



DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE n. 127 del 07 APR. 2016

OGGETTO: Conferimento atto di delega per l'espletamento della procedura aperta, ai sensi dell'art. 59 comma 8 D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii., da parte di ARCA S.p.A., in qualità di Stazione Unica Appaltante, Soggetto aggregatore e Amministrazione aggiudicatrice per la stipula di un Accordo Quadro avente ad oggetto il Servizio di ristorazione ospedaliera.

DELIBERAZIONE ADOTTATA DAL DIRETTORE GENERALE DOTT. FRANCESCO LAURELLI

**SU PROPOSTA DEL
DIRETTORE SC GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI E SERVIZI ECONOMICI**

accertata la competenza procedurale, sottopone in data 05/04/2016 l'allegata proposta di deliberazione sull'argomento all'oggetto specificato, la cui spesa rientra nel budget assegnato.

Il Responsabile del Procedimento
Direttore s.c. Gestione degli Approvvigionamenti
e Servizi Economici
Dott.ssa Daniela Troiano

IL DIRETTORE SC GESTIONE DELLE RISORSE ECONOMICO-FINANZIARIE

ha registrato contabilmente

- ☐ la spesa di €....., prevista nella presente proposta, rientra nel Conto Economico del/dei Bilancio/i Preventivo/i Economico/i anno/annial /ai conto/i economico/i n..... "....."
- ☐ la spesa di €....., prevista nella presente proposta, rientra nello Stato Patrimoniale del/dei Bilancio/i d'esercizio/ial /ai conto/i n..... "....."
- ☐ gli introiti di €....., previsti nella presente proposta, rientrano nel Conto Economico del/dei Bilancio/i d'esercizio/ial /ai conto/i economico/i n..... "....."

☒ Il presente provvedimento non comporta spesa

Il Direttore f.f. UOC Gestione Risorse Economiche Finanziarie
Dott.ssa Emilia Martignoni

(Firma)



DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE n. 127 del 07 APR. 2016

IL DIRETTORE GENERALE

Viste

- la DGR n. X/4475 del 10/12/2015 *"attuazione L.R. 23/2015: costituzione dell'Azienda Socio-Sanitaria Territoriale (ASST) Centro Specialistico Ortopedico Traumatologico Gaetano Pini/CTO"* di costituzione, a partire dal 1° gennaio 2016, dell'Azienda Socio-Sanitaria Territoriale (ASST) Centro Specialistico Ortopedico Traumatologico Gaetano Pini/CTO avente autonoma personalità giuridica pubblica e autonomia organizzativa, amministrativa, patrimoniale, contabile, gestionale e tecnica con sede legale in Milano, Piazza Cardinale Andrea Ferrari, 1 - 20122 Milano;
- la DGR X/4622 del 19/12/2015 *"attuazione L.R. 23/2015: determinazioni in ordine alla direzione dell'Azienda Socio-Sanitaria Territoriale (ASST) Centro Specialistico Ortopedico Traumatologico Gaetano Pini/CTO"* di nomina del dott. Francesco Laurelli quale Direttore Generale dell'Azienda Socio-Sanitaria Territoriale Centro Specialistico Ortopedico Traumatologico Gaetano Pini/CTO con decorrenza dal 01.01.2016 al 31.12.2018;
- la delibera aziendale n. 1 del 02/01/2016 di presa d'atto della costituzione dell'Azienda Socio-Sanitaria Territoriale (Asst) Centro Specialistico Ortopedico Traumatologico Gaetano Pini/CTO, giusta DGR n. X/4475 del 10/12/2015 e di insediamento dal 01.01.2016 del dott. Francesco Laurelli quale Direttore Generale, in attuazione della DGR X/4622 del 19/12/2015;

richiamati

- l'art. 1 L.R. 33/2007, come sostituito dall'art.6 comma 12 lett. a) della L.R. 5/2013, che attribuisce ad ARCA S.p.A., in qualità di centrale di committenza per gli Enti Sanitari Lombardi, la funzione di Stazione Appaltante;
- l'art. 1, comma 4, della testé citata disposizione normativa che prevede che ARCA S.p.A. sulla base della programmazione regionale degli acquisti e con riferimento alle esigenze degli Enti di cui all'art. 1 della L.R. 30/2006, tra cui gli enti del servizio sanitario regionale, provveda, tra l'altro, a concludere accordi quadro ai sensi dell'art. 59 D.Lgs. 163/2006;
- l'art. 9 comma 1 D.L. 66/2014 in forza del quale ARCA S.p.A. è stata riconosciuta da ANAC – Autorità Nazionale Anticorruzione, soggetto Aggregatore;
- il DPCM del 24.12.2015, pubblicato in data 09.02.2016 in Gazzetta ufficiale recante "l'individuazione delle categorie merceologiche ai sensi dell'art. 9, comma 3 del D.L. 66/2014 convertito con modificazioni dalla legge 23.06.2014, n.89 unitamente all'elenco concernente gli oneri informativi" tra cui rientra il servizio in oggetto;
- il Programma pluriennale delle attività di ARCA S.p.A. per il triennio 2016 -2018, pubblicato in data 18.02.2016 sul BURL n. 7 nell'ambito del quale è indicata quale procedura da avviare entro la fine del primo trimestre dell'anno 2016 quella relativa al Servizio di Ristorazione ospedaliera su delega degli Enti del Sistema Sanitario Regionale;

dato atto che l'allora A.O. Istituto Ortopedico Gaetano Pini, ora ASST Gaetano Pini-CTO, a seguito di espletamento di procedura aperta in forma aggregata con la Fondazione IRCCS Cà Granda Policlinico di Milano, ha disposto, con deliberazione n. 510 del 30.12.2013, agli atti, l'affidamento del servizio di ristorazione per il Polo Riabilitativo di Via Isocrate, 19 alla società Serist S.p.A., per un importo complessivo di Euro 2.722.875,91 Iva esclusa, per il periodo di 60 mesi, con decorrenza dal 01.01.2014 sino al 31.12.2018;



DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE n. 127 del 07 APR. 2016

considerato che, stante la scadenza del contratto in essere al 31.12.2018, questa ASST rientra nel perimetro per la stipula dell'Accordo Quadro individuato dalla Centrale di Committenza ai fini della partecipazione alla indicenda procedura di gara;

tenuto conto che questa ASST ha partecipato ai tavoli tecnici organizzati da ARCA e coinvolgenti tutti gli Enti interessati, nell'ambito dei quali sono state verificate le informazioni, a suo tempo trasmesse dalle AST e ASST nei termini richiesti, relativamente ai fabbisogni e sono state, altresì, condivise le linee comuni per la redazione del capitolato tecnico e delle griglie di punteggio tecnico, come da verbali agli atti;

constatato che la procedura prescelta da ARCA S.p.A. per l'individuazione degli operatori economici che dovranno eseguire il servizio è la "procedura aperta" disciplinata dall'art.59 comma 8 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii. nelle modalità di cui al capitolato tecnico ed ai parametri di valutazione così come pervenuti dalla Centrale di committenza con e-mail del 24.03.2016, agli atti;

visti i pareri del Direttore Amministrativo, del Direttore Sanitario e del Direttore Sociosanitario, resi per quanto di competenza, ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n. 502/1992 e s.m.i;

DELIBERA

per i motivi di cui in premessa che qui si intendono integralmente trascritti

- 1- di conferire ad ARCA S.p.A., in qualità di Stazione unica appaltante, Soggetto aggregatore e Amministrazione aggiudicatrice, in conformità alla normativa vigente, atto di delega, che si allega al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale, per l'espletamento della procedura aperta, ai sensi dell'articolo 59 comma 8 del Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e ss.mm.ii., volta alla conclusione di un Accordo Quadro per il servizio di ristorazione ospedaliera;
- 2- di validare e accettare il capitolato tecnico e i parametri di valutazione inviati da ARCA S.p.A. in data 24.03.2016 anch'essi allegati all'atto di delega su citato;
- 3- di dare atto che il contratto avente ad oggetto il servizio di ristorazione ospedaliera per il Polo Riabilitativo di Via Isocrate, 19, attualmente in essere con la società Serist S.p.A., avrà scadenza in data 31.12.2018;
- 4- di prendere atto che dal presente provvedimento non discendono oneri economici a carico di questa ASST;
- 5- di dare mandato alla S.C. Gestione degli Approvvigionamenti e dei servizi economici di trasmettere l'atto di delega alla Direzione Generale ARCA S.p.A.;
- 6- di dichiarare il presente provvedimento non soggetto a controllo preventivo, ai sensi dell'art. 17, comma 4, della L.R. n. 33/2009 (come modificato dalla L.R. 23/2015);



DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE n. 127 del 07 APR 2016

- 7- di disporre la pubblicazione, nei modi di legge, della presente deliberazione, dando atto che la stessa è immediatamente esecutiva, ai sensi dell'art. 17, comma 6, della L.R. n. 33/2009 (come modificato dalla L.R. 23/2015).

DIRETTORE GENERALE
(Dott. Francesco Laurelli)

**DIRETTORE
AMMINISTRATIVO**
(Dott. Valentino Colao)

**DIRETTORE
SANITARIO**
(Dott.ssa Paola Navone)

**DIRETTORE
SOCIO SANITARIO**
(Dott.ssa Paola Maria Saffo Pirolo)

S.C. Gestione degli Approvvigionamenti e Servizi Economici
Si attesta la regolarità amministrativa e tecnica del presente provvedimento
Responsabile del Procedimento: dott.ssa Daniela Troiano
Pratica trattata da: dott.ssa Annalisa La Placa



DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE n. 127 del 07 APR. 2016

RELATA DI PUBBLICAZIONE

Si certifica che la presente deliberazione è pubblicata all'albo pretorio informatico di quest'Azienda sul sito internet istituzionale, così come previsto dall'art. 32, comma 1, L. 69/2009, e dall'art. 8 del D.Lgs. 33/2013, dal 08 APR. 2016 e vi rimarrà per quindici giorni consecutivi.

La deliberazione si compone di n. 5 pagine e n. 101 allegati.

UOC Affari Generali e Legali
Il Funzionario addetto

Roberto Solando

Per copia conforme all'originale per uso amministrativo
Milano, lì _____

UOC Affari Generali e Legali
il Funzionario addetto



ATTO DI DELEGA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OSPEDALIERA

L'ASST Centro Specialistico Ortopedico Traumatologico Gaetano Pini/CTO con sede in Milano, Piazza Cardinal Ferrari, 1, in persona del Direttore Generale, Dott. Francesco Laurelli, in qualità di legale rappresentante,

PREMESSO

- Che la normativa che sovrintende la spesa degli Enti Sanitari dispone la razionalizzazione ed aggregazione degli acquisti di beni e servizi. In particolare il comma 449, art. 1 della legge 296/2006 l'art. 15, comma 13, lettera d) del D.L. 95/2012 prescrivono per gli Enti Sanitari, gli acquisti per il tramite delle Centrali di Committenza Regionale;
- Che in data 9 febbraio 2016 è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri del 24 dicembre 2015 recante *"Individuazione delle categorie merceologiche ai sensi dell'art. 9, comma 3 del decreto legge 24 aprile 2014, n. 66, convertito, con modificazioni, dalla legge 23 giugno 2014, n. 89, unitamente all'elenco concernente gli oneri informativi"* tra cui rientra il servizio oggetto della presente delega;
- Che con deliberazione n. 127 del 7 aprile 2016 questa ASST ha preso atto dell'indizione procedura di gara da parte di ARCA S.p.A., in qualità di Centrale di Committenza di Regione Lombardia, volta alla conclusione di un Accordo Quadro per la gestione del servizio di ristorazione ospedaliera, approvando contestualmente il presente atto di delega ;

CONSIDERATO

- Che l'art. 1 della Legge Regionale 28 dicembre 2007, n. 33, come sostituito dall'art. 6, comma 12, lett. a) della Legge Regionale 31 luglio 2013, n. 5, attribuisce ad ARCA S.p.A., in qualità di centrale di committenza, le funzioni di Stazione Appaltante;
- Che ARCA S.p.A. è stata riconosciuta dall'ANAC Soggetto Aggregatore ai sensi dell'art. 9 comma 1 del D. L. 66/2014;
- Che, ai sensi dell'art. 1, comma 4, della Legge Regionale 28 dicembre 2007, n. 33, ARCA sulla base della programmazione regionale degli acquisti e con riferimento alle esigenze degli enti di cui all'art. 1 della Legge Regionale 27 dicembre 2006, n. 30 – ovvero *"gli enti e le aziende, anche autonome, istituiti dalla regione, gli enti del servizio sanitario regionale e le società regionali indicati nell'elenco di cui all'Allegato A costituiscono, con la regione, il sistema regionale"* - provvede, in particolare, a:
(...omississ...);
c) concludere accordi quadro ai sensi dell'articolo 59 del d.lgs. 163/2006 (...omississ...) destinati ai soggetti di cui al comma 3;
(...omississ...);



- Che tra le attività oggetto del Piano Attività ARCA per il 2016, approvato sul BURL Serie Ordinaria n. 7 di Giovedì 18 febbraio 2016 è presente una procedura per il servizio di ristorazione ospedaliera indetta su delega degli enti del Sistema Sanitario Regionale;
- Che ARCA S.p.A. ha ricevuto approvazione dei Consorzi della strategia relativa all'Accordo quadro oggetto della presente delega, come da verbale della riunione dei Consorzi del 2 dicembre 2015 allegato alla presente (All. 1);
- Che ARCA S.p.A., a seguito della L.R. 23/2015 (Riforma Sistema Sanitario Regionale), ha proceduto a mappare nuovamente le scadenze dei contratti relativi al servizio oggetto della presente delega;
- Che ARCA S.p.A. ha coordinato, coinvolgendo tutti gli enti inclusi nel perimetro dell'appalto specifico relativo al servizio oggetto della presente delega, al fine della validazione dei fabbisogni comunicati e perfezionare la documentazione tecnica oggetto della procedura (Capitolato tecnico e griglie di punteggio tecnico sia relative alla fase di accordo quadro che di appalto specifico) di cui si allega verbale sottoscritto dai presenti agli incontri (All.2);
- Che è interesse di questa ASST disciplinare lo svolgimento in collaborazione delle attività oggetto del presente atto, anche ai sensi dell'articolo 15, legge 7 agosto 1990, n. 241, definendo altresì i ruoli e le competenze delle Parti coinvolte.

Tutto ciò premesso,

CONFERISCE DELEGA

ad ARCA S.p.A., in qualità di stazione unica appaltante e soggetto aggregatore nonché amministrazione aggiudicatrice nello svolgimento delle funzioni e dei compiti di Centrale Regionale Acquisti, per l'affidamento, mediante l'utilizzo dell'istituto dell'accordo quadro, del servizio oggetto della presente delega.

Si specifica che ARCA S.p.A. e l'ASST Gaetano Pini/CTO hanno congiuntamente definito - in occasione dei diversi incontri tecnici intercorsi tra le parti - i seguenti elementi:

- la definizione della strategia della procedura nel rispetto della normativa vigente in materia di appalti pubblici ed in coerenza con gli atti approvati con la Direzione Generale Welfare;
- la durata dell'accordo quadro: 48 mesi;
- la durata dell'appalto specifico: 60 mesi;
- il criterio di aggiudicazione dell'accordo quadro e dell'appalto specifico: economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006;
- la partizione tra punteggio tecnico e punteggio economico per l'accordo quadro pari a: 50 punti tecnici e 50 punti economici;
- di aver previsto una soglia di ammissione alla parte economica dell'accordo quadro pari al raggiungimento di almeno 30 punti tecnici;



- la partizione tra punteggio tecnico e punteggio economico per l'appalto specifico pari a: 60 punti tecnici e 40 punti economici;
- di ammettere alla fase di appalto specifico un numero di operatori economici nel rispetto del prospetto sotto riportato:

<i>Offerte ammesse nell'accordo quadro</i>	<i>Operatori economici aggiudicatari dell'accordo quadro</i>
3	3
4	3
5	4
6	4
7	5
≥8	6

- di aver validato ed accettato il capitolato tecnico e le griglie di attribuzione del punteggio tecnico come riportati in allegato - Capitolato tecnico (All.3) e Parametri di valutazione (All.4) ;
- di aver validato ed accettato la formula di attribuzione del punteggio economico come riportato in allegato (Parametri di valutazione).

L'ASST Gaetano Pini/CTO, in particolare, al fine di fornire elementi essenziali allo svolgimento dei compiti di ARCA S.p.A. sopra descritti:

- si impegna a consentire ed a partecipare attivamente, in sede di gara, all'attività di sopralluogo che potrà essere richiesta da ciascun concorrente per la presa visione della struttura dell'Ente stesso. L'ASST e ARCA S.p.A. concorderanno congiuntamente la data nella quale sarà compiuto il sopralluogo;
- ha definito che necessiterà del servizio oggetto della presente delega a partire dal **01/01/2019**;
- dichiara che lo stato impianti dei locali ove attualmente vengono predisposti i pasti dipendenti e degenti, nonché degli spazi self service per l'erogazione dei pasti dipendenti, risultano a norma o che tutti gli investimenti per la messa degli stessi a norma saranno effettuati in autonomia dal presente contratto e prima dell'attivazione dello stesso;
- ha definito la stima dei pasti annui come dettaglio di seguito riportato:

Tipo di utente	Tipo di pasto	Quantitativi
Pazienti standard	Pranzo o cena	75.637
	Diete speciali pranzo o cena	363
	Colazioni	37.819
	Merende	37.819
	Cestino di conforto	/
Donatori	Cestino di conforto	/



Pazienti esterni	Pranzo o cena	/
	Colazioni	/
Pazienti solventi	Pranzo o cena	1.150
	Colazioni	490
	Merende	490
Dipendenti	Pranzo o cena	10.141
	Cestini di conforto	1.657
Personale esterno operante c/o il Polo Riabilitativo	Pranzo o cena	3.549

- ha definito di utilizzare per il servizio di ristorazione degenti:
 - posateria:
 - ☐ Monouso
 - ☒ Pluriuso
 - stoviglieria:
 - ☐ Monouso
 - ☒ Pluriuso
- ha definito di utilizzare per il servizio di ristorazione dipendenti:
 - posateria:
 - ☐ Monouso
 - ☒ Pluriuso
 - stoviglieria:
 - ☐ Monouso
 - ☒ Pluriuso
- ha indicato quali sono i servizi accessori di cui ha bisogno (barrare quelli di interesse):
 - ☐ Gestione e fornitura dei supplementi dietetici/generi extra pasto (come da ribasso sul listino extra pasto allegato alla presente);
 - ☒ Trasporto interno carrelli ai reparti;
 - ☒ Somministrazione pasto al paziente nei reparti;
 - ☒ Sistema informatizzato di prenotazione e tracciabilità dei pasti;
 - ☒ Allestimento buffet e banqueting per eventi
- la definizione della base d'asta, che verrà inserita nell'accordo quadro con riferimento all'Ente in epigrafe, in un valore complessivo per la durata dell'appalto specifico (60 mesi) pari ad Euro **2.714.240,00** al netto di IVA, salvo eventuale possibile variazione contrattuale del 20% dell'importo di gara a seguito di aggiudicazione;
- la definizione delle utenze annuali relative alle voci indicate nel seguito con i relativi importi annuali Iva esclusa:
 - Gas metano: € 4.274,54 Iva esclusa, pari ad € 5.214,94 Iva al 22% inclusa;
 - Energia elettrica: € 19.082,02 Iva esclusa, pari ad € 23.280,06 Iva al 22% inclusa;



