

<i>Elaborato</i>	<i>Livello</i>	<i>Tipo</i>	<i>Sistema / Edificio / Argomento</i>	<i>Rev. 02</i>				
LT X 00109 ETQ-00067720	E	ST - Specifiche Tecniche	SER - Servizi	Data 21/09/2017				
<b>Centrale / Impianto:</b>	Sito di Latina - Progetto generico valido per tutta la Centrale (non associabile ad altri progetti);							
<b>Titolo Elaborato:</b>	Fornitura biennale servizio mensa presso la Centrale di Latina.							
Modifica durata appalto.								
<p align="center"><i>Timbri e firme per responsabilità di legge</i></p> <p align="center">Autorizzato</p>								
DCE-LAT Ciavaglia O.		DCE-LAT Ciavaglia O.	DCE-LAT Katsavos H.	DCE-LAT Rivieccio A.				
<b>Incaricato</b>	<b>Collaborazioni</b>	<b>Verifica</b>	<b>Approvazione / Benestare</b>	<b>Autorizzazione all'uso</b>				

PROPRIETA'

Rivieccio A.

LIVELLO DI CATEGORIZZAZIONE

Aziendale

**Livello di categorizzazione:** Pubblico, Interno, Controllato, Ristretto

Il presente elaborato è di proprietà di Sogin S.p.A. È fatto divieto a chiunque di procedere, in qualsiasi modo e sotto qualsiasi forma, alla sua riproduzione, anche parziale, ovvero di divulgare a terzi qualsiasi informazione in merito, senza autorizzazione rilasciata per scritto da Sogin S.p.A.

**SPECIFICA TECNICA**

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02

**S O M M A R I O**

<b>1</b>	<b>OGGETTO</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>GENERALITA' DELL'APPALTO</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>CONTABILIZZAZIONE DEI PASTI</b>	<b>6</b>
<b>4</b>	<b>SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO</b>	<b>7</b>
<b>5</b>	<b>Servizio di pulizia</b>	<b>7</b>
<b>6</b>	<b>Somministrazione dei pasti</b>	<b>8</b>
<b>7</b>	<b>Servizio Bar</b>	<b>9</b>
<b>8</b>	<b>PERSONALE</b>	<b>9</b>
<b>9</b>	<b>RISORSE</b>	<b>10</b>
<b>10</b>	<b>COMPOSIZIONE DEI PASTI</b>	<b>11</b>
<b>10.1</b>	Composizione del pasto Tipo	<b>12</b>
<b>10.2</b>	Composizione del cestino-ristoro (personale del turno di notte)	<b>16</b>
<b>11</b>	<b>PRESCRIZIONI PER GLI ALIMENTI</b>	<b>16</b>
<b>11.1</b>	Criteri generali per l'approvvigionamento di derrate alimentari	<b>18</b>
<b>11.1.1</b>	Prodotti a filiera corta	<b>18</b>
<b>11.1.2</b>	Requisiti per l'approvvigionamento delle derrate alimentari	<b>19</b>
<b>11.2</b>	<b>CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	<b>19</b>
<b>12</b>	<b>Tabella Dietetica</b>	<b>34</b>
<b>13</b>	<b>HACCP</b>	<b>36</b>
<b>14</b>	<b>VERIFICHE E ISPEZIONI</b>	<b>37</b>

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
<b>A.Rivieccio</b>	Documento Definitivo		Aziendale	1/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



### 1 OGGETTO

La presente specifica descrive nel dettaglio le attività, le caratteristiche e le modalità di erogazione del servizio di ristorazione aziendale da effettuarsi presso i locali mensa della Centrale Nucleare di Latina.

Nell'esecuzione del servizio, l'Operatore economico deve garantire il pieno rispetto di tutte le leggi vigenti in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti e, in particolare, dei Decreti 26 maggio 1997, n. 155 e 156 e s.m.i., riguardanti l'igiene, le misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari, l'abbigliamento e la pulizia del personale, e si impegna anche all'osservanza della vigente normativa igienico-sanitaria e, in particolare, di quella prevista dal n. 37 al n. 42 del D.P.R. n. 327/1980, "Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella Legge 30.4.1962 n° 283"; in caso di inadempienza valgono le prescrizioni del contratto.

### 2 GENERALITA' DELL'APPALTO

Il Fornitore effettuerà il servizio oggetto del presente contratto nei locali messi a disposizione dalla SOGIN nella sede della Centrale Nucleare di Latina, sita nel Comune di Latina, località Borgo Sabotino, con proprio personale, sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

La SOGIN, metterà in comodato d'uso gratuito a disposizione del Fornitore:

- a) i locali destinati alla mensa, e relativi servizi, corredati di attrezzature, macchinari, impianti, arredamento, stoviglie, pentolame e quanto altro necessario allo svolgimento del servizio;
- b) il locale bar munito di lavastoviglie e frigo (macinino e macchina per il caffè, frigo per gelati, forno scaldavivande, stoviglie esclusi).

Sarà redatto un inventario di tutti i beni e relativi valori commerciali consegnati al Fornitore sottoscritto da Sogin e dal Fornitore stesso all'atto dell'assunzione dell'incarico.

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	2/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale - riproduzione vietata, Uso Ristretto - riproduzione vietata

**SPECIFICA TECNICA**

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



Il servizio avrà la durata di due anni. Il Fornitore dovrà segnalare al responsabile del contratto Sogin ogni inconveniente o guasto riscontrato nei materiali ed apparecchiature di proprietà della SOGIN.

Alla scadenza del servizio, per ogni oggetto del quale sarà riscontrata la mancanza, oppure il danneggiamento a causa di dolo, incuria o imperizia, al Fornitore sarà addebitato il relativo valore o il prezzo della riparazione, sempre che il Fornitore non provveda direttamente al reintegro e/o alla riparazione.

Soltanto per le stoviglie di vetro e di ceramica è ammessa usura naturale corrispondente, annualmente, al 5% (cinque per cento) della quantità inventariata per ogni singola categoria; pertanto il Fornitore non sarà tenuto a reintegrare il materiale mancante entro i limiti della franchigia suddetta.

Il Fornitore si impegna altresì a mantenere, a sua cura e spese in perfetto stato di pulizia e di conservazione, salvo la normale usura, tutti gli impianti e le attrezzature inventariate e pertanto dovrà provvedere a sue spese al reintegro delle rotture causate dal proprio personale.

In particolare il Fornitore è tenuto ad eseguire a suo carico le operazioni di manutenzione ordinaria di seguito riportate in maniera indicativa e comunque, non esaustiva.

- Pulizia dei servizi igienici, con riparazione ordinaria della rubinetteria
- Pulizia di tutte le parti meccaniche, scarichi, flessibili ecc. delle apparecchiature e accessori degli impianti di mensa;
- manutenzione ordinaria di apparecchiature, attrezzature ed impianti di mensa come da libretto di istruzione, ad eccezione degli impianti per la climatizzazione e la produzione di acqua calda e gli impianti di approvvigionamento e di adduzione idrica computati fino al collegamento con l'impianto idraulico di distribuzione presente nell'edificio della mensa;
- pulizia e riparazione dei carrelli portavivande;
- pulizia ordinaria delle cappe;

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	3/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

**SPECIFICA TECNICA**Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina**ELABORATO**  
**LT X 00109****REVISIONE**  
**02**

- pulizia settimanale dei filtri delle cappe aspiranti e loro sostituzione in caso di inefficienza e, comunque, almeno ogni 6 mesi;
- pulizia periodica dei condensatori, degli armadi e celle frigorifere;
- sostituzione di guarnizioni e manette di rubinetterie;
- ripresa di intonaci, tinteggiature e rivestimenti in genere, danneggiati per urti, schizzi e danni imputabili al personale di servizio, in particolare del locale cucina, e servizi igienici tutti
- deposito e smaltimento dell'olio esausto di cucina secondo le norme vigenti
- controllo della regolare funzionalità delle apparecchiature del lettore di badge e segnalazione sollecita di eventuali guasti e/o anomalie al responsabile Sogin del contratto che provvederà a richiedere l'intervento per la riparazione;
- verifica con l'incaricato della SOGIN del numero dei pasti rilevati dal "contapasti" con le risultanze dell'apposito elaborato giornalmente prodotto.

