sono ammessi trattamenti tecnici con radiazioni ionizzanti o trattamenti chimici che accelerino o ritardino la maturazione, oppure favoriscano le colorazioni o la consistenza dell'alimento.

Le verdure devono essere di recente raccolta, al giusto grado di maturazione, non germogliate e dovranno, inoltre, avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- presentare precise caratteristiche merceologiche delle specie, delle qualità richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza;
- essere giunte ad una naturale maturazione fisiologica;
- essere asciutte e prive di terra e di corpi o prodotti estranei;
- essere omogenee per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme;
- essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici;
- non presentare residui di fitofarmaci.

La Società dovrà porre ben in evidenza un cartello che indichi denominazione e sede dell'azienda produttrice, la specie, il calibro e la provenienza.

Pomodori

Dovranno presentare i seguenti requisiti qualitativi:

- essere sani, puliti ed asciutti, turgidi e ben consistenti;
- avere forma ed aspetto normale in rapporto al tipo;
- possedere la giusta maturazione (sfumature rosee all'esterno del frutto);
- essere esenti da sostanze estranee, ovvero da difetti che ne pregiudichino la resistenza, la commestibilità e l'aspetto.

Patate

Dovranno essere classificabili nei diversi tipi: francese, italiana, olandese e secondo il D.M. 7 aprile 1940 in:

- patate lunghe a pasta gialla;
- patate tonde a pasta gialla;
- patate lunghe a pasta bianca;
- patate tonde a pasta bianca;
- patate di diverse caratteristiche.

Dovranno essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite saranno formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola coltivazione.

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

Avranno le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale o estera.

Dovranno essere prive di

- alterazioni dovute a parassiti, di germogliazione e di verdi epicarpi;
- particolari odori e retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura;
- inverdimento;
- germogli;
- gelo;
- parassiti animali (insetti e loro larve);
- cancrena (umida e secca) che conduce alla putrefazione dei tessuti del tubero.

Saranno di morfologia uniforme con un peso minimo, per ogni tubero, di gr. 60 e massimo di gr. 270: il peso minimo può essere inferiore a quello previsto soltanto per le patate novelle.

Legumi

Potranno essere utilizzati legumi secchi o surgelati.

I legumi secchi dovranno essere:

- perfettamente puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non dovranno presentare attacchi di parassiti, vegetali o animali;
- privi di muffe, insetti o corpi estranei (frammenti di pietrisco, etc.);
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione e/o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Inoltre dovranno aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

I legumi surgelati non dovranno avere alcun difetto, tipo scottature da freddo o danni dovuti al trattamento subito e forniti da primaria azienda e corredati di attestazioni di garanzia della qualità.

Riso

Dovrà essere del tipo *parboiled* o *ribe parboiled* e possedere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche definite per ogni gruppo di appartenenza (Arborio, Vialone nano, Superfino Roma).

Le confezioni devono avere un minimo di conservabilità di 12 mesi ed essere di piccole pezzature per limitare al minimo la giacenza di prodotto in confezioni aperte.

In particolare, il riso brillato:

- dovrà avere un livello di umidità non superiore al 14%;
- non dovrà avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello leggero, particolare che gli è proprio;
- non dovrà avere sapori anormali;
- non dovrà contenere, nei limiti di tolleranza fissati per legge, grani striati rossi (oltre il 10%) e rotture (oltre il 3%);
- non dovrà contenere risina, puntina, corpi o semi estranei, impurezze varie, disformità naturali ed impurità vietali, grani gessati o parti farinose, grani vaiolati, grani macchiati, grani ambrati;

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

- dovrà resistere alla cottura senza che i grani si deformino per non meno di 15 minuti;
- non dovrà aver subito trattamenti o aggiunte di sostanze che possano modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione naturale;
- risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Le caratteristiche del chicco, le tolleranze dei difetti consentiti ed i relativi limiti, saranno quelli pubblicati annualmente sulla Gazzetta Ufficiale entro il 30 novembre (come previsto dalla legge n. 325 del 18 marzo 1958 e dalla legge n. 585 del 5 giugno 1962).

Pasta

Le caratteristiche ed i tipi dovranno rispondere alle disposizioni previste dal DPR 187 del 9 febbraio 2001, e successive modificazioni e integrazioni.

