

<i>Elaborato</i>	<i>Livello</i>	<i>Tipo</i>	<i>Sistema / Edificio / Argomento</i>	<i>Rev. 03</i>				
TR MS 01250 ETQ-00067259	A	ST - Specifiche Tecniche	FOR - Foresteria/mensa	Data 22/09/2017				
Centrale / Impianto:	Sito di Trino - Mantenimento in Sicurezza							
Titolo Elaborato:	SPECIFICA TECNICA PER LE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA MENSA DELLA CENTRALE DI TRINO							
revisione 03								
<i>Timbri e firme per responsabilità di legge</i>								
Autorizzato								
DCE-TRI Primon M.	DCE-TRI Verneti L.	DCE-TRI Mattioda F.	DCE-TRI Mattioda F.	DCE-TRI Galli D.				
Incaricato	Collaborazioni	Verifica	Approvazione / Benestare	Autorizzazione all'uso				

PROPRIETA'

Galli D.

LIVELLO DI CATEGORIZZAZIONE

Pubblico

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.

INDICE

1.	DESCRIZIONE E GENERALE DEL SERVIZIO	3
2.	DURATA DEL SERVIZIO	5
3.	ONERI DEL FORNITORE	5
3.1	AUTOCONTROLLO E HACCP	8
4.	ESCLUSIONI DAL SERVIZIO	9
5.	CONTROLLO E REGISTRAZIONE DEI PASTI	10
6.	CONSUNTIVAZIONE DEI PASTI MENSILI E FATTURAZIONE	10
7.	SOPRALLUOGHI E CONTROLLI	11
8.	TABELLA DIETETICA (GRAMMATURE) E COMPOSIZIONE PASTO	11
8.1	COMPOSIZIONE DEI MENU'	11
8.2	BEVANDE	12
8.3	SACCHETTO NOTTURNO	22
8.4	COLAZIONI A SEGUITO DEI PRELIEVI EMATOCHIMICI PROGRAMMATI	23
8.5	FORNITURA PRODOTTI EXTRA	23
9.	CRITERI GENERALI PER L'APPROVVIGIONAMENTO DI DERRATE ALIMENTARI	23
9.1	PRODOTTI A FILIERA CORTA	23
9.2	REQUISITI PER L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI	24
10.	PERSONALE / RISORSE	24
11.	CONSEGNA DELLE AREE E RIUNIONE DI AVVIO ATTIVITA'	25
12.	ACCOGLIMENTO DEL PERSONALE DEL FORNITORE	27
13.	PRESCRIZIONI	27
13.1	ACCESSO AL SITO	27
13.2	SICUREZZA SUL LAVORO	28

<p align="center">SPECIFICA TECNICA</p> <p align="center">SERVIZIO MENSA E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA CENTRALE DI TRINO</p>	<p align="center">ELABORATO</p> <p align="center">TR MS 01250</p> <p align="center">REVISIONE 03</p>
--	---



1. DESCRIZIONE GENERALE DEL SERVIZIO

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 Trino.

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.

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).

Il servizio di seguito descritto comprenderà in generale le seguenti attività:

- La preparazione dei pasti;
- Il confezionamento dei piatti e il servizio di distribuzione al banco;
- La registrazione tramite supporto informatico e/o manuale del consumo pasto;
- La preparazione dei tavoli;
- La preparazione, il confezionamento e la consegna dei pasti caldi per il personale turnista;
- La preparazione, il confezionamento e la consegna dei cestini di ristoro per il personale turnista;
- In base alle visite mediche programmate per i prelievi ematochimici, al mattino la preparazione delle colazioni per il personale sottoposto a tali visite;
- Le pulizie come nel seguito precisato.

<p align="center">SPECIFICA TECNICA</p> <p align="center">SERVIZIO MENSA E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA CENTRALE DI TRINO</p>	<p align="center">ELABORATO</p> <p align="center">TR MS 01250</p> <p align="center">REVISIONE 03</p>
--	---



Il servizio di distribuzione pasti della mensa è del tipo **“self-service”** e deve essere fornito in tutti i giorni feriali, dal lunedì al venerdì, per il solo pasto di mezzogiorno dalle ore 12:00 alle ore 12:45; SOGIN si riserva il diritto di poter variare eccezionalmente l'orario indicato.

Ulteriori pasti dovranno essere preparati e consegnati a mezzogiorno ed alla sera di ciascun giorno, sia feriale che festivo, al personale turnista in servizio nella Sala Manovre.

Tale servizio comporterà:

- Il ritiro delle prenotazioni (su apposito modulo) del personale della Sala Manovre alle ore 9:00 e alle ore 16:30;
- Il trasporto dei cibi alla Sala Manovre (effettuato a cura del Fornitore del servizio con idoneo mezzo/veicolo che deve rispettare la normativa CEE sulle emissioni inquinanti) in contenitori multipli termostabilizzati (forniti da SOGIN) preriscaldati in modo da conservare il più a lungo possibile il calore dei cibi;
- La distribuzione dei pasti ai turnisti di Sala Manovre, con confezionamento delle porzioni singole in piatti, alle ore 11:45 ed alle ore 18:30; SOGIN si riserva il diritto di poter variare eccezionalmente l'orario indicato;
- Il ritiro dei rifiuti e il lavaggio delle stoviglie a pasto finito.

Dovranno inoltre essere preparati e consegnati in Sala Manovre, tutti i giorni dell'anno, sacchetti notturni confezionati con carta stagnola, pellicola per alimenti o con idonei contenitori a perdere.

Le derrate alimentari deperibili contenute in sacchetti non ritirati non dovranno più essere utilizzate.

Su richiesta della SOGIN il servizio mensa dovrà essere assicurato anche in occasioni diverse da quelle precedentemente descritte. Il numero dei pasti giornalieri da servire dipenderà dal numero dei commensali che frequenteranno la mensa; su tale numero la SOGIN non assume alcuna responsabilità ed obbligo. Il Fornitore dovrà assicurare un servizio corretto qualunque sia il numero di commensali e non potrà richiedere modifiche di prezzo in conseguenza del numero effettivo di pasti serviti.

I pasti, con riferimento al **“Cap. 8 - Tabella dietetica e composizione pasto”**, sono i seguenti:

1. Pasto intero:

- Primo piatto, secondo piatto con contorno, frutta o formaggio o dessert, pane e/o grissini e acqua (bottiglia da 0.50 lt.);

2. Sacchetto notturno:

- (Come successivamente indicato al punto 8.4 del **“Cap. 8 - Tabella dietetica e composizione pasto”**);

3. Colazioni a seguito dei prelievi ematochimici programmati al personale:

<p>SPECIFICA TECNICA</p> <p>SERVIZIO MENSA E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA CENTRALE DI TRINO</p>	<p>ELABORATO</p> <p>TR MS 01250</p> <p>REVISIONE 03</p>
--	--



- (Come successivamente indicato al punto **8.5** del “**Cap. 8 - Tabella dietetica e composizione pasto**”).