- Vapore: € 2.001,48 Iva esclusa, pari ad € 2.441,81 Iva al 22% inclusa;
 - Acqua fredda e calda: € 1.858,07 Iva esclusa, pari ad € 2.043,88 Iva al 10% inclusa;
 - Riscaldamento: € 8.067,96 Iva esclusa, pari ad € 9.842,91 Iva al 22% inclusa;
 - Produzione del freddo : € 11.498,40 Iva esclusa, pari ad € 14.028,05 Iva al 22% iva inclusa.
- il valore della tassa sui rifiuti, secondo le indicazioni del comune di riferimento come allegato alla presente (**All.5**), per un valore complessivo annuale pari a € 20.000,00;
 - si impegna, ai sensi del combinato disposto degli art. 86, comma 3-bis e 3-ter, del D.Lgs. n. 163/2006 e dell'art. 26, comma 3, del D.Lgs. n. 81/2008, ed in considerazione di quanto indicato con determina dall'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture del 5 marzo 2008 "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture", ad inviare il D.U.V.R.I. (Documento unico per la valutazione dei rischi da interferenze) in tempo utile per l'indizione della presente procedura;
 - ha comunicato i dati relativi al personale esterno a questo Ente impiegato attualmente nel servizio, pari a nr. **13 unità**, (nr. 7 Addetti al servizio ristorazione, nr. 3 Econome Dietiste, nr. 3 Cuochi unici), secondo la tabella seguente:

DATA ASSUNZIONE	QUALIFICA	MANSIONE	LIVELLO	ORE SETT.	CONTRATTO APPLICATO
01.06.2011	Operatore	Addetto servizio ristorazione	6S	24	Contratto Collettivo Nazionale Pubblici Esercizi
27.06.2011	Operatore	Addetto servizio ristorazione	6S	25	
08.06.2011	Operatore	Addetto servizio ristorazione	6S	24	
11.03.2008	Operatore	Addetto servizio ristorazione	6S	24	
08.06.2011	Operatore	Addetto servizio ristorazione	6S	24	
05.03.2014	Operatore	Addetto servizio ristorazione	6S	24	
01.07.2004	Operatore	Addetto servizio ristorazione	6S	24	
22.02.2010	Impiegato	Economa/dietista	4	24	
08.02.2010	Impiegato	Economa/dietista	4	24	
06.06.1996	Impiegato	Economa/dietista	1	40	
21.09.2009	Operatore	Cuoco unico	6S	30	
18.12.2009	Operatore	Cuoco unico	3	36	
09.05.2015	Operatore	Cuoco unico	3	40	

- si impegna ad indicare uno o più soggetti qualificati per la commissione di gara qualora ARCA S.p.A., non rinvenendo al proprio interno figure professionali idonee, lo richiedesse;



- in virtù del presente atto e dell'aggiudicazione definitiva efficace che deriverà a seguito dell'espletamento dell'accordo quadro, si impegna a procedere con la fase di appalto specifico con tutti gli operatori economici che saranno aggiudicatari dell'Accordo quadro manlevando ARCA S.p.A. da qualsiasi responsabilità sulla parte di Appalto specifico e sull'esecuzione e gestione del contratto che si originerà al termine di questa fase della procedura;
- conseguentemente a quanto esposto nel precedente punto, procederà ad effettuare le competenti nomine in merito al proprio Responsabile del procedimento ex art. 10 del D.Lgs 163/06 e art. 274 del D.P.R. n. 207/2010, per la fase di stipula del Contratto e, se del caso, al Direttore dell'esecuzione, ai sensi dell'art. 300 del D.P.R. n. 207/2010, per la relativa fase di esecuzione contrattuale.

Questa ASST riconosce che ARCA S.p.A. è esonerata da responsabilità per qualunque ritardo o impossibilità nello svolgimento delle attività alla stessa affidate dovuti a cause di forza maggiore o comunque per cause ad essa non imputabili, ivi incluso il caso di sospensione, interruzione, annullamento e/o revoca delle procedure ad evidenza pubblica di scelta del contraente poste in essere da ARCA S.p.A..

L'incarico, come descritto nei precedenti punti, deve intendersi conferito nella più ampia e generale forma, in modo che nei confronti di ARCA S.p.A. non possa mai essere eccepito difetto alcuno di facoltà o di rappresentanza, senza necessità di ulteriore ratifica da parte di questo Ente.

Milano, li 07 APR. 2016

IL DIRETTORE GENERALE
Francesco Laurelli



Regione Lombardia

Scheda riunione COORDINATORI CONSORZI - Milano, 02 dicembre 2015 ore 09:30

Presenti alla riunione:

Direzione Generale Salute: Davide Mozzanica, Simone Azzini

A.R.C.A: Carmen Schweigl, Marlen Romanò

Coordinatori dei Consorzi:

Enrico Guido Ripamonti – A.O. di Lecco (Consorzio AISAL)

Cinzia Pe – A.O. Civili di Brescia (Consorzio AIPEL).

Marco Ricci – A.S.L. di Milano 2 (Consorzio ASL di Milano)

A.L.E.: Salvatore Gioia (Presidente)

Ordine del giorno:

1. Regole 2016
2. Aggiornamenti lavori riforma sanitaria: gruppo contratti
3. Programmazione gare ARCA
4. Studi nuove procedure ARCA
5. Varie ed Eventuali

Mozzanica introduce la riunione e gli argomenti all'ordine del giorno.

Enrico Ripamonti aggiorna l'assemblea circa l'implementazione, con il fornitore di software del gruppo di aziende di cui fa parte l' AO di Lecco, del progetto NECA con l'integrazione dei gestionali aziendali ed il negozio elettronico regionale. I termini economici dello sviluppo sono pressoché confermati rispetto al preventivo ARCA S.p.a., la tempistica di chiusura del progetto è fine Marzo 2016 con la possibilità di riprendere i dati fino a quella data ed inviarli ad ARCA.

Cinzia Pe informa che ci potrebbero essere ritardi, per quanto riguarda la propria azienda, AO Brescia, dovuti alla scelta in corso del software da utilizzare in ottica di riforma sanitaria.

Davide Mozzanica ribadisce che il progetto di integrazione è obbligatorio. Le ASST dopo il tempo strettamente necessario per definire il passaggio ai nuovi soggetti, da riforma, devono implementare l'integrazione senza la quale risulta impossibile gestire l'elevato numero di convenzioni che si andranno ad attivare. Lo stesso discorso vale per le ATS, dove un eventuale ritardo nell'integrazione può essere concesso nei casi di fusione di più ASL.

Si passa ad un aggiornamento sulle gare farmaci in essere. Cinzia Pe informa circa la procedura effettuata su delega per tutte le A.O., la quale ha ricevuto solo due ricorsi su lotti specifici. Si conferma che la procedura è già stata aggiudicata e che le aziende potranno andare in esecuzione dei loro contratti dal 01/01/2016. Marco Ricci, per quanto riguarda la procedura relativa alle ASL conferma la tempistica del 01/01/2016. Carmen Schweigl afferma che ARCA S.p.a. coordinerà le due procedure e quella svolta direttamente sui lotti deserti per dare indicazioni più precise alle aziende ed essere pronti per l'inizio del 2016.

Regole 2016



Regione Lombardia

Mozzanica illustra la bozza, relativa all'area acquisti, delle regole di sistema per l'anno 2016.

Vengono illustrati i punti più importanti che derivano dalla legge di stabilità 2016: 1) ruolo di ARCA S.p.a. come ente aggregatore con esclusività nell'acquisto di definite categorie merceologiche. Per tali categorie l'ANAC non fornirà più i CIG alle singole aziende ospedaliere; 2) richiesta di programmazione per acquisti superiori a Euro 1.000.000.

Vengono posticipate le scadenze della programmazione aggregata, per avere già dei rendiconti con il nuovo assetto dopo la riforma sanitaria. La programmazione sarà in linea anche con le esigenze di ARCA S.p.a. e verrà richiesto l'invio attraverso il nuovo programma in fase di sviluppo, solo da quando ARCA S.p.a. lo avrà ultimato.

Si delinea il perimetro delle nuove unioni d'acquisto. Salvatore Gioia chiede un ripensamento circa l'unione d'acquisto AISAL, con la possibilità di una revisione di tale raggruppamento con l'inserimento delle aziende appartenenti all'ATS Brianza.

Aggiornamenti lavori riforma sanitaria: gruppo contratti

Mozzanica aggiorna il tavolo sui lavori del gruppo di lavoro "contratti". Regione a breve invierà un vademecum sulla gestione contratti e dei contributi specifici sulla tesoreria e l'assicurazione RCT/RCO. Con la stessa tempistica verranno inviate le informazioni sulla costituzione delle aziende e relative alla parte contabile/fiscale.

Rimane aperta la problematica relativa al CIG per la quale Marco Ricci ha inviato un contributo per un possibile interpello ad ANAC. Cinzia Pe aggiunge le osservazioni preparate dalla propria azienda.

Gioia si rende disponibile a verificare la possibilità di avere un incontro diretto con dei responsabili di ANAC.

Mozzanica afferma di poter convocare una riunione sul tema con i responsabili regionali dell'Osservatorio Contratti e i coordinatori dei consorzi.

Programmazione gare ARCA

Carmen Schweigl presenta l'aggiornamento della programmazione gare ARCA 2015, tramite una tabella riepilogativa delle seguenti iniziative:

- ✓ gare aggiudicate o con convenzione attivata (per enti sanitari)
- ✓ gare 2015 pubblicate
- ✓ prossime pubblicazioni delle gare oggetto di studio 2015

Vi sono alcuni ricorsi sulla gara dei pacemakers.

Studi nuove procedure ARCA

Vengono infine illustrati gli studi di fattibilità condotti da ARCA, le cui presentazioni sono allegate al presente verbale:

- ✓ Studio ristorazione per capitolato regionale e avvio accordo quadro 2016
- ✓ Studio materiale monouso di laboratorio
- ✓ Aggiornamento studio cpap e autcpap
- ✓ Aggiornamento studio emaferesi (sacche)

Eventuali osservazioni sugli studi dovranno essere inviate ad ARCA S.p.a. entro il 15/12/2015.



Regione Lombardia

La riunione si conclude alle h. 12:00

www.AlboPretorionline.it 12/04/16

Primo incontro per la revisione del capitolato tecnico di ristorazione ospedaliera – Incontro 8 marzo

Presenti delle aziende come allegato firme.

Presenti per ARCA – Elisabetta Dal Bon, Romanò Marlen

Presenti Deloitte – Giorgio Marino

I lavori iniziano alle ore 9:30.

Presenta l'incontro ARCA definendo gli obiettivi della giornata in termini di:

- **Verifica informazioni trasmesse in numero di pasti per ciascuna tipologia**
- **Verifica informazioni trasmesse sulla tipologia di servizi da prevedere**
- **Necessità di lavori di qualificazione e relativi investimenti e verifica su eventuali finanziamenti interni per tali opere**
- **Verifica sul legame di pasto (preferenze, vincoli, etc)**

ARCA chiarisce che i dati essenziali da definire sono i seguenti: chi c'è nel perimetro per l'accordo quadro, con quali strutture e con quali Enti, numero dei pasti riferito su base storica diviso per pasti e le date da cui deve essere fornito il servizio. Oltre a questo chiarire quali sono i servizi accessori inclusi di cui l'Ente ha bisogno.

I lavori iniziano dall'analisi del legame che potrà essere richiesto da Capitolato.

Il Dott. Luca Formenti, Direttore Amministrativo del PO di Saronno chiede delucidazioni sull'inserimento del tipo di legame che verrà messo a capitolato in relazione alle esigenze degli AS.

La dott.ssa Veronica Bruno, Responsabile U.O. Logistica e Gestione dei servizi alberghieri per la Rhodense chiarisce che all'interno hanno una preparazione dei pasti in ATP (atmosfera protettiva).

ASST di Mantova anticipa che il legame utilizzato è fresco caldo.

ARCA rileva che nel precedente gruppo di lavoro era emerso che il fresco caldo è il metodo più utilizzato. Si deve decidere se dare lo stato dell'arte e lasciare libero l'operatore economico di proporre un'alternativa in termini di progetto da valutare oppure da vincolare già l'operatore al tipo di legame da offrire.

A seguito di tutti gli incontri di mercato effettuati nel corso delle settimane precedenti da parte di ARCA, si riporta al tavolo quanto emerso dai medesimi ovvero che il mercato non è competitivo sul fresco caldo. L'unico modo per garantire l'ampliamento della concorrenza sarebbe quello di non vincolare gli operatori economici.

Si rimette alla discussione del tavolo l'argomento. Il Dott. Luca Formenti, evidenzia che lasciare libero l'operatore nell'offerta del metodo, pone un problema di identificazioni di pesi e contrappesi in termini di attribuzioni di punteggio tecnico ai fini della valutazione. ARCA sottolinea che bisognerà lavorare sul risultato non sul metodo in termini di punteggio. Una griglia di tipo tabellare non è realizzabile.

Il tavolo concorda che è opportuno lasciare libero il mercato di offrire il metodo che riterrà più opportuno. Tra AQ e AS ovviamente il metodo offerto dovrà essere il medesimo.

Viene proposto di vincolare l'operatore da capitolato tra fresco caldo/misto escludendo gli altri metodi.

ARCA condivide l'idea e riporta al tavolo soluzioni equivalenti che alcuni operatori economici hanno presentato in sede di consultazioni di mercato. L'equivalenza potrebbe quindi essere un'ulteriore finestra di apertura verso il mercato tale da consentire una maggior apertura.

In relazione ai lavori di manutenzione emerge un punto critico: i finanziamenti per i lavori devono essere esterni e corredati da tutta una serie di documentazione fornita dall'Ente di riferimento, come previsto nelle normative in essere.

La Rag. Antonella Andreetta ASST Fatebenefratelli anticipa che devono fare lavori di ristrutturazione della cucina e che il servizio è attualmente esternalizzato.

ARCA ipotizza la creazione di un lotto specifico per l'Ente che ha esigenze particolari di ristrutturazione/lavori delle cucine.

Vengono richiesti chiarimenti circa la qualificazione degli operatori economici in fase di AQ. Se 4 su 3 non rispondono già a priori in sede di AS alle esigenze dell'Ente che senso ha doverli invitare tutti e 4?

ARCA ricorda che ci sarà una seconda valutazione della proposta presentata dal singolo operatore economico da parte dell'Ente che ha indetto l'AS.

Interviene il rappresentante della Val Camonica e chiede chiarimento circa il personale utilizzato.

Si passa quindi ad analizzare l'argomento del personale.

Si affronta il tema della clausola sociale di assorbimento del personale da appalto ad appalto. Il mercato vorrebbe avere contezza dei dati del personale utilizzato dalla ditta uscente per riuscire a formulare un'offerta più attinente alla realtà. ARCA chiede ai presenti se hanno questi dati. I presenti confermano e si impegnano a fornire ad ARCA insieme alla Delega i dati del personale (mansioni qualifiche, ore).

ARCA chiarisce che l'unica modalità con cui utilizzare il personale dell'Ente nel servizio in oggetto, è l'istituto della Cessione del ramo d'azienda. Altri utilizzi del personale interno sono *contra legem*. Ogni Ente dovrà effettuare una ricollocazione del personale se non è possibile effettuare un'esternalizzazione del servizio.

Valcamonica, San Matteo, Ovest Milanese rappresentano le proprie problematiche rispetto al personale interno utilizzato dall'Ente.

Vengono richiesti chiarimenti circa i tempi di gara. ARCA chiarisce le modalità di adesione da parte degli Enti. Non viene prevista l'adesione successiva alla gara, solo l'estensione del 20%.

ARCA fornisce le tempistiche di indizione e aggiudicazione degli AQ e fornisce indicazioni circa le modalità di indizione e svolgimento degli AS. Nella fase iniziale il sopralluogo previsto negli AQ sarà previsto come facoltativo, mentre negli AS dovrà essere obbligatorio.

Sui prezzi ARCA chiarisce che i prezzi ANAC sono tenuti a riferimento considerando che ci sarà un doppio ribasso. Nel capitolato non definiremo le derrate al top, ma su un livello standard basico e poi la ditta procederà con delle offerte migliorative (bio, ecc.).

Il tavolo conviene per una definizione standard/basica delle qualità del prodotto, ma manifesta diffidenza sull'istituto della miglioria in termini soprattutto di valutazione tecnica.

In merito al Software per la gestione del persona indicato nelle slide si chiede se il servizio accessorio potrà essere dettagliato in sede di AS. ARCA chiarisce che questo non è possibile, l'Ente potrà dettagliare il servizio in utilizzo, ma il fornitore potrà offrire il suo che deve essere interfacciabile a quello in utilizzo dell'Ente oppure se il software è di proprietà dell'Ente la ditta dovrà comprare le relative licenze.

Si procede affrontando l'argomento della suddivisione dei lotti.

ARCA propone:

- un unico lotto,
- lotti in base all'organizzazione territoriale o numero di lotti su base dimensionale, numeri pasti o lotti in base agli slot temporali/scadenze contrattuali,
- lotti per Consorzi.

Resta fermo che verranno tenuti separati i lotti per gli ENTI che necessitano di lavori/manutenzione (es. il Sacco, Val Camonica e Rhodense).

Si passa ad esaminare la bozza del capitolato su cui ha lavorato il precedente Gruppo tecnico. Ognuno per le proprie competenze dovrà evidenziare proposte di modifica tenendo conto delle proprie peculiarità. L'obiettivo è quello di modificare tale bozza rendendola aperta alla realtà dell'Ente.

Viene analizzato l'argomento del punteggio ereditario del 20 punti. Il tavolo chiede se non è prevista una soglia di sbarramento. ARCA evidenzia che la soluzione ipotizzata verrà analizzata dai legali per vagliare quale è la scelta più opportuna e la soluzione concordata verrà riportata al tavolo nel prossimo incontro.

Si da evidenza di quali siano i REQUISITI che verranno richiesti IN SEDE DI OFFERTA:

- fatturato globale pari all'importo dei lotti;
- fatturato specifico pari al 50% dell'importo del lotto;
- capacità tecnica pari a n.XX di contratti in ambito ristorazione;

Si da evidenza di quale sarà la COMPOSIZIONE DELL'OFFERTA richiesta agli operatori economici:

- a corpo o a pasto per fattori produttivi;
- servizi accessori quotati a parte ovvero scorporati dal prezzo base in termini percentuali.

Successivamente si affronta il tema della GRIGLIA PUNTEGGI per l'AQ/AS. Viene discussa con i presenti l'attribuzione e la previsione dei parametri e dei punteggi di valutazione.

Vengono rivisti i punteggi attribuiti ai singoli parametri che verranno valutati nel prossimo incontro.

In considerazione dell'inserimento della normativa GPP all'interno del disciplinare e capitolato viene rivisto il parametro Progetto Mirato alla riduzione dell'impatto ambientale e viene tolto il riferimento alle procedure svolte in precedenza ma inserito il riferimento ai futuri AS.

ARCA anticipa che sui quantitativi verrà mandato l'excel, già compilato dagli Enti in una prima fase, di cui si chiede ai presenti una validazione dei dati entro la giornata di domani 09.03.2016.

Si anticipa che verranno inviati i moduli sulla Riservatezza dei dati forniti da ARCA che dovrà essere sottoscritto.

Il presente verbale viene letto, approvato e sottoscritto.

