

**A.S.P.
LAURA RODRIGUEZY LASO DE' BUOI**

ALLEGATO A

**PIANO GUIDA
SERVIZIO DI RISTORAZIONE E
LAVAGGIO STOVIGLIE E SERVIZIO DI PREPARAZIONE E
RIORDINO TAVOLI**

INDICE

▪ SPECIFICHE DEL SERVIZIO	
Oggetto del servizio	pag. 3
Tabella numero pasti	pag. 3
Produzione, prenotazione e orari-variazioni	pag. 4
Direzione operativa	pag. 5
Locali	pag. 6
Stoviglie e posaterie	pag. 6
▪ CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	
Oneri e responsabilità	pag. 7
Preparazione dei pasti	pag. 7
Campionamento degli alimenti	pag. 8
Conservazione derrate	pag. 8
Distribuzione dei pasti nella mensa dipendente	pag. 8
▪ MENU	
Struttura ed articolazione dei menu	pag. 8
Menu aggiuntivi	pag. 9
Altri servizi	pag.10
Fornitura derrate	pag.10
Composizione dei pasti	pag.10
Vitto per i dipendenti	pag.12
Misure igienico sanitarie	pag. 13
Piano di autocontrollo	pag. 14
▪ LAVAGGIO STOVIGLIE	
Lavaggio stoviglie	pag.15
Lavaggio carrelli	pag.15
Norme procedurali e comportamentali	pag. 16

▪ SPECIFICHE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

OGGETTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione per gli ospiti (76) dell'A.S.P. Laura Rodriguez, la gestione della relativa mensa dei dipendenti, il servizio di pulizia dei locali mensa, cucina e dispensa, il trasporto dei carrelli termici ai piani, (se richiesto sporzionamento), la raccolta delle stoviglie, dei carrelli di servizio e di quelli termici ed il trasporto al locale lavaggio ed il lavaggio delle stoviglie.

L'appalto prevede, oltre alla completa gestione e conduzione del servizio, anche la fornitura di tutti i macchinari e suppellettili ritenuti necessari dalla Ditta offerente.

Le indicazioni relative ai locali e alle attrezzature esistenti sono da ritenersi meramente indicative e pertanto i concorrenti hanno facoltà di proporre tutte le varianti migliorative e/o integrative che riterranno opportune ai fini dell'esecuzione del servizio oggetto della gara, purché evidenziate e rese adeguatamente esplicite dalla Ditta partecipante.

DATI INDICATIVI SULLE QUANTITA' DEI PASTI ANNUI DA EROGARE

STRUTTURA	Numero ospiti	Pasti Ospiti	Pasti Dipendenti
C.R.A. A.S.P. LAURA RODRIGUEZ	76	55.480	2.920

Nel numero dei pasti dei degenti non sono conteggiate le colazioni e le merende.

Il servizio a forfait riguarderà:

- Il servizio ristorazione destinato agli ospiti che dovrà essere reso tutti i giorni dell'anno festività comprese.
- Il servizio mensa aziendale che dovrà essere reso tutti i giorni dell'anno festività comprese, per circa 8/10 pasti per il pranzo, 1-2 per la cena. (Qualora, parte di detti pasti non ne venga usufruito, i medesimi, possono essere richiesti in altre occasioni);
- Il servizio di apparecchiatura e riordino delle sale da pranzo compresa la fornitura al tavolo di olio, aceto, sale pepe e parmigiano reggiano
- Il servizio di trasporto dei carrelli dalla cucina ai piani
- Il servizio di raccolta di stoviglie, carrelli e carrelli termici
- Il servizio di trasporto dei carrelli dai piani al locale lavaggio
- Il servizio di lavaggio stoviglie, posaterie, carrelli e pentolame
- Il servizio di pulizia dei locali oggetto dell'appalto

La ditta dovrà provvedere più nel dettaglio secondo le indicazioni di cui ai successivi articoli:

1. alla raccolta ed elaborazione delle prenotazioni dei pasti destinati agli ospiti e alla mensa del personale e relativi rendicontazioni dati secondo i prospetti predisposti e necessariamente a mezzo di strumenti informatizzati;
2. all'acquisto, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e delle materie prime necessarie, alla lavorazione, la cottura, l'abbattimento, la conservazione, il porzionamento, la rigenerazione, il

mantenimento degli alimenti; il confezionamento, il trasporto/veicolazione dei pasti (preparati mediante il sistema del "legame differito-caldo"*) in contenitori termici monoporzione o multiporzione (a seconda dei casi);

3. alla preparazione e distribuzione con self-service dei pasti per il personale dipendente del Rodriguez;
4. alla preparazione e confezionamento prime colazioni, merende e idratazioni;
5. alle operazioni di preparazione dei tavoli ed al successivo riordino degli stessi, presso le sale da pranzo della struttura oggetto dell'appalto;
6. al ritiro delle stoviglie sporche ed al successivo lavaggio;
7. al lavaggio dei carrelli termici multiporzione, compresi i contenitori gastronorm, caraffe, la posateria e le stoviglie alla pulizia e la sanificazione dei contenitori, dei carrelli, delle stoviglie, degli utensili, delle macchine/attrezzature, dei locali e delle superfici di lavoro utilizzate;
8. al lavaggio e stivaggio di pentolame, vassoi, caraffe, contenitori, vasellame, posateria ecc.
9. alla pulizia dei locali in uso, compresi i servizi igienici e gli spogliatoi del personale della ditta e di tutte le apparecchiature e attrezzature;
10. alla raccolta ivi compresa la differenziata e al trasporto dei rifiuti nei luoghi indicati dall'Ente;
11. alla fornitura di tutti i detersivi e materiali di consumo occorrenti per la cucina, la mensa (sacchi, tovaglioli di carta, stuzzicadenti, coprimacchia, ecc.) ivi compresi gli adiacenti servizi igienici (sapone, asciugamani, carta igienica, ecc.) nonché i materiali per il lavaggio delle stoviglie e per la manutenzione;
12. alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari e attrezzature;
13. alla manutenzione e/o sostituzione delle stoviglie;
14. all'installazione, a propria cura e spesa, della linea telefonica esterna ivi compreso apposito collegamento ad internet e in rete con la struttura;
15. ad ogni altra operazione e prestazione, anche se non esplicitamente indicata, necessaria per il servizio oggetto dell'appalto conformemente a quanto previsto dalla normativa Comunitaria 93143/CEE recepita con D.lgs 155 del 26/05/1997.