Relativamente alle apparecchiature ed agli accessori degli impianti di mensa (forni e piastre elettriche, lavastoviglie, pentole, ecc.), il Fornitore si obbliga a far eseguire, dal concessionario della Ditta costruttrice delle attrezzature stesse, controlli con cadenza semestrale. Detti controlli dovranno essere documentati a SOGIN. Le spese necessarie per pezzi di ricambio saranno a carico del Fornitore o della SOGIN a seconda che trattasi di manutenzione ordinaria o straordinaria.

E' a carico del Fornitore il riordino e la pulizia dei tavoli, anche durante il periodo della somministrazione dei pasti.

Su ogni tavolo di servizio, situato nella sala mensa, dovranno sempre trovarsi: parmigiano grattugiato, olio extra vergine di oliva dotato di tappo anti rabbocco, limone e spezie varie.

Inoltre il Fornitore dovrà provvedere alla fornitura e spese del gas GPL per il funzionamento della cucina, le spese per la fornitura del sale industriale per il decalcificatore.

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
<b>A.Rivieccio</b>	Documento Definitivo		Aziendale	4/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

**SPECIFICA TECNICA**Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina**ELABORATO**  
**LT X 00109****REVISIONE**  
**02**

Il Fornitore deve provvedere ad interventi di disinfestazione con l'impiego di idonei prodotti che saranno eseguiti come da normativa vigente, al fine di prevenire ogni possibile forma di contaminazione delle derrate alimentari, del vasellame e delle attrezzature che possano direttamente o indirettamente venire a contatto dei cibi. Per quanto riguarda la deblattizzazione e la derattizzazione, queste, saranno a carico Sogin, disposte nei locali mensa e nelle aree esterne che circondano i suddetti locali, un numero adeguato di trappole che saranno monitorate dal fornitore

La Sogin, invece, è tenuta ad eseguire le operazioni di manutenzione straordinaria:

- sostituzione, ove necessario, di interruttori, termostati, salvamotori, resistenze elettriche e manopole di apparecchiature elettriche (forni, brasiera, padellotti, pentole, lavapentole, lavastoviglie, cucine ecc);
- sostituzione di rubinetti e manopole di apparecchiature presenti (pentole, lavelli, lavaverdure, pelapatate ecc)
- riparazione o sostituzione di molle di richiamo, cerniere ed altri sistemi di chiusura delle apparecchiature;
- regolazione sistematica delle apparecchiature di addolcimento dell'acqua;
- Manutenzione e controlli previsti dalla normativa "F-Gas" e dalla normativa sull'efficienza energetica sugli impianti di climatizzazione;

Nell'esecuzione del servizio il Fornitore sarà tenuto ad osservare le prescrizioni previste dai "Criteri Minimi Ambientali" di cui al D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del mare del 25/07/2011 e all'Allegato 1 al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)."

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
<b>A.Rivieccio</b>	Documento Definitivo		Aziendale	5/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



### 3 CONTABILIZZAZIONE DEI PASTI

Il numero effettivo di pasti giornalieri che deve essere fornito, e che sarà corrisposto dalla Sogin e Nucleco dipenderà dalla presenza dei commensali.

Ciascun dipendente Sogin e Nucleco autorizzato a frequentare la mensa sarà munito di "tesserino magnetico" (badge) rilasciato dalla Sogin e Nucleco che sarà consegnato ad un incaricato del Fornitore il quale inserirà detto tesserino nell'apposito lettore "contapasti"

Al termine di ogni giornata sarà cura del Fornitore azzerare il "contapasti". Ogni eventuale irregolarità nell'uso del "tesserino magnetico" ed ogni eventuale dubbio sul diritto di usarlo da parte di chi lo esibisce dovrà essere sul momento segnalata al Responsabile Sogin.

Il personale Sogin sprovvisto di badge attesterà la partecipazione a mensa apponendo i propri dati identificativi (cognome e nome, numero di matricola e appartenenza) sulla lista giornaliera in dotazione al Fornitore e, a convalida, la propria firma.

Nel caso sia ritenuto opportuno, la Sogin si riserva di fare effettuare la prenotazione dei pasti e del menù, mediante idonei sistemi che saranno precedentemente comunicati al Fornitore.

Ai fini del pagamento, non saranno contabilizzati i pasti risultanti dalla lista giornaliera non datati e/o non firmati, né saranno contabilizzati doppi transiti registrati nello stesso giorno.

Il Fornitore, previa autorizzazione della SOGIN, potrà distribuire pasti al personale della società TERNA, previa stipula di una convenzione con il fornitore, ed al personale di ditte appaltatrici esterne.

PROPRIETÀ'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	6/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



### 4 SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Sarà compito del Fornitore garantire il coordinamento della sicurezza nei casi di interferenza di attività nelle aree in cui il proprio personale andrà ad operare, secondo quanto disposto dal D.L. n. 81/2008 Titolo 1 e ss.mm.ii, anche ed in particolare per la presenza di personale esterno deputato ad interventi e verifiche. Il Fornitore sarà responsabile in materia di salute e sicurezza per i rischi incidenti sull'attività lavorativa specifica da egli condotta.

### 5 SERVIZIO DI PULIZIA

Il Fornitore è obbligato ad effettuare a propria cura e spese il servizio di pulizia ordinaria della cucina, dei locali mensa e bar, delle vetrare, dei servizi igienici e delle aree di competenza della mensa n. 21 (ventuno) ore settimanali, esclusi giorni festivi e ferie, ripartite dal lunedì al venerdì.

Il Fornitore, per il trattamento e il lavaggio delle superfici, dovrà fornire ed utilizzare prodotti di primarie marche e solventi biodegradabili ad azione neutra e comunque tali da non avere sostanze nei reflui di lavaggio che comportano il superamento dei limiti della Tab. 3, Allegato 5 del D.Lgs 152/2006.

I materiali di consumo dei servizi igienici (saponi lavamano, carta asciugamano, carta igienica, buste adibite alla raccolta della plastica e multi materiali, carta, umido e indifferenziato, ecc.) saranno forniti dalla Sogin.

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	7/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata



**SPECIFICA TECNICA**

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



## 6 SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Il servizio di somministrazione dei pasti, compreso il pasto diurno al personale turnista, avrà luogo nei cinque giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, ad eccezione delle festività civili e religiose infrasettimanali.

La somministrazione dei pasti presso la mensa sarà effettuata con il sistema SELF SERVICE.

Il Fornitore dovrà, a sua cura e spese, fornire i bicchieri, i tovaglioli di carta, le tovagliette di carta sotto piatti e quant'altro necessario per la fruizione del pasto.

Il Fornitore è tenuto ad aprire il locale mensa alle ore 12,00 e a chiuderlo alle ore 13,15 per consentire la consumazione del pasto al personale.

Il personale Sogin affluirà nel locale mensa, per la consumazione del pasto, in orario continuato dalle ore 12,00 alle ore 12,45.

Il personale delle ditte esterne non potrà accedere ai locali della mensa prima delle 12.20.

La Centrale di Latina si riserva la facoltà di apportare variazioni all'orario suddetto senza che, per questo motivo il Fornitore possa avanzare richieste o pretese alcune né compensi a titolo di indennizzo o risarcimento danni.

Il Fornitore dovrà provvedere, a sua cura e spese alla somministrazione dei pasti caldi diurni ai turnisti.

