

ACI Informatica S.p.A.

**CAPITOLATO TECNICO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
MENSA AZIENDALE E GESTIONE BAR INTERNO A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE**

Allegato n. 5 al Disciplinare di gara

CIG 7373820CC0

INDICE

1) PREMESSA.....	3
2) CRITERI AMBIENTALI MINIMI - NORMATIVE DI RIFERIMENTO	3
3) DECORRENZA E DURATA DEL SERVIZIO.....	4
4) CONSISTENZA DEL SERVIZIO.....	4
5) DESCRIZIONE DEL SERVIZIO MENSA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	5
6) DESCRIZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE BAR	8
7) LOCALI ED IMPIANTI	8
8) PERSONALE E RISORSE NECESSARIE	9
9) LIVELLI DI SERVIZIO.....	11
10) ATTIVITA' DI CONTROLLO.....	11
11) MODALITA' DI RENDICONTAZIONE DEL SERVIZIO	11
12) RAPPORTO SULLA PROVENIENZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI	12
13) ALLEGATI.....	12

1) **PREMESSA**

Il presente Capitolato descrive nel dettaglio le attività, le caratteristiche e le modalità di erogazione del servizio di ristorazione per i dipendenti di ACI Informatica e per i dipendenti della Direzione Sistemi Informativi e Innovazione dell'Automobile Club D'Italia.

Il servizio deve essere erogato in locali appositamente attrezzati ubicati in Roma, Via Fiume delle Perle n. 24 e si compone di due attività:

- Mensa aziendale
- Ristorazione bar

Nell'esecuzione del servizio, l'Impresa aggiudicataria deve garantire il pieno rispetto di tutte le leggi vigenti in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti ed, in particolare, del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 e si impegna anche all'osservanza della vigente normativa igienico-sanitaria e, in particolare, di quella prevista dagli articoli dal n. 37 al n. 42 del D.P.R. n. 327/1980, in caso di inadempimento valgono le prescrizioni del contratto.

Per una conoscenza più dettagliata delle attività, delle caratteristiche e delle modalità di erogazione del servizio, è necessario effettuare il sopralluogo presso i locali interessati.

2) **CRITERI AMBIENTALI MINIMI - NORMATIVE DI RIFERIMENTO**

Nella esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, l'Impresa dovrà attenersi anche all'osservanza dei criteri ambientali minimi di cui alle normative di seguito indicate:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei

- regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità"
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224.

3) DECORRENZA E DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere erogato a decorrere dalla data del verbale di inizio attività o documento analogo ed avrà una durata di 36 mesi con facoltà per ACI Informatica di procedere al rinnovo, proroga, sesto/quinto nei termini e con le modalità definite nel Bando e nel Disciplinare di Gara.

4) CONSISTENZA DEL SERVIZIO

Il servizio riguarda la fornitura annua media di n. 55.000 pasti e pertanto la consistenza complessiva del servizio è di n. 165.000 pasti per i primi tre anni.

5) DESCRIZIONE DEL SERVIZIO MENSA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Il servizio deve essere espletato dal lunedì al venerdì, escluse le festività infrasettimanali.

Il servizio deve prevedere l'erogazione da lunedì a giovedì, di una media indicativa di circa n. 250 pasti giornalieri complessivi, con oscillazione che va da un minimo indicativo di circa 180 ad un massimo indicativo di circa 350 pasti giornalieri complessivi. Per quanto riguarda la giornata di venerdì deve essere prevista una media indicativa di circa n. 30 pasti giornalieri complessivi, con oscillazione da un minimo indicativo di circa 20 ad un massimo indicativo di circa 50 pasti.

L'impresa aggiudicataria deve provvedere a sua cura, rischio e spese, all'acquisto, al trasporto ed alla sistemazione delle derrate alimentari nei magazzini e nelle celle frigorifere attigui al locale del ristorante aziendale e ne curerà la conservazione.

La preparazione dei pasti e la cottura dei cibi devono essere effettuati dall'Impresa aggiudicataria esclusivamente nel locale cucina attiguo al locale mensa; la somministrazione degli stessi deve essere effettuata nella fascia oraria dalle ore 12:20 alle ore 14:00 con la formula del self-service, nel locale mensa.