Si sottolinea che attualmente le operazioni di scodellamento/sporzionamento e somministrazione dei pasti agli ospiti sono effettuate dal personale dell'ASP.

** Sistema del "legame differito-caldo" o "fresco-caldo": gli alimenti vengono cotti dalla cucina e il cibo trasportato dalla cucina ai reparti, con carrelli riscaldati e carrelli refrigerati; in tale situazione il trasporto deve essere effettuato in tempi brevi dopo la fine della cottura, per evitare un notevole scadimento delle qualità organolettiche e la possibilità, in caso di interruzioni prolungate dei livelli prescritti di temperatura, che si possa verificare una proliferazione batterica incontrollata. Il tempo intercorrente tra preparazione e somministrazione non deve comunque superare le due ore se il cibo è conservato in isoterma (vedi: Ministero della Salute, Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti - Direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione, linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale).*

I pasti devono essere confezionati con modalità e in tempi da assicurare che, all'atto della consegna agli ospiti, i cibi cotti non abbiano una temperatura inferiore ai 65 gradi centigradi.

Produzione, prenotazione ed orari di somministrazione pasti – variazioni

L'appaltatore dovrà predisporre apposito programma informatico per la gestione dei menu e la prenotazione giornaliera e la rendicontazione dei pasti. La prenotazione giornaliera dei pasti è effettuata dall'ASP sull'apposito programma fornito in sede di offerta dalla Ditta aggiudicataria in collegamento diretto (tramite rete interna o web) indicante il numero e il dettaglio dei pasti da produrre. La prenotazione dei pasti, esclusa la mensa del personale verrà trasmessa a cura dell'A.S.P. alla cucina il giorno precedente a quello di distribuzione.

Le variazioni alle composizioni dei pasti possono essere comunicate all'appaltatore il giorno del consumo:

- entro le ore 7, 30 - per la colazione
- entro le ore 11,30 - per il pranzo
- entro le ore 17,30 - per la cena

La prenotazione dei pasti dei dipendenti viene di norma effettuata settimanalmente; per eventuali necessità sopravvenute le prenotazioni vengono presentate entro le 10,00.

L'appaltatore garantisce:

- la produzione dei pasti per tutti gli ospiti della struttura per i quali è stata comunicata la prenotazione nei modi di cui sopra;
- la produzione di tutte le preparazioni previste dai menù proposti nel rispetto delle grammature minime richieste di cui all'all. 2;
- la produzione dei pasti per i dipendenti ASP ed i parenti degli ospiti, previa prenotazione da effettuarsi con le modalità previste per gli ospiti.
- la produzione di pasti in vassoio isotermico monopasto personalizzato per gli ospiti allettati e diete speciali (casistica ricorrente nell'ambito del servizio casa residenza).

Gli orari di somministrazione dei pasti per gli ospiti sono articolati nei seguenti orari, sette giorni la settimana:

pasti	Orari
colazione	DALLE ORE 08.00 ALLE ORE 10.15
pranzo	DALLE ORE 12.00 ALLE ORE 13.15
cena	DALLE ORE 18.00 ALLE ORE 19.15

Gli orari di apparecchiatura e di sparecchiatura delle zone pranzo sono i seguenti :

pasti	apparecchiatura	sparecchiatura
colazione	DALLE ORE 07.00	DALLE ORE 10.30
pranzo	DALLE ORE 11.30	DALLE ORE 13.30
cena	DALLE ORE 17.30	DALLE ORE 19.30

Gli orari di apertura della linea self service per il personale dipendente sono i seguenti è il seguente :

pasti	orari
pranzo	DALLE ORE 11.30 ALLE ORE 15,00
cena	DALLE ORE 17,30 ALLE ORE 18,30

Gli orari di apparecchiatura e di sparecchiatura delle zone pranzo dipendenti sono i seguenti :

pasti	apparecchiatura	sparecchiatura
pranzo	DALLE ORE 11.30	DALLE ORE 15.15
cena	DALLE ORE 17.30	DALLE ORE 19.30

Orari idratazione mattutina e merenda pomeridiana

servizi	Orari
Idratazione mattutina	DALLE 10,30
Merenda pomeridiana	DALLE ORE 15.45

L'appaltatore veicola i pasti nelle 4 sale da pranzo (piano terra e 3 nuclei) mediante apposito ascensore con l'ordine, modalità e tempi individuati dall'A.S.P. che può variare nel tempo e negli orari.

DIREZIONE OPERATIVA

- Spetta all'assuntore la direzione operativa del servizio per l'intero periodo di funzionamento dello stesso.
- La ditta aggiudicataria nelle ore di servizio e di presenza di personale negli spazi in comodato dovrà garantire la presenza di un suo rappresentante e/o di un suo sostituto che abbia la facoltà ed i mezzi occorrenti per tutte le provvidenze che riguardano adempimenti ed oneri contrattuali.
- La ditta aggiudicataria dovrà comunicare, per iscritto, il nome del proprio rappresentante e del suo sostituto, nonché i luoghi di residenza e relativi numeri telefonici di tutto il personale dipendente e relative foto.
- Tale rappresentante e/o sostituto sarà controparte nei contraddittori riguardanti le contestazioni sull'esecuzione del servizio e ogni altra incombenza prevista dal presente Capitolato;
- In caso di sciopero del personale la ditta dovrà comunque garantire, nell'ambito dei rispettivi obblighi, l'effettuazione del servizio.

LOCALI, ATTREZZATURE ,IMPIANTI – MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

L'A.S.P. Laura Rodriguez pone a disposizione della ditta aggiudicataria i locali necessari per l'espletamento dei servizi di ristorazione e lavaggio, spogliatoi e servizi igienici per il personale. Tutti i locali saranno concessi in comodato d'uso alla ditta appaltatrice con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile, nello stato in cui si trovano, che i concorrenti hanno l'obbligo di verificare e conoscere.

I locali destinati allo svolgimento del servizio nel complesso di beni mobili, impianti, attrezzature e macchinari ivi presenti vengono posti nella disponibilità dell'appaltatore previa sottoscrizione di un apposito verbale di consegna/atto di benessere.

L'appaltatore si impegna a fornire a sua totale cura e spese tutte le ulteriori dotazioni necessarie alla corretta prestazione del servizio non ricomprese; tali ulteriori dotazioni restano di proprietà dell'appaltatore.