I pasti per i turnisti saranno preparati presso la cucina della mensa e, quindi, trasportate dal Fornitore con proprio personale e proprio automezzo, in appositi contenitori termici, presso la Sala Controllo della Centrale; la consegna dei pasti dovrà avvenire dalle ore 11,30 alle ore 12,00.

Il ritiro dalla Sala Controllo dei contenitori e delle stoviglie deve essere effettuato giornalmente, dopo la consumazione di ciascun pasto, sempre a cura del Fornitore il quale provvederà al loro lavaggio e sterilizzazione con l'uso di macchina lavastoviglie.

PROPRIETÀ'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	8/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



Il Fornitore, inoltre, deve provvedere, dal lunedì al venerdì, alla fornitura di "Cestini-ristoro", per il personale che presta la propria opera in turni continui ed avvicendati. I cestini dovranno essere consegnati entro le ore 16,00 nei giorni feriali, mentre nei giorni di sabato, domenica e festivi dovranno essere consegnati entro le ore 16,00 del giorno lavorativo precedente.

## 7 SERVIZIO BAR

Il servizio bar dovrà essere effettuato dalle ore 8,00 alle 9,30 e dalle ore 13,00 alle 13,30 nei cinque giorni lavorativi dal lunedì al venerdì, e dalle 8,00 alle 9,30 nei giorni di semi festività previste dal C.C.N.L. per i dipendenti Sogin.

Per l'esecuzione di tale servizio l'appaltatore dovrà, a proprio carico e per tutta la durata del contratto, integrare le attrezzature mancanti (macchina per caffè, congelatore per gelati, forno scaldavivande, stoviglie ecc.).

Si precisa quanto segue:

- a) E' vietata la vendita di bevande alcoliche
- b) Sogin non corrisponderà alcun compenso per l'espletamento di tale servizio; lo stesso, dovrà essere finanziato attraverso i ricavi provenienti dalla vendita.

## 8 PERSONALE

Al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, all'appalto si applicano le disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale.

Il Fornitore dovrà avvalersi di personale di mensa munito di certificato sanitario di idoneità e dotato degli indumenti adeguati suggeriti dalle norme igieniche e di decoro (copricapo, giacche, tute) che dovrà rigorosamente indossare e dovrà osservare un

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	9/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale - riproduzione vietata, Uso Ristretto - riproduzione vietata

## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



contegnimento corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

In particolare, per quanto attiene gli indumenti, ciascun dipendente, uomo o donna, qualunque sia il livello di inquadramento, dovrà essere dotato di indumenti di lavoro diversi a seconda dell'impegno nella preparazione delle vivande o l'apparecchiatura dei tavoli o del servizio di distribuzione. Ciascuno dovrà avere doppia dotazione di ogni capo di vestiario in modo che sia assicurato, in ogni tempo, il ricambio.

L'approvvigionamento del vestiario sarà effettuato dal Fornitore al proprio personale ad inizio di contratto e con frequenza annuale, salvo maggiori occorrenze determinate dalla particolare natura delle mansioni svolte dal dipendente.

## 9 RISORSE

I servizi di preparazione pasti, distribuzione, pulizia e amministrazione dovranno essere effettuati con risorse con un impegno giornaliero di 18 ore uomo, così distribuite:

- N. 6 ore: cuoco
- N. 6 ore: aiuto cuoco
- N. 6 ore: BANC/BAR/CON FUNZ. CASSA

Il Fornitore dovrà adeguare il personale addetto al banco distribuzione pasti al numero dei commensali in maniera da rendere il servizio il più rapido possibile. Ricoprire tempestivamente i periodi di assenza del personale con adeguate sostituzioni atte a garantire il mantenimento e l'efficienza del servizio; assicurare la presenza nella mensa di un responsabile designato a prendere con tempestività le opportune decisioni.

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	10/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



### 10 COMPOSIZIONE DEI PASTI

Il Fornitore entro la terzultima settimana del mese dovrà sottoporre all'approvazione preventiva di SOGIN e dei Rappresentanti dei lavoratori la lista completa dei menù relativi al mese successivo, compilata con riferimento ai criteri espressi nella composizione dei pasti tipo di cui al paragrafo successivo.

Il peso di ciascun genere alimentare, da impiegarsi per ogni singola porzione non dovrà essere inferiore a quello indicato nel successivo paragrafo.

La lista concordata dovrà essere affissa nei locali mensa e nella bacheca di Centrale in modo da poter essere preventivamente consultata dai commensali.

Nella ipotesi che per obiettive difficoltà di approvvigionamento non fosse possibile elaborare qualche pietanza prevista dai detti menù, il Fornitore dovrà prendere tempestivi contatti con gli Incaricati SOGIN al fine di concordare la pietanza sostitutiva.

In ogni caso SOGIN si riserva la facoltà di sostituire o modificare, a suo giudizio insindacabile, i menù con altri equivalenti.

Di tanto sarà data tempestiva comunicazione al Fornitore.

Il menù giornaliero dovrà prevedere comunque n. 3 (tre) alternative per il primo piatto, più uno in linea con un regime dietetico ipocalorico, n. 3 (tre) alternative per il secondo piatto di cui una dovrà obbligatoriamente essere costituita da fettina di vitello o manzo più uno in linea con un regime dietetico ipocalorico, n. 3 (tre) contorni opportunamente distribuiti ed alternati in relazione anche ai prodotti stagionali, frutta di stagione, yogurt o dessert.

I menù, inoltre, dovranno essere integrati in tutti i giorni della settimana con formaggi vari, affettati e mozzarella di produzione locale due volte a settimana.

È sempre comprensivo in ogni pasto somministrato, una bottiglia di acqua minerale da ½ litro, oppure una coca cola, aranciata, o altra tipologia di bevanda analcolica, in confezione di almeno 33 cl.

In alternativa al primo piatto, il fornitore dovrà distribuire n. 1 lattina di carne in scatola da g. 90 o di tonno da g. 80 mentre l'alternativa al secondo piatto sarà di n. 2 lattine di carne in scatola da g. 90 o n. 2 lattine di tonno da g. 80.

E' vietata la somministrazione di bevande alcoliche.

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	11/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

**SPECIFICA TECNICA**

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



## 10.1 COMPOSIZIONE DEL PASTO TIPO

Il pasto tipo è composto da:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- pane (n. 2 rosette da 40 gr. cad.); integrale gr. 50; grissini gr. 45/50
- frutta 200 gr. se fresca; gr. 100/130 se cotta (prugne, pere, mele); gr.150 macedonia (peso netto sgocciolato); oppure yogurt magro o alla frutta gr. 125;
- ½ litro di acqua minerale o bevanda analcolica (Coca Cola, Aranciata, etc.) in confezione di almeno 33 cl.