Ogni commensale ha diritto giornalmente ad un pasto così composto:

- un primo piatto fra due scelte di cui una minestra; comunque tutti i giorni in aggiunta deve essere proposto un primo piatto in bianco (pasta, pasta integrale e riso) e uno al pomodoro (pasta, pasta integrale e riso);
- un secondo piatto caldo fra tre scelte; comunque tutti i giorni in aggiunta deve essere proposta carne e pesce ai ferri in trancia da gr. 150 a crudo, due tipi di piatti freddi e due tipi di "insalatone".
- un contorno caldo fra due scelte o in alternativa un contorno freddo fra quattro scelte;
- pane o grissini con possibile scelta fra quattro tipi di pane;
- una porzione di frutta di stagione con possibile scelta tra almeno cinque tipi di frutta di cui una cotta.
- Una volta a settimana dolce in alternativa alla frutta.

In alternativa al primo piatto (secondo il menù del giorno):

- una porzione di formaggio;
- uno yogurt;
- un contorno;
- una porzione di frutta di stagione o frutta cotta;
- una porzione di dessert.

In alternativa al secondo piatto (secondo il menù del giorno):

- una porzione di prosciutto cotto;
- una porzione di formaggio escluso grana e parmigiano;
- una porzione di prosciutto crudo.

In alternativa al contorno:

- una porzione di frutta di stagione o frutta cotta.

Acqua e bevande:

- acqua minerale naturale o gassata o bevanda da somministrare in quantità e con modalità proposte dall'Impresa. Tali quantità e modalità di somministrazione saranno oggetto di valutazione tecnica.

Dovranno essere predisposti piatti dietetici per i commensali che ne faranno richiesta preventiva in base a specifiche prescrizioni mediche. I piatti dietetici che rientrano nelle cosiddette "diete speciali" per motivi di salute devono essere personalizzati, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibili al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Nel caso di intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

Qualora l'impresa offra anche menù con piatti dietetici, in aggiunta ai menù con i piatti base proposti, i menù dietetici dovranno essere corredati da una specifica scheda dietologica.

I cibi rimanenti al termine del servizio quotidiano non potranno essere riutilizzati ma dovranno essere smaltiti entro lo stesso giorno di preparazione secondo la normativa vigente salvo che l'Impresa non si impegni a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".

La distribuzione dei pasti deve avvenire tramite una linea di self-service già attrezzata con appositi contenitori per il servizio con l'assistenza di almeno n. 4 addetti che provvedono alla composizione dei piatti per i commensali.

Devono essere approntati su un tavolo nei pressi della linea self-service, appositi condimenti aggiuntivi per i cibi quali ad esempio: olio extravergine di oliva, aceto di vino bianco e rosso, aceto balsamico, maionese, spezie (origano, cannella, preparati per arrostiti), altre salse e spezie varie.

Le posate in acciaio inox devono essere collocate per il prelievo da parte dei commensali, nell'apposito contenitore presente nel banco self-service e devono essere confezionate in

buste di cellophane chiuse o altro sistema di confezionamento concordato ed approvato da ACI Informatica, contenenti in un tipo di busta due forchette ed un coltello e in un altro tipo di busta un cucchiaino.

Le vivande devono essere somministrate in piatti frangibili messi a disposizione da ACI Informatica.

Devono essere forniti a cura e spese dell'impresa copri vassoio, usa e getta, bicchieri di plastica e tovaglioli di carta. A richiesta dei commensali dovranno essere resi disponibili bicchieri in vetro infrangibile.

Alla fine della linea self-service il dipendente prima di recarsi al tavolo procederà alla registrazione del pasto con il passaggio del proprio badge aziendale sul rilevatore elettronico di presenza installato da ACI Informatica.

Le registrazioni sul rilevatore elettronico di presenza costituiranno per l'Impresa il giustificativo per la determinazione giornaliera del numero dei pasti erogati da fatturare ad ACI Informatica con cadenza mensile.

Dopo il pasto il commensale deve riporre il vassoio con stoviglie e residui in appositi carrelli porta vassoio messi a disposizione da ACI Informatica.