L'appaltatore dovrà provvedere ad assicurare, in ogni momento, il perfetto stato dei locali, il funzionamento delle attrezzature in uso, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali destinati allo svolgimento del servizio (inclusi impianti elettrici, idrosanitari e adduzione gas), la manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni mobili, impianti, attrezzature e macchinari, a sua totale cura e spese.

Nei casi in cui interventi di manutenzione sui beni si palesassero antieconomici (*) -per grado di usura, consumo, deterioramento del/i bene/i oggetto di intervento-, l'appaltatore potrà provvedere alla sostituzione degli stessi a sua totale cura e spese, previo accordo scritto con ASP anche in ordine alla tipologia, marca, modello dei beni da sostituire/rimpiazzare. I nuovi beni restano di proprietà dell'appaltatore; i beni sostituiti/rimpiazzati dovranno essere dismessi/rottamati/smaltiti dall'appaltatore nei modi previsti dalla normativa vigente, a sua totale cura e spese.

(* *parametro/indicatore di riferimento: spesa stimata per intervento manutentivo di importo superiore al 60% del valore residuo del bene*)

Agli effetti del presente articolo si precisano le seguenti definizioni:

- *manutenzione ordinaria*: si intendono tutti gli interventi preventivi periodici necessari a garantire il buon stato di funzionamento e di conservazione dei beni mobili, impianti, attrezzature e macchinari e dei locali destinati allo svolgimento del servizio (inclusi riposizionamento mattonelle rotte del pavimento e delle pareti, impianti elettrici, idrosanitari e adduzione gas), ivi comprese le sostituzioni dei pezzi/parti soggetti/e a normale usura nonché le tarature di tutte le strumentazioni che lo richiedano;

- *manutenzione straordinaria*: si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto attraverso la riparazione e/o la sostituzione di pezzi/parti rotti/e e/o difettosi/e fino a ripristinare le condizioni dei beni mobili, impianti, attrezzature e macchinari;

Gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dovranno essere riportati dall'appaltatore su apposito registro cronologico che sarà messo a disposizione dell'ASP per le verifiche ritenute necessarie.

Tutti i documenti relativi alle manutenzioni eseguite (rapporti, attestazioni, certificati, fatture) dovranno essere inviati in copia all'ASP con cadenza trimestrale.

Le manutenzioni saranno eseguite utilizzando ditte autorizzate dalle case costruttrici ad intervenire direttamente sulle attrezzature.

Nelle spese di manutenzione sono espressamente comprese:

- le spese sopportate allo scopo di conservare l'efficienza delle immobilizzazioni materiali, delle attrezzature e degli impianti, al fine di garantire la vita utile prevista, la capacità produttiva e la produttività originarie;
- i costi di riparazione sopportati per risolvere guasti, rotture, ecc.

Fra gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali è compresa la tinteggiatura biennale, a regola d'arte, delle pareti e dei soffitti, fatta salva una cadenza più breve qualora l'Ente ne verificasse la necessità.

L'appaltatore è tenuto a riconsegnare i suddetti beni al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui gli sono stati consegnati, salvo il deterioramento derivante da normale uso, eventuali danni riscontrati formeranno oggetto di valutazione economica, ed i relativi importi saranno addebitati alla ditta. L'appaltatore, ferme le disposizioni di cui ai commi precedenti, è responsabile degli arredi, dei beni mobili e dei presidi di cui i locali destinati allo svolgimento del servizio risultano dotati e provvede alla loro sostituzione in caso di guasti, rotture e/o sopravvenuta inidoneità all'uso a cui sono destinati per qualunque causa (inclusi atti vandalici, danneggiamenti e cattiva manutenzione).

FORNITURA STOVIGLIE E POSATERIA

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere:

- alla fornitura delle stoviglie, set termici e carrelli termici (caldo e freddo), caraffe, posateria etc. necessari alla somministrazione dei pasti agli ospiti e agli utenti della mensa, nei quantitativi necessari e nei modelli e con le caratteristiche proposte nel progetto tecnico e successivamente concordati con l'Ente.

- all'integrazione iniziale ed al successivo ripristino degli articoli forniti dall'Ente che dovrà essere continuo e garantire una **dotazione doppia dei pasti giornalieri forniti in struttura**, che dovrà essere disponibile anche al termine del periodo contrattuale;
 - alla fornitura e all'utilizzo di articoli monouso per la somministrazione dei pasti nei casi di emergenza o specifiche situazioni di necessità previo accordo o su richiesta dell'Ente;
 - a richiesta dell'A.S.P. dovranno essere fornite stoviglie e posaterie ergonomiche utilizzabili da utenti con disabilità (es. tazze con beccucci e manici, posate ergonomiche, biberon, piatti con bordi rialzati ecc.);
- L'A.S.P., ritenendo la fornitura di apposite stoviglie e posaterie un aspetto qualitativo di notevole importanza per l'anziano, contribuirà alla scelta di detto materiale sulla base delle proposte dalla Ditta. Al momento sono in uso piatti e tazze di porcellana, bicchieri di vetro e posate di metallo.

Tutto il materiale di sala da pranzo deve essere lavabile in lavastoviglie; nel caso in cui non risulti possibile, per qualunque causa, utilizzare le stoviglie in dotazione, l'appaltatore provvede a sua totale cura e spese alla fornitura di un quantitativo sufficiente di posate, bicchieri, piatti in materiale monouso.

Al termine del contratto le predette dotazioni saranno per qualità/quantità pari a quelle originarie e rimarranno di proprietà dell'A.S.P.

▪ CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

ONERI E RESPONSABILITA'

All'Assuntore fa interamente carico ogni responsabilità inerente la gestione del servizio, ivi compresa quella del buon funzionamento degli impianti adoperati e la responsabilità per gli infortuni al personale addetto, che dovrà essere opportunamente addestrato ed istruito.

L'assuntore dovrà assicurare condizioni ottimali sotto il profilo igienico-sanitario sia per quanto riguarda il servizio, i beni consegnati che il personale.

Sono a carico dell'assuntore tutte le pratiche riguardanti la regolare e completa osservanza delle leggi e regolamenti in materia di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, somministrazione e igiene dei prodotti alimentari, nonché l'acquisizione delle previste autorizzazioni sanitarie ed amministrative, necessarie per l'espletamento del servizio.

