



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE
PER I SERVIZI ALLA PERSONA

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

**Affidamento di Servizi sociosanitari, assistenziali, alberghieri e manutentivi
necessari per il funzionamento delle RSA e RSD “di Lainate”
Periodo 2019 - 2028.**

lotto unico – CIG 75701204A5

ALLEGATO n. 2 SERVIZI ALBERGHIERI

AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Comuni di Arese, Cornaredo, Lainate, Nerviano, Pero, Pogliano Milanese, Pregnana Milanese, Rho, Settimo Milanese, Vanzago

Sede legale e sede operativa: via Dei Cornaggia, 33 - 20017 Rho (MI)

Sito web: www.sercop.it **Tel:** 02 93207399 **Fax:** 02 93207317 **P.E.C.:** sercop@legalmail.it

C.F. P.IVA: 0572 8560961 **REA:** MI-1844020



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

SOMMARIO

SEZIONE A) – SERVIZI GENERALI	4
A.1 - SERVIZIO DI CENTRALINO/PORTINERIA, RECEPTION E FRONT OFFICE ALTRI SERVIZI	4
A.2 - SERVIZIO DI SUPPORTO GENERALE	4
A.3 - GESTIONE DELLA FARMACIA INTERNA	4
SEZIONE B) - SERVIZIO DI LAVANDERIA	5
B.1 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO	5
B.2 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	7
B.3 - QUALITÀ DEL SERVIZIO	8
B.4 - QUANTITÀ	8
B.5 - SCELTA DEI CAMPIONI	8
SEZIONE C) - SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	9
C.1 - DEFINIZIONI ED INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE	9
C.2 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E LIVELLO DI PRESTAZIONI DA GARANTIRE	13
C.2.1 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO	13
C.2.2 CAMPO DI APPLICAZIONE	13
C.2.3 LIVELLO DI PRESTAZIONI	13
C.2.4 PROCEDURE OPERATIVE E DEFINIZIONE DEGLI INTERVENTI NELLE SINGOLE AREE	15
C.3 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE	24
SEZIONE D) - SERVIZIO DI RISTORAZIONE	30
D.1 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO - CARATTERISTICHE E TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO	30
D.2 – IMPIANTI E AMBIENTI ADIBITI AL SERVIZIO	33
D.3 – APPARECCHIATURE E ATTREZZATURE	34
D.4 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	35
D.5 - ACQUISTO DELLE DERRATE	36
D.6 – CARATTERISTICHE DEI MENÙ	36
D.7 - DIETE SPECIALI	37
D.8 - QUALITÀ DEL SERVIZIO	38
D.9 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE	38
D.10 - DIREZIONE DEL SERVIZIO	40



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

D.11 - PERSONALE.....	40
D.12 - AUTOCONTROLLO.....	41
D.13 - OBBLIGHI RELATIVI AGLI IMMOBILI, ALLE PERTINENZE E AI CONTENUTI.....	41
D.14 - RENDICONTAZIONI.....	42
D.15 - RICONSEGNA LOCALI E ATTREZZATURE.....	43

SEZIONE A) – SERVIZI GENERALI

A.1 - SERVIZIO DI CENTRALINO/PORTINERIA, RECEPTION E FRONT OFFICE ALTRI SERVIZI

Il servizio di centralino/portineria e reception dovrà essere assicurato secondo le seguenti necessità:

Descrizione del servizio

L'Appaltatore dovrà garantire, in modo continuativo, un servizio di centralino/portineria e reception 7 giorni su 7 dalle ore 8 alle 20. Tale servizio dovrà essere svolto presso un locale indicato dal Committente ed individuato presso le strutture dell'appalto.

Trattandosi di un primo contatto con l'utenza il personale adibito a tale funzione dovrà garantire adeguata professionalità, cortesia e riservatezza.

A.2 - SERVIZIO DI SUPPORTO GENERALE

Il servizio di supporto generale dovrà essere assicurato secondo le seguenti necessità:

Descrizione del servizio

L'Appaltatore dovrà garantire, con personale formato e qualificato, in modo continuativo per 38 ore settimanali un servizio di supporto generale ai servizi oggetto del presente appalto. Nell'ambito di tale servizio rientrano, a titolo esemplificativo, le seguenti incombenze:

- ricezione merci e gestione dei magazzini;
- rifornimento di materiale di consumo presso la struttura;
- svolgimento piccoli interventi di manutenzione ordinaria presso la struttura;
- ricezione fornitura bombole ossigeno, stoccaggio delle stesse presso centrale ossigeno e adempimenti relative alla sostituzione delle bombole di ossigeno e gestione centrale ossigeno.

- Per gli ospiti:
 - prenotazioni esami diagnostici e visite specialistiche non prenotabili telefonicamente;
 - ritiro referti esami;

A.3 - GESTIONE DELLA FARMACIA INTERNA

Descrizione del servizio

Gli acquisti dei farmaci e dei parafarmaci sono a carico dall'Appaltatore secondo le disposizioni impartite dal Responsabile Sanitario della struttura in organico al Committente. Gli acquisti dovranno essere effettuati sulla base delle giacenze e scorte monitorate attraverso un sistema di rilevazione fornito dal Committente.

All'Appaltatore compete l'accettazione delle consegne farmaci effettuate presso le strutture, la verifica della loro corrispondenza rispetto agli ordini, la successiva allocazione dei prodotti nel locale farmacia, la distribuzione dei medesimi nei nuclei delle RSA e RSD per soddisfare le necessità degli ospiti dei vari nuclei.

L'Appaltatore dovrà inoltre dare istruzioni ed organizzare il suo personale affinché nell'espletamento delle funzioni prima descritte utilizzi tutti gli strumenti informatici di gestione farmaci in uso presso le RSA e RSD collegati ai fascicoli FASAS nonché ai programmi di gestione della farmacia, che garantiscono

l'individuazione dei fabbisogni di prodotti settimanali e mensili sulla base dei quali dovranno essere effettuati gli ordini.

All'Appaltatore spetteranno infine i controlli periodici delle scadenze di tutti i prodotti contenuti nel magazzino farmacia centrale e negli armadi farmaceutici di nucleo. Ogni sei mesi l'Appaltatore dovrà inventariare tutte le specialità farmaceutiche e parafarmaceutiche allocate negli armadi farmaceutici di nucleo.

SEZIONE B) - SERVIZIO DI LAVANDERIA

Il servizio di lavanderia della biancheria piana, delle divise e il trattamento interno della biancheria ed effetti personali degli ospiti dovrà essere assicurato come segue

B.1 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Biancheria piana da camera, da bagno e tovaglieria

L'Appaltatore dovrà garantire la **biancheria piana** occorrente per tutti i letti, per i bagni delle camere degli ospiti nonché per i tavoli delle strutture oggetto dell'appalto e tutte le attività connesse alla resa dei materiali di seguito indicati, che dovranno essere forniti puliti, stirati e pronti all'uso, assicurando almeno la frequenza sotto indicata:

Biancheria Piana	Caratteristiche tecniche indicative materiale	Quantità	Frequenza *
Lenzuola	Lenzuola di cotone (100%) cm 150x300, 57 fili cmq, telo 30/30 e 30/27 con caratteristiche di morbidezza e soffici�ta alla "mano" atte a ridurre le problematiche di compressione e sfregamento per pazienti anziani.	2 per letto	Trisettimanale
Federe a sacco	Federe a sacco di cotone (100%), cm. 50x80, con caratteristiche di morbidezza e soffici�ta alla "mano" atte a ridurre le problematiche di compressione e sfregamento per pazienti anziani.	2 per letto	Quadrissettimanale
Coprimaterasso	In materiale impermeabile traspirante con angoli sui 4 lati, ignifugo classe 1, cm 100x90		Quindicinale
Traversa	Lenzuola di cotone (100%) con caratteristiche di morbidezza e soffici�ta alla "mano" atte a ridurre le problematiche di compressione e sfregamento per pazienti anziani. Dimensioni non inferiore per l'altezza ad 1 mt e per la lunghezza tale da garantire il ricalzo da entrambi i lati del letto.		Quadrissettimanale
Copriletto	Traspirante e ignifugo classe 1		Mensile
Asciugamano spugna viso	Spugna cotone 100%, misura 60x100, 500gg nuovo, morbido e assorbente		Trisettimanale
Asciugamano ospite	Spugna cotone 100%, misura 60x40, 500 gr nuovo morbido e assorbente		Giornaliero
Telo spugna doccia	Spugna cotone 100%, misura 150x100, 500 gr nuovo morbido e assorbente		Bisettimanale

Biancheria Piana	Caratteristiche tecniche indicative materiale	Quantità	Frequenza *
Tovaglia da tavola	Di cotone a colori, cm 150x150, in fiandra o panama di cotone da concordare con il Committente	nucleo da 20	Bisettimanale
Strofinaccio	Di cotone 100% assorbente, misura 70x50	2 per ogni punto di utilizzo	Giornaliera
Coperta da letto	In tessuto colorato quilt, traspirante caldo, cm. 150x200, cm, 250 gr, ignifugo classe 1	2 per letto	Mensile
Bavaglio	Traspirante con sistema di chiusura automatico o monouso		Bisettimanale o al bisogno monouso

* Frequenza indicativa salvo ulteriori necessità

Il servizio ha la finalità di assicurare un ricambio continuo ed ordinato di biancheria necessaria per la dotazione giornaliera.

È d'obbligo sottolineare che la biancheria è destinata ad una tipologia di utenza tipica delle strutture socio sanitarie (utenti non autosufficienti totali e dementi) e pertanto la richiesta di sostituzione della biancheria potrebbe non essere sempre riconducibile alla normale usura e, quindi, l'Appaltatore non potrà esimersi dall'effettuare la sostituzione di tale biancheria.

L'Appaltatore si impegna inoltre all'eventuale sostituzione del materiale fornito anche se strappato, macchiato e comunque in qualsiasi condizione venga reso senza addebito alcuno a Sercop.

Inoltre, l'Appaltatore dovrà garantire il lavaggio, almeno una volta al mese, delle cinture di contenzione, dei materassi antidecubito, dei cuscini letto e da postura, dei copri sponde laterali, tende ecc.

È obbligo dell'Appaltatore eseguire un tampone di controllo 2 volte l'anno su campioni di biancheria piana pulita per verificarne la corretta sanificazione e consegnarne i risultati al DEC del Committente.

Biancheria ed effetti personali degli ospiti

Il lavaggio, lo stiro e l'ordinaria manutenzione della biancheria ed effetti personali degli ospiti sono a carico dell'Appaltatore che dovrà utilizzare gli ambienti allo scopo predisposti e resi disponibili dal Committente, provvedendo ad allestire e rinnovare le relative necessarie dotazioni strumentali di arredo e di corredo. Il servizio è comprensivo delle prestazioni d'opera e dei materiali/prodotti di consumo necessari.

Il servizio dovrà prevedere:

- Il ritiro della biancheria da lavare e lo stoccaggio nei locali lavanderia con criteri differenziati eventualmente già ripartita in sacchi di diversa colorazione a seconda del lavaggio o della provenienza (divise operatori e indumenti anziani);
- Il lavaggio della biancheria;
- il lavaggio differenziato della biancheria e dei capi di vestiario personali degli ospiti e divise operatori a seconda del tipo di tessuto e di sporco, compresi i capi delicati e/o di lana;
- il lavaggio differenziato in caso di materiale proveniente da eventuali isolamenti per motivi sanitari, come da indicazione del Responsabile Sanitario;
- l'asciugatura;

- la stiratura e/o la piegatura di tutto il materiale lavato;
- la riconsegna ai vari reparti/armadi e armadi ospiti di tutto il materiale;
- l'esecuzione di piccole riparazioni, rammendi (cerniere, bottoni, cuciture ecc.);

L'Appaltatore dovrà garantire la tracciabilità del capo di vestiario con idoneo metodo univoco di identificazione dell'ospite attraverso etichettatura facilmente riconoscibile e identificabile.

Il lavaggio della biancheria e degli effetti personali dovrà essere eseguito a perfetta regola d'arte ed esclusivamente presso i locali assegnati dai Committente.

B.2 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La consegna della biancheria pulita (lavata, stirata e piegata) deve avvenire come segue:

- la biancheria personale degli ospiti, utilizzando un apposito carrello con i contenitori nominativamente individuati o riponendo la biancheria comunque con le prescrizioni e modalità concordate col Committente;
- tende con smontaggio e installazione da parte dell'operatore tecnico due volte all'anno;
- altro materiale nei luoghi indicati dal Committente.

La biancheria sporca degli ospiti dovrà essere ritirata quotidianamente entro le ore 10:00 e riconsegnata secondo le seguenti modalità:

- la biancheria ospiti entro 3 giorni dal ritiro;
- altro materiale entro 3 giorni dal ritiro salvo diversa indicazione del Committente.

Il servizio dovrà essere eseguito orientativamente non meno di 6 giorni su 7 e in una fascia oraria compresa tra le ore 7:00 e le ore 18:00.

L'Appaltatore si impegna ad usare detersivi e altri prodotti pienamente rispondenti alle normative vigenti in materia idonei ad assicurare alla biancheria ed ai capi in genere la necessaria igiene, nonché evitare qualsiasi danno fisico agli utenti quali allergie, irritazioni alla pelle e quant'altro.

L'Appaltatore si impegna anche alla fornitura dei prodotti necessari e/o attrezzature per la riparazione dei capi di vestiario e della biancheria, nonché a preservare i locali assegnati in condizione di massima pulizia.

Il Committente si riserva il diritto di eseguire opportuni controlli sui metodi di lavaggio e sanificazione.

L'Appaltatore avrà inoltre l'obbligo di sostituire o rimborsare, sia i capi personali degli ospiti che quelli eventualmente di proprietà del servizio, se danneggiati per incuria, lavaggi errati o altro.

Divise del personale

L'Appaltatore dovrà provvedere a tutte le forniture e a tutte le attività connesse alla resa delle divise al personale impiegato nelle attività di servizio; i capi, di norma casacca e pantalone, dovranno essere forniti al personale puliti, stirati e pronti all'uso, assicurando una frequenza dei cambi adeguata ad assicurare il rispetto delle regole di igienicità, pulizia, freschezza e decoro consone all'elevato livello di servizio richiesto.

In ogni caso i cambi dovranno essere assicurati, se necessario, con maggiore frequenza, in base alle effettive esigenze nel caso determinate da eventi accidentali o imprevisti, etc..

Il materiale impiegato, nonché il taglio e il confezionamento, dovranno garantire elevate caratteristiche di comfort, praticità, eleganza e estetica, dovendo essere preventivamente sottoposto a Sercop per l'approvazione.

Foggia, vestibilità, colore/profili colorati dovranno essere convenuti con il DEC Sercop.

In caso di lavaggio interno delle divise l'Appaltatore dovrà garantire il lavaggio differenziato rispetto agli indumenti degli ospiti a seconda del tipo di tessuto e del livello di sporco, assicurando la necessaria sanificazione.

È da prevedere la possibilità di lavaggi differenziati in caso di materiale proveniente da eventuali isolamenti per motivi sanitari, come da indicazione del Responsabile Sanitario.

L'Appaltatore si impegna a fornire ed a lavare le divise del personale del Committente impegnato in struttura.

B.3 - QUALITÀ DEL SERVIZIO

Le procedure di lavaggio, sia per la biancheria piana che per i vestiti degli ospiti devono garantire:

- l'eliminazione di qualsiasi tipo di sporco e/o di macchia o elementi residui quali: oggetti, peli e capelli;
- eliminazione di microorganismi, batteri e di qualsiasi altro elemento in grado di alterare la condizione fisica degli utilizzatori;
- il rispetto della normativa vigente relativa alla composizione dei detersivi impiegati, in particolare questi ultimi dovranno rispettare il Ph fisiologico della pelle (4.8 – 5.5) al fine di non ingenerare allergie ed alterazioni agli utilizzatori ed essere idonei ad assicurare alla biancheria pulizia ed igienizzazione;
- risciacqui sufficienti ad eliminare ogni traccia di prodotti di lavaggio;
- eliminazione di ogni alcalinità nei tessuti;
- tasso di umidità residuo non superiore al 4%;
- eliminazione degli odori, la biancheria deve odorare di pulito e garantire morbidezza e confortevolezza;
- il rispetto dei colori originali della biancheria.

B.4 - QUANTITÀ

Il quantitativo medio indicativo giornaliero della biancheria ospiti da trattare assomma a circa:

- 420 capi al giorno per la RSA
- 80 capi al giorno per la RSD

B.5 - SCELTA DEI CAMPIONI

L'Appaltatore prima della fornitura di tutti i materiali oggetto del presente allegato dovrà sottoporre ai Committente i relativi campioni al fine di acquisire per ciascuno di essi la preventiva approvazione.

SEZIONE C) - SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

Il servizio di pulizia, disinfezione e sanificazione, ordinaria e periodica, come definite dall'art.1 lett. a), b), e) del D.M. 7 luglio 1997 n.274 dovrà essere assicurato secondo le seguenti modalità:

C.1 - DEFINIZIONI ED INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE

a) Elementi di igiene ambientale:

L'elemento principale, ineliminabile, ovunque presente e per ciò in grado di incidere significativamente sulla qualità dell'igiene ambientale, è l'**aria**. Più persone in un ambiente chiuso fanno diminuire la percentuale d'ossigeno ed aumentare quella di anidride carbonica, determinando il "viziamento dell'aria". Per correggere il viziamento dell'aria il semplice intervento richiesto è la ventilazione, ottenendo il ricambio d'aria, ma anche la diminuzione della temperatura, ricordando che le alte/umide temperature determinano un clima favorevole alla proliferazione dei germi.

b) Definizioni:

- sono attività di **pulizia** quelle che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a rimuovere polveri, materiale non desiderato o sporcia da superfici, oggetti, ambienti confinanti ed aree di pertinenza;
- sono attività di **sanificazione** quelle che riguardano il complesso dei procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante l'attività di pulizia e/o disinfestazione ovvero mediante il controllo e il miglioramento delle condizioni di microclima per quanto riguarda la temperatura, l'umidità e la ventilazione ovvero per quanto riguarda l'illuminazione e il rumore;
- sono attività di disinfezione/sanitizzazione quelle che riguardano il complesso dei procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti confinati e aree di pertinenza mediante la distruzione o inattivazione di microrganismi patogeni.

c) Materiali e attrezzature

L'impresa, per l'esecuzione del servizio di pulizia e sanificazione, si avvarrà di macchine, attrezzature e prodotti di consumo adatti ed idonei allo scopo e comunque sottoposti al consenso di Sercop.

Tutti i prodotti di consumo impiegati dovranno essere rispondenti alle vigenti normative (biodegradabili, dosaggi, etichettature).

Tutti i prodotti e i recipienti presenti sui carrelli delle pulizie o nei luoghi di lavoro, devono essere etichettati a norma di legge, non dovranno essere presenti contenitori anonimi, privi delle necessarie indicazioni e diciture. Nel caso l'Appaltatore impieghi operatori di origine straniera, le indicazioni e diciture oltre che in lingua italiana dovranno essere scritte, ove necessario, in un linguaggio comprensibile a tutti gli operatori/operatorici dell'Appaltatore che presentino questa caratteristica.

I prodotti detergenti, disinfettanti devono essere conservati correttamente (taniche chiuse, non sottoposte a diluizioni e stoccate a norma), chiusi e non raggiungibili e asportabili da persone non addette al servizio. Inoltre, un carrello completo di tutte le necessarie dotazioni dovrà essere lasciato a disposizione del personale in servizio per eventuali interventi eccezionali ed urgenti.

d) I detergenti

I prodotti comunemente usati per le operazioni di sanificazione, sono i detergenti. Si tratta di sostanze di origine sintetica “tensioattivi”, la cui azione è quella di rimuovere lo sporco dalle superfici. Per rendere efficace tale azione, quindi ottenere la massima deterzione, devono concorrere, in egual misura, quattro elementi:

1. l'azione chimica del prodotto;
2. l'azione meccanica;
3. la temperatura dell'acqua;
4. il tempo di contatto.

I tensioattivi, oltre all'azione detergente, possono anche avere, una più o meno importante, azione disinfettante, inoltre, in relazione al loro “comportamento” in acqua (dissociazione ionica), si possono differenziare in:

- tensioattivi non ionici: non hanno azione disinfettante, ma solo detergente;
- tensioattivi ionici: vanno ulteriormente distinti in anionici che hanno una scarsa azione disinfettante e quindi vengono utilizzati solamente come detergenti, e in cationici che, oltre all'azione detergente, hanno anche un'apprezzabile azione disinfettante;
- tensioattivi anfolitici: annoverano caratteristiche sia dei tensioattivi anionici che dei tensioattivi cationici, oltre all'azione detergente hanno anche una buona azione disinfettante.

La scelta del detergente deve essere guidata dalla motivazione dell'impiego, dalla caratteristica dell'area da sanificare (nessun rischio, basso, medio,) dalla consapevolezza che gli uni possono interagire con gli altri, riducendone l'efficacia oltre che dalla conoscenza dei fattori che caratterizzano l'azione delle suddette sostanze, e cioè:

- la capacità di formare schiuma;
- la solubilità in acqua e olio;
- la capacità di resistere all'acqua dura;
- la capacità di penetrazione;
- il pH;
- la sospensione e il frazionamento dello sporco.

Relativamente ai fattori suddetti, diventa quindi importante consultare le indicazioni d'uso fornite dalla ditta produttrice, che si trovano solitamente sull'etichetta posta all'esterno del contenitore o dalla scheda tecnica depositata nei nuclei. Le indicazioni fornite dalla ditta produttrice, relative a dosi, concentrazioni, diluizioni, conservazione, smaltimento, ecc., non sono opzionali e pertanto vanno rigorosamente rispettate.