Adesso, che sono
Anno 2016
Mice

Stasano
Anna Maria
Olivia Ficiuci

Roberto

Filippo Ferlito

Marta Kaim
Arbete

Lucia Facciolo
Shirley
Donato

Lucia Facciolo
Marta

Luca
Caffè
Roberto

Luca

www.alboratoronline.it 10416

Revisione CAPITOLATO RISTORAZIONE - 8 marzo 2016

ENTE	NOMINATIVO	FIRMA
ASST - CREMA	SILVIA ROSSETTI	Silvia Rossetti
ASST - CREMA	A.S. JUCUMI AROMI PERANNA	A.S. JUCUMI AROMI PERANNA
ASST - VALTELLINA ALTA	FRANCA ALESSANDRA	FRANCA ALESSANDRA
ASST - MANTOVA	PIRELLA BISCHESI	PIRELLA BISCHESI
ASST - BERGAMO OVEST	NO FRONZAREPANA	NO FRONZAREPANA
ASST - BERGAMO OVEST	EUSABETTA CONTI	EUSABETTA CONTI
ASST - VALTELLINA	LOCA FOCINER	LOCA FOCINER
FONDAZ. IRCCS POL. SANT'ANGELO	OLIVIA PICCININI	OLIVIA PICCININI
ASST PINI	LAURA GIARDINI	LAURA GIARDINI
ASST PINI	ROSA PADALINO	ROSA PADALINO
ASST BORGATO EST	TELLI DE PETRELLA	TELLI DE PETRELLA
ASST RHODENSE	VERONICA BRUNO	VERONICA BRUNO
ASST. FATEBENEFRATELLI SACCA	ANDRETTA ANTONELLA	ANDRETTA ANTONELLA

[illegible]



AZIENDA REGIONALE CENTRALE ACQUISTI - ARCA S.p.A.

**ARCA_2016_24 Accordo Quadro per la fornitura dei servizi di ristorazione per
degenti e dipendenti degli Enti Sanitari lombardi**

CAPITOLATO TECNICO

**PER LA STIPULA DI UN ACCORDO QUADRO PER LA FORNITURA DI DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
PER DEGENTI E DIPENDENTI DEGLI ENTI SANITARI LOMBARDI**

ASST CENTRO SPECIALISTICO
ORTOPEDICO TRAUMATOLOGICO
GAETANO PINI / CTO
IL DIRETTORE GENERALE
Dr. FRANCESCO LAURELLI

Indice

1. INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO.....	4
1.1 Oggetto del servizio.....	4
1.2 Tipologia e dimensione dell'utenza.....	4
1.3 Ubicazione dei centri di cottura, cucine, reparti e mense dipendenti.....	5
1.4 Gestione della fase di subentro della nuova gestione.....	5
1.5 Autocontrollo – sistema.....	6
1.6 Ipotesi di interruzione del servizio.....	6
1.7 Sopralluogo preventivo.....	7
1.8 Eventuali lavori di riqualificazione.....	7
2. DISPOSIZIONI TECNICHE: OPERATORI ADDETTI AL SERVIZIO.....	7
2.1 Struttura organizzativa dell'appaltatore.....	7
2.2 Organico complessivo.....	8
2.3 Personale dell'appaltatore e rapporto di lavoro.....	9
2.4 Reintegro personale mancante.....	9
2.5 Obblighi del personale impiegato dall'appaltatore.....	9
2.6 Vestiario.....	10
2.7 Disposizioni igienico-sanitarie.....	10
2.8 Addestramento e formazione.....	11
3. MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....	11
3.1 Obblighi a carico della Ditta.....	11
3.2 Orari del servizio.....	12
3.3 Modalità di erogazione dei pasti.....	13
<u>3.3.1 Modalità di approvvigionamento delle derrate.....</u>	<u>13</u>
<u>3.3.2 Modalità di approntamento e distribuzione dei pasti.....</u>	<u>13</u>
<u>3.3.3 Generi alimentari di conforto/di completamento/extra.....</u>	<u>14</u>
<u>3.3.4 Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti.....</u>	<u>14</u>
3.4 Fornitura no food e materiali di consumo.....	17
4. MENU PER LE DIVERSE UTENZE.....	19
4.1 Diete speciali.....	23
4.2 Menu alternativi (es. menù d'ingresso e menù etnici e religiosi).....	28
4.3 Specifiche tecniche delle derrate alimentari.....	28
4.4 Tabelle dietetiche.....	51
4.5 Variazioni dei menù.....	53

4.6 Allergeni.....	54
5. GESTIONE LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE	54
5.1 Consegna degli immobili /attrezzature/arredi, inventario e stato d'uso.....	54
5.2 I locali per la produzione	55
5.3 Integrazione e sostituzione delle attrezzature.....	57
<u>5.3.1 Collaudo delle attrezzature.....</u>	<u>57</u>
5.4 Manutenzione delle attrezzature.....	57
<u>5.4.1 Definizioni di manutenzione</u>	<u>58</u>
5.5 Inventario di riconsegna.....	60
6. REQUISITI IGIENICI DELLA PRODUZIONE	61
6.1 Pulizia dei locali e delle attrezzature.....	61
6.2 Disinfestazione e derattizzazione.....	62
6.3 Modalità di gestione dei rifiuti e smaltimento.....	64
7. ULTERIORI SERVIZI.....	64
7.1 Servizio di prenotazione dei pasti.....	64
7.2 Distribuzione dei pasti ai degenti.....	65
8. DISPOSIZIONI PER LA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	65
9. RIPARTIZIONE DEGLI ONERI.....	67
9.1 Obblighi dell'Aggiudicatario	67
10. PENALI	69

1. INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

1.1 Oggetto del servizio

Oggetto del presente documento è la disciplina delle condizioni e delle modalità di erogazione, previste dalla presente procedura di accordo quadro, per la fornitura dei servizi di ristorazione collettiva ospedaliera per le Amministrazioni Sanitarie aventi sede nel territorio della Regione Lombardia di cui all'art. 1, comma 3, della L.R. n.33 del 27/12/2006 e s.m.i. (di seguito anche solo Enti).

Il presente Capitolato relativo all'accordo quadro definisce le caratteristiche complessive del servizio in termini di modalità di realizzazione del servizio di ristorazione ospedaliera e di servizi accessori ad essa connessa.

Si precisa sin da subito che in fase di appalto specifico i singoli enti potranno scegliere di non considerare tutti i servizi accessori.

I servizi accessori, come meglio descritti nel corso del presente documento opzionabili in fase di appalto specifico sono:

- Riqualficazione dei locali (limitatamente agli enti che già in fase di delega ad ARCA possiedono i relativi finanziamenti);
- Gestione e fornitura dei supplementi dietetici/generi extra pasto (come da ribasso sul prezzario offerto a gara);
- Trasporto interno carrelli ai reparti (in fase di appalto specifico il singolo Ente potrà prevedere la presenza o meno del servizio);
- Somministrazione pasto al paziente nei reparti;
- Fornitura e reintegro di posaterie monouso/pluriuso (come da dati forniti dal dettaglio Tabella Enti);
- Fornitura e reintegro di stoviglie monouso/pluriuso (come da dati forniti dal dettaglio Tabella Enti);
- Sistema informatizzato di prenotazione e tracciabilità dei pasti (in fase di appalto specifico il singolo Ente potrà prevedere la presenza o meno del servizio);
- Allestimento buffet e banqueting per eventi.

I servizi sopra descritti sono contenuti completamente nella base d'asta proposta in fase di accordo quadro.

1.2 Tipologia e dimensione dell'utenza

Il servizio prevede la produzione e la distribuzione, presso i locali appositamente destinati e/o presso i reparti, dei pasti per i degenti ricoverati presso le sedi gli Enti o altre strutture organicamente dipendenti agli Enti stessi nonché dei pasti per i dipendenti e per altre persone autorizzate all'accesso in mensa.

I volumi annuali di attività presunti sono quantificati nell'allegato Volumi di produzione

1.3 Ubicazione dei centri di cottura, cucine, reparti e mense dipendenti

La preparazione dei pasti, sia per i Degenti che per i dipendenti, dovrà avvenire in via prioritaria, e ove presenti cucine adeguate dal punto di vista igienico sanitario, all'interno delle cucine ubicate presso gli Enti Sanitari, ovvero in ambienti adeguati dal punto di vista normativo e igienico sanitario e anche esterni agli Enti.

Le mense self-service per i dipendenti e persone specificatamente autorizzate sono altresì ubicate presso gli Enti Sanitari inclusi nella presente procedura.

In sede di offerta alla presente procedura di accordo quadro, gli offerenti potranno verificare lo stato dei locali attraverso apposito sopralluogo, come meglio specificato nel seguito del presente capitolato. Gli Enti Sanitari, in fase di appalto specifico, avranno cura di allegare alla documentazione di gara le planimetrie dei locali ed ogni altro documento utile a favorire gli offerenti in una corretta valutazione degli spazi coinvolti nell'erogazione dei servizi oggetto del presente capitolato.

1.4 Gestione della fase di subentro della nuova gestione

Per ciascun Lotto della fornitura, il Fornitore dovrà garantire il regolare servizio di fornitura dei pasti a tutti gli utenti (degenti, dipendenti etc. come indicato di seguito) con materiali a rendere o a perdere (quest'ultimi a basso impatto ambientale), al fine di garantire, anche durante il periodo di possibile adeguamento delle strutture interessate alla predisposizione/erogazione dei pasti, standard igienico-sanitari, qualitativi e di processo adeguati.

Per fase transitoria si intenda, oltre alla fase in cui verranno effettuati gli eventuali interventi presso i locali dei singoli Enti Sanitari, anche l'eventuale fase di passaggio tra il vecchio appaltatore e il Fornitore, nonché la fase in cui il Fornitore deve interagire con le attuali modalità di gestione del servizio di ristorazione.

Si precisa che la fase transitoria nella fattispecie di semplice passaggio del servizio da un operatore economico all'altro dovrà essere limitata ad un massimo di 30 giorni dalla stipula del appalto specifico salvo le penali di cui allo schema di Accordo Quadro.

Nel caso specifico di necessità di lavori, si faccia riferimento a quanto precisato nello specifico allegato "Lavori". Il Fornitore, nella fase transitoria, dovrà garantire il servizio di ristorazione secondo quanto indicato in sede di offerta, a proprie spese e senza arrecare disagio alcuno alle attività dei singoli Enti Sanitari.

Per ciascuno dei Lotti della procedura, il Fornitore, nella fase transitoria del servizio di ristorazione come precedentemente descritta, avrà a proprio carico tutti gli oneri conseguenti l'utilizzo, anche temporaneo, delle attuali cucine e self service, e relative responsabilità.

Nella fase transitoria, il Fornitore dovrà garantire la fruibilità degli immobili, delle attrezzature, degli arredi destinati, in tale fase, all'erogazione del servizio, il tutto in attesa della realizzazione di quanto descritto in offerta, prendendosi pertanto carico degli oneri manutentivi e delle azioni necessarie a garantire quanto sopra, ivi inclusa la sanificazione degli ambienti.

Anche nella fase transitoria gli oneri relativi alle utenze energetiche e di servizio saranno a carico del Fornitore.

Nel corso della fase transitoria di subentro alla realtà gestionale aziendale, il Fornitore dovrà interfacciarsi con le figure professionali delle singole Amministrazioni Sanitarie in modo da rendere il cambiamento il più fluido possibile, sia per il servizio relativo ai dipendenti che per il servizio destinato ai degenti.

Nella fase transitoria, così come in luogo della ordinaria esecuzione del servizio, rimane valido quanto espresso relativamente alla gestione locali, impianti e attrezzature.

1.5 Autocontrollo – sistema

In applicazione del D.lgs. 193/2007 la Ditta appaltatrice dovrà produrre idonea documentazione da cui risulti l'elaborazione di un piano di autocontrollo che preveda, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- a) l'analisi del processo aziendale;
- b) l'individuazione dei punti critici di controllo per l'igiene degli alimenti;
- c) la definizione delle azioni correttive da adottare;
- d) le procedure di controllo e sorveglianza dei punti critici individuati;
- e) l'effettuazione di controlli generali periodici (audit interni e analisi di laboratorio).

Tale sistema di autocontrollo dovrà essere redatto tenendo conto dei manuali di corretta prassi igienica.

La documentazione che comprovi la natura, la frequenza e i risultati della procedura HACCP adottata, dovrà essere sempre a disposizione per i controlli che saranno compiuti dall'Autorità Sanitaria competente e dai Responsabili degli Enti Sanitari stessi.

La Ditta aggiudicataria dovrà informare, per iscritto, la Direzione Sanitaria rispetto ad eventuali proposte di modifica che ritenga opportuno effettuare per migliorare il servizio di ristorazione (es. fase di distribuzione, percorsi, ...). Esclusivamente dopo parere favorevole della Direzione Sanitaria l'Aggiudicataria potrà intervenire e provvederà altresì ad aggiornare in tal senso il manuale di autocontrollo, nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene degli alimenti.

Sarà onere dell'ente effettuare controlli sulla corretta applicazione delle disposizioni normative in materia di igiene degli alimenti, attraverso verifiche di carattere documentale ed ispettivo. L'eventuale esito negativo di tali controlli o il mancato adeguamento alle disposizioni di cui al D.lgs. 193/2007 comporterà per l'appaltatore, oltre all'applicazione delle sanzioni amministrative e penali previste per legge, anche la possibile risoluzione del contratto, con ogni conseguente danno o spesa a carico della Ditta inadempiente e l'incameramento del deposito cauzionale in relazione all'entità del danno.

1.6 Ipotesi di interruzione del servizio

In considerazione della specifica finalità del servizio, destinato a tutelare il primario diritto di accesso della persona alle strutture di cura, la Ditta aggiudicataria si impegna a garantire l'erogazione delle prestazioni con continuità ed affidabilità, indipendentemente dal verificarsi di eventi, anche non programmabili, ma prevedibili, connessi alla gestione del proprio personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto, ivi compreso il caso di sciopero. In quest'ultimo caso

dovranno essere preventivamente comunicati al Direttore dell'Esecuzione dell'Appalto, nonché al/ai Coordinatore-i/Assistente-i/Supervisore-i aziendali, i nominativi degli operatori sostituti e le modalità di garanzia del servizio, nel rispetto degli standard minimi.

Qualora l'arbitraria sospensione del servizio da parte del contraente dovesse protrarsi per un periodo continuativo superiore a tre giorni, le Aziende Appaltanti potranno ritenere risolto il contratto, con incameramento del deposito cauzionale, nonché il risarcimento del maggior danno da parte del contraente inadempiente.

Nel caso di sospensione/interruzione del servizio le Stazioni appaltanti hanno piena facoltà, nei giorni di sospensione, di far eseguire il servizio nel modo che riterranno più opportuno, addebitando all'appaltatore la relativa spesa, fatta salva ogni altra azione.

1.7 Sopralluogo preventivo

Al fine di permettere la formulazione dell'Accordo Quadro, i concorrenti potranno effettuare un sopralluogo preventivo presso i locali di ciascuno degli Enti Sanitari deleganti che sono adibiti a mensa e centro di cottura come meglio specificato nel Capitolato d'Oneri.

I concorrenti potranno considerare l'ubicazione e le caratteristiche dei Presidi Ospedalieri presso cui dovrà svolgersi il servizio e potranno controllare in sito le caratteristiche dei locali, i percorsi e lo stato di viabilità in generale al fine di tenerne conto nella previsione di espletamento del servizio. I concorrenti potranno, inoltre, prendere conoscenza delle condizioni dei locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possano aver influito o potrebbero influire sulla determinazione dei prezzi, delle condizioni contrattuali e sull'esecuzione della fornitura. Tali previsioni sono atte ad assumere tutti i dati e gli elementi necessari per la presentazione di un'offerta equa e remunerativa per il fornitore stesso.

Si precisa che in fase di Appalto Specifico, il sopralluogo sarà obbligatorio e consentirà alle ditte la ricezione delle planimetrie degli spazi ed ogni altra informazioni utile al corretto perfezionamento della propria offerta già presentata in fase di Accordo Quadro.

1.8 Eventuali lavori di riqualificazione

Limitatamente agli Enti per cui è prevista nella Tabella Dettaglio la necessità di lavori di riqualificazione degli spazi attualmente adibiti al servizio di ristorazione, l'operatore economico dovrà provvedere alla realizzazione degli interventi, così come sinteticamente descritti nei specifici allegati. Si precisa sin da subito, che il corrispettivo relativo a tali interventi non verrà conteggiato con il consuntivo dei pasti, ma il singolo Ente, che già possiede i finanziamenti per tali interventi, definirà in maniera congiunta con il Fornitore le modalità di pagamento.

2. DISPOSIZIONI TECNICHE: OPERATORI ADDETTI AL SERVIZIO

2.1 Struttura organizzativa dell'appaltatore

L'Appaltatore deve disporre di opportune strutture di gestione preposte a:

- Qualità
- Igiene
- Sicurezza
- Nutrizione
- Formazione
- Gestione Del Personale

Le strutture di cui sopra devono supervisionare, supportare, aggiornare e sorvegliare l'attività svolta in loco dal personale preposto e più in generale i risultati del servizio di ristorazione. La struttura organizzativa aziendale deve avvalersi di personale di comprovata e appropriata idoneità tecnico-formativa, adeguate capacità professionali e consolidata esperienza.

2.2 Organico complessivo

L'organico e l'organigramma devono essere parte integrante del progetto, ove sono chiaramente identificate, a titolo esemplificativo e non esaustivo, - ed opportunamente inquadrare secondo il relativo CCNL applicato - le seguenti funzioni:

- **Direttore / Referente di commessa:** le figure individuate devono possedere idonea qualifica tecnica (preferibilmente laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, laurea in Dietistica, equipollenti o assimilabili) e adeguata esperienza nel ruolo. La figura coordina e gestisce il personale, sovrintende l'attività produttiva nel suo complesso, l'esecuzione del contratto e la contabilizzazione, esegue le funzioni di preposto formale dell'attività produttiva e rappresenta il referente delle Amministrazioni;
- **Referenti tecnici per Autocontrollo, Gestione diete e Sistema di Prenotazione, Qualità:** le figure individuate devono possedere idonea qualifica tecnica (preferibilmente laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, laurea in Dietistica, equipollenti o assimilabili) e provvedono all'attuazione ed alla gestione delle procedure di propria competenza (es. HACCP, Sistemi Qualità, rilevazione della gradibilità, definizione e customizzazione dei menù, redazione delle diete speciali etc.), alla gestione della prenotazione dei pasti ed eventualmente alla rilevazione, al controllo sulla conformità merceologica e qualitativa delle derrate, sulla composizione dei pasti serviti, sull'allestimento dei supplementi dietetici, sull'efficienza degli impianti e delle apparecchiature e applicano le azioni correttive in caso di non-conformità;
- **Coordinatori cucina / Capocuochi:** le figure individuate possiedono diploma di cuoco o titolo equipollente, coordinano e partecipano alle attività giornaliere di produzione ed erogazione dei pasti, provvedono all'organizzazione del lavoro, redigono gli ordinativi e controllano sistematicamente la qualità e la conformità delle derrate, predispongono i piani di lavoro e il coordinano delle attività, sovrintendono a tutti gli aspetti della preparazione, conservazione, allestimento e somministrazione dei pasti e sorvegliano la corretta ed ottimale esecuzione delle preparazioni;
- **Cuochi:** le figure individuate possiedono diploma di cuoco o titolo equipollente, provvedono alla produzione dei pasti e degli alimenti sotto tutti gli aspetti, verificano l'efficacia e la qualità del risultato per quanto concerne la propria partita, verificano le grammature erogate, valutano i riscontri presso l'utenza e rilevano gli avanzzi;

- **Magazzinieri:** provvedono al ricevimento ed allo stoccaggio delle derrate e delle merci (tutto il no food, materiali, recipienti, detersivi, etc.), movimentano le confezioni e allestiscono le consegne dei generi extra pasto, controllano la corrispondenza delle consegne, le condizioni di mantenimento e conservazione delle derrate (rilevazione temperature), provvedono alla rotazione delle derrate ed alla verifica delle giacenze;
- **Addetti ai servizi:** eseguono le operazioni di riordino, sgombero rifiuti, pulizia e sanificazione di ambienti, stoviglie, apparecchiature, arredi, contenitori, mezzi di trasporto etc., movimentano i carrelli, allestiscono – ed eventualmente – somministrano i vassoi ai degenti, servono i pasti presso la mensa dei dipendenti, supportano i cuochi nella preparazione dei piatti svolgendo attività quali il lavaggio alimenti, la porzionatura, il condimento, l'allestimento etc. e provvedono direttamente alle preparazioni più semplici (es. affettatura, ..), eseguono l'allestimento dei banchi, dei carrelli, del nastro e dei contenitori.