- L'assuntore dovrà provvedere a sua cura e spese alla manutenzione ordinaria e straordinaria ed alla revisione, modifica e sostituzione delle attrezzature e delle stoviglie messe a disposizione.
- L'assuntore dovrà mettere a disposizione il personale di cucina necessario (in termini quali-quantitativi) al perfetto funzionamento del servizio.
- L'assuntore dovrà prestare il servizio tutti i giorni dell'anno.
- L'assuntore dovrà, altresì, provvedere all'acquisizione delle previste autorizzazioni sanitarie ed amministrative necessarie per l'espletamento del servizio.

Saranno a carico dell'A.S.P. Laura Rodriguez, secondo quanto previsto all'art. 19 del Capitolato Speciale d'appalto:

- a) la fornitura dell'energia elettrica;
- b) la fornitura del gas;
- c) la fornitura dell'acqua calda e fredda,
- d) il riscaldamento e la termoventilazione dei locali;
- e) la messa a disposizione di locali, attrezzature fisse e mobili installate nei locali cucina, dispensa e mensa nell'attuale stato d'uso.

PREPARAZIONE - COTTURA - CONSERVAZIONE - CAMPIONATURA DEI PASTI

I pasti devono essere preparati e confezionati esclusivamente nel centro di cottura messo a disposizione dall'A.S.P. Laura Rodriguez, con l'utilizzo di derrate fresche e con il sistema della cucina tradizionale in legume fresco-caldo.

E' ammesso l'uso di derrate congelate o surgelate per alcune tipologie di verdure, da concordare con il Servizio dietetico e di prodotti semilavorati, nonché di alcune tipologie di prodotti in scatola (pelati e passata di pomodoro). Nella preparazione dei pasti l'assuntore dovrà tener presente la necessità di "CIBI

FRULLATI” di cui necessitano gli ospiti indicati giornalmente dalla Direzione. Per tali diete “cremose” si chiede alla ditta appaltatrice di dotarsi di apposito omogeneizzatore o attrezzatura equivalente che consenta di trasformare i cibi in composti perfettamente omogenei privi di residui interi o frustoli. Le linee di preparazione, così come lo stoccaggio, dovranno rispettare le normative in materia (D.Lgs. 155/97), in particolare la separazione delle linee delle carni rosse e bianche, il pesce e le verdure. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti:

- dalla normativa vigente in materia;
- dalle linee nutrizionali di cui all’Atto di indirizzo dell’Azienda USL di Bologna ad oggetto “**Gestione dell’alimentazione e della nutrizione artificiale nelle strutture protette per anziani**” documento emesso il 31/8/2010;
- dalle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato;

E’ vietata la fornitura di prodotti contenenti OGM - Organismi Geneticamente Modificati (c.d. transgenici). A richiesta dell’ASP l’appaltatore esibisce la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

1. Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alla normativa vigente.
2. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.
3. L’etichettatura dei prodotti ri-confezionati dall’appaltatore deve contenere i seguenti dati: nome del fornitore originario (qualora non fosse possibile indicare il nome del trasformatore), varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta, verdura e uova), natura del prodotto, data di scadenza.
4. Le indicazioni sopra precisate possono essere contenute, in alternativa all’etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta ritenuta più idonea da parte dell’appaltatore.
5. Ogni fornitura di carne (bovina e non) deve essere accompagnata da dichiarazione attestante la provenienza e le modalità di allevamento e di produzione, che ne renda controllabile la filiera.
6. L’appaltatore deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili all’ASP idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari conformi alla normativa vigente.

CAMPIONAMENTO DEGLI ALIMENTI

Per consentire l’individuazione delle cause di eventuali tossinfezioni alimentari l’appaltatore deve prelevare un campione equivalente ad una porzione per ciascun tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, riporlo in sacchetto sterile con indicazione della data e dell’ora di confezionamento e conservare lo stesso in freezer a temperatura di -18°C per le 72 ore successive; allo scadere delle 72 ore il campione può essere eliminato.

I campionamenti effettuati devono essere registrati su apposito modulo/registro giornaliero per garantire la rintracciabilità degli stessi.

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

L’appaltatore deve attenersi alla normativa vigente in materia di conservazione delle derrate alimentari. I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e 4°C. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc, devono essere conservati in confezioni ben chiuse per evitare attacchi di parassiti e posizionati in luoghi freschi e asciutti. Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la data di scadenza.

DISTRIBUZIONE PASTI NELLA MENSA DIPENDENTI

I pasti al personale dipendente sono somministrati con il sistema self-service presso la mensa aziendale a cura della Ditta aggiudicataria negli orari sopra determinati. L’accesso alla mensa è disciplinato da un ordine di servizio interno.

MENU’

Struttura e articolazione dei menù; diete speciali; giornata alimentare; menù festività.

1. Nella preparazione dei piatti proposti l’appaltatore deve attenersi alle indicazioni e prescrizioni contenute nel presente capitolato e nei suoi allegati; deve, altresì, privilegiare tecniche di cottura al forno (possibilmente a bassa temperatura), al vapore, ai ferri, per garantire il mantenimento delle caratteristiche nutrizionali e la digeribilità degli alimenti.

2. I menù proposti devono:

- a) essere articolati in modo da garantire la più ampia varietà dietetica e tipologia di alimenti;
- b) rispettare gli apporti calorici e nutrizionali nonché le indicazioni di cui all'Atto di indirizzo dell'Azienda USL di Bologna ad oggetto: **Gestione dell'alimentazione e della Nutrizione Artificiale nelle strutture protette per anziani (documento emesso il 31/8/2010)**, i valori riportati nel documento grammature minime richieste e nelle tabelle merceologiche allegate, nonché la composizione della giornata alimentare come di seguito indicata.
I pasti, per i degenti devono essere confezionati sulla base delle grammature riportate in progetto ed approvate dall'Ente e devono mediamente fornire dalle 1.400 alle 2.500 calorie giornaliere, in base al tipo di dieta stabilita dal medico e opportunamente distribuite nei tre pasti e con il rispetto della seguente composizione media giornaliera;
- c) essere diversificati in base alla stagione in corso tenendo conto della diversa disponibilità delle materie prime (prodotti ortofrutticoli) nell'arco dell'anno e della coerenza dei piatti con le condizioni climatiche delle stagioni; a tal fine deve essere garantita almeno una articolazione estiva ed una invernale, ed una rotazione/variazione/ripetizione dei piatti proposti con cadenza/ciclicità di almeno quattro settimane;
- d) prevedere espressamente una lista settimanale di preparazioni "cremose" salate e dolci, con possibilità di scelta giornaliera tra almeno due alternative dolci e due alternative salate.