Entro il 15 del mese precedente l'impresa aggiudicataria è tenuta a stilare il menù mensile e a presentarlo ai rappresentanti della Commissione Mensa di ACI Informatica per consentire eventuali suggerimenti e modifiche da apportare.

Inoltre l'Impresa aggiudicataria entro il venerdì di ogni settimana è tenuta a consegnare al referente di ACI Informatica e alla Commissione Mensa il menù relativo alla settimana successiva da affiggere nell'apposita bacheca sita nel locale mensa di fronte al banco self-service. Ogni piatto indicato nel menù deve essere corredato della lista di tutti gli ingredienti utilizzati per la loro preparazione.

L'Impresa aggiudicataria deve garantire che gli ingredienti usati nella produzione dei pasti siano di prima qualità e conformi a quanto dichiarato nelle specifiche qualitative riportate nel documento "Specifiche merceologiche delle materie prime" allegato sotto la lettera A al presente capitolato tecnico.

ACI Informatica si riserva la facoltà di chiedere all'Impresa la sostituzione dei prodotti utilizzati con altri analoghi, qualora tali prodotti anche in relazione alle risultanze di specifici questionari non siano di gradimento dei commensali.

La quantità di cibo servito dall'Impresa aggiudicataria con il primo piatto deve essere a discrezione del commensale, mentre la quantità servita come secondo piatto viene specificata nel documento "Tabella delle grammature" allegato sotto la lettera B al presente Capitolato tecnico.

ACI Informatica si riserva la facoltà di chiedere all'Impresa, senza costi aggiuntivi, la consegna dei pasti previsti nel menù giornaliero (al massimo circa n. 5 pasti) presso la Direzione Generale, al 6° piano dello stabile di Via Fiume delle Perle.

Durante l'esecuzione del contratto, ACI Informatica potrebbe eseguire eventuali lavori edili ed impiantistici di ampliamento/adequamento e ristrutturazione nelle Aree di pertinenza dei

locali mensa che potrebbero temporaneamente limitare o impedire l'agibilità dei locali stessi con conseguente rimodulazione (temporali e/o logistici) delle tempistiche e modalità di erogazione dei servizi di Bar e Mensa. Pertanto, ACI Informatica si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa, con congruo preavviso, di garantire l'erogazione dei pasti attraverso il servizio di catering da eseguirsi secondo modalità che saranno concordate e senza costi aggiuntivi per ACI Informatica stessa.

6) DESCRIZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE BAR

Il servizio deve essere espletato dal lunedì al venerdì, escluse le festività infrasettimanali. Viene effettuato nel locale appositamente adibito e attrezzato allo scopo.

Il servizio deve essere assicurato nella fascia oraria dalle ore 8:00 alle ore 14:30 ai potenziali avventori, il cui numero stimato è di 400/500 persone, presenti per ragioni di lavoro all'interno della sede di Via Fiume delle Perle.

L'Impresa aggiudicataria deve provvedere a sua cura, rischio e spese, all'acquisto, al trasporto, alla sistemazione dei prodotti nei magazzini e nelle celle frigorifere del ristorante aziendale e ne deve curare la conservazione.

Le consumazioni richieste devono essere servite dietro pagamento diretto effettuato dai richiedenti. I prezzi in vigore sono riportati nel documento "Listino prezzi del bar aziendale" allegato sotto la lettera C del presente capitolato e devono essere esposti a vista ai consumatori.

Ogni variazione dei prezzi deve essere concordata con ACI Informatica.

I prodotti proposti devono essere di prima qualità e di primarie marche.

7) LOCALI ED IMPIANTI

L'ACI Informatica mette a disposizione dell'Impresa aggiudicataria i locali, gli impianti, gli attrezzi e quant'altro necessario al funzionamento del ristorante e del bar aziendale, inclusi vassoi, piatti, posate, bicchieri e stoviglie da cucina così come risultante da apposito inventario allegato al presente capitolato sono la lettera D.

L'Impresa aggiudicataria deve provvedere alla fornitura e installazione di una macchina del caffè espresso che abbia le caratteristiche tecniche adeguate alle esigenze del servizio.