I vari trattamenti di pulizia previsti sono ben definiti e si intendono impegnativi per l'Appaltatore al fine di garantire un migliore livello di pulizia e di igiene. I sistemi previsti devono basarsi sulla meccanizzazione e sull'adozione di tecniche e di prodotti di alta qualità e resa.

Non è ammesso l'uso di prodotti, materiali e attrezzature che possono danneggiare superfici e strutture.

e) Strumenti

Gli strumenti più semplici sono contenuti di norma in carrelli di servizio, che generalmente devono

rispettare alcune caratteristiche basilari.

I carrelli devono essere: pulitissimi e tali devono essere dopo l'attività, pronti per l'uso successivo, completi di tutto l'occorrente per il servizio che si appresta a compiere, per poter affrontare qualsiasi situazione con tempestività. Il materiale utilizzato per le pulizie (panni e secchi) deve essere di colore diversificato, così come di seguito specificato:

- **ZONA COMUNE** (scrivanie, tavoli, sedie, armadi, porte, davanzali, ecc.): **COLORE 1**
- **ZONA BAGNO** (lavabo e area adiacente, porte, maniglie, docce/vasche da bagno, piastrelle, ecc.): **COLORE 2**
- **ZONA W.C.** (tazza W.C., spazzola W.C. e area adiacente, vuotatoio): **COLORE 3**

Tra gli strumenti si dovrà poi prevedere:

- Macchine lava asciuga per l'eventuale trattamento delle superfici ampie;
- Mono spazzola: si tratta di una macchina fornita di spazzola circolare. Essa, in relazione alla dimensione della spazzola, può essere utilizzata per le pulizie a fondo, per la deceratura dei pavimenti, per il trattamento dei pavimenti protetti da cera, ecc.;
- Sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti;
- Cestino portarifiuti;
- Cartelli indicatori o paletti plastici e catenelle;
- Eventuali accessori dedicati per particolari situazioni;
- Eventuali motospazzatrici utilizzabili nei cortili e porticati aperti.

Tutte le attrezzature utilizzate per le attività di pulizia, i materiali pluriuso utilizzati devono essere lavati, disinfettati, asciugati e conservati asciutti.

Sercop si riserva la facoltà di valutare ed approvare l'utilizzo di prodotti ed attrezzature che possono avere ricadute sulla sicurezza e sull'igiene dell'ambiente (es. cera antiscivolo, disinfettanti, ecc.).

f) Precauzioni universali

Le seguenti **precauzioni igieniche** devono essere applicate, indipendentemente dall'insorgenza dei casi di malattia infettiva da tutti i componenti della collettività.

L'IGIENE DELLE MANI È LA PRECAUZIONE PIU' SEMPLICE, IMPORTANTE E TRASVERSALE A TUTTE LE PATOLOGIE INFETTIVE.

Per la prevenzione delle malattie a trasmissione aerea è necessaria:

- l'areazione periodica dei locali: ogni 2-3 ore per almeno 10 minuti, poiché le gocce emesse parlando (aerosol) a distanza ravvicinata starnutando o tossendo, rimangono sospese nell'aria (es. influenza); gli agenti patogeni che resistono per più ore nell'ambiente sono quelli della tubercolosi e della mononucleosi;
- la pulizia e la disinfezione delle superfici di lavoro (banchi, scrivanie).

Per la prevenzione delle malattie a trasmissione oro-fecale:

Trasmissione oro-fecale: si tratta di diarree infettive, CLOSTRIDIUM, epatiti virali A-E, salmonelle, tossinfezioni. In particolare: il virus dell'epatite A viene inattivato in circa 30 minuti, l'agente patogeno CLOSTRIDIUM vive per 3-4 giorni sugli indumenti/lenzuola coperte, mentre il virus che permane più a lungo nell'ambiente esterno è quello dell'epatite B (7 giorni).

La prevenzione di tali malattie prevede:

- l'utilizzo individuale di effetti personali, l'utilizzo dei DPI (guanti in lattice);
- l'igiene delle mani: dopo l'utilizzo dei servizi igienici, prima e dopo il consumo o la manipolazione di alimenti, ogni volta che sono visibilmente sporche, dopo la manipolazione di oggetti sporchi o potenzialmente contaminati;
- la pulizia e la disinfezione dei bagni, e dei locali adibiti alla preparazione, distribuzione e consumo degli alimenti.

Per la prevenzione delle malattie a trasmissione ematica quali:

congiuntiviti batteriche e virali, infezioni da herpes simplex, pediculosi, scabbia, tigna (dermatofitosi) occorre evitare il contatto diretto con la zona infetta di oggetti contaminanti:

- pettini, spazzole, fermagli per capelli, cappelli, ecc. in caso di pediculosi;
- indumenti e biancheria in caso di scabbia e tigna;
- oggetti venuti a contatto con la saliva in caso di herpes;
- fazzoletti, oggetti venuti a contatto con gli occhi in caso di congiuntivite;
- contatto delle secrezioni infette da saliva, goccioline di aerosol, con le mani o gli oggetti che si portano alla bocca, (bicchieri, bottiglie di plastica, ecc.) in tutti i casi;
- attenersi inoltre a tutte le indicazioni riportate nei precedenti punti.

N.B. gli acari della scabbia sopravvivono per 3-4 giorni sugli indumenti/lenzuola lontano dalla cute.

Per la disinfezione di superfici e oggetti in situazioni di rischio infettivo è opportuno evitare l'utilizzo di prodotti commerciali e che siano associati detergenti-disinfettanti in quanto è fondamentale far precedere l'intervento di pulizia a quello di disinfezione. L'uso eccessivo di questi prodotti può inoltre associarsi alla selezione di ceppi batterici.

g) Disinfettanti

I principali disinfettanti sono composti a base di:

1. Cloro (ipocloriti-candeggina): hanno uno spettro d'azione quasi completo (poco attivi sulle spore). La candeggina, soluzione di ipoclorito di sodio al 5%, deve essere utilizzata con le seguenti diluizioni:
 - 1:5 (es. 100 cc di candeggina in 400 cc d'acqua) in caso di perdita di materiale biologico quale: sangue, vomito, urine, feci;
 - 1:10 (es. 100 cc di candeggina in 900 cc di acqua) per la sanificazione di: servizi igienici, rubinetterie, maniglie e pavimenti dei bagni, piani di lavoro e pavimenti della cucina, pavimenti delle comunità per bambini fino a 6 anni, fasciatoi, attrezzi per la pulizia;
 - 1:100 (100 cc di candeggina in 10 litri d'acqua o 50 cc in 5 litri d'acqua) per le altre superfici.

È consigliabile utilizzarne la soluzione a temperature inferiori a 40° C e prepararla diluita poco prima dell'uso perché a contatto con l'aria il cloro perde efficacia.

Le soluzioni di ipoclorito di sodio all'1% di cloro attivo (ad es. Milton e Amuchina) possono essere utilizzate per le disinfezioni di giochi ed ausili.

Fra tutti i prodotti è quello che ha il migliore rapporto costo-beneficio.

2. Alcoli (alcool al 70%) hanno una discreta azione battericida, non attivi su spore, virus e funghi. Nota bene: i flaconi devono essere richiusi subito dopo l'utilizzo poiché a contatto con l'aria l'alcool perde le sue proprietà disinfettanti.

3. Aldeidi (formaldeide, glutaraldeide): hanno uno spettro d'azione completo (bacillo tubercolare, spore, virus), a causa della volatilità ed infiammabilità devono essere usati a basse temperature. Se ne sconsiglia l'utilizzo per il potere irritante (occhi e vie respiratorie). Un buon derivato utilizzabile è il Lisoformio (formaldeide diluita in soluzione saponosa) nella diluizione di 50 cc. in un litro d'acqua.

C.2 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E LIVELLO DI PRESTAZIONI DA GARANTIRE

C.2.1 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio prevede che siano erogate dall'Appaltatore le seguenti prestazioni:

1. pulizia, decontaminazione (quando necessario) sanificazione e sanitizzazione, a frequenza giornaliera e periodica comprensivi degli interventi da effettuarsi alla dimissione e/o trasferimento della persona.
 - pulizia-sanificazione programmate: le pulizie programmate sono gli interventi di carattere continuativo e routinario da fornire secondo le frequenze prestabilite (vedi SCHEDE - RIEPILOGO FREQUENZE-INTERVENTI);
 - pulizia-sanificazione periodica: si aggiunge a quella giornaliera, da effettuarsi a cadenza settimanale-bisettimanale, mensile, bimestrale, trimestrale, semestrale, con esclusione delle aree a nessun rischio (vedi SCHEDE - RIEPILOGO FREQUENZE-INTERVENTI);
 - pulizia a chiamata, prestazioni di pronto intervento: riguardano interventi di decontaminazione e sanificazione resi necessari da eventi imprevedibile, richiedibili nelle ventiquattrore di ogni giorno feriale e festivo, a titolo illustrativo e non esaustivo:
 - imbrattamento di superfici con materiale biologico
 - raccolta acqua per allagamenti di un locale
 - riassetto dopo interventi per la risoluzione di grandi allagamenti o incendi
 - disinfezione della camera di degenza alla dimissione o trasferimento della persona con patologia infettiva

Per questo tipo di interventi l'Appaltatore provvede immediatamente, senza ritardi od interruzioni, utilizzando anche personale operante in quel momento nella struttura mediante distacco da altri lavori.

C.2.2 CAMPO DI APPLICAZIONE

Riguarda tutte le aree/superfici di pertinenza aziendale previste nel capitolato.

C.2.3 LIVELLO DI PRESTAZIONI

L'Appaltatore si adegnerà alle metodologie elencate nel presente allegato e, a tale riguardo, utilizzerà tipi di macchine, attrezzi, prodotti appropriati a garantire gli interventi sopra declinati.

Sui carrelli devono sempre essere presenti:

- guanti in gomma, per proteggersi dallo sporco ed evitare il contatto con materiale sporco ed infetto;
- guanti monouso: per tutte le volte che le mani possono venire, anche accidentalmente, a contatto con il materiale organico, proveniente dagli ospiti;
- eventuali misure di barriera: dispositivi DPI, camici di protezione impermeabili, occhiali di protezione,

mascherine e visiere ecc. che hanno lo scopo di proteggere dagli spruzzi;

- detergenti e disinfettanti vari;
- prodotti per rimuovere le incrostazioni di calcare, eventualmente presenti sui sanitari;
- eventuali accessori dedicati per particolari situazioni;
- garze monouso per la scopatura ad umido;
- tessuti per sanificazione e disinfezione pavimenti;
- contenitore per i tessuti e panni (colorati);
- scopa articolata sulla quale viene montata una garza monouso e dotata di un manico per permettere la rotazione;
- applicatore garza per sanificazione e disinfezione dei pavimenti;
- paletta con manico per la raccolta dei rifiuti: rimanendo invariata la raccomandazione di usare solo attrezzi per la scopatura a umido;
- panni per la raccolta della polvere (spolveratura ad umido). Sia i panni per la polvere sia i panni abrasivi laddove non siano a perdere, dopo l'uso devono essere accuratamente lavati ed asciugati;
- set dotato di asta telescopica per la pulizia e disinfezione vetri – pareti piastrellate – pareti lavabili.

Allegati

Al presente documento sono allegati, quali parti integranti, i sotto indicati documenti:

- Tabelle degli interventi di pulizia da effettuare nelle aree secondo le diverse tipologie con nessun, basso o medio rischio;
- Schede riepilogo frequenze-interventi.

Nella scheda di lavoro settimanale sono indicati:

- gli orari giornalieri per ogni tipo di intervento – singolo o per gruppi – sulle diverse aree delle Strutture;
- le attrezzature impiegate nelle diverse aree per l'esecuzione del servizio;
- ogni variazione dovrà essere concordata dal Committente;
- la pulizia dei locali è comprensiva della pulizia dei pavimenti in opera di qualsiasi tipo di materiale siano costruiti, soffitti, corrimano, ringhiere, muri, porte, maniglie, interruttori, zoccoli, infissi, serramenti, vetri (parte interna ed esterna) e relativi cassonetti, tubi, controsoffittature mobili e non, radiatori, pilastri, pareti, ascensori (parte interna ed esterna, compresi vetri e griglie di protezione), corpi illuminati a muro o a soffitto, pale dei ventilatori, lampade spia, finestre e davanzali (parte interna ed esterna), balconi, terrazze e/o spazi comuni (scale, rampe di accesso, atri, marciapiedi, parte esterna adiacente ai fabbricati per circa 3 metri), apparecchi igienici sanitari, rubinetterie, materiali di arredamento ordinari (anche qualora siano vuoti), specchi, cristalli, tavoli, scrivanie, sedie, posacenere, apparecchi telefonici, estintori. Devono essere compresi nella pulizia tutti i mobili e gli arredi, insegne, targhe, e ogni altro arredo presente nell'ambiente (compresi letti, comodini, piantane, armadi personali degli Ospiti). Devono essere comprese tavoli di lavoro, giochi, tappeti gioco calpestabili di diversi materiali deve essere compresa anche l'unità dell'Ospite (letto, armadio, comodino, sedia) dopo la dimissione.

La pulizia e sanificazione arredi comprende, in particolare:

Attrezzatura:

- garza inumidita per spolvero, atomizzatore o nebulizzatore, aspirazione per sedie rivestite in tessuto Secchio e panno di colore 1;

Arredi:

- tutti gli arredi in zona: letti (compreso telaio), testate-letto, comodini, piantane porta-flebo, armadi, vetrine, tavoli, sedie, poltrone, telefoni, fili, prolunghe, armadietti del personale, ecc.;
- Porte: intervenire sulle maniglie e zone adiacenti fino ad altezza uomo.

C.2.4 PROCEDURE OPERATIVE E DEFINIZIONE DEGLI INTERVENTI NELLE SINGOLE AREE

La sanificazione, consta di operazioni quotidiane (**pulizia giornaliera**) e di operazioni periodiche (**pulizia di fondo**). Ciò che differenzia e caratterizza la sanificazione delle aree in relazione al rischio, è la **modalità**, per alcuni aspetti, ma soprattutto la **frequenza**. Le operazioni di sanificazione, sia esse quotidiane o periodiche richiedono per essere corrette, l'esecuzione in sequenza di una serie di azioni.

La sanificazione è una misura di prevenzione delle infezioni, che, se effettuata, da sola basta a ridurre di circa l'80% la carica microbica presente nell'ambiente considerato. Ciò che discrimina il livello di rischio è, innanzitutto la presenza o meno di ospiti ammalati, ma soprattutto la criticità e complessità della loro condizione di malattia.

La differenza delle aree indica il rischio di trasmissione di microrganismi e/o la presenza di materiale biologico potenzialmente contaminato.

Sono considerate a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- **Area a basso rischio (B.R.):** ingressi, terrazzi e balconi, atri, scale, ascensori, sale di attesa, corridoi, ambulatori che effettuano prestazioni non invasive, spogliatoi del personale, uffici, reception ed ogni altro spazio destinato al transito e soggiorno di utenti, personale e visitatori. Giochi, tappetini gioco, attrezzi palestra, sedie.
- **Area a medio rischio (M.R.):** camere e corridoi delle degenze, soggiorni, ambulatori che effettuano procedure invasive, cucinette di nucleo, locale vuotatoio, locale deposito biancheria sporca, servizi igienici aperti al pubblico.
- **Aree non assoggettate a nessuna tipologia di rischio (N.R.):** bacheche, insegne, segnaletica esterna, quadri, rampe di accesso esterne, scale d'emergenza esterne, magazzini, cantine, mansarde, garage, sotterranei di collegamento e, ove presenti, relative superfici vetrate su entrambi i lati; aree/perimetri esterni, aree verdi.

N.B. Ogni ambiente non specificato nelle precedenti categorie sarà inserito nell'area di riferimento e valutato in base alla propria destinazione d'uso, sulla base dell'effettivo rischio.

È in carico all'Appaltatore la redazione di una planimetria che identifichi per ogni ambiente sopra descritto l'area di rischio di riferimento.

Al verificarsi di malattie infettive trasmissibili, l'Appaltatore sarà tenuto alla applicazione di specifici protocolli e procedure predisposte dai Committente.

TABELLA - AREA A BASSO RISCHIO (B.R.)

PULIZIA GIORNALIERA	PULIZIA PERIODICA	INFERMERIE
		PULIZIA GIORNALIERA
<p>Aprire sempre le finestre.</p> <p>Svuotare i cestini, pulirli con panno umido, sostituire i sacchetti a perdere.</p> <p>Rimuovere eventuali rifiuti liquidi (residui di caffè) a terra o sui distributori automatici.</p> <p>Spolverare i davanzali interni con panno umido.</p> <p>Spolverare con panno umido e detergente gli arredi, piani di lavoro, gli interruttori, le prese di corrente; eliminare le tracce di sporco, impronte da porte, stipiti, vetri e maniglie. Sempre con panno umido e detergente pulire i telefoni: è opportuno passarli di seguito con prodotto disinfettante.</p> <p>Rimuovere macchie su eventuali sedie, (seduta, schienale, base di appoggio) Scopatura ad umido dei pavimenti: si effettua con scopa snodata, su cui vanno poste strisce di carta umida monouso o garze. La scopa deve strisciare rasoterra, con movimenti a "S" dall'interno verso l'esterno della stanza raggiungendo il perimetro del locale, angoli compresi, con un percorso obbligato che procede dal fondo verso l'uscita; ogni breve tratto si convoglia lo sporco e lo si raccoglie con la paletta, quindi si procede al cambio della garza o striscia di carta le strisce vanno sostituite ad ogni cambio di camera e ad ogni 40 mq. di superficie.</p>	<p>Aprire sempre le finestre.</p> <p>Portare fuori dalla stanza arredi e oggetti rimovibili quali sedie, piantane e carrozzine non in uso, spostare i letti e comodini.</p> <p>Per quanto possibile arredi e altri presidi sono da rimuovere, previa pulizia accurata, con acqua e detergente.</p> <p>Rimozione delle ragnatele con apposito attrezzo, spolveratura a umido dei muri e lavaggio degli stessi con acqua e detergente; pulizia del battiscopa.</p> <p>Con panno umido e detergente pulire cassonetti, tapparelle e termosifoni (munirsi dell'apposito scovolino).</p> <p>Pulire vetri, infissi, stipiti, porte, maniglie, interruttori, prese di corrente, corpi illuminanti con panno umido e detergente, o prodotto specifico per la tutela di aree particolari.</p> <p>Apparecchi di aspirazione e lavaggio ventilatori a soffitto e tapparelle (interne e esterne).</p> <p>Aspirazione e lavaggio illuminazione, condizionatori, bocchette aerazione.</p>	<p>Allontanare i rifiuti dal cestino e pulirlo con panno umido e detergente, sostituire il sacchetto a perdere.</p> <p>Reintegrare nei distributori, raccoglitori e siti di impiego il seguente materiale: carta sapone liquido, salviette, secondo le necessità.</p> <p>Con panno umido e detergente, asportare la polvere dagli arredi, con procedura dall'alto verso il basso: lettino, banconi, scrivanie e armadi.</p> <p>Asportare la polvere dai davanzali interni, dalle prese di corrente, dai corpi illuminanti.</p> <p>Detergere eventuali macchie da porte, maniglie, infissi, rivestimenti murari. Effettuare la pulizia del lavandino e successiva igienizzazione. Eseguire spazzatura ad umido o garzatura e lavaggio dei pavimenti secondo le procedure già descritte e completare con la disinfezione.</p> <p>È opportuno riservare a queste aree materiale di pulizia esclusivo.</p>

PULIZIA GIORNALIERA	PULIZIA PERIODICA	INFERMERIE PULIZIA GIORNALIERA
<p>Lavaggio del pavimento, che prevede un primo passaggio di detersione, con l'uso di Mop a doppio secchio, e di due passaggi di risciacquo; qualora si utilizzano prodotti che non prevedono risciacquo il passaggio diventerà uno, avendo cura di sostituire opportunamente l'apposito tessuto ad ogni locale, o nel caso di corridoi, almeno ogni 100 mq.</p> <p>Nel lavaggio dei corridoi è bene procedere in tempi diversi nelle due metà, di modo che una delle due rimanga libera al passaggio, senza che venga inzaccherato il tratto appena lavato. Nei corridoi lunghi ed ampi è preferibile l'utilizzo della macchina lavasciuga, in questo caso saranno assicurati manualmente angoli e bordi e si utilizzerà il raschietto sullo sporco particolarmente incrostato; all'altezza delle porte aprirle con discrezione per evitare fughe d'acqua.</p> <p>Procedendo dall'alto verso il basso, sulle scale, si utilizza attrezzo MOP o mini-MOP; si spolvera la ringhiera e si passa con un panno umido il corrimano.</p> <p>Il lavaggio con il MOP deve prevedere il ricambio dell'acqua dopo ogni rampa.</p> <p>Per la pulizia degli ascensori si procede alla detersione con panno umido delle pareti interne, avendo cura di rimuovere imbrattamenti e scritte; quindi si puliscono le pareti esterne e infine si spazza a umido e si lava il pavimento.</p>	<p>Lavaggio del pavimento, che prevede un primo passaggio di detersione, con l'uso di MOP a doppio secchio, e di due passaggi di risciacquo; qualora si utilizzano prodotti che non prevedono risciacquo il passaggio diventerà uno, avendo cura di sostituire opportunamente l'apposito tessuto ad ogni locale, o nel caso di corridoi, almeno ogni 40 mq.</p> <p>Lavaggio pareti lavabili – pareti piastrellate, intervenire sulle zone adiacenti alle porte e agli interruttori fino ad altezza uomo.</p>	<p>N.B. Per la pulizia periodica delle infermerie fare riferimento a quanto contenuto nella presente tabella alla colonna "Pulizia Periodica".</p>

TABELLA - AREA A MEDIO RISCHIO (M.R.)