Il modello organizzativo sopra descritto a titolo esemplificativo e non esaustivo dovrà essere dettagliato dal singolo concorrente all'interno del proprio progetto.

2.3 Personale dell'appaltatore e rapporto di lavoro

Il personale impiegato dall'Appaltatore deve essere assunto e inquadrato nel rispetto dei livelli professionali dovuti e delle condizioni normative, retributive, contributive e previdenziali previste dai rispettivi CCNL applicati. L'Appaltatore ha altresì la completa responsabilità verso i propri dipendenti degli adempimenti di cui al D.lgs. 81/2008 e comunque di quanto concerne la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, facendosi carico dei relativi oneri così come degli accertamenti medico-sanitari dovuti. L'Appaltatore dovrà altresì conformarsi ad ogni norma cogente inerente il diritto del lavoro. Nessun rapporto di lavoro verrà ad instaurarsi tra il personale dipendente dell'Appaltatore e gli Enti Sanitari, che si ritengono sollevati da ogni sorta di contenzioso (economico o giuridico) o responsabilità.

2.4 Reintegro personale mancante

Fermo restando che il livello di servizio presentato in sede di gara deve essere mantenuto costante eventualmente anche tramite il mantenimento del numero del personale dichiarato in sede di gara, in caso di sostituzione definitiva di addetti per cessazione del rapporto di lavoro, collocamento in pensione etc., il personale subentrante deve essere di pari qualifica e competenza di quello sostituito. La disposizione suddetta si applica anche in caso di eventuali sostituzioni.

2.5 Obblighi del personale impiegato dall'appaltatore

Il personale impiegato dovrà tenere un comportamento decoroso e conformato alle regole vigenti presso gli Enti Sanitari, evitando nell'esperimento del proprio lavoro di arrecare intralcio alle attività sanitarie e disturbo ai degenti. L'Appaltatore si ritiene responsabile della condotta del proprio personale e di ogni danno o molestia eventualmente derivante. Gli Enti Sanitari si riservano di richiedere all'appaltatore l'allontanamento immediato degli addetti che abbiano contravvenuto alle suddette disposizioni.

2.6 Vestiario

L'Appaltatore deve garantire che tutti gli operatori addetti indossino idonea divisa completa, pulita, ben allacciata, corredata da idonei copricapo puliti (in cotone o monouso) e calzature antinfortunistiche. Ove necessario, nella manipolazione di alimenti, devono essere utilizzati ulteriori presidi quali mascherine e guanti monouso. Deve essere inoltre garantita la fornitura agli addetti di una dotazione completa di DPI specifici per le cucine (guanti anti-taglio, guanti anticalore, stivali, pettorine e grembiuli impermeabili, giacche atermiche, etc.). Gli addetti, presso la sede dell'Ente, devono sempre disporre di apposito cartellino identificativo.

2.7 Disposizioni igienico-sanitarie

Devono essere predisposte procedure idonee per evitare la manipolazione di alimenti da parte di operatori affetti da malattia o portatori di malattia trasmissibile attraverso alimenti o che presentino, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffrano di diarrea. In tali casi il lavoratore è chiamato ad astenersi dal lavoro e a darne informazione preventivamente al proprio datore di lavoro.

Gli addetti devono curare la pulizia e l'igiene personale, in particolare le mani e gli avambracci devono essere sempre accuratamente lavati usando il sapone appositamente disposto e asciugati con carta monouso o altri sistemi igienici:

- sempre prima di manipolare gli alimenti e comunque dopo aver fatto uso dei servizi igienici;
- dopo ogni sospensione del lavoro e dopo ogni cambio di attività o passando dalla lavorazione di un alimento ad un altro;
- dopo aver soffiato il naso o protetto la bocca da starnuti e colpi di tosse;
- dopo aver toccato qualsiasi fonte di contaminazione accidentale.

Le unghie devono essere tenute corte e pulite, prive di smalto, evitando di indossare durante il lavoro anelli, bracciali, orologi, collane, orecchini o altri monili. Ferite, tagli, escoriazioni, scottature, infezioni localizzate alle mani vanno protette con medicazioni rinnovate frequentemente e guanti protettivi.

Gli addetti devono inoltre avere cura durante il lavoro di:

- non starnutire, tossire o soffiare sugli alimenti;
- non pulirsi le mani sugli abiti da lavoro;
- non fumare durante il lavoro e in tutti i locali aziendali ove è vietato fumare;
- non assumere alcool e/o sostanze psicotrope in servizio;
- non masticare gomma, né mangiare o bere durante la lavorazione/distribuzione alimenti;
- non toccarsi naso, bocca, capelli, barba o baffi, o altre parti del corpo;
- non parlare sopra gli alimenti in lavorazione e distribuzione, limitandosi alle comunicazioni essenziali e comunque prevedendo nel caso il ricorso alle mascherine;
- non usare apparecchi (cellulari, lettori mp3, radio) anche se con auricolari;
- evitare per quanto possibile la manipolazione diretta degli alimenti, privilegiando il ricorso ad appositi utensili;

- non assaggiare le pietanze con le dita, ma solo con posate monouso da buttare dopo l'utilizzo.

2.8 Addestramento e formazione

Il piano formativo deve rivolgersi a tutte le componenti coinvolte nel processo di produzione/erogazione dei pasti in ospedale. La formazione del personale, oltre a garantire l'ottemperanza alle norme di settore ed ai requisiti di certificazione volontaria, deve perseguire un'adeguata e solida conoscenza in materia di:

- legislazione e normativa alimentare
- igiene, microbiologia e salubrità degli alimenti
- merceologia
- trattamento degli alimenti
- sistemi di autocontrollo (HACCP)
- dietetica e nutrizione

nonché di aggiornamento continuo e miglioramento del servizio offerto, pertanto deve focalizzarsi anche su aspetti pratici quali:

- modalità produttive, tecniche di preparazione aspetti culinari
- gestione e organizzazione del lavoro
- comunicazione e interazione
- conoscenza dei sistemi informativi
- valutazione, verifica, auditing

La formazione deve essere estesa agli operatori degli Enti Sanitari qualora siano, a vario titolo, coinvolti nella filiera (servizio dietetico, personale infermieristico etc.).

3. MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

3.1 Obblighi a carico della Ditta

La Ditta appaltatrice del servizio dovrà provvedere a propria cura e spese:

- alla gestione del servizio ristorazione;
- all'acquisto, stoccaggio e conservazione delle derrate e delle materie prime necessarie per la preparazione dei pasti;
- la raccolta delle indicazioni dei pasti al letto del degente, qualora richiesto dagli Enti;
- alla preparazione, cottura, confezionamento, porzionatura di pasti ed alimenti vari, comprese le diete speciali;
- all'introduzione, se richiesto dagli Enti, di un sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti per le diete ordinarie dei degenti, delle diete speciali e dei pasti per i dipendenti autorizzati o all'eventuale interfacciamento con i sistemi di rilevazione pasti già presenti presso gli enti;
- eventuale, richiesta di interfacciamento del sistema prenotazione pasti con altri sistemi gestionali interni all'ente (es. rilevazione presenze, etc.);
- alla consegna dei pasti presso tutti i reparti;
- alla distribuzione, qualora richiesto dagli Enti, dei pasti direttamente ai degenti;

- al ritiro dai reparti, qualora richiesto dagli Enti, dei vuoti dopo i pasti e delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti stessi;
- all'eventuale riordino di tutte le cucinette di reparto: lavaggio stoviglie – pentolame, attrezzature e quant'altro e sanificazione dei lavandini, piani d'appoggio, pavimenti e contenitore rifiuti umidi, delle cucinette dopo ogni somministrazione (colazione, pranzo, cena). Tale attività deve essere documentata su apposita modulistica prodotta dalla Ditta;
- alla sanificazione periodica di arredi ed attrezzature/apparecchiature utilizzate per garantire la corretta erogazione del servizio. Tale attività deve essere documentata su apposita modulistica prodotta;
- alle prestazioni occorrenti e necessarie per il corretto funzionamento del banco self-service per i pasti destinati al personale dipendente e a persone diverse dai dipendenti autorizzate a fruire del servizio ristorazione, anche in modalità take away;
- alla preparazione e fornitura, presso i reparti e/o presso blocchi operatori e/o servizi indicati dall'Amministrazione, di cestini di conforto per il personale dipendente degli Enti Sanitari a sostituzione del pasto;
- a tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato Tecnico;
- all'impegno di assicurare l'erogazione dei pasti richiesti per numero e qualità, tutti i giorni dell'anno, compreso le domeniche e tutti, indistintamente, i giorni comunque dichiarati festivi.

3.2 Orari del servizio

Ove richiesto dall'Ente, la Ditta appaltatrice è autorizzata, anche per specifiche realtà di reparto, a recarsi presso i reparti di degenza entro l'orario definito con il singolo ente all'interno dell'Appalto specifico, indicativamente nel primo pomeriggio, per raccogliere, direttamente dai singoli ricoverati, le prenotazioni relative ai pasti del giorno successivo, utilizzando adeguati sistemi informatici eventualmente messi a disposizione dalla ditta appaltatrice.

La consegna dei pasti ed il ritiro dei vuoti saranno compiuti secondo gli orari e le disposizioni impartite dagli Enti Sanitari. In linea indicativa gli orari di consegna ai reparti saranno ricompresi, come auspicato nelle Linee Guida per la Ristorazione Ospedaliera della Regione Lombardia, nelle seguenti fasce orarie:

- colazione: 7:30 – 9:00
- pranzo: ore 12:00 – 13:00
- merenda: 15:00 – 16:00
- cena: ore 18.45 – 20:00

I pasti da distribuirsi attraverso la linea self-service a tutti i dipendenti degli Enti Sanitari e a persone debitamente autorizzate dagli stessi, dovranno essere garantiti, indicativamente, all'interno delle seguenti fasce orarie:

- pranzo: ore 12:00 – 14:30
- cena: ore 18.30 – 20:00

L'appaltatore deve od ogni modo adattare l'orario di consegna alle esigenze degli Enti Sanitari e seguire la sequenza di consegna preordinata da questi. L'appaltatore deve prevedere per il servizio serale la possibilità di fruire di un pasto da asporto. L'estensione/variazione delle aperture e la

personalizzazione degli orari suddetti rientrano tra le specifiche dettate dai singoli Enti Sanitari e verranno quindi definite nei singoli appalti specifici.

3.3 Modalità di erogazione dei pasti

3.3.1 Modalità di approvvigionamento delle derrate

L'Aggiudicatario provvederà all'acquisto delle derrate, presso aziende di primaria importanza che possiedono un controllo qualità sulle linee di produzione, ed avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci. L'Aggiudicatario dovrà acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili, su richiesta delle Strutture Sanitarie, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti leggi in materia. Si sottolinea che tutti gli alimenti devono essere di prima qualità. Le derrate alimentari e le bevande dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Le Aziende Sanitarie procedono con proprio personale al controllo qualitativo, anche presso il magazzino esterno del fornitore, delle derrate acquistate, che dovranno quindi risultare selezionate e comunque di prima qualità.

Le derrate potranno essere modificate durante il periodo dell'appalto in base ad esigenze diverse. In caso di derrate non gradevoli, non conformi alle necessità, o di nuovi alimenti messi in commercio per patologia, il Servizio Dietetica e Nutrizione (o struttura equivalente) potrà fare richiesta di sostituzione o di nuovo inserimento. È onere dell'Aggiudicatario provvedere alla buona conservazione delle derrate depositate e/o preparate, ed allo stesso sarà imputato ogni caso di avaria. La perdita di derrate alimentari dovuta a fatti imprevedibili quali allagamenti, mancata erogazione di energia elettrica, incendi etc. rimane a totale carico dell'Aggiudicatario del servizio con la conseguente esclusione di rivalsa verso gli Enti Sanitari. In qualunque momento gli Enti Sanitari hanno la facoltà di verificare le derrate e di disporre la non utilizzazione in caso di difformità. In ogni caso quando le derrate somministrate, anche se accettate per esigenze di servizio, risultassero non adeguate ai fini del buon conseguimento del servizio, i singoli enti potranno applicare le penali previste nel contratto, e procedere all'eventuale risoluzione del contratto.

3.3.2 Modalità di approntamento e distribuzione dei pasti

L'appaltatore deve provvedere all'approntamento dei pasti, destinati sia ai degenti sia ai dipendenti, mediante l'impiego di tecnologie produttive che consentano la piena rispondenza dei requisiti previsti nel presente documento nonché nel rispetto delle normative nazionali e regionali per il buon conseguimento del servizio di ristorazione ospedaliera.

Il legame prescelto è di tipo fresco-caldo e sono ammessi il sistema di cottura sottovuoto e di cottura, abbattimento e surgelazione o refrigerazione nelle fasi intermedie di produzione.

Saranno a carico del fornitore ogni attrezzatura/accessorio necessari al buon conseguimento del servizio in tutte le sue fasi, dallo stoccaggio al ritiro dei vuoti nonché alla pulizia e sanificazioni.

Gli Enti inclusi nel perimetro di gara che dispongono di un centro di cottura interno per la preparazione dei pasti, sia per i degenti che per la mensa dipendenti, potranno valutare di affidare in gestione all'appaltatore, per l'erogazione del servizio di ristorazione, il centro di cottura interno.



Il sistema di confezionamento dei pasti può essere con vassoio personalizzato, con carrello multi porzione o misto mono/multi porzione (differenziati tra pasti standard e dietetici, o tra pasti principali e prima colazione/spuntino).

3.3.3 Generi alimentari di conforto/di completamento/extra

Il gestore deve fornire su richiesta articoli extra pasto a reparti e servizi per esigenze particolari. La frequenza e le modalità di consegna, nonché l'elenco dei prodotti, devono essere definite e concordate secondo le esigenze degli Enti Sanitari in sede di appalto specifico fermo restando l'indicazione di prezzo presentato in fase di accordo quadro. Il rimborso è basato sul relativo listino definito in fase di appalto specifico in funzione del consumo effettivo e dei relativi prezzi unitari. Ogni onere (consegna etc.) si intende a carico del Gestore.

3.3.4 Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

Ogni fase del Servizio di Ristorazione deve essere svolta nel rispetto delle norme e delle disposizioni inerenti (comunitarie e recepite, nazionali, regionali e locali), con particolare riferimento ai provvedimenti legislativi di cui in appendice 1 delle Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Ospedaliera (D.D.G. Sanità 26/5/2009 n. 5250). Il Gestore, in qualità formale di OSA (Operatore del Settore Alimentare), ha la completa responsabilità sulla definizione e sull'attuazione delle procedure di prevenzione e controllo dei rischi igienico-sanitari connessi alla produzione e somministrazione degli alimenti. Ad ogni modo si elencano di seguito i requisiti principali che un piano di Autocontrollo dovrebbe possedere in ambito di ristorazione ospedaliera.

FASE	PERICOLI CORRELATI
RICEVIMENTO DERRATE	<ul style="list-style-type: none"> pericolo biologico: contaminazione microbica primaria, proliferazione microbica, infestazione primaria (da parassiti, infestanti) pericolo chimico: contaminazione primaria (es. metalli pesanti, diossine), cessione monomeri e sostanze tossiche dagli imballaggi pericolo biochimico: alterazioni enzimatiche pericolo chimico-fisico: alterazioni da agenti esterni (ossidazione, irrancidimento) pericolo particellare: presenza corpi estranei, imbrattamento, esposizione ad agenti atmosferici
STOCCAGGIO DERRATE E PRODOTTI PER ALIMENTAZIONE PARTICOLARE	<ul style="list-style-type: none"> pericolo biologico: proliferazione microbica, contaminazione crociata (da alimenti contaminati), contaminazione secondaria (ambientale), infestazione secondaria (da parassiti e infestanti) pericolo biochimico: alterazioni enzimatiche pericolo chimico-fisico: alterazioni da agenti esterni (ossidazione, irrancidimento) pericolo particellare: imbrattamento
MOVIMENTAZIONE DERRATE E PRODOTTI PER ALIMENTAZIONE PARTICOLARE	<ul style="list-style-type: none"> pericolo biologico: alterazione, proliferazione microbica pericolo fisico: scongelamento pericolo particellare: esposizione ad agenti atmosferici o a fonti di imbrattamento
DECONGELAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> pericolo biologico: proliferazione microbica, contaminazione secondaria (da operatori, ambiente), contaminazione crociata (da alimenti contaminati, acqua)

LAVORAZIONI PRELIMINARI (APERTURA CONFEZIONI, TAGLIO, RIFILATURA, MONDATURA)	<ul style="list-style-type: none"> pericolo biologico: proliferazione microbica, contaminazione secondaria (da operatori, ambiente, utensili, contatto con infestanti) pericolo chimico: contaminazione secondaria (residui di detergenti) pericolo particellare: intrusione corpi estranei (es. sfridi imballaggi), imbrattamento (es. polvere)
PREPARAZIONI VARIE (ES. MIX INGREDIENTI, ASSEMBLAGGIO, PANATURA, MARINATURA ETC)	<ul style="list-style-type: none"> pericolo biologico: proliferazione microbica, contaminazione secondaria (da operatori, ambiente, utensili, contatto con infestanti), contaminazione crociata (da alimenti contaminati) pericolo chimico: contaminazione secondaria (residui di detergenti) pericolo particellare: intrusione corpi estranei, imbrattamento (es. polvere)
GESTIONE SEMILAVORATI E GIACENZE RESIDUE	<ul style="list-style-type: none"> pericolo biologico: proliferazione microbica, contaminazione secondaria, contaminazione crociata (da alimenti contaminati) pericolo biochimico: alterazioni enzimatiche pericolo chimico-fisico: alterazioni da agenti esterni (ossidazione, irrancidimento) pericolo particellare: intrusione corpi estranei, insudiciamento
LAVAGGIO ORTAGGI E FRUTTA	<ul style="list-style-type: none"> pericolo biologico: permanenza infestanti e microbi patogeni, contaminazione secondaria (operatori, apparecchiature, ambiente), contaminazione crociata (alimenti contaminati, acqua) pericolo chimico: permanenza sostanze tossiche (residui antiparassitari) pericolo particellare: permanenza e/o intrusione di corpi estranei
TAGLIO/PORZIONATURA PIATTI FREDDI (SALUMI, FORMAGGI ETC)	<ul style="list-style-type: none"> pericolo biologico: contaminazione primaria, proliferazione microbica, contaminazione secondaria (operatori, ambiente), contaminazione crociata (alimenti contaminati) pericolo chimico: residui detergenti pericolo particellare: presenza e/o intrusione corpi estranei, imbrattamento (lubrificanti, polvere)
COTTURA	<ul style="list-style-type: none"> pericolo biologico: contaminazione primaria, proliferazione microbica, contaminazione secondaria (operatori, ambiente) pericolo chimico: formazione composti tossici pericolo particellare: presenza e/o intrusione corpi estranei
ABBATTIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> pericolo biologico: proliferazione microbica
CONSERVAZIONE REFRIGERATA ALIMENTI PRONTI E/O SEMILAVORATI	<ul style="list-style-type: none"> pericolo biologico: proliferazione microbica, contaminazione secondaria (da materiali a contatto), contaminazione crociata (da alimenti contaminati) pericolo particellare: intrusione corpi estranei, imbrattamento
RIATTIVAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> pericolo biologico: proliferazione microbica
MANTENIMENTO CALDO	<ul style="list-style-type: none"> pericolo biologico: contaminazione secondaria (operatori, ambiente), proliferazione microbica pericolo particellare: intrusione corpi estranei
VEICOLAZIONE, DISTRIBUZIONE	<ul style="list-style-type: none"> pericolo biologico: proliferazione microbica, contaminazione secondaria (operatori, ambiente) pericolo particellare: intrusione corpi estranei, imbrattamento
SOMMINISTRAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> pericolo biologico: contaminazione secondaria (operatori, utensili, stoviglie), proliferazione microbica pericolo particellare: intrusione corpi estranei, imbrattamento (es. polvere)
PROCEDURA PREPARAZIONE DIETE SPECIALI	<ul style="list-style-type: none"> pericolo biologico: contaminazione primaria, proliferazione microbica, contaminazione secondaria (operatori, recipienti, ambiente), contaminazione crociata (alimenti contaminati) pericolo biochimico: presenza di allergeni indesiderati (per scorretta/mancante identificazione o errata somministrazione), contaminazione (primaria, secondaria o crociata)