Sono inoltre previste a richiesta di Sogin, eventuali forniture alimentari in occasione delle festività o di eventi particolari, compensati mediante cifra fissa indicata al punto 4 dell'elaborato TR SM 01252 _Computo Metrico.

2. DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente contratto avrà la durata dal **1/03/2018** con termine al **29/02/2020**.

3. ONERI DEL FORNITORE

Oltre agli oneri derivanti da quanto in precedenza richiesto o precisato **il Fornitore si impegna a:**

- Assumere a proprio carico e sotto la sua responsabilità ogni incombenza relativa all'acquisto, preparazione, confezionamento e somministrazione dei cibi esclusivamente a favore del personale SOGIN e NUCLECO;
- Fornire e mantenere efficienti i mezzi per il trasporto dei cibi dal locale mensa alla Sala Manovre;
- Usare con la massima cura, nel rispetto scrupoloso delle norme igieniche e di sicurezza e per il solo scopo sopra indicato i locali della mensa aziendale, gli impianti, le attrezzature e qualsiasi altro materiale ricevuto in consegna;
- Provvedere a propria esclusiva cura e spesa alla raccolta ed al conferimento dei rifiuti di mensa nei punti indicati dalla Direzione del Sito ed allo smaltimento dei liquidi alimentari nel rispetto della normativa di legge vigente;
- Pulire giornalmente, con l'uso di idonei prodotti detergenti ed antimicrobi i locali mensa (cucina, dispensa, tavoli e sedie del refettorio), mobili, attrezzature e suppellettili in genere, stoviglie e accessori;
- Assicurare su ogni tavolo della Sala Mensa la presenza di olio extra vergine d'oliva, aceto di vino, aceto balsamico, sale, pepe, stuzzicadenti, apribottiglie ed, a richiesta caraffe con acqua fresca. Mettere a disposizione dei commensali, su un tavolo adatto, condimenti vari, salse, ecc.;
- Effettuare il servizio con personale avente idonea qualifica, di provata capacità e in numero adeguato, anche in occasione della preparazione pasti ai turnisti nelle giornate di sabato e festive;

<p>SPECIFICA TECNICA</p> <p>SERVIZIO MENSA E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA CENTRALE DI TRINO</p>	<p>ELABORATO</p> <p>TR MS 01250</p> <p>REVISIONE 03</p>
--	--



- h) 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; sparecchiare giornalmente i tavoli al termine del servizio; garantire il rispetto delle norme igieniche e curare l'igiene del personale di servizio che dovrà essere munito di indumenti adatti: grembiuli, cuffie e calzature idonee, e munito di regolare libretto sanitario (la SOGIN si riserva di effettuare gli opportuni controlli);
- i) Conservare in frigorifero entro appositi contenitori, una porzione di ogni preparazione prevista nel menù giornaliero. Tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero per le 24 ore successive a disposizione della SOGIN per eventuali controlli;
- j) 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.Lgs. 81 del 9/4/2008;
- k) Inviare alla SOGIN l'elenco del proprio personale corredato dei dati relativi a: matricola, qualifica, inquadramento, posizione assicurativa e previdenziale, e a segnalare tempestivamente alla SOGIN ogni variazione programmata a mezzo lettera raccomandata e ogni sostituzione anche improvvisa;
- l) Inviare alla SOGIN copia leggibile di un documento di identità del personale che accederà al Sito con un anticipo di almeno 7 giorni prima dell'accesso al Sito stesso (come meglio descritto al **"Cap. 11 – Prescrizioni"**);
- m) Non inviare nel Sito personale sprovvisto di documento di riconoscimento;
- n) Designare, con comunicazione scritta un proprio supervisore cui la SOGIN possa rivolgersi per tutti gli adempimenti previsti dal presente contratto e nel caso in cui il responsabile in mensa non possa fare fronte;
- o) Predisporre un elenco dei piatti e delle portate fra i quali poter scegliere, in accordo con il responsabile mensa/organismi rappresentativi dei lavoratori, i menù giornalieri e/o settimanali;
- p) Definire i prezzi di eventuali erogazioni supplementari ai pasti concordati, al cui pagamento dovranno provvedere direttamente i commensali;
- q) Concordare i prezzi delle bevande (bibite non alcoliche) con il Responsabile mensa/organismi rappresentativi dei lavoratori;
- r) Rispettare gli orari di apertura e di chiusura dei locali di mensa e di distribuzione dei pasti ai turnisti secondo le disposizioni comunicate dalla SOGIN. La SOGIN si riserva inoltre il diritto di utilizzo su semplice preavviso, del locale refettorio di mensa quando lo riterrà opportuno;

<p>SPECIFICA TECNICA</p> <p>SERVIZIO MENSA E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA CENTRALE DI TRINO</p>	<p>ELABORATO</p> <p>TR MS 01250 REVISIONE 03</p>
--	---



- s) Riconsegnare alla SOGIN gli impianti, le attrezzature e qualsiasi altro materiale ricevuto in consegna nelle condizioni originali e negli stessi quantitativi indicati nell'inventario iniziale, tranne il normale deperimento dell'uso; per detto deperimento si stabilisce un valore convenzionale massimo del 20% annuo per il materiale frangibile e del 3% per quello infrangibile;
- t) Utilizzare i locali, le attrezzature, gli arredi, le stoviglie, ecc. esclusivamente per lo scopo indicato nel presente contratto e con la massima cura;
- u) Farsi carico degli oneri di manutenzione e/o sostituzione di macchinari ed attrezzature derivanti da incuria o cattivo uso da parte del personale dipendente dal Fornitore;
- v) Informare nel più breve tempo possibile i responsabili della SOGIN in caso di sciopero del personale della mensa o disservizi di qualsiasi tipo; il Fornitore è comunque tenuto a garantire la continuità del servizio;
- w) Garantire le grammature e le composizioni base dei piatti in conformità alle tabelle dietetiche e composizione pasto (**vedi Cap. 8**);
- x) Fornire tutto quanto necessario per il confezionamento dei sacchetti notturni.