PULIZIA GIORNALIERA	PULIZIA PERIODICA	CUCINA DI NUCLEO	
		PULIZIA GIORNALIERA	PULIZIA PERIODICA
<p>Aprire sempre le finestre, se c'è l'aria condizionata, questa operazione non è necessaria</p> <p>Con panno umido e detergente spolverare i davanzali, gli interruttori, le prese di corrente ed eliminare i segni di sporco da vetri, specchi, porte, maniglie, stipiti.</p> <p>Spolverare gli arredi fissi ed i mobili, a umido, con detergente; pulire tutte le superfici esposte: telefono, eventuale letto da visita.</p> <p>Dove presente, lavare con cura il lavandino con prodotto specifico, risciacquare abbondantemente e igienizzare con derivati al cloro; periodicamente devono essere trattate le incrostazioni di calcare, con intervento meccanico o chimico; asciugare sempre la rubinetteria.</p> <p>Effettuare la spazzatura a umido del pavimento o con garza, con cura</p>	<p>Aprire sempre le finestre.</p> <p>Portare fuori dalla stanza arredi e oggetti rimovibili quali sedie, piantane e carrozzine non in uso, spostare i letti e comodini.</p> <p>Per quanto possibile arredi e altri presidi sono da rimuovere, previa pulizia accurata, con acqua e detergente.</p> <p>Rimozione delle ragnatele con apposito attrezzo, spolveratura a umido dei muri e lavaggio degli stessi con acqua e detergente; pulizia del battiscopa.</p> <p>Con panno umido e detergente pulire cassonetti, tapparelle e termosifoni (munirsi dell'apposito scovolino).</p> <p>Pulire vetri, infissi, stipiti, porte, maniglie, interruttori, prese di corrente, corpi illuminanti con panno umido e detergente, o prodotto specifico per la tutela di aree particolari.</p> <p>Apparecchi di aspirazione e lavaggio ventilatori a soffitto e tapparelle (interne e</p>	<p>Deve essere pulita 3 volte al giorno dopo la distribuzione di ogni pasto.</p> <p>Svuotare il cestino;</p> <p>Scopatura ad umido o garzatura e lavaggio con detersione del pavimento.</p>	<p>Per quanto possibile arredi e altri presidi sono da rimuovere, previa pulizia accurata, con acqua e detergente.</p> <p><i>Arredi</i></p> <p>Rimuovere le ragnatele dalle pareti; pulire a fondo i cassonetti; tapparelle e termosifoni.</p> <p>Sgrassare i rivestimenti murari; detergere interruttori, prese di corrente, corpi illuminanti.</p> <p>Pulire vetri, infissi, porte; pulire mobili e tutte le superfici piane.</p> <p>Effettuare la spazzatura ad umido o garzatura.</p> <p>Lavaggio del pavimento con acqua calda e detergente; è opportuno l'uso di macchine a spazzola avendo cura, come sempre, di non trascurare alcuna area del perimetro, compresi gli angoli e dietro le porte; risciacquo accurato.</p>

PULIZIA GIORNALIERA	PULIZIA PERIODICA	CUCINA DI NUCLEO	
		PULIZIA GIORNALIERA	PULIZIA PERIODICA
particolare agli angoli, dietro le porte, sotto i mobili. Vedi modalità sopradescritta.	<p>esterne).</p> <p>Aspirazione e lavaggio illuminazione, condizionatori, bocchette aerazione.</p> <p>Lavaggio del pavimento, che prevede un primo passaggio di detersione, con l'uso di Mop a doppio secchio, e di due passaggi di risciacquo; qualora si utilizzano prodotti che non prevedono risciacquo il passaggio diventerà uno, avendo cura di sostituire opportunamente l'apposito tessuto ad ogni locale, o nel caso di corridoi, almeno ogni 40 mq.</p> <p>Lavaggio pareti lavabili – pareti piastrelate, intervenire sulle zone adiacenti alle porte e agli interruttori fino ad altezza uomo.</p>		

TABELLA - AREA A MEDIO RISCHIO (M.R. segue)

CAMERA DI DEGENZA		SERVIZI IGIENICI - VUOTATOIO	
PULIZIA GIORNALIERA	PULIZIA PERIODICA	PULIZIA GIORNALIERA	PULIZIA PERIODICA
<p>Per quanto riguarda la stanza dell'ospite, si possono identificare alcuni momenti della giornata, in cui è opportuno procedere alla ventilazione:</p> <p>Al mattino dopo il rifacimento dei letti, durante gli interventi di pulizia.</p> <p>Nel primo pomeriggio, dopo l'alzata degli ospiti ed il riassetto della stanza</p> <p>La pulizia della camera di degenza deve avvenire possibilmente 15 minuti dopo il termine del rifacimento dei letti, per consentire al pulviscolo sollevato con tale attività di depositarsi (e quindi poterlo asportare). La pulizia comprende:</p> <p>Portare fuori dalla stanza arredi e oggetti rimovibili quali sedie, piantane e carrozzine non in uso, ove possibile spostare i letti e comodini. Per quanto possibile arredi e altri presidi sono da rimuovere, previa pulizia accurata, con acqua e detergente.</p> <p>Allontanare i rifiuti dal cestino e pulirlo con</p>	<p>Per quanto è possibile si procede alla rimozione di tutti i mobili, suppellettili, attrezzature, previa pulizia accurata con acqua calda e detergente.</p> <p>Si rimuovono eventuali ragnatele con l'apposita asta per muri; con panno umido e detergente, pulire a fondo cassonetti, tapparelle, davanzale esterno e interno, termosifoni.</p> <p>Con apposita asta per muri spolverare a umido i muri, se lavabili, o i rivestimenti murari; pulire il battiscopa.</p> <p>Pulire i vetri con asta tergivetro e prodotto specifico, all'esterno e all'interno, gli infissi, le</p>	<p>La pulizia e la disinfezione dei servizi igienici deve essere effettuata con attrezzature unicamente riservate a tale scopo.</p> <p>Pulire i cestini porta rifiuti e sostituire il sacchetto a perdere.</p> <p>Reintegrare, secondo le necessità, nei distributori, raccoglitori e siti di impiego il seguente materiale: carta igienica, sapone liquido, salviette.</p> <p>Raccogliere da terra eventuali rifiuti e convogliarli nel portarifiuti con panno spugna umido e detergente, spolverare i davanzali, gli interruttori, le prese di corrente ed eliminare segni di sporco da vetri, specchi, porte, maniglie e stipiti</p> <p>a) sanitizzazione zona lavabo (sanitari e superfici sopra i pavimenti, quali armadietti, porta-rotoli, portasciugamani e portasapone)</p> <p>b) sanitizzazione zona WC (compresi lavapadelle, vuotatoi e aree piastrelate adiacenti)</p>	<p>Sono mantenute le procedure viste prima per la pulizia quotidiana; in questo caso, però tutte le strutture sono da ripulire dall'alto verso il basso; dopo l'asportazione di ragnatele e polvere; la pulizia dei lampadari, cassonetti, tapparelle etc. , segue il lavaggio del piastrellato e di tutti i sanitari.</p> <p>Il pavimento in questa occasione sarà trattato in maniera più radicale prima di passare alla detersione, al risciacquo ed alla disinfezione.</p> <p>Anche se l'area trattata può orientare in tal senso, non sono da effettuare disinfezioni indiscriminate, per il discorso già visto di potenziamento delle resistenze batteriche.</p> <p>Molto meglio moltiplicare gli interventi di bonifica piuttosto che affidarsi a quantità e qualità</p>

CAMERA DI DEGENZA		SERVIZI IGIENICI - VUOTATOIO	
PULIZIA GIORNALIERA	PULIZIA PERIODICA	PULIZIA GIORNALIERA	PULIZIA PERIODICA
<p>panno umido e detergente, sostituire il sacchetto a perdere.</p> <p>Spolverare con panno umido il davanzale interno, e con altro panno e prodotto specifico togliere eventuali impronte o sporco dalla superficie interna di vetri e infissi. Con panno umido spolverare gli arredi e le suppellettili, procedendo dal fondo della stanza verso l'uscita, dall'alto in basso; si puliscono testata dei letti, comodino (le superfici esterne), tavolo, armadio, tavolino serviletto, sedie, piantane: lasciare asciugare all'aria.</p> <p>Attenzione ai corpi illuminanti (lampade, prese, fili elettrici ecc.), spolverare con precauzione.</p> <p>Asportare polvere e residui dal pavimento, a umido o garzatura, utilizzando la scopa a trapezio, convogliare lo sporco dal fondo verso l'uscita; quindi con lo scopino e la paletta, raccogliere lo sporco gettandolo nel sacco porta rifiuti, sostituire la garza.</p> <p>La scopa si striscia raso terra mantenendo</p>	<p>porte e le maniglie.</p> <p>Spolverare accuratamente corpi illuminanti, prese di corrente, interruttori.</p> <p>Effettuare la spazzatura ad umido o tramite garzatura del pavimento seguendo le procedure già descritte.</p> <p>Nelle pulizie a fondo del pavimento è possibile usare le macchine lava-pavimenti.</p> <p>Al termine dell'intervento rimettere al loro posto suppellettili e mobili.</p>	<p>Eseguire lavaggio dei servizi igienici, seguendo questo ordine: con panno spugna, che sarà utilizzato unicamente a tale scopo, e prodotto detergente specifico (leggermente abrasivo, contenente ipoclorito) detergere coperchio e asse del wc, sciacquarli, proseguire quindi con la pulizia del wc utilizzando lo scovolino, facendo scorrere abbondantemente, e infine igienizzare con panno spugna (di diverso colore) detergere a fondo tutte le superfici di: lavabo, vasca da bagno, piano doccia, bidet; sciacquare abbondantemente con acqua calda.</p> <p>Pulire, sgrassare e asciugare le piastrelle e le tubature idrauliche esterne visibili; togliere eventuali residui di sapone dai supporti; per eliminare eventuali incrostazioni, operare manualmente oppure con l'aiuto di prodotti disincrostanti. Asciugare le rubinetterie.</p> <p>Pulire il pavimento come sopra descritto; al termine della normale detersione è buona regola disinfettare il pavimento con prodotti derivati dal cloro.</p>	<p>indiscriminate di prodotti disinfettanti.</p>



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

CAMERA DI DEGENZA		SERVIZI IGIENICI - VUOTATOIO	
PULIZIA GIORNALIERA	PULIZIA PERIODICA	PULIZIA GIORNALIERA	PULIZIA PERIODICA
<p>una posizione obliqua, affinché lo sporco non fuoriesca dagli angoli; si procede senza mai sollevare la scopa dal pavimento; si percorre tutta la superficie, sotto, dietro il letto e i vari arredi; spostando quelli mobili, lungo tutto il perimetro, con movimento ad "S" come descritto precedentemente. Attenzione ai punti morti ed angoli.</p> <p>Lavare quindi con metodo MOP: si prevedono almeno due passaggi uno con detergente e uno con risciacquo.</p> <p>I panni utilizzati vanno poi messi da parte per poi essere lavati e disinfettati in lavatrice</p> <p><u>Dimissione ospite.</u></p> <p>Nella pulizia deve essere compresa anche l'unità dell'Ospite (letto, armadio, comodino, sedia) dopo la dimissione.</p>			

PULIZIE A FONDO: alle procedure viste fin qui, che vanno mantenute costanti, in occasione di pulizie a fondo si sommano le procedure già considerate per le altre aree (muri, rivestimenti murari, pavimentazioni, cassonetti, tapparelle, termosifoni ecc.)

TABELLA - AREE NON ASSOGETTATE A NESSUNA TIPOLOGIA DI RISCHIO (N.R.)

AREE ESTERNE: PARCHEGGIO, AREE VERDI, RAMPE DI INGRESSO/USCITA, GIARDINI, SCALE DI EMERGENZA ESTERNE, GARAGE, SCALE ESTERNE, SOLARIUM, PIANO SOTTOTETTO)

PULIZIA GIORNALIERA	PULIZIA PERIODICA
<p>Svuotare i cestini, sostituire i sacchetti a perdere</p> <p>Trasporto dei rifiuti assimilati agli urbani da tutti i punti di produzione: l'Appaltatore dovrà raccogliere i rifiuti, separarli – se occorre – nelle diverse tipologie (umido, plastica, carta, vetro, non differenziabile), sostituire il relativo sacco, verificare l'integrità dei sacchi contenitori pieni e sigillarli, trasportarli e conferirli negli appositi cassoni ove posizionati.</p> <p>Raccolta e smaltimento dei rifiuti ingombranti (es. imballi, contenitori in plastica, rifiuto abbandonato non inventariato), segnalazione di ogni oggetto abbandonato ed inventariato e di eventuali macerie nelle aree comuni interne e nei cortili.</p> <p>Pulizia carrelli trasporto biancheria pulita</p> <p>Pulizia scale esterne, rimozione fogliame, piccoli rifiuti, carta o altro materiale non previsto, rimozione di escrementi dei volatili.</p> <p>Mantenimento del verde nelle aree adiacenti, assenza di fogliame, rami spezzati, piccoli rifiuti, quali fazzoletti carta, mozziconi sigaretta, involucri di plastica.</p> <p>Pulizia impianti di sollevamento (montacarichi, ascensori e monta lettighe) per trasporto materiale diviso sporco e pulito, provvedendo alla differenziazione dei percorsi di trasporto.</p>	<p>Pulizia filtri, pulizia scarico dei pozzetti scarico acque meteoriche sulle scale d'emergenza in uscita;</p> <p>Pulizia di tutti i magazzini;</p> <p>Pulizia dei tubi di scarico della cucina (con sonde e ogni altro mezzo opportuno) e pulizia fosse biologiche (bagno, servizi, cucina e acque nere e bianche);</p> <p>Sanificazione punti di raccolta rifiuti (aree di depositi e cassonetti/ceste di raccolta). La sanificazione deve essere effettuata con idropulitrice con acqua sotto pressione, cui seguirà irrorazione con opportuno disinfettante;</p> <p>Magazzino deposito di materiale, con obbligo di sgombrare e trasporto di eventuale materiale di ingombro al punto di raccolta in discarica;</p> <p>Pulizia accessi ai magazzini;</p>

C.3 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore organizzerà i mezzi necessari all'esecuzione del servizio, a sua cura e spese, assumendone la gestione e fornendo i materiali, la mano d'opera, l'organizzazione tecnica e manageriale. L'Appaltatore dovrà garantire la possibilità di reperire rapidamente personale addetto agli interventi di pulizia in caso di evenienze ed emergenze particolari ivi compresi i giorni prefestivi e festivi.

Tutti gli addetti al lavoro dovranno essere presenti nelle rispettive zone di lavoro negli orari decisi in accordo tra Committente ed Appaltatore. Al termine del servizio, gli addetti lasceranno i locali dell'Azienda presso i quali hanno svolto le attività in una situazione idonea all'utilizzo successivo (es. finestre chiuse, luci spente, ecc.). Essi dovranno vestire una divisa idonea in tutte le sue componenti (ai sensi del D.lgs. 81/08 e successive integrazioni) e sempre pulita.

L'Appaltatore sarà responsabile della totalità dei danni accertati arrecati a persone o cose che, ad insindacabile giudizio dei Committente, risultassero causati da personale dall'Appaltatore stesso. L'Appaltatore, in ogni caso, dovrà provvedere alla riparazione e sostituzione delle parti od oggetti danneggiati.

Per una manutenzione più razionale ed igienica, i pavimenti andranno protetti con adatte emulsioni polimeriche auto lucidanti. La pulizia a fondo dei pavimenti (deceratura estesa agli zoccolini, successiva protezione con strati di emulsione polimerica auto lucidante o altri prodotti compatibili con le caratteristiche d'uso dei pavimenti) deve essere effettuata in concomitanza al primo intervento di pulizia periodica a fondo e ripetuta secondo quanto previsto nelle schede di tipologia d'intervento.

Non è ammesso all'interno dei locali soggetti al servizio di pulizia l'impiego di alcool, ammoniaca, acidi forti (cloridrico, nitrico, ecc.) ed altri, che possono corrodere superfici, apparecchiature etc..

L'Appaltatore dovrà provvedere a sua cura e spese senza diritto a compenso alcuno:

- al montaggio, all'impiego e smontaggio di ponteggi, elevatori sia fissi che mobili eventualmente necessari per qualsiasi categoria di lavoro, in particolare per il lavaggio delle vetrate fisse degli edifici anche all'esterno;
- alla fornitura di tutti gli attrezzi individuali di lavoro per i propri dipendenti;
- all'obbligo della supervisione sui lavori, sui materiali, nonché a proteggere gli apparecchi sanitari, le attrezzature terapeutiche, e altri elementi compresi negli ambienti oggetto di appalto;
- all'esecuzione di lavori extra contratto in caso di eventi eccezionali (es. allagamenti, lavori muratura straordinari); in questi casi l'Appaltatore sarà comunque tenuto alla prosecuzione del servizio secondo le norme del presente capitolato.

Per ogni aspetto riguardante la manutenzione di struttura e impianti si farà riferimento al programma di manutenzione redatto dall'Appaltatore così come descritto **nell'Allegato 3 al Capitolato Speciale di Appalto "Lavori e servizi di Manutenzione"**.

SCHEDA N.1 - RIEPILOGO FREQUENZE-INTERVENTI - AREE A BASSO RISCHIO – parte I

Operazione da svolgere	PULIZIA E SANIFICAZIONE				
	GIORNALIERA	PERIODICA			
	frequenza minima	settimanale	mensile	trimestrale	semestrale
Operazioni preliminari					
vuotatura cestini e posacenere	1				
spolvero delle superfici e degli arredi	1				
separazione e raccolta rifiuti	1				
Pavimenti					
scopatura ad umido	1				
aspirazione moquette e zerbini	1				
lavaggio, smacchiatura moquette e zerbini			1		
aspirazione scale	1				
lavaggio manuale pavimenti o lavaggio meccanico pavimenti	1				
lavaggio scale interne	1				
deceratura e riprotezione pavimenti spray cleaning ad alta velocità				1	
Arredi (panno colore 1)					
pulizia e sanificazione arredi, telefoni, porte, infissi, interruttori, letti, comodini armadi, piantane, testata dei letti, davanzali, ecc.	1				
pulizia pareti		1			
Sale da pranzo dei reparti					
scopatura a umido dei pavimenti	3				
lavaggio dei pavimenti	1				
pulizia dei tavoli	3				
Zona lavabo (panno colore 2)					
sanificazione zona lavabo, rubinetterie, distributori, specchi, bagni, docce, ecc.)	1				
Zona WC (panno colore 3)					
sanificazione zona wc, orinatoi (parte interna ed esterna) bidet, pareti di separazione, contenitore e spazzola wc, ecc.	1 2 per aree aperte al pubblico				
disincrostazione lavabi, rubinetteria, tazze wc		1			

SCHEDA N 1- RIEPILOGO FREQUENZE-INTERVENTI - AREE A BASSO RISCHIO – parte II

Operazione da svolgere	PULIZIA E SANIFICAZIONE				
	GIORNALIERA	PERIODICA			
	frequenza minima	settimanale	mensile	trimestrale	semestrale
Varia pulizia corrente					
lavaggio ascensori e montacarichi	1				
trasporto rifiuti nei punti di raccolta		2			
sanificazione punti di raccolta rifiuti	1				
sanificazione cassonetti/ceste raccolta rifiuti	1				
lavaggio atri, corridoi, rampe, pianerottoli ecc.	1				
pulizia esterna e lavaggio terrazzi e balconi	1				
Vetri e pareti lavabili					
lavaggio vetri interni, esterni, infissi e davanzali interni ed esterni				1	
lavaggio pareti e piastrelle lavabili, zoccolini e battiscopa, targhe, segnaletica interna				1	
Soffitti					
asportazione ragnatele ed aspirazione soffitti			1		
lavaggio controsoffittature					1
Varie pulizia periodica					
aspirazione apparecchi di illuminazione, caloriferi, veneziane, condizionatori, bocchette di aerazione				1	1
lavaggio apparecchi di illuminazione				1	
lavaggio caloriferi, condizionatori				1	
aspirazione e lavaggio tapparelle interno ed esterno					1

NOTE:

1. Gli interventi sono da effettuarsi in ogni giornata di funzionamento/accesso del pubblico, ove necessario festivi compresi.
2. Gli interventi negli uffici amministrativi sono da effettuarsi solo nei giorni in cui viene svolta l'attività lavorativa.
3. Gli interventi relativi alle sale da pranzo devono essere effettuati a somministrazione pasti ultimata e a conclusione delle operazioni di riordino e rigoverno connesse alle attività della ristorazione.
4. Nei periodi di ridotta/mancata attività l'Appaltatore dovrà convenire per tempo con il Committente le aree da escludere dalla pulizia/sanificazione.
5. Per la tipologia di rischio si rinvia alle tabelle precedenti.