L'Impresa aggiudicataria deve dichiarare e riconoscere che i locali e le attrezzature messe a disposizione sono idonei e sufficienti per il miglior svolgimento del servizio e rispondono alle disposizioni di legge e regolamenti in materia di sicurezza ed igiene.

L'Impresa aggiudicataria si impegna ad usare i locali del ristorante aziendale e del bar aziendale, gli impianti e le attrezzature e qualsiasi altro materiale ricevuto in consegna con la massima cura ed al solo scopo indicato nella presente gara e deve rispondere per rotture e guasti imputabili a cattivo uso da parte del proprio personale.

Le spese derivanti dall'eventuale sostituzione dell'attrezzatura primaria (forno, cucina, frigoriferi, celle frigorifere, ecc.) sono a carico di ACI Informatica.

La spesa derivante dalla sostituzione dell'attrezzatura secondaria (piatti, bicchieri, forchette, coltelli, ecc.) logorata dall'uso e/o non più adatta allo scopo cui è destinata è a carico ACI Informatica nella misura del 70% e per il restante 30% a carico dell'Impresa aggiudicataria. Sono esclusi i vassoi e tutto il pentolame la cui sostituzione è a carico ACI Informatica.

L'Impresa aggiudicataria deve provvedere, a propria cura e spese, alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le apparecchiature installate nei locali mensa e nel bar aziendale che sono riportate nell'allegato D. Inoltre deve provvedere a tutte le operazioni di pulizia ordinaria, in particolare alla completa pulizia delle stoviglie, dei banchi self-service, dei locali cucina e sala e delle attrezzature messe a sua disposizione, nonché all'eliminazione dei rifiuti e degli imballi. L'Impresa aggiudicataria si deve impegnare a fornire a sue spese divise da lavoro per gli addetti ai vari servizi, paravanti, guanti e strofinacci usa e getta.

L'ACI Informatica è tenuta ad assicurare a sue spese la fornitura di acqua, energia elettrica, gas, riscaldamento ed a mettere a disposizione dell'Impresa aggiudicataria una linea telefonica urbana installata nel ristorante.

Sono a carico dell'Impresa le spese per il materiale detergente per il lavaggio delle stoviglie e quant'altro necessario per le operazioni di pulizia, mentre sono escluse le spese relative alla disinfestazione periodica dei locali, che sono a carico di ACI Informatica.

L'Impresa aggiudicataria deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Si precisa che è tassativamente vietato il lavaggio delle attrezzature e dei pavimenti della cucina con getto ad acqua.

8) PERSONALE E RISORSE NECESSARIE

L'Impresa aggiudicataria deve mettere a disposizione personale specializzato e perfettamente idoneo allo svolgimento del servizio e deve prevedere nell'organico la figura di coordinatore del gruppo che dovrà essere presente con continuità e dovrà interfacciare con i responsabili di ACI Informatica.

L'organico per la gestione del servizio di ristorazione e bar interno deve prevedere la presenza minima giornaliera e continuativa delle seguenti figure professionali:

- un capogruppo o responsabile coordinamento con esperienza specifica documentata di almeno 5 anni presso grande struttura di ristorazione;
- un Capo-cuoco con qualifica di cuoco rilasciata da una scuola alberghiera legalmente riconosciuta con esperienza specifica documentata di almeno 5 anni presso grande struttura di ristorazione;

- un aiuto-cuoco con esperienza specifica documentata di almeno 2 anni presso grande struttura di ristorazione;
- quattro addetti ai servizi mensa;
- due addetti per la gestione del bar aziendale, di cui uno con esperienza specifica di almeno 3 anni.

Tutto il personale addetto al servizio deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dalla vigente normativa.

Tutto il personale impiegato per la gestione del servizio deve essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione, ciò nonostante ACI Informatica si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa di sottoporre gli addetti ad analisi cliniche riflettenti patologie incompatibili con il servizio.

Il personale deve risultare regolarmente assunto, amministrato, assicurato e retribuito (compresi i contributi di legge) a cura e spese dell'Impresa aggiudicataria, che è responsabile nei confronti di detto personale.