- Pasta di semola di grano duro

Prodotto derivato da impasti confezionati esclusivamente con sfarinati di grano duro ed acqua, dovrà avere:

- odore e sapore gradevole (mai di muffa o di rancido);
- aspetto della frattura vitreo;
- resistenza alla frattura e alla pressione delle dita;
- stato generale di perfetta conservazione;
- resistenza alla cottura senza spaccarsi, né disfarsi;
- non dovrà lasciare nell'acqua di cottura altro che poco leggero sedimento farinoso;
- assenza di agenti infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

Non dovrà presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bottata o bolle d'aria;
- spezzatura o tagli.
- dovrà essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Le confezioni dovranno pervenire intatte e sigillate, inoltre dovranno riportare:

- il tempo di cottura;
- il peso netto;
- il tipo di pasta;
- la azienda produttrice;
- il luogo di produzione e la data di scadenza.

Dovranno avere:

- un livello massimo di umidità pari al 12,5%;
- un livello minimo di sostanze azotate pari al 13% su 100 parti di sostanza secca;
- un livello di acidità espressa n. 4 gradi;

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

- **Paste alimentari fresche**

Dovranno essere di produzione artigianale con ingredienti di prima qualità ed esenti da additivi. L'eventuale ripieno dovrà essere prodotto con carne di manzo, di pollo, spalla cotta, formaggi e verdure aventi le caratteristiche previste dal presente documento.

Pane

Il pane fornito dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. All'analisi organolettica dovrà mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante, friabile, omogenea, di colore tipico per i vari generi di pane;
- la mollica di colore paglierino chiaro, deve essere morbida, ma non collosa, a porosità regolare, elastica, a superficie lucida;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- volume notevole (pane leggero);
- il gusto e l'aroma non dovranno presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Condimenti (sale, olio, aceto, burro, margarina)

Tutti i prodotti dovranno essere esenti da sostanze coloranti, da corpi estranei e da additivi di qualsiasi specie.

- **Il sale da cucina dovrà essere del tipo "iodato";**
- **Olio extravergine di oliva, che dovrà essere usato per tutte le preparazioni, crude e cotte, ad eccezione della frittura.**

Deve trattarsi di prodotto naturale, derivato dalla spremitura delle olive di ultima annata, di produzione esclusivamente nazionale e pertanto, sono esclusi anche oli prodotti in Italia, ma con olive di provenienza estera, anche europea, senza aggiunta di sostanze estranee e/o di altra natura.

Riguardo a questo ultimo aspetto l'olio non dovrà aver subito trattamenti di deodorazione e pertanto dovrà essere esente da alchil esteri e metil esteri, che sono ammessi soltanto in minima traccia, dovrà avere acidità inferiore a 0,4 e un numero di perossidi inferiore a 10.

Dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- essere del tipo denominato "*olio extra vergine di oliva*" dal Regolamento CEE n. 13366 del 22 settembre 1966, come modificato dal Regolamento CEE n. 1915/87 del 2 luglio 1987 e successive modificazioni e integrazioni;
- acidità totale, espressa come acido oleico, non superiore all'0,8 % in peso;
- a 20° C presentare colore limpido, da giallo paglierino a giallo dorato a giallo verdastro più o meno intenso;

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

- gusto perfettamente irreprensibile con leggero odore/sapore che ricorda quello del frutto d'olivo, ovvero in possesso dei requisiti propri del prodotto puro di ottima qualità;
- assenza di altri oli di semi quali arachide, cotone soia, etc.;
- perfetto stato di conservazione e privo di odori disgustosi quali: rancido, putrido, e fumo.
- fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, l'olio deve essere presentato in contenitori etichettati conformemente alla normativa vigente, forniti di idoneo dispositivo di chiusura in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata e provvisti di un sistema di protezione che non ne permetta il riutilizzo dopo l'esaurimento del contenuto originale indicato nell'etichetta (tappo antirabbocco).

- **Oli di semi**

È ammesso solo l'uso di olio di semi di arachidi ed esclusivamente per le frittiture. L'olio dovrà avere le caratteristiche previste dalle vigenti leggi.

- **Burro**

Ottenuto dalla centrifugazione della crema (panna) di latte vaccino, dovrà avere colore bianco leggermente giallognolo, odore e sapore gradevoli.