SCHEDA N. 1- RIEPILOGO FREQUENZE-INTERVENTI - AREE A MEDIO RISCHIO – parte I

Operazione da svolgere	PULIZIA E SANIFICAZIONE				
	GIORNALIERA	PERIODICA			
	frequenza minima	settimanale	mensile	bimestrale	semestrale
Operazioni preliminari					
vuotatura cestini e posacenere	2				
spolvero delle superfici e degli arredi	1				
separazione e raccolta rifiuti	2				
Pavimenti					
scopatura ad umido	2				
lavaggio manuale pavimenti	1				
lavaggio meccanico pavimenti	1				
deceratura e riprotezione pavimenti spray cleaning ad alta velocità				1	
scopatura ad umido e lavaggio pavimenti cucina	3				
Arredi (panno colore 1)					
pulizia e sanificazione arredi, telefoni, porte, infissi, interruttori, letti, comodini, armadi, piantane, testata dei letti, davanzali, ecc.	1				
pulizia pareti	1				
Zona lavabo (panno colore 2)					
sanificazione zona lavabo, rubinetterie, distributori, specchi, bagni, docce, ecc.	2				
Zona WC (panno colore 3)					
sanificazione zona wc, orinatoi (parte interna ed esterna) bidè, vuotatoi, pareti di separazione, contenitore e spazzola wc, ecc.	2				
disincrostazione lavabi, rubinetteria, tazze wc		1			

SCHEDA N. 1 - RIEPILOGO FREQUENZE-INTERVENTI - AREE A MEDIO RISCHIO – parte II

Operazione da svolgere	PULIZIA E SANIFICAZION				
	GIORNALIERA	PERIODICA			
	frequenza minima	settimanale	mensile	bimestrale	semestrale
Varia pulizia corrente					
lavaggio atrii e corridoi delle degenze	2				
lavaggio ascensori e montacarichi (interni alle degenze)	1				
trasporto rifiuti nei punti di raccolta	2				
Vetri e pareti lavabili					
lavaggio vetri interni, esterni, infissi e davanzali interni ed esterni				1	
lavaggio pareti lavabili e piastrelle lavabili, zoccolini e battiscopa				1	
lavaggio insegne, targhe interne				1	
Soffitti					
asportazione ragnatele ed aspirazione soffitti			1		
lavaggio controsoffittature					1
Varie pulizia periodica					
aspirazione apparecchi di illuminazione, caloriferi, veneziane, condizionatori, bocchette di aerazione				1	
lavaggio apparecchi di illuminazione				1	
lavaggio caloriferi, condizionatori				1	
aspirazione e lavaggio tapparelle interno ed esterno					1
Risanamento locali					
risanamento locali				1	

NOTE:

1. Gli interventi sono da effettuarsi in ogni giornata di funzionamento/accesso del pubblico, festivi compresi.
2. Nei periodi di ridotta/mancata attività l'Appaltatore dovrà convenire per tempo con il Committente le aree da escludere dalla pulizia/sanificazione.
3. Gli orari degli interventi vanno definiti nel rigoroso rispetto delle attività assistenziali in svolgimento.
4. Gli interventi relativi alle cucine dei reparti, devono essere effettuati a somministrazione pasti ultimata e a conclusione delle operazioni di riordino e rigoverno connesse alle attività della ristorazione.
5. Per la tipologia di rischio si rinvia alle tabelle precedenti.

SCHEDA N.1 - RIEPILOGO FREQUENZE-INTERVENTI - AREE A NESSUN RISCHIO

Operazione da svolgere	PULIZIA E SANIFICAZIONE				
	GIORNALIERA	PERIODICA			
	frequenza minima	settimanale	mensile	Trimestrale	semestrale
Vetri e pareti lavabili					
lavaggio vetri interni, esterni, infissi e davanzali interni ed esterni					1
lavaggio pareti e piastrelle lavabili, zoccolino e battiscopa, targhe, segnaletica interna					1
Soffitti					
asportazione ragnatele ed aspirazione soffitti			1		
lavaggio controsoffittature					1
Varie pulizia periodica					
aspirazione e lavaggio apparecchi di illuminazione, caloriferi, veneziane, condizionatori, bocchette aerazione				1	
aspirazione e lavaggio ventilatori a soffitto e tapparelle (interne e esterne)					1
spazzatura aree esterne manuale o meccanica (perimetro, rampe, scale esterne)	1				
scopatura a umido pavimenti		2			
lavaggio manuale o meccanico pavimenti		1			
Varie pulizia correnti					
pulizia esterna (compresa vuotatura cestini e separazione e raccolta rifiuti)		3			

SEZIONE D) - SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Il servizio di ristorazione comprende tutte le operazioni e le attività necessarie e opportune, nessuna esclusa, affinché lo stesso sia erogato a regola d'arte a tutti i soggetti più avanti descritti, nel pieno rispetto delle norme del presente documento, corredato dagli allegati che ne costituiscono parte integrante, mediante propria e autonoma organizzazione imprenditoriale e a proprio esclusivo rischio e responsabilità.

A tutti gli effetti il servizio oggetto del presente documento è da considerarsi quale servizio di pubblica utilità ai sensi dell'articolo 340 C.P.

L'Appaltatore, pertanto, con l'assunzione del servizio, si impegna a garantire la fornitura dei pasti indipendentemente da eventuali agitazioni sindacali e di categoria, nonché da qualsiasi altro evento che possa influire sulla normale attività. Lo stesso dovrà essere garantito anche in caso di sciopero, perché trattasi di servizio pubblico assistenziale.

Al verificarsi di questa evenienza, peraltro, dovranno essere concordate con la Committenza, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

D.1 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO - CARATTERISTICHE E TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

Il servizio oggetto del presente appalto dovrà prevedere l'erogazione del servizio di ristorazione per:

- gli ospiti delle unità d'offerta oggetto di appalto, tutti i giorni dell'anno, festivi compresi. Il modello organizzativo che sarà predisposto dovrà prevedere idonei sistemi di gestione della prenotazione dei pasti per gli ospiti nella giornata che precede la fruizione del pasto.
- il confezionamento di pasti a domicilio per alcuni utenti dei servizi di assistenza domiciliare del Comune di Lainate, fermo restando che la consegna del pasto rimane a carico dei servizi comunali; dovrà essere garantito un pasto giornaliero per 6 giorni settimanali (dal lunedì al sabato) per 52 settimane anno. L'utenza stimata è pari a circa 40 pasti giornalieri.

Il servizio dovrà essere assicurato, mediante coordinamento e direzione locale, presso la Cucina della struttura di Lainate che serve sia la RSA che la RSD.

L'organico preposto dovrà obbligatoriamente prevedere la presenza delle figure di cuoco e di vice cuoco in modo da garantire la preparazione dei pasti lungo il corso della giornata e non in anticipo per il pasto successivo.

I pasti saranno tutti preparati con il sistema della cucina tradizionale che, di norma, prevede l'impiego di prodotti alimentari di prima qualità, freschi e cucinati direttamente presso i locali cucina.

Tutti i servizi oggetto dell'appalto dovranno essere svolti da soggetti iscritti, per le attività inerenti, agli appositi registri o albi professionali e/o commerciali, tenuto conto anche di quanto previsto in tema di qualificazione, requisiti e capacità dalla vigente applicabile normativa. L'Appaltatore si impegna a somministrare, alle medesime condizioni, quelle maggiori o minori quantità che dovessero effettivamente occorrere per tutta la durata del contratto, così come per qualsiasi altra condizione che determini variazioni quantitative del fabbisogno stimato, questo in relazione a eventuali modifiche di carattere organizzativo e o di gestione dei servizi e delle attività delle RSA.

A) DOTAZIONI E MANUTENZIONI DEI LOCALI, IMPIANTI, ARREDI, COMPLEMENTI ED APPARECCHIATURE

Il Committente metterà a disposizione dell'Appaltatore per l'esercizio dell'attività di ristorazione locali, impianti, arredi, macchinari, attrezzature e materiale d'uso, presenti in struttura, come specificato nel prospetto inventariale (Allegato 4 al capitolato). L'impiego degli stessi dovrà avvenire con la massima cura e diligenza da parte del personale dell'Appaltatore, mantenendo e consegnando i beni stessi, al momento della conclusione del contratto, in perfetto stato di conservazione.

La **manutenzione ordinaria e straordinaria** dei locali, degli impianti, delle attrezzature e di quanto altro affidato e dato in uso da Sercop per le attività di ristorazione è a carico dell'Appaltatore.

I costi per le dotazioni di **attrezzature, apparecchiature, arredi, corredi** necessari al servizio che l'Appaltatore dovrà sostenere, saranno a esclusivo carico del medesimo, senza alcun diritto di rivalsa nei confronti del Committente. Tali dotazioni, al termine dell'appalto, rientreranno nel patrimonio del Committente.

La **somministrazione del pasto agli ospiti** dovrà avvenire, di norma, mediante l'utilizzo di vasellame in ceramica (piatti piani, fondi, piattini da frutta e ciotole), posate in acciaio inox e stoviglie e bicchieri in duralex.

L'Appaltatore dovrà provvedere, inoltre, all'**integrazione** e alla **sostituzione** quando necessario di apparecchiature, attrezzature, arredi e altri materiali (a titolo esemplificativo: vassoi per i pasti personalizzati, vasellame, utensili, stoviglie in ceramica, bicchieri in duralex e posate in acciaio destinati all'uso sia in cucina sia presso la mensa). Quanto sostituito o integrato, al termine dell'appalto, rimarrà nel patrimonio del Committente.

In casi eccezionali, su indicazione del Committente, il materiale di cui al punto precedente dovrà essere sostituito con prodotti monouso, adatti per eventuali rinvenimenti in forno a microonde e, quando necessario, di spessore e consistenza adeguata per servire pietanze calde in brodo. E' facoltà del Committente richiedere la fornitura di set di posate, piatti e bicchieri monouso o in altro materiale pluriuso, in sostituzione di quello in normale dotazione.

Costituiscono oneri dell'Appaltatore: le **spese relative alla pulizia** dei locali concessi in uso e dei relativi contenuti, oltre alle relative pertinenze esterne; l'approvvigionamento dei detersivi e di ogni materiale occorrente per la pulizia dei locali e per il lavaggio delle stoviglie; **la disinfezione e la disinfestazione** dei locali di cucina assegnati in uso all'Appaltatore e delle sale da pranzo poste ai piani, l'approvvigionamento dei sacchi per la raccolta differenziata con conseguente collocazione dei rifiuti solidi urbani nei cassonetti di pertinenza posti all'esterno delle strutture in apposite piazzole. Qualora i cassonetti attualmente a disposizione non fossero ritenuti idonei o sufficienti, l'Appaltatore provvederà a fornirne di ulteriori.

B) FORNITURE ED APPROVVIGIONAMENTI

L'Appaltatore dovrà provvedere all'**acquisto, allo stoccaggio, alla conservazione e alla lavorazione delle derrate alimentari** di assoluta prima scelta e qualità, necessarie per il confezionamento di tutti i pasti in base a quanto previsto nella Scheda "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari".

E' da considerarsi a carico dell'Appaltatore la **fornitura** di tovagliette monouso, tovaglioli di carta, posate, bicchieri, acqua e bevande, pane per ogni pasto erogato agli ospiti; la fornitura e il successivo reintegro dei distributori di bevande per la prima colazione, spuntini e merende, dei carrelli termici, dei contenitori termici di trasporto, dei microonde, dei materiali fragili e di consumo eventualmente danneggiati (compresi

piatti, bicchieri in duralex e monouso, posate, tazzine, tovagliette e tovaglioli monouso). Ove disposto l'impiego di tovaglie e tovaglioli in stoffa, gli stessi saranno forniti, lavati e mantenuti a cura dell'Appaltatore.

C) PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

Il servizio comprende: la preparazione, il confezionamento, il trasporto mediante carrello termico con la consegna presso i piani (sale da pranzo) direttamente al personale che si occuperà della distribuzione agli ospiti. Al termine della fruizione del pasto da parte degli ospiti, il ritorno alla cucina dei carrelli impiegati per la distribuzione del vitto e del relativo vasellame e pentolame dovrà avvenire tempestivamente ad evitare prolungati stazionamenti del materiali e dei relativi residui, così da assicurare il più efficiente svolgimento del processo di rigoverno e di sanificazione. Il personale dell'Appaltatore inoltre, provvederà al ritorno delle stoviglie e delle posate utilizzate dagli ospiti, negli appositi locali ove si procederà al rigoverno e al lavaggio delle stesse.

La distribuzione delle colazioni sarà effettuata mediante utilizzo di **distributore automatico di bevande calde** tradizionali, per diabetici, gelificate per disfagici. Il servizio dovrà comprendere l'installazione di apposite apparecchiature automatizzate per la distribuzione presso le Tisanerie dei nuclei assistenziali, la fornitura delle necessarie preparazioni solubili, la loro detersione dopo ogni utilizzo, la manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse.

Gli impianti forniti dovranno prevedere un dispositivo di accensione che consenta di avere sotto controllo il servizio, prevedendo la possibilità, a partire da prodotti base, di più selezioni per ognuna delle quali siano possibili diversi dosaggi.

La consegna dei pasti, degli spuntini e delle merende da parte dell'Appaltatore, dalla Cucina Centrale o locale adibito, sarà garantita a ogni singolo Nucleo assistenziale della RSA e a ogni altro destinatario del servizio, secondo gli orari riportati nella Scheda *"Orari e modalità di distribuzione dei pasti principali"* prevedendone il successivo ritiro del materiale risultante al termine della fruizione per le attività di rigoverno e lavaggio.

L'Appaltatore dovrà garantire la preparazione di diete ordinarie, speciali e di cibi frullati/omogeneizzati e nel caso addensati per gli ospiti delle unità d'offerta oggetto del presente appalto da erogare, quando necessario e su richiesta e indicazioni del Committente, anche mediante l'utilizzo di vassoi personalizzati.

Il costo della giornata alimentare deve essere comprensivo degli oneri previsti per l'utilizzo di prodotti nutrizionali specifici per l'alimentazione attraverso PEG o sondino naso gastrico.

L'Appaltatore dovrà fornire il **servizio di acqua micro-filtrata** prevedendo l'installazione di distributori post-mix di acqua microfiltrata naturale e refrigerata e a temperatura ambiente ed eventualmente di acqua gassata unitamente alla fornitura di caraffe in idoneo materiale pluriuso in numero proporzionale al numero degli ospiti residenti presso i nuclei assistenziali delle unità di offerta. La loro installazione dovrà essere prevista anche presso i locali di aggregazione collettiva.

L'Appaltatore dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e corredi di proprietà dei Committente presso tutte le Tisanerie dei nuclei assistenziali delle RSA, oltre alla fornitura dei relativi materiali e consumabili.

Il servizio comprende, inoltre, l'eventuale fornitura di *"sacchetti picnic"*, secondo le indicazioni della Committenza, per attività all'interno delle strutture o per soggiorni esterni della durata superiore a un

giorno dei pazienti, in sostituzione di uno o più pasti.

D) SORVEGLIANZA IGIENICO-SANITARIA

La **buona conservazione delle derrate immagazzinate** sarà di esclusiva competenza e responsabilità dell'Appaltatore, al quale sarà imputato ogni caso di riscontrata avaria delle derrate stesse. Eventuali oneri derivanti dal mancato rispetto delle norme igieniche e di conservazione degli alimenti, a seguito di specifiche attività di verifica e controllo degli organi preposti e competenti in materia, sono a totale carico dell'Appaltatore.

Il controllo degli alimenti e il rispetto della dieta sarà effettuato dal DEC.

È fatto **obbligo del prelievo e della conservazione di campioni** rappresentativi di tutte le tipologie di alimenti somministrati, prelevati in sacchetti sterili adeguatamente identificati con data e ora del prelievo e contenenti almeno 150 g di alimento, per consentire l'eventuale identificazione di agenti eziologici causa di malattie a trasmissione alimentare. La conservazione di tali campioni dovrà essere fatta in frigorifero a una temperatura di +4°C **per almeno 72 ore**.

L'**onere della gestione del servizio di ristorazione** a favore degli ospiti delle strutture, comprensivo delle incombenze di autocontrollo come previsto dall'art. 5 del Reg. CE 852/2004, spetta all'Appaltatore.

Tutti i prodotti necessari per la confezione dei pasti dovranno rispondere ai requisiti di legge della normativa vigente.

E) RIGOVERNO E SANIFICAZIONE

L'Appaltatore dovrà effettuare **il ritiro, il lavaggio dei carrelli termici, delle stoviglie e delle attrezzature** utilizzate per la preparazione e la consumazione dei pasti; **la sanificazione** di tutti i locali, delle apparecchiature, delle attrezzature, degli automezzi e di tutto il materiale utilizzato nell'espletamento del servizio; **il lavaggio del pentolame, delle stoviglie e dei carrelli portavivande**, effettuato ad ogni utilizzo e ogni qualvolta si renda necessario, sette giorni su sette compresi i festivi.

D.2 – IMPIANTI E AMBIENTI ADIBITI AL SERVIZIO

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, il Committente mette a disposizione dell'Appaltatore i locali che saranno destinati al servizio Cucina Centrale e connessi locali di servizio, nonché gli impianti di cui sono dotati, presso la struttura di Lainate.

I locali e gli impianti saranno ceduti in comodato precario e gratuito all'Appaltatore in quanto gestore del servizio di ristorazione per tutta la durata del contratto, con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile (Artt. 1803 - 1812).

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto, da parte del Committente un verbale di consegna di detti locali ed impianti, in contraddittorio con l'Appaltatore. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

L'Appaltatore disporrà nei suddetti locali l'eventuale esecuzione dei lavori, opere e forniture necessari, niente escluso, per il mantenimento dei requisiti e delle condizioni atte a consentire il regolare svolgimento del servizio di ristorazione come contrattualmente definito, previa autorizzazione del Committente.

Sono a completo carico dell'Appaltatore, pertanto, tutte le eventuali pratiche amministrative relative alla

acquisizione di pareri e autorizzazioni (a mero titolo esemplificativo e non esaustivo: Comuni, ATS, VV.FF., ecc.) e quanto altro espressamente previsto dalle normative in quel momento vigenti.

Ogni intervento inerente la sicurezza, il rispetto di normative e regolamenti, gli aspetti di prevenzione igienico-sanitaria richiesto da qualsiasi preposto organo di vigilanza e controllo dovrà essere recepito dall'Appaltatore, trasposto in idonei documenti progettuali e realizzato, senza che ciò possa generare una richiesta aggiuntiva di compenso a carico del Committente.

Effettuati gli interventi di cui sopra, regolarmente svolto il relativo collaudo nei modi previsti dal D.lgs. 50/2016 e s.m.i., in ogni caso salva la responsabilità gestionale e manutentiva ordinaria e straordinaria dell'Appaltatore per la durata del contratto, copia di tutta la relativa inerente documentazione tecnica e autorizzativa dovrà essere fornita al Committente. Quanto sopra anche in relazione alla condizione che vede gli interventi realizzati quali parti integranti del sistema strutturale, impiantistico e produttivo dei Committente.

D.3 – APPARECCHIATURE E ATTREZZATURE

Il Committente metterà disposizione, in comodato gratuito, per il periodo di durata del contratto, le apparecchiature e le attrezzature, già installate o presenti nei locali di cui sopra e allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari al loro funzionamento, oltre agli arredi tecnici, alla tegameria, alle stoviglie, alle posate e all'utensileria varia, esistente al momento della stipulazione del contratto, ma da ritenersi non necessariamente esauriente per il regolare svolgimento del servizio.

Di tale cessione in comodato dovrà essere redatto verbale in contraddittorio tra le parti, nel quale sarà allegato il censimento delle apparecchiature, attrezzature e arredi ceduti in uso.

Tale verbale costituirà parte integrante dei documenti contrattuali.

L'Appaltatore, pertanto, dovrà integrare all'inizio del contratto e a proprie spese, le attrezzature (compresi carrelli se necessario termo-refrigerati, i contenitori termici e non, i relativi coperchi in acciaio ove previsti, i vassoi per i pasti personalizzati, la tegameria, le stoviglie, posate e l'utensileria varia) e le apparecchiature **necessarie o ritenute opportune per garantire la regolare esecuzione del servizio**, oltre ad effettuare la sostituzione di quante nel corso del contratto dovessero presentare non risolvibili problemi di malfunzionamento e/o obsolescenza normativa o tecnologica.

Tutte le apparecchiature e le attrezzature che verranno a contatto con gli alimenti dovranno rispondere ai requisiti delle normative vigenti (D.M. 21/3/1973, DPR 777/82 e D.lgs. 108/92) ed essere in linea con le norme comunitarie di buona fabbricazione.

I carrelli termo-refrigerati multiporzione dovranno possedere idonee caratteristiche, in particolare:

- dimensioni compatibili con le strutture e i percorsi da seguire all'interno di ciascun Nucleo Assistenziale;
- un vano riscaldato per i cibi caldi e uno refrigerato per i cibi freddi;
- la capacità di assicurare temperature superiori ai +65°C per i cibi caldi e comprese tra i +0°C e i +10°C per i piatti freddi e questo sino all'arrivo in ogni singolo punto di consumo del pasto;
- presenza di un display indicante la temperatura interna;
- struttura interamente lavabile e disinfettabile;
- presenza di paraspigoli ed elevato grado di maneggevolezza e di ergonomia;

La dismissione di beni mobili affidati per l'uso all'Appaltatore, dovrà essere previamente concordata e comunicata, anche ai fini della conseguente variazione dei registri inventariali.

Alla scadenza del contratto il Committente acquisirà, senza oneri aggiuntivi, le apparecchiature, le attrezzature (compresi i carrelli termo-refrigerati, i vassoi per i pasti personalizzati, la tegameria, le stoviglie, posate e l'utensileria varia) e gli arredi che il gestore avrà inserito nel corso del contratto. Nel caso sarà redatto un verbale delle apparecchiature e attrezzature/arredi installati dal gestore.

D.4 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La preparazione dei pasti avverrà nei sette giorni settimanali sulla base delle prenotazioni raccolte giornalmente dai referenti di nucleo o da loro delegati, direttamente al letto del paziente, e tempestivamente rese disponibili al Responsabile della Cucina. A tal fine, l'Appaltatore dovrà mettere a disposizione un sistema di prenotazione, gestione e contabilizzazione di pasti, che garantisca la più celere e corretta gestione delle prenotazioni.

