



CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

SERVIZIO MENSA E BAR
DEI LABORATORI NAZIONALI DEL GRAN SASSO
DELL'ISTITUTO NAZIONALE DI FISICA NUCLEARE

Febbraio 2009-02-19

A handwritten signature in black ink, located in the bottom right corner of the page. The signature is stylized and appears to be a cursive name.

INDICE

1	-	MODALITA' DI ESECUZIONE
2	-	DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI
3	-	AUTORIZZAZIONI DI LEGGE
4	-	ORARIO E SOSPENSIONE DEI LAVORI
5	-	RESPONSABILI DEL CONTRATTO
6	-	PENALITA'
7	-	ASSICURAZIONI
8	-	PREZZO UNITARIO – QUANTIFICAZIONE DEL SERVIZIO – PAGAMENTI
9	-	SOPRALLUOGO
10	-	DEPOSITO CAUZIONALE
11	-	REVISIONE PREZZI



PREMESSE

Forma oggetto del presente appalto il servizio di ristorazione e bar dei Laboratori Nazionali del Gran Sasso (L.N.G.S.) dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare (I.N.F.N.). Nel servizio sono comprese tutte le prestazioni relative all'approvvigionamento dei generi alimentari e alla preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, alla gestione del servizio bar, nonché le operazioni di pulizia dei locali che i LNGS affideranno all'Appaltatore, come descritto di seguito.

Il servizio è destinato esclusivamente agli utenti autorizzati.

Sono considerati utenti autorizzati:

- il personale dipendente dei LNGS o equiparato dell'INFN;
- ospiti, collaboratori e altro personale esterno espressamente autorizzato.

E' tassativamente vietato fornire il servizio a persone non rientranti nelle sopraelencate categorie.

La Ditta è tenuta ad assicurare il servizio bar e a fornire n. 1 pasto giornaliero agli utenti che si presenteranno nel locale di distribuzione dei pasti, nel rispetto degli orari, dei prezzi e della composizione del pasto stabiliti nel presente capitolato d'appalto.

I L.N.G.S. mettono a disposizione gratuitamente i locali destinati alla preparazione, distribuzione e consumazione pasti e all'immagazzinamento dei generi alimentari, nonché i relativi arredi, impianti e macchinari, necessari all'espletamento dei servizi appaltati il tutto risultante da un apposito "verbale di inventario e consegna" sottoscritto dalle parti all'inizio dell'attività.

Alla scadenza dell'appalto la Ditta dovrà riconsegnare ai L.N.G.S. tutto quanto ha ricevuto dal medesimo per l'effettuazione del servizio e risultante dai verbali di cui al precedente comma, nello stato e quantità che risultava all'atto della consegna, tenuto conto dell'uso e del normale deperimento.

Sarà addebitato alla Ditta tutto quello che risulterà mancante o danneggiato per incuria o dolo.

I L.N.G.S. forniranno, inoltre, nei limiti dei quantitativi occorrenti per il normale consumo, salvo impedimento dovuto a forza maggiore, l'acqua, l'illuminazione, la forza motrice, il riscaldamento, il gas e telefono ad uso interno.

L'Appaltatore si impegna ad utilizzare i locali messi a disposizione dai L.N.G.S. ad esclusivo uso di mensa e bar.

I L.N.G.S. si riservano il diritto di utilizzare i locali adibiti alla consumazione dei pasti fuori dell'orario di mensa. In tal caso i L.N.G.S. informeranno l'Appaltatore con congruo anticipo e rimetteranno a disposizione i locali stessi debitamente puliti e ordinati.

I L.N.G.S. si riservano, altresì, il diritto di esercitare in qualsiasi momento, avvalendosi di una Commissione Mensa interna o del Referente LNGS per l'appalto in oggetto ed anche della consulenza di esperti e/o delle rappresentanze sindacali aziendali, senza preavviso,

Alch

idonei controlli sui generi alimentari e sulla qualità del servizio mensa, verifiche sul rispetto delle condizioni igienico-sanitarie, effettuando anche opportuni prelievi, da sottoporre ad analisi presso competenti laboratori certificati ed autorizzati per verificarne la rispondenza a quanto previsto nell'allegato merceologico che fa parte integrante del presente documento.

Si fa presente che i LNGS hanno introdotto un Sistema di Gestione Ambientale conforme alla norma ISO 14001 (SGA) e che le attività svolte all'interno del LNGS stessi, sia in sotterraneo sia presso gli edifici esterni, sono regolate da un Manuale di Gestione Ambientale (che si allega in copia) e da specifiche procedure gestionali ed istruzioni operative (esse verranno consegnate alla Ditta aggiudicataria del Servizio Mensa, ma sono disponibili, su esplicita richiesta, per tutte le Ditte partecipanti alla presente gara). L'Appaltatore dovrà, per quanto di sua competenza, uniformarsi a tali procedure ed istruzioni e ad ogni altra indicazione operativa volta a garantire la conformità alla Politica Ambientale dei LNGS ed alle procedure/istruzioni stabilite.



1- MODALITA' DI ESECUZIONE

1.1 - APPROVVIGIONAMENTI

L'Appaltatore é tenuto a provvedere a sua cura e spese all'approvvigionamento di tutti i generi alimentari, nonché al trasporto degli stessi presso i locali adibiti a magazzino, al relativo stivaggio negli appositi frigoriferi ed alla conservazione dei cibi.

L'approvvigionamento di cui sopra sarà effettuato nelle ore e nei giorni preventivamente concordati con il Responsabile di Contratto dell'I.N.F.N., che sarà individuato in fase di stipula del contratto, al fine di consentire i controlli di competenza.

I L.N.G.S. provvederanno alla fornitura, a propria cura e spese, di tutte le stoviglie adeguate al numero degli utenti del bar (tazzine, posate, bicchieri, brocche, e contenitori vari), nonché alla fornitura delle stoviglie ed accessori necessari per il servizio mensa (vassoi, posate, bicchieri, brocche, stoviglie, saliere, oliere, piatti, contenitori ed accessori vari, **con esclusione dei tovaglioli e salviette coprivassoi che saranno a carico dell'Appaltatore**).

L'Appaltatore é tenuto a sua cura e spese a reintegrare quando necessario i materiali, della stessa qualità, che risulteranno non più idonei per usura e/o rottura o esauriti.

Durante l'espletamento del contratto, i L.N.G.S. si riservano la facoltà di richiedere all'appaltatore la fornitura anche parziale o temporanea di bicchieri, piatti e posateria di materiale plastico a perdere o equivalente, senza che l'Appaltatore possa pretendere alcuna maggiorazione o indennizzo di sorta per questa eventualità.

L'Appaltatore dovrà disporre di una scorta, immediatamente reintegrata in caso di uso, sufficiente per due giornate di mensa.

1.2- PREPARAZIONE DEI CIBI

I cibi saranno sottoposti a preparazione e cottura giornaliera utilizzando le attrezzature fornite dai L.N.G.S., e adottando altresì le consuete modalità culinarie, **con esclusione di cibi "precotti". I generi** dovranno essere **di prima qualità**.

I cibi cotti residuati al termine dei turni giornalieri, non potranno essere riutilizzati, ma dovranno essere smaltiti entro lo stesso giorno di preparazione.

E' tassativamente vietato il riutilizzo di cibi avanzati. Nei locali cucina e mensa, nelle celle frigorifere, nei surgelatori, nei frigoriferi, ecc., non dovranno essere conservati cibi cotti dopo la chiusura del servizio e comunque dopo le ore 17.00.

Qualora si rendesse necessario interrompere o limitare temporaneamente il funzionamento della cucina, per eventuali lavori di ristrutturazione o altra causa di forza maggiore, l'Appaltatore si impegna a fornire, a richiesta dei L.N.G.S., cibi veicolati caldi, prelevati da idonea struttura per la preparazione dei pasti sita all'esterno dei L.N.G.S., nel rispetto di tutte le normative vigenti in materia, senza variazioni del corrispettivo convenuto.

I cibi veicolati potranno sostituire l'intero pasto o alcune pietanze secondo quanto sarà indicato dai L.N.G.S.

1.3 - DISTRIBUZIONE

La distribuzione dei pasti sarà svolta nei locali messi a disposizione dai L.N.G.S., secondo il sistema "self-service", dietro consegna da parte di ciascun commensale di un "buono pasto" ovvero con altro sistema oggettivo di riscontro automatizzato (badge magnetico) appositamente predisposto dai L.N.G.S.

Il personale addetto al servizio consegnerà agli utenti i cibi richiesti.

Sarà cura del commensale provvedere al ritiro dal tavolo dei vassoi e delle stoviglie usate, sistemandoli negli appositi carrelli.

Eventuali utenti autorizzati, non dotati di buono pasto, regoleranno direttamente e per intero al gestore l'importo di € 7,13 (I.V.A. inclusa) per un pasto completo (come stabilito dal presente CSA al punto 2.2), ovvero importo calcolato in base alle pietanze richieste.

L'Appaltatore sarà responsabile del controllo della regolarità dei buoni consegnati dai commensali o delle transazioni effettuate con badge magnetico, pena il mancato pagamento del prezzo per il relativo pasto.

E' fatto assoluto divieto all'Appaltatore accettare buoni pasto o transazioni con badge magnetico per il pagamento di altri generi: eventuali richieste avanzate in tal senso dai commensali dovranno essere immediatamente notificate ai L.N.G.S..

1.4 - PULIZIE

La pulizia della cucina dei L.N.G.S., dei locali mensa, dei locali adiacenti, del bar, dei magazzini e dei bagni ad uso del personale addetto al Servizio Mensa è a totale carico della Ditta aggiudicataria del Servizio Mensa (pulizia ordinaria quotidiana e di fondo).

Tutti i lavori di pulizia dovranno essere eseguiti accuratamente e con ogni attenzione avendo cura a che non siano prodotti danni ai locali (pavimenti, pareti, infissi, ecc.) né agli arredi ed a tutti gli altri oggetti contenuti nei locali stessi.

La Ditta é tenuta ad assicurare un risultato di livello qualitativo elevato e costante nel tempo per tutti i servizi di pulizia affidati con l'impiego, in misura adeguata, di attrezzature idonee, moderne ed efficienti, nonché di prodotti di prima qualità nel pieno rispetto di ogni norma di legge vigente in materia. In particolare, attrezzature e prodotti devono avere rispondenza specifica nei confronti delle superfici e degli oggetti con i quali vengono in contatto; é fatto assoluto divieto di un loro impiego generico e indiscriminato. Avendo questi Laboratori adottato il S.G.A., particolare attenzione deve essere rivolta all'utilizzo di prodotti per la pulizia non dannosi per l'ambiente che devono essere marcati esclusivamente ECOLABEL.

Prima dell'avvio del servizio, sarà richiesto alla Ditta aggiudicataria l'elenco dettagliato della tipologia dei prodotti ECOLABEL che si intende utilizzare.

Ogni successiva variazione dei prodotti utilizzati dovrà essere tempestivamente comunicata all'Istituto ed approvata dallo stesso.

I servizi di pulizia, come di seguito specificato, saranno **"di manutenzione"** e **"a fondo"**.

I servizi di manutenzione (pulizia ordinaria quotidiana) devono essere eseguiti quotidianamente in modo tale da conseguire risultati di normale ed accettabile mantenimento delle condizioni di pulizia durante tutto l'arco di tempo intercorrente tra due successivi interventi a fondo.

Detti risultati devono essere assicurati in ogni caso anche quando, per motivi contingenti, i locali da pulire dovessero richiedere interventi di maggiore impegno; non è dovuto per questo alla Ditta alcun compenso speciale, ritenendosi compensati gli eventuali interventi di maggior impegno con quelli più semplici che si verificano per locali poco utilizzati o del tutto non utilizzati.