Dovrà risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non dovrà essere in alcun modo alterato, non dovrà avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie; il contenuto in materia grassa non dovrà essere inferiore all'82%, quello in acqua dovrà essere pari al 18%, l'acidità espressa in acido oleico non dovrà superare lo 0,5%.

Formaggi

I formaggi dovranno essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di preparazione e di stagionatura, di prima qualità, nonché prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste.

Non dovranno presentare alterazioni interne od esterne né essere eccessivamente maturi o bacati da acari; dovranno essere esenti da parassiti.

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi dovranno essere mantenuti a temperature comprese tra i 4° e 14°C.

I formaggi a pasta molle dovranno essere privi dei seguenti difetti: rammollimento, gessosità, sapore amaro, colorazioni anormali. I formaggi semicotti e cotti non dovranno avere gonfiore, screpolature artificiali, cancrena, putrefazione, colorazioni anormali, marciume bianco, occhiatura irregolare, sapore amaro. In particolare dovranno rispettare i seguenti parametri:

- **Stracchino**

Il contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non potrà essere inferiore al 48%. Deve essere prodotto con latte vaccino intero; avere un aspetto molle, e

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

grasso, presentare una crosta tenera e rugosa, pasta cruda omogenea e morbida, avere sapore butirroso, e colore bianco, leggermente giallognolo.

- **Gorgonzola**
Il contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non potrà essere inferiore al 48%. Deve essere prodotto con latte vaccino.
- **Formaggio italico o similari (robiola, taleggio, etc.)**
Il contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non potrà essere inferiore al 50%. Deve essere prodotto con latte vaccino.
- **Provolone, scamorza, caciocavallo**
Il contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 44%. Deve essere prodotto con latte fresco.
- **Gruviera**
Il contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 45%. Deve essere prodotto con latte fresco.
- **Parmigiano**
Il prodotto dovrà essere stagionato per almeno 12 mesi. Le forme dovranno essere regolari e presentare le seguenti caratteristiche: colore della pasta bianco paglierino, grasso sulla sostanza minimo 32%.
Non è ammesso in sostituzione il grana padano.
- **Mozzarella /fiordilatte**
Il grasso minimo contenuto dovrà essere il 44% sulla sostanza secca. I singoli pezzi dovranno essere interi e compatti.
- **Caciotta**
Prodotta da latte vaccino e latte di pecora, non dovrà presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause.
- **Ricotta**
Prodotta con latte vaccino o di pecora in adeguate condizioni igieniche, non dovrà presentare sapore, odore o colorazioni anomale e dovrà essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto.
- **Yogurt**
Lo yogurt dovrà possedere i requisiti minimi previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunti. Il trasporto dovrà essere effettuato da mezzi idonei e dovrà essere assicurato il mantenimento della temperatura tra i 4° e 14° C.

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

Pesce (solo prodotto surgelato)

Il pesce utilizzato dovrà essere surgelato o congelato e dovrà, a rotazione settimanale, essere di più specie (palombo, halibut, platessa, merluzzo, nasello, orata, pesce spada, salmone, sogliola, trota; tra i molluschi cefalopodi: calamari, seppie; tra i molluschi bivalvi: cozze, vongole).

Lo scongelamento del prodotto deve avvenire in frigorifero; una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato, ma consumato non oltre le 24 ore.

I prodotti della pesca o dell'allevamento devono avere i requisiti microbiologici previsti dalle leggi vigenti in materia, ed essere di produzione nazionale o di paesi UE. I prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali scongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione.

I filetti ed i tranci non devono presentare grumi di sangue, pinne o resti di pinne, spine, residui di membrane o cartilagine.

Dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni devono presentare odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda.

È escluso l'utilizzo di prodotti ittici in scatola, con la sola eccezione del tonno.

La durata del congelamento dovrà rientrare nei limiti previsti dalla legge.

Il trasporto del prodotto dovrà essere effettuato da automezzi idonei.

Durante il trasporto il prodotto dovrà essere mantenuto alla temperatura compresa tra -15° e -18° C.

Le confezioni dovranno possedere i requisiti previsti dalla legge, ed in particolare:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni dovrà essere riportata la data di confezionamento e di scadenza.

I prodotti non dovranno presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento, la temperatura non dovrà mai essere superiore a -18° C in ogni punto dell'alimento.