In questo caso detto sistema dovrà prevedere la possibilità di:

- inserire, rettificare ed elaborare le prenotazioni;
- registrare il numero di pasti effettivamente somministrati;
- elaborare le diete, i menù, le tabelle.

Tutti i dati suddetti e le relative elaborazioni dovranno essere consultabili e/o estraibili da parte del DEC.

Eventuali variazioni delle prenotazioni dovranno poter essere effettuate direttamente dai Coordinatori Infermieristici dei nuclei assistenziali, o da loro delegati, nel giorno di riferimento compresi i prefestivi e festivi, sino alle ore 09.00 per il pranzo e sino alle ore 15.00 per la cena. Dovrà comunque essere garantito il pasto (almeno il piatto fisso) a pazienti ricoverati anche dopo tali ore.

Il sistema dovrà essere eventualmente integrato in futuro, a richiesta del Committente e con oneri a carico dell'Appaltatore, al software aziendale di gestione del Fascicolo Socio Sanitario degli utenti al fine di garantire il corretto riconoscimento del paziente, la sua mobilitazione da un nucleo assistenziale all'altro o da un letto all'altro, nonché la disponibilità di eventuali prescrizioni dei responsabili della assistenza medica e infermieristica.

Per quanto concerne gli orari e le modalità di distribuzione si rimanda alla Scheda "Orari e modalità di distribuzione dei pasti principali".

L'Appaltatore è tenuto a sostituire o integrare i pasti mancanti entro 30 minuti dalla segnalazione.

La consegna delle sostituzioni o integrazioni è a totale carico dell'Appaltatore.

Il numero dei pasti consegnati con l'indicazione della specifica tipologia dovrà essere attestato da un documento di consegna sottoscritto dai nuclei assistenziali e servizi riceventi e detto documento costituisce titolo alla remunerazione del relativo corrispettivo economico.

Le suddette condizioni, ove applicabili, riguardano tutti i servizi di ristorazione oggetto del presente documento.

Per quanto concerne il servizio di consegna pasti al domicilio a favore degli utenti fruitori del servizio di assistenza domiciliare si dovranno prevedere idonee modalità di confezionamento per il trasporto, al fine di assicurare che al domicilio dell'utente arrivino preparazioni adeguatamente condizionate e che presentino i necessari livelli di qualità, nel rigoroso rispetto delle condizioni di trasporto e di mantenimento delle temperature prescritte.

D.5 - ACQUISTO DELLE DERRATE

L'Appaltatore provvederà all'acquisto delle derrate scegliendo a propria discrezione i fornitori.

La Committenza si riserva di procedere con proprio personale, nei momenti e con la frequenza che riterrà più opportuna, al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che dovranno risultare selezionate e comunque di prima qualità.

Le caratteristiche morfologiche e organolettiche delle principali voci componenti le derrate, sono definite nella Scheda "*Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari*".

Nel corso dell'appalto l'Appaltatore è tenuto a integrare, a richiesta dei Committente, le derrate alimentari occorrenti per il servizio, con l'inserimento di ulteriori voci le cui caratteristiche dovranno essere concordate tra le parti.

Il Committente esprimerà il proprio giudizio sulla qualità delle derrate, nel caso riservandosi di richiedere valutazioni al Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ATS di competenza.

L'Appaltatore è tenuto alla buona conservazione delle derrate depositate e preparate e ad esso sarà imputata ogni eventuale carenza.

D.6 – CARATTERISTICHE DEI MENÙ

Menù degenti/ospiti

I menù dei degenti dovranno tenere conto delle prescrizioni/indicazioni fornite dal Responsabile Sanitario del Committente.

Le singole razioni, sia per qualità che per quantità, saranno concordate con il Responsabile Sanitario del Committente, sulla base delle tabelle dietetiche e delle grammature che dovranno corrispondere a quelle indicate negli allegati di cui alla Parte 3 Allegato 2 e 3 del presente documento.

Il servizio comporta la preparazione dei pasti di tipo normale e di tipo speciale, in ottemperanza a quanto disposto in ambito dietologico e dietoterapico dal Committente, secondo i criteri qualitativi e quantitativi stabiliti in apposito dietetico.

La composizione del menù dovrà essere tale da assicurare una certa varietà di scelta per gli ospiti così da evitare la proposizione delle stesse voci nel breve periodo e ciò sia nell'ambito del regime normale che dietetico.

Il menù per i degenti dovrà prevedere in ogni turno di prestazione (pranzo-cena) e in ogni giornata di servizio, un minimo di scelta.

Il **pasto del pranzo e della cena** sarà costituito da:

- Un primo piatto del giorno; sempre disponibili riso in bianco e pastina, semolino, pasta in bianco;
- Un secondo piatto a base di carne o pesce; in alternativa porzione di salumi, di formaggio, pesce o carne in scatola; sempre disponibili polpette di carne, pollo bollito, omogeneizzato di carne e latte;
- Un contorno del giorno; sempre disponibili pure e verdura cotta in foglie e insalata;
- Frutta e dessert a scelta tra frutta fresca di stagione, cioccolato o creme spalmabili, yogurt, budini, gelato, frutta conservata; sempre disponibili frutta cotta (mele, pere o prugne) o frullato confezionato;
- Pane comune, integrale, grissini;
- Acqua naturale o frizzante distribuita dal personale (con distributore automatico) e/o una bevanda;

- Panettone, colomba rispettivamente per la settimana natalizia e pasquale;
- Ogni domenica o festivo infrasettimanale, oltre alla frutta, dovrà essere previsto un dolce tipo fetta di torta, merendina confezionata tipo crostata, prodotti di pasticceria fresca in monorazione preferibilmente senza crema.

Nelle festività religiose e civili dovrà essere previsto un menù diverso integrato da un aperitivo in monorazione, antipasto misto, dolce e spumante.

Nelle altre ricorrenze integrazioni di dolci o di altri alimenti caratteristici, es.: castagne arrosto in autunno, anguria in estate, chiacchiere a Carnevale, fetta di panettone a Natale e Capodanno.

La **prima colazione**, dovrà prevedere:

- latte, caffè, the, latte e cacao, caldi;
- *pane*;
- *fette* biscottate o biscotti, marmellate, miele, creme spalmabili.

Le **merende/spuntini** del mattino e del pomeriggio saranno inviate dalla cucina e dovranno consistere in Yogurt, fruttini, macedonie di frutta o fettine di torte caserecce, secondo le indicazioni dei preposti all'assistenza.

Bevande giornaliere:

- acqua naturale e frizzante (da erogatore automatico presente presso i nuclei assistenziali);
- the mattutino (extra colazione) alle ore 10,00 e pomeridiano alle ore 16,00 (da erogatore automatico presente presso i nuclei assistenziali);
- caffè dopo pranzo (da erogatore automatico presente presso i nuclei assistenziali);
- camomilla alla sera (da erogatore automatico presente presso i nuclei assistenziali);
- sciroppi gusti vari;
- cioccolata, una volta la settimana, nei pomeriggi invernali;
- ghiaccioli, granite o gelati in sostituzione della merenda, nel corso del periodo estivo.

Il menù dovrà essere programmato prevedendo una rotazione mensile e un'alternativa basata sulla stagionalità (menù estivo e invernale).

Nella Scheda "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" sono riportate le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari utilizzate e le relative grammature.

Il Committente potranno richiedere controlli rispetto alla conformità del menù ai requisiti suddetti.

Qualora l'Appaltatore volesse approntare nuovi piatti, dovrà presentare una richiesta, corredata dalle grammature di tutti gli ingredienti necessari al direttore Sanitario.

D.7 - DIETE SPECIALI

Il servizio dovrà essere predisposto da personale qualificato ed esperto. Le direttive e la composizione qualitativa e quantitativa delle diete speciali saranno stabilite dal Responsabile Sanitario del Committente, che si riserva di concordare modalità di sorveglianza e controllo delle stesse. Resta ben inteso che l'Appaltatore si impegna a predisporre ogni altra dieta speciale che venga richiesta dal suddetto servizio e senza alcun aggravio economico.

L'alimentazione speciale è rivolta soprattutto agli ospiti con patologie che richiedano un apporto calorico e di nutrienti calcolato ed è pertanto necessario vincolare sia la qualità che la quantità degli alimenti forniti.

Le richieste di diete speciali, stabilite su indicazione del Medico, saranno inoltrate all'Appaltatore secondo un percorso che andrà formalizzato subito dopo la presa in carico del servizio oggetto di appalto, secondo modulistica e tempistica da definirsi.

La programmazione delle diete speciali sarà definita e concordata secondo le esigenze. La preparazione di diete speciali non darà luogo a maggiori compensi economici in quanto già compresa nel costo del pasto per giornata alimentare.

Potranno essere richieste e attivate le seguenti diete speciali, concordate e stabilite secondo un percorso dedicato:

1. dieta per diabetici da 1200 e 1600 Kcal;
2. dieta priva di glutine;
3. dieta per nefropatici
4. dieta di rialimentazione;
5. diete per disfagia;
6. dieta idrica;
7. dieta leggera;
8. dieta ipercalorica e/o iperproteica.

L'Appaltatore dovrà ricevere la richiesta di attivazione del regime dietetico direttamente dal Responsabile Sanitario della struttura.

D.8 - QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità del servizio dovranno essere conformi a quelli previsti nel presente capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Allo scopo di valutare la qualità del servizio stesso, al termine di ogni semestre, l'Appaltatore trasmetterà al competente ufficio della Committenza, una relazione sull'andamento del servizio in termini di organizzazione del lavoro, evidenziando gli eventuali problemi intercorsi in particolare con riferimento ai tempi di trasporto, al livello di gradimento del servizio, ecc.);

D.9 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Nell'esecuzione del presente appalto, l'Appaltatore si impegna a espletare i servizi richiesti, organizzandoli e gestendoli secondo le indicazioni espresse dal capitolato di appalto, nel pieno rispetto delle normative di riferimento e in attuazione dell'offerta tecnica ed economica.

L'Appaltatore, durante il periodo di aggiudicazione dell'appalto, oltre a tutto quanto concerne la gestione del servizio in oggetto, avrà a suo carico:

- rilevazione delle prenotazioni pasti ospiti attraverso l'attivazione di un sistema di gestione di prenotazione dei pasti.
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti, secondo quanto indicato negli articoli 3, 4 e 15 della presente Sezione D) "Servizio di Ristorazione";
- la sostituzione e/o integrazione di attrezzature, pentolame, vassoi completi di stoviglie;
- la raccolta rifiuti, la disinfestazione, la derattizzazione e lo spurgo dei pozzetti, lo smaltimento delle sostanze grasse e oleose che dovranno essere raccolte e trattate come previsto dalle normative vigenti. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata una scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche previste per legge, in relazione alla qualità, alla conservazione e alla somministrazione dei cibi e ingredienti, alla pulizia dei locali, delle attrezzature, delle stoviglie da tavola o da cucina.

In caso di non rispondenza degli alimenti alle caratteristiche igienico-sanitarie minime previste dalle norme di legge o comunque non conformi ai requisiti delle schede di offerta, il fornitore è obbligato all'immediato ritiro dell'alimento e alla sua sostituzione a propria cura e spese. In caso di mancata sostituzione non verrà liquidato il valore corrispettivo dei pasti non sostituiti.

Sarà a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria degli ambienti, degli impianti e di tutte le apparecchiature, attrezzature e arredi.

L'Appaltatore si dovrà far carico dello sgombero delle immondizie che dovranno essere portate con propri mezzi, e conferiti negli appositi cassonetti e luoghi indicati dalla Committenza. Nel caso in cui non fossero adeguati per numero, tipologia e caratteristiche, l'Appaltatore si farà carico a proprie spese, della loro acquisizione, in osservanza di quanto disposto dal Servizio di Raccolta differenziata disposta dai comuni ove hanno sede le attività della Committenza.

In caso di inadempienza sarà responsabile verso il Committente di ogni qualsiasi danno conseguente nel senso più ampio. L'Appaltatore si impegna a conformarsi ai regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene e alla disciplina in vigore presso la Committenza.

Tutte le spese connesse alla gestione del servizio oggetto del presente documento, sono a carico dell'Appaltatore, senza possibilità alcuna di rivalsa nei confronti del Committente, salve le eccezioni espressamente previste nel presente documento.

Eventuali carenze o disservizi che dovessero verificarsi negli ambiti di responsabilità dell'Appaltatore dovranno essere da questi a proprie spese e tempestivamente risolti.

Eventuali carenze o disservizi non attribuibili all'Appaltatore, ma comunque da questi constatati, dovranno essere tempestivamente segnalati al Committente, in modo che gli stessi possano immediatamente provvedere alla loro eliminazione.

Quando l'Appaltatore non provveda alla eliminazione delle carenze o dei disservizi allo stesso attribuibili, ovvero non vi provveda tempestivamente, il Committente si riserva di provvedere direttamente ad assumere di propria iniziativa le misure correttive del caso, successivamente rivalendosi sull'Appaltatore delle spese sostenute.

Il Committente si riserva il diritto di procedere, in ogni momento, al controllo sul corretto uso dei locali e delle attrezzature messe a disposizione dell'Appaltatore, nonché sui consumi energetici.

La struttura fornita dal Committente nonché il personale che in essa opererà, sarà a disposizione esclusiva del servizio di cui al presente contratto.

E' vietata la preparazione e la confezione dei pasti all'esterno delle preposte strutture della Committenza, salvi casi di necessità preventivamente autorizzati dalla Committenza stessa.

E' diritto del Committente controllare e analizzare la qualità delle derrate e dei prodotti semilavorati giacenti in magazzino o in distribuzione, nonché verificare il peso delle razioni, l'igiene generale dei locali, e il numero e l'identità del personale presente.

Analoghi accertamenti potranno essere eseguiti sui prodotti impiegati per la pulizia e la sanificazione.

Le derrate e i pasti rifiutati in occasione dei controlli, in seguito all'accertamento di non conformità ai

termini di capitolato, dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dal gestore a propria cura e spese.

In caso di mancata sostituzione, oltre alla penale successivamente indicata, non verrà liquidato il relativo corrispettivo.

I controlli debitamente verbalizzati e registrati, saranno eseguiti alla contestuale presenza del rappresentante dell'Appaltatore nella figura del DEC.

Rimane in ogni caso riservato al Committente il diritto di pretendere il risarcimento del maggior danno subito. Nello svolgimento del servizio deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività e dei servizi socio-sanitari.

L'Appaltatore dovrà inoltre comunicare tempestivamente l'impossibilità del regolare svolgimento del servizio come verificabile in caso di sciopero o causa di forza maggiore.

In tali ipotesi, al fine di evitare l'interruzione di pubblico servizio, la stessa impresa dovrà comunque garantire l'approntamento e la distribuzione delle diete speciali; per quanto riguarda la somministrazione dei pasti a ospiti e personale, l'Appaltatore dovrà indicare esplicitamente nel progetto, come intende risolvere tali emergenze.

D.10 - DIREZIONE DEL SERVIZIO

L'Appaltatore dovrà affidare la conduzione del servizio di ristorazione, a figura dotata di qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di conduzione di un servizio simile a quello oggetto del servizio richiesto.

In caso di assenza o impedimento del coordinatore (ferie, malattia, ecc.) l'Appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con persona di pari professionalità comunicandone il nominativo alla Committenza.

L'Appaltatore si impegna a destinare stabilmente ai servizi oggetto del presente appalto, il personale in numero tale che il funzionamento del servizio si svolga nel rispetto degli orari e di quanto altro previsto nel presente capitolato.

Durante l'orario di apertura del servizio, ogni qualvolta vi sia presenza di operatori dell'Appaltatore, dovrà essere presente una figura responsabile appositamente individuata e incaricata.

D.11 - PERSONALE

L'organico alle dipendenze dell'Appaltatore deve essere per numero, mansioni, livello e monte ore, adeguato e idoneo all'espletamento del servizio di ristorazione nel rispetto dei requisiti minimi previsti dal presente documento e dagli elementi migliorativi eventualmente proposti in sede di offerta.

Il Committente si riserva il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto inadeguato al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Appaltatore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

I soggetti che denunciassero malattie infettive passibili di trasmissione per via alimentare o sintomi a esse riferibili, ovvero che risultassero portatori disseminanti di agenti causali di tali malattie, saranno allontanati dalle funzioni che li mettano in condizione di contaminare gli alimenti, per tutto il periodo di bonifica.

Qualora il personale rifiuti di sottoporsi a tali controlli o alle sopraccitate disposizioni preventive, dovrà

essere immediatamente allontanato dal servizio ed essere sostituito.

L'Appaltatore si impegna a mantenere la più stretta disciplina fra il personale alle proprie dipendenze e a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti che si comportassero in modo non corretto nei confronti dei commensali, fino all'allontanamento nei casi di particolare gravità.

L'Appaltatore deve garantire che il proprio personale impiegato abbia sempre con sé un documento di identità personale, segnali subito, agli organi competenti della Committenza e al proprio responsabile diretto, le anomalie rilevate nello svolgimento del servizio, tenga sempre un contegno corretto, non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio, rifiuti qualsiasi compenso e/o regalia, indossi un cartellino identificativo personale in conformità alle normative sulla privacy, nonché il nome della società di appartenenza, indossi idonea divisa, differente per il Personale addetto alla cucina da quello addetto alla somministrazione dei pasti presso le mense, osservi le norme comportamentali, di sicurezza in vigore presso le sedi di lavoro della Committenza.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve osservare tutte le disposizioni previste dal sistema di autocontrollo adottato dall'Appaltatore per le fasi di lavorazione loro inerenti.

Il Committente si riserva comunque il diritto di effettuare tutti i controlli sanitari ritenuti opportuni, tramite la Direzione delle unità d'offerta oggetto del presente appalto.

E' onere dell'Appaltatore provvedere alla dotazione dei dispositivi di protezione individuale previsti dalla normativa (D.lgs. n. 81/08 e successive modificazioni), nonché del vestiario e delle calzature da lavoro come prescritto dal Reg. CE 852/2004 All. II Cap. VIII per il personale dipendente, con divise che ne consentano l'immediata identificazione.

D.12 - AUTOCONTROLLO

L'Appaltatore è tenuto a realizzare e tenere aggiornato e documentato, il Manuale di Autocontrollo HACCP, relativo al servizio oggetto del presente contratto ed alle strutture, alle apparecchiature, agli impianti e al personale utilizzati per il suo svolgimento, Art. 5 Reg. 852/2004, concordando con il Committente i rispettivi oneri al riguardo correlati.

D.13 - OBBLIGHI RELATIVI AGLI IMMOBILI, ALLE PERTINENZE E AI CONTENUTI

Il Committente assegna all'Appaltatore, al fine di espletare le attività proprie oggetto del presente appalto, gli ambienti, gli arredi, le attrezzature e i complementi di cui ai punti 2 e 3 della presente sezione D) "Servizio di Ristorazione".

L'uso degli immobili e delle relative pertinenze e dotazioni è consentito esclusivamente per gli scopi previsti dal presente appalto e qualsiasi eventuale eccezione dovrà essere, di volta in volta, espressamente autorizzata dalla Committenza.

L'Appaltatore è responsabile, pertanto, della custodia, della diligente e della curata tenuta dei beni, mobili e immobili di proprietà del Committente o in uso agli stessi, eventualmente affidatigli per l'esercizio delle attività appaltate rispondendo, pertanto, di ogni deterioramento, fatto salvo il normale deperimento dovuto all'uso.

In questi casi, al fine del pagamento dell'eventuale danno, il Committente ha facoltà di rivalersi anche sulla

cauzione definitiva.

Manutenzioni ordinarie e straordinarie

Le manutenzioni devono essere eseguite in conformità al programma esecutivo delle manutenzioni presentato dall'Appaltatore secondo i termini previsti dall'art. 2 dell'Allegato 3 del capitolato.

A tal fine si precisa che nella manutenzione ordinaria si intende compresa la tinteggiatura annuale a regola d'arte, delle pareti e dei soffitti dei locali utilizzati per le attività di ristorazione.

L'Appaltatore, a partire dalla data in cui prende in consegna le strutture, gli impianti e le dotazioni, ne è costituito custode e ne assume, conseguentemente, la responsabilità per eventuali danneggiamenti, deterioramenti, perdite e/o sottrazioni.

L'Appaltatore dovrà utilizzare gli impianti in conformità alle norme tecniche vigenti e le apparecchiature e attrezzature in conformità alle prescrizioni dei relativi manuali d'uso e di manutenzione.

Tutti gli interventi di tipo impiantistico dovranno essere preventivamente comunicati e concordati con il Committente e corredati da relativa dichiarazione di conformità, prevista dalle leggi vigenti in materia, mentre per le apparecchiature e le attrezzature eventualmente integrate dovrà essere presentato, ove previsto, il certificato di collaudo. Tale dichiarazione di conformità/collaudo costituirà parte integrante dei documenti contrattuali.

Con riferimento ai servizi di ristorazione all'Appaltatore competerà:

- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le dotazioni utilizzate nell'espletamento del servizio, ivi compresi i carrelli termici, le lavastoviglie e le altre attrezzature presenti nelle tisanerie delle strutture della Committenza;
- la manutenzione ordinaria di locali e impianti affidati all'Appaltatore per l'esecuzione delle attività di ristorazione (cucina e locali accessori, magazzini, montacarichi, mensa e locali accessori, spogliatoi, servizi igienici ecc.);
- al fine di garantire la buona qualità del servizio l'Appaltatore dovrà farsi carico anche di eventuali interventi di manutenzione straordinaria sui locali e sugli impianti affidati all'Appaltatore per l'esecuzione delle attività di ristorazione. Di detti interventi dovrà essere redatto, preventivamente e in contraddittorio con i tecnici incaricati della Committenza, un verbale di definizione del bisogno manutentivo e dei relativi prezzi; detto Verbale sarà utilizzato esclusivamente per registrare gli interventi eseguiti e non darà luogo a nessun tipo di pagamento e/o risarcimento da parte del Committente.