Oltre le operazioni in precedenza precisate, sono a carico del Fornitore:

- y) La fornitura dei tovaglioli e delle tovagliette di carta copri vassoio;
 - z) Messa a disposizione dei commensali di bicchieri in materiale plastico per alimenti con capacità cl. 20; l'utilizzo di questi bicchieri è lasciato alla discrezione dell'utenza che potrà abitualmente servirsi dei tradizionali bicchieri in vetro forniti da SOGIN al Fornitore;
 - aa) La fornitura, presso i locali di lavorazione, di una cassetta per il pronto soccorso, ed il mantenimento in efficienza e la reintegrazione del contenuto della medesima, in conformità ai vigenti regolamenti in materia;
 - bb) L'affilatura della coltelleria in dotazione alla cucina.
- ✓ Il personale comunque addetto alla mensa dovrà uniformarsi a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. del 26.3.1980 n° 327, "Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella Legge 30.4.1962 n° 283", del D.Lgs. 155 e 156 del 26 Maggio 1997 e successive modifiche e circolari, riguardanti l'igiene, le misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari, l'abbigliamento e la pulizia del personale.
 - ✓ Inoltre il personale dovrà astenersi dal fumare in tutti i locali adibiti al servizio, come previsto dalla legge.
 - ✓ Tutto il personale impiegato nel servizio di mensa dovrà essere munito di documentazione sanitaria regolarmente aggiornata.

<p align="center">SPECIFICA TECNICA</p> <p align="center">SERVIZIO MENSA E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA CENTRALE DI TRINO</p>	<p align="center">ELABORATO</p> <p align="center">TR MS 01250</p> <p align="center">REVISIONE 03</p>
--	---



- ✓ Il Fornitore dovrà esigere la massima educazione da parte del personale da lui dipendente obbligandosi ad intervenire nella ipotesi di comportamento scorretto da parte di quest'ultimo nei confronti di commensali o di rappresentanti della SOGIN.
- ✓ Il Fornitore inoltre si obbliga ad osservare gli orari di apertura e di chiusura dei locali di mensa nonché gli orari di accesso da parte dei commensali e i turni di distribuzione dei pasti secondo le disposizioni che gli saranno comunicate dalla SOGIN.
- ✓ Il personale adibito al servizio di mensa rimarrà alle esclusive dipendenze del Fornitore.
- ✓ Tutti i rapporti con la SOGIN dovranno essere mantenuti dal rappresentante nominato del Fornitore o dal suo sostituto; almeno una di tali persone dovrà essere presente – se richiesto - sul luogo di lavoro durante le ore del servizio di mensa. Il Fornitore si impegna ad osservare e far osservare nei confronti del proprio personale tutte le norme di legge, regolamenti e accordi sindacali vigenti in materia di lavoro e cioè quelli relativi al collocamento, al trattamento economico, normativo, assicurativo e previdenziale nonché le disposizioni tutte, generali e speciali in materia sanitaria, di igiene e sicurezza sul lavoro.
- ✓ Il Fornitore, ove la SOGIN lo richieda, deve dimostrare di aver adempiuto alle disposizioni sopra richiamate, restando inteso che la mancata richiesta da parte della SOGIN non lo esonera in alcun modo dalle sue responsabilità.
- ✓ SOGIN si impegna a dare ogni informazione ed ogni ragguaglio sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui si svolgerà il servizio e sui piani di emergenza aziendali in atto, cooperando attivamente per promuovere e diffondere l'adozione delle misure di prevenzione e protezione.

3.1 AUTOCONTROLLO E HACCP

In linea con quanto emanato dal Ministero della Salute e dalle normative vigenti in tema di mense aziendali, il Fornitore è obbligato altresì a tenere presso i locali della mensa della Centrale di Trino e a disposizione di Organi di Controllo sia interni a SOGIN che Enti esterni certificati, tutta la documentazione relativa alla conduzione del sistema di autocontrollo igienico aziendale, compresa ogni copia di documenti atti a verificare:

- I controlli sulla disinfestazione dei locali;
- I controlli sulle pulizie e sanificazione dei materiali della cucina;
- Le etichette di tracciabilità/scadenza dei prodotti alimentari utilizzati;
- La formazione del personale;
- La certificazione sanitaria del personale.

<p align="center">SPECIFICA TECNICA</p> <p align="center">SERVIZIO MENSA E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA CENTRALE DI TRINO</p>	<p align="center">ELABORATO</p> <p align="center">TR MS 01250</p> <p align="center">REVISIONE 03</p>
--	---



Il manuale **HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points), detto anche di **autocontrollo igienico**, oltre a descrivere l'azienda ed i suoi processi deve essere realizzato "su misura" per le reali esigenze della mensa della Centrale di Trino al fine di tutelare e garantire la sicurezza alimentare, la prevenzione della contaminazione alimentare, contiene tutte le indicazioni per prevenire e risolvere i rischi alimentari per ogni fase del processo produttivo (es. trasporto dei pasti in Sala Manovre).

Il manuale di autocontrollo deve prevedere le procedure, istruzioni e schede per monitorare i vari punti in cui il pericolo per la salubrità degli alimenti può divenire concreto. Generalmente i punti più importanti riguardano il monitoraggio delle temperature di conservazione, di cottura, sterilizzazione, ricevimento merci, ecc.

4. ESCLUSIONI DAL SERVIZIO

La SOGIN si impegna a:

- a) Garantire l'autorizzazione sanitaria relativa ai succitati locali;
- b) Concedere al Fornitore l'uso gratuito dei locali adibiti a mensa, sia per la preparazione, sia per la distribuzione dei pasti ai propri dipendenti;
- c) Concedere inoltre, in uso gratuito al Fornitore, macchine, attrezzature, mobili, arredi, stoviglie attualmente ubicate nei locali mensa (di ogni oggetto sarà fatta esplicita menzione in un inventario che il Fornitore sottoscriverà all'atto dell'assunzione del servizio);
- d) Reintegrare il materiale o gli attrezzi deperiti ed in cattivo stato qualora il deperimento non sia imputabile a negligenza o cattivo uso da parte del Fornitore;
- e) Predisporre la fornitura e ad accollarsi le spese relative ai consumi di acqua, di gas, di energia elettrica;
- f) Provvedere alla manutenzione delle apparecchiature e dei materiali di sua proprietà;
- g) Provvedere alla pulizia dei servizi igienici e degli spogliatoi riservati al personale del Fornitore, del pavimento della sala ristorazione, dei corridoi e delle scale d'accesso ai locali mensa, delle vetrature delle finestre e porte di accesso ai locali, delle cappe e relativi filtri. Pulire e riordinare, nelle giornate del sabato e festive, il locale attrezzato per il consumo dei pasti dei turnisti della Sala Manovre
- h) Effettuare ogni 3 mesi una pulizia generale straordinaria dei locali mensa e dispensa.
- i) Comunicare al Fornitore, con un preavviso di 24 ore, eventuali sospensioni del servizio di mensa, e variazioni di orario sul servizio di distribuzione dei pasti (mensa e/o Sala Manovre).

SPECIFICA TECNICA

SERVIZIO MENSA E
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA
CENTRALE DI TRINO

ELABORATO

TR MS 01250

REVISIONE 03



5. CONTROLLO E REGISTRAZIONE DEI PASTI

I commensali, per poter usufruire della somministrazione del pasto, devono strisciare su apposito supporto magnetico il tesserino di riconoscimento personale con banda magnetica “**badge**” per la rilevazione della presenza in mensa e in mancanza del suddetto tesserino compilare in ogni sua parte l'apposito modulo con i propri dati personali.