### Esempio di lista di menù mensile

#### 1a settimana

##### Lunedì

- 1 Pasta al pomodoro  
Alici in tortiera o fritte  
Fagiolini all'agro  
Frutta
- 2 Minestrone  
Bollito in salsa verde  
Patate bollite  
Frutta
- 3 Riso in bianco  
Fettina  
Pomodori  
Frutta

##### Martedì

- 1 Pasta alla marinara  
Roast-beef con rughetta  
Insalata  
Frutta
- 2 Riso e lenticchie  
Platessa alla mugnaia  
Pomodori  
Frutta
- 3 Pasta in bianco  
Fettina  
Patate prezzemolate  
Frutta

##### Giovedì

- 1 Gnocchi alla bolognese  
Petto di tacchino al forno  
Patate al forno  
Frutta
- 2 Pasta e patate  
Frittura all'italiana  
Insalata mista  
Frutta
- 3 Pasta in bianco  
Fettina  
Pomodori  
Frutta

##### Venerdì

- 1 Risotto agli spinaci  
Vitello tonnato  
Insalata russa  
Frutta
- 2 Pasta e ceci  
Calamari o polipo in umido  
Insalata  
Frutta
- 3 Riso in bianco  
Fettina  
Pomodori  
Frutta

PROPRIETÀ	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	12/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

**SPECIFICA TECNICA**

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02

**Mercoledì**

- 1 Penne ai fiori di zucca  
Tonno e pomodori  
Melanzane al gratin  
Frutta
- 2 Pasta e fagioli  
Hamburger  
Pomodori  
Frutta
- 3 Riso in bianco  
Fettina  
Insalata di carote  
Frutta

**2a settimana****Lunedì**

- 1 Pasta primavera  
Spezzatino  
Insalata  
Frutta
- 2 Zuppa di verdure  
Uova alla messicana  
Spinaci  
Frutta
- 3 Pasta in bianco  
Fettina  
Pomodori  
Frutta

**Giovedì**

- 1 Fettuccine al prezzemolo  
Pollo al forno  
Patate fritte  
Frutta
- 2 Pasta e fagioli  
Frittata con zucchine  
Insalata di carote  
Frutta
- 3 Riso in bianco  
Fettina  
Pomodori  
Frutta

**Martedì**

- 1 Pasta al tonno  
Bocconcini di vitello alla contadina  
Fagioli all'olio  
Frutta
- 2 Pasta e ceci  
Merluzzo bollito  
Sedano e finocchi  
Frutta
- 3 Riso in bianco  
Fettina  
Pomodori  
Frutta

**Venerdì**

- 1 Spaghetti mare e monti  
Scamorza al crostone  
Bietola all'agro  
Frutta
- 2 Pasta e lenticchie  
Sarago ai ferri  
Insalata mista  
Frutta
- 3 Pasta in bianco  
Fettina  
Pomodori  
Frutta

PROPRIETÀ	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	13/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

**SPECIFICA TECNICA**

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02

**Mercoledì**

- 1 Risotto al limone  
Involtini prosciutto e formaggio  
Fagiolini  
Frutta
- 2 Riso e zucchine  
Hamburger con uovo  
Insalata  
Frutta
- 3 Pasta in bianco  
Fettina  
Pomodori  
Frutta

**3° settimana****Lunedì**

- 1 Insalata di riso  
Caprese  
Insalata  
Frutta
- 2 Pasta e patate  
Cotoletta alla milanese  
Pomodori  
Frutta
- 3 Pasta in bianco  
Fettina  
Insalata di carote  
Frutta

**Martedì**

- 1 Pasta alla siciliana  
Insalata di mare  
Melanzane al gratin  
Frutta
- 2 Pasta e piselli  
Fettine alla pizzaiola  
Insalata  
Frutta
- 3 Riso in bianco  
Fettina  
Pomodori  
Frutta

**Giovedì**

- 1 Timballo di pasta  
Prosciutto e mozzarella  
Insalata mista  
Frutta
- 2 Minestrone con riso  
Polpettine in bianco  
Carote bollite  
Frutta
- 3 Riso in bianco  
Fettina  
Pomodori  
Frutta

**Venerdì**

- 1 Bucatini alla matriciana  
Scamorza al crostone  
Bietola all'agro  
Frutta
- 2 Pasta e ceci  
Merluzzo bollito  
Insalata  
Frutta
- 3 Pasta in bianco  
Fettina  
Insalata di sedano e finocchi  
Frutta

PROPRIETÀ'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
<b>A.Rivieccio</b>	Documento Definitivo		Aziendale	14/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



### Mercoledì

- 1 Pasta al pomodoro  
Pollo al forno  
Patate fritte  
Frutta
- 2 Pasta e fagioli  
Frittata paesana  
Insalata  
Frutta
- 3 Pasta in bianco  
Fettina  
Pomodori  
Frutta

### 4° settimana

### Lunedì

- 1 Pasta alla sorrentina  
Petto di tacchino arrosto  
Pomodori  
Frutta
- 2 Zuppa di verdure  
Bollito in salsa verde  
Patate al vapore  
Frutta
- 3 Riso in bianco  
Fettina  
Insalata mista  
Frutta

### Giovedì

- 1 Sartù di riso  
Petto di vitello al forno  
Patate fritte  
Frutta
- 2 Pasta e fagioli  
Uova sode in salsa americana  
Insalata  
Frutta
- 3 Pasta in bianco  
Fettina  
Pomodori  
Frutta

### Martedì

- 1 Risotto agli spinaci  
Crostone al prosciutto  
Fagiolini  
Frutta
- 2 Pasta e patate  
Tonno o pesce spada ai ferri  
Insalata  
Frutta
- 3 Pasta in bianco  
Fettina  
Pomodori  
Frutta

### Venerdì

- 1 Risotto alla pescatora  
Trancia di pesce al forno  
Insalata  
Frutta
- 2 Pasta e fagioli  
Zucchine ripiene  
Verdure in padella  
Frutta
- 3 Riso in bianco  
Fettina  
Patate bollite  
Frutta

PROPRIETÀ'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	15/37

### Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata



## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



### Mercoledì

- 1 Pasta al pomodoro  
Ovoline e pomodori  
Peperoni in padella  
Frutta
- 2 Minestrone  
Hamburger ai ferri  
Insalata di carote  
Frutta
- 3 Riso in bianco  
Fettina  
Piselli al guanciale  
Frutta

## 10.2 COMPOSIZIONE DEL CESTINO-RISTORO (PERSONALE DEL TURNO DI NOTTE)

Il cestino ristoro per il personale turnista deve essere composto da:

- n. 2 confezioni di craker;
- n. 1 confezione di prosciutto di parma da gr. 70;
- n. 2 confezioni di biscotti da gr. 45;
- n. 2 succo di frutta da cc. 125;
- n. 2 confezioni di cioccolato fondente o al latte gr. 100 cad.
- n. 2 scatolette di tonno da gr. 80;
- n. 1 lattina di Coca Cola

## 11 PRESCRIZIONI PER GLI ALIMENTI

Sono da escludere, per la somministrazione dei pasti:

- cibi precotti;
- cibi confezionati al di fuori della cucina della sala mensa della Centrale ;
- carni e pollame congelato surgelato;

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	16/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

**SPECIFICA TECNICA**

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



- per la somministrazione o per successive manipolazioni, da effettuarsi nei giorni seguenti, tutti gli alimenti preparati nei giorni precedenti;
- l'utilizzo degli scarti di lavorazione delle carni (parature, tenerumi, ecc.).

Tutte le derrate alimentari e gli ingredienti occorrenti per la preparazione dei pasti dovranno essere certificate e di prima qualità, fresche, sane e genuine esenti da additivi, coloranti e conservanti vietati dalla legge; dovranno essere prodotte esclusivamente da primarie Ditte Nazionali in conformità delle normative vigenti, di provenienza controllabile in qualsiasi momento e in regola con le disposizioni sanitarie in materia.

La categoria merceologica dovrà essere certificata ad ogni consegna e dovrà essere messa a disposizione degli organi di controllo, se richiesta.

Per quanto riguarda le indicazioni relative alle caratteristiche delle materie prime fornite, queste devono essere conformi a quanto stabilito dal D.Lgs. 109/92, concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari, aggiornato con modifiche dal D.Lgs. 181/03; tali indicazioni devono essere riportate in etichetta nel caso di prodotti confezionati e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi.

Si potrà fare riferimento anche alla normativa specifica riguardo all'etichettatura nutrizionale (D.Lgs. 77/93).

E' previsto un termine minimo di conservazione da non superarsi mai né in fase di somministrazione né in fase di approvvigionamento. L'approvvigionamento delle materie prime non deperibili deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 30 giorni. Per alimenti deperibili il rifornimento deve avvenire con modalità tali da garantire il mantenimento, fino al consumo, di requisiti di freschezza.