L'impresa è tenuta a fornire l'elenco nominativo del personale che presta servizio per ACI Informatica specificando le rispettive qualifiche ed i settori di utilizzo.

Il personale addetto al servizio deve indossare cuffia, camice, grembiule e guanti in lattice e quant'altro necessario per garantire la massima igiene nell'espletamento del servizio secondo la normativa vigente.

In particolare, dovranno essere previsti indumenti distinti, uniformati ed in perfette condizioni igieniche per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.

L'Impresa aggiudicataria si impegna inoltre a conformarsi e conseguentemente a far conformare i suoi dipendenti ai regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene, alla disciplina e agli orari in vigore presso ACI Informatica ed in genere a tutte le istruzioni che saranno date dall'ACI Informatica stessa.

L'Impresa aggiudicataria si impegna e obbliga a dare applicazione alla clausola sociale di cui agli art. 332 e ss del Capo XII "*Norme per la ristorazione collettiva (mense aziendali)*" del CCNL di categoria.

In considerazione di quanto sopra, di seguito è riportato l'elenco del personale attualmente impiegato dall'Impresa che eroga il servizio di mensa aziendale e gestione bar interno.

Il contratto collettivo applicato è quello del "Settore Turismo – Pubblici Servizi". Le mansioni, il livello di inquadramento, la data di assunzione e il monte ore settimanali attualmente impiegato dall'attuale gestore sono riportati nella tabella seguente:

Mansioni	Livello	Monte ore settimanali	Data Assunzione	Qualifica
Addetta servizi mensa	6 S	15,00	05/06/2006	Operaio
Addetta servizi mensa	6 S	20,00	22/05/2000	Operaio
Addetta servizi mensa	6 S	15,00	19/01/2004	Operaio
Addetta servizi mensa	6 S	20,00	18/12/2007	Operaio
Operaio Qualificato Plurimansione	5	20,00	12/04/1999	Operaio
Operaio Qualificato Plurimansione	5	30,00	01/08/2010	Operaio
Secondo cuoco	5	24,00	28/09/1989	Operaio
Operaio Qualificato Plurimansione	5	27,50	09/03/2015	Operaio
Barista	4	30,00	20/02/1989	Operaio
Cuoco Unico	3	40,00	04/11/1997	Operaio
Responsabile Unità	3	30,00	07/01/1993	Impiegato

9) LIVELLI DI SERVIZIO

Il servizio svolto deve essere mirato ad ottenere standard elevati sia sotto il profilo qualitativo che organizzativo e raggiungere un livello di soddisfazione minima da parte dei commensali pari al 75%, riscontrabile attraverso questionari, appositamente predisposti dall'Impresa aggiudicataria e concordati con ACI Informatica, sulla bontà, sull'organizzazione e sull'igiene del servizio, compilati almeno una volta l'anno dai commensali.

L'inosservanza del livello di servizio comporterà l'applicazione di penali,

10) ATTIVITA' DI CONTROLLO

L'ACI Informatica effettuerà direttamente o tramite incaricati competenti controlli periodici sulla qualità, quantità, varietà e preparazione dei pasti, l'igiene generale dei locali e la pulizia del materiale utilizzato. Il medesimo controllo è effettuato sulle derrate alimentari conservate nei magazzini e nelle celle frigorifere.

L'Impresa aggiudicataria deve consentire il libero accesso nei locali ove vengono preparati i pasti al rappresentante ACI Informatica e la stessa possibilità di controllo deve essere riconosciuta ai rappresentanti dei lavoratori (Commissione Mensa).

L'effettuazione di detti controlli non viene in alcun modo a limitare od escludere la piena responsabilità dell'Impresa aggiudicataria.

11) MODALITA' DI RENDICONTAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio è a consumo e con periodicità mensile il Responsabile ACI Informatica del contratto effettuerà il consuntivo dei pasti erogati sulla base dei parametri quantitativi contenuti nei rapporti di monitoraggio.

Questi dati saranno riportati in una o più schede di avanzamento attività che verificate dalle parti rappresenteranno l'accettazione del servizio.