I servizi di pulizia a fondo vanno eseguiti in modo da conseguire risultati di pulizia integrale e completa. A tal fine, la loro esecuzione comporta, tra l'altro, la rimozione temporanea dai piani di lavoro e dai mobili in genere (scaffalature, armadi, ecc.) di tutti gli oggetti presenti, oggetti che vanno anch'essi puliti (essenzialmente spolverati a fondo) e quindi, rimessi al loro posto. Vanno altresì spostati gli arredi e le apparecchiature (sedie, tavoli, ecc.) per poter raggiungere tutti i punti e gli angoli in cui è prevista la pulizia a fondo. In alternativa, e per gli arredi e le apparecchiature più pesanti, vanno impiegati attrezzi speciali (aspirapolvere con idonee bocchette, spazzole lunghe, ecc.) che possano consentire il raggiungimento degli stessi risultati senza spostamenti, ovvero, con spostamenti molto limitati (semplice scostamento dalla parete). Nell'esecuzione degli interventi a fondo la Ditta dovrà porre particolare cura nella prevenzione di qualsiasi infortunio che possa coinvolgere il personale e di qualsiasi danno per gli oggetti, gli arredi e le apparecchiature.

L'Appaltatore si impegna a mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia nel rispetto delle modalità suddette:

- gli impianti, le stoviglie, il vasellame, le posaterie, ecc.
- il bar e le relative attrezzature, la cucine e relative attrezzature, le aree di distribuzione pasti e le relative attrezzature, la sala mensa ed i relativi arredi (tavoli, sedie....), i magazzini e le relative attrezzature (celle frigo, scaffali...) bagni ed uffici.

Gli interventi di pulizia, di manutenzione e a fondo, riguarderanno inoltre il lavaggio degli arredi ed apparecchiature, alla spolveratura e lavaggio delle tende, cassonetti e scaffalature poste in alto, termosifoni, condizionatori, pulizia a fondo dei davanzali, soglie, maniglie, zoccoli, targhe, cornici, piastre, corrimani e simili.

E' prevista inoltre la ceratura dei pavimenti della sala mensa, previo accordo con i L.N.G.S. che forniranno le necessarie istruzioni.

Si precisa che la pulizia ordinaria (servizi di manutenzione) e a fondo della Sala Bar sarà effettuata dalla Ditta aggiudicataria del servizio di pulizia dei L.N.G.S.; **onere dell'Appaltatore del Servizio Mensa sarà pertanto la pulizia ordinaria e a fondo dell'area "bar" delimitata dalle serrande motorizzate di chiusura del bar stesso.**

Durante l'orario di distribuzione dei pasti, l'Appaltatore provvederà a mantenere puliti i tavoli e le sedie dai frammenti di alimenti o altri, per non recare disagio ai commensali; i pavimenti della sala mensa saranno tempestivamente puliti in caso di caduta accidentale di cibi, bevande, tovaglioli o altro.

Il materiale ed il personale occorrente per dette pulizie è a totale carico dell'Appaltatore.

Al fine di accelerare lo sgombero dei tavoli, per permettere la pulizia, i commensali provvederanno a collocare, alla fine del pasto, il proprio vassoio, su apposito carrello.

Il conferimento dei rifiuti assimilabili agli urbani della mensa dovrà essere effettuato a cura dell'Appaltatore, previa collocazione in appositi sacchi di plastica robusta ermeticamente chiusi, agli specifici contenitori di raccolta ubicati nell'area esterna dei L.N.G.S..

La Ditta dovrà altresì contribuire alla raccolta differenziata che i laboratori effettuano (plastica, vetro, lattine, ecc.) collocando, distintamente per ciascuna tipologia, i rifiuti negli appositi contenitori ubicati nei locali adiacenti la cucina.

L'olio di cucina usato, rimosso da friggitorici, brasieri, ecc....., deve essere stoccato, a cura dell'Appaltatore, in appositi contenitori (cisterna) messa a disposizione dai L.N.G.S. che provvederà allo smaltimento dello stesso nel rispetto delle relative normative di legge. E' assolutamente fatto divieto alla Ditta di svuotare l'olio esausto nei lavandini.

L'Appaltatore è tenuto a prendere tutte le precauzioni necessarie (relativamente alle attrezzature, arredi e generi alimentari) prima e dopo gli interventi di medicina preventiva ambientale effettuati dai L.N.G.S. nei locali Mensa e Bar.

E' altresì a carico dell'Appaltatore la disinfestazione e la derattizzazione periodica di tutti i locali affidati all'Appaltatore e la successiva bonifica. La frequenza di dette operazioni dovrà essere almeno trimestrale e, in ogni modo, ogni qual volta necessario. Le modalità dovranno essere comunicate per tempo al Referente LNGS per l'appalto che si riserva di approvarle.

1.5 - MANUTENZIONE

L'Appaltatore si impegna a mantenere nel massimo ordine ed in perfetta efficienza gli impianti, i macchinari e gli arredi messi a disposizione per la Mensa ed il Bar e per la preparazione e distribuzione dei pasti applicando corretti metodi di pulizia e manutenzione, nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza ed igiene.

In caso di accertata incuria dell'Appaltatore a quanto sopra, i L.N.G.S. si riservano di procedere direttamente, addebitandone le spese all'Appaltatore stesso.

Sarà a carico dei L.N.G.S. la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, nonché quella straordinaria degli impianti, dei macchinari e degli arredi, messi a disposizione dai L.N.G.S., connessi al funzionamento dei servizi di cui sopra, con la riserva di addebitare all'Appaltatore la spesa nei casi di accertata responsabilità del danno dovuto ad incuria o mancata manutenzione ordinaria.

Al di fuori dell'ordinaria manutenzione l'Appaltatore non potrà eseguire nessun altro tipo

di intervento sugli impianti e sulle reti delle utenze senza il preventivo benestare dei L.N.G.S.

1.6 - NORME IGIENICHE E CONTROLLI

L'Appaltatore si impegna ad eseguire tutte le prestazioni oggetto del presente appalto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie disposte dalle competenti autorità.

Tutto il personale impegnato nell'espletamento dei servizi cucina, mensa e bar dovrà essere munito del prescritto libretto sanitario aggiornato rilasciato dalla A.S.L. competente per territorio.

A richiesta dei L.N.G.S. l'Appaltatore dovrà esibire in qualunque momento i suddetti libretti sanitari aggiornati.

La mancanza o l'irregolarità dei citati libretti sanitari, oltre a costituire inadempimento contrattuale, solleva i L.N.G.S. da qualunque responsabilità nei confronti delle competenti autorità di vigilanza.

I L.N.G.S. si riservano il diritto di effettuare controlli sul rispetto delle norme igienico-sanitarie, in qualsiasi momento, procedendo sia direttamente sia avvalendosi della consulenza di esperti.

Nel caso che gli accertamenti rilevassero una difformità qualsiasi dalle prescrizioni contrattuali, la Ditta è tenuta al rimborso delle spese sostenute dai L.N.G.S. per le analisi e/o perizie.

1.7 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

L'Appaltatore dovrà impiegare nell'esecuzione del servizio personale di età conforme alle vigenti disposizioni di legge, opportunamente avvicendato e qualificato alla mansione che andrà a svolgere.

I L.N.G.S. si riservano il diritto di richiedere all'Appaltatore, in caso di gravi motivi, di sostituire il personale ritenuto dai L.N.G.S. non idoneo al servizio, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali o di riconoscimento, da parte dei L.N.G.S., di ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

L'Appaltatore provvederà, a sua cura e spese, a far indossare al proprio personale una idonea divisa munita di placca ben visibile recante la ragione sociale dell'Appaltatore stesso.

L'Appaltatore dovrà comunicare ai L.N.G.S. i nominativi del proprio personale, dando altresì tempestiva comunicazione scritta, di ogni sua variazione.

L'Appaltatore, sotto la propria responsabilità, si impegna a far osservare al proprio personale, impiegato per l'esecuzione del servizio, le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita del personale dipendente delle varie ditte, emanate dalle competenti Unità preposte alla sicurezza.

L'Appaltatore si assumerà l'obbligo dell'apprestamento del servizio con l'organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio. Egli si assumerà, quindi, quale datore di lavoro, gli obblighi imposti dalla legge in materia di lavoro, nonché il rispetto del D. L.vo 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'Appaltatore dichiara, sotto la propria responsabilità, che, in favore del personale impiegato nel servizio, sia esso dipendente o socio di cooperative, saranno applicate le norme di cui al Contratto Collettivo Nazionale e/o Provinciale di Lavoro in vigore.

Limitatamente agli appalti dei servizi per i quali i CCNL applicabili al personale impiegato negli appalti stessi, prevede che alla cessazione dell'appalto intervenga, nei confronti del personale citato, la risoluzione del rapporto di lavoro con l'Impresa cessante e la costituzione "ex-novo" del rapporto di lavoro con l'Impresa subentrante, l'Appaltatore dovrà provvedere ad accantonare per il suddetto personale, l'indennità di anzianità mediante costituzione di un apposito fondo presso un istituto assicuratore.

L'Appaltatore, dovrà esibire agli Uffici amministrativi dei L.N.G.S., unitamente alla fattura relativa ai servizi svolti nel primo mese, la polizza rilasciata dall'Istituto assicuratore autorizzato attestante l'avvenuta costituzione del fondo.

Inoltre ogni qualvolta interverranno variazioni delle retribuzioni per effetto sia dell'applicazione di norme relative al Contratto Nazionale e/o Provinciale per i lavoratori dipendenti di categoria che dell'indennità di contingenza, l'Appaltatore dovrà provvedere a versare all'Istituto assicuratore le quote relative a tali variazioni, esibendo le quietanze agli uffici amministrativi dei L.N.G.S.. Resta inteso che ove la polizza di cui sopra preveda versamenti periodici, dovrà essere dimostrato dall'Appaltatore il puntuale pagamento dei singoli ratei. Qualora infine, l'Appaltatore non presenti la polizza relativa alla costituzione del fondo e le quietanze dei successivi aggiornamenti, i L.N.G.S. provvederanno a trattenere il 10% (dieci per cento) dell'importo imponibile delle fatture mensili, depositandone le relative somme in apposito libretto a risparmio al portatore identificabile con la causale della ritenuta. Detto libretto sarà conservato presso i L.N.G.S. sino alla scadenza del contratto stesso. In tale data i L.N.G.S. provvederanno ad estinguere il deposito versando all'Appaltatore il relativo importo maturato, sempre che lo stesso documenti l'avvenuta liquidazione di quanto dovuto al proprio personale per l'indennità di anzianità. L'interesse corrisposto dalla banca per le somme depositate sul libretto citato è a favore dell'Appaltatore.

L'Appaltatore dichiara, sotto la propria responsabilità, che nessuna persona esplicitamente attiva a favore dello stesso, tanto in regime di dipendenza diretta quanto in forma saltuaria di consulenza o di qualsivoglia altra natura, nonché avente interesse nell'attività dell'Appaltatore medesimo, è dipendente dei L.N.G.S., anche se in posizione di aspettativa. Il medesimo prende atto che nel caso di accertata sussistenza di un rapporto o di un interesse come sopra detto, il contratto potrà essere risolto su denuncia dei L.N.G.S. senza riconoscimento alcuno di eventuali prestazioni fornite o attività già svolte e salva la facoltà dei L.N.G.S. di richiedere i danni diretti ed indiretti derivanti dalla risoluzione con modalità e conseguenze previste all'art. 6.