L'Appaltatore dovrà segnalare al DEC, entro 24 ore, ogni evento/anomalia/rottura di impianti strutture, apparecchiature, attrezzature utilizzate nel servizio.

D.14 - RENDICONTAZIONI

Sono compresi nel corrispettivo contrattuale tutti gli obblighi e oneri derivanti dall'esecuzione del Contratto, ivi comprese le attività connesse di reportistica e monitoraggio, dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che fossero emanate dalle competenti autorità.

Per questo l'Appaltatore dovrà elaborare mensilmente un documento informatizzato che rendiconti, sulla base delle presenze degli ospiti e della loro classificazione e avuto riguardo per eventuali temporanee interruzioni, i dati di erogazione del servizio e di produzione, con modalità e contenuti preventivamente convenuti con la Committenza.

L'Appaltatore, inoltre, farà pervenire al DEC una dichiarazione attestante che l'attività svolta nel mese trascorso è stata effettuata conformemente a quanto contrattualmente prescritto, nel rispetto dei protocolli di verifica e valutazione previsti dal sistema di assicurazione della qualità dell'Appaltatore e da specifici protocolli di autocontrollo approvati dalla Committenza.

Le suddette documentazioni potranno essere rese congiuntamente e/o integrativamente inserite nelle documentazioni di rendicontazione relative alle altre attività e servizi oggetto del presente appalto.

D.15 - RICONSEGNA LOCALI E ATTREZZATURE

Alla scadenza del contratto i locali e le dotazioni messi a disposizione dal Committente, nonché tutte le forniture e gli adeguamenti realizzati dall'Appaltatore per la esecuzione del contratto, secondo quanto indicato nel verbale di consistenza iniziale, nei certificati di collaudo dei lavori e delle opere, nei certificati di regolare esecuzione delle forniture, salvo quanto documentato nei certificati di scarto intervenuti nel corso del contratto, dovranno essere consegnati al Committente in buono stato di utilizzo, salvo la normale usura (Artt. 1803 e 1812 del C.C.), pertanto l'Appaltatore è responsabile della corretta tenuta delle attrezzature, degli impianti e dei locali.

Fra l'Appaltatore e il Committente, in contraddittorio, si procederà alla redazione di uno specifico verbale che distintamente attesti:

- la riconsegna alla Committenza dei locali, degli impianti e delle dotazioni concesse in uso per la esecuzione del contratto, comprese le opere e i lavori di adeguamento nel tempo del contratto eseguiti;
- la cessione alla Committenza di tutte le attrezzature, apparecchiature, arredi, corredi e stoviglieria presenti nei locali delle strutture della stessa Committenza e impiegate dall'Appaltatore nella esecuzione del contratto.

Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna e i danni o le usure oltre il normale stato d'uso, formeranno oggetto di valutazione economica da parte dei competenti uffici dell'Amministrazione del Committente e i relativi importi saranno addebitati all'Appaltatore e trattenuti sulle somme di cui il Committente dovesse essere debitori nei suoi confronti o mediante l'incameramento della cauzione fino alla concorrenza dei danni accertati.

Il Committente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e se gli interventi manutentivi eseguiti siano riportati nel registro delle manutenzioni.

SCHEDA FABBISOGNI RISTORAZIONE

Dati annui relativi alla fruizione del servizio di ristorazione delle unità d'offerta oggetto di appalto

Fabbisogni Indicativi dei Servizi di Ristorazione– Dati annui	
RSA	RSD
Giornate alimentari	Giornate alimentari
36.410	7665

SCHEDA ORARI E MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI PRINCIPALI

PASTI	ORARIO DI DISTRIBUZIONE	MODALITÀ DISTRIBUZIONE
COLAZIONE	08.30 – 09.30	
INTEGRATORE	10.30	
SPUNTINO		
PRANZO	11.30 – 12.00	
	12.00 – 12.30	
MERENDA	16.00	
INTEGRATORE		
CENA	17.30-18.00	
	18.00 – 19.00	

N.B. Durante la stagione estiva dal 1° giugno al 30 settembre tutti gli orari riferiti alla cena sono posticipati di mezz'ora

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari oggetto di fornitura devono essere corredate da una scheda tecnica in cui si riportano almeno: descrizione del prodotto con l'elenco degli ingredienti, additivi e coadiuvanti tecnologici, caratteristiche merceologiche/commerciali (pezzatura, stato di conservazione, modalità di confezionamento, di conservazione e d'uso), caratteristiche microbiche/chimiche/fisiche ove richiesto, tempi di conservabilità dalla data di produzione.

Devono essere conformi alle normative di leggi vigenti e a quanto indicato negli specifici capitoli.

Le modalità di approvvigionamento vengono indicate nei vari capitoli ove necessario.

In linea di massima sono da preferirsi i prodotti confezionati.

Tutte le confezioni devono riportare in etichetta le indicazioni previste dal D.lgs. 109/1992 e successivi aggiornamenti.

Le confezioni devono presentarsi sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture: i contenitori dei prodotti in scatola non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

I prodotti congelati/surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore, la superficie ghiacciata deve formare uno strato uniforme e continuo senza la presenza di cristalli macroscopici. Si escluderanno i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parete esterna delle confezioni.

Le temperature di trasporto e di conservazione dei prodotti ed i mezzi utilizzati per il trasporto dovranno essere rispondenti alle normative vigenti oltre a quanto riportato in etichetta.

In particolare, i prodotti freschi refrigerati devono essere trasportati e conservati ad una temperatura compresa tra +0°C e +4°C salvo indicazioni diverse; i prodotti congelati/surgelati devono essere trasportati ad una temperatura non inferiore ai -15°C e conservati a una temperatura compresa tra -10°C e -18°C, a seconda della tipologia di prodotto.

I prodotti, una volta scongelati, non potranno essere ricongelati e dovranno essere consumati entro le 24 ore, dovranno essere puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie; la consistenza dei prodotti non dovrà essere legnosa e non dovranno apparire spappolati.

Sono da preferirsi i fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

Si privilegia ove possibile la fornitura di prodotti locali che riducono l'impatto ambientale e valorizzano il territorio (filiera corta, km zero, ecc.).

CEREALI E DERIVATI

Pasta alimentare

Può essere prodotta nei seguenti tipi:

- pasta secca di semola o di semolato di grano duro;
- pasta secca o fresca o surgelata all'uovo;
- pasta speciale secca o fresca o surgelata con ripieno di verdure, prodotti lattiero-caseari, prodotti a base di carne
- pasta secca o fresca o surgelata all'uovo con ripieno di verdure, prodotti lattiero-caseari, prodotti a base di carne

Pasta secca di semola o di semolato di grano duro

La pasta deve essere di omogenea lavorazione, deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nelle preparazioni dei singoli pasti.

Deve resistere alla cottura per circa 15', senza disfarsi, né diventare collosa o intorpidire l'acqua di cottura. I formati devono essere vari ed adeguati al tipo di preparazione.

Non deve avere più di 3 mesi dalla data di confezionamento ed avere almeno una conservabilità prima della scadenza doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio.

L'approvvigionamento previsto deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

Non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole.

Non deve presentarsi eccessivamente frantumata, alterata, avariata, colorata artificialmente. Quando rimossa non deve lasciare cadere polvere e farina.

Pasta secca o fresca o surgelata all'uovo

La pasta all'uovo può essere fresca, surgelata o secca.

È preferibile utilizzare quella secca per la sua minore deperibilità che permette la conservazione in ambiente non refrigerato, purché fresco e asciutto.

La pasta all'uovo secca deve avere un minimo di conservabilità prima della data di scadenza, doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto presso la cucina. La pasta all'uovo fresca è un prodotto altamente deperibile che necessita una particolare attenzione sia al momento della scelta del fornitore, sia durante il trasporto e la conservazione; in ogni caso preferire quella confezionata in atmosfera protettiva o sottovuoto.

Pasta speciale secca o fresca o surgelata (anche all'uovo) con ripieno

La pasta con ripieno, anche all'uovo, può essere fresca o surgelata o secca. È da preferire il tipo fresco in confezioni sottovuoto in atmosfera protettiva o surgelato.

Deve avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, con uso limitato di additivi, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

La pasta speciale secca deve avere un minimo di conservabilità prima della data di scadenza, doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto presso la cucina.

L'approvvigionamento del tipo fresco deve avvenire non oltre quattro giorni prima del consumo; il prodotto consegnato deve avere ancora una conservabilità di 30 gg.

Farine e Pasta lievitata

Le **farine** solitamente utilizzate sono quelle di frumento e di mais. Le farine conservate in sacchi aperti nel magazzino possono essere facilmente invase da parassiti e infestate da insetti e roditori: bisogna quindi non acquistare sacchi troppo grandi rispetto alle necessità di consumo.

La **pasta lievitata** si utilizza per la preparazione di pizza e torte salate; questa deve essere preparata con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extra-vergine d'oliva, lievito di birra. È preferibile l'utilizzo di pasta lievitata surgelata; per piccoli quantitativi si può utilizzare la pasta lievitata fresca che deve essere consegnata a cura del fornitore dietro specifico ordine, in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. La pasta lievitata deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e va utilizzata entro 12 ore dal ricevimento.

Gnocchi di Patate

Gli gnocchi possono essere freschi o surgelati.

Se freschi, in confezioni sottovuoto in atmosfera protettiva, devono avere un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Il prodotto consegnato deve avere ancora una conservabilità di 30 giorni.

Pane e prodotti sostitutivi

Pane

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido; essere privo di odori e sapori aciduli anche lievi; di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno; la mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico. Deve essere di pezzatura non superiore a 60 grammi.

Deve essere prodotto giornalmente; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. È da preferire l'uso di pane senza aggiunta di condimenti (pane speciale). Deve essere confezionato con farina di tipo "0" e su richiesta con farina di tipo "integrale". La crosta non deve presentare bruciature superficiali, la mollica non deve presentarsi spugnosa e collosa.

Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti. Il pane deve essere trasportato in recipienti puliti, lavabili e muniti di coperchio di chiusura, in modo che risulti al riparo da polveri ed altri

fonti di inquinamento. Per nessun motivo i contenitori devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevati da questo, sia nel centro cottura che presso i terminali di distribuzione.

Pane Grattugiato e Pan carré

Il pane grattugiato deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità. Il pan carré deve essere confezionato in sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

Prodotti sostitutivi del pane (fette biscottate, cracker, grissini)

Sono prodotti che dopo lievitazione e cottura, si presentano friabili e croccanti.

Per la bassa presenza di acqua mantengono le caratteristiche ottimali fino a tre-quattro mesi.

Possano essere preparati con farine di grano tenero tipo "0", "00" od integrali, o con farina di mais, o con farina di riso, con aggiunta, se il prodotto lo richiede, di oli e grassi alimentari di origine vegetale, senza impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale.

Se richiesti in monoporzioni devono essere confezionati con sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

Prodotti da forno dolci (biscotti)

I biscotti dovranno essere prodotti con: farina di grano e/o mais e/o riso, zucchero semolato o di canna e/o miele, burro o grassi vegetali non idrogenati di cui sia specificata la matrice di estrazione (escludere i prodotti che contengano oli di palma e/o di cocco), eventualmente latte intero o parzialmente scremato, cacao magro, lievito chimico. Le diverse tipologie sono:

- Biscotti secchi;
- Biscotti integrali;
- Biscotti con farina Maizena.

Merende confezionate

Possano essere preparate con farine di grano tenero tipo "00" con aggiunta di oli e grassi alimentari di origine vegetale, latte intero o parzialmente scremato, cacao magro, lievito chimico, uso limitato di additivi. Sono richieste merendine morbide costituite da pan di spagna, crema al latte e/o a base di marmellata.

Devono essere confezionate in monoporzione da circa 45 grammi.

Riso

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15' dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma. Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero, pulito; non deve provenire da raccolti di imperfetta maturazione.

Il riso può facilmente essere invaso da parassiti che danneggiano il chicco producendo un solco longitudinale da cui si stacca una polvere biancastra. I chicchi non devono presentarsi eccessivamente frantumati, spezzati, macchiati e farinosi.

Alla consegna il riso deve avere ancora 6 mesi di conservazione.

Per le preparazioni in brodo tipo minestre può essere utilizzato il riso del tipo "Fine", mentre per la preparazione di risotti, tra i superfini sono adatti l'Arborio e il Carnaroli, e, tra i semifini il Vialone.

Altri Cereali (Orzo, Farro, Miglio, Avena)

I grani devono presentarsi uniformi, integri, puliti; non devono esserci tracce di semi infestanti. Il prodotto deve essere indenne da parassiti e corpi estranei.

Dovranno provenire da produzione preferibilmente nazionale, confezionati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

Al momento della consegna i prodotti dovranno avere una vita residua (shelf life) di almeno un anno.

Questi cereali sono utilizzabili in alternativa alla pasta ed al riso nell'allestimento di minestre, creme e zuppe.

OLI E BURRO

Gli oli devono essere preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo; deve essere garantito un sistema di apertura che favorisce il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto. Le bottiglie o le lattine devono sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate. Non devono presentare: ammaccature, ruggine od altri difetti.

Le tipologie richieste sono:

- olio extra vergine di oliva;
- olio di semi di arachide o di mais;
- olio di oliva.

Olio extra vergine d'oliva ed olio di oliva

L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o giallo dorato anche con sfumature verdi, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive; queste caratteristiche sono più pronunciate nel caso dell'olio extra-vergine.

Devono essere di produzione preferibilmente italiana.

Non deve presentare difetti di gusto (sapore di terra, di verme, di muffa) o odore di rancido.

Le confezioni di olio extra-vergine d'oliva devono recare impresso, oltre alle previste indicazioni di legge, l'anno di produzione.

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

Utilizzo

L'olio extra-vergine di oliva è da utilizzare a crudo, come condimento delle verdure, o aggiunto a fine cottura nelle altre preparazioni; quello di oliva per le sue caratteristiche merceologiche può essere utilizzato per la cottura anche se è sempre preferibile farlo cuocere il meno possibile.

Olio di semi di arachide o di semi di mais

L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore e odore delicati; il colore è giallo molto chiaro.

Burro

Deve avere aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme. L'odore e il sapore sono particolari e il colore è bianco-giallognolo caratteristico.

Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata. Il burro è da conservare a temperature di frigorifero.

Si accettano forniture con un minimo ancora di 60 giorni dalla data di scadenza del prodotto e comunque con una conservabilità doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto c/o la cucina.

Preferibilmente va utilizzato a cottura ultimata e/o prevalentemente a crudo.

LATTE e DERIVATI

Latte

Il latte in base allo stato di freschezza si suddivide in: latte fresco pastorizzato, latte fresco di alta qualità pastorizzato, latte UHT a lunga conservazione.

A sua volta il latte sulla base della % di grasso presente può essere intero, parzialmente scremato e scremato.

Il latte destinato ad essere consumato tal quale sia latte fresco pastorizzato che di alta qualità, con una vita residua di almeno 5 giorni dal momento della consegna, mentre nelle preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente, può essere utilizzato il latte a lunga conservazione o UHT, con l'avvertenza di non tenere aperta la confezione in frigorifero per più di due giorni, quando non completamente consumata.

Se si utilizza latte a lunga conservazione o UHT deve avere vita residua al momento della consegna di almeno 30 giorni.

Latte in polvere

Il latte in polvere è un derivato del latte vaccino e si ricava attraverso la disidratazione a mezzo del calore. Può essere: intero, parzialmente scremato e magro. La legge italiana prevede, per il tipo intero, un contenuto di materia grassa intorno al 26%, per quello parzialmente scremato dal 13 al 17% e per il magro un tenore di grasso non inferiore allo 0,5%. La ricostituzione del latte in polvere deve avvenire con acqua non troppo calda ed inserendo la polvere "a pioggia" affinché non si formino grumi. Il rapporto polvere-acqua per ricostituire un chilo di latte è fissato in:

Intero - polvere 100 g, acqua 900 g

Parzialmente scremato - polvere 100 g, acqua 900 g

Magro - polvere 120 g, acqua 880 g

Yogurt

Lo yogurt è ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, a cui possono essere aggiunti ingredienti diversi.

Lo yogurt deve essere: privo di addensanti, coloranti, aromi artificiali, se yogurt intero naturale privo di zuccheri aggiunti.

E' preferibile l'utilizzo di confezioni monodose da g. 125, con almeno ancora 15 gg. di vita residua dalla data di consegna.

Budini

Sono prodotti a base di latte, trattati termicamente, a cui vengono aggiunti ingredienti diversi quali zucchero, cacao, panna, e alcuni additivi (addensanti, emulsionanti, aromi).

Sono da preferire quelli pastorizzati rispetto a quelli sterilizzati

FORMAGGI

I formaggi possono essere suddivisi in formaggi freschi semi stagionati e stagionati.

Possono essere prodotti con latte vaccino, ovi-caprino, bufala. Sono da evitare i formaggi fusi.

Si consiglia di effettuare la porzionatura al momento ove possibile, o di provvedere all'acquisto di formaggi già confezionati in monoporzioni.

Si consiglia l'utilizzo di formaggi DOP e IGP.

I formaggi grattugiati devono essere costituiti da formaggio Grana o Parmigiano.

I **formaggi freschi**, sono formaggi che hanno avuto una maturazione brevissima e contengono una elevata quantità di acqua che, in condizioni ottimali, facilita la crescita microbica, devono pertanto essere prodotti con latte che ha subito un trattamento termico almeno di pastorizzazione tra questi sono preferibili:



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE
PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Crescenza

La crescenza deve essere ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale; di presentazione compatta.

Il prodotto deve avere sapore gradevole e non eccessivamente acido. È preferibile avere forniture in confezioni monoporzioni. Il prodotto deve avere una vita non superiore ai 15 giorni ed essere consumato entro tre giorni dalla data di scadenza.

Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata ottenuta da latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti.

Il prodotto da servire tal quale deve essere confezionato in monoporzioni sigillate, o in confezioni pluriporzioni i cui singoli pezzi devono essere di uguale dimensione.

Il prodotto deve essere consegnato entro tre giorni dalla data di produzione e, consumato non oltre cinque giorni dalla data di consegna.

Ricotta

Derivato del latte, per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, ovino e caprino, preconfezionata all'origine.

Alla consegna il prodotto deve avere ancora 15 giorni di conservazione.

Primo sale

Nome dato a formaggi canestrati quando ricevono la prima salatura esterna.

Robiola

Per Robiola intendiamo un formaggio fresco, morbido, spalmabile che può essere prodotta con tre tipi diversi di latte: vaccino, caprino e/o ovino.

Caprino di latte vaccino

Sono da preferirsi quelli a pasta fresca (tipo caprino classico), caratterizzati da piccola pezzatura, coagulazione lenta, sapore leggermente acidulo, rapido consumo.

Tra i **formaggi semi stagionati** ricordiamo:

Quartiolo DOP

Prodotto con latte vaccino meglio se parzialmente scremato, La crosta è sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio-verde rossastra in quelli maturi. La struttura della pasta è unita,



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

leggermente grumosa, eventualmente con piccoli distacchi, friabile e diventa più compatta e morbida con il progredire della stagionatura. Il colore va da bianco a bianco paglierino, può divenire più intenso per il formaggio maturo. Il sapore è caratteristico, leggermente acidulo - aromatico nel formaggio in prima stagionatura e più aromatico in quello maturo.

Pecorino

Il Pecorino è un formaggio prodotto con latte di pecora in varie regioni d'Italia, sono preferibili i tipi freschi o semistagionati (stagionatura inferiore ai 60 giorni).

Tomino

Il Tomino è un formaggio italiano di latte vaccino o misto ovino/caprino a pasta molle, crudo e stagionato. Ha crosta bianca, fiorita, molto sottile e commestibile. La pasta è bianca, morbida ed omogenea, il sapore caratteristico e delicato. Viene anche venduto fresco.

I **formaggi stagionati** sono formaggi che hanno subito una stagionatura di almeno 60 giorni, tra i principali formaggi ricordiamo:

Asiago

Pasta di colore bianco o leggermente paglierino, unita al taglio, con occhiatura marcata e irregolare, sapore delicato e gradevole. Stagionatura inferiore a mesi due.

Fontina

Marchiata, a denominazione d'origine, stagionatura non superiore a 3 mesi. Pasta molle, ma di consistenza sostenuta ed elastica. Colore paglierino, sapore dolce e delicato. La crosta sottile, di colore variabile dal giallo ocra al marrone scuro per la presenza spesso di coloranti artificiali in superficie, non deve avere presenza di muffe visibili.

Emmentaler

Marchiato, stagionatura da 3 a 6 mesi, pasta compatta ma morbida, colore giallo-bruno senza sfoglia, occhiatura tipica con buchi tondeggianti della dimensione di una ciliegia, percentuale di grasso non inferiore al 45% sulla sostanza secca, privo di crepe esterne, interne e di gonfiore.

Grana Padano DOP

Marchiato, stagionatura da 12 a 24 mesi, aroma e sapore fragrante e delicato, pasta finemente granulosa, spessore della crosta da 4 a 8 mm, uso prevalente da grattugia.



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE
PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Parmigiano Reggiano DOP

Marchiato, stagionatura da 12 a 18 mesi e da 19 a 24 mesi, di sapore fragrante ma non piccante, confezionato preferibilmente in ottavi sottovuoto.

Taleggio DOP

Marchiato, di provenienza italiana, di prima qualità, di latte vaccino intero, molle, non stagionato, grassi minimo 48% sulla sostanza secca.