La somministrazione delle colazioni avverrà al solo personale indicato nella lettera di comunicazione preventiva inviata dal Responsabile del Sito SOGIN al personale interessato ai prelievi ematochimici e fatta avere al personale di mensa con almeno 2 giorni di preavviso.

La SOGIN si riserva la facoltà di richiedere al Fornitore la fornitura di pasti extra per ospiti del Sito che verranno indicati su apposito modulo indicando i dati personali e a fianco la firma del responsabile SOGIN del sito che autorizza la somministrazione del pranzo all'ospite.

6. CONSUNTIVAZIONE DEI PASTI MENSILI E FATTURAZIONE

La consuntivazione dei pasti erogati mensilmente sarà dato dal numero delle rilevazioni su supporto informatico (badge), dalla rilevazione delle presenze sul modulo (firme), dalla rilevazione degli ospiti registrati sull'apposito modulo con verifica in contraddittorio fra il responsabile nominato dal Fornitore e il responsabile del servizio indicato da SOGIN.

Il numero dei pasti consuntivati mensilmente dovrà essere verificato ed approvato da parte del responsabile del servizio indicato da SOGIN entro il 15° giorno del mese successivo e consegnato al Fornitore per procedere alla fatturazione mensile dei pasti realmente consuntivati nel mese di competenza.

Il corrispettivo dei pasti/colazioni sarà quanto stabilito nel contratto d'appalto redatto a seguito di un bando di gara, secondo le **Specifiche Tecniche** indicate nel presente documento.

La SOGIN si riserva la facoltà di richiedere al Fornitore la fornitura di pasti extra per ospiti del Sito e la preparazione di colazioni aggiuntive per i dipendenti chiamati periodicamente alle visite mediche. Il prezzo dei pasti extra e delle colazioni verrà concordato tra il Fornitore e la SOGIN.

Il pagamento delle eventuali erogazioni non comprese nelle somministrazioni cui dà diritto il pasto aziendale sarà effettuato direttamente dai commensali al Fornitore; SOGIN non assume alcuna responsabilità per eventuali crediti che il Fornitore ritenesse di concedere ai commensali.

<p align="center">SPECIFICA TECNICA</p> <p align="center">SERVIZIO MENSA E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA CENTRALE DI TRINO</p>	<p align="center">ELABORATO</p> <p align="center">TR MS 01250</p> <p align="center">REVISIONE 03</p>
--	---



7. SOPRALLUOGHI E CONTROLLI

La SOGIN, in qualsiasi momento, potrà eseguire o far eseguire da Pubbliche Autorità sopralluoghi sia nella cucina che nella dispensa per il controllo dello stato dei locali e delle apparecchiature affidati al Fornitore, per il controllo delle derrate alimentari, dei piatti approntati nonché delle varie fasi di preparazione e di distribuzione dei medesimi.

La SOGIN a maggior tutela della salute dei propri dipendenti, potrà, a suo insindacabile giudizio, eseguire o far eseguire prelievi di campioni delle derrate alimentari conservate presso la mensa, per accertare con analisi di laboratori ufficialmente riconosciuti la rispondenza qualitativa e merceologica dei prodotti stessi. Detti prelievi verranno eseguiti o fatti eseguire nel rispetto di quanto è previsto dai regolamenti in materia e in presenza di un rappresentante del Fornitore.

Il Fornitore ha l'obbligo di segnalare alla Direzione della Centrale di Trino ogni ispezione o sopralluogo che venisse effettuato nei locali della mensa da parte di Enti o Uffici per legge preposti al controllo o all'attuazione delle normative in materia di gestione delle mense aziendali.

8. TABELLA DIETETICA (GRAMMATURE) E COMPOSIZIONE PASTO

8.1 COMPOSIZIONE DEI MENÙ

Il menù giornaliero dovrà comprendere:

- a) Tre primi piatti a scelta di cui uno in brodo (non nel periodo estivo) e due asciutti utilizzando riso di prima scelta, pasta di semola di grano duro, pasta integrale, pasta all'uovo, paste fresche (cappelletti, agnolotti, gnocchi, ecc.), opportunamente conditi (es. sughi di carne, pesto, pomodoro, vongole, funghi, ecc.); in aggiunta dovrà essere proposto un primo piatto in bianco (riso o pasta).
- b) Due secondi piatti caldi a scelta (con carne bovina, suina, avicola e almeno una volta alla settimana pesce) con contorni vari (almeno tre differenti tipi di contorni a scelta, uno dei quali caldo); gli affettati sono da intendersi come alternative e non come proposte
- c) Frutta fresca di stagione (almeno quattro tipologie di frutta diverse a scelta considerando nel periodo estivo anche albicocche, fragole, prugne, pesche, melone ed angurie) e in alternativa alla frutta i commensali potranno avere o del formaggio o il dessert;
- d) Pane fresco di giornata a volontà e/o grissini naturali in confezione monodose sigillata.

Dovrà inoltre essere giornalmente assicurata la somministrazione di "pasti in bianco" (pasta e riso) in alternativa ai primi piatti previsti nel menù giornaliero e fettine ai ferri,

prosciutto cotto e crudo, verdura cotta, formaggi di diverse qualità, piatti freddi di varia composizione in sostituzione del secondo piatto come meglio descritto al **paragrafo “8.3 – Quantità e Qualità degli Alimenti”**.

8.2 BEVANDE

Il Fornitore deve assicurare la costante disponibilità delle seguenti bevande, rispondenti alle più **note e certificate marche**:

- Acqua minerale, sia naturale che frizzante, in bottiglie da 0,50 litri;
- Bibite non alcoliche in lattina (pagate al Fornitore direttamente dai commensali).

Per quanto riguarda l'**acqua minerale**, questa deve rispondere ai **limiti massimi – ammissibili per legge, dei vari elementi presenti in un litro di acqua minerale**.

Inoltre nelle **caratteristiche chimiche e chimico-fisiche** dell'acqua deve essere riportato un valore di **residuo fisso a 180°C inferiore a 200 mg/litro**.

8.3 QUANTITÀ E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

Tutte le derrate alimentari, nonché gli ingredienti occorrenti per la preparazione dei pasti, dovranno essere di prima scelta e alta qualità, sani e genuini, in ottimo stato di conservazione, non riciclati, esenti da additivi, coloranti e conservanti vietati dalla legge; dovranno essere prodotte da primarie Ditte nazionali in conformità delle normative vigenti, di provenienza controllabile in qualsiasi momento e sempre in regola con le disposizioni sanitarie.