12) RAPPORTO SULLA PROVENIENZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Con periodicità semestrale, l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare un rapporto nel quale dovrà evidenziare i tipi, le quantità dei prodotti alimentari, i metodi di produzione e l'origine dei prodotti forniti nella commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200716).

13) ALLEGATI

Allegato A – Specifiche merceologiche delle materie prime

Allegato B – Tabella delle grammature

Allegato C – Listino prezzi del bar

Allegato D – Attrezzature e utensili

ALLEGATO A

SPECIFICHE MERCEOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME

Le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti devono osservare le seguenti specifiche merceologiche:

➤ **CARNI:**

- **BOVINO:** VITELLONE di età inferiore ai 2 anni, di razza chianina, maremmana, romagnola o piemontese; origine Italia.
- **SUINO:** suino magro; origine Italia.
- **SALSICCE:** di puro suino – l'impasto deve risultare costituito da umidità 35%, grasso suino 30%, non grasso 25%. Le parti magre devono essere costituite esclusivamente da carne suina ricavata da muscoli scheletrici con esclusione di qualsiasi altro organo di natura diversa (viscere, mammelle, cotenna, ecc.).
- **POLLAME:** allevato a terra e di origine Italia. Stato di nutrizione eccellente; le carni devono presentarsi solide e compatte, sono esclusi dalla fornitura i polli con eccessivo grasso di copertura e quelli non interi.
- **PROSCIUTTO CRUDO:** DOP o IGP, stagionatura 24 mesi, affettato al momento, conservato in frigorifero e mai nel congelatore. E' vietata la conservazione di prosciutto già affettato.
- **PROSCIUTTO COTTO:** senza lattosio e glutine; alta qualità.

La macinatura della carne dovrà avvenire esclusivamente nei locali dei ristoranti, non sarà consentito portare carne macinata all'esterno.

➤ **PESCE:**

- **FRESCO:** pescato solo nelle zone FAO 27, 34, 37, 41 e/o allevato in acquacoltura estensiva in Italia in mare aperto.
- **SURGELATO:** pescato solo nelle zone FAO 27, 34, 37, 41 e 47.

➤ **FORMAGGI:**

- **PARMIGIANO:** parmigiano reggiano DOP stagionato 30 mesi.
- **STRACCHINO DOP**
- **GORGONZOLA DOP**
- **FIORDILATTE DOP**
- **PROVOLONE DOP**
- **GROVIERA DOP**
- **FONTINA DOP**

➤ **OLI:** non devono essere utilizzati olio di palma, margarina, oli vegetali di qualunque tipo e neanche prodotti che li contengono, ad eccezione di olio extra vergine di oliva per i cibi cotti e crudi e olio di semi di girasole solo per le frittiture.

- **SEMI:** girasole da utilizzare solo per le frittiture.
- **EXTRA VERGINE DI OLIVA:** biologico, italiano. L'etichetta deve riportare l'anno di raccolta.

➤ **UOVA:** devono essere utilizzate esclusivamente uova fresche biologiche di provenienza Italia, dovranno essere di grammatura superiore ai 55 grammi

cadauna ed i contenitori dovranno recare indicato sempre la settimana di commercializzazione. Non potranno essere utilizzate uova che siano state commercializzate due settimane prima del giorno d'uso.

- **PASTA, RISO, ALTRI CEREALI:** biologici
- **POMODORI PELATI:** biologici, provenienza Italia
- **VERDURE:**
 - **SURGELATE:** biologiche
 - **FRESCHE:** biologiche e *chilometri zero*
 - **PATATE:** biologiche e *chilometri zero*
 - **LEGUMI:** biologici
- **FRUTTA:**
 - **FRESCA:** biologica e *chilometri zero*. Deve avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il pronto consumo, essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante e gemente di acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche e ultramaturazione o ammezzimento.
 - **IN SCATOLA:** da servire sempre separata dalla frutta fresca.

ALLEGATO B**TABELLE DELLE GRAMMATURE**

PRIMI PIATTI: a discrezione del commensale.

SECONDI PIATTI: carni fresche di 1° qualità, sgrassate e pronte per la cottura.