Glossario:

- **Contaminazione primaria:** presente in origine nel prodotto, può essere di natura biologica (microbica, parassitaria, tossinica), chimica o particellare;
- **Contaminazione secondaria:** apportata successivamente all'apertura del prodotto (per es. dall'ambiente circostante, dagli operatori, dalle attrezzature), può essere di natura biologica (microbica, parassitaria, tossinica) chimica o particellare;
- **Contaminazione crociata:** apportata direttamente (contatto, stoccaggio promiscuo etc.) o indirettamente (attraverso l'uso improprio dei medesimi utensili, contenitori e macchinari di lavorazione) da alimenti contaminati ad alimenti salubri o già risanati, prevalentemente di natura microbica;
- **Alterazione:** può essere di natura biologica (microbica, parassitaria, tossinica), biochimica (enzimatica, maillard etc.), chimico-fisica (ossidazione, irrancimento);
- **Stoccaggio:** si riferisce al deposito di derrate preconfezionate, può essere in regime di refrigerazione, congelazione, o a temperatura ambiente a seconda del tipo di condizionamento originario dell'articolo;
- **Movimentazione:** trasferimento di prodotti alimentari non lavorati (derrate e prodotti per alimentazione particolare) a servizi e reparti aziendali interni o esterni;
- **Conservazione:** si riferisce alla conservazione refrigerata di alimenti semilavorati o comunque preparati, destinati ad un utilizzo successivo (cottura, riattivazione, ultimazione etc.);
- **Deposito temporaneo derrate:** stazionamento di derrate ricevute direttamente o movimentate dal deposito distaccato destinate ad utilizzo imminente;
- **Mantenimento caldo:** si riferisce allo stazionamento in carrelli/banchi riscaldati di un alimento pronto per il consumo, che debba essere somministrato successivamente alla preparazione (indicativamente oltre le 2h, altrimenti da considerarsi distribuzione/veicolazione e/o somministrazione);
- **Lavorazioni preliminari:** attività propedeutiche alla preparazione dei cibi (includono ad es. apertura confezioni, taglio, rifilatura, mondatura etc.) e il lavaggio (trattato però come procedura a se stante);
- **Preparazioni varie:** sono da intendersi come attività varie che abitualmente precedono la cottura (o le fasi successive) dei cibi quali ad es. mix ingredienti, assemblaggio, panatura, marinatura etc.;
- **Cottura:** trattamento dell'alimento con calore finalizzato alla preparazione culinaria del cibo ed al suo risanamento;
- **Abbattimento:** raffreddamento rapido di un alimento al fine di conservarlo per differirne il consumo, previa riattivazione o meno (vedi oltre);
- **Riattivazione:** riscaldamento rapido di un alimento abbattuto per destinarlo al consumo imminente;
- **Distribuzione:** trasferimento di cibi e alimenti all'interno della struttura ospedaliera;
- **Veicolazione:** trasferimento di cibi e alimenti all'esterno della struttura ospedaliera, effettuato con l'ausilio di veicoli;
- **Somministrazione:** erogazione del pasto all'utente (degente o dipendente).

3.4 Fornitura no food e materiali di consumo

La Ditta dovrà fornire a tutti i reparti e al self-service la posateria, la stoviglieria, i bicchieri e quant'altro necessario per una corretta erogazione del servizio (i.e. tovaglioli di carta, tovaglette copri vassoio in carta, ...). Su specifica richiesta da parte dell'ente, la Ditta dovrà presentare la posateria così come previsto nella Tabella dettaglio ovvero come monouso o pluriuso.

La posateria pluriuso correlata al pasto fornito deve essere in acciaio inox 18/10, con caratteristiche idonee alla ristorazione per comunità, di alto standard qualitativo e resistenza meccanica. Le forme e le dimensioni dovranno essere ergonomiche, finitura lucida, presentare i bordi levigati e pesi corretti. Nello specifico per i coltelli avere una ottima qualità di taglio. Si presenta di seguito elenco delle caratteristiche tecniche salienti di alcuni utensili utili per la gestione del servizio di ristorazione ospedaliera.

Tipologia	Lunghezza	Spessore manico	Manico	Lunghezza manico	Caratteristiche tecniche
Coltelli a lama seghettata	220 mm	5 mm			Lunghezza minima lama 100 mm
Forchetta	200 mm				Spessore minimo manico 3 mm
Cucchiaino	200 mm				Spessore minimo manico 3 mm
Mestolo (monopezzo)			90 mm	300 mm	
Cucchiaino grande (monopezzo)				300 mm	
Pinze a molla piatta e curva	200 mm				
Forchettone 2 denti (monopezzo)	300 mm				
Schiumarola			90 mm		Manico a filo

Gli utensili per la porzionatura e per la distribuzione dei pasti nei reparti dovranno essere forniti in congruo numero in funzione delle portate presenti nel carrello termico e reintegrati qualora necessario.

Su richiesta delle Amministrazioni il gestore dovrà fornire posateria sanificata e preimbustata composta secondo le esigenze del servizio per esempio per i pasti principali (pranzo e cena) tris forchetta/coltello/cucchiaino + tovagliolo di carta, e per la colazione o lo spuntino (bis coltello/cucchiaino + tovagliolo di carta).

La stoviglieria di somministrazione del pasto deve essere in ceramica (salvo esigenze particolari dettate dalla stazione appaltante in sede di appalto specifico). Le caratteristiche devono essere le seguenti: porcellane feldspatiche, doppio spessore con bordo rinforzato ad elevata uniformità di densità realizzate con materiali autofondenti e poco dilatanti ed alta resistenza meccanica destinati all'uso ristorazione comunità di colore bianco con certificazione di alto standard qualitativo. Le porcellane dovranno essere idonee al lavaggio con lavastoviglie industriali, presentando alta resistenza meccanica e di abrasione. Le vernici utilizzate dovranno essere a basso contenuto di metalli pesanti. Le forme e le dimensioni dovranno presentare assoluta impilabilità.

I vassoi forniti devono essere in polipropilene, di forma rettangolare in misura GN1/1, di colore chiaro; la dotazione deve essere uniforme per tipologia e caratteristiche.

I bicchieri inclusi nella fornitura del pasto devono essere di polistirolo o polipropilene monouso.

Tutti i prodotti di posateria e stoviglieria monouso dovranno essere in materiale atossico ed idonei all'uso per alimenti, costruiti nel rispetto delle norme di legge. I prodotti dovranno avere spessori e resistenza adeguati. I materiali e gli oggetti, devono essere prodotti e gestiti conformemente alle norme inerenti (dichiarazioni di conformità, stoccaggio, tracciabilità etc.).

Si presenta di seguito elenco delle caratteristiche tecniche salienti di posateria e stoviglieria monouso utile per la gestione del servizio di ristorazione ospedaliera.

Tipologia	Materiale	Colore	1	2	3	4	5	Caratteristiche assuntive
Piatti piani Piatti fondi		bianco		210- 220			8 ca.	Adatti a un'esposizione a temperature di 80°C per 2 ore e 90°C per 15 minuti
Piatti piani e fondi		bianco		210- 220			17 ca.	Adatti all'uso in microonde Adatti a un'esposizione a temperature di 80°C per 2 ore e 100°C per 15 minuti
Scodelle		bianco				500	9 ca.	Adatti a un'esposizione a temperature di 80°C per 2 ore e 90°C per 15 minuti
Scodelle		bianco				500	10 ca.	Adatti all'uso in microonde Adatti a un'esposizione a temperature di 80°C per 2 ore e 100°C per 15 minuti
Bicchieri 100cc	 	bianco					2 ca.	Adatti a un'esposizione a temperature di 70°C per 2 ore e 90°C per 15 minuti
Bicchieri 200cc	 	bianco					2.8 ca.	Adatti a un'esposizione a temperature di 70°C per 2 ore e 90°C per 15 minuti
Bicchieri 300cc	 	Trasp.					4.5 ca.	
Coltelli		bianco					3 ca.	Adatti a un'esposizione a temperature di 80°C per 2 ore
Forchette		bianco					3.5 ca.	Adatti a un'esposizione a temperature di 80°C per 2 ore
Cucchiaini		bianco					3.5 ca.	Adatti a un'esposizione a temperature di 80°C per 2 ore
Cucchiaini		bianco					2.5 ca.	Adatti a un'esposizione a temperature di 80°C per 2 ore
TRIS posate	Coltello, forchetta, cucchiaio e tovagliolo doppio velo (vedi caratteristiche sopra riportate)							
BIS posate	Coltello, cucchiaio e tovagliolo doppio velo (vedi caratteristiche sopra riportate)							

Si precisa che il gestore è inoltre tenuto alla fornitura di recipienti e materiali (posateria, stoviglieria, bicchieri di diverse capacità) anche per esigenze ulteriori dalla dotazione correlata al consumo di pasti e spuntini.

4. MENU PER LE DIVERSE UTENZE

Come raccomandato nelle Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Ospedaliera la proposta deve prevedere, sia per i dipendenti che per i degenti:

- **menù base:** destinato a tutti coloro che non presentano particolari problematiche dietetico-nutrizionali;
- **menù dietetici:** rivolti a pazienti con specifiche patologie dieta-correlate, fanno riferimento a schemi dietetici predeterminati negli apporti, le cosiddette diete standard, che compongono il dietetico ospedaliero (per definizione: una raccolta di diete a composizione bromatologica definita);
- **diete speciali personalizzate:** formulate individualmente per ogni singolo paziente con fabbisogni particolari o problematiche nutrizionali complesse, per cui non è possibile l'utilizzo di diete standard o di menù predeterminati.

Le diete standard devono essere declinate in menù dietetici giornalieri che mantengano come traccia il menù base, con le dovute correzioni che permettano di rispondere alle caratteristiche dietetico-nutrizionali specifiche.

Si presenta di seguito proposta di menù standard per i dipendenti e per i degenti.

Opzioni di scelta MENSA DIPENDENTI
<p>Pranzo:</p> <p>primo piatto:</p> <ul style="list-style-type: none"> – primo del giorno asciutto – primo alternativo asciutto – minestra del giorno – pasta in bianco/al pomodoro – riso in bianco/al pomodoro <p>secondo piatto:</p> <ul style="list-style-type: none"> – secondo del giorno – secondo alternativo – secondo alternativo (es. ai ferri)

- affettato
- formaggio

contorno:

- contorno caldo del giorno
- insalata
- purè

pane:

- pane comune
- pane integrale
- grissini

frutta/dessert:

- frutta fresca di stagione
- mousse di frutta
- yogurt alla frutta
- budino

bevande dispenser:

- acqua liscia refrigerata
- acqua liscia T° ambiente
- acqua gassata refrigerata

condimenti disponibili:

- grana
- olio EVO + olio di mais
- aceto balsamico + aceto bianco/rosso + succo di limone
- sale iodato + pepe nero macinato + peperoncino macinato + origano tritato

OPZIONI DI SCELTA STANDARD DEGENTI

ALTERNATIVE DISPONIBILI

OPZIONI DI SCELTA STANDARD DEGENTI	ALTERNATIVE DISPONIBILI
Prima colazione: bevande: <ul style="list-style-type: none"> - caffè - caffelatte - tè - latte PS - succo di frutta - yogurt intero alla frutta alimenti: <ul style="list-style-type: none"> - pane fresco bianco - biscotti monoporzione - bifetta + confettura - tortina - cornflakes 	Prima colazione: bevande: <ul style="list-style-type: none"> - orzo - tè deinato - bevanda di soia - latte delattosato - yogurt naturale magro alimenti: <ul style="list-style-type: none"> - biscotti monoporzione s/zucchero - bifetta s/sale + confettura - pane fresco integrale - frutta fresca - budino
Pranzo: primo piatto: <ul style="list-style-type: none"> - primo del giorno asciutto - minestra del giorno - pasta al pomodoro - pasta all'olio - riso all'olio - pastina in brodo secondo piatto: <ul style="list-style-type: none"> - secondo del giorno - secondo alternativo - carne lessata (o scondita, o bistecca ai ferri) - secondo morbido (es. polpette) - prosciutto cotto - formaggio contorno: <ul style="list-style-type: none"> - contorno caldo del giorno - insalata - purè pane: <ul style="list-style-type: none"> - pane bianco - pane integrale - grissini frutta/dessert: <ul style="list-style-type: none"> - frutta fresca di stagione (rotazione settimanale) - mousse di frutta - yogurt alla frutta - budino bevande: <ul style="list-style-type: none"> - acqua oligominerale condimenti: <ul style="list-style-type: none"> - grana + olio EVO + sale monoporzione 	Pranzo: primo piatto: <ul style="list-style-type: none"> - brodo - semolino - creme di cereali - primo frullato secondo piatto: <ul style="list-style-type: none"> - secondo frullato - omogeneizzato - mozzarella contorno: <ul style="list-style-type: none"> - patate lesse - erbe al vapore - zucchine lesse pane: <ul style="list-style-type: none"> - pane s/sale frutta/dessert: <ul style="list-style-type: none"> - yogurt naturale magro condimenti: <ul style="list-style-type: none"> - dressing mix o aceto

I criteri di stesura di tali menù sono:

- la possibilità di modificare il menù di base secondo le differenti necessità dietetiche, al fine di rendere più agevole la programmazione dell'approvvigionamento delle derrate alimentari e di facilitare le procedure di cucina;
- la possibilità di applicare le correzioni dietetiche utilizzando protocolli validati dalle evidenze epidemiologiche indicate nelle "Linee Guida delle Società Scientifiche", che si occupano rispettivamente dei vari ambiti di patologia (diabete, obesità, nefropatie, celiachia, ipertensione...);
- la possibilità di applicare le indicazioni dietetiche, sia per quanto riguarda le tecniche di manipolazione e cottura degli alimenti, sia per l'utilizzo di alimenti a composizione speciale (ad esempio alimenti per celiaci, alimenti aproteici, ...);
- la possibilità di valutare sempre la qualità sensoriale e di gradevolezza della ricetta finita.

In merito ai degenti, secondo le indicazioni definite dalle Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Ospedaliera, la "Giornata Alimentare" intesa come l'insieme dei pasti che compongono la proposta nutrizionale deve essere articolata almeno su **tre pasti principali** (colazione, pranzo e cena) con ripartizione opportuna dell'introito energetico medio, **eventualmente integrati da spuntini** (merenda, tisaneria) in particolari categorie di degenti. I fabbisogni nutrizionali di riferimento utilizzati per l'elaborazione delle diete sono indicati dai "Livelli di Assunzione Raccomandata in Energia e Nutrienti" (LARN) della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), in associazione alle raccomandazioni fornite dalle "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana" dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN).

Il dietetico base deve garantire la copertura del fabbisogno energetico indicativo previsto (1600-2200 kcal), ed essere formulato in modo da soddisfare gli apporti medi di macronutrienti:

- Proteine: 15% delle calorie totali;
- Lipidi: 25%-30% delle calorie totali;
- Carboidrati: 55%-60% delle calorie totali;

e di alcuni componenti nutrizionali quali:

- Fibra: 28-30 g;
- Sodio: < 3000 mg;
- Grassi saturi: < 10% dell'energia totale della dieta.

La formulazione del menù base e del dietetico ospedaliero dovrebbe prevedere e considerare:

- ricette standardizzate, a composizione bromatologica definita e ripetibile;
- ricette che consentano il raggiungimento degli apporti nutrizionali idonei;
- possibilità di scelta tra le diverse alternative al cosiddetto "piatto forte" di ogni singola portata;
- alternanza stagionale e la provenienza territoriale;
- rispetto delle abitudini alimentari e gli orari dei pasti, nonché delle ricorrenze e delle festività;

- adeguata differenziazione secondo cultura, età, etnia e orientamento etico-religioso dell'utenza.

L'appaltatore dovrà garantire un livello minimo di servizio che prevede:

- **per i degenti:** un'articolazione del menù almeno bisettimanale, almeno 2 stagionalità dei menu (estivo/invernale), almeno 3 alternative per ciascuna portata oltre quanto previsto come composizione obbligatoria del menù e definite dalle Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Ospedaliera;
- **per la mensa dipendenti:** un'articolazione del menù almeno su 4 settimane, almeno 2 stagionalità dei menu (estivo/invernale), almeno 3 alternative per ciascuna portata oltre quanto previsto come composizione obbligatoria del menù e definite dalle Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Ospedaliera.

La composizione del menù base per la degenza e per i dipendenti è deliberato dal Servizio Dietetico degli Enti e inserito in allegato al capitolato in fase di appalto specifico.

4.1 Diete speciali

Il Gestore deve essere in grado di esaudire le richieste dei servizi dietetici di pertinenza e producendo ogni tipo di dieta speciale prevista nel prontuario dietetico dell'Ente Sanitario così come essere in grado di produrre diete personalizzate su richiesta.

In ogni caso l'elenco minimo delle diete standard che ogni struttura ospedaliera dovrebbe garantire per poter assicurare rispondenza adeguata alle esigenze nutrizionali dei pazienti ricoverati è il seguente:

1. Dieta ipocalorica e per diabetici (a contenuto controllato in zuccheri semplici -circa 10% -, grassi saturi e colesterolo);
2. Dieta iposodica;
3. Dieta ipoproteica;
4. Dieta senza glutine;
5. Dieta a basso residuo e senza lattosio;
6. Dieta per rialimentazione;
7. Dieta ipercalorica;
8. Dieta per disfagia;
9. Diete per pazienti pediatrici;
10. Dieta priva di latte e derivati;
11. Diete per nefropatici (nefritici e nefrosici);
12. Dieta per pazienti in terapia anticoagulante orale (TAO)

1. Dieta ipocalorica: per pazienti che presentano patologie metaboliche, spesso associate tra loro, quali obesità, sovrappeso, diabete e dislipidemie. Tale dieta è caratterizzata, oltre che dal contenuto calorico ridotto, da un limitato apporto di grassi, in particolare saturi, e di zuccheri semplici preferendo i glucidi a lento assorbimento (carboidrati complessi a basso indice glicemico). I livelli calorici considerati dovrebbero essere perlomeno tre (per es. 1200-1500-1800 kcal). Ecco il dettaglio delle caratteristiche nutrizionali:

- carboidrati pari a circa 55% delle calorie totali con riduzione degli apporti in zuccheri semplici;
- fibra > 28 g/die;
- colesterolo < 200 mg/die;
- grassi totali della dieta < 30% delle calorie totali della dieta, con presenza di grassi saturi < 10% delle calorie totali, polinsaturi fino al 10% delle calorie totali, monoinsaturi pari al 10-15% delle calorie totali.