Diete speciali:

l'appaltatore, senza oneri aggiuntivi a carico dell'ASP, si impegna a fornire diete speciali:

- a) sulla base di indicazioni del medico di diagnosi e cura dell'ASP; a titolo esemplificativo e non esaustivo: omogeneizzati, pasti iposodici, ecc. (ipotesi ricorrenti: persone affette da allergie, intolleranze alimentari, favismo, obesità, diabete, malattie metaboliche, celiachia, problemi odontoiatrici, patologie del cavo orofaringeo e/o della deglutizione);
- b) per motivi etico-religiosi garantendo sempre l'erogazione, come previsto dal menù, di piatti e/o preparazioni compatibili con le scelte religiose o culturali (es. dieta vegetariana) degli ospiti o degli utenti della mensa. In ogni caso alla struttura e all'articolazione del menù devono essere applicate le tabelle dietetiche proposte.

Le diete speciali devono essere confezionate in vaschette monouso termo sigillate, etichettate con il nome del destinatario e tipologia di dieta.

L'appaltatore, a seguito di specifica richiesta, si impegna a modificare le preparazioni previste nei menù proposti ai fini di migliorare l'apporto nutritivo, la digeribilità e il gradimento dei cibi.

L'appaltatore predisponde un ricettario con tutte le ricette dettagliate delle preparazioni di cui ai menù proposti, a cui deve attenersi e che deve essere costantemente aggiornato in funzione di nuovi piatti o modifiche agli esistenti.

Le ricette devono contenere:

- le grammature dei singoli ingredienti
- le metodologie di esecuzione delle singole preparazioni

I ricettari devono essere tenuti a disposizione presso la cucina di cottura interna e acquisibili dal committente, a semplice richiesta e senza oneri aggiuntivi, ai fini di ogni eventuale controllo.

La composizione e declinazione della giornata alimentare nell'ambito del servizio casa residenza è la seguente: colazione, idratazione mattutina e/o integrazione alimentare, pranzo, merenda e cena.

Menu aggiuntivi

L'appaltatore si impegna a fornire preparazioni che, per complessità della ricetta, siano adatte ad occasioni particolari da festeggiare (menù festività/piatti festività), almeno in occasione delle seguenti ricorrenze: vigilia di Natale (24 dicembre), Santo Natale (25 dicembre), Santo Stefano (26 dicembre), 31 dicembre, 1 gennaio, Epifania (6 gennaio), Santa Pasqua, Pasquetta, 15 agosto (ferragosto), 17 dicembre (San Lazzaro), 8 dicembre (Immacolata Concezione) fino ad un massimo di 16 giornate all'anno segnalate dall'Ente. (Centenari, convegni, riunioni ecc.) In alcune di queste giornate di festività l'Asp si riserva l'acquisto diretto di qualche specifico genere alimentare (es. tortellini, sfrappole, raviole, ecc. con fatturazione a carico dell'appaltatore).

L'appaltatore si impegna, altresì, a fornire un piccolo rinfresco, ad integrazione della merenda pomeridiana, in occasione della celebrazione mensile della festa dei compleanni, per il numero di ospiti presenti in struttura, composto da una torta oppure da pasticcini oppure da tartine salate oppure da pizzette, o da una combinazione di tali elementi.

L'appaltatore si impegna, inoltre, in aggiunta a quanto sopra indicato, a fornire un buffet fino ad un massimo di 10 feste all'anno nelle ore pomeridiane (tendenzialmente 1 al mese).

Su richiesta dell'Ente con anticipo di almeno due giorni, l'Assuntore dovrà predisporre, cestini pranzo per gite ed uscite degli ospiti.

L'acquisto e la fornitura del pane dovrà avvenire tramite un fornaio locale, in accordo con l'Asp, per garantire ogni giorno il pane fresco e di qualità.

Dovranno essere garantiti, indipendentemente dalle modalità dell'utilizzo e dei momenti di erogazione almeno n. 2 litri di acqua al giorno per ospite.

Sulle modalità di erogazione dell'acqua agli ospiti e dipendenti l'Asp si riserva di valutare fra le seguenti alternative:

- a) Bottiglie in pet da 1,5 litri per i tavoli e la distribuzione durante la giornata e bottigliette da ½ litro per le camere da posizionarsi sui comodini e per uso personale di alcuni ospiti. Le bottigliette da ½ litro dovranno essere fornite anche per la mensa dei dipendenti.
- b) Predisposizione di apposito attacco alla rete idrica con collegamento a n. 4 punti di distribuzione (n. 1 per piano e n. 1 al piano terra) (Detti lavori saranno a carico del Committente). Rimangono la dotazione di bottigliette da ½ litro per le camere da posizionarsi sui comodini e per uso personale di alcuni ospiti. Le bottigliette da ½ litro dovranno essere fornite anche per la mensa dei dipendenti.
- c) Utilizzo di n. 5 "erogatori a bocconi" di acqua a temperatura ambiente e fresca da posizionarsi 1 per piano e n. 2 a piano terra dove indicato dall'Asp. Per la mensa dei dipendenti dovranno essere fornite bottigliette da ½ litro.

La fornitura, il posizionamento nei vari piani, la sostituzione, il continuo rifornimento e lo stoccaggio di tutto quanto fornito e non a rete, è a carico del personale dell'aggiudicataria.

ALTRI SERVIZI

A supporto delle attività di ristorazione e del relativo personale la Ditta dovrà mettere a disposizione un dietista con presenza in struttura per almeno due ore alla settimana.

FORNITURA DERRATE

La ditta dovrà provvedere:

1. al reperimento delle derrate alimentari necessarie a confezionare i pasti. Le derrate dovranno essere di 1° qualità e conformi alle disposizioni di legge in vigore, anche nel confezionamento e nella conservazione permanendo a carico della ditta le eventuali perdite, i cali, gli sfridi, ecc. ecc.;
2. L'Assuntore è tenuto alla buona conservazione delle derrate e generi alimentari depositati o preparati o confezionati ed ad essa sarà imputato ogni caso di avaria.