Il Fornitore dovrà fornire alla Direzione di Sito SOGIN, entro 15 giorni dall'inizio del servizio, l'elenco delle marche che intende adottare; la Direzione di Sito SOGIN si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di prodotti la cui marca è ritenuta non primaria sul mercato e/o ritenuta qualitativamente non soddisfacente.

Nella preparazione delle pietanze che compongono il menù, **evitare di friggere** gli alimenti prediligendo la cottura a vapore, al forno o alla griglia; l'utilizzo di dado come esaltatore di sapidità nella cottura di arrostiti o pesce, deve essere senza grassi idrogenati e **senza glutammato**.

La SOGIN si riserva la facoltà di effettuare ispezioni in qualsiasi momento al fine di controllare la piena rispondenza ai requisiti richiesti, con accertamenti ed analisi su campioni prelevati in contraddittorio con il Fornitore e di attribuire le spese sostenute per le predette analisi al Fornitore qualora dalle stesse risultasse che le merci utilizzate o da utilizzare non sono conformi a quanto previsto dalle normative vigenti e in regola con le disposizioni sanitarie. Per **“grammatura”** dei prodotti crudi, per piatto, si intende il peso del prodotto pronto per essere cucinato al netto di scarti e che dovrà essere conforme a quanto di seguito specificato:

SPECIFICA TECNICA

SERVIZIO MENSA E
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA
CENTRALE DI TRINO

ELABORATO

TR MS 01250

REVISIONE 03

**Primi piatti**

Tipologia	Quantità in grammi
Pasta asciutta <i>(di pura semola di grano duro)</i>	130
Pasta asciutta <i>(all'uovo)</i>	100
Riso asciutto <i>(riso di prima qualità)</i>	120
Risotti <i>(nelle varie preparazioni con carni e/o verdure)</i>	100
Minestre <i>(nelle varie preparazioni con pasta e/o riso)</i>	70
Passato di verdure e/o legumi <i>(dopo preparazione e cottura)</i>	100
Minestrone di verdure e/o legumi <i>(dopo preparazione e cottura)</i>	100
Varie tipologie di paste fresche e/o ripiene	
Tortelloni di magro	150
Ravioli asciutti	150
Agnolotti asciutti	150
Ravioli in brodo	70
Gnocchi di patate	150
Gnocchi alla romana	150
Lasagne <i>(dopo preparazione e cottura)</i>	230

Nella preparazione delle paste al ragù o delle lasagne, si deve considerare come dose per il ragù un quantitativo di carne macinata (carne bovina di prima scelta) non inferiore ai 30 grammi per porzione.

In alternativa al Primo Piatto può essere richiesta dai commensali una porzione di formaggio stagionato di gr. 100, o una mozzarella gr. 125 o del formaggio fresco confezionato (tipo robiola) gr. 125, o un piatto di affettato, o una porzione di frutta o uno yogurt, oppure una confezione di prodotti in scatola da 120 gr

Secondi Piatti

Carne

È ammesso soltanto l'uso di carne fresca di **prima scelta** (dovrà riportare il bollo sanitario di qualità).

Per la preparazione di piatti a base di carne trita, questa deve provenire da **pezzatura** intera e macinata sul posto o essere carne macinata fresca e confezionata, rispettando la data di scadenza indicata sulla confezione e una volta aperta la confezione, la carne dovrà essere consumata tutta, non potranno essere per nessun motivo tenute in frigo confezioni aperte.

I pesi si intendono a prodotto crudo, al netto di eventuali scarti ed escluso il condimento:

Tipologia di carne	Quantità in grammi
Carni bovine (vitello, vitellone, manzo)	
Ai ferri (<i>fettine</i>)	150
In umido (<i>spezzatino o scaloppine</i>)	160
Arrosto	150
Milanese (<i>escluso olio, uova, pane</i>)	130
Brasato	150
Bollito	170
Hamburger	150
Polpette (<i>di carne</i>)	150
Carni bianche (pollo o tacchino)	
Ai ferri (<i>fettine di petto</i>)	160
In umido (<i>spezzatino o scaloppine</i>)	170
Milanese (<i>escluso olio, uova, pane</i>)	150
Cosce di pollo al forno	200
Pollo in quarti puliti (<i>in umido o al forno</i>)	300

SPECIFICA TECNICA SERVIZIO MENSA E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA CENTRALE DI TRINO	ELABORATO TR MS 01250 REVISIONE 03
---	---



Tipologia di carne	Quantità in grammi
Carni suine	
Ai ferri (<i>fettine di lonza e/o coppa</i>)	160
Braciola	200
Arrosto	200
In umido (<i>spezzatino</i>)	180
Costine (<i>in umido o al forno</i>)	250
Salsiccia (<i>nelle diverse preparazioni</i>)	180
Cotechino	150
Wurstel	150
Carni ovine	
Quarti di anteriore e/o posteriore (<i>al forno</i>)	250
Carrè (<i>al forno</i>)	250

Pesce

È ammesso pesce surgelato purché conforme alle disposizioni di legge vigenti e di primarie marche:

Tipologia di pesce	Quantità in grammi
Nasello, merluzzo, spada, cernia (<i>a tranci</i>)	180
Trota, dentice, branzino, orata (intero)	250
Sogliole, o altro pesce (<i>in filetti</i>)	180
Insalata di mare (<i>calamari, cozze, vongole, ciuffi di seppie, gamberetti, moscardini</i>)	150
Insalata di solo polipo	150

SPECIFICA TECNICA SERVIZIO MENSA E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA CENTRALE DI TRINO	ELABORATO TR MS 01250 REVISIONE 03
---	---



Uova

- Uova (sode, farcite, al burro, in umido) **nr. 3**

In alternativa al Secondo Piatto può essere richiesta, oltre ad una porzione di frutta o yogurt, una delle seguenti alternative:

Tipologia di alimenti in alternativa al Secondo Piatto	Quantità in grammi
Prosciutto crudo o speck	70
Prosciutto cotto	80
Girello o roastbeef	70
Bresaola	70
Salame crudo	80
Arrosto di maiale	80
Coppa	80
Pancetta	80
Grana Padano o Parmigiano Reggiano (<i>almeno 12 mesi di stagionatura</i>)	80
Formaggi stagionati vari	150
Formaggi freschi (<i>tipo robiola</i>)	125
Mozzarella fiordilatte (<i>sgocciolato</i>)	125
Scatolame (<i>delle migliori e più qualificate marche</i>)	
Tonno al naturale o all'olio d'oliva (<i>sgocciolato</i>)	120
Filetto di sgombero all'olio d'oliva (<i>sgocciolato</i>)	120
Carne in gelatina (<i>di vitello o manzo</i>)	140

I salumi dovranno essere di prima qualità, adeguatamente stagionati e riportare il marchio di origine e la stagionatura chiaramente identificabili. Il prosciutto crudo dovrà essere marchiato **“Parma”** o **“San Daniele”** ed avere un **minimo di 12 mesi** di stagionatura.