Vitello:

Arrostato di vitello – spalla (carni semigrasse).....	Gr.	150
Arrostato di fesa di vitello (carni magre).....	“	150
Scaloppe (carni magre).....	“	150
Punta di vitello arrostito (carni grasse).....	“	150
Spezzato di vitello (carni semigrasse).....	“	180
Scaloppe alla milanese (carni magre).....	“	100
Nodini di vitello (carni semigrasse)	“	150

Manzo:

Bollito di manzo	Gr.	180
Brasato (carni semigrasse)	“	150
Roast beef (carni magre)	“	150
Costarelle di manzo (carni semigrasse).....	“	150
Bistecche (carni magre).....	“	150

Polleria:

Petti di pollo	Gr.	150
Pollo ¼ (con osso).....	“	250
Fesa di tacchino.....	“	150

Carni suine:

Lonza.....	Gr.	150
------------	-----	-----

Costarelle.....	“	150
Zampone o cotechino	“	150

Salumi:

Prosciutto cotto	Gr.	80
Prosciutto crudo stagionato	“	70
Coppa stagionata.....	“	80
Salame	“	80
Bresaola.....	“	80

Pesce:

Pesce a taglio	Gr.	200
----------------------	-----	-----

Formaggi:

I migliori prodotti di ogni casa produttrice.....	Gr.	80
---	-----	----

Frutta:

Di stagione con pezzature non inferiori a	Gr.	180/200
---	-----	---------

Contorni:

Insalata (lattuga)	Gr.	80
Verdura cotta	“	120
Pomodori	“	120
Patate, lesse, al forno, purè	“	150
Legumi freschi (fagioli).....	“	120
Legumi secchi (escluso periodo estivo)	“	70
Altri contorni.....	“	100/150

Condimenti:

Non è consentito l'uso di sostanze aromatizzanti. Sono ammesse le normali erbe aromatiche (salvia-rosmarino).

L'olio di semi di girasole è consentito per i soli fritti. In ogni altra confezione dovrà essere usato l'olio extravergine di oliva.

E' vietato friggere più di una volta nello stesso olio sia le patate che altre preparazioni. E' comunque vietato friggere nello stesso olio preparazioni diverse.

E' vietato l'uso di dadi o preparati per brodo.

ALLEGATO C**LISTINO BAR AZIENDALE**

PRODOTTO	PREZZO
CAFFE'	0,50
CAFFE' DECAFFEINATO	0,60
CAPPUCCINO	0,70
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	0,80
CAFFE' FREDDO	0,70
LATTE FREDDO	0,70
THE ED INFUSI	0,60
THE FREDDO	0,70
ORZO	0,60
APERITIVI ANALCOLICI	1,00
BRIOCHES - LIEVITI - piccoli (minimo 30 gr)	0,50
BRIOCHES - LIEVITI - minimo 75 gr	0,60
TORTA	1,00
PANINI	1,40
PIZZA FARCITA	1,40
TRAMEZZINI	1,00
COCA COLA 250 CC.	0,60
SUCCHI DI FRUTTA	0,80
SPREMUTE (Ace – Brackgast)	0,90
ACQUA PET (BOTTIGLIE DA 500 cc)	0,40

ALLEGATO D

ELENCO ATTREZZATURE E UTENSILI

Attrezzatura Primaria

N. 1 armadio frigo 500lt - 2.C
N. 1 tavolo refrigerato cm. 180
N. 1 tavolo refrigerato cm. 126
N. 1 fry top gas piastra liscia
N. 2 cuocipasta lt. 150
N. 1 cucina gas 4 fuochi
N. 1 brasiera a gas
N. 1 forno a convezione
N. 1 affettatrice ECO 300
N. 2 carrelli ausiliari
N. 1 tagliaverdure Zanussi TV03
N. 1 tavolo con alzatina 2000
N. 1 pattumiera carrelate
N. 1 pattumiera normale
N. 2 armadi pensili 1800
N. 1 lavatoio con vasca 700
N. 1 Armadio frigo
N. 1 elemento porta pane e posate
N. 2 vetrinetta
N. 1 elementi freddi
N. 1 self bagno maria 6 teglie
N. 1 sistema lavaggio pentole
N. 1 tavolo con alzatina 1800
N. 1 lavastoviglie RT1800 ES completa
N. 2 cappe parete MP 10/12
N. 2 addolcitore
N. 1 tavolo armadiato
N. 1 lavello sterilizzatore
N. 1 biriduttore e grattugia Zanussi
N. 1 pelapatate
N. 1 lavaverdure Simac
N. 1 self secco 4 teglie
N. 2 elementi a caldo
N. 2 elementi neutri
N. 1 tavolo
N. 1 friggitrice
N. 4 cestelli friggitrice