Per questa tipologia di dieta è fortemente raccomandabile adottare i seguenti criteri:

- pane integrale, cereali, alta frequenza di pesce e carni bianche, bassa frequenza di prosciutto cotto o crudo magro o bresaola, bassa frequenza di formaggi, scelti tra i tipi non stagionati e/o a ridotto tenore lipidico;
- preparazione e cottura dietetica degli alimenti, consiste nella sgrassatura delle carni, lavaggio e cottura idoneo delle verdure per garantire gli apporti di sali minerali e vitamine, utilizzo di quantità di condimento misurate, olio di oliva a crudo.

2. Dieta iposodica: per pazienti che presentano condizioni cliniche in cui è necessario diminuire gli apporti di sodio, come nel caso di ipertensione, insufficienza epatica con presenza di ascite, gestosi gravidica, cardiopatie scompensate, edemi. Nel dettaglio le caratteristiche nutrizionali:

- normocalorica (almeno due livelli calorici differenti);
- NaCl < 3000 mg/die (pari a 1200 mg di Na);
- nutrienti principali (proteine, lipidi, carboidrati): apporti normali della dieta fisiologica.

Per consentire la modulazione dell'apporto di sodio con la dieta alimentare, si deve prevedere la fornitura di sale in bustine monoporzionamento da 1g. Devono essere privilegiati i seguenti alimenti:

- pane senza sale aggiunto, esclusione dei salumi, bassa frequenza di formaggi scelti tra i tipi freschi non stagionati;
- preparazione e cottura degli alimenti senza aggiunta di sale e/o dado, utilizzo invece di erbe aromatiche e/o verdure come insaporitori;
- preparazione e cottura dietetica degli alimenti.

3. Dieta ipoproteica: per pazienti in condizioni cliniche che necessitano una restrizione dell'apporto proteico, come nei casi di insufficienza renale cronica, fasi di scompenso acuto delle epatopatie. In assenza di controindicazioni, può essere lievemente ipercalorica al fine di permettere un utilizzo ottimale della ridotta quota proteica. Nell'insufficienza renale cronica, è necessario anche un ridotto apporto in fosforo, sodio e potassio. Nel dettaglio le principali caratteristiche nutrizionali:

- Normocalorica o ipercalorica (almeno due livelli calorici differenti);
- Proteine totali: 30 g/die oppure 40 g/die; (50% alto valore biologico)
- Fosforo < 800 mg/die;
- eventuale restrizione apporto NaCl < 3000 mg/die.

Questa dieta può essere in alcuni casi associata a quella iposodica e prevede l'utilizzo di alimenti dietetici speciali aproteici (pasta, pane e sostitutivi in particolare) oltre ad accorgimenti specifici quali:

- quantità controllate di alimenti proteici quali carne, pesce, uova;
- frequenza ridotta di formaggi scelti tra i tipi freschi non stagionati;
- cottura controllata degli alimenti aproteici, per salvaguardarne l'integrità;
- eventuale preparazione e cottura degli alimenti senza aggiunta di sale e/o dado, utilizzo invece di erbe aromatiche e/o verdure come insaporitori.

4. Dieta senza glutine: si rivolge a pazienti affetti da malattia celiaca, dermatite erpetiforme e si applica nei casi per cui è richiesta l'esclusione del glutine dalla dieta. Tale dieta prevede l'uso di alimenti senza glutine e specifiche procedure di preparazione, atte ad evitare contaminazioni accidentali. Le principali caratteristiche nutrizionali sono le seguenti:

- normocalorica (almeno due livelli calorici differenti);
- nutrienti principali (proteine, lipidi, carboidrati): apporti normali della dieta fisiologica;

Nella preparazione devono essere rispettate le seguenti specifiche : pane e sostitutivi privi di glutine, pasta speciale priva di glutine alternata al riso, formaggi e salumi garantiti privi di glutine, altri alimenti (es. frutta, verdura) naturalmente privi di glutine, fermo restando il rispetto delle procedure previste per evitare contaminazioni accidentali, preparazione e cottura dietetica degli alimenti.

5. Dieta a basso residuo e priva di lattosio: destinata a pazienti con patologie gastroenteriche o sintomatologia addominale e si applica in tutti i casi in cui è necessario preparare l'intestino all'esecuzione di test diagnostici strumentali. È indicati in alcuni casi di diarrea acuta, di riacutizzazione di diverticolite intestinale, nella fase di preparazione alla chirurgia colica. Tale dieta può risultare carente in vitamine e minerali e pertanto va utilizzata solo per breve periodi.

Le principali caratteristiche nutrizionali sono le seguenti:

- normocalorica (almeno due livelli calorici differenti);
- priva di lattosio;
- fibra < 10-15 g/die;
- nutrienti principali (proteine, lipidi, carboidrati): apporti normali della dieta fisiologica.

Caratteristiche dietetiche: fette biscottate, pane bianco senza mollica; pasta alternata al riso, conditi con olio; carne bianca, pesce, cucinati ai ferri o al forno; esclusione dei formaggi; esclusione di frutta e verdure ad eccezione di: patate lessate e mousse di mela; preparazione e cottura dietetica degli alimenti.

6. Dieta per la rialimentazione: per pazienti che necessitano uno svezzamento da nutrizione artificiale prolungata o nella fase post-operatoria d'interventi chirurgici sull'apparato gastroenterico. È indicata, quindi, dopo digiuno prolungato, devono essere previsti almeno 3 livelli con quote caloriche e proteiche gradualmente aumentate.

Nei livelli 1 e 2, è utile che le proteine del pasto siano rappresentate prevalentemente da alimenti di origine animale, per il loro maggiore valore biologico. L'apporto di lattosio deve essere inizialmente ridotto.

Le principali caratteristiche sono le seguenti:

- ipocalorica: 3 livelli graduali: 400 Kcal, 600 Kcal, 1000 Kcal;
- frazionata e di facile deglutizione;
- ridotta presenza di lattosio;
- fibra < 15 g;
- proteine e lipidi: 3 livelli graduali: apporti inizialmente ridotti, da aumentare progressivamente nei livelli successivi.

Caratteristiche dietetiche: fette biscottate, pane bianco senza mollica; semolino o pastina in brodo vegetale, pasta o riso conditi con olio; omogeneizzati di carne, formaggio ipolipidico, carne bianca al vapore, pesce al vapore, formaggio grana, prosciutto crudo magro; patate o carote lessate condite con olio; preparazione e cottura dietetica degli alimenti.

7. Dieta ipercalorica: è indicata nei pazienti con fabbisogno energetico aumentato (esempio puerpere che allattano, giovani con frattura ossa lunghe, ustionati). Tale dieta deve prevedere anche spuntini da consumare oltre l'orario di distribuzione dei pasti. L'obiettivo è di consolidare un corretto stato nutrizionale e/o di prevenire la malnutrizione nei soggetti con scarso appetito o sazietà precoce. La sua caratteristica è di fornire molte calorie e proteine in un volume ridotto.

8. Dieta a consistenza modificata per disfagia: è indicata nei pazienti con deficit della masticazione (esempio anziani, anoressici) e in pazienti che presentano problemi meccanici o funzionali di deglutizione. Per tali pazienti è necessario prevedere una progressione di cibi basata sulla capacità masticatoria e deglutitoria.

La scelta degli alimenti, dipende dal tipo e dal grado di disfagia, deve basarsi sui seguenti criteri:

- sicurezza del paziente, limitando il rischio di aspirazione attraverso la scelta di alimenti con idonee proprietà fisiche (densità, omogeneità, viscosità);
- fabbisogno alimentare del paziente, con riferimento all'apporto calorico e di liquidi, alle eventuali esigenze dietetiche e alle sue preferenze alimentari;

In base alla severità del deficit masticatorio e deglutitorio dovrebbero essere differenziate almeno tre diverse tipologie di pasto:

- Livello 1 (elevata gravità), dieta caratterizzata sia a pranzo che a cena da un pasto dietetico completo (possibilmente alternando i gusti) con una bustina di olio extravergine di oliva oltre a una mousse di frutta come dessert.
- Livello 2 (riservato a degenti che presentano un'iniziale capacità di gestire la fase masticatoria) caratterizzata da primi piatti e secondi piatti omogeneizzati, come pasta, riso, carne, pesce così anche per i contorni e da una mousse di frutta.

- **Livello 3** (dieta destinata a pazienti che presentano un'efficace capacità masticatoria) ove l'alimentazione sarà caratterizzata da cibi di consistenza solido-morbida come pasta piccola al sugo, pesce cucinato in modo semplice e verdure tritate.

9. Diete per pazienti pediatrici: specifiche e differenziate per età. Per es. diete per bambini di età inferiore ad un anno basate su creme (riso, mais-tapioca etc) in brodo vegetale, omogeneizzati di carne o formaggi morbidi, verdura passata condita con olio EVO e grana, omogeneizzati di frutta. Diete per divezzi (12-24 mesi di età) costituite da paste piccole con condimenti leggeri o pastine in brodo, secondi cucinati in modo dietetico, e formaggi freschi o prosciutto cotto, oltre a mousse di frutta e piccole porzioni di pane. Oltre i due anni possono essere adottati i menù standard corretti secondo le opzioni di scelta più indicate e grammature idonee. Per i pazienti pediatrici occorre comunque prevedere un maggiore utilizzo di diete personalizzate in base ai gusti ed alle peculiari esigenze nutritive e dietetiche degli stessi.

10. Dieta priva di latte e derivati: dieta destinata a soggetti allergici, che prevede l'esclusione del latte, dei suoi derivati, delle proteine di origine bovina sotto forma sia di alimenti sia di ingredienti. Le caratteristiche nutrizionali equivalgono a diete normocaloriche e normoproteiche, prevedendo l'impiego di alimenti naturalmente privi di latte e derivati oltre che di carni bovine. Può rendersi necessaria l'integrazione con alimenti dietetici speciali.

11. Dieta per nefropatici: dieta destinata a soggetti sottoposti a dialisi / con rapido decadimento funzionalità renale. Lo scopo è quello di limitare l'apporto di alcuni nutrienti specifici.

Dieta normocalorica / ipercalorica (calcolata per raggiungere /mantenere il peso corporeo ideale):

- Proteine 0,8 g / 1,0 / kg /die (50% della quota proteica di elevato valore biologico)
- Fosforo < 1000 mg / die
- Potassio circa 40 mg/die
- Sodio 2 -3 g /die

Dieta personalizzata:

- Quantità controllata di alimenti proteici quali carne, pesce ,uova
- Apporto ridotto di formaggi
- Apporto ridotto sodio
- Metodi di cottura semplici, senza utilizzo di esaltatori di sapidità

12. Dieta per pazienti in TAO: dieta destinata a soggetti in terapia anticoagulante orale

Dieta normocalorica:

- Vitamina K compreso fra 200 /300 mg

Dieta legata a consumo limitato di alimenti che contengono vitamina K, per ridurre effetto farmaci anticoagulanti:

- Vanno eliminate / ridotte verdure più ricche in vitamina K (es. con contenuto superiore a 100 µg) limitando l'eccessivo consumo di quelle il cui contenuto di vit. K è compreso fra il 30 e 100.
- In linea di massima vanno evitate le verdure a foglia larga e verde (lattuga, cavolo, spinaci), dando la preferenza ai prodotti vegetali di forma solida e colorati (pomodori, carote, ravanelli, melanzane).

4.2 Menu alternativi (es. menù d'ingresso e menù etnici e religiosi)

Per gli utenti che vengono accolti in reparto in momenti della giornata in cui non è possibile effettuare una prenotazione personalizzata è necessario prevedere tipologie di pasto che si avvalgono di piatti di semplice preparazione, di consistenza prevalentemente morbida, accettati dalla maggior parte della popolazione. Sono rivolti a tutti i pazienti al loro ingresso in ospedale, devono adattarsi a numerose patologie assicurando un adeguato apporto calorico e di nutrienti.

Si riportano 2 schemi esemplificativi dei pasti adottabili come menù di ingresso:

SCHEMA A		
COLAZIONE <ul style="list-style-type: none"> • Tè • Fette biscottate • Zucchero 1 bustina + Dolcificante 1 bustina 	PRANZO <ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Tacchino ai ferri • Verdura cotta • Mela o Pera • Pane • Condimenti monodose 	CENA <ul style="list-style-type: none"> • Pastina • Prosciutto cotto • Verdura cotta • Mousse di frutta • Pane • Condimenti monodose
SCHEMA B		
COLAZIONE <ul style="list-style-type: none"> • Tè • Fette biscottate • Zucchero 1 bustina + Dolcificante 1 bustina 	PRANZO <ul style="list-style-type: none"> • Pastina • Pollo lesso • Purè • Frutta cotta • Pane • Condimenti monodose 	CENA <ul style="list-style-type: none"> • Pastina • Crescenza • Verdura cotta • Mousse di frutta • Pane • Condimenti monodose

Oltre al menù d'ingresso, la Ditta dovrà garantire, su specifica richiesta da parte dell'ente, menù vegetariani e/o rispettosi di specifiche esigenze religiose e/o etniche.

4.3 Specifiche tecniche delle derrate alimentari

Le tipologie di materie prime ed i requisiti specificati di seguito sono da intendersi quali indicazioni di base valide per l'ACCORDO QUADRO. Ogni ulteriore specifica migliorativa o restrittiva deve essere inserita ed evidenziata nei capitoli dell'appalto specifico.

Tutti gli alimenti ricevuti, detenuti, utilizzati e forniti dal Gestore dovranno essere esenti da alterazioni e contaminazioni di qualsiasi natura (biologica: microrganismi patogeni e loro tossine,

parassiti, micotossine) e chimica. Dovranno essere esenti da insetti, infestanti e corpi estranei di ogni tipo. Dovranno possedere requisiti sensoriali caratteristici, appropriati ed ineccepibili, pertanto esenti da sapori, odori e colori anomali. I prodotti dovranno essere conformi alle normative vigenti e cogenti (nazionali e comunitarie, verticali e orizzontali, generali e specifiche), in materia di: igiene e requisiti chimico-microbiologici, produzione, commercializzazione e tracciabilità, confezionamento, etichettatura, denominazione e/o indicazione d'origine, bollatura CE e riconoscimento dello stabilimento di produzione, modalità e temperature di trasporto, conservazione e quant'altro di inerente. Gli involucri e gli imballaggi devono essere perfettamente integri (senza ammaccature, bombaggi, tagli, fessurazioni e perdite di sottovuoto o atmosfera protettiva, ruggine etc.) e puliti. Le schede tecniche relative agli articoli in uso devono essere in originale o copia conforme del Produttore.

Legenda e note: BIO= biologico, SV= sottovuoto, ATP= atmosfera protettiva, UHT= ultra high temperature, IQF= individual quick frozen, DOP= denominazione di origine protetta, IGP= indicazione geografica, STG= specialità tradizionale garantita, PET= polietilene tereftalato, PVC= polivinilcloruro, PS= polistirolo, PP= polipropilene, ca.= circa, shelf life residua= tempo di vita residuo minimo dal giorno di consegna, per gli articoli preconfezionati ove sia prevista una data di scadenza o un termine minimo di conservazione, gg= giorni, min.= minimo/a, max = massimo/a, A.O.= Aziende Ospedaliere o Sanitarie contraenti

ACQUA E BEVANDE ANALCOLICHE E ALCOLICHE

Acqua oligominerale

Liscia e addizionata di anidride carbonica. Il confezionamento dovrà essere in bottiglie di PET da 0.5l e/o 1.5l o, per i dipendenti, free bevarage

Succhi 100% frutta (gusti vari)

Ottenuti da succo concentrato senza aggiunta di zuccheri. Gusti vari (arancia, pompelmo, ananas etc). Condizionamento: UHT in brick da 1l e da 200 ml (con cannuccia).

Succhi e polpa di frutta (gusti vari)

Ingredienti di base: succo e/o polpa di frutta, acqua e zucchero. Dovranno rispettare le specifiche proprie della denominazione indicata. Sono ammessi i seguenti ingredienti: succo e/o polpa di frutta, succo di frutta da concentrato, zucchero, acqua, eventualmente acido citrico e acido ascorbico. Gusti vari (mela, pera, pesca, ACE, albicocca, etc). Sono eventualmente ammessi additivi acidificanti, antiossidanti e conservanti. Condizionamento: UHT in brick da 1l e da 200 ml (con cannuccia).

Vino da tavola bianco e rosso

Il vino dovrà essere limpido ed avere sapore ed odore gradevoli, non essere aspro né allappante, non presentare difetti di qualsiasi tipo. Il titolo alcolometrico volumico dovrà essere 11.0 +/- 0.5% per i vini rossi e 10.5 +/- 0.5% per i bianchi. Confezionamento: disponibile sia in brick da 1l che da 0.25l.

CARNI BOVINE E PRODOTTI CARNEI

Requisiti generali: I tagli refrigerati devono provenire da allevamenti e stabilimenti di macellazione/sezionamento UE, condizione preferibile anche per i tagli congelati. I tagli devono essere disossati, adeguatamente rifilati del grasso superficiale, ben toelettati, tali da presentare uno scarto (grasso, connettivo di copertura, liquido trasudato) massimo ammissibile del 5%. Devono possedere requisiti organolettici e di conservazione ineccepibili (in particolare esenti da colori e odori anomali, macchie, bruciature da freddo, irrancidimenti etc.) e caratteristici del taglio. Le confezioni devono essere sottovuoto, integre, senza perdite. L'etichetta deve riportare: denominazione commerciale del prodotto e taglio anatomico, condizionamento (refrigerato o congelato), data di scadenza (da consumarsi entro ...), peso netto, modalità di conservazione, nome, ragione sociale, marchio depositato, sede sociale del confezionatore, codice di tracciabilità, paese di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento, e relativi numeri identificativi del macello e del laboratorio di sezionamento. Il condizionamento (ove non specificato) può essere surgelato o refrigerato (in SV o ATP).

Bovino Adulto

Le carni devono provenire da carcasse classificate: classe "A" (bovini maschi non castrati di età inferiore a 24 mesi) o classe "E" (bovini femmine che non abbiano figliato), conformazione minima: R, stato di ingrassamento massimo: 2. Il tessuto adiposo deve presentarsi bianco; La consistenza deve essere tenera, l'infiltrazione di grasso caratteristica. Il colore rosso vivo. Condizionamento: preferibilmente refrigerato in SV.

Tagli, pesi medi di riferimento e preparazioni correlate, sono i seguenti:

- Scamone (kg 5) per arrostiti, bistecche, stracotti, stufati, roast beef, tagliate, brasati, bolliti
- Noce (kg 5) per bistecche, scaloppine, arrostiti e fettine, per stufato, umido, brasato
- Fesa (kg 5) per bistecche, scaloppe, pizzaiole, tagliate
- Sottofesa (kg 5) per arrosto, roast beef, pizzaiola, fettine, bistecche, scaloppe
- Reale (kg 4) per stracotti, stufati, brasati, bolliti

Hamburger

Prodotti a partire da carni macinate di puro manzo. Grammature: ca. 100g cad. Devono avere tenore in materie grasse inferiore al 20% e rapporto collagene/proteine inferiore a 15. La macinatura deve essere fine. Non sono ammesse aggiunte di altri ingredienti e/o additivi.