1.8 - NORME ANTINFORTUNISTICHE - MISURE DI SICUREZZA

Per tutti i servizi che si eseguono nell'ambito del presente appalto, i dipendenti della Ditta appaltatrice dovranno operare esclusivamente in base alle istruzioni del Responsabile del Servizio dell'Appaltatore, che dovrà essere individuato in sede di contratto.

Si intende che il personale impiegato dalla Ditta appaltatrice per l'esecuzione del presente

appalto dovrà essere a conoscenza dei rischi derivanti dal proprio lavoro, dovrà avere a disposizione i mezzi di prevenzione necessari, osserverà tutte le norme antinfortunistiche vigenti, sia quelle di legge che quelle prodotte dalla Ditta ed è coperto dalle assicurazioni di legge.

2. - DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI

Fermo restando quanto detto alle premesse, l'Appaltatore è tenuto a fornire le seguenti prestazioni:

2.1 - ACCESSO AL SERVIZIO MENSA DA PARTE DI PERSONALE NON DIPENDENTE AUTORIZZATO DAI L.N.G.S.

L'utilizzazione della mensa è aperta oltre che al personale L.N.G.S. ai soli ospiti esterni autorizzati dai L.N.G.S.

A detti ospiti, previa corresponsione diretta del costo del pasto, l'appaltatore dovrà fornire obbligatoriamente apposita ricevuta fiscale.

2.2 - GESTIONE MENSA - COMPOSIZIONE PASTO GIORNALIERO

E' compito della Ditta esporre nel Locale Mensa, ogni venerdì, il menù della settimana successiva.

Il pasto giornaliero, per il personale L.N.G.S. ed ospiti autorizzati sarà costituito secondo quanto previsto dall'Allegato Merceologico (*che è parte integrante del presente Capitolato Speciale*) come segue:

Un Primo Piatto con due possibilità di scelta, di cui una minestra, e la terza possibilità solitamente definita "in bianco".

Un secondo Piatto con due possibilità di scelta: 1 di carne e 1 di pesce o 1 di carne e 1 di uova), tenendo presente inoltre che:

- il pesce dovrà essere distribuito due giorni la settimana (**un giorno dovrà trattarsi di pesce fresco da non distribuire il venerdì**);
- le uova dovranno essere distribuite una volta la settimana;
- ogni giorno il terzo piatto sarà costituito da un "piatto freddo" (affettati, latticini, formaggi);
- a richiesta del commensale, ogni giorno dovrà essere disponibile una fettina ai ferri ed un'insalatona tipo nizzarda o similare.

Un contorno con due possibilità di scelta o in alternativa uno yogurt (normale o con frutta o magro con o senza frutta).

Frutta di stagione di qualità extra.

Capitolato Speciale -

Pane fresco di giornata.

Acqua ½ litro acqua minerale

La Ditta è tenuta a fornire pasti dietetici, previa esibizione da parte degli interessati della relativa prescrizione medica.

La Ditta è tenuta a garantire ogni giorno un menù interamente vegetariano.

2.3 - GESTIONE BAR

La prestazione prevede:

La vendita nel locale adibito a Bar, con orario stabilito dei L.N.G.S. al personale dei L.N.G.S. ed ospiti autorizzati, dei generi indicati nel listino pubblicato dall'Unione Commercianti della provincia dell'Aquila (esclusi liquori ed acquaviti) per consumazioni al banco in esercizi di 3° categoria, mediante pagamento diretto da parte dei richiedenti da un prezzo pari al 50% di quello previsto dal listino stesso, arrotondato per eccesso ad € 0,01.

L'elenco dei prezzi praticati dovrà essere esposto nei locali del bar e controfirmato dal Referente LNGS per l'appalto che sarà individuato in sede di stipula del contratto. L'Appaltatore potrà porre in vendita altri generi oltre quelli indicati nel listino sopra menzionato (escluso alcolici) a prezzi che dovranno essere preventivamente concordati con il Responsabile del Contratto.

E' fatto assoluto divieto all'Appaltatore di servire al Bar le bevande in bicchieri o tazze a perdere, se non previa autorizzazione dei L.N.G.S.

Per le prestazioni rese, la ditta aggiudicataria della presente commessa dovrà emettere apposite ricevute o scontrini fiscali.

Il pasto giornaliero, per il personale L.N.G.S. ed utenti autorizzati a richiesta del commensale potrà essere consumato presso il bar dietro corresponsione del "buono pasto" o per gli ospiti esterni del costo del pasto.

Il pasto giornaliero, per il personale L.N.G.S. ed utenti autorizzati da consumare presso il bar sarà costituito secondo quanto previsto dall'Allegato Merceologico (*che è parte integrante del presente Capitolato Speciale*).

2.4- COFFEE BREAKS E RINFRESCHI

In occasione di Congressi, Seminari, ecc., i L.N.G.S. potranno richiedere servizi di coffee-break e rinfreschi in edifici diversi dai locali mensa-bar.

Per detti servizi all'Appaltatore spetterà un compenso maggiorato del 30% rispetto ai prezzi previsti per le consumazioni al Bar.

Per l'espletamento di detti servizi, da effettuarsi di volta in volta secondo le indicazioni del Responsabile del Contratto, spetta all'Appaltatore (salvo diversa indicazione dei L.N.G.S.) la fornitura di tutto il materiale necessario (tovaglie, bicchieri, tovaglioli,

Stefano

posateria usa e getta, thermos, caraffe, ecc.) e l'adeguata aggiunta di personale.

3 - AUTORIZZAZIONI DI LEGGE

L'Appaltatore dovrà, a sua cura e spese, intestare a proprio nome le autorizzazioni sanitarie ed amministrative previste per l'esercizio della mensa e del bar dei L.N.G.S., curando i rinnovi annuali, dove previsto, per tutta la durata dell'appalto, secondo la vigente normativa in materia.

4 - ORARIO E SOSPENSIONE DEL LAVORO

Si precisa che quanto di seguito riportato fa riferimento a quantitativi minimi e prestazioni minime richieste per il servizio.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata dalle ore 12.30 alle ore 14.30 ed il servizio bar dalle ore 8.15 alle 18:00 salvo eventuali variazioni che verranno tempestivamente comunicate dai L.N.G.S.

Eventuali variazioni circa gli orari sopra indicati verranno comunicati dai L.N.G.S. con un preavviso di almeno 10 giorni e senza che l'Appaltatore possa pretendere compensi aggiuntivi o indennizzi di sorta.

La distribuzione dei pasti e del servizio bar dovrà essere effettuata di norma dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione del sabato e domenica, delle festività nazionali e religiose previste dalla legge.

Il personale che presterà servizio presso la mensa ed il bar dei LNGS dal lunedì a venerdì dovrà essere il seguente:

- un cuoco presente 8 ore al giorno
- un aiuto cuoco presente min 5 ore giorno
- addetti al servizio mensa presenti per un totale di 20 ore giorno
- addetti al bar a copertura dell'orario di apertura del bar.

Il numero degli addetti, oltre al cuoco ed al personale addetto alla cassa, dovrà essere congruo e tale da poter effettuare il servizio in modo perfetto.

Il servizio non dovrà risentire minimamente delle assenze del personale, nei casi di malattia, ferie, permessi, infortuni, in quanto la Ditta dovrà impegnarsi per le adeguate sostituzioni.

In caso di sospensione del servizio per scioperi dei dipendenti dell'Appaltatore, quest'ultimo si impegna ad assicurare il servizio di mensa con la distribuzione di "cestini freddi".

La Ditta non potrà avanzare eccezioni o pretese di sorta per eventuali sospensioni del servizio di ristorazione e/o del servizio bar, dovute ad interventi straordinari (lavori di manutenzione, ecc.). Alla Ditta potrà essere richiesto di sostituire temporaneamente, in caso di lavori di manutenzione, ecc., il normale servizio con la somministrazione di piatti freddi.

Capitolato Speciale -

Piatti o cestini freddi dovranno essere composti da:

- panino con gr. 100 di formaggio;
- panino con gr. 80 di prosciutto crudo;
- una bustina di patate fritte;
- uno yogurt da gr. 125;
- due frutti freschi;
- acqua minerale da 500 ml;
- bicchiere;
- tovagliolini;
- posate e piatto a perdere.

Il corrispettivo per la fornitura del "cestino" sarà pari al 75% del compenso dovuto per il pasto ordinario.

Qualora la Ditta impieghi un numero di persone inferiore a quanto richiesto nel presente capitolato o indicato in offerta o espleti il servizio in un numero di ore lavorative inferiore a quanto indicato in offerta, il corrispettivo verrà proporzionalmente ridotto in rapporto al numero di ore lavorative non effettuate.

L'Istituto si riserva la facoltà di **risolvere di diritto il contratto** nel caso in cui l'impiego di un numero di persone o l'espletamento del servizio in un numero di ore lavorative inferiori a quanto richiesto nel presente capitolato o a quanto indicato in offerta si protragga per complessivi n. 10 giorni, anche non consecutivi.

La facoltà di risoluzione sarà esercitata previo avviso comunicato a mezzo lettera raccomandata a.r. con effetto immediato dal ricevimento, senza bisogno di preventivo invio di diffide o di altre formalità di sorta.

In caso di risoluzione L'Istituto affiderà il lavoro a terzi in danno della Ditta inadempiente.

5 - RESPONSABILI DEL CONTRATTO

La regolare esecuzione del servizio è affidata dalle due parti contraenti rispettivamente, per l'Istituto, al **Direttore dei Laboratori Nazionali del Gran Sasso** o a persona da lui delegata e per la Ditta, al **Responsabile in loco** che la stessa dovrà provvedere a nominare prima dell'inizio delle attività.

Compito di detti Responsabili è la puntuale esecuzione del disposto contrattuale, sia dal lato tecnico che amministrativo. In tale esecuzione essi rappresentano le due parti a tutti gli effetti, ma sempre e solamente nei limiti imposti dal contratto, limiti dai quali potranno derogare soltanto dopo che siano intervenuti, nelle forme prescritte, i necessari accordi tra le due parti contraenti relativamente a norme e pattuizioni in difformità o non previste dal contratto.

L'Istituto, attraverso il suo Responsabile, si riserva di impartire alla Ditta tutte quelle disposizioni che dovesse ritenere necessarie per il buon andamento del servizio.

Le due parti contraenti con la firma del relativo contratto, conferiscono ai rispettivi Responsabili tutte le facoltà ed i poteri relativi al pieno espletamento del compito loro affidato.

Capitolato Speciale -

Il Responsabile della Ditta dovrà assicurare la sua presenza giornaliera presso i Laboratori Nazionali del Gran Sasso, ed avrà la responsabilità più ampia in ordine alla effettuazione del servizio a perfetta regola d'arte, nel rispetto di tutte le prescrizioni contrattuali ed aggiuntive che gli verranno impartite, nonché in ordine alla guida ed alla sorveglianza delle maestranze impiegate.

I Responsabili delle due parti provvederanno a definire tutti gli aspetti esecutivi dei lavori, programmazione ed orari compresi, ad effettuare tutti i necessari controlli.

L'Istituto ha diritto di esigere la sostituzione immediata del Responsabile designato dalla Ditta ove questi, a insindacabile giudizio dell'Istituto, abbia compiuto inadempienze e/o non sia comunque in grado di assicurare la regolare effettuazione dei servizi secondo tutto quanto stabilito dal contratto. Per detta eventuale sostituzione l'Istituto non dovrà corrispondere alcuna indennità o compenso alla Ditta.

6 - PENALITA'

Le penalità sono stabilite per ogni inadempienza in:

- penalità minima € 260,00
- penalità massima € 1.300,00

proporzionalmente alla gravità e/o frequenza della inadempienza stessa. Qualora nel corso dell'anno l'Appaltatore dovesse incorrere più volte nella stessa inadempienza, l'ammontare della penalità potrà essere raddoppiata o triplicata.