N. 1 bilancia 15 Kg.
N. 1 lavello a due vasche
N. 2 celle
N. 4 carrelli portavassoio
N. 2 carrelli trasporto merci
N. 1 bascula
N. 27 tavoli
N. 125 sedie
N. 1 tavolo 2000
N. 1 tavolo 1200
N. 1 tavolo 1800
N. 1 scaffale metallo
N. 1 piano lavoro 3000

N. 1 lavastoviglie Angelo PO LT 10R
N. 1 elemento frigo
N. 1 registratore di cassa

ALLEGATO D

Attrezzatura Secondaria

Frangibilità	Quantità
Piatti fondi	158
Piatti piani	166
Coppette	140
Piattini	18
Coppette vetro frutta	10
Brocche plastica	17
Oliere accessoriate per la sala	20

Infrangibili	Quantità
Forchette	652
Coltelli	337
Cucchiari	154
Cestelli acciaio per bollitore	6
Tegame acciaio (2 manici) da cm.32	2
Tegame acciaio (2 manici) da cm.45	1
Tegame acciaio (1 manico) da cm.25	1
Tegame acciaio (2 manici) da cm.40	1
Pentola acciaio (2 manici) da cm.40	2
Pentola acciaio (2 manici) da cm.28	1
Pentola acciaio (2 manici) da cm.20	2
Pentola acciaio manico lungo da cm.18	1
Teglia acciaio per self bassa	19
Teglia acciaio per self media	5
Teglia acciaio per self alta	4
Contenitore acciaio per self medio	5
Cestello acciaio con manico	2
Contenitore acciaio per self alto	7
Contenitore acciaio per self da ½ alto	4
Contenitore acciaio per self medio	3
Contenitore acciaio per self pozzetto da 1/3	2
Tegame acciaio 2 manici cm. 17	1
Padella acciaio manico lungo cm. 24	2
Chinois acciaio	2
Mandolino in acciaio	2
Teglia acciaio da forno bassa	9
Teglia acciaio da forno alta	8
Coltellino acciaio lama corta	3
Coltellino da disosso	1

	Quantità
Teglia per pizza grande	8
Teglia per pizza piccola	6
Tegamino acciaio piccolo	28
Coperchio acciaio self	9
Schiumarola acciaio media	4
Schiumarola acciaio grande	1
Schiumarola acciaio piccola	2
Paletta acciaio manico lungo	3
Forchettone acciaio manico lungo	4
Mestolone acciaio manico lungo	2
Mestolino acciaio manico lungo piccolo	2
Ragno acciaio filo ramaiolo	1
Cucchiaio acciaio da portata	4
Frusta acciaio piccola	1
Frusta acciaio grande	2
Paletta acciaio	7
Cucchiaio acciaio manico lungo	3
Coltello da colpo	1
Pinza acciaio	9
Spatola acciaio	1
Batticarne acciaio	1
Acciarino	1
Tagliere bianco PUC medio	1
Tagliere bianco PUC piccolo	2
Vassoio da portata in acciaio ovale piccolo	3
Vassoio da portata in acciaio ovale medio	2
Vassoio da portata in acciaio ovale grande	3
Vassoio da portata in acciaio rotondo piccolo	1
Vassoio da portata in acciaio rotondo grande	3
Coltello manico giallo per carne	1
Coltello da prosciutto cm 28	1
Coltello acciaio cm. 16	1
Coltello acciaio cm. 28	1
Coltello acciaio cm 33	1
Coltello acciaio cm. 26	1
Vassoi melanina	350
Vassoio da portata in acciaio quadrato grande	1