Carne macinata

Deve essere di definizione magra (tenore in materie grasse inferiore al 7% e rapporto collagene/proteine inferiore a 12). La macinatura deve essere fine. Non sono ammesse aggiunte di altri ingredienti o additivi.

Polpette surgelate

Devono essere prodotte prevalentemente con carne bovina. Il grasso deve essere presente in minima parte, e non devono risultare parti connettivali o residui ossei. La consistenza deve essere morbida anche dopo cottura e l'integrità del prodotto perfetta.

Vitello (refrigerato)

Le carni devono provenire da animali di età inferiore agli 8 mesi. Il tessuto adiposo deve presentarsi bianco; il colore deve essere appena rosato. La consistenza deve essere molto tenera dopo la cottura. Condizionamento: preferibilmente refrigerato in SV.

Tagli, pesi medi di riferimento e preparazioni correlate, sono i seguenti:

- Arrotondato (kg 4) arrosti
- Punta pancia (kg 4) arrosti
- Reale (kg 4) stracotti, stufati, brasati, bollito
- Pesce (kg 3) tonnato

Il prodotto deve essere pronto per la cottura senza necessità di lavorazioni preliminari. Le carni devono essere rosacee e il grasso visibile praticamente assente.

CARNI SUINE

Requisiti generali: I tagli refrigerati devono provenire da allevamenti e stabilimenti di macellazione/sezionamento UE, condizione preferibile anche per i tagli congelati. I tagli devono essere disossati, adeguatamente rifilati del grasso superficiale, ben toelettati e conservati, tali da presentare uno scarto (grasso, connettivo di copertura, liquido trasudato) massimo ammissibile del 5% in peso. Devono possedere requisiti organolettici e di conservazione ineccepibili (in particolare esenti da colori e odori anomali, macchie, bruciature da freddo, irrancidimenti etc) e caratteristici del taglio. Le confezioni devono essere sottovuoto, integre, senza perdite. L'etichetta deve riportare: denominazione commerciale del prodotto e taglio anatomico, condizionamento (refrigerate o congelate), data di scadenza (da consumarsi entro ...), peso netto, modalità di conservazione, nome, ragione sociale, marchio depositato, sede sociale del confezionatore, codice di tracciabilità, paese di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento, e relativi numeri identificativi del macello e del laboratorio di sezionamento. Il condizionamento (ove non specificato) può essere surgelato o refrigerato (in SV o ATP).

Lonza fresca refrigerata

Da carré disossato. Peso indicativo: 4 Kg. Non sono ammesse preparazioni a base di carne o comunque l'aggiunta di qualsivoglia ingrediente. consistenza: pastosa al tatto; tessitura: compatta; grana: molto fine; marezzatura: media; odore: delicato; colore: roseo; gusto alla masticazione: sapido, succoso e tenero dopo cottura.

Noce fresca refrigerata

Il peso deve essere di circa 4,0 +/- 0.5 kg. Non sono ammesse preparazioni di carne di qualsiasi tipo o aggiunta di alcun ingrediente o additivo.

Puntine

ASST CENTRO SPECIALISTICO
ORTOPEDICO TRAUMATOLOGICO
GAETANO PINI / CTO
IL DIRETTORE GENERALE
DI FRANCESCO LAURELLI

Devono derivare dal carré ed essere tagliate singolarmente. Parte edibile: min. 50%.

Braciole

Parte edibile: min. 70%. Porzionatura indicativa con osso: 200g.

CARNI AVICOLE

Requisiti generali: Devono essere di origine italiana. Le carni devono avere caratteristiche sensoriali ineccepibili (assenza di odori e colori anomali), essere ben toelettate (senza piume, penne spuntati od altro), non devono presentare ecchimosi o macchie di altra natura né bruciature da freddo. Devono essere classificate A. Il condizionamento (ove non specificato) può essere surgelato o refrigerato (in SV o ATP).

Polli a busto

Devono essere sviscerati e senza frattaglie, senza testa e collo, con resezione a livello della terz'ultima vertebra cervicale. Il peso deve essere di circa 1,1 kg. Sfusi o confezionati sottovuoto su richiesta.

Sovracosce di pollo

Grammatura cad.: circa 150g. La pelle non deve eccedere le parti anatomiche. Non devono presentare fratture o altri danni. Sfuse o confezionate sottovuoto a richiesta.

Cosce di pollo

Grammatura cad.: circa 200g. La pelle non deve eccedere le parti anatomiche. Non devono presentare fratture o altri danni. Sfuse o confezionate sottovuoto a richiesta.

Fusi di pollo

Grammatura cad.: circa 120g. La pelle non deve eccedere le parti anatomiche. Non devono presentare fratture o altri danni. Sfusi o confezionati sottovuoto su richiesta.

Petti di pollo

Devono essere preconfezionati sottovuoto. Il peso di circa 2 Kg, grammatura 0.5 kg cad. circa. Non devono presentare pelle e parti ossee o cartilaginee.

Coniglio

Devono essere completamente eviscerati, senza frattaglie e scuoiati. Senza testa e zampe. Avere un peso medio compreso tra 1300 e 1600 g. Colore della carne bianco-rosa, consistenza soda, assenza odori e colori anomali. Assenza di bruciature da gelo. Devono essere confezionati in modo tale da escludere qualsiasi contaminazione.

Fesa di tacchino

La grammatura richiesta deve essere di 4,5 +/-0.5 kg cad. Non deve presentare pelle e parti ossee o cartilaginee. Confezionata singolarmente sottovuoto.

Arrotolato di tacchino

Ingredienti: fesa di tacchino, (eventualmente) sale. Deve avere diametro costante e grammatura omogenea. La legatura deve essere accurata così da garantire la tenuta del prodotto in cottura.

Hamburger di tacchino

Impasto a base di carne di tacchino (min. 85%). Tasso di grasso: max 10%. Rapporto collagene/proteine: inferiore a 10. Porzionatura: 80g ca.

CARNI OVINE

Requisiti generali: Le confezioni devono essere sottovuoto e deve essere indicata l'origine. Le carni devono avere caratteristiche sensoriali ineccepibili (assenza di odori e colori anomali), ed essere esenti da macchie, residui estranei. Il condizionamento (ove non specificato) può essere surgelato o refrigerato (in SV o ATP).

Coscia d'agnello congelata

Proveniente da animali di età inferiore a 18 mesi. Peso di circa 2 kg, con osso.

OVOPRODOTTI*Misto d'uovo pastorizzato*

Devono essere costituite da un misto tuorlo e albume. Il confezionamento deve essere in tetrabrik da 1l, perfettamente integri, senza bombaggi. Il prodotto non deve presentare grumi o coaguli, e deve essere esente odori anomali e da qualsiasi alterazione.

Uova fresche in guscio classe A

Categoria peso: L (63-73g). Imballaggio: richiedibili plateau (da ca. 10). Devono essere totalmente integre e pulite. Devono provenire preferibilmente da allevamenti a terra (marchiatura: 2)

ORTAGGI SURGELATI

Requisiti generali: I prodotti non dovranno presentare segni di scongelamento né bruciature da freddo e dovranno essere esenti da qualsiasi difetto morfologico, alterazione o senescenza. Dovranno essere esenti da corpi estranei, insetti e infestanti di ogni genere. Dovranno possedere le caratteristiche organolettiche proprie della specie e mantenere una consistenza appropriata dopo la cottura. Dovranno avere sapore caratteristico, aspetto e odore pari al prodotto fresco, privo di anomalie e/o irrancidimenti. I prodotti devono essere preferibilmente IQF (individual quick frozen), ben separati, senza ammassamenti, e di pezzatura omogenea. Confezionamento in doppio imballaggio (primario in materiale plastico, secondario in cartone).

Piselli finissimi

Consistenza turgida e morfologia ben conformata. Devono essere ben sgranati senza ammassi. Colore verde vivo.

Calibratura: $\leq 8,75\text{mm}$. Tolleranza difetti: difetti colorazione $< 3\%$, macchie e danni $< 3\%$.

Fagiolini fini

ASST CENTRO SPECIALISTICO
ORTOPEDICO TRAUMATOLOGICO
GAETANO PINI / CTO
IL DIRETTORE GENERALE
Dr. FRANCESCO LAURELLI

Consistenza turgida e morfologia ben conformata. Devono essere ben sgranati senza ammassi. Colore verde vivo. Calibratura: < 9 mm. Tolleranza difetti: macchie scure max su 20 pz/Kg, eccesso di calibratura max 20%.

Spinaci e erbe

Tolleranza difetti: colorazione anomala < 1%. Devono essere proporzionati a cubetti (da circa 50g/cad.)

Coste

Parte fibrosa non preponderante ed appena percepibile alla masticazione.

Finocchi

Devono essere tagliati in quarti e di porzionatura omogenea. Non devono risultare fibrosi e le guaine devono essere consistenti. L'integrità deve essere ineccepibile.

Minestrone

Deve contenere almeno 10-12 specie di verdure/legumi/tuberi ben sgranati senza ammassi; non devono essere inclusi funghi. Le verdure e i tuberi devono essere sminuzzati opportunamente (cubetti da max 1cm, fagiolini circa 2 cm).

Carote a rondelle/cubetto

Rondelle (Diametro: compreso tra 2 e 4 cm. Spessore: circa 6mm) e cubetti (inferiore a 1 cm³). Consistenza turgida, colore arancione. Devono essere ben sgranate senza ammassi. Tolleranza difetti: macchie scure max su 20 pz/Kg, difetti di taglio, forma, integrità, in totale max 20%.

Carote mignon

Devono essere ben sgranate senza ammassi. Diametro compreso tra 14mm e 18mm. Lunghezza circa 4cm. Tolleranza difetti: : macchie scure max su 15 pz/Kg, difetti di integrità max 20 pz/Kg. Diametro eccedente: max 10%. Difetti di colore: colletto verde < 3%.

Cavolini di Bruxelles

Devono avere colore tipico e morfologia adeguata (aperti < 5%, gambo di lunghezza inferiore a 5mm). Devono essere ben sgranati senza ammassi. Tolleranza difetti: alterazione del colore generalizzata: < 5%, eccessiva lunghezza del gambo: max 10% dei pezzi)

Broccoletti

Devono avere colore tipico e sviluppo adeguato. Devono risultare consistenti e privi di danni evidenti.

Cavolfiori

Devono avere colore bianco uniforme e morfologia caratteristica "a rosetta" (aperti < 15%, peduncoli integri). Devono essere ben sgranati senza ammassi. Tolleranza difetti: alterazione del colore generalizzata: < 5%, eccessiva lunghezza del gambo: max 10% dei pezzi.

Zucchine a rondelle

Devono essere ben sgranate senza ammassi. Il calibro deve essere compreso tra 2 e 4 cm, lo spessore tra 5 e 6.5 mm. La sezione non deve apparire spugnosa e i semi non eccessivamente sviluppati. Assenza di retrogusto amaro.

Funghi champignons

Devono risultare di taglio e colore omogeneo. Esenti da difetti evidenti.

Funghi misti (con porcini)

Devono essere tagliati grossolanamente o interi a seconda delle varietà presenti. Devono avere un contenuto in peso apprezzabile, seppure non prevalente, di funghi porcini (*boletus*).

Patate da friggere

A stick e a spicchi. Ingredienti principali ammessi: patate, olio vegetale. Non devono assolutamente presentare aroma rancido.

Patate novelle e a spicchi al naturale

Devono essere sbucciate. La calibratura deve risultare omogenea così come la varietà di prodotto originale.

Prezzemolo tritato

Ben sgranato, senza ammassi. Colore verde caratteristico senza ingiallimenti.

Basilico tritato

Ben sgranato, senza ammassi. Colore verde caratteristico senza ingiallimenti. Aroma caratteristico.

Purea di zucca

100% zucca. Senza additivi aggiunti.

Asparagi punte

Scottati. Devono essere integri. Non fibrosi, privati della parte basale. Diametro compreso tra 16 e 22 mm (unità eccedenti tollerate 10%). Lunghezza inferiore a 180 mm. Senza parti bianche.

Zucchine grigliate

Non devono contenere altri ingredienti e/o additivi. Devono presentare striature tipiche della grigliatura senza bruciature estese. Spessore compreso tra 4 e 8 mm. Lunghezza circa 7-15 cm. Devono essere integre e di colorazione naturale con caratteristiche striature.

Peperoni a falde grigliati

Rossi e gialli. Preferibilmente spelati. Non devono contenere altri ingredienti e/o additivi. Devono presentare striature tipiche della grigliatura senza bruciature estese. Peso falde compreso tra 30 e 50g. Devono essere integre, senza cavità nella polpa, e di colorazione naturale con caratteristiche striature.

Melanzane grigliate

Non devono contenere altri ingredienti e/o additivi. Devono presentare striature tipiche della grigliatura senza bruciature estese. Spessore compreso tra 4 e 8 mm. Devono essere integre, senza cavità nella polpa, e di colorazione naturale con caratteristiche striature.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Requisiti generali: I prodotti dovranno presentare le caratteristiche morfologiche e organolettiche tipiche della specie e non dovranno avere segni di congelamento né bruciature da freddo, o qualsiasi altra alterazione (ossidazioni). Dovranno essere esenti da corpi estranei, larve e/o parassiti di ogni genere. Non dovranno avere sapori ed odori anomali o irrancidimenti. Filetti, cuori, prodotti lavorati, impanati e i mix dovranno essere esenti da spine e da residui di pelle (salvo diversa specifica). I prodotti devono essere – ove disponibili - IQF (individual quick frozen), essere ben separati, senza ammassamenti. Confezionamento in doppio imballaggio (primario in materiale plastico, secondario in cartone).

Filetto di trota salmonata

Grammatura indicativa con pelle: 100-140g. Il colore sarà lievemente rosato.

Cuori di nasello

Grammatura: 110/140g.

Filetti di branzino

Grammatura indicativa (con pelle): 100/140 g cad.

Filetto di orata

Grammatura indicativa (con pelle): 120/150 g cad.

Filetto di merluzzo IQF

Pescato. Pezzatura indicativa: 80-120g

Filetti di persico

Interfogliati. Pescato. Pezzatura indicativa: 200-400g.

Tranci di verdesca

Grammatura: ca. 220g. Diametro max 15 cm. Spessore 1,5 cm ca.

Misto mare

Mix precotto per condimento primi piatti, costituito prevalentemente da (nell'ordine): anelli e ciuffi di calamaro, cozze sgusciate, vongole sgusciate, surimi, gamberi sgusciati.

Cuori di salmone

Pezzatura indicativa: 110/140 g.

Filetti di platessa

Pezzatura n. 3 (80-120g). Glassatura indicativa: 10%. Dovranno avere consistenza morbida e colore bianco candido.

Filetti di sgombro

Pezzatura indicativa con pelle: circa 150 g.

Filetti di platessa impanata

Contenuto di pesce: min. 55%. Grammatura: 50-120g.

Cotolette di merluzzo impanati

Panatura sottile e croccante e ben adesa al ripieno. L'interno sarà di colore bianco e di consistenza morbida, non gommosa. La percentuale minima di merluzzo dovrà essere del 50%. Grammatura: circa 100g/cad.

Bocconcini di pesce

Panatura sottile e croccante e ben adesa al ripieno. L'interno sarà di colore bianco e di consistenza morbida, non gommosa. La percentuale minima di pesce (pangasio o altro pesce bianco) dovrà essere del 45%. Grammatura: circa 30g/cad.

Bastoncini merluzzo impanati

La panatura deve essere sottile, croccante e ben adesa. Polpa: colore bianco e consistenza morbida. % merluzzo: min. 60%

Gamberetti IQF

Sgusciati e precotti. Pezzatura: 40/60 pz./Kg.

Seppioline pulite IQF

Spellate. Pezzatura: 20-40g. Colore: caratteristico, bianco con sfumature violacee

Anelli di totano

Peso anelli cad.: 15-25g/3-7 cm. Colore caratteristico bianco candido.

Hamburger di salmone IQF

100% salmone. Pezzatura indicativa: 90-110g

PRODOTTI GASTRONOMICI E SEMILAVORATI VARI

Requisiti generali: I prodotti surgelati non dovranno presentare segni di scongelamento né bruciature da freddo e dovranno essere esenti da qualsiasi difetto morfologico o alterazione. Dovranno essere esenti da corpi estranei, insetti e infestanti di ogni genere. Dovranno possedere caratteristiche organolettiche ineccepibili ed essere esenti da sapori, odori, colori anomali. Il condizionamento (ove non specificato) può essere surgelato o refrigerato (in SV o ATP). Le confezioni dovranno presentarsi sigillate, pulite ed integre.

Cannelloni surgelati

Gli ingredienti di base della pasta devono essere rappresentati da semola di grano duro, farina di grano tenero, uova (min. 20%), acqua, sale, eventualmente oli vegetali. Dovranno avere ripieno a base di ricotta e spinaci.

Gnocchi con patate

A base di patate o fiocchi di patate reidratati (30% minimo), semolino, farina di grano tenero, fecola di patate, sale, sono ammessi additivi. Il prodotto deve avere consistenza morbida ma adeguata resistenza alla cottura. Confezionamento SV o ATP.

Crespelle vuote surgelate

Grammatura: ca. 40g. Diametro: ca. 25 cm.

Pasta per lasagne surgelata

Misura indicativa: 30x50 cm. Ingredienti base: Semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (circa 20%), acqua, sale, oli vegetali. Confezionamento: sfoglie separate da film, in buste da ca. 10 pz.

Basi per pizza refrigerate

Parzialmente cotte e confezionate in atmosfera protettiva. Devono essere in misura per GN 1/1. Peso indicativo: 750 g.

Ravioli di carne

Pasta all'uovo con ripieno a base di carne. Devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche: tenore di umidità compreso tra il 24 ed il 33%. Rapporto peso ripieno/peso totale: compreso indicativamente tra 25-30%. Quantità indicativa di carne nel ripieno: 30-40%. Devono essere integri, senza danni evidenti, difetti di forma etc. Devono resistere bene alla cottura. Confezionamento: pastorizzati e confezionati in ATP, o surgelati

Tortelloni di magro

Pasta all'uovo con ripieno a base di ricotta. Devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche: tenore di umidità compreso tra il 24 ed il 33%. Rapporto peso ripieno/peso totale:

min. 40%. Quantità indicativa di ricotta nel ripieno: 40%. Quantità indicativa di verdura a foglia nel
ripieno: 10%. Devono essere integri, senza danni evidenti, difetti di forma etc. Devono resistere
bene alla cottura. Condizionamento: pastorizzati e confezionati in ATP, o surgelati.

Gnocchi alla romana

Semilavorato a base di acqua, semola e latte in polvere, da tagliare e cuocere. Confezionamento in
SV o ATP. Peso indicativo: 0,5 Kg.

PRODOTTI CASEARI, LATTE, LATTICINI

Requisiti generali: I formaggi forniti come porzioni di forme intere devono essere preconfezionati e
regolarmente etichettati. I requisiti minimi richiesti indifferentemente per i prodotti caseari ed i
latticini sotto elencati sono: possesso dei requisiti merceologici ed organolettici tipici di ciascuna
tipologia, stato di adeguata stagionatura nei casi previsti, assenza di ammuffimenti anomali,
assenza di alterazioni e di sapori, odori e colori anomali. Le confezioni devono presentarsi
perfettamente pulite e integre, prive di fessurazioni e bombaggi.