Il prosciutto cotto (non spalla) dovrà essere di prima scelta e non dovrà contenere polifosfati aggiunti.

<p align="center">SPECIFICA TECNICA</p> <p align="center">SERVIZIO MENSA E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA CENTRALE DI TRINO</p>	<p align="center">ELABORATO</p> <p align="center">TR MS 01250</p> <p align="center">REVISIONE 03</p>
--	---



I salumi in genere non dovranno presentare difetti di confezione o di conservazione e dovranno essere di taglio fresco. È vietato proporre prodotti tagliati con eccessivo anticipo rispetto al tempo di consumazione (al massimo 1 ora prima della distribuzione ed i piatti dovranno essere coperti con apposita pellicola trasparente e tenuti al fresco); **non potranno essere proposti affettati precedentemente avanzati.**

Pizza

Una volta alla settimana dovrà essere proposta nel menù la **pizza**.

L'impasto per pizza dovrà essere preparato al momento con prodotti naturali: farina, acqua, lievito, olio e sale; l'impasto per la pizza dovrà essere preparato almeno un paio di ore prima di infornare le pizze (meglio preparare l'impasto la sera prima), in modo da consentire una buona lievitazione.

Le pizze preparate nelle teglie (come quelle al taglio) dovranno avere diversi condimenti secondo le ricette classiche tradizionali: **oltre che in bianco, pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive, gorgonzola, carciofini e olive, acciughe, capperi, ecc.**

Sarà definito dopo l'aggiudicazione dell'appalto con il Fornitore durante la riunione di avvio attività (specificatamente nella predisposizione del menù mensile, come inserire la pizza nel menù ossia se considerarlo come primo o secondo piatto.

Va comunque fin d'ora stabilito che dovranno essere serviti ai commensali due tranci a scelta di pizza per una grammatura (dopo cottura) non inferiore a circa **230 gr.**

Formaggi

I formaggi da tavola dovranno essere maturi, di giusta e identificabile stagionatura (ove prevista) e non dovranno presentare difetti di conservazione e dovranno essere di taglio fresco (tagliati al momento).

È vietato riproporre porzioni del giorno precedente.

Il formaggio per il condimento dei primi piatti, dovrà essere grattugiato quotidianamente in loco e dovrà essere **“Grana Padano” o “Parmigiano Reggiano”** (almeno 12 mesi di stagionatura).

Gli affettati, i formaggi e lo scatolame in alternativa al Secondo Piatto danno diritto al contorno.

Contorni

Tutti i contorni e le verdure in particolare devono essere freschi, di prima scelta, selezionati e senza tracce di alterazione ed essere il più possibile variati in relazione alle disponibilità stagionali.

Essi dovranno essere forniti nelle grammature di seguito riportate (dopo preparazione o cottura):

Tipologia di contorno	Quantità in grammi
Insalate di vario genere (<i>lattuga, romana, gentile, canasta, manigot, ghiaccio, ecc.</i>)	120
Insalata mista composta da: insalata, pomodori, finocchi, carote	200
Radicchio	100
Pomodori	150
Patate	200
Finocchi	200
Fagioli, lenticchie, ceci, ecc.	150
Fagiolini e piselli	150
Asparagi	100
Bieta, cicoria, spinaci	160
Zucchine	180
Peperoni e melanzane	150
Carote	170
Broccoli e cavolfiori	200
Cavolo cappuccio bianco o verde	100
Carciofi (<i>cuore</i>)	180

Sono ammessi surgelati: piselli, spinaci, fagiolini, zucchine, asparagi, broccoli, carciofi, carote e patate per friggitrice; in scatola sono ammessi i pomodori pelati.

In alternativa al contorno potrà essere richiesta dai commensali una porzione di frutta.

SPECIFICA TECNICA

SERVIZIO MENSA E
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA
CENTRALE DI TRINO

ELABORATO**TR MS 01250****REVISIONE 03**

Le tabelle degli alimenti (primi, secondi e contorni) sopra riportati potranno essere aggiornate con nuove tipologie di prodotti dopo specifico accordo fra SOGIN e il Fornitore.

Pane / grissini

Il pane dovrà essere fragrante e fresco di giornata (dovrà comprendere il 20% di pane integrale) e dovrà inoltre essere prodotto localmente da ditte artigianali.

È vietato riproporre pane raffermo o congelato.

I grissini dovranno avere stampigliato sulla singola confezione la data di scadenza.

- Pane di tipo comune e integrale in pezzatura da gr. 50 (tipo bocconcini);
- Grissini di tipo "torinesi" in confezione monodose sigillata da 15 gr.

Ogni commensale avrà diritto a 100 gr di pane (n. 2 bocconcini/panini) o un panino e una confezione di grissini o n. 3 confezioni di grissini in alternativa al pane (45 gr.).

Frutta

La frutta dovrà essere fresca, matura al punto giusto e variegata in funzione della stagione; di seguito viene riportata la tabella indicando la percentuale di parte edibile, il peso lordo in grammi della porzione e dove possibile viene indicata la calibratura:

Tipologia di frutta	Calibratura	Parte edibile	Quantità in grammi
Albicocche		94 %	180
Ananas		57 %	300
Arance	108 mm	80 %	250
Banane	20-25 cm	65 %	250
Ciliegie		86 %	200
Cocomero		52 %	350
Fragole		94 %	170
Kiwi		87 %	200
Mandaranci		87 %	200
Mandarini		80 %	200
Mele	75-80 mm	80 %	200
Meloni		47 %	350
Pere	70 + mm	84 %	200
Pesche	AA	90 %	180
Prugne o susine		89 %	180
Uva		94 %	180
Macedonia			180
Frutta sciroppata			170

<p align="center">SPECIFICA TECNICA</p> <p align="center">SERVIZIO MENSA E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA CENTRALE DI TRINO</p>	<p align="center">ELABORATO</p> <p align="center">TR MS 01250</p> <p align="center">REVISIONE 03</p>
--	---



Dessert

In alternativa alla frutta i commensali potranno richiedere un dessert (budino, torta o altri prodotti simili); i desserts devono essere preparati esclusivamente con materie prime fresche, o salvo accordi specifici con SOGIN si potranno utilizzare prodotti confezionati monodose delle migliori e più qualificate marche (yogurt, tiramisù, ecc.).

- Yogurt (confezione da 125 gr);
- Varie tipologie di dessert (budino, torta, ecc.) una porzione di circa 125 gr.