La somma di tutte le penali non potrà superare il 10% (dieci per cento) dell'importo del contratto stesso.

In caso di accertate e ripetute inosservanze in ordine ai tempi di intervento, sarà facoltà insindacabile dei L.N.G.S. risolvere il relativo contratto senza che l'Appaltatore possa pretendere indennizzi di sorta.

La risoluzione del contratto porterà all'incameramento da parte dei L.N.G.S. del deposito cauzionale, ed al risarcimento, da parte dell'Appaltatore, di ogni maggiore spesa.

La non osservanza delle norme riguardanti l'allegato merceologico comporterà l'immediata applicazione di penali e, in caso di reiterazione, la rescissione immediata dal contratto.

7 - ASSICURAZIONI

La Ditta è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, alla tempestiva riparazione e/o sostituzione di eventuali beni danneggiati; in caso di mancato intervento della Ditta, l'INFN provvederà a quanto necessario, addebitando alla medesima i relativi costi diretti ed indiretti.

La Ditta, inoltre, è tenuta a stipulare un'apposita polizza di responsabilità civile verso terzi e/o prestatori di lavoro con massimali minimi di € 2.600.000,00 per danni a persone e di € 260.000,00 per danni a cose, fatto salvo quanto previsto da eventuali disposizioni di legge.

Capitolato Speciale -

Detta polizza dovrà contenere apposita clausola che descriva in modo esplicito l'attività di somministrazione pasti.

8 -PREZZO UNITARIO - QUANTIFICAZIONE DEL SERVIZIO - PAGAMENTI

Il prezzo unitario del pasto è fissato in 7,13 €/cad. (I.V.A. al 4% inclusa).

L'appalto sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. Art. 83 del D. Legislativo 163/06 e s.m.i., valutabile in base agli elementi e parametri specificati nel bando.

L'Appaltatore prende atto che presso i L.N.G.S. verranno forniti circa **34.000** pasti annui di cui:

-circa **23.000** pasti annui saranno somministrati a personale I.N.F.N. dietro consegna di un apposito "buono pasto" o mediante badge magnetico. (Relativamente a tale servizio la Ditta Aggiudicataria provvederà all'emissione di una fattura mensile e posticipata relativa all'effettivo servizio reso);

-circa **11.000** pasti restanti saranno pagati alla Ditta Aggiudicataria del presente appalto direttamente dagli utenti della mensa dietro rilascio di apposita ricevuta fiscale.

Si precisa che nei presunti 11.000 pasti di cui sopra, potrebbero essere inclusi pasti parziali e conseguenti pagamenti proporzionali a quanto richiesto.

Il numero dei pasti é puramente indicativo in quanto il consumo é subordinato al numero degli utenti giornalieri che richiedono il servizio e da altre cause circostanti.

Conseguentemente la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli indicati impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

Nei mesi di luglio, agosto e dicembre il numero dei pasti, per effetto ferie, sarà notevolmente inferiore a quello degli altri mesi.

I pagamenti saranno effettuati a fronte di fatture mensili posticipate indirizzate, in originale e due copie, a:

Laboratori Nazionali del Gran Sasso
dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
S.S. 17 bis Km. 18+ 910
67010 Assergi (AQ)

Il pagamento verrà effettuato entro 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura mediante bonifico bancario, previo esito positivo dell'accertamento della regolarità di svolgimento del servizio medesimo e della verifica della regolarità contributiva della Ditta acquisita mediante il D.U.R.C..

9 - SOPRALLUOGO

La Ditta, in fase di elaborazione dell'offerta, dovrà constatare la consistenza dei servizi, le modalità di esecuzione delle stesse, le attrezzature, gli impianti ed i locali messi a disposizione dai L.N.G.S.

Alla Ditta saranno fornite tutte le informazioni necessarie per acquisire gli elementi sufficienti per una corretta valutazione degli oneri relativi al presente appalto.

Capitolato Speciale -

10 - DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia del rispetto delle condizioni contrattuali e della buona esecuzione del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà costituire, anche a mezzo fidejussione bancaria o assicurativa, deposito cauzionale pari al 10% dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 113 del D. Lvo 163/06 e s.m.i.

11 - REVISIONE PREZZI

Potranno essere riconosciuti aggiornamenti del prezzo, ai sensi dell'art. 155 del D. Lvo 163/06 e s.m.i.



ALLEGATO MERCEOLOGICO

ASPETTI QUALITATIVI E QUANTITATIVI DEGLI ALIMENTI DA USARE PER LA COMPOSIZIONE DEI MENU'

Le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti devono essere di qualità extra, scelte tra le migliori marche disponibili sul mercato.

Il presente allegato merceologico potrà essere modificato, nel corso del contratto, a seguito delle emanazioni di nuove normative in merito.

Il gestore della mensa, sarà tenuto ad attivare un sistema di rintracciabilità interna dei prodotti, per l'individuazione di tutti i fornitori delle materie prime e dei prodotti finiti, destinati alla mensa che permetta di individuare *da chi* hanno ricevuto un dato alimento, nel rispetto del Regolamento 178/2002 ed in particolare degli art. 17, 18, 19 e 20, che prevede l'obbligatorietà per tutti gli operatori del settore alimentare e dei mangimi di garantire:

- che gli alimenti e mangimi da loro prodotti siano conformi alle norme del settore alimentare inerenti le loro attività
- la rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi e di qualsiasi sostanza destinata a entrare a far parte di un alimento o mangime
- identificazione o etichettatura di un alimento o mangime, contenente elementi utili per agevolarne la rintracciabilità.

Gli unici prodotti utilizzabili in luogo dei cibi freschi sono i surgelati, da fornire solo se non è possibile, per motivate ragioni, reperire gli alimenti freschi, mentre sono da escludere i prodotti: congelati, inscatolati, precotti, precucinati. Per i surgelati la scelta deve essere limitata agli alimenti allo stato naturale, escludendo piatti pronti, precotti ecc.

I seguenti prodotti alimentari devono essere provenienti, per almeno il 50%, da coltivazioni o allevamenti condotti con metodo biologico, ai sensi di quanto previsto dal regolamento CEE n.2092 del 24/6/1991 (recepito dalla legislazione italiana con DM 25/2/1992, n. 338 e successive modifiche) e come tali appositamente certificati:

-uova, formaggi, latticini, verdure.

I prodotti debbono essere muniti di etichette che attestino la certificazione di PRODOTTO BIOLOGICO fornito da uno dei consorzi responsabili dei controlli, di cui all'art. 15 del regolamento CEE n.2092/91. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, nome dell'organismo di controllo.

L'olio extra vergine di oliva, carni rosse e bianche dovranno essere DOP o IGP.



CEREALI E DERIVATI

Gli alimenti appartenenti a questo gruppo che senz'altro devono entrare durante tutto l'anno a far parte integrante della composizione dei pasti della mensa aziendale in oggetto sono i seguenti:

Farina di frumento (di grano tenero) di tipo "0"

La farina è un alimento che viene solitamente usato nelle preparazioni culinarie di una mensa aziendale, in piccole quantità, per processi di panatura, di allestimento di alcune salse o altro.

Anche se l'uso è limitato a piccole quantità, per cui non è necessario definirne le grammature bastando l'uso della solita terminologia q.b. (quanto basta), è preferibile usare il tipo di farina menzionato sopra in quanto rispetto all'altra (tipo 00), è caratterizzata da un maggior contenuto di vitamine e sali minerali.

Lo stoccaggio di tale alimento deve avvenire in luoghi molto puliti, aerati e non umidi onde evitare che la farina venga invasa da insetti.

Non si ritiene necessario precisare delle marche per questo tipo di alimento, però è bene ricordare che una farina di buona qualità è di colore bianco con una tendenza molto leggera verso il giallognolo, è dolce al tatto, presenta odore e sapore molto lieve e gradevole; quando una farina di buona qualità viene stretta nel pugno deve formare una massa compatta ed aderire alle dita. Per tale tipo di farina, le caratteristiche chimiche devono essere: contenuto in acqua 14,2%, glutine secco minimo 10%, cellulosa 0,30.

Pane

Il pane dovrà essere di produzione locale.

Questa denominazione è riservata soltanto a quello ottenuto con farina di frumento tenero, acqua e lievito.

Fra le tre più comuni e possibili varietà (pane 00, pane 0 e pane tipo 1), è preferibile usare il pane di tipo 1, costituito da pezzature che vanno dai 500 gr. ed oltre con un grado di umidità variabile dal 34 al 40% (valore max per le pezzature da oltre un Kg).

Questo tipo di pane, rispetto a quello più usualmente commerciato a Roma, definito rosetta e per la cui fattura viene usata la farina di tipo 00, contiene per il maggior grado di abburrattamento della farina, una maggiore percentuale di vitamine e di sali minerali e fibra, la cui carenza nella alimentazione odierna è piuttosto sensibile.

Le caratteristiche di un buon pane possono essere così riassunte:

crosta friabile, omogenea e di colore caratteristico per ogni tipo di pane; mollica di colore paglierino chiaro a porosità regolare, elastica, a superficie lucida; volume notevole con conseguente leggerezza del pane, aroma e sapore gradevoli. Le sofisticazioni del pane possono essere molteplici, comunque la più comune e facilmente evidenziabile consiste in un eccessivo quantitativo di acqua, e tale elevata umidità rende il pane di difficile digestione. Oltre il pane di tipo 1 o le rosette, deve essere introdotto il pane integrale il quale confezionato con farina più abburrattata presenta un maggiore contenuto proteico, vitaminico e di sali minerali, oltre ad un notevole contenuto di cellulosa.

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione alla mensa in oggetto, deve essere effettuato in recipienti lavabili muniti di chiusura e tenuti chiusi in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; non deve essere conservato a lungo e deve essere tenuto in attesa del consumo, in un locale asciutto ed areato.

La grammatura disponibile per i fruitori della mensa in oggetto deve essere di circa 100 grammi.

Grissini

Può esserne ammesso il consumo, ma soltanto di quelli preparati con farina di grano tenero 0 e 00, acqua e sale, ma senza l'aggiunta degli altri ingredienti che caratterizzano il pane speciale o i grissini speciali.

Pasta

Secondo la Legge (n° 580 - 4 luglio 1967), le paste alimentari vendute allo stato secco sono soltanto quelle preparate con semola di grano duro.

La pasta con l'impiego di uova (pasta all'uovo secca) deve essere prodotta con semola di grano duro in aggiunta a quattro uova intere di gallina per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni Kg. di semola.

La frequenza di consumo, della pasta all'uovo secca, deve essere, presso la mensa aziendale, di almeno una volta per settimana.

L'uso di tali tipi di paste alimentari è previsto nelle varie forme e denominazioni rispondenti alle norme di legge.

Lo stoccaggio della pasta alimentare è previsto nelle varie forme e denominazioni rispondenti alle norme di legge.

Lo stoccaggio della pasta presso il locale della mensa aziendale in oggetto, deve avvenire in assenza di umidità per prevenire acidità ed ammuffimento, ed ad intervalli non troppo lunghi (max 1-2 mesi).

Una buona pasta deve avere sapore ed odore gradevoli, colore giallognolo, aspetto esterno uniforme, aspetto della frattura vitreo; il contenuto in acqua non deve superare il 13-14%.

Alla prova di cottura, le cui modalità sono facilmente rintracciabili su testi di merceologia, la buona pasta deve resistere non meno di 20 minuti senza spaccarsi né disfarsi, e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso.

Le marche da adottare a rotazione devono essere scelte fra le più note e qualificate marche.