Tutti i prodotti congelati o surgelati, tranne ortaggi, verdure e prodotti già pronti per la cottura, prima di essere cucinati dovranno essere scongelati.

Conserve**- Pomodori pelati**

Il peso sgocciolato non dovrà essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto del sale aggiunto, non inferiore al 4,5%.

- Conserve varie

Il contenuto di ogni scatola dovrà corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

- Tonno all'olio

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

Il tonno inscatolato deve essere esclusivamente "al naturale" o "all'olio di oliva" (con l'esclusione di quello in olio di semi), prodotto e confezionato secondo le leggi vigenti in materia. Deve essere di colore chiaro e di trancio intero. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ammaccature, punti ruggine, distacco della vernice, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla L. 283/1962 e dal D.M. 21.03.1973 ("Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale").

Le pezzature dovranno avere dimensioni tali da esaurire il quantitativo somministrato. Non è ammessa la conservazione in frigorifero di scatole aperte di tonno.

Carni

- **Bovino (solo prodotto fresco)**

- la macellazione dovrà essere eseguita con l'osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali, a livello centrale e locale, vigenti;
- dovrà essere presente su ogni quarto il timbro sanitario;
- dovrà provenire da allevamenti nazionali o UE.;
- dovrà essere specificato il luogo di origine di allevamento e di macellazione, e tutte le altre indicazioni di legge relative alla tracciabilità del bovino;
- dovrà presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- dovrà essere trasportata secondo le disposizioni di legge con temperature durante il trasporto tra i 0° e 7°C;
- dovrà presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microniche e fungine;
- il periodo di macellazione non dovrà superare i sei giorni;
- nei locali di preparazione è consentita unicamente la macinazione di carni bovine

- **Vitellone (solo prodotto fresco)**

Per le condizioni generali si richiama quanto indicato relativamente al "bovino fresco". Inoltre dovrà presentare le seguenti caratteristiche; età massima 24mesi, la carne dovrà essere rosa, tenera, tessitura sottile, a grana delicata, con grasso spalmato di aspetto bianco, di odore latteo.

Le carni fresche sottovuoto non porzionate non dovranno presentare tagli sulla loro superficie, dovranno essere ben sgrassate e toelettate, in particolare la percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo non potrà eccedere il 7%. La siosità presente non deve eccedere l'1% del peso del prodotto, non devono essere presenti cristalli di ghiaccio. La vita commerciale utile residua alla consegna non dovrà essere inferiore al 80% della vita commerciale totale. La confezione deve avere le seguenti caratteristiche: involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto; i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

(imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione; non è ammesso il confezionamento in imballaggi secondari riciclati.

- **Vitello (solo prodotto fresco)**

Per le condizioni generali si richiama quanto indicato relativamente al "bovino fresco". Inoltre dovrà presentare le seguenti caratteristiche:

- la carne dovrà essere di un rosso pallido, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- dovrà provenire da bestie che non abbiano superato i 300 Kg di peso.

I tagli di carne dovranno essere commercializzati in confezioni sottovuoto.

Le confezioni dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza di sottovuoto;
- etichetta conforme alla legge.

- **Suino (solo prodotto fresco)**

Dovranno provenire da suini leggeri, macellati a peso inferiore a 110 kg., a ridotto sviluppo della parte grassa; il grasso dovrà appena spalmare i muscoli esterni e i fasci muscolari non dovranno presentare infiltrazioni adipose.

- **Polli, tacchini , conigli (solo prodotto fresco)**

- dovranno soddisfare le vigenti disposizioni di legge e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- dovranno provenire da allevamenti nazionali o UE;
- dovrà essere specificata la provenienza;
- le carcasse dovranno presentare il bollo a placca del comune dell'avvenuta visita sanitaria;
- qualora le carcasse, parte di esse e i visceri siano posti in vendita in confezioni originale, su di essi o su apposita etichetta dovranno essere riprodotte le diciture del bollo a placca;
- dovranno essere trasportate secondo le disposizioni di legge, con temperature durante il trasporto tra i 4° e 8°C.;
- dovranno presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non dovranno contenere il liquido di sgocciolamento.

- **Salumi**

Le carni fresche o comunque lavorate dovranno sottostare alle normative vigenti ed ai regolamenti sanitari per la vigilanza delle carni.