La consegna delle derrate dovrà esclusivamente avvenire nella mattinata.

COMPOSIZIONE DEI PASTI

Composizione e declinazione della giornata alimentare:

a) nell'ambito del servizio casa residenza la giornata alimentare si compone di: colazione, idratazione mattutina e/o integrazione alimentare, pranzo, merenda e cena.

COLAZIONE - devono essere garantiti:

- un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: caffè, caffè d'orzo, the, latte fresco (intero, parzialmente scremato o scremato) caffèlatte, camomilla, cioccolata (per ciascuna bevanda: almeno ml. 250) latte di soia

o di riso; bevande dedicate a persone diabetiche, almeno 4 opzioni di scelta (the, camomilla, tisana, succhi di frutta);

- un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: fette biscottate, pane (con opzione anche integrale), biscotti facilmente solubili anche per diabetici (tipo frollini, con gocce di cioccolata o a base di panna) di almeno tre tipologie da alternare nel corso dell'anno (salvo il mantenimento della stessa tipologia su richiesta specifica dell'ASP), tortine monoporzione tipo plum-cake, crostatine, "tortino porretta" cereali/cornflakes/muesli in particolare ricchi di fibre (tipo bastoncini di crusca e frumento);
- un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: yogurt, (senza pezzi di frutta) mousse di frutta, frutta fresca, marmellata con burro in monoporzione, miele, cioccolata spalmabile (per ciascuna porzione: almeno gr. 60).

Le colazioni non dovranno essere quotidianamente prenotate dall'ASP per quantità/qualità/riferimento/nominativo: il carrello sarà preparato dall'appaltatore con riferimento ad un quantitativo forfettario, comprendente l'intero assortimento delle scelte possibili, da concordarsi con l'Asp in considerazione del numero e tipologia di ospiti.

IDRATAZIONE MATTUTINA – devono essere garantiti:

- un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: caffè, caffè d'orzo, the, latte intero, caffèlatte, camomilla, cioccolata, succo di frutta, bevanda alla frutta specifiche anche per diabetici (almeno due alternative di bevande alla frutta), yogurt (magro o alla frutta) da bere (per ciascuna bevanda: almeno ml. 250) bevande con integratori salini coca cola;

Le idratazioni mattutine non dovranno essere quotidianamente prenotate dall'ASP per quantità/ qualità e riferimento nominativo: il carrello sarà preparato dall'appaltatore con riferimento ad un quantitativo forfettario, comprendente l'intero assortimento delle scelte possibili, da concordarsi con la Direzione della Casa Residenza Anziani, in considerazione del numero e tipologia di ospiti.

PRANZO – devono essere garantiti:

- un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: primo piatto del giorno, minestrone con pastina, pasta al burro, all'olio, al pomodoro, pastina all'uovo o di semola in brodo, riso al burro, semolino in brodo;
- un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: secondo piatto del giorno, formaggio, petto di pollo, paillard, svizzera, prosciutto cotto e crudo;
- un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: contorno del giorno cotto, insalata a foglia tenera, patate lesate, purea di patate, carote lesse;
- eventuali frullati-piatto unico (primo secondo e verdure);
- olio extra vergine di oliva, parmigiano grattugiato;
- frutta fresca di stagione cruda e/o cotta o mousse di frutta o frutta sciroppata e/o budini;
- pane di tipo morbido la cui pezzatura andrà concordata con la direzione della struttura (possibilità di scegliere fra varie tipologie di pane o suoi derivati), grissini o cracker;
- vino secco bianco/rosso in monoporzione (in quantità calibrata sul 40% dei pasti ordinati), birra, coca cola o altre bevande se richieste;
- dolce di preparazione "fresca" (domeniche e festività).

MERENDA – devono essere garantiti:

- un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: caffè, caffè d'orzo, the, latte intero, caffè latte, camomilla, cioccolata, succo di frutta, bevanda alla frutta (almeno due alternative di bevande alla frutta), coca cola, yogurt da bere (per ciascuna bevanda: almeno ml. 250); yogurt senza pezzi di frutta, gelato ivi compreso quello per diabetici, (una volta alla settimana per tutto l'anno),frullati di frutta, pane o suoi derivati, merendine e biscotti anche per diabetici. Le merende non dovranno essere quotidianamente prenotate dall'ASP per quantità/qualità/riferimento nominativo: il carrello sarà preparato dall'appaltatore con riferimento ad un quantitativo forfettario, comprendente l'intero assortimento delle scelte possibili, da concordarsi con la direzione della Casa Residenza Anziani in considerazione del numero e tipologia di ospiti.

CENA – devono essere garantiti:

- un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: primo piatto del giorno (minestra a base di brodo), minestrone con pastina, crema di verdure di varie tipologie con crostini, pasta o riso in bianco/pomodoro, semolino in brodo;
- un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: secondo piatto del giorno diverso da quello del pranzo, carne, formaggio, petto di pollo alla griglia, paillard, svizzera, prosciutto cotto e crudo;
- eventuali frullati-piatto unico (primo secondo e verdure);
- un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: contorno del giorno cotto, insalata a foglia tenera, patate lessate, purea di patate, carote lesse;
- olio extra vergine di oliva, parmigiano grattugiato;
- frutta fresca di stagione cruda e/o cotta o mousse di frutta o frutta sciropata e/o budini;
- pane di tipo morbido la cui pezzatura andrà concordata con la direzione della struttura (possibilità di scegliere fra varie tipologie di pane o suoi derivati);
- vino secco bianco/rosso in monoporzione (in quantità calibrata sul 40% dei pasti ordinati), birra, coca cola o altre bevande se richieste.

Alcune specifiche a quanto sopra:

Primi piatti:

- preferire sughi semplici;
- introdurre condimenti a base di verdure di stagione o pomodoro;
- utilizzare legumi, cereali integrali per la preparazione di zuppe e minestrone che apportano minerali, vitamine, fibra e liquidi.
- devono essere inseriti nelle tipologie di pasta utilizzate i “capelli d'angelo” (un formato di pasta lunga adatto alle ricette in brodo, ma anche utilizzabili come pasta asciutta).