Su richiesta dovrà essere fornita documentazione in merito a controlli analitici comprovanti la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

E' fatto assoluto divieto di congelare pane, altre materie prime acquistate fresche, alimenti già scongelati.

Il fornitore delle materie prime sottoposte alla presente specifica, deve essere regolarmente iscritto al Registro Ditte della Camera di Commercio.

La preparazione dei pasti, il loro confezionamento e il loro trasporto devono avvenire secondo le normative vigenti e, in particolare, si sottolinea che tutte le preparazioni devono risalire al giorno stesso del consumo ad eccezione di:

- mondata, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (con conservazione a +2°C)
- pelatura patate e carote (con conservazione in acqua acidulata in contenitori chiusi a + 5-10°C)

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	17/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



- cottura di torte senza crema.

Le derrate alimentari dovranno essere conservate a temperature e in frigoriferi diversi a seconda della tipologia di appartenenza.

I prodotti non deperibili, se in confezione parzialmente utilizzata, dovranno mantenere l'etichettatura originale e essere ben chiusi.

Le confezioni sottovuoto delle carni dovranno essere aperte non oltre le 18 ore precedenti l'utilizzo e comunque almeno 2 ore prima dell'impiego.

I legumi secchi devono essere mantenuti in ammollo almeno 12 ore con ricambio d'acqua, senza bicarbonato

Il lavaggio e il taglio delle verdure deve essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo o la cottura. La porzionatura e il taglio degli affettati e dei formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.

La carne trita deve essere macinata in giornata.

Le operazioni di impanatura devono essere effettuate poche ore prima della cottura.

E' vietata ogni forma di riutilizzo di avanzi.

Tutti i surgelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, devono essere scongelati prima della cottura in cella frigorifera alla temperatura massima di 4°C per un tempo non superiore alle 72 ore.

Il parmigiano grattugiato deve essere consumato entro 48 ore dalla data di preparazione.

## 11.1 CRITERI GENERALI PER L'APPROVVIGIONAMENTO DI DERRATE ALIMENTARI

### 11.1.1 Prodotti a filiera corta

La scelta per l'approvvigionamento delle derrate alimentari, preferibilmente, deve avvenire con il metodo "**prodotti a filiera corta**" o a **chilometro zero a seconda del caso**.

I prodotti a filiera corta (o a Km zero), offrono maggiori garanzie di freschezza e genuinità proprio per l'assenza, o quasi, di trasporto.

Questi alimenti hanno per lo più un prezzo contenuto dovuto a ridotti costi di trasporto e di distribuzione, rientrano nella scelta:

- i prodotti stagionali dell'area;
- i prodotti freschi (verdure, ortaggi, frutta, pesce, carne, latticini ecc.);

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	18/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



### 11.1.2 Requisiti per l'approvvigionamento delle derrate alimentari

- Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature e rotture; devono riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92, dal D. Lgs. 181/03 e successive integrazioni.
- Si richiede di utilizzare fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione qualità e di regole di buona pratica di produzione.
- Al fine di una corretta conservazione delle merci si deve evitare di tenere scorte di prodotti eccessive rispetto alla norma.
- Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando in tal modo di avere un'eccessiva scorta di alimenti in dispensa, soprattutto per quelli deperibili.
- E' importante acquistare confezioni di pezzatura rispondente alla necessità giornaliera, in maniera da evitare la conservazione di alimenti deperibili in confezioni aperte.

### 11.2 CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

#### - PANE

Deve essere imbustato, preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione; deve essere prodotto con farine di grano tenero per panificazione a grado di raffinazione tipo "1". Dovrà essere della pezzatura richiesta, di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura. Non sono ammessi l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

Deve essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura, evitando la promiscuità con altri alimenti; i contenitori devono essere adibiti al solo trasporto dello stesso. Per nessun motivo il pane deve essere stoccato, anche temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel luogo di cottura che presso i terminali di distribuzione.

Potrà essere richiesto pane integrale. In tal caso verrà prodotto con farina integrale derivante da frumento coltivato con metodi naturali.

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	19/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

**SPECIFICA TECNICA**

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

**ELABORATO**  
**LT X 00109**

**REVISIONE**  
**02**



## - PASTA

Di semola di grano duro o pasta secca all'uovo, in confezioni originali.

Tra l'acquisto e la scadenza devono presentarsi intatte e pulite, esenti da alterazioni. La pasta deve essere in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione giornaliera di pasti. La pasta di semola di grano duro deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione, priva di odori o sapori anomali, esente da parassiti, non fratturata, né colorata artificialmente. Al momento della distribuzione deve avere consistenza elastica e non molliccia.

L'approvvigionamento dovrà essere strutturato in modo da evitare uno stoccaggio in dispensa superiore ai 30 giorni.

La pasta secca deve essere conservata in luogo fresco e asciutto.

## - GNOCCHI

Freschi, di semolino o di patate, in confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata. Devono essere trasportati ad una temperatura non superiore a 10° C e conservati in frigorifero. Devono essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti, conservanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida ed elastica, con assenza di retrogusti acidi od amari. Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 gg.

## - PASTA SPECIALE CON RIPIENO

Paste con ripieno di carne o di magro fresche, in confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata. Il ripieno dovrà essere esente da qualsiasi conservante e/o additivo, compresi gli esaltatori di sapidità. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere indicati in percentuale e approvati dal tecnologo alimentare. All'utilizzo devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 gg.

Le confezioni devono essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza che avanzi parte del prodotto sfuso.

PROPRIETÀ'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
<b>A.Rivieccio</b>	Documento Definitivo		Aziendale	20/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



### - RISO

Superfino Arborio o Carnaroli e Semifino Vialone, di fresca lavorazione, per risotti, Fine Rizzotto per minestre. Nelle preparazioni si consiglia anche l'uso di riso "Fino Ribe" con trattamento parboiled, per la migliore tenuta dei chicchi alla cottura. Le varietà di riso utilizzate devono essere conformi ai requisiti di legge. Deve essere sano, secco, immune da parassiti, privo di corpi estranei e di impurezze.

Deve essere conservato in luogo idoneo, fresco e asciutto. Deve essere contenuto e mantenuto in confezioni originali conformi alla vigente normativa di pezzatura max pari a 5 kg. Al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformemente, staccati tra di loro, non incollati o spappolati. Alla consegna il riso deve avere ancora 1 anno di conservazione.

### - CARNI BOVINE

Di vitello o di vitellone, ovvero bovino adulto di prima qualità. Non sono accettate carni dichiarate di vacca o toro o che ne presentino caratteristiche di colore o di consistenza.

Fresca, di origine comunitaria, macellata e sezionata in Italia.

Le carni di vitellone devono appartenere alle classi di conformazione U (OTTIMA = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) o R (BUONA = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento 2 (SCARSO = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CE. Devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

Le carni di vitello devono avere conformazione U oppure R e stato di ingrassamento 2 e possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: colore da rosa lattescente a bianco rosato, consistenza del tessuto muscolare soda, grana molto fine, tessitura compatta per scarso connettivo, tessuto adiposo distribuito uniformemente di colore bianco latte e consistenza dura, sapidità e tenerezza.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Il trasporto dovrà essere effettuato

PROPRIETÀ'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	21/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale - riproduzione vietata, Uso Ristretto - riproduzione vietata

## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



a T° tra 0 e + 4°C, in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei 7° C.

Non è ammessa la fornitura di carne congelata,

Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle temperature e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

La fornitura di carni bovine dovrà essere effettuata rispettando i tagli anatomici richiesti tra quelli di seguito elencati: posteriore con noce, scamone, fesa, sottofesa e anteriore con reale e polpa di spalla.

E' ammesso un calo in cottura del 30 % per tutti i tipi di carne.