Condimento

Per la preparazione e cottura delle pietanze, dovranno essere utilizzati esclusivamente prodotti delle migliori e più qualificate marche:

- Burro centrifugato di pura panna;
- Olio di oliva e olio extra vergine di oliva per condimenti a crudo;
- Olio di semi di arachide o girasole o mais esclusivamente per il confezionamento dei cibi cotti;
- Aceto di vino e balsamico;
- I sughi di pomodoro dovranno essere fatti usando pelati interi o pomodori freschi;
- Le carni utilizzate nei condimenti (ragù o altro) devono essere di prima scelta;
- Sale e aromi q.b. a rendere i condimenti gradevoli al palato.

È escluso l'uso di qualsiasi genere di spezie piccanti.

Su ogni tavolo dei commensali o in apposite isole predisposte nei locali del refettorio in accordo fra SOGIN e il Fornitore, dovranno essere a disposizione in appositi contenitori (puliti giornalmente alla fine del servizio di distribuzione pasti) i seguenti condimenti:

- Olio extra vergine di oliva prodotto in ITALIA;
- Aceto di vino;
- Aceto balsamico;
- Pepe, peperoncino, Curry, sale.

Dovranno essere a disposizione dei commensali anche dei stuzzicadenti (confezionati singolarmente).

8.3 SACCHETTO NOTTURNO

Per il personale della Sala Manovre in servizio notturno, dovrà essere preparato un pasto freddo da asporto, così composto:

- ✓ N. 1 panino farcito con affettati (40 gr di farcitura);
- ✓ N. 2 pacchetti crackers da gr 25 cad.;
- ✓ N. 3 confezioni di grissini monodose sigillata da 15 gr cad.;
- ✓ N. 1 bustina di Tè (delle più note marche);
- ✓ N. 1 bustina di zucchero monodose;
- ✓ N. 1 cubetto di burro (monodose da gr. 10);
- ✓ N. 1 limone;
- ✓ **Un primo piatto composto da:**
 - ½ litro di latte con 2 pacchetti di fette biscottate o biscotti da gr 15 cad.,
oppure
 - n. 1 - scatoletta di tonno all'olio di oliva (delle primarie marche gr 80),
oppure
 - n. 1 - scatoletta di sardine o sgombri (delle primarie marche gr 120),
oppure
 - n. 1 - scatoletta di carne (delle primarie marche gr 90).
- ✓ **Un secondo piatto composto da:**
 - n. 1 - porzione di prosciutto crudo, speck o bresaola (la bresaola una volta/settimana) da gr 70,
oppure
 - n. 1 - porzione di coppa, salame crudo, prosciutto cotto, pancetta da gr 90.
- ✓ **Una porzione di formaggio a scelta fra:**
 - Formaggi sfusi vari: gr 90,
oppure
 - Formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano: gr 50,
oppure
 - Mozzarella: gr 125.

SPECIFICA TECNICA

SERVIZIO MENSA E
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA
CENTRALE DI TRINO

ELABORATO

TR MS 01250

REVISIONE 03



✓ Una frutta e un dessert, oppure due frutta o due desserts a scelta fra:

- Frutta fresca - secondo le grammature definite in tabella "Frutta" al paragrafo "8.3 - Quantità e Qualità degli Alimenti";
- Yogurt, gr 125;
- Marmellata, gr 30;
- Cioccolata (fondente o al latte), gr 30;
- Succo di frutta, 200 ml.

8.4 COLAZIONI A SEGUITO DEI PRELIEVI EMATOCHIMICI PROGRAMMATI

Per il personale sottoposto periodicamente alle visite mediche e ai prelievi ematochimici programmati, di cui verrà preventivamente fornito al personale in mensa il numero delle persone sottoposte a visita/prelievi in un determinato giorno, dovrà essere preparata una colazione così composta:

- ✓ N. 1 panino farcito con affettati (40 gr di farcitura);
- ✓ N. 1 croissant di pasta sfoglia farcito (confezionato in monodose) da gr 45 **o in alternativa** N. 1 confezione (monodose sigillata) di fette biscottate da gr 15 e una confezione di marmellata (monodose sigillata) da gr. 25 con un cubetto di burro (monodose da gr. 10);
- ✓ N. 1 bicchiere di tè o cappuccino (latte, limone e zucchero q.b.);
- ✓ N. 1 confezione di biscotti o crackers (monodose sigillata) da 25 gr.

8.5 FORNITURA PRODOTTI EXTRA

Tutte le forniture prima di essere acquistate dovranno essere autorizzate e approvate (soprattutto per quanto concerne la qualità del prodotto) dalla Direzione dei Lavori Sogin. L'eventuale fornitura di prodotti a richiesta sarà compensata a consuntivo in base ai prezzi, al netto dell'IVA, rilevabili dalle fatture di acquisto maggiorate del 10%, per tenere conto in modo forfettario di tutti gli oneri del Fornitore.

9. CRITERI GENERALI PER L'APPROVVIGIONAMENTO DI DERRATE ALIMENTARI

9.1 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**.

SPECIFICA TECNICA

SERVIZIO MENSA E
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA
CENTRALE DI TRINO

ELABORATO

TR MS 01250

REVISIONE 03



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.);

9.2 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.

10. PERSONALE/RISORSE

I servizi di preparazione pasti, distribuzione, pulizia e amministrazione dovranno essere effettuati con risorse con un impegno giornaliero di 12 ore uomo, così distribuite:

- N.6 ore: cuoco
- N. 6 ore: aiuto cuoco

<p>SPECIFICA TECNICA</p> <p>SERVIZIO MENSA E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA CENTRALE DI TRINO</p>	<p>ELABORATO</p> <p>TR MS 01250</p> <p>REVISIONE 03</p>
--	--



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.

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

11. CONSEGNA DELLE AREE E RIUNIONE DI AVVIO ATTIVITA'

Con almeno 15 giorni di anticipo rispetto all'inizio delle attività oggetto dell'appalto, SOGIN disporrà l'effettuazione di una riunione con il Fornitore necessaria all'inquadramento iniziale delle attività, al recepimento e condivisione dei requisiti contrattuali e a fornire informazioni di maggior dettaglio.