Gorgonzola DOP

È prodotto con latte intero pastorizzato proveniente da stalle situate nella zona di origine con aggiunta di fermenti lattici e muffe selezionate che conferiscono le caratteristiche venature. È da preferirsi il tipo Dolce, che si presenta cremoso e morbido con sapore particolare e caratteristico leggermente piccante.

ORTAGGI E VERDURE

Le verdure in genere devono essere:

- di recente raccolta;
- asciutte, privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei;
- esenti da qualsiasi difetto che possa alterare i caratteri organolettici (colore, odore, ecc.);
- di pezzatura uniforme e tutte le parti del prodotto dovranno essere direttamente utilizzabili al giusto grado di maturazione;
- preferibilmente di stagione.

Non è ammessa la fornitura di 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 o di rammollimento con alterazioni e ammaccature;
- siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve all'interno della verdura.

La verdura mantiene le sue caratteristiche ottimali se consumata fresca; pertanto stabilire un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto del consumo è particolarmente importante per questa tipologia di prodotti e così pure, prima di conservare le verdure, al fine di aumentarne la conservabilità, ripulire le verdure da terriccio, parti avvizzite o ammaccate.

Nel preparare le verdure, soprattutto quelle a foglia, bisogna porre particolare attenzione alla fase di pulitura e lavaggio, per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, pezzi di imballaggio, ecc.).

Carote

Le carote non devono essere germogliate, né legnose, né biforcute e non devono avere odori o sapori estranei. Devono essere intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze.



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE
PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Cipolle e aglio

Interi, sani e puliti. I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi radicali, privi di stelo.

Fagiolini

Devono essere ottenuti da raccolti con baccelli freschi, teneri, non giunti a completa maturazione.

Consistenza ferma e carnosa, ma non fibrosa né molle, con semi in fase di sviluppo precoce, odore tipico del fagiolino fresco.

ORTAGGI A FOGLIA

Devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla o rinsecchita, né odori e sapori estranei.

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.

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 completamente verdi.

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

Spinaci

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio; la terra ed il terriccio, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti.

Zucchine

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

ORTAGGI E VERDURE SURGELATI

Fermo restando la priorità da dare all'utilizzo di verdura fresca, le verdure surgelate rappresentano una valida alternativa soprattutto per la facilità d'uso e la reperibilità in ogni stagione dell'anno.

Devono essere in confezioni originali e sigillate; sulla parte esterna della confezione non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso.

L'aspetto degli ortaggi e delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto stesso. Devono avere "elevato grado di interezza": cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere.

Devono risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato.

Le forniture devono avere scadenza inferiore ai 12 mesi dalla data di consegna.

Minestrone surgelato

Devono essere specificate da parte del fornitore le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 7 diverse verdure).

Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm 10x10 (esclusi i legumi).

Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere. Il colore e l'odore devono essere tipici del buon prodotto.

LEGUMI

I legumi possono essere: secchi, freschi o surgelati.

Se secchi, le confezioni originali devono essere mantenute in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione; tra l'acquisto e la scadenza non deve intercorrere meno di un anno. Se il prodotto è surgelato o fresco rientra nelle indicazioni delle verdure fresche e surgelate.

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti.

Legumi secchi

Devono essere mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea.

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore caratteristico della varietà. Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera ed uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore, colore e sapore tipico di buon prodotto.

Piselli surgelati (fini novelli)

Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.

La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), odore tipico di buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico sia su prodotto surgelato che su prodotto cotto e cioè zuccherino (dolce), non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo), senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.

FRUTTA

La frutta fresca e gli agrumi devono:

- essere di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie della coltivazione richiesta nell'ordinazione;
- avere calibratura e grammatura, in linea di massima di grammi 130-150 per pesche, mele, arance e di 50-70 grammi per albicocche, mandarini, prugne;
- avere raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di eccessiva maturazione, non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione;
- essere preferibilmente di stagione.

La merce fornita deve appartenere almeno alla 1° categoria commerciale, ossia essere prodotti di buona qualità, esente da difetti e di presentazione gradevole; la frutta utilizzata per la preparazione di macedonia, frullati, ecc.. potrà essere del tipo mercantile, ossia presentare qualche difetto, purché non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto e senza alterazione dei requisiti minimi.

Non è ammessa la fornitura di frutta che:

- abbia subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- porti tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

- sia attaccata da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...

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

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

Mele

Devono essere di almeno tre varietà differenti (golden, delicious, stark); sono da escludere le mele con polpa farinosa.

Pere

Devono essere di almeno quattro varietà diverse (williams, abate, kaiser, conference) tra quelle a migliore conservabilità.

Uva bianca e/o nera

Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, puliti, di colorazione conforme, priva di ammaccature.

Arance

Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%. Non devono essere trattati con difenile.

Mandarini e mandaranci

Possibilmente privi di semi; devono avere un contenuto minimo di succo del 40%.

Pesche

Possono essere a pasta gialla ed a pasta bianca.

Banane

Devono essere integre ed al giusto grado di maturazione.

Ciliege

Devono essere provviste di peduncolo e non presentare bruciature, lesioni, ammaccature o difetti causati dalla grandine.



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE
PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Prugne, susine, albicocche

Devono essere senza peduncolo.

Actinidie (kiwi)

Devono presentare frutti interi, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

Fragole

Devono presentare frutti interi, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

Melone giallo, melone di pane, anguria

I frutti devono presentare buccia integra, senza spaccature. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Castagne, frutta oleosa

Le castagne e la frutta oleosa intera devono presentarsi sane, di pezzatura omogenea, prive di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.).

ALIMENTI VARI

The e the deteinato

Si prevede la fornitura di bustine monoporzioe che devono presentarsi integre ed intatte regolarmente confezionate ed etichettate.

Si richiede anche la fornitura del corrispettivo prodotto in forma solubile.

Caffè torrefatto

La miscela di caffè dovrà essere preparata con specie: coffee Arabica.

E' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo, cicoria ecc.. Si richiede anche la fornitura del corrispettivo prodotto in forma solubile

Camomilla

Si prevede la fornitura di bustine monoporzioe che devono presentarsi integre ed intatte regolarmente confezionate ed etichettate.

Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione. Si richiede anche la fornitura del corrispettivo prodotto in forma solubile

Orzo solubile

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto opportunamente disidratato, il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

Cacao in polvere

Il cacao in polvere dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse. Dovrà essere prevista anche la fornitura di tipologia di cacao magro da utilizzarsi per la preparazione dei dolci e budini se previsti nelle tabelle dietetiche. Si richiede anche la fornitura del corrispettivo prodotto in forma solubile già zuccherato.

Cioccolato e creme a base di cioccolato

Devono essere in confezioni integre e chiuse, e riportare tutte le indicazioni previste dalla legislazione vigente e il cioccolato deve contenere solo burro di cacao.

Zucchero semolato

Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti. Si potrà precisare che la confezione presentata in Kg potrà essere sostituita nel corso di validità contrattuale da confezioni in bustine i cui prezzi saranno concordati con la ditta appaltatrice.

Gelato

Devono essere prodotti in stabilimenti autorizzati secondo la normativa vigente.

Sono da preferirsi quelli prodotti a partire da latte fresco.

Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 90 giorni di conservazione.

Ghiaccioli

Si producono a partire da acqua, zuccheri, aromi e coloranti. Devono essere confezionati in monoporzioni.

Miele

Deve essere di produzione comunitaria e preferibilmente nazionale. In questo caso dovrà riportare la dicitura: "Miele italiano"; nel caso di miele di produzione comunitaria miscelato con miele di produzione extracomunitaria si ricorda che deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela con miele extracomunitario".

Il prodotto, confezionato in mono porzione, non deve presentare sapore od odore estranei.



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE
PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Marmellate e confetture monorazione

Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida. Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Dovrà essere prevista una varietà di tipologia di frutta: fragola, ciliegia, albicocca, pesca, prugna.

Polpa di frutta tipo mousse

Prodotto in confezioni monouso da gr. 100/120, dovrà contenere frutta senza aggiunta di zucchero e con l'utilizzo come antiossidante dell'acido ascorbico.

Succhi di frutta

Possono essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua ed eventualmente zucchero; hanno un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 40- 50% di frutta, devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante.

Essi devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate.

Devono, inoltre, essere privi di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne alterino la composizione.

Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca, in contenitori di cartone da ml 200 circa.

Sciroppi ai gusti vari

Per i periodi estivi è prevista la fornitura di sciroppi: sono da preferire prodotti con un uso limitato di additivi.

PRODOTTI VEGETALI IN SCATOLA E ALIMENTI CONSERVATI

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità, confezionati in scatole di latta nuove, la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica per alimenti di prima qualità, scevra quindi da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica. La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte ed in conformità alle norme legislative vigenti sulla igiene delle conserve alimentari.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Si richiedono nello specifico:

Fagioli Bianchi Spagna - Cannellini – Borlotti al naturale – Fagiolini Medio /Fini – Piselli fini – Cipolle al naturale – Olive Verdi/Nere con e senza nocciolo e a rondelle – Antipasto sott’olio – Giardiniera sott’aceto – Capperi sott’aceto e sotto sale – Carciofini sott’olio – Cetrioli sott’aceto.

Pomodori pelati – pomodori a pezzi - passata

I pomodori pelati o a pezzi devono avere colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia; devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo e provenire da varietà idonee alla conservazione.

Inoltre, il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

Acidità espressa in acido citrico non superiore al 6% come previsto dal D.lgs. 109/92, e D.lgs. 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

La passata di pomodoro deve essere prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, non deve contenere bucce e semi. Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.

Aceto

Deve essere fornito in confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti.

Sale fino e grosso

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale.

È preferibile utilizzare il sale marino integrale.

Preparato per brodo

Il preparato può essere in forma granulare o in pasta, di colore più o meno scuro; deve essere esente da macchie, da sapori e odori anomali e con gli ingredienti omogeneamente distribuiti.

Il preparato deve essere fornito chiuso in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibile, da conservare in luogo asciutto.

UOVA

Uova pastorizzate (fresche o congelate)

Le uova pastorizzate confezionate dovranno essere ottenute esclusivamente da uova di gallina e dovranno essere prodotte secondo le norme vigenti in stabilimenti riconosciuti.

La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro i 10 giorni successivi alla consegna.

Per problemi di tipo igienico, è preferibile utilizzare le uova pastorizzate per tutte le preparazioni dove il tipo di ricetta lo permette.

Le confezioni devono essere idonee al consumo giornaliero, in quanto non devono essere usati residui di prodotto in confezioni precedentemente aperte.

Prodotti di salumeria

Sono ottenuti in stabilimenti riconosciuti. I prodotti stagionati non confezionati devono essere mantenuti a temperatura idonea a mantenerne un buono stato di conservazione, indicativamente inferiore ai +12°C.

I prodotti forniti in tranci devono essere confezionati sottovuoto, i prodotti forniti affettati devono essere confezionati in atmosfera protettiva.

PRODOTTI A BASE DI CARNE COTTI

Prosciutto cotto

Deve essere costituito da coscia suina intera di prima qualità e preferibilmente trasformata in stabilimenti nazionali.

Deve essere prodotto senza polifosfati, essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura, di colore e profumo caratteristici, essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti.

Al taglio dovrà presentare colorito roseo omogeneo, senza importanti infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari, con carne rosa e chiara, compatta e grasso bianco sodo e ben rifilato.

I prosciutti interi devono essere confezionati in idonei involucri integri e sigillati; all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

E' preferibile l'impiego di prosciutti sottoposti a pastorizzazione dopo il confezionamento.

Al momento della consegna devono avere vita residua di almeno 60 giorni.

È sempre preferibile affettare il prosciutto in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo.

Fesa/arrostato di tacchino

Deve essere costituita dal petto di tacchino intero, aromatizzato e cotto al forno, del peso di circa 3-4 kg.

Deve essere prodotta senza polifosfati, essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura; al taglio dovrà essere di colore roseo omogeneo, di consistenza morbida con tenuta al taglio.



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE
PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Il prodotto intero deve essere confezionato in idoneo involucro, integro e sigillato; all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

È preferibile l'impiego di prodotti sottoposti a pastorizzazione dopo il confezionamento.

Al momento della consegna devono avere vita residua di almeno 60 giorni.

Prodotti insaccati cotti

Sono ottenuti in genere da carni di puro suino (es. mortadella, wurstel), o da carni di altre specie (es. wurstel di pollo) senza aggiunta di coloranti e polifosfati.

Devono essere confezionati in idonei involucri integri e sigillati sottovuoto o in atmosfera protettiva; all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

Si accettano forniture con ancora 60 giorni di conservazione.

È sempre preferibile affettare la mortadella in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo.

PRODOTTI A BASE DI CARNE STAGIONATI

Bresaola e Coppa

Sono prodotti a base di carne salati e stagionati:

la bresaola è un prodotto, derivato dalla coscia di manzo o vitellone (si utilizzano la fesa, la sottofesa, il magatello, la noce o sottosso) con almeno 45 giorni di stagionatura;

la coppa si ricava dal collo del maiale con almeno 60 giorni di stagionatura. Il prodotto al taglio deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino omogeneo, essere di consistenza tenera e non secca o elastica. È preferibile l'impiego di prodotti a marchio DOP (Coppa Piacentina DOP) o IGP (Bresaola della Valtellina IGP).

Prosciutto crudo Parma DOP

Prosciutto prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Sulla coscia intera, del peso minimale di 8 kg, viene riportato sulla cotenna, impresso a fuoco, il marchio del Consorzio di tutela. Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore è delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.

Speck

Prodotto a partire da cosce di maiale sottoposte ad affumicatura. Al taglio deve presentare colore uniforme, rosso vivo, e la parte grassa, in prossimità della cotenna, non deve avere colorazioni e odori anomali; il sapore è caratteristico. È preferibile l'impiego di prodotti a marchio IGP (Speck dell'Alto Adige IGP).

Insaccati stagionati (salumi)

Sono prodotti stagionati ottenuti dalla miscelazione di carne e grasso; possono essere di puro suino o di misto suino/bovino, di carni equine.

Devono essere integri con presenza limitata di muffe sulla superficie del budello; al taglio si presentano omogenei per colore e consistenza.

INSACCATI FRESCI (salamelle, salsiccia)

Sono prodotti ottenuti dalla miscelazione di carne fresca e grasso di maiale.

Devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata e conservati a temperatura di refrigerazione; le confezioni non devono contenere liquido in eccesso. Il colore dell'impasto è roseo e non presenta imbrunimenti prima dell'apertura della confezione.

Al momento della consegna devono avere vita residua di almeno 7 giorni e vita commerciale complessiva non superiore ai 15 giorni.

CARNI BOVINE

Carni bovine fresche refrigerate

Le carni devono essere macellate e lavorate in macelli riconosciuti e devono essere presentate disossate, sgrassate e confezionate sottovuoto.

Sono ottenute da capi nati, allevati, macellati, sezionati nella UE.

Sono sottoposte ad un periodo di frollatura non inferiore a 7 giorni.

Devono essere ottenute da carcasse appartenenti alle seguenti categorie:

Bovino adulto categoria A (giovani animali maschi di età inferiore a 2 anni); categoria E (giovani animali femmine che non abbiano ancora partorito); Vitellone categoria Z (bovini di età superiore a otto mesi, ma non a superiore a dodici mesi).

con le seguenti caratteristiche organolettiche:

- colore rosso chiaro
- consistenza pastosa
- grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo
- grasso bianco avorio e di consistenza compatta
- sapidità e tenerezza

È ritenuta preferibile la provenienza delle carni da carcasse classificate come segue:

- conformazione dei profili muscolari U (ottima) o R (buona)
- copertura di grasso 2 (scarso).

Le carni di vitello (animali di età non superiore a 8 mesi la cui carcassa non superi il peso di 185 chilogrammi) devono presentare 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

Le carni fresche refrigerate presentate in tagli anatomici confezionate sottovuoto devono essere trasportate in confezioni integre (il vuoto deve essere totale, non devono esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali) ed imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

Devono essere sempre conservate in modo da non superare la temperatura di +7°C a cuore del prodotto.

Al momento della consegna devono avere vita residua di almeno 15 giorni e vita commerciale complessiva non superiore ai 30 giorni.

L'etichettatura e la documentazione di scorta devono garantire la tracciabilità delle carni ai sensi del Reg. (CE) 1760/2000.

Nel caso di approvvigionamento di **carne macinata**, questa deve essere del tipo Carne macinata magra ai sensi del Reg. (CE) 2076/2005, art. 10.

Carni bovine congelate

La carne congelata già sezionata, disossata e mondata, viene confezionata sottovuoto.

I tagli anatomici devono essere di colore rosso chiaro, con grasso bianco avorio di consistenza compatta.

Le carni al momento del consumo devono avere subito il congelamento da non oltre 12 mesi, devono essere esenti da tipiche bruciature da freddo o da alterazioni legate a rottura della catena del freddo.

Pur essendo preferibile il prodotto fresco, nel caso di utilizzo di carne congelata è importante che lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0 e +4°C; il prodotto scongelato dovrà comunque essere sempre consumato in giornata.

Nel caso di approvvigionamento di carne macinata, questa deve essere del tipo Carne macinata magra ai sensi del Reg. (CE) 2076/2005, art. 10.

ALTRE CARNI (suino, agnello, coniglio, ecc.)

Carni fresche e congelate

Le forniture dovranno avvenire esclusivamente da allevamenti nazionali e comunitari e da macelli riconosciuti siti nel territorio comunitario.

Le carni, sia fresche che congelate, sono confezionate sottovuoto, nei tagli anatomici richiesti.

Le carni non dovranno presentare segni di alterazione e, se congelate, devono essere esenti da tipiche bruciature da freddo o da alterazioni legate a rottura della catena del freddo. Quest'ultime al momento del consumo devono avere subito il congelamento da non oltre 12 mesi.

Le carni fresche refrigerate presentate in tagli anatomici confezionate sottovuoto devono essere trasportate in confezioni integre (il vuoto deve essere totale, non devono esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali) ed imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

Devono essere sempre conservate in modo da non superare la temperatura di +7°C a cuore del prodotto.

Al momento della consegna devono avere vita residua di almeno 15 giorni e vita commerciale complessiva non superiore ai 45 giorni.

Pur essendo preferibile il prodotto fresco, nel caso di utilizzo di carne congelata è importante che lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0 e +4°C; il prodotto scongelato dovrà comunque essere sempre consumato in giornata.

PRODOTTI AVICOLI

Il prodotto consegnato deve rispondere esattamente all'ordine richiesto: numero di pezzi e loro grammatura.

Pollo fresco o congelato

Le carni avicole devono provenire da polli allevati preferibilmente "a terra", esclusivamente da allevamenti nazionali e comunitari e ottenute in macelli e sezionamenti riconosciuti siti nel territorio comunitario.

I vari tagli anatomici devono essere ricavati da animali in ottimo stato di nutrizione e macellati da non oltre 5 giorni.

Pur essendo preferibile il prodotto fresco, nel caso di utilizzo di carne congelata è importante che al momento del consumo abbia subito il congelamento da non oltre 6 mesi e che lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0 e +4°C; il prodotto scongelato dovrà comunque essere sempre consumato in giornata.

Petti di pollo

Devono avere colore bianco roseo tendente al giallo, avere buona consistenza, non fibrosa, non flaccida o trasudante sierosità; la carne deve essere tenera e saporita e non presentare gusti o odori anomali.

I petti devono essere senza forcina, senza residui di cartilagine sternale o residui ossei ed essere costituiti da soli muscoli pettorali, devono essere confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto.

Il peso medio dei petti deve essere compreso tra 200 e 240 grammi.

Cosciotti di pollo

Sono costituiti da i due quarti posteriori uniti da una parte del dorso con o senza codrione; la muscolatura deve essere ben sviluppata, con carne ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, senza alcuna presenza di liquido di essudatura, la pelle, non eccedente le corrispondenti parti anatomiche, deve essere di spessore sottile.

La pezzatura richiesta è di circa 200 grammi con tolleranza del 10% in più sul 50% dei pezzi costituenti la fornitura.

Tacchino fresco o congelato

Gli animali devono provenire esclusivamente da "allevamenti a terra" autorizzati, preferibilmente nazionali.

La carne di tacchino deve essere di colore bianco roseo, di buona consistenza senza fibrosità o flaccidità, con assenza di siosità, di odori e sapori anomali.

Pur essendo preferibile il prodotto fresco, nel caso di utilizzo di carne congelata è importante che al momento del consumo abbia subito il congelamento da non oltre 6 mesi e che lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0 e +4°C; il prodotto scongelato dovrà comunque essere sempre consumato in giornata.

Fesa di tacchino

Deve essere ricavata dal petto di tacchino maschio, in ottimo stato di nutrizione, macellati da non oltre 4 giorni; deve essere confezionata singolarmente sottovuoto.

PRODOTTI DELLA PESCA

I prodotti della pesca congelati o surgelati devono essere ottenuti in stabilimenti di produzione riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e le modalità di pesca, la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Nei prodotti della pesca non devono essere presenti ammuffimenti, insudiciamenti, attacchi parassitari, deve essere assente odore ammoniacale o comunque sgradevole.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

Filetti e tranci di pesce

I filetti e i tranci di pesce congelati o surgelati devono essere 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 forma deve essere quella tipica della specie.

La consistenza della carne, valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale, deve essere soda ed elastica.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

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

Questi prodotti devono essere congelati o surgelati individualmente e contenuti in busta singola o interfogliati.

I filetti e i tranci non devono presentare:

- corpi estranei

- irrancidimento dei grassi (macchie di ruggine)
- ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri)
- macchie di sangue
- pinne o resti di pinne
- residui di pelle (nei filetti e nei tranci dichiarati senza pelle)
- residui di membrane/parete addominale, di visceri ed organi interni.