Le grammature (a crudo) pro-capite da adottare devono essere le seguenti:

Pasta asciutta: gr.100;

Pasta asciutta (all'uovo): gr.90;

Pasta con legumi: gr.40;

Pasta con patate: gr.30;

Pasta con minestrone: gr.50;

Pasta in brodo: gr.60.

Riso

La frequenza di consumo del riso, per il valore nutrizionale di quest'ultimo, deve essere, presso una mensa aziendale, di almeno una volta per settimana.

Deve essere usato il tipo di riso Arborio o Parboiled, in quanto per la serie di procedimenti cui viene sottoposto il risone originario, trattengono un contenuto di vitamine e sali minerali notevolmente superiore al normale riso brillato.

Il riso Arborio o Parboiled ha un aspetto colorato in giallo bruno. Lo stoccaggio del riso deve avvenire in locali ben aerati e non umidi, perché se l'umidità del riso supera il valore medio del 14%, si deteriora facilmente. Quando ciò si verifica, a causa di umidità iniziale dovuta a frode alimentare e per umidità dovuta ad un disattento stoccaggio, le granelle soffregate con le mani non le imbiancano.

Naturalmente, su accordo delle parti e con maggior vantaggio del fruitore, potrebbe essere introdotto il consumo di riso di tipo integrale.

Le grammature (a crudo) pro-capite da adottare devono essere le seguenti:

Riso asciutto usato come primo piatto, tipo risotto, insalata di riso, ripieno di pomodoro o altro: gr.100;

Riso con legumi, verdure e o in brodo: gr.50;

Riso come contorno: gr.60.

Farina di Mais

La farina di Mais viene usata per la preparazione della polenta, che è bene entri nelle consuetudini alimentari di una mensa con una frequenza di consumo almeno quindicinale durante il periodo stagionale autunno- inverno.

La farina di mais è facilmente alterabile a causa dell'umidità per cui sono consigliabili rifornimenti a breve scadenza.

Una farina di mais di buona qualità non deve contenere più del 14% di umidità; non deve avere odori né sapori disgustosi; non deve presentare agglomerati.

Legumi freschi o surgelati (fagiolini, fave, piselli).

Sarebbe bene che tali legumi freschi potessero, quando la stagione lo consenta, entrare con notevole frequenza di consumo, nei menù di una mensa aziendale; si può anche ricorrere al consumo degli equivalenti prodotti surgelati, che oltre ad averne la stessa validità nutrizionale ne rendono possibile il consumo per tutto l'arco dell'anno.

Per la composizione dei menù di cui trattasi, devono essere usati i piselli extra-fini per i contorni, i piselli finissimi se in aggiunta a pasta o riso ed i piselli fini per i minestrone.

Le grammature pro-capite da adottare per l'uso dei piselli, devono essere le seguenti (peso netto a crudo):

come contorno: gr.150

in aggiunta a pasta o riso: gr.100

nei minestrini: gr.30.

Per le norme di qualità riferirsi alle norme internazionali raccomandate Commissione CODEX - Alimentarius - FAD - OMS.

I fagiolini da usare devono essere molto fini appartenenti solo alla categoria extra perchè:

- molto teneri;

- senza semi nè filo;

- esenti da qualsiasi difetto;

massimo di tolleranza di qualità: 5% in peso; max tolleranza di calibro: 10% per peso;

o i fini, appartenenti alla categoria I[^], per i quali sono tollerati un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati, e fili corti e poco resistenti; massimo di tolleranza di qualità e di calibro: 10% in peso.

Per la qualità riferirsi alle norme di qualità ICE.

Per i fagiolini le grammature pro-capite devono essere (peso netto a crudo):

come contorno: gr.150;

per la composizione di minestrini: gr.30;

come 1° piatto (al pomodoro): gr.200

Legumi secchi (ceci, fagioli, lenticchie)

E' bene che questi legumi, per la loro estrema validità nutrizionale, entrino a far parte dei menù di una mensa aziendale, sia come primo piatto sia come contorno almeno due volte a settimana.

E' preferibile usare i legumi secchi al naturale e non quelli insaccati in quanto questi ultimi, validissimi peraltro, per alcune particolari situazioni, non hanno per il processo tecnologico subito, la stessa validità nutrizionale dei primi.

Le qualità di legumi secchi in commercio sono molteplici: è bene tener presenti alcune regole generali e soprattutto non effettuare stoccaggi rilevanti, se non conoscendo con sicurezza la fonte di provenienza.

I fagioli secchi (nelle varietà Cannellino, Bianco di Toscana, Regina, Borlotto, Fenomeno, Saluggia, ecc.) di buona qualità, presentano scorza tesa senza rugosità alla superficie, che deve presentarsi lucida e senza polvere; essi devono, inoltre, essere esenti da semi estranei, cuocersi in poco tempo.

I ceci secchi provenienti dalle diverse varietà coltivate, sono rugosi alla superficie, giallognoli o rossastri, presentano un contenuto di Vit. A superiore agli altri legumi secchi.

Le lenticchie secche sono di digestione più facile degli altri legumi; ugualmente pregiate sono le lenticchie verdi di Altamura, quelle rosse e screziate dette del Fucino e quelle giganti dette anche lenti.

Le grammature (a crudo) pro-capite di legumi secchi da usare sono le seguenti:

come 1° piatto: gr.40 in aggiunta a pasta, riso o crostini di pane al forno;

come contorno: gr.60.

VERDURE ED ORTAGGI SOLO FRESCHI

Il valore nutritivo di verdure, ortaggi e frutta è dovuto alla loro particolare ricchezza in elementi biodinamici cioè vitamine e sali minerali accompagnati a volte a quantità anche notevoli di zuccheri semplici (frutta) e da quantità più modeste di proteine.

Accanto a questi nutrienti sono presenti notevoli quantità di cellulose e di emicellulose indispensabili per il buon funzionamento dell'apparato digerente.

Per tali caratteristiche essi devono entrare ampiamente nell'alimentazione quotidiana di un individuo e quindi anche nei menù di una mensa aziendale.

Fra le verdure e gli ortaggi da consumare cotti o crudi come contorni o nella composizione di primi piatti e di secondi, o nella composizione di insalate, devono essere usati, con una certa rotazione per motivi di stagionalità e per vivacizzare il gusto dei fruitori: agretti, asparagi coltivati, bieta, broccoletti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavolo cappuccio bianco o verde, cicoria, cipolle, finocchi, funghi coltivati, indivia, lattuga, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchio, ravanelli, sedano, spinaci, zucchine, zucca gialla.

Per ognuno degli alimenti citati è indicata tra parentesi la percentuale di parte edibile su 100 parti di alimento lordo.

Gli agretti (95%), il cui uso è limitato ad un breve periodo stagionale (aprile) sono da prendere in considerazione per il loro notevole apporto in Ca e fibra. Devono essere usati

come contorno, lessi, conditi con olio e limone. La quantità pro-capite deve essere di 150 gr. (peso crudo ed al netto dello scarto) che è di circa il 5%.

Per la bieta (82%) è utile sottolineare la necessità dell'uso come contorno, della varietà con foglie piccole e medie, tenere, riservando l'uso della bieta da costa con foglie più grosse e meno digeribile, ai minestrini. Per la bieta usata come contorno, lessa con olio e limone la quantità pro-capite deve essere di gr.200 circa (peso a crudo ed al netto dello scarto che viene calcolato intorno al 20%).

I broccoletti di rape (60%) (anche nella var. siciliana) ed i broccoli a teste (51%), sono ampiamente da usare nella stagione invernale (novembre-dicembre-gennaio), sia in preparazione di primi piatti, sia come contorni. La grammatura pro-capite deve essere di 200 gr. (peso crudo ed al netto degli scarti, che sono valutati intorno al 40% circa).

I carciofi (34%) sono da usare se le brattee interne sono tenere, verdognole, polpose, evitando quindi un uso che anticipi o protragga troppo la vera stagionalità.

Per le norme di qualità dei carciofi da usare nella composizione del primo piatto o del secondo piatto con ripieno di carne o altro, sia come contorno, ci riferiamo alle norme di qualità valide per l'ICE.

Nelle preparazioni che prevedono l'uso del carciofo devono essere usati quelli appartenenti alla categoria extra o I[^]. La quantità pro-capite deve essere di 250 gr. (peso crudo ed al netto degli scarti che sono calcolati intorno al 60%).

Le carote (96%) devono entrare ampiamente nei menù sia crude che cotte, sia da sole od insieme ad altre verdure per la composizione di insalate.

Devono essere usate le carote le cui caratteristiche corrispondono alla categoria Extra o I[^] delle norme di qualità ICE. La grammatura pro-capite (a crudo) deve essere di 30-40 gr. se insieme ad altre verdure, 200 gr. se servite da sole. Tali grammature si riferiscono al peso crudo ed al netto degli scarti, che è valutato intorno al 5%. Devono essere usate le carote le cui caratteristiche corrispondono alla categoria Extra o I^o delle norme di qualità ICE.

I cavolfiori (66%) devono servire per la preparazione di primi piatti o come contorni variamente preparati durante buona parte dell'autunno- inverno.

Per le norme di qualità ci si riferisce a quanto riportato nelle norme di qualità ICE, vanno usati cavolfiori che appartengono alla qualità Extra o I[^]. La grammatura pro-capite deve essere di 100 gr. se nella composizione di primi piatti o come contorni variamente preparati durante buona parte dell'autunno-inverno. Tali grammature sono considerate a crudo ed al netto dello scarto che è valutabile intorno al 40%.

Il cavolo cappuccio bianco o verde (93%) deve entrare frequentemente durante il periodo invernale nella composizione di primi piatti o tagliati sottilmente (bianco) e crudi nella composizione di insalate.

Per le norme di qualità ci si riferisce a quanto riportato relativamente alla categoria 'I' delle norme di qualità ICE. Per i valori quantitativi ci si deve attenere ad una grammatura di almeno 100 gr.pro-capite nella composizione del primo piatto, e di 50 gr. nella composizione di una insalata.

L'uso dei cetrioli (77%) è generalmente limitato alla composizione di insalata, durante il periodo estivo.

La cicoria comune (80%), nonché quella da taglio (89%) e quella witloof (100%), debbono entrare frequentemente come contorno nei menù.

Per le caratteristiche qualitative, ci si riferisce a quelle riguardanti la cicoria witloof, stabilite dall'ICE; l'uso in mensa di tale cicoria deve essere limitato a quello della categoria I[^] e II[^]. La grammatura a crudo ed al netto degli scarti deve essere intorno ai 200 gr.circa pro-capite per la cicoria da cuocere e 150 gr. per quella da usare cruda.

Per le caratteristiche qualitative, ci si riferisce a quelle riguardanti la cicoria witloof, stabilite dall'ICE, l'uso in mensa di tale cicoria deve essere limitato a quello di I^o categoria.

Le cipolle (83%) entrano frequentemente nella nostra alimentazione quali ingredienti di condimenti, minestrini, o in quantità più elevata in preparazioni che possono sostituire il II^o piatto, o come contorno.

Le norme relative alle caratteristiche qualitative sono quelle stabilite dall'ICE; le cipolle da usare devono appartenere alle categorie I[^] e II[^].

I finocchi (59%) devono entrare ampiamente, quando la stagionalità lo permette, nella composizione di insalate, o da soli crudi o cotti nell'allestimento di vari tipi di contorni. Per la qualità ci si può riferire alle norme ICE ed usare per il consumo a crudo i finocchi appartenenti alla categoria I[^] e per il consumo cotto quelli appartenenti alla categoria II[^]. La grammatura per i finocchi crudi è di 150 gr., quella per i finocchi cotti è di 200 gr.

Per i funghi (90%), sia per motivi economici, sia per motivi di sicurezza, è bene attenersi alle varie specie coltivate presenti in commercio. Possono entrare crudi nella composizione di insalate, oppure cotti in varie composizioni costituenti i contorni. La grammatura per i finocchi crudi è di 150 gr., quella per i finocchi cotti è di 200 gr.