### - CARNI SUINE

Di origine comunitaria completamente disossate, confezionate sotto vuoto, recanti il bollo sanitario. Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare. Se confezionate, dovranno essere sottovuoto. Le carni suine non dovranno presentare segni di alterazioni.

Per il trasporto e la documentazione valgono le stesse norme previste per le carni bovine.

E' ammesso un calo in cottura del 30 %. Non sono ammesse carni congelate

### - CARNI AVICUNICOLE

Busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli interi o disossati.

Devono essere privi di odori e sapori anomali, freschi. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli. Le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai 2 gg. Le carni confezionate devono essere etichettate nel rigoroso rispetto della norma vigente in materia ed in particolare devono rispettare quanto previsto dall'O. M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia Veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile" e successive modifiche.

Devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE.

Devono essere di classe A.

Le carni di coniglio devono essere di provenienza nazionale.

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	22/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale - riproduzione vietata, Uso Ristretto - riproduzione vietata



## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



Tutti i tipi di carne potranno essere macinati solo estemporaneamente e in loco.

### - PROSCIUTTO COTTO

Di produzione nazionale o anche di provenienza comunitaria, purchè di qualità superiore e ricavato da coscia suina intera con cotenna e grasso naturale. Dovrà avere pezzatura media di Kg 6-8, presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di grasso tra le masse muscolari, privo di parti cartilaginee o di tasche gelatinose e non presentare iridizzazione, picchiettature o altri difetti. Il prosciutto deve essere prodotto senza polifosfati né lattosio o caseinati, e gli eventuali altri additivi devono essere dichiarati in etichetta secondo le norme vigenti. I prosciutti interi devono essere confezionati in idonei involucri, che si devono presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla normativa vigente. All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato. Il prodotto deve essere affettato unicamente presso la cucina, l'involucro deve essere tale da garantire la massima igienicità e l'affettatura deve avvenire in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo. Si accettano forniture con ancora 60 giorni alla data di conservazione.

Il trasporto deve avvenire a temperatura non superiore a +6° C.

### - PROSCIUTTO CRUDO

Deve essere un prodotto **DOP** di produzione nazionale con riportato sulla cotenna, impresso a fuoco, il marchio della Denominazione di Origine. Deve essere ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi. La stagionatura non deve essere inferiore ai 10-12 mesi e non superiore ai 18 mesi.

Farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione (Ordinanza Minist. 14/2/68).

Se disossato, dovrà essere ben pressato e confezionato sotto vuoto, di peso non inferiore ai 6 Kg. Alla sezione deve presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candito tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato e l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

### - FORMAGGI

Devono essere prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine, ai sensi del D.P.R. n. 1099 del 18/11/53, della Legge n. 125 del 10/04/54 e del D.P.R. n. 1269 del

PROPRIETÀ'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	23/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata



**SPECIFICA TECNICA**

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



30/10/55 e successivi. Devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e si dovrà privilegiare, quando esiste, il prodotto designato da Denominazioni di origine o da Indicazione Geografiche Protette.

Si ribadisce la facoltà della Sogin, nella figura del suo responsabile mensa, di variare a propria discrezione la qualità e tipologia dei formaggi indicati nel menù compatibilmente alle qualità sotto indicate.

I formaggi stagionati, pur avendo maggior conservabilità, devono preferibilmente essere forniti in confezioni sottovuoto.

- **Mozzarella di bufala, Ricotta e Provola**

devono essere rigorosamente di produzione locale.

- **Parmigiano Reggiano**

Di stagionatura minima 15 mesi. Quando usato grattugiato l'operazione deve essere estemporanea, al momento dell'utilizzo.

- **Italico**

Maturo, scelto con un minimo di grasso sul secco del 50 % e umidità non sup. al 50 %.

- **Asiago**

Dolce di almeno tre mesi, con occhiatura regolare, assenza di sfoglia, dal gusto delicato.

- **Provolone**

Dolce prodotto con latte vaccino intero a pasta compatta e priva d'occhiatura, con sapore delicato. La stagionatura non deve essere inferiore ai due mesi.

- **Fontina**

Prodotta secondo i requisiti del prodotto d'origine.

- **Gruviera**

Fresca, di colore omogeneo e sapore caratteristico.

PROPRIETÀ'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	24/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



### - UOVA

Uova fresche e selezionate, prodotte in condizioni igienico sanitarie ottimali, di categoria A extra, di produzione italiana, in confezioni originali conformi ai regolamenti CE. Devono avere guscio integro, camera d'aria con altezza non superiore a 6 mm, albume chiaro, limpido, denso, tuorlo ben trattenuto, oltre 7 di gradazione di colore del tuorlo della scala Roche. La consegna deve avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento e il consumo deve avvenire entro i 10 gg. successivi alla consegna.

Le uova con guscio vanno conservate in frigorifero a temperatura tra i 4 e i 10° C.

### - PRODOTTI della PESCA

L'utilizzo del prodotto fresco presuppone, come requisito fondamentale, la presenza delle caratteristiche tipiche del prodotto "freschissimo".

I filetti e i tranci di pesce congelati o surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e in buono stato di conservazione. Devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo; devono essere indicati la percentuale di glassatura ed il peso del prodotto al netto della glassatura (questo dovrà corrispondere al peso definito dalle tabelle delle grammature).

I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori ai 5 mm.

I filetti e i tranci non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, essiccamenti anche parziali, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Per tutti questi prodotti si fa riferimento al D.Lgs. n° 110 del 1992 e alla voce 'Surgelati' del presente documento.

#### Tipologie:

- Sogliola, platessa, merluzzo, persico, pangasio, halibut, mustella in filetti perfettamente deliscati.
- Filetti di salmone
- Seppioline, totani o calamari
- Baccalà

PROPRIETÀ'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	25/37

#### Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



- Polipi
- Orata

Il prodotto dev'essere in confezioni da Kg 1-5-10 e consegnato negli imballaggi originali integri.

Il prodotto dev'essere a glassatura monostratificata e la percentuale d'acqua da scongelazione non deve essere superiore al 20%, tenendo conto di uno scongelamento effettuato alla temperatura di + 4 ° C per 24 ore.

Tutte le qualità di pesce sopracitate potranno essere inserite nel Menù a discrezione del Responsabile Sogin che gestisce il contratto.

### - BASTONCINI DI PESCE

E' possibile anche l'utilizzo, su richiesta della Sogin., di bastoncini di pesce, previa valutazione degli ingredienti.

Le carni devono essere di colore bianco, assenza di colore estraneo o macchie anomale.

Deve esserci assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e la panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.

### - SURGELATI

Devono rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs. n° 110 del 1992, in confezioni originali intatte. Non potranno essere utilizzate confezioni destinate all'industria e come tali non obbligatoriamente recanti le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumo finale. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuta interruzione della catena del freddo, quali deformazioni delle confezioni o formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna del prodotto. Dalla surgelazione allo scongelamento devono essere rispettate le temperature previste dalla normativa vigente. Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. La modalità di scongelamento deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta.

I prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	26/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato. Si devono accettare confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalle date di consegna.

La consegna di tutti i prodotti surgelati o congelati deve avvenire con veicoli costruiti e attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura a  $-18^{\circ}\text{C}$  (sono ammesse brevi fluttuazioni verso l'alto ma che non superino i  $-15^{\circ}\text{C}$ ).

### - PISELLI FINI SURGELATI

Il prodotto deve essere sano, brillante, intero, di giusta maturazione, colore omogeneo, surgelato singolarmente, esente dai difetti previsti nelle specifiche Campden Internazionale. Il diametro dei piselli deve essere al massimo di mm 9,5. Grado tenderometrico massimo 105. Confezioni da kg 2,5. Correttamente conservati senza segni di scongelamento anche parziale.