Sono da preferirsi le seguenti tipologie di pesci:

Filetti di platessa (*Pleuronectes platessa*), passera (*Platichthys flesus flesus*), limanda (*Limanda limanda*, *Limanda aspera*) Filetti di halibut (*Hypoglossus hypoglossus*).

Filetti di merluzzo e/o nasello (*Gadus* spp., *Merluccius* spp.) I filetti di merluzzo (anche definiti commercialmente "cuori", "fiori", "filettini" ecc.) dovranno sempre e comunque essere ricavati dalla parte centrale dei filetti, non frammentati, senza pelle e diliscati.

Filetti di trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*)

Tranci di pesce spada (*Xiphias gladius*), smeriglio (*Lamna nasus*, *Isurus oxyrinchus*), verdesca (*Prionace glauca*), spinarolo (*Squalus acanthias*).

Molluschi cefalopodi (seppie, calamari, totani, polpo)

I molluschi cefalopodi congelati o surgelati devono essere 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 consistenza della carne, valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale, deve essere soda ed elastica. Colore vivido e lucente, tipico della specie; assenza di colori o macchie anomali. Odore di fresco, caratteristico; assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole.

Sapore caratteristico. La pelle deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

Tonno e Sgombro in scatola

Il tonno o lo sgombro in scatola sott'olio devono essere prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Il tonno deve essere di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda, ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo. L'olio di governo deve essere di oliva.

Si deve presentare in una o più porzioni di massa muscolari tali da ottenere un trancio intero ricostituito; deve esserci la minima presenza di briciole o frammenti.

Lo sgombro deve essere presentato in filetti. Le confezioni devono essere idonee al consumo giornaliero, in quanto non devono essere usati residui di prodotto in confezioni precedentemente aperte

PRODOTTI DIETETICI

L'utilizzo dei prodotti "dietetici" risponde alla esigenza di fornire prodotti adeguati agli utenti che presentano particolari esigenze di tipo alimentare.

Sono alimenti che devono rispondere ai requisiti fissati dal D.lgs. n. 111/92, concernente i prodotti destinati a una alimentazione particolare e che necessitano dell'Autorizzazione del Ministero della Salute.

Per quanto riguarda le modalità di approvvigionamento e utilizzo si rimanda alla parte generale. Se ne elencano alcuni, fermo restando la disponibilità a fornire, su richiesta del Committente, eventuali altri prodotti non elencati:

Pasta e biscotti aproteici

Da impiegare per la preparazione dei regimi dietetici di soggetti affetti da nefropatie.

Prodotti senza glutine

Farina per celiaci senza glutine e senza uovo

Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine e senza uovo

Pasta per celiaci

A titolo esemplificativo la pastina senza glutine può avere una composizione tipo:

Proteine 13%, lipidi 3,5%, carboidrati 82,3%, umidità 12,5%.

Le proteine devono provenire unicamente da latte o uova, deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

Se sono anche senza latte, senza lattosio, senza uova, gli ingredienti che possono essere contenuti sono: farina di riso, amido di mais, farina di soia, fecola di patate.

I formati richiesti sono del tipo: spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne.

Le confezioni dovranno avere un peso di 250 grammi.

Biscotti al cioccolato e dolci

Questi prodotti non dovranno contenere glutine, latte, lattosio, uova.

Tra i dolci i tipi richiesti saranno: plumcake, dolce al limone, dolce al cioccolato.

Biscotti senza zucchero per diabetici

Latte/alimento dietetico

È una categoria molto ampia, in cui sono compresi, tra l'altro, il latte a basso contenuto di lattosio e il latte senza proteine del latte vaccino.

Latte e yogurt di soia

Sono particolari alimenti dietetici, in cui le proteine provengono esclusivamente dalla soia; normalmente, in tale alimento sono modificati anche gli zuccheri.

DIETOLOGICO: QUANTITATIVI DEI PRODOTTI DI PIÙ COMUNE USO (valori di prodotto crudo al netto degli scarti)

ALIMENTI	PESO A CRUDO	PESO A COTTO	MINIMO GARANTITO
<i>Prodotti per la prima colazione:</i>			
Latte fresco	gr. 250	gr. 250	gr. 250
Latte a lunga conservazione intero, parzialmente scremato	gr. 250	gr. 250	gr. 250
Yogurt intero	gr. 125		gr. 125
Yogurt magro	gr. 125		gr. 125
Yogurt alla frutta	gr. 125		gr. 125
The	gr. 2	1 busta razione + 250 ml di acqua	
Caffè in polvere	gr. 5		gr. 5
Biscotti secchi	gr. 40		gr. 40
Fette biscottate in monorazione	gr. 40		gr. 40
Zucchero	gr. 10		gr. 10
<i>Prodotti per il pranzo e la cena: primi piatti</i>			
Pasta di semola asciutta corta	gr. 80	gr. 250	gr. 200
Pasta di semola asciutta lunga	gr. 80	gr. 250	gr. 200
Pasta di semola per minestrone	gr. 40	gr. 200	gr. 140
Pastina o riso per brodi	gr. 40	gr. 200	gr. 140
Riso non parboiled asciutto	gr. 90	gr. 240	gr. 200
Tortellini asciutti	gr. 110	gr. 220	gr. 200
Tortellini in brodo	gr. 60	gr. 120	gr. 100
Gnocchi di patate	gr. 300	gr. 350	gr. 300
Semolino	gr. 30	gr. 170	gr. 150
<i>Condimenti</i>			
Salsa di pomodoro	gr. 100	gr. 100	gr. 90

ALIMENTI	PESO A CRUDO	PESO A COTTO	MINIMO GARANTITO
Ragù di carne (carne)	gr. 25	gr. 25	gr. 25
Olio	gr. 15	gr. 15	gr. 15
Formaggio grattugiato	gr. 10	gr. 10	gr. 10
Vongole/cozze	gr. 30	gr. 30	gr. 30
Pesce per sughi o risotti	gr. 30	gr. 30	gr. 30
Capperi	gr. 3	gr. 3	gr. 3
Olive	gr. 15	gr. 15	gr. 15
Secondi piatti: carni			
Bistecca	gr. 120	gr. 100	gr. 90
Svizzera	gr. 120	gr. 100	gr. 90
Polpette	gr. 120	gr. 100	gr. 90
Scaloppine	gr. 120	gr. 100	gr. 90
Costata senza osso	gr. 120	gr. 100	gr. 90
Cotoletta senza impanatura né osso	gr. 120	gr. 100	gr. 90
Manzo bollito	gr. 150	gr. 100	gr. 90
Manzo per spezzatino	gr. 150	gr. 100	gr. 90
Vitello tonnato senza salsa	gr. 120	gr. 100	gr. 90
Manzo per roast-beef	gr. 150	gr. 100	gr. 90
Tacchino arrosto	gr. 150	gr. 120	gr. 100
Pollo con osso varie cotture	gr. 300	gr. 200	gr. 200
Petto di pollo	gr. 150	gr. 120	gr. 100
Fettine di maiale	gr. 120	gr. 100	gr. 90
Costata o nodino di maiale senza osso	gr. 120	gr. 100	gr. 90
Trippa senza condimento	gr. 200	gr. 150	gr. 150
Carne in scatola	gr. 120	gr. 120	gr. 120
Carne per omogeneizzato di carne	gr. 120	gr. 100	gr. 90
Agnello con osso	gr. 250	gr. 200	gr. 200
Secondi piatti: pesce			
Sogliola (Alibut)	gr. 200	gr. 170	gr. 150
Nasello	gr. 200	gr. 170	gr. 150

ALIMENTI	PESO A CRUDO	PESO A COTTO	MINIMO GARANTITO
Merluzzo	gr. 200	gr. 170	gr. 150
Seppie (pulite)	gr. 250	gr. 200	gr. 150
Tonno in scatola all'olio	gr. 120		gr. 120
Tonno al naturale per diete	gr. 120		gr. 120
Sardine e Sgombri in scatola	gr. 120		gr. 120
Salumi e insaccati			
Prosciutto cotto senza polifosfati	gr. 80		gr. 80
Prosciutto crudo	gr. 80		gr. 80
Mortadella	gr. 80		gr. 80
Salame	gr. 80		gr. 80
Coppa	gr. 80		gr. 80
Speck	gr. 80		gr. 80
Bresaola	gr. 80		gr. 80
Cotechino	gr. 150	gr. 120	gr. 100
Salamelle	gr. 150	gr. 120	gr. 100
Zampone	gr. 150	gr. 120	gr. 100
Salsiccia	gr. 150	gr. 100	gr. 100
Wurstel	gr. 100		gr. 100
Formaggi			
Bel Paese	gr. 80		gr. 80
Parmigiano	gr. 80		gr. 80
Emmenthal	gr. 80		gr. 80
Gorgonzola	gr. 80		gr. 80
Taleggio	gr. 80		gr. 80
Fontina	gr. 80		gr. 80
Mozzarella	gr. 120		gr. 120
Robiola	gr. 120		gr. 120
Scamorza	gr. 80		gr. 80
Formaggini confezionati (1= gr.20)	n. 3		n. 3
Formaggio in crema a confezione	gr. 120		gr. 120

ALIMENTI	PESO A CRUDO	PESO A COTTO	MINIMO GARANTITO
Ricotta a confezione	gr. 150		gr. 150
Provolone	gr. 80		gr. 80
Brie	gr. 80		gr. 80
Uova cat. A			
Uova sode	n. 2		n. 2
Uova fresche (gr. 50-55)	n. 2		n. 2
Uova pastorizzate sgusciate liquide tipo A per frittata	n. 2		n. 2
Legumi e farina gialla			
Legumi secchi (fagioli, ceci, lenticchie) per minestre	gr. 30		
Legumi per contorni	gr. 50 secchi	gr. 130	gr. 130
Legumi surgelati	gr. 100	gr. 90	gr. 90
Farina gialla per polenta	gr. 60		
Verdure			
Verdura per insalata	gr. 70		gr. 80
Pomodori per insalata	gr. 150		gr. 150
Verdura a foglia verde	gr. 250		gr. 120
Carote	gr. 200	gr. 150	gr. 130
Barbabietole	gr. 150	gr. 150	gr. 150
Zucchine	gr. 200	gr. 180	gr. 180
Fagiolini	gr. 200	gr. 180	gr. 180
Patate	gr. 200	gr. 180	gr. 180
Cavolfiore	gr. 220	gr. 200	gr. 200
Patate per omogeneizzato di carne	gr. 30	gr. 20	gr. 20
Carote per omogeneizzato di carne	gr. 30	gr. 20	gr. 20
Frutta			
Frutta fresca di stagione	gr. 200		gr. 150
Frutta da cuocere con buccia	gr. 200	gr. 150	gr. 150
Melone senza scarto	gr. 250		gr. 200
Anguria senza scarto	gr. 250		gr. 200
Prugne cotte (peso a secco)	gr. 40		gr. 150

ALIMENTI	PESO A CRUDO	PESO A COTTO	MINIMO GARANTITO
Olio e condimenti			
Olio extravergine di oliva		gr. 10 a porzione	
Burro		gr. 10 a porzione	
Maionese e salse varie		q.b. secondo ricetta a porzione	
Aceto		q.b.	
Sale		q.b.	
Vino o birra		q.b.	
Spezie varie		q.b.	
Panna per cucinare (sughi)		q.b. secondo ricetta	
Uovo		q.b. secondo ricetta	
Pane			
Pane comune confezionato monorazione	gr. 45/60		gr. 45/60
Pane integrale confezionato monorazione	gr. 45/60		gr. 45/60
Bevande			
Acqua minerale naturale o frizzante	cc. 450		cc. 450
Vino bianco o rosso	cc. 250		cc. 250
Succhi di frutta	cc. 125		cc. 125
Birra o bibite analcoliche	cc. 330		cc. 330
Spumante	cc. 150 a razione		cc. 150
Sciroppi (gusti amarena-menta-tamarindo-orzata)	q.b.		q.b.
Varie			
The o camomilla busta monodose	gr. 2 = 1 bustina		gr. 2
Caffè in polvere	gr. 5 a persona		gr. 5
Aceto	q.b.		q.b.
Sale fine e grosso	q.b.		q.b.
Odori per cucina e spezie	q.b.		q.b.
Budini cioccolato e vaniglia	gr. 110		gr. 110
Dolce a fette	gr. 100		gr. 100

ALIMENTI	PESO A CRUDO	PESO A COTTO	MINIMO GARANTITO
Dolce confezionato	gr. 45/50		gr. 45/50
Macedonia fresca o confezionata	gr. 150		gr. 150
Omogeneizzato di frutta	gr. 150 + 15 gr. zucchero		gr. 150 + 15 gr. Zucchero
Panettone	gr. 150		gr. 150
Colomba	gr. 150		gr. 150
Zucchero	gr. 10-12 monorazione		gr. 10-12 monorazione
Cacao	gr. 40		gr. 40
Crema spalmabile	gr. 30		gr. 30
Cioccolato al latte	gr. 40		gr. 40

Di seguito vengono riportati gli schemi dietetici per i soggetti disfagici

SCHEDA - SCHEMI DIETETICI PER SOGGETTI DISFAGICI

	INDICAZIONI	AVVERTENZE	COLAZIONE SPUNTINI	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
PRIMO LIVELLO	Soggetti incapaci di masticare e deglutire: cibi semiliquidi omogenei di consistenza variabile dal succo di frutta a quello di una crema.	PROIBITI i cibi che si frantumano o si sbriciolano. Per rendere più fluidi gli alimenti si possono aggiungere bevande calde o fredde a base di latte, olio, margarina, burro, panna, salse, brodo o sugo di carne	Bevanda alla frutta: succo di frutta 400 ml + 200 g di banana, 60 grammi di biscotto granulato e 40 grammi di Meritene in polvere (318 Kcal) frullati insieme per qualche minuto; Yogurt; Crema di banana; Crema di riso; Latte e caffè+40/60 gr di Meritene; Latte e biscotti granulari disciolti; Latte e menta; Semolino dolce.	Crema di carote (200 g di carote + 20 g. di burro + 20 g di farina +300 ml di latte intero + 80 grammi di patate + 1 cucchiaio di olio di oliva) sbollentare le carote e passarle in padella con il burro, preparare una besciamella e aggiungere il parmigiano e le carote – frullare il tutto; medesima preparazione con zucchine, asparagi e altra verdura) Passato di verdura da minestrone frullato eventualmente arricchito con semolino; Semolino; Vellutate di verdure addensate con crema di riso; Crema di piselli e patate; Crema di ceci.	Crema di patate con carne; Crema di tonno; Crema di prosciutto (prosciutto + panna da cucina frullati insieme); Frullati di carne e verdura; Omogeneizzati di carne; Vellutata di pollo.	Crema di patate; Crema di zucchine con patate; Frullato di carote; Altre creme di verdura.

	INDICAZIONI	AVVERTENZE	COLAZIONE SPUNTINI	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
SECONDO LIVELLO	<p>Soggetti con deglutizione molto compromessa. Utilizzare alimenti passati (consistenza porea o budino cremoso). Sono controindicati alimenti in pezzi interi, cibi con doppie consistenze (minestrine o zuppe con crostini). La somministrazione di acqua o liquidi è rischiosa e va gelificata con addensanti.</p>	<p>PROIBITI i cibi che si frantumano o si sbriciolano.</p>	<p>Bevanda alla frutta (succo di frutta 400 ml + 200 g di banana, 60 grammi di biscotto granulato e 40 grammi di Meritene in polvere (318 Kcal) <i>frullati insieme per qualche minuto</i>;</p> <p>Yogurt;</p> <p>Budini;</p> <p>Creme caramel;</p> <p>Latte e caffè+40/60 gr di Meritene;</p> <p>Latte e biscotti granulari disciolti;</p> <p>Latte arricchito al cacao (Meritene al cacao 40 gr);</p> <p>Mousse di mele cotte;</p> <p>Mousse al cioccolato;</p> <p>Panna cotta.</p>	<p>Crema di carote (200 g di carote + 20 g. di burro + 20 g di farina +300 ml di latte intero + 80 g. di patate + 1 cucchiaino di olio di oliva) sbollentare le carote e passarle in padella con il burro, preparare una besciamella e aggiungere il parmigiano e le carote – frullare il tutto; medesima preparazione con zucchine, asparagi e altra verdura);</p> <p>Passato di verdura da minestrone frullato eventualmente arricchito con semolino;</p> <p>Semolino;</p> <p>Vellutate di verdure addensate con crema di riso;</p> <p>Crema di piselli e patate;</p> <p>Crema di ceci.</p>	<p>Crema di patate con carne;</p> <p>Crema di tonno;</p> <p>Mousse di carne;</p> <p>Crema di prosciutto (prosciutto + panna da cucina frullati insieme);</p> <p>Frullati di carne e verdura;</p> <p>Omogeneizzati di carne;</p> <p>Vellutata di pollo;</p> <p>Soufflé di sogliola.</p>	<p>Crema di patate;</p> <p>Crema di zucchine con patate;</p> <p>Altre creme di verdura;</p> <p>Soufflé di verdure (zucchine, spinaci);</p> <p>Purea di verdura;</p> <p>Soufflé di patate.</p>

	INDICAZIONI	AVVERTENZE	COLAZIONE SPUNTINI	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
TERZO LIVELLO	<p>Soggetti che presentano una masticazione difficoltosa ma una accettabile deglutizione dei cibi solidi e liquidi. Sono quindi utili cibi soffici e non necessitano di frullatura. I cibi devono essere cotti, tagliati in pezzi piccoli o tritati. Devono essere eliminate le bucce, i semi e le parti filamentose. I liquidi sono consentiti senza addensanti.</p>	<p>PROIBITI i cibi che si frantumano o si sbriciolano.</p> <p>Non sono permessi cibi croccanti e secchi, né frutta secca né cibi crudi.</p>	<p>Bevanda alla frutta (succo di frutta 400 ml + 200 grammi di banana, 60 grammi di biscotto granulato e 40 grammi di Meritene in polvere (318 Kcal) <i>frullati insieme per qualche minuto</i>;</p> <p>Yogurt;</p> <p>Budini;</p> <p>Creme caramel;</p> <p>Latte e caffè+40/60 grammi di Meritene;</p> <p>Latte e biscotti granulari disciolti;</p> <p>Latte arricchito al cacao (Meritene al cacao 40 grammi);</p> <p>Mousse di mele cotte;</p> <p>Mousse al cioccolato;</p> <p>Panna cotta.</p>	<p>Crema di carote (200 g di carote + 20 g. di burro + 20 g di farina +300 ml di latte intero + 80 g. di patate + 1 cucchiaino di olio di oliva) sbollentare le carote e passarle in padella con il burro, preparare una besciamella e aggiungere il parmigiano e le carote – frullare il tutto; medesima preparazione con zucchine, asparagi e altra verdura);</p> <p>Passato di verdura da minestrone frullato eventualmente arricchito con semolino;</p> <p>Semolino;</p> <p>Vellutate di verdure addensate con crema di riso;</p> <p>Crema di piselli e patate;</p> <p>Crema di ceci.</p>	<p>Crema di patate con carne;</p> <p>Crema di tonno;</p> <p>Mousse di carne;</p> <p>Crema di prosciutto (prosciutto + panna da cucina frullati insieme);</p> <p>Frullati di carne e verdura;</p> <p>Omogeneizzati di carne;</p> <p>Vellutata di pollo;</p> <p>Soufflé di sogliola.</p>	<p>Crema di patate;</p> <p>Crema di zucchine con patate;</p> <p>Altre creme di verdura;</p> <p>Soufflé di verdure (zucchine, spinaci);</p> <p>Purea di verdura,</p> <p>Soufflé di patate.</p>

	INDICAZIONI	AVVERTENZE	COLAZIONE SPUNTINI	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
QUARTO LIVELLO	Soggetti che possono assumere alimenti facilmente masticabili. Sono accettabili anche piccoli pezzi o alimenti tritati. Sono ancora controindicati gli alimenti secchi. Vanno ancora rimosse le bucce, i semi e le componenti fibrose e filamentose.	PROIBITI i cibi che si frantumano o si sbriciolano. Non sono consigliabili i cibi croccanti e secchi, né frutta secca né cibi crudi e fritti	Bevanda alla frutta (succo di frutta 400 ml + 200 grammi di banana, 60 grammi di biscotto granulato e 40 grammi di Meritene in polvere (318 Kcal) <i>frullati insieme per qualche minuto</i> ; Yogurt ; Budini ; Creme caramel ; Latte e caffè+40/60 grammi di Meritene ; Latte e biscotti granulari disciolti ; Latte arricchito al cacao (Meritene al cacao 40 grammi) ; Mousse di mele cotte ; Mousse al cioccolato ; Panna cotta.	Crema di carote (200 grammi di carote + 20 grammi di burro + 20 grammi di farina +300 ml di latte intero + 80 grammi di patate + 1 cucchiaino di olio di oliva) sbollentare le carote e passarle in padella con il burro, preparare una besciamella e aggiungere il parmigiano e le carote – frullare il tutto; medesima preparazione con zucchine, asparagi e altra verdura); Passato di verdura da minestrone frullato eventualmente arricchito con semolino; Semolino ; Vellutate di verdure addensate con crema di riso; Crema di piselli e patate ; Crema di ceci.	Crema di patate con carne ; Crema di tonno ; Mousse di carne ; Crema di prosciutto (prosciutto + panna da cucina frullati insieme); Frullati di carne e verdura ; Omogeneizzati di carne ; Vellutata di pollo ; Soufflé di sogliola.	Crema di patate ; Crema di zucchine con patate ; Altre creme di verdura ; Soufflé di verdure (zucchine, spinaci) ; Purea di verdura ; Soufflé di patate.