Secondi piatti utilizzabili sia a pranzo che a cena:

- proporre pesce (fresco o surgelato) 2-3 volte la settimana;
- limitare l'assunzione dei salumi a 2 volte la settimana preferendo quelli a minor contenuto in grasso;
- favorire anche il consumo di legumi associati a cereali;
- preferire carni tenere, non grasse e di facile masticazione sotto forma di sformati, polpette, medaglioni
- consumare 1-2 volte la settimana uova cucinate senza grassi oppure utilizzarle con altri ingredienti nella preparazione di sformati o tortini;
- proporre formaggi due volte la settimana rispettando la giusta porzione.
- evitare l'uso di verdure in scatola per l'alto contenuto in sale;
- variare spesso le verdure rispettando la stagionalità ed il colore;
- preferire le cotture al vapore e al forno che permettono di mantenere il naturale sapore dei contorni;
- limitare a tre - quattro volte alla settimana preparazioni più elaborate con aumento di grassi cotti.

Frutta:

- preferire frutta fresca di stagione (che deve essere al giusto punto di maturazione) alternandola a preparazioni tipo macedonia

Condimenti:

- è preferibile l'utilizzo di olio extravergine di oliva per tutte le preparazioni. Come condimento ai tavoli: solo olio extravergine di oliva.

N.B.: il brodo potrà essere preparato sia con estratti di carne o verdura (dado di carne / dado vegetale) sia con verdure o carne alternandoli nell'arco della settimana; nel menù invernale il brodo di “carne fresca” dovrà essere garantito almeno una volta alla settimana, nel menù estivo una volta ogni quindici giorni.

Per quanto attiene le diete frullate l'appaltatore dovrà garantire, per quanto possibile, l'utilizzo dei medesimi componenti dei piatti previsti per tutti gli ospiti salvo quanto già indicato nel punto 2d del “menu”;

I pasti devono essere consegnati ai piani mediante ascensore appositamente dedicato.

VITTO PER I DIPENDENTI.

Il servizio di ristorazione per i dipendenti si effettua tutti i giorni in maniera prevalente a pranzo in maniera minore a cena.

Il menu giornaliero comprende:

- *un primo piatto a scelta fra almeno tre alternative tra calde e fredde;*
- *un secondo piatto a scelta fra almeno tre alternative tra calde e fredde;*
- *un contorno a scelta fra almeno tre alternative crude o cotte;*
- *frutta fresca o cotta, yogurt naturale o alla frutta;*
- *pane;*
- *bevanda: mezzo litro di acqua minerale, o un quarto di litro di vino rosso o bianco, o un quinto di birra.*

I pasti vengono preparati con sistemi tradizionali, cioè esclusivamente con impiego di prodotti alimentari cucinati direttamente sul luogo.

L'Assuntore in ogni caso garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, regolamenti e disposizioni in materia e con particolare attenzione ai disposti della Legge Regionale.

I pasti devono essere confezionati con modalità e in tempi da assicurare che, all'atto della consegna agli ospiti, i cibi cotti non abbiano una temperatura inferiore ai 65 gradi centigradi.

VARIAZIONE AL MENU'

La Direzione dell'Ente può richiedere in particolari situazioni contingenti una variazione temporanea al menù proposto.

Le eventuali variazioni del menù richieste dall'Assuntore, dovranno essere di volta in volta concordate con la Direzione dell'Ente; nessuna modifica potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'A.S.P. Laura Rodriguez .

E' consentito tuttavia una variazione al menù nei seguenti casi:

- guasto di impianti o alle macchine impiegate nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

La preparazione e cottura dei pasti deve avvenire direttamente sul luogo.

MISURE IGIENICO-SANITARIE

L'Assuntore dovrà provvedere alle pulizie convenzionali di detersione e disinfezione da effettuare quotidianamente (pavimenti, rivestimenti, serramenti, vetri, macchine, attrezzature, utensili, superfici di lavoro, scarichi e canaline, stoviglie, pentolame, carrelli di trasporto, tutti i materiali utilizzati nella realizzazione del servizio) e le pulizie periodiche, di sanificazione e di igiene ambientale da effettuare con cadenza almeno bimestrale (disincrostazione, disinfestazione, derattizzazione, deblattizzazione, deragnatura, con tenuta di registro cronologico degli interventi con indicazione degli spazi interessati) dei locali in dotazione all'appaltatore, da effettuarsi in conformità al piano di autocontrollo aziendale; tutti i trattamenti sono comunque da effettuare al termine dei cicli produttivi; **sono comprese la pulizia e l'aspirazione della fossa di decantazione posta nei locali della cucina almeno con cadenza trimestrale così pure la pulizia e la sgrassature dei filtri delle cappe.**

Nelle pulizie e lavaggio del pavimento dei locali cucina il personale dovrà prestare la massima attenzione onde evitare infiltrazioni e caduta acqua nelle fosse degli ascensori; ogni danno arrecato rimarrà a totale carico dell'appaltatore.

Sono a totale carico dell'appaltatore la completa dotazione del materiale necessario allo svolgimento dei servizi di pulizia, privilegiando l'utilizzo, ove possibile, di materiale monouso: (a titolo meramente esemplificativo e non limitativo) salviette per bagni, sapone, carta igienica, scope, spugne, stracci, strofinacci, guanti, detersivi, disinfettanti, detergenti, sacchi per i rifiuti a perfetta tenuta e qualsiasi altro materiale necessario per le pulizie; la fornitura di tutte le schede tecniche e di sicurezza dei detergenti/disinfettanti utilizzati che devono essere conformi alla normativa vigente (i detersivi, disinfettanti, detergenti e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere contenuti nelle loro confezioni originali con le relative etichette, conservati in spazi dedicati e separati dai prodotti alimentari, ed impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate sulle relative schede tecniche e di sicurezza). La responsabilità inerente l'uso di tali prodotti è a carico dell'Appaltatore il quale dovrà garantire l'assoluta atossicità. Di tutti i prodotti che intende utilizzare, l'assuntore dovrà presentare schede tecniche per la prevista autorizzazione.

E' ad esclusivo carico dell'appaltatore e del suo personale lo smaltimento dei rifiuti nel rispetto delle regole sulla raccolta differenziata e delle norme igienico sanitarie per lo stoccaggio, il trasporto e il conferimento diretto degli stessi dal luogo di produzione ai contenitori in dotazione alle strutture, e lo smaltimento degli oli esausti di cucina nei modi di legge.