Lattuga (80%), indivia (69%) e scarola (92%) sono da consumare preferibilmente crude, da sole o con altri ingredienti come insalate a costituire il contorno crudo.

Per le caratteristiche qualitative, ci si riferisce alle disposizioni dell'ICE, e devono essere adottate per il consumo le categorie I[^] e II[^]. Se usate come unico componente di insalate la grammatura non deve essere inferiore ai 150 gr. pro-capite al netto degli scarti: se invece non sono usate come unico ingrediente, per la grammatura ci si affida ad una quantità logica.

Patate

I tuberi di maggiore importanza alimentare sono le patate, che è bene entrino con una certa incidenza nell'alimentazione umana e quindi in una mensa aziendale, per la loro ricchezza in amido che le rende facilmente digeribili, per il loro apporto vitaminico e per il modesto contenuto calorico.

Comunemente le patate del commercio si dividono in quattro categorie a seconda del peso: patate di peso superiore a 100, a 80 a 50 ed inferiore; la qualità di amido è in relazione alla grossezza delle patate, per cui sono preferibili per il consumo quelle intorno ai 100 grammi ed oltre.

La patata è soggetta a varie malattie, la conservazione deve essere fatta evitando il gelo (quando la temperatura scende al di sotto dei -3° le patate diventano flaccide e nere con sapore disgustoso), a temperature, però, non superiori a 8-12°C, evitando l'umidità che favorisce la putrefazione dei tessuti del tubero, evitando la luce per non dar luogo ad inverdimento con un'eccessiva formazione di solanina, che è un alcaloide tossico, ed evitando ancor di più la germinazione, durante la quale l'accumulo di solanina è ancora maggiore.

Per tutto quanto detto è opportuno che il controllo dello stoccaggio delle patate, sia nei locali della mensa sia nei locali del fornitore, sia il più scrupoloso possibile.

Riassumendo: le patate vanno conservate in luoghi aerati, asciutti, a temperatura costante, non alta e difese dalla luce diretta.

Esiste anche la possibilità di operare dei rapidi controlli a livello macroscopico delle patate una volta che siano cotte, perché il valore nutritivo delle patate cotte e la loro accettabilità dipende dalla qualità delle patate crude e dal trattamento subito durante la cottura.

Il colore di una patata bollita di buona qualità dovrebbe essere bianco, cremoso o leggermente giallino, comunque senza ombra di grigio. Inoltre, molta attenzione deve essere fatta alla conservazione delle vitamine durante i vari processi di cottura delle patate.

La tiamina (Vit. B1), la riboflavina (Vit. B2), l'acido nicotinico (Vit. PP) e la Vit. C sono solubili in acqua e soggette ad essere distrutte; alcuni particolari accorgimenti possono, però, ridurre tali perdite; ad esempio, con la bollitura buona parte del contenuto vitaminico viene perduto, ma se la bollitura viene effettuata con la buccia, tale perdita si limita di molto; anche la quantità di acqua può influire negativamente, infatti, le patate bollite in molta acqua possono perdere fino al 45% di riboflavina, mentre se l'operazione di bollitura avviene in poca acqua tale perdita si limita al 3% circa; la frittura poi per l'alta temperatura che viene raggiunta, è il processo che più di tutti distrugge le vitamine termolabili.

Possono entrare a far parte del menù di una mensa aziendale almeno tre volte per settimana nella composizione del primo piatto, del secondo e del contorno.

La grammatura da usare è di 50 gr. pro-capite, se le patate vengono usate quali ingredienti di minestroni, 100 gr. se in aggiunta alla pasta; 200 gr. se usate come contorno o da sole come I° piatto.

La grammatura delle patate come contorno, può essere anche superiore, se non è previsto contemporaneamente un primo piatto costituito da pasta o riso.

Melanzane e peperoni

Questi alimenti, per la loro possibilità di produzione in serra, sono reperibili sul mercato, durante tutto l'arco dell'anno; è bene, però, dare la preferenza del loro consumo, quando la produzione stagionale lo consente.

Allegato

Si prestano ad un numero infinito di preparazione e per cui è preferibile definire una loro grammatura volta per volta.

Melanzane (92%)

usate come contorno: gr. 150;

usate nella composizione del I° piatto: gr.100;

usate nella composizione del 2° piatto: gr.200

Peperoni (82%)

usati come uno dei componenti di minestrone: gr.50

se in aggiunta a pasta. gr.100

come contorni: gr.150

se in aggiunta ad un'altra verdura: gr.100.

Pomodori

I pomodori allo stato fresco devono essere usati ampiamente, per tutto il periodo maggio-ottobre, sia per la preparazione di condimenti sia nelle varie composizioni di primi piatti o contorni.

I pomodori con forma allungata sono usati abbondantemente nella tradizione italiana come condimento; è bene che tale uso sia piuttosto notevole nel periodo maggio-ottobre, sfruttando ogni occasione per ricorrere ai pomodori freschi da condimento ed utilizzandoli poco cotti o preferibilmente crudi.

Nel semestre invernale novembre-aprile, si adopereranno i pomodori in scatola, naturalmente con minore incidenza nella frequenza di consumo di quanto si possa fare durante il periodo estivo.

Per i pomodori pelati in scatola non si precisa una marca particolare, ma si rimanda al testo integrale della legge n.96 (art. 1 e 2) del 10/03/69 che ne regola la validità merceologica.

I pomodori da tavola per insalata sono preferibili a grossezza media, superficie liscia, polpa compatta e pochi semi.

Il pomodoro da insalata deve essere consumato quando maturo cioè quando la sua colorazione dovuta alla formazione di licopene e carotina, è rossa o gialla. Nel pomodoro verde immaturo sono presenti in maggiori quantità acido ossalico ed acido malico che con l'avanzare della maturazione scompaiono per lasciar posto all'acido citrico ed all'acido ascorbico o Vit. C. Per la qualità dei pomodori freschi, ci si riferisce al regolamento (CEEN 78/83 della commissione del 30/03/83 relativamente alle qualità Extra e I[^]). La quantità pro-capite per paste e risi asciutti può variare secondo il tipo di piatto (da gr.60 a gr.80).

Sedano radicchio rosso e verde, ravanelli

Devono essere usati con una buona frequenza nella composizione di insalate crude miste, o da soli.

Spinaci

Gli spinaci, è bene che compaiono, durante il periodo invernale almeno una volta per settimana nella composizione dei menù.

Possono essere usati sia quelli freschi sia quelli surgelati (di primarie marche).

Per gli spinaci surgelati devono essere usati soltanto quelli definiti ai punti a) e b) delle norme di qualità emanate dalla commissione del CODEX Alimentarius (programma FAO-OMS).

Le quantità pro-capite se usati crudi come componente di insalate, o cotti come componenti di minestrone: gr.40-50; se usati da soli, cotti, come contorno: gr.200.

Zucchine

Le zucchine possono essere usate nella composizione di primi piatti (minestrone misti, oppure in aggiunta alla pasta), di secondi o come contorno. Devono avere, dal punto di vista qualitativo, polpa compatta e pochi semi. La grammatura deve essere di 50 gr. per i minestrone, di 150 gr. se in aggiunta a pasta, riso o patate, 200 gr. se usate come contorno o per secondi piatti.

Norme di cottura generali delle verdure e degli ortaggi

La cottura, in genere, delle verdure e degli ortaggi, determina un impoverimento dei loro nutrienti, in special modo vitamine e sali minerali per cui è buona norma, per limitare tali perdite, usare poca acqua per la loro lessatura; utilizzare, per quanto possibile, per minestrone o altro l'acqua di cottura, salare a cottura ultimata.

Scuola

FRUTTA FRESCA

La frutta fresca, nell'alimentazione umana, ha il compito di apportare glucidi di pronta utilizzazione, quali glucosio e fruttosio, in quantità variabili secondo i vari tipi di frutta, ma soprattutto vitamine e sali minerali, da cui la loro enorme importanza alimentare.

E' bene sempre rispettare, per il consumo, la stagionalità dei vari tipi di frutta, evitando assolutamente l'uso di primizie o di frutta la cui maturazione, opportunamente rallentata, ne permette la comparsa in epoche posticipate alla propria. Questo principio assolutamente da rispettare, si impone perché la frutta, solo al momento della sua maturazione, può fornire il meglio dei suoi componenti nutrizionali. E' buona norma, dunque, in ogni momento dell'anno, dare ampio spazio a quelle varietà che la stagionalità del momento consente.

I tipi di frutta da adottare per il consumo presso la mensa aziendale in oggetto, sono i seguenti: albicocche, ananas, arance, banane, castagne, ciliegie, cocomero, fichi, fragole, limoni, loti, mandaranci, mandarini, mele, melone d'estate, nespole, pere, pesche, prugne, uva.

Per quanto riguarda la qualità dei vari tipi di frutta, l'Istituto Nazionale per il Commercio per l'Esteri, ha definito delle norme valide per l'esportazione e che vengano adottate anche per il consumo interno, onde evitare il più possibile eventuali contestazioni di natura qualitativa.

Tali norme definiscono le caratteristiche fondamentali, da intendere come minime indispensabili, e riguardano l'integrità, la freschezza, il giusto grado di maturazione, l'assenza di umidità esterna anormale, le condizioni di pulizia, particolarmente dagli antiparassitari, assenza di alterazioni che possono influire negativamente sulla conservazione e commestibilità.

Non per tutte le varietà di frutta l'ICE ha predisposto delle normative per l'esportazione, per cui si fa riferimento solo a quelle esistenti. Dato che tali norme tengono conto di alcune caratteristiche minime indispensabili, è bene precisare che devono essere adottate per il consumo presso la mensa in oggetto le categorie extra.

Per le norme di qualità relative a :

albicocche, agrumi, ciliege, cocomeri, fragole, loti, mele, pere, pesche, susine, uva da tavola, si rimanda a quelle redatte dall'ICE.

FRUTTA SECCA

La frutta secca e conservata può trovare un giusto posto nell'organizzazione dei menù di un ristorante aziendale. Infatti, la frutta secca ha un contenuto proteico molto elevato (15-25%) potenziato da un elevato valore di vitamine e sali minerali. La frutta secca che può essere utilmente usata a complemento, a volte, per la carenza di alcuni nutrienti del menù, è rappresentata da:

datteri, fichi secchi, mandorle, noci, olive verdi o nere, prugne.

FRUTTA SCIROPATA

E' consentito l'impiego di frutta sciropata nei soli periodi di mancanza dei prodotti freschi per avvicendamento stagionale e/o per la preparazione di macedonia di frutta **che dovrà contenere oltre la metà di prodotto fresco.**

I contenitori ed i processi di conservazione della frutta dovranno essere conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia.

CARNE FRESCA

Si deve escludere dall'uso la carne congelata. I tagli anatomici freschi devono essere, preferibilmente, confezionati in pellicola di plastica sottovuoto, in regola con le norme di etichettatura.

Carne bovina fresca di 1° qualità.

Le carni debbono provenire da animali sani, regolarmente macellati e provvisti di bolli sanitari, come disposto dalla vigente normativa igienico-sanitaria e di commercializzazione di prodotti alimentari.

La carne deve appartenere ad animali **macellati in Italia**, rispondenti alle caratteristiche di 1° qualità ed in ottimo stato di conservazione.

Le varietà di carne cui appartengono i vari tagli da adottare, tenendo presente che a parità di peso di massa magra ha sempre lo stesso valore nutrizionale, debbono essere di vitello e bovino adulto.