Di seguito si riportano, a titolo esemplificativo, gli argomenti oggetto dell'incontro, tenendo presente che quanto segue potrà essere oggetto di ulteriori riunioni approfondite prima dell'avvio del servizio:

- a) Analisi e condivisione dei documenti contrattuali;
- b) Attestazione della formazione specifica del personale del Fornitore riguardo le attività aventi impatto sulla sicurezza nucleare, in ottemperanza al D.Lgs 185/11;
- c) Nomina delle persone di riferimento e coordinamento delle attività ed interfaccia tra il Fornitore e SOGIN;
- d) Modalità di comunicazione e di trasmissione dei documenti tra Fornitore e SOGIN;
- e) Elenco dei fornitori diretti dell'appaltatore (Fornitore) eventualmente impiegati nella consegna delle derrate alimentari; In particolare l'appaltatore (Fornitore) deve elencare tutte le forniture (pane, frutta, verdura, bevande, ecc.) e per ciascuna di esse identificare il fornitore che provvede direttamente alla consegna dei generi alimentari presso la Centrale di Trino. - Il Fornitore (appaltatore) deve assicurare per conto dei propri fornitori il rispetto delle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali, nonché, ove applicabile, dei regolamenti e procedure/prassi vigenti presso SOGIN; l'orario delle consegne delle derrate dovrà avvenire tra le **ore 8 e le**

ore 10.30. Questo per non interferire sul servizio di somministrazione dei pasti, consentendo inoltre lo svolgimento della corretta procedura di accettazione delle stesse. Si precisa inoltre, che **non sarà accettata nessuna consegna al di fuori di questo orario.**

- f) Verifica di eventuali adempimenti autorizzativi del Fornitore;
- g) Norme comportamentali e di accesso al sito (anche da parte di eventuali sub-fornitori), anche con riferimento agli aspetti ambientali e di sicurezza; aspetti ampiamente trattati nel documento **“TR MS 01269 Rev.01 – Valutazione dei Rischi”**, facente parte integrante dei documenti contrattuali del seguente appalto di servizi;
- h) Verifica delle attrezzature e impianti SOGIN che saranno impiegati nel sito a cura del Fornitore, di cui SOGIN rilascerà al Fornitore inventario aggiornato e redatto specifico **“contratto di comodato”** secondo fac-simile riportato nell'allegato prima menzionato **“TR MS 01269 Rev.01”**;
- i) Logistica delle aree interessate per lo svolgimento del servizio, utenze, allacci, aree di lavoro ed eventuale stoccaggio delle derrate e dei rifiuti prodotti;
- j) Elenco aspetti ambientali presenti in sito e delle potenziali interferenze fra le attività svolte dal Fornitore con le attività del sito stesso (**vedi TR MS 01269 Rev.01**);
- k) Livello e grado d'indipendenza del personale utilizzato dal Fornitore per lo svolgimento del servizio;

Inoltre rispetto a quanto già riportato, il Fornitore dovrà fornire sempre con almeno 15 giorni di anticipo rispetto all'inizio delle attività per l'erogazione del servizio:

- l) La predisposizione di un menù mensile tipo, con dettaglio dei menù giornalieri, che tenga conto delle indicazioni dettate nella presente specifica, da valutare e concordare con il responsabile del servizio SOGIN e gli organi rappresentativi dei lavoratori;
- m) L'elenco dei nominativi di tutto il personale alle dipendenze dirette e utilizzato dal Fornitore, fornendo per ogni singolo lavoratore la copia del documento di identità (fronte retro) in corso di validità, i dati anagrafici dello stesso, il tipo di contratto collettivo di lavoro applicato, la qualifica, il numero di matricola e gli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali secondo quanto previsto dalle normative vigenti (**vedi anche TR MS 01269 Rev.01**). Resta inteso che SOGIN si riserva di eseguire tutti i controlli del caso per verificare la posizione dei singoli lavoratori;
- n) Se previsto da **apposito accordo**, l'elenco dei fornitori diretti dell'appaltatore (Fornitore) eventualmente impiegati nella consegna delle derrate alimentari presso la Centrale di Trino; per ogni fornitore diretto dovrà fornire:
 - ✓ Il nome dell'azienda e i materiali oggetto della specifica fornitura;

<p>SPECIFICA TECNICA</p> <p>SERVIZIO MENSA E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA CENTRALE DI TRINO</p>	<p>ELABORATO</p> <p>TR MS 01250 REVISIONE 03</p>
--	---



- ✓ L'elenco dei mezzi di trasporto utilizzati nelle consegne, fornendo copia del libretto di circolazione;
- ✓ L'elenco nominativo e relativi dati anagrafici degli autisti legati al mezzo di trasporto e per ciascuno fornire la copia del documento di identità (fronte retro) in corso di validità. Si precisa a questo proposito, che l'invio della documentazione da parte dei fornitori, dovrà avvenire ogni 12 mesi, anche se già precedentemente spedita.

✓

Per ogni singolo fornitore indicato non potranno essere forniti più di tre mezzi di trasporto e relativi autisti.

Durante la riunione verranno inoltre enunciate le modalità di interazione con gli organi interni SOGIN nello specifico **“RSO – Responsabilità Solidale”**, che ha l'obiettivo di verificare che le imprese esterne operino nel rispetto dei fondamentali principi di etica sociale, trasparenza e di rispetto dei diritti dei lavoratori.

12.ACCOGLIMENTO DEL PERSONALE DEL FORNITORE

Prima dell'inizio delle attività, il personale del Fornitore dovrà partecipare ad un corso d'accoglimento a cura del personale SOGIN (**RSPP**), al fine di essere reso edotto delle modalità di lavoro in Centrale, modalità di accesso e comportamento in caso di emergenza nucleare.

13.PRESCRIZIONI

13.1 ACCESSO AL SITO

Viene ulteriormente ribadito che la Ditta fornitrice sarà tenuta, al momento di aggiudicazione del contratto a fornire a SOGIN l'elenco del personale e dei mezzi che accederanno al Sito, sia in maniera continuativa (cuoche) che in maniera saltuaria (fornitori dei generi alimentari).

SOGIN indicherà al personale del Fornitore le modalità d'accesso nel Sito e nelle aree di lavoro secondo quanto stabilito nelle procedure interne SOGIN.

Il personale della Ditta fornitrice dovrà rispettare tutte le disposizioni impartite da SOGIN riguardo le modalità di accesso alle proprie strutture e, in particolare, fornire copia leggibile di un documento di riconoscimento in corso di validità del personale che accederà al Sito almeno 7 giorni prima dell'accesso al Sito stesso, dovrà inoltre comunicare le targhe dei mezzi che dovranno accedere al sito per la consegna dei generi alimentari.

SPECIFICA TECNICA SERVIZIO MENSA E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA CENTRALE DI TRINO	ELABORATO TR MS 01250 REVISIONE 03
---	---



13.2 SICUREZZA SUL LAVORO

La Ditta fornitrice sarà tenuta ad organizzare il proprio lavoro in conformità all'art. 26, del D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii. relativamente alla fornitura della presente Specifica Tecnica di acquisizione presso il Sito di Trino.

I rischi per le attività che si svolgono sul Sito sono individuati nel “DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI E DUVRI PER L'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA MENSA DELLA CENTRALE DI TRINO” (**Documento Sogin TR MS 01269 Rev. 01**) relativamente agli ambienti interessati dalle attività della presente specifica.

Poiché la fornitura e l'installazione della strumentazione deve avvenire in aree non classificate il rischio radiologico per il personale esterno non è applicabile ai sensi del D. Lgs.230/95 e ss.mm.ii.