Ogni confezione dovrà recare indicazioni sul tipo di carne presente nella composizione, la eventuale aggiunta di carne congelata, l'impiego di additivi chimici e la data di

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

produzione e l'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dalle vigenti disposizioni al riguardo. In particolare:

- **Prosciutto crudo di Parma**

Il prodotto dovrà possedere tutte le seguenti caratteristiche:

- colore rosa o rosso al taglio inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 18 mesi.

- **Prosciutto cotto**

È ammesso solo prodotto nazionale senza polifosfati.

Sulla cotenna, impresso a fuoco, dovrà essere presente il marchio del Consorzio di tutela. Il prodotto dovrà essere avvolto in idoneo involucri plastico o carta alluminata, dovrà essere munito di dichiarazioni riguardante il tipo di prodotto; all'interno dell'involucro non dovrà esserci liquido o percolato.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non dovrà presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura dovrà essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido e non dovrà essere grasso in eccesso;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra dovrà essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
- la fetta dovrà essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non dovrà presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, o altri difetti.

- **Salumi stagionati**

Gli involucri dovranno rispondere alla norma di legge. Dovranno possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo. Inoltre:

- l'impasto dovrà mediamente essere 30/35% di grasso, 65/70% di magro;
- le proteine totali dovranno essere circa il 14% della composizione e le proteine provenienti da carne e non da collagene dovranno costituire l'85% del totale;
- l'umidità dovrà essere compresa tra 30 e 38%;
- il ph non dovrà essere inferiore a 5;
- l'involucro esterno in buono stato, senza muffe o marcescenza, non dovrà essere staccato dal contenuto;
- il prodotto in sezione dovrà presentarsi omogeneo e non "incartato" non dovrà avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- il prodotto dovrà presentare il giusto grado di maturazione;
- l'impasto dovrà essere compatto;

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

- la maturazione dovrà essere di almeno due mesi.

- **Salsicce fresche**
Dovrà essere dichiarato il tipo di carne impiegata. Il grasso e la carne macinati dovranno essere in ottimo stato di macinazione. L'impasto dovrà essere costituito:
 - umidità 35%,
 - grasso suino 30%,
 - non grasso 25%,
 - le parti magre dovranno essere costituite soltanto da carne ricavata da muscoli scheletrici.

- **Mortadella e wurstel o altri insaccati macinati cotti**
Gli involucri dovranno corrispondere alle norme di legge e dovranno presentare le seguenti caratteristiche:
 - l'impasto dovrà essere omogeneo e non presentare granulosità;
 - non vi dovranno essere perdite di grasso o gelatine;
 - non dovranno presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale.

- **Speck**
Dovrà essere preparato con tranci di coscia suina, secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di 4 mesi.
L'umidità dovrà essere compresa tra il 29 e il 43%, le proteine tra il 20 e il 24%, i lipidi tra il 29 e il 33%.

- **Bresaola**
Deve trattarsi di prodotto derivato dalla coscia di manzo o vitellone (fesa, sottofesa, magatello, noce o sottosso), avente un minimo di 60 giorni di stagionatura.
Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso.
La carne al taglio deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, essere di consistenza tenera e non secca o elastica.
Non dovranno risultare additivi non consentiti.

- **Pancetta tesa**
Le parti magre dovranno risultare in giusta proporzione, la carne ed il grasso non dovranno essere eccessivamente molli.
Il grasso non dovrà risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

- **Pancetta arrotolata**
Le parti magre dovranno risultare in giusta proporzione, la carne ed il grasso non dovranno essere eccessivamente molli.
Il grasso non dovrà risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.
Il prodotto dovrà essere compatto e senza eccessivi spazi all'interno.

CAPITOLATO TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DELLA SOSE - SOLUZIONI PER IL SISTEMA
ECONOMICO S.P.A.

La stagionatura effettuata dovrà essere dichiarata.

- **Uova di gallina**

Deve trattarsi di uova fresche di gallina di produzione nazionale, di categoria A/01 (regolamento CEE n. 1619/68);

Gli imballi dovranno essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha classificato o fatto classificare la merce;
- il numero distintivo del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- la data di imballaggio;
- la data di deposito.

Prosciutti e salumi in genere dovranno affettati nella stessa giornata in cui verranno consumati.
Non è ammessa la conservazione dei prodotti già affettati per il giorno successivo.