I tagli richiesti sono:

coscio (pera) (arrosto, brasato, griglia, scaloppa, macinato)

lombo (lombatina, griglia)

spalla (arrosto, spezzato)

punta di petto (rollè, spezzato)

muscolo di spalla (stracotto, bollito, macinato).

Vitello: I° qualità, tessuto muscolare di colorito rosa pallido a grana fine.

Bovino adulto magro e semigrasso: I° qualità, buono lo sviluppo delle parti muscolari, grasso di copertura in giuste proporzioni, lieve l'infiltrazione adiposa delle masse muscolari, colorito rosso tendente al rosa, carne asciutta ed in perfetto stato di conservazione.

La carne bovina, nei locali annessi alla cucina della mensa aziendale deve essere conservata in apposite celle frigorifere la cui temperatura varia da 0° a 2°C.

Il tempo di conservazione deve essere al massimo di 3-4 settimane dalla data di macellazione.

La carne proveniente dai tagli di prima categoria deve essere distribuita almeno due volte la settimana e la grammatura pro-capite crudo al netto deve essere di 150 gr..

Mentre la carne proveniente dai tagli di seconda categoria può venire fornita una volta la settimana e la loro grammatura deve essere di 100-200 gr. pro-capite: Hamburger (peso netto a crudo) 150 gr., lesso 200 gr., polpette ed impasti di riempimento, ecc.: 100 gr; ulteriore fornitura da concordare.

Le fettine devono provenire dai seguenti tagli: noce, rosa, lombo e pezza. Lo spezzatino, il lesso e la carne macinata possono provenire anche dai tagli anteriori purché appartenenti alla categoria di bovino adulto di I° qualità.

La carne macinata da cuocere, per la preparazione di Hamburger, polpette o impasti di riempimento, deve essere ottenuta da parti di polpa magra; deve essere macinata in locali adibiti alla preparazione dei pasti, alla presenza di alcuni rappresentanti della Commissione Mensa, il giorno stesso del suo impiego e se necessaria la sua conservazione, per qualche ora, essa deve avvenire, previa copertura dei contenitori, nella cella frigorifera della carne. Non è consentito portare carne macinata all'esterno.

La quantità pro-capite di carne macinata per paste o riso al ragù e di 25 gr.

Le carni approvvigionate non possono rimanere nelle celle frigorifere della mensa dei LNGS per più di cinque giorni.

Per un esame qualitativo macroscopico, la carne bovina sana deve presentare le seguenti caratteristiche:

colore: rosso vivo;

consistenza: soda, ma con una certa elasticità;

taglio: facile, grana più fine o meno marmorizzata;

odore: leggerissimo, quasi inavvertibile;

grasso: bianco o leggermente giallastro.

Quando la carne bovina è alterata, si presenta di colore pallido, consistenza flaccida, patinosa alla superficie, attaccaticcia al tatto, con macchie colorate di odore disgustoso.

Carne di pollo

Polli di prima qualità provenienti da allevamenti nazionali (allevati a terra); stato di nutrizione eccellente. Le carni devono presentarsi solide e compatte, sono escluse dalla fornitura i polli con eccessivo grasso di copertura e quelli non interi. Ad un esame qualitativo macroscopico, la carne di pollo si presenta generalmente bianca, più colorita nelle regioni posteriori.

Deve essere fornita presso la mensa aziendale oggetto del presente allegato sotto forma di petto di pollo come coscia di pollo. Tale fornitura costituente uno dei secondi, deve avvenire una volta per settimana; la grammatura pro-capite deve essere di 130 gr. circa se si tratta di petto di pollo e di 300 gr. circa se si tratta di coscia di pollo; naturalmente queste grammature sono calcolate a crudo.

Tacchino

Tacchini di prima qualità provenienti da allevamenti nazionali (allevati a terra);

Può essere fornita in alternativa alla carne bovina di seconda categoria.

Le parti che possono essere più vantaggiosamente usate sono:

il petto di tacchino (a fettine o arrosto);

il coscio (arrosto o lesso).

Le grammature da usare variano da 130 a 200 gr., secondo il tipo di piatto da predisporre.

Carni ovine fresche - Agnelli

Carni ovine di prima qualità provenienti da allevamenti nazionali.

Di prima qualità alimentari esclusivamente con il latte, in ottimo stato di nutrizione e di produzione nostrana. Le grammature da usare sono di 300 gr. per singola porzione, secondo l'allestimento dei vari piatti.

Carne di coniglio.

Carni di prima qualità provenienti da allevamenti nazionali.

Deve essere fornita almeno una volta ogni 15 giorni perché la carne di coniglio magra e semigrassa è nutrizionalmente paragonabile alle altre.

Dato che la parte utilizzabile su 100 gr. è pari al 68% la grammatura a crudo di ogni singola porzione deve essere compresa nei 250 gr.

Le carni di coniglio sono di colorito chiaro, leggermente roseo, proveniente da animali privati di viscere e fegato all'atto della macellazione.

Carne di suino

Carni di prima qualità provenienti da allevamenti nazionali.

La carne di suino attualmente in commercio è carne di suino magro, cioè di animale con scarso sviluppo di lardo, il che comporta la minima infiltrazione di grasso nelle masse muscolari; ne consegue che questo tipo di carne è paragonabile come digeribilità e come valore nutrizionale a tutte le altre carni.

I tagli da utilizzare sono i seguenti:

coscio: può essere utilizzato sotto forma di fettine o arrosto;

spalla: può essere disossata o sgrassata, come sopra;

lombo: come bistecca o arrosto.

La grammatura a crudo, se si tratta di coscio o spalla senz'osso deve essere di 200 gr. pro-capite, se si tratta di bistecca con osso di 250 gr.

CARNI CONSERVATE

A questo gruppo appartengono:

le carni cotte e sterilizzate in scatole, il cui uso, presso le mense dei Centri, deve essere sporadico, e limitato soltanto a situazioni di emergenza, derivanti da impossibilità di approvvigionamenti per cause di mercato.

Le carni conservate per salatura o salumi, la cui frequenza di consumo opportunamente regolata, può comportare delle favorevoli situazioni, visto l'alto valore energetico dei salumi per i lipidi in essi contenuti, l'alto valore biologico delle proteine ed il discreto contenuto di vitamine e sali minerali.

Le carni conservate per la salatura che possono essere usate sono le seguenti: il capocollo, la mortadella di suino, il prosciutto cotto (privo di sostanze conservanti), vari tipi di salumi, (corallina, fabiano, milano, ungherese), wurstel, speak.

I vari tipi di salumi menzionati hanno un contenuto lipidico percentuale che varia dal 35% al 40%. Pertanto il loro uso come secondo piatto freddo, in alternativa, non deve superare la grammatura degli 80 gr., prosciutto cotto 100 gr., pro-capite, con l'aggiunta del contorno previsto, il più possibile privi di grassi da condimento; questo per non portare la quota lipidica del pasto di mezzogiorno a dei valori eccessivi.

Per quanto riguarda il controllo di qualità si rimanda all'art.55 del R.D.20.12.1928, tuttora valido, relativo alla preparazione degli insaccati e all'ordinanza ministeriale del 14/2/1968 (art.14).

Salsicce di puro suino

L'impasto deve risultare del 30% di grasso suino e 70% di carne, umidità 35%; può essere usata (cotta) una volta ogni 15 giorni durante il periodo invernale, con una grammatura da 80 gr., senza aggiunta di altri grassi da condimento per la sua preparazione.

La fornitura di tale tipo di carne insaccata deve essere opportunamente valutata perché il contenuto lipidico della salsiccia da consumare fresca non deve superare il 31%. Inoltre è buona norma conoscere l'esatta provenienza di tale tipo di insaccato, onde poter controllare che il laboratorio di produzione abbia regolare autorizzazione sanitaria (art.2 legge 30/4/1962 n.283).

Prosciutto crudo

Per questo tipo di salume ci si riferisce all'uso del prosciutto crudo tipo Parma le cui caratteristiche merceologiche devono essere conformi alla normativa vigente in materia ed al Decr.Min.9/10/1978 (Approvazione simboli) ci si deve riferire per il controllo di qualità.

La stagionatura non deve essere inferiore ai 18 mesi.

Handwritten signature

La grammatura da adottare è di 80 gr. pro-capite.

Speck e Bresaola:

deve essere di prima qualità ed in ottimo stato di conservazione. La grammatura da adottare è di 80 gr. pro-capite.

Salame – Milano, Ungherese, Fabriano

Prodotto di prima qualità, l'impasto deve risultare costituito per il 30% di grasso suino, per il rimanente 70% da carne accuratamente mondata, di suino e di vitellone in parti uguali; a stagionatura ultimata il prodotto deve dare all'esame chimico i seguenti risultati:

umidità 20/22%

sostanza grassa riferita a sostanza umida 48 - 52%.

Prosciutto cotto di coscia:

Il prodotto deve essere di prima qualità ed in ottimo stato di conservazione.

Lonza o capocollo o coppa cruda nostrana:

Il prodotto deve essere di prima qualità, confezionato con le massi muscolari che hanno per base ossea le vertebre del collo, il periodo di stagionatura e maturazione non deve risultare inferiore ai 3 mesi.

Saranno esclusi i prodotti artificialmente stufati: l'involucro dovrà essere di intestino cieco.

Zampone e cotichino

Il prodotto deve essere di prima qualità, composizione di carne magra di suino 35%, cotenna 30%, grasso duro di suino 35%.

FORMAGGI E LATTICINI

I formaggi menzionati di seguito sono nutrizionalmente validi e quelle qualità e quantità previste dovranno, con una rotazione quindicinale e con una scelta di tre varietà al giorno, essere tutti presi in considerazione per il consumo da parte dei fruitori.

Esso sono:

Formaggio Fontina

Gorgonzola (dolce e piccante)

Pecorino Romano (stagionatura di almeno 6 mesi)

Asiago

Caciocavallo

Fiore Sardo

Montasio

Provolone (dolce e piccante)

Tomino

Taleggio

Emmenthal

Parmigiano Reggiano (stagionatura di almeno 15 mesi)

Oltre a questi formaggi detti tipici e di origine per il cui controllo di qualità si rimanda alle relative norme legislative che li riguardano (legge 10/04/1954 - D.P.R. del 30/10/55 n. 1269, D.P.R. 21/12/78) possono essere forniti: Bel Paese, Caciotta Vergano, Stracchino, nonché fra latticini: mozzarella, fiordilatte e ricotta, la cui ditta di produzione italiana deve essere scelta in accordo con il Responsabile del Contratto

UOVA

Le uova di gallina fresche debbono trovare ampio spazio nell'articolazione dei vari menù di una mensa aziendale e questo sia per la loro estrema validità nutrizionale, sia per l'inesistenza delle varie controindicazioni e pregiudizi che per alcuni anni ne hanno frenato il consumo.

Oltre che per la preparazione di impasti di varia natura, le uova devono trovare un ottimo impiego nella preparazione di validissime **frittate al forno** preparate con verdure di vario tipo.

Le uova da usare devono essere di **categoria A grammi 60/6** legge 3/5/71, D.M. 19/10/71.

LATTE

Quest'alimento fresco (**latte di vacca intero o Parzialmente scremato di una Centrale del Latte italiana**), deve trovare ampio spazio, quando possibile, in molte preparazioni culinarie. Le quantità saranno quelle previste dalle varie ricette in uso.

Lo yogurt (Centrale del Latte - da latte intero, da latte parzialmente scremato, aromatizzato con frutta) può trovare una corretta applicazione d'uso in alternativa ai vari piatti costituito da derivati del latte.

OLII E GRASSI DA CONDIMENTO

Come grasso da condimento sia per la cottura degli alimenti, sia a crudo deve essere usato **l'olio extra vergine di oliva, la cui acidità massima è dell'1%.**

Per quanto riguarda la grammatura d'uso è bene che esso non superi i 20-25 grammi pro-capite per ogni pasto.