Piano di autocontrollo

L'appaltatore deve predisporre un piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Points) ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 e successive modificazioni, riferito a tutte le fasi, le operazioni e gli interventi in cui si articola il servizio in appalto, inclusi il trasporto dei pasti e gli interventi di pulizia convenzionali e periodici, di sanificazione e igiene ambientale.

SPECIFICHE DEL SERVIZIO LAVAGGIO STOVIGLIE E DEI CARRELLI DEL VITTO

LAVAGGIO STOVIGLIE

Il servizio di lavaggio stoviglie e del pentolame deve avvenire nella specifica postazione ubicata presso la cucina . Detto servizio è subordinato al ritiro ai piani da parte del personale dell'assuntore del materiale da lavare ivi compresi i carrelli di servizio o termici.

Il servizio consiste nelle seguenti principali attività :

▪ **Prima colazione**

Svuotamento e detersione sia interna che esterna della macchina per la produzione del caffè, latte e the

Eliminazione dei residui di latte e conservazione dei residui di caffè negli appositi contenitori

Raccolta dei carrelli contenenti le stoviglie utilizzate per la colazione (bricchi, tazze, bicchieri, ecc) ed eliminazione dei residui organici e lavaggio delle stesse in macchina lavastoviglie.

Il lavaggio dovrà essere eseguito ad alta temperatura (90°)

Posizionamento delle stoviglie e dei bricchi negli appositi alloggiamenti

Lavaggio in lavastoviglie dei contenitori di posate e dei rifiuti

Lavaggio della macchina lavastoviglie secondo le indicazioni del produttore

Lavaggio e disinfezione degli arredi, lavelli, piani di lavoro e pavimentazione della cucina

Allontanamento dei rifiuti e sostituzione del sacchetto in plastica

▪ **Pranzo**

Ricevimento dei carrelli contenenti le stoviglie utilizzate per il pranzo (piatti, tazze, bicchieri, caraffe ecc) , eliminazione dei residui organici e lavaggio delle stesse in macchina lavastoviglie.

Il lavaggio dovrà essere eseguito ad alta temperatura (90°)

Posizionamento delle stoviglie negli appositi alloggiamenti.

Lavaggio in lavastoviglie dei contenitori di posate e dei rifiuti

Lavaggio della macchina lavastoviglie secondo le indicazioni del produttore

Detersione delle macchine di erogazione delle bevande

Lavaggio e disinfezione dei carrelli e dei carrelli servitori utilizzati per il pranzo

Lavaggio e disinfezione degli arredi, lavelli, piani di lavoro , pareti lavabili , paraventi e pavimentazione della cucina

Lavaggio in macchina del pentolame utilizzato

Allontanamento dei rifiuti e sostituzione del sacchetto in plastica

▪ **Cena**

Ricevimento dei carrelli contenenti le stoviglie utilizzate per il pranzo (piatti, tazze, bicchieri, caraffe ecc) , eliminazione dei residui organici e lavaggio delle stesse in macchina lavastoviglie.

Il lavaggio dovrà essere eseguito ad alta temperatura (90°)

Posizionamento delle stoviglie negli appositi alloggiamenti.

Lavaggio in lavastoviglie dei contenitori di posate e dei rifiuti

Lavaggio della macchina lavastoviglie secondo le indicazioni del produttore

Detersione delle macchine di erogazione delle bevande

Lavaggio e disinfezione dei carrelli e dei carrelli servitori utilizzati per il pranzo

Lavaggio e disinfezione degli arredi, lavelli, piani di lavoro , pareti lavabili , paraventi e pavimentazione della cucina

Lavaggio in macchina del pentolame utilizzato

Allontanamento dei rifiuti e sostituzione del sacchetto in plastica

LAVAGGIO CARRELLI TERMICI

Il servizio di lavaggio dei carrelli termici deve avvenire nell'apposito locale.

Il servizio consiste nelle seguenti principali attività :

▪ **Pranzo**

Ricevimento dei carrelli termici utilizzati per il pranzo, eliminazione dei residui organici e lavaggio degli stessi.

Il lavaggio dovrà essere eseguito ad alta temperatura

Disinfezione ed asciugatura

Disincrostazione periodica

Predisposizione all'utilizzo degli stessi attraverso riempimento degli intercapedini con acqua a messa in tensione secondo le indicazioni della casa costruttrice.
Allontanamento dei rifiuti e sostituzione del sacchetto in plastica

▪ **Cena**

Ricevimento dei carrelli termici utilizzati per il pranzo, eliminazione dei residui organici e lavaggio degli stessi.

Il lavaggio dovrà essere eseguito ad alta temperatura

Disinfezione ed asciugatura

Disincrostazione periodica

Predisposizione all'utilizzo degli stessi attraverso riempimento degli intercapedini con acqua a messa in tensione secondo le indicazioni della casa costruttrice.

Allontanamento dei rifiuti e sostituzione del sacchetto in plastica

NORME PROCEDURALI E COMPORTAMENTALI

Tutto il personale addetto all'effettuazione del servizio di lavaggio e trasporto dei carrelli dovrà essere a conoscenza delle modalità e delle specifiche del servizio richiesto, dovrà avere consapevolezza dell'ambiente nel quale è chiamato ad operare e delle particolari circostanze a cui dovrà far fronte.

Dovrà essere dotato di una specifica divisa e di adeguati D.P.I.

Al riguardo, l'assuntore dovrà informare e formare tutto il personale, stilare specifici protocolli di comportamento.

DEFINIZIONE DELLE SPECIFICHE PER LA DETERMINAZIONE DEL RISULTATO DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE DEL VITTO E LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE E DEGLI AMBIENTI

L'assuntore ha il compito di definire un piano dettagliato delle operazioni, dei metodi di lavoro e dei mezzi necessari, nel rispetto delle specifiche descritte nei precedenti paragrafi, al fine di garantire il risultato prestazionale atteso.

Ai fini della valutazione del risultato, in termini di livello qualitativo atteso del servizio di produzione del vitto, lavaggio stoviglie e pulizia ambienti, si rimanda all'art. 13 "controlli penalità del Capitolato Speciale d'appalto per la gestione integrata di una pluralità di servizi".

La valutazione del risultato del servizio di produzione pasti, lavaggio delle stoviglie, delle posaterie e pulizia degli ambienti sarà effettuato dal personale incaricato dall'A.S.P. attraverso verifica visiva, orologio, termometro e la dove possibile mediante l'ausilio di fotografie.