### - FRUTTA E VERDURA FRESCHE DI STAGIONE

Di stagione, di recente raccolta, di prima categoria per la verdura e di categoria extra per la frutta, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, pulita, di pezzatura uniforme, esente da difetti visibili e da sapori e odori estranei. Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici, terrosità, devono risultare accuratamente mondate, pulite ed esenti da parassiti. I requisiti di categoria devono essere ben mantenuti fino al momento del consumo.

La fornitura di frutta e verdura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica dell'eventuale calibratura, della provenienza. Le verdure cotte saranno opportunamente variate tra finocchi, zucchine, carote, fagiolini, verze, spinaci, erbe, peperoni e cipolle. Le patate non devono presentare tracce di verde né germogli né alterazioni né odori particolari; devono inoltre essere spazzolate. Per i pomodori si chiedono di categoria extra per insalata, mentre sono sufficienti di prima categoria per la cottura. I pomodori devono comunque essere di colore normale, privi di screpolature e gravi difetti. I fagiolini devono essere ottenuti da baccelli freschi, teneri, non giunti a maturazione completa. Le carote non devono essere legnose e biforcute.

Quanto alla frutta si specifica che:

Le **mele** devono essere di almeno tre varietà diverse tra Annurche Golden, Delicious, Stark.

PROPRIETÀ	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	27/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

**SPECIFICA TECNICA**

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



Le **pere** di almeno tre varietà tra Williams, Abate, Kaiser.

L'**uva** deve essere delle qualità Regina o Italia a rotazione bianca e nera.

I **mandarini** e **mandaranci** devono avere il contenuto minimo di succo del 40 %.

Le **pesche** possono essere, a pasta gialla e a pasta bianca.

Le **arance** e i **limoni** devono avere un contenuto minimo di succo del 35% e non essere trattate con difenile.

Le **banane** devono essere integre, prive di ammaccature e al giusto grado di maturazione.

A partire dal mese di aprile dovranno essere fornite, una volta la settimana, indipendentemente dal prezzo di mercato, **nespole** o **fragole**.

A partire dal mese di maggio la scelta, si potrà estendere a **pesche**, **albicocche**, **prugne** o **susine** e **ciliegie** e aumenterà a due volte la settimana.

Occasionalmente può essere concordata la fornitura di angurie o meloni.

In nessun periodo dell'anno potrà essere servito lo stesso tipo di frutta più di due volte la settimana.

Al posto della frutta sarà possibile la fornitura di succhi di frutta, dessert, yogurt mentre al posto della verdura fresca, occasionalmente verdura gelo.

#### - **Ortaggi e verdure.**

Gli **ortaggi a foglia** devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla e rinsecchita, né odori e sapori estranei.

Le **patate** devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata.

Non dovranno presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente, immuni da virus, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura, essere esenti da odori di qualunque origine. Non dovranno presentare tracce di solanina e non dovranno essere trattate con antigerminanti (raggi gamma).

Dovranno essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

I **pomodori per insalata** devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni. Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei.

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o verdi.

I **pomodori da sugo** devono essere maturi in modo omogeneo e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni. Devono essere interi, sani, puliti, privi di

PROPRIETÀ'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
<b>A.Rivieccio</b>	Documento Definitivo		Aziendale	28/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



umidità esterna, di odori e sapori estranei, avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

Le **zucchine** saranno di peso compreso tra 100 e 200 grammi, intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.

Il **sedano** (varietà bianca e verde) Deve essere commercializzato intero con eventualmente la parte superiore mozzata. La radice principale non deve essere lunga più di 5 cm e le coste non devono essere cave. L'aspetto esteriore dovrà essere regolare ed esente da tracce di malattie.

In generale, dovranno essere esclusi dalla fornitura e dalla somministrazione gli ortaggi e le verdure che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione
- portino tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni e screpolature;
- siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della verdura, dermatosi, incrostazioni nere, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

La verdura mantiene le sue caratteristiche ottimali se consumata fresca; pertanto è necessario che l'Appaltatore stabilisca un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto del consumo.

L'approvvigionamento dovrà comunque avvenire almeno con cadenza bisettimanale.

## - LEGUMI SECCHI

### Di provenienza nazionale.

Fagioli in varietà diverse (borlotti, cannellini, fagioli di Spagna), ceci e lenticchie in confezioni originali.

Devono essere mondati, privi di muffe, di insetti o di altri corpi estranei, uniformemente essiccati, di pezzatura omogenea e conservati correttamente. Si devono accettare confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna.

PROPRIETÀ'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	29/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



### - YOGURT

Intero con fermenti lattici vivi, naturale o con frutta, prodotti secondo la vigente normativa.

In confezioni monodose da gr. 125 circa, con almeno 15 gg. di conservazione dalla data di consegna. Deve essere esente da conservanti antimicrobici. Lo yogurt deve essere trasportato e conservato ad una temperatura compresa tra 0 e +4° C.

### - GRASSI DA CONDIMENTO

Sarà privilegiato il condimento con olio, limitando l'utilizzo del burro a poche preparazioni che prevedano espressamente in ricetta l'impiego di tale prodotto, di cui è consigliato l'uso a crudo.

### - OLIO

**Extra-vergine di oliva.** Si applicano per tale derrata le disposizioni recate dalla legge 14 gennaio 2013, n. 9 e successive modificazioni.

L'olio deve essere di produzione e provenienza italiana.

Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare torbidità. Il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, di muffa, di fumo e simili.

Al momento della consegna la conservabilità non deve essere inferiore ai 12 mesi.

### - BURRO

Burro fino da centrifuga di prima qualità, pastorizzato, corrispondente ai requisiti di legge.

Deve presentare una buona consistenza e spalmabilità, essere di aspetto omogeneo e con ripartizione di grasso uniforme, odore e sapore caratteristici, colore bianco giallognolo.

Alla consegna deve avere un intervallo minimo dalla data di scadenza 30 gg.

Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra +1 e +6° C.

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	30/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata



## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



Le confezioni devono essere originali e sigillate e preferibilmente, in grammature tali da essere consumate in giornata.

### - POMODORI PELATI

In confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione. I frutti devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi nel liquido di governo con le modalità previste dalla normativa vigente. Sono da preferire quelli del tipo lungo, i frutti devono avere colore rosso vivo uniforme, senza frammenti di buccia, senza parti verdi, giallastre e ammalate, odore e sapore caratteristici. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali.

I pomodori confezionati in banda stagnata dovranno provenire dall'ultimo raccolto.

Alla consegna devono avere ancora 4 anni di conservazione.

Le confezioni devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate né bombate.

### - PASSATA DI POMODORO - TRITO DI POMODORO

Devono presentare colore rosso, sapore e odore caratteristici del prodotto da pomodoro sano e maturo, privi di odore e sapore estranei, devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

### - OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il vegetale contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

### - TONNO IN SCATOLA

Al naturale o all'olio d'oliva, di prima scelta, a tranci in confezioni originali, esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari,

PROPRIETÀ'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	31/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata



## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Le scatole devono avere dimensioni tali da esaurire l'uso nel giro di un pasto. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta e uniforme, non stopposa, deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue) assenza di macchie e anomalie.

I contenitori devono essere puliti, non arrugginiti, non ammaccati né bombati.

### - SALE FINO E GROSSO

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale. Per l'utilizzo a crudo prevedere la fornitura di sale iodurato/iodato ai sensi della Legge 21/03/05 n°55.

### - PREPARATI PER BRODO

Trattasi di estratto di brodo vegetale (privo di glutammato) rispondente alla normativa vigente.

Può essere in granuli o in pasta, con gli ingredienti omogeneamente distribuiti, esente da sapori e odori anomali. Deve essere consegnato in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibili. Non deve contenere grassi vegetali idrogenati.