Potranno essere effettuati dei prelievi dell'olio che viene normalmente usato, per l'esclusione mediante analisi, di eventuali sofisticazioni.

Per le normative di qualità riguardanti l'olio extra vergine di oliva si rimanda alla legge n. 1407 del 13/11/1960.

Per quanto riguarda le frittture, che si consiglia di effettuare non più di una volta per settimana, e sempre in alternativa ad un secondo piatto non fritto, **va usato l'olio di arachidi** e per una durata complessiva di riscaldamento di non più di sei-otto ore.

Poichè è abbastanza difficile determinare il momento esatto in cui è necessario cambiare l'olio della friggitrice, ci si può avvalere di elementi soggettivi relativi al deterioramento dell'olio quali l'odore, il sapore, l'aspetto, la quantità di schiuma e il deposito del tipo resinoso sulle pareti del contenitore. E' necessario, comunque, che l'olio venga usato per un **max di due cotture** (intendendo con ciò **2 normali giorni** di lavoro dell'olio fresco nella friggitrice).

BURRO

E' previsto l'uso del burro di qualità per la preparazione di alcune pietanze. Per facilitare quest'uso è utile tener presente che il rapporto del contenuto lipidico dell'olio di oliva e quello del burro è pari a 1.2, (10 g. di olio = 12 g. di burro).

Per le normative di qualità si rimanda alla legge 23.12.56 n. 1526.

PRODOTTI DELLA PESCA

I prodotti della pesca freschi o surgelati appresso menzionati, dovranno essere inclusi, due volte per settimana, nelle alternative costituenti il secondo piatto ed in particolare il **pesce fresco dovrà essere presente almeno una volta a settimana a sostituzione di un primo e di un secondo piatto.**

La grammatura pro-capite dovrà variare fra i 180 e i 200 gr. (peso netto crudo).

Prodotti della pesca FRESCHI:

Pesci: debbono avere le seguenti caratteristiche: rigidità cadaverica presente, odore salso, aspetto generale brillante, consistenza soda, occhio vivo o vitreo, branchie tra il rosso bordeaux e il rosso porpora.

Selaci (palombi pesce spada): il tessuto muscolare deve apparire di colore rosa. Saranno *esclusi selaci* con la muscolatura di colore biancastro.

Molluschi cefalopodi (calamari): devono essere piccoli o di medio taglio, di colorito bianco con assenza di ingiallimento, di odori latenti o retrogusti ammoniacali.

Mitili e Molluschi bivalve: cozze e vongole per la preparazione di primi piatti.

Crostacei decapodi (gamberi): devono essere di taglio medio di colore bruno da vivo e rosso dopo cottura.

Prodotti della pesca CONSERVATI:

La surgelazione e la conservazione devono essere razionali e perfette. Il prodotto surgelato deve presentarsi esente da suffusioni emorragiche privo di processi ossidativi a carico dei grassi e di bruciature da congelazione nei tessuti superficiali.

Allegato

Pesci surgelati: dentici, sogliole, spigole, merluzzi, pagelli, cernie, ombrine, le trance non devono singolarmente avere un peso superiore a Kg. 4, il periodo di conservazione non deve superare 60 giorni.

Pesci conservati con altre tecnologie: baccalà (merluzzo essiccato e conservato sotto sale), stoccafisso (merluzzo essiccato).

Molluschi cefalopodi (calamari): devono essere piccoli o di medio taglio, di colorito bianco con assenza di ingiallimento, di odori latenti o retrogusti ammoniacali.

Mitili e Molluschi bivalve: cozze e vongole per la preparazione di primi piatti.

Crostacei decapodi (gamberi): devono essere di taglio medio di colore bruno da vivo e rosso dopo cottura.

SALE IODATO

Il sale utilizzato dovrà essere esclusivamente iodato.

CAFFE'

Il caffè di qualità dovrà avere le seguenti caratteristiche:

Acidità: naturale e gradevole.

Bilanciato-Rotondo: bilanciato con caratteristiche organolettiche tutte ad un giusto livello.

Maturo soave: giusta combinazione tra i sali presenti nel caffè con gli zuccheri.

La miscela dovrà avere un **alta** percentuale di arabica lavata ed una minore percentuale di robusta, miscela da espresso che combinerà forza, corpo e crema di un prodotto robusta a profumi, delicatezza e aroma di un prodotto arabica.

RIEPILOGO

Presso la mensa dei L.N.G.S. verranno adottate ogni giorno, come indicato nelle Specifiche Tecniche, linee di ristorazione le cui caratteristiche dovranno essere le seguenti:

a) programmazione mensile dei menu: prima dell'inizio di un mese, dovranno essere approvati dal Responsabile del Contratto i menu settimanali proposti dalla società di gestione per il mese successivo. Essi dovranno tenere conto al massimo grado delle variazioni stagionali soprattutto per quanto riguarda l'uso dei verdure, ortaggi e frutta fresca, preferendone senz'altro l'uso nei momenti di effettiva produzione stagionale, che non in altri periodi, in cui trattasi di primizie o di prodotti esclusivamente di serra;

b) il criterio generale che dovrà guidare l'esponente della Società di Gestione che si occuperà della formulazione delle varie ricette e menù nonché il Resp. del Contratto sarà quello di fornire agli utenti della mensa dei pasti confezionati il più semplicemente possibile, con il rispetto delle grammature dei vari alimenti indicate precedentemente;

c) perseguire la massima igiene nell'allestimento dei pasti, la massima variabilità nella scelta dei vari alimenti tenendo conto al massimo della loro stagionalità e soprattutto il loro grado di qualità. Per quest'ultimo punto ci si riferisce per alcuni alimenti ad alcune brevi note merceologiche e per altri, a quanto riportato dall'ICE (Istituto per il Commercio con l'Estero), e da alcune norme legislative italiane. Tale insieme di normative riguardanti il controllo di qualità, dovranno soprattutto aiutare nel dirimere le divergenze di giudizio di qualità abitualmente intercorrenti fra i rappresentanti del cliente ed il rappresentante della Società di Gestione, nonché aiutare quest'ultimo nel momento dell'accettazione degli alimenti inviati dai vari fornitori e sulle modalità del loro stoccaggio.

d) La Ditta, preso atto che la varietà dei prodotti sopra riportati e i relativi quantitativi sono un minimo indispensabile per la composizione del pasto da distribuire, si impegna a preparare nell'arco dell'anno tutti i piatti per una normale e buona cucina secondo le consuetudini locali.

GRAMMATURA DEL COMPONENTE BASE PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI

PRIMI PIATTI (il peso della pasta e del riso s'intende prima della cottura)

Pasta asciutta: pasta gr. 100 a porzione

Pasta asciutta (all'uovo): pasta gr. 90 a porzione
 Pasta con legumi: pasta gr. 40 a porzione
 Pasta con le patate: pasta gr. 30 a porzione
 Pasta con minestrone: pasta gr. 50 a porzione
 Pasta in brodo: pasta gr. 60 a porzione
 Risotto. riso gr. 100 a porzione
 Riso con legumi, verdure o in brodo: riso 50 gr. a porzione
 Insalata di riso: riso gr. 100 porzione
 Pomodori con riso: riso gr. 60 per n.2 pomodori.

SECONDI PIATTI (pesi riferiti a crudo al netto degli scarti)

Carni bovine:

- bollito di vitellone: gr. 200 a porzione
- bocconcini, arrostiti, brasati e scaloppine: gr. 140 a porzione
- bistecca senza osso, fettine, fegato di vitella: gr. 120 a porzione.

Tranne che per la preparazione del bollito, deve essere escluso lo sfruttamento della carne prima della cottura.

Suino:

- bracioline gr. 200, spezzature gr. 250, salsicce, wurstel, cotechino e zampone gr. 120 a porzione.

Ovino:

- gr. 300 a porzione

Pollo e tacchino.

- pollo in quarti puliti gr. 250, petti di pollo o tacchino gr.120, coscio di tacchino gr. 150-200 a porzione.

Pesce:

- alici e sarde, dentici, sogliole, spigole, merluzzi, orate, calamari, pagelli, cernie, ombrine: gr. 200 a porzione;
- palombo, pesce spada e gamberi: gr. 180 a porzione;
- baccalà e stoccafisso: gr. 180 a porzione.

Parmigiana di melanzane o zucchine: melanzane (zucchine) gr.200, mozzarella gr. 50.

CONTORNI: (pesi dopo preparazione o cottura)

- fagioli, lenticchie e ceci: gr. 100 a porzione;
- fagiolini, insalata e carote: gr. 120 a porzione;
- purea di patate e funghi: gr. 120 a porzione
- piselli al prosciutto, asparagi, melanzane, zucchine, peperoni e carciofi: gr. 150 a porzione;
- cicoria, cavolfiori, broccoli, broccoletti, spinaci, pomodori, patate: gr. 200 a porzione;
- carciofi interi: n. 2 a porzione.

La surgelazione e la conservazione di detti prodotti deve essere conforme alla vigente normativa igienico sanitaria e di commercializzazione di prodotti alimentari.

PANE - 100 gr.

FRUTTA FRESCA

Le grammature si intendono come parte edibile, al netto degli scarti

TIPO DI FRUTTA	parte edibile su 100	gramm. min. per il consumo peso lordo
albicocche	94%	200
ananas	57%	300
arance	80%	250
banane	65%	250
castagne	69%	220
ciliegie	86%	200
cocomero	52%	350
fichi	75%	200
fragole	94%	170
loti	97%	200
mandaranci	87%	180

mandarini	80%	200
mele	94%	170-200
melone d'estate	47%	350
nespole	66%	250
pere	91%	180
pesche	91%	180
prugne	89%	180-200
uva	94%	200

SOSTITUZIONE AL MENU' GIORNALIERO

Il personale potrà richiedere, in sostituzione di quanto previsto nel menù giornaliero:

Per il primo piatto:

- frutta: una porzione o
- formaggio: stagionato gr.80, fresco gr. 100. o
- yogurt: una confezione da gr. 250 o
- contorno: una porzione.

Per il secondo piatto:

- fettina: gr. 120, o
- yogurt: gr. 250, o
- insalata nizzarda (insalatona) o
- formaggio: stagionato gr. 120. fresco gr. 160, parmigiano gr. 80, o
- salumi: prosciutto crudo, salame, lonza, speck, bresaola: gr. 80:
prosciutto cotto: gr.100

Per il contorno:

- frutta o dessert: una porzione o
- yogurt da gr. 125

Per la frutta:

- yogurt: una confezione da gr.125, dessert.

SOSTITUZIONE AL MENU' GIORNALIERO da consumare presso il bar LNGS

- un panino fresco di giornata gr 100 ripieno:
 - affettati diversi gr. 60 + verdure gr 20
 - prosciutto crudo o cotto gr 40 + mozzarella gr
 - cotoletta gr 80 + insalata gr 10 o pomodoro gr 30
 - salmone gr 40 + insalata gr 20
 - hamburger gr 80 + insalata gr 20
 - wurstel gr 80 + insalata gr 20
 - tonno gr 40 + pomodoro gr 40
- una pizza bianca gr 100 ripiena: vedi sopra
- in alternativa al panino ripieno o alla pizza bianca a scelta un tramezzino, totale circa gr 70 o una pizzetta al pomodoro circa gr 100 o una insalata mista
- frutta di stagione di qualità extra o un frullato
- uno yogurt gr.125 (normale o con la frutta, magro o magro con la frutta in alternativa allo yogurt un dolce fresco)
- ½ litro di acqua minerale o in alternativa un succo di frutta
- un caffè