### - ZUCCHERO

Semolato raffinato, in confezioni originali, integre e a tenuta, nel rispetto della normativa vigente. Non deve presentare impurità o anomalie.

### - FARINA

Di grano tenero di tipo "0" o "00". Deve presentare all'acquisto un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

PROPRIETÀ'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	32/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



### - SUCCHI DI FRUTTA

Conformi alla normativa vigente e successive integrazioni. Le varietà da somministrare sono comprese (a discrezione del responsabile del servizio) tra i gusti di pesca, pera, mela, albicocca, arancia e ananas. Saranno forniti in bottiglie di vetro da 125 ml o in tetrapack da 200 ml circa, con cannuccia.

### - AROMI

Vegetali, freschi o essiccati, prodotti e confezionati nel rispetto della normativa vigente.

E' preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora sia possibile. Si consiglia di usare gli aromi seguendo le indicazioni della tabella dietetica.

### - FUNGHI SECCHI

Di prima qualità ed esclusivamente del tipo boletus edulis, boletus aereus, boletus badius e cantarellus cibarius.

### - ACQUA MINERALE

Oligominerale naturale, confezionata in bottiglie in PET da 0,5 litri, rispondenti alle seguenti caratteristiche:

- residuo fisso secco a 180° C compreso tra 250 e 600 mg/l,
- temperatura alla sorgente inferiore ai 14° C,
- nitrati inferiori a 5 mg/l.

Prodotti non rispondenti ai requisiti citati non potranno neppure essere conservati presso i locali di mensa.

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	33/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



Le confezioni dei prodotti alimentari, come pure quelli preconfezionati (insaccati), dovranno sempre riportare le indicazioni prescritte a norma di legge (peso, quantità, composizione, ingredienti, termine minimo di conservazione, ecc.) (D.P.R. 18/5/1982 n. 322).

Le carni bovine fresche debbono provenire da animali sani, regolarmente macellati e provvisti di bolli sanitari come disposto dalle norme vigenti.

Si tratterà in ogni caso di generi approvvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

Inoltre, i prodotti sopraelencati dovranno essere di produzione e provenienza italiana, non sono accettati alimenti trasformati e commercializzati in Italia da materie prime estere, come ad esempio pelati o passati di pomodoro, olio d'oliva derivanti da pomodori ed olive della comunità europea.

## 12 TABELLA DIETETICA

Le grammature per ogni porzione relativa sia al primo che al secondo piatto e contorno dovranno essere non inferiori a quelle indicate dalla seguente tabella dietetica:

<u>PRIMI PIATTI</u>	<u>GRAMMI</u>
- pasta alimentare	150
- pasta al forno	100
- minestrone di pasta o di riso con verdure così composto:	
pasta o riso	40
verdura	100
- minestrone di pasta e legumi così composto:	
pasta	40
legumi	50
- minestra in brodo: pasta o riso	20/30
 <u>SECONDI PIATTI</u>	 <u>GRAMMI</u>
- pesce fresco o surgelato netto cotto	200

PROPRIETÀ'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	34/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

**SPECIFICA TECNICA**Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina**ELABORATO**  
**LT X 00109****REVISIONE**  
**02**

- pesce fresco  
(orata-dentice-spigola) netto cotto 200/250  
(una volta il mese)
- pesce azzurro 250
- filetti di baccalà 150
- tonno sottolio/lattine di carne 160/180
- carne di vitella 1<sup>a</sup> qualità o 1° taglio  
(cotolette, bistecche, fettine) 110
- lombata di vitella (una volta al mese) 210/220
- petto di pollo (o tacchino) 120/130
- lombata di suino 200
- pollo al forno o al tegame (1/4 porzione) 250/300
- salsicce 180
- uova (frittellate) con porzione formaggio n. 2 50/60
- carne fresca di 1<sup>a</sup> qualità o di 2° taglio
- (spezzatino di vitella o bollito di vitellone o arrosti vari) 180/200
- Formaggi vari 150/160

**SALUMI**

- prosciutto crudo 70
- prosciutto cotto 100

**CONTORNI**

appropriati al tipo del secondo piatto:

- verdura fresca di stagione, netta 80
- verdura netta bollita 150/200
- patate (lesse, fritte, al forno, purea) 220/250
- pomodori freschi 200
- legumi freschi netti 100
- legumi secchi (escluso periodo estivo) 70

PROPRIETÀ'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
<b>A.Rivieccio</b>	Documento Definitivo		Aziendale	35/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



### OLIO

Olio d'oliva o burro di 1<sup>a</sup> qualità (suddivisi in proporzione  
tra 1°, 2° piatto e contorno)

30

L'olio deve essere di oliva, di qualità extravergine e di acidità inferiore o uguale a 0,8%.

### CONDIMENTI

### GRAMMI

- |  |    |
|--|----|
| - formaggio parmigiano reggiano stagionato: per pasta asciutta | 12 |
| - formaggio parmigiano reggiano stagionato: per brodo          | 5  |
| - sughi di carne o ragù (p. asciutta)                          | 15 |
| - salsa di pomodoro (p. asciutta)                              | 5  |
| - pomodori pelati  | 70 |

### PANE E FRUTTA

- pane (n. 2 rosette da 40 gr. cad.); integrale gr. 50; grissini gr. 45/50
- frutta 200 gr. se fresca; gr. 100/130 se cotta (prugne, pere, mele); gr. 150
- macedonia (peso netto sgocciolato); oppure yogurt intero, magro o alla frutta gr. 125;
- ½ litro di acqua minerale o bevanda analcolica (Coca Cola, Aranciata, etc.)

## 13 HACCP

A fronte degli obblighi previsti dal D. Lgs 193/07 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" il Fornitore deve garantire che la preparazione, la trasformazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico nel rispetto della normativa HACCP e fornire il Piano di Autocontrollo e relativa formazione del personale.

PROPRIETÀ'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	36/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata

## SPECIFICA TECNICA

Servizio mensa e somministrazione pasti  
presso la Centrale di Latina

ELABORATO  
LT X 00109

REVISIONE  
02



### 14 VERIFICHE E ISPEZIONI

Sogin si riserva di eseguire tutte le ispezioni e verifiche che riterrà opportuno al fine di verificare il rispetto da parte del Fornitore di quanto indicato nella presente Specifica.

L'accesso di Sogin ai locali adibiti alla somministrazione dei pasti, cucine, depositi, ecc. per le attività di verifica e ispezione non sarà subordinato ad alcun preavviso, ciò nonostante le ispezioni avverranno sempre nel rispetto dell'espletamento del normale servizio e senza arrecare alcun intralcio.

Per l'accesso ai suddetti locali sarà obbligatorio adoperare tutti gli indumenti e dispositivi necessari ad un'idonea vestizione.

Oltre agli incaricati SOGIN, avranno diritto di accedere sia nei locali adibiti alla somministrazione dei pasti che alle cucine, depositi, ecc. i rappresentanti dei lavoratori ed il Medico Competente.

Inoltre, il fornitore è tenuto a consegnare all'incaricato SOGIN, copia della documentazione di accompagnamento/trasporto di tutti i prodotti alimentari riportante espressamente il luogo di provenienza (distributore, rivenditore al dettaglio o grossista, mercati ittici e ortofrutticoli), è assolutamente vietato l'introduzione di alimenti tenuti in giacenza presso altri servizi di ristorazione o depositi del fornitore.

PROPRIETA'	STATO	DATA SCADENZA	LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE	PAGINE
A.Rivieccio	Documento Definitivo		Aziendale	37/37

Legenda

**Stato:** Bozza, In Approvazione, Documento Definitivo

**Livello di Classificazione:** Pubblico, Aziendale, Riservato Aziendale – riproduzione vietata, Uso Ristretto – riproduzione vietata