Nel caso in cui il servizio venga svolto mediante carrello multi porzione o nel caso di pasti
sostitutivi (cestini per donatori, blocchi operatori e simili) il confezionamento dovrà essere in
monoporzioni.

Fontal

Pasta morbida ma di buona consistenza. Stagionatura: 2 mesi. Colore paglierino, sapore dolce e
delicato. Senza crosta e confezionato sottovuoto. Grasso minimo: 45% s.s.. Pezzatura: porzioni di
forma. Confezionamento: SV.

Edamer

Forma a parallelepipedo caratteristica. Senza crosta. Umidità massima: 47%. Pezzatura: forme
interi (circa 3 kg) o porzioni. Confezionamento: SV.

Taleggio DOP

Maturazione: min. 20 gg. Peso compreso tra 1.7 e 2.5 Kg. Crosta sottile, morbida, rosata. Pasta
unita. Colore: paglierino. Grasso minimo: 48% s/s, umidità 50%. Pezzatura: forma intera da ca.
2.5Kg, preincartata.

Asiago pressato DOP

Pasta di colore leggermente paglierino, unita al taglio, con occhiatura marcata e irregolare, sapore
delicato e gradevole. Stagionatura: oltre due mesi. Pezzatura: porzioni di forma. Confezionamento:
SV.

Gorgonzola DOP

Forma cilindrica, scalzo dritto con facce piane. Pasta unita di colore bianco o paglierino, screziata
per sviluppo di muffe (erborinatura verde). Crosta ruvida, rossiccia. Sapore leggermente piccante,
caratteristico. Grasso minimo: 48% s/s. Pezzatura: porzioni di forma. Confezionamento: SV o ATP.

Grana padano DOP in spicchi

Stagionatura almeno 12 mesi. Esterno di tinta gialla dorata ed oleatura caratteristica. Colore pasta: bianco o paglierino. Aroma e sapore della pasta caratteristici, fragranti e delicati. Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia. Occhiatura: assente. Spessore della crosta da 4 a 8 mm. Pezzatura: spicchi da kg 1 circa. Confezionamento: SV.

Grana padano DOP grattugiato.

Confezionamento: buste da kg 1. Condizionamento: in ATP.

Emmental

Stagionatura ca. 3 mesi, pasta compatta ma morbida, colore giallo, occhiatura tipica, percentuale di grasso non inferiore al 45% s/s. Esente da spaccature e gonfiori. Confezionamento: tranci di forma da circa 3Kg. Condizionamento: SV.

Brie

Formaggio a crosta fiorita. La pasta deve risultare cremosa in modo omogeneo e morbida. Grasso s/s: ca. 60%. La crosta deve presentare il caratteristico feltro di colore bianco candido. Non deve avere sapori anomali e l'odore deve essere quello caratteristico leggermente ammoniacale. Grammaturo: forme da ca. 1Kg. Prodotto preincartato.

Crescenza

Deve essere ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale; di presentazione compatta. Non deve contenere additivi. Il prodotto deve avere sapore gradevole senza retrogusto acido o amarognolo. Confezionamento: in forma da 1 kg o (preferibilmente) in monoporzione da 100g. Condizionamento: in ATP.

Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da: latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Prodotta con fermentazione lattica, preferibilmente senza aggiunta di acidificanti. Deve avere consistenza morbida, colore bianco candido. Tenore in grasso indicativo: 20%. Confezionamento (in liquido di governo): buste monoporzione o vaschette multiporzione. Grammature disponibili (peso sgocciolato): 100g cad. e 8g ca.

Mozzarella per pizza

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da: latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici e acidificanti (acido citrico e/o lattico). Confezionamento: in filoni SV.

Italico

Formaggio con crosta, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato, sale e caglio. Sono ammessi conservanti in crosta. Sapore dolce e delicato. La pasta deve essere morbida, color avorio, pressoché totale assenza di occhiature. Crosta sottile e regolare. Stagionatura adeguata. Umidità massima: 53%. Peso: forma ca. 2kg. Preferibilmente preincartato in pergamena.

Quartirolo Lombardo DOP

Ingredienti: latte, sale, caglio. Confezionamento: forma intera da circa 2kg. Grasso pari al 25-30% stq. Condizionamento: preincartato e inserito in confezione plastica in ATP.

Ricotta

Ottenuta da: siero e latte vaccino acidificati con acido citrico e/o lattico, sale. Tenore in grasso: 10 % ca. Condizionamento: vaschette in PS termosaldate da ca. 1.5Kg e monoporzione da 100g.

Formaggio fresco spalmabile (tipo quark)

Prodotti con latte intero pastorizzato, fermenti lattici e sale con eventuale aggiunta di crema di latte e utilizzo di addensanti (alginati, carragenine etc.) ed, eventualmente, conservanti come l'acido sorbico e suoi sali. Confezionamento: monoporzione da ca. 60g, in carta alluminata o vaschetta termosaldata.

Robiola

Dovrà essere prodotta a partire da latte intero pastorizzato, sale e caglio con eventuale aggiunta di crema di latte e fermenti lattici. Ammessa aggiunta di conservanti. Grammatatura: monoporzione da 100g. Confezionamento: involvente in carta alluminata inserita e/o vaschetta termosaldata.

Formaggio fresco tipo caprino

Devono essere prodotti con latte vaccino pastorizzato. Il prodotto dovrà presentare gusto e aroma caratteristico, lievemente acidulo. Pezzatura: 80g cad. Condizionamento: avvolti singolarmente in carta e inseriti in vaschetta di plastica in ATP.

Formaggini fusi

Devono essere di formaggio fuso con eventuale aggiunta di panna e percentuale di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 50%. Consistenza cremosa. Forma tonda. Grammatatura: circa 25g cad. Confezionamento: singolo in carta stagnola e imballaggio in scatole pluriporzione.

Yogurt intero alla frutta

Ottenuto da latte pastorizzato fermentato. Deve essere di struttura omogenea (senza pezzi né semi) e consistenza vellutata. Ingredienti ammessi: yogurt, frutta in purea, zuccheri (compresi sciroppi e succhi di frutta concentrati o interi). Non deve contenere: crema, addensanti, coloranti. Preferibile l'assenza di aromi. Il tenore minimo di fermenti lattici vivi deve essere di almeno 10^6 /g fino alla data di scadenza. Disponibilità di gusti variegati. Confezionamento: monoporzione da 125g in plateau multipezzo.

Yogurt magro naturale

Ottenuto da latte pastorizzato fermentato. Senza zucchero o edulcoranti. Tenore di grassi: max 0.1%. Confezionamento: monoporzione da 125g in plateau multipezzo.

Budini/Dessert

Gusti vari (cacao, vaniglia, crème caramel, panna cotta). Confezionamento: UHT in monoporzione da ca. 100g cad. Confezionamento: in plateau multipezzo.

Latte UHT

Sterilizzato ad alta temperatura. Confezionamento in PET o poliaccoppiato o HDPE, da 1l. Preferibilmente di origine italiana. Disponibile intero, parzialmente scremato e magro.

Latte delattosato UHT

Latte parzialmente scremato. Tenore max lattosio: 0.5%. Confezionamento in PET o poliaccoppiato o HDPE, da 1l.

Latte fresco (per i reparti pediatrici e le diete speciali).

Latte fresco di alta qualità pastorizzato o microfiltrato, intero, di provenienza nazionale. Confezioni da 1 litro.

Burro

Prodotto da panne vaccine centrifugate e pastorizzate. Provenienza: Nazionale. Confezionamento: panetti da 1Kg e monoporzione da 10g cad. Involvente in politene o carta alluminata..

Panna UHT

Prodotta con creme di latte vaccino e latte stabilizzati. Deve essere di tipo liquido. Tenore di grasso min 35%. Condizionamento: UHT. Confezionamento: PET o poliacoppiato o HDPE da 1l.

SALUMI, INSACCATI e AFFETTATI

Requisiti generali: I prodotti forniti devono essere opportunamente etichettati e preconfezionati. I requisiti generali richiesti sono: proprietà merceologiche e sensoriali tipiche, qualità ineccepibile, assenza di sapori, odori e colori anomali, assenza del benché minimo irrancidimento e di altre alterazioni, stagionatura adeguata ove prevista, integrità e pulizia delle confezioni.

Nel caso in cui il servizio venga svolto mediante carrello multi porzione o nel caso di pasti sostitutivi (cestini per donatori, blocchi operatori e simili) il confezionamento dovrà essere in monoporzioni.

Prosciutto cotto di Alta Qualità

Deve essere prodotto da coscia di suino (rifilata, sgrassata e senza geretto), peso indicativo: 7 Kg. Non deve contenere: polifosfati, caseinati, lattosio, glutine, proteine di soia né altri allergeni. Caratteristiche: tessitura compatta, grasso di copertura bianco, parte magra di colore rosa uniforme senza parti connettivali, sacche gelatinizzate; la tenuta della fetta deve essere ottimale. Aroma e sapore delicati. Condizionamento: SV in film alluminato temoretraibile.

Prosciutto crudo

Disossato, peso ca. 6Kg. Colore al taglio uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse. Tempo di stagionatura: 12 mesi. Aroma caratteristico. Sapore dolce e delicato, non eccessivamente salato. Consistenza tenera. Parametri chimico-fisici (indicativi): Proteine: 24,4 %. Sale: 4,5%. pH: 5,9. Aw: 0,91. Preferibile prodotto DOP. Condizionamento: SV in film.

Bresaola

Prodotto carneo bovino salato e stagionato. Ingredienti ammessi: carne bovina, sale, spezie, conservanti (nitrati). Tempo di stagionatura: ca. 28 gg. Colore rosso rubino; al taglio deve essere uniforme, priva di parti connettivali e grasso. Sapore delicato e caratteristico, non deve sapere di carne fresca. Aroma tipico. Consistenza morbida, non secca o elastica. Parametri chimico-fisici (indicativi): umidità 59%, grasso 3%, proteine 33%, sale: 4%. Pezzatura: ca. 3 Kg, calibro indicativo: 11-12 cm. Preferibile prodotto IGP. Condizionamento: SV in film alluminato.

Coppa nostrana

Prodotta con muscoli cervicali di suini pesanti italiani, ben rifilati e opportunamente lavorati secondo buona tecnica. Consistenza morbida, fetta compatta al taglio, stagionatura min. 2 mesi. Colore della fetta rosso con grasso di marezzatura bianco rosato. Umidità indicativa: 38%. Confezionamento: SV in film.

Salame crudo

Deve essere costituito esclusivamente di carne e grasso suini. Deve essere stagionato adeguatamente. Disponibile sia a grana grossa che fine. Colore rosso brillante con lenticelle di grasso perfettamente bianco, consistenza compatta anche al centro del prodotto, assenza di imbrunimenti ed eccessiva untuosità. Deve avere le seguenti caratteristiche chimiche: grasso inferiore al 30%, pH 5, proteine: min. 30%. L'aroma deve risultare caratteristico ed il sapore dolce e delicato, non eccessivamente piccante e/o salato.

Mortadella Bologna

L'aspetto al taglio deve essere vellutato, di colore rosa vivo uniforme. Assenza di sacche di gelatina e parti connettivali. I lardelli devono essere bianchi e regolarmente distribuiti. Le caratteristiche chimiche indicative sono le seguenti: proteine totali: min. 13.5%, rapporto collagene/proteine: max 0.20, rapporto acqua/proteine: max 4.10, rapporto grasso/proteine: max 2.00, pH: min. 6. Non deve contenere polifosfati. L'aroma e il sapore devono essere delicati. Preferibile prodotto IGP. Confezionamento: in film SV. Pezzatura: tranci da circa 3,5 kg.

Speck

Ottenuto da coscia di suino fresca selezionata, refilata e sgrassata del superfluo. L'affumicatura di superficie dovrà essere effettuata in modo naturale. Stagionatura: min. 20 settimane. Preferibile prodotto IGP. Confezionamento: intero o in tranci SV in film.

Wurstel

Di puro suino, qualità superiore. Colore rosato omogeneo, sapore e odore caratteristici. L'impasto deve essere omogeneo, privo di frazioni evidenti di tessuto connettivo e granulosità. Non devono presentare grasso o eccesso di gelatina in superficie. L'imballaggio deve essere sottovuoto e perfettamente integro. Preferibilmente senza polifosfati. Devono essere disponibili sia in formato piccolo (4x25g) che grande (circa 80g).

Arrosto di tacchino

Prodotto da fesa di tacchino cotta al forno. Ingredienti: carne di tacchino, acqua, sale, aromi, nitriti. Pezzatura: ca. 2.5Kg. Confezionamento: SV in film plastico.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Freschi sfusi

Requisiti generali: Devono essere di 1° categoria salvo indisponibilità contingenti e temporanee. La grammatura e/o la calibratura degli articoli consegnati devono essere, ove specificate, quelle richieste dall'A.O. Devono essere consegnati in confezioni originali, recanti le seguenti indicazioni: imballatore e/o spedite, natura del prodotto (ed eventuale varietà o tipo), origine del prodotto,

categoria, calibro (o peso o n° di pezzi), marchio ufficiale di controllo (ove previsto). Non devono presentare in nessun caso umidità eccessiva, attacchi parassitari, presenza di muffe, marcescenze, necrosi, sporcizia, terra, macchie, danni e lesioni di qualsiasi origine. Devono essere sani, freschi, turgidi, consistenti, privi di: avvizzimenti, imbrunimenti, odori e sapori anomali. Devono presentare le caratteristiche peculiari della varietà e della cultivar specifica. Grado di maturazione adeguato e omogeneo all'interno della partita consegnata. Ove applicabile, è preferibile l'origine nazionale o comunque continentale.

IV gamma

Requisiti generali: taglio appropriato, lavaggio e condizionamento in ATP. L'aspetto ed il taglio devono risultare freschi (quindi senza imbrunimenti e avvizzimenti). Prodotti riferibili: insalate di tagli vari, insalate miste, carote juliënne etc.

PANE E PRODOTTI DA FORNO

Pane fresco con ridotto contenuto di sale

Il pane deve essere disponibile nella tipologia comune ("00" o "0"), all'olio, al latte, integrale o con semola di grano duro. Pezzatura: circa 50g. Contenuto in sale: max 1.7 % sulla farina. Formati vari. Il pane dovrà essere di buona qualità, lievitato e cotto adeguatamente, senza bruciature, con mollica soffice ben alveolata e crosta fragrante anche dopo alcune ore dalla consegna. I panini dovranno essere disponibili anche preincartati singolarmente. Il preincarto deve essere ineccepibile, senza lacerazioni o confezionamenti multipli. La produzione deve essere giornaliera, e non sono ammesse forniture di pane riscaldato, prodotto da impasti surgelati, surgelato e riattivato né prodotto a partire da semilavorato parzialmente cotto. Il trasporto del pane deve avvenire in recipienti idonei o in sacchetti, in modo che il pane sia preservato da contaminazioni accidentali.

Grissini torinesi monoporzione

Confezionamento: monoporzione 12g ca. Il prodotto deve essere integro, perfettamente conservato, non sbriciolato, croccante; senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Preferibilmente prodotti con olio di oliva ed essere esenti da derivati del latte. Devono essere disponibili anche nella tipologia senza sale e grassi aggiunti.

Pane grattugiato

Da pane tipo "0". Deve avere granulometria appropriata ed omogenea. Senza grassi aggiunti preferibilmente. Adatto a panature destinate a cottura in forno. Colore chiaro e omogeneo.

Crostini

Non devono avere grassi aggiunti. Devono possedere requisiti organolettici e croccantezza ineccepibili.

Fette biscottate monoporzione

Confezionamento: bifetta 15g ca. Il prodotto deve essere integro, perfettamente conservato, non sbriciolato, croccante; senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Devono essere disponibili anche nella varietà integrale e in quella senza sale aggiunto.

Biscotti frollini monoporzione

Confezionamento: monoporzione 25g ca. Devono essere gustosi, integri (non sbriciolati) e fragranti, esenti da difetti di forma e bruciature superficiali. Senza grassi vegetali idrogenati. Devono essere disponibili anche nella varietà senza saccarosio aggiunto.

Gallette riso

Prodotte con 100% riso integrale soffiato. Confezionamento: monoporzione 15g ca.

CEREALI E SFARINATI

Requisiti generali: Devono essere esenti da: infestanti e corpi estranei di qualsiasi genere. Devono essere confezionati in imballaggi perfettamente integri.

Pasta di semola di grano duro

Disponibile nei formati tradizionali, corti (es. penne, fusilli, mezze penne, tortiglioni, conchiglie, mezze maniche, etc.), lunghi (es. spaghetti, trenette, capelli d'angelo, bucatini etc.), piccoli (es. maccheroncini, ditalini, stelline, puntine, tempestina, etc.) e "mini" (formati corti tradizionali ma di dimensioni ridotte). Deve essere esente da difetti di qualsiasi natura (rottture, macchie, punti, difformità, deformazioni etc.). Deve garantire ottima resistenza alla cottura (non si deve frantumare o perdere elasticità e forma) con perdita minima di amido e assenza di collosità. Deve avere caratteristiche di idoneità alla doppia cottura. Contenuto proteico non inferiore a 11,5%. Confezionamento: 3-5 Kg indicativamente.

Pasta di semola integrale di grano duro

Disponibile in più formati corti tradizionali. Deve essere esente da difetti di qualsiasi natura (rottture, macchie, punti, difformità, deformazioni etc.). Deve garantire adeguata resistenza alla cottura (non si deve frantumare o perdere elasticità e forma) con perdita minima di amido e assenza di collosità

Pizzoccheri secchi

Prodotto tipico della Valtellina, a base di grano duro e farina integrale di grano saraceno (min. 20%). Colore caratteristico (marrone/grigio), consistenza adeguata dopo cottura. Contenuto proteico 13% ca. Confezionamento: indicativamente 0,5 kg.

Cous Cous

Prodotto con semola di grano duro agglomerata e acqua. Precotto a vapore ed essiccato. Di granulometria media (0,5-0,8 mm). Colore giallo ambrato, uniforme; grani di vetrosità caratteristica. Contenuto in proteine: 12%. Confezionamento: indicativamente 0,5 kg.

Pasta senza glutine

Prodotta con farina di mais, riso ed eventuali altri cereali senza glutine, legumi o tuberi. Deve essere disponibile in almeno due formati corti per paste asciutte, uno piccolo per minestre e uno micron per pastine. Deve essere preferibilmente marchiata con logo AIC (spiga sbarrata). Confezionamento: preferibilmente 0,5 kg.

Pasta aproteica

Prodotta a base di mais ed eventualmente fecola di patate, senza uova, latte e loro derivati. Deve essere disponibile in almeno due formati corti per paste asciutte e uno piccolo per minestre. Contenuto proteico inferiore a 1%. Confezionamento: preferibilmente 0,5 kg.

Riso parboiled

Deve essere preconfezionato in sacchi perfettamente integri. Il colore deve essere ambrato. Non deve presentare odori anomali (di stantio, rancido o ammuffito). Deve essere esente da infestanti e corpi estranei. Non deve presentare anomalie morfologiche (grani rotti, macchie, striature etc.) evidenti. Deve avere caratteristiche ineccepibili di resistenza alla cottura. Varietà: preferibilmente ribe fino. Confezionamento: indicativamente pacchi da 5 Kg

Farina bianca "00", semola di grano duro, farina di mais bramata

Devono essere in confezioni da 1 kg. Esenti da difetti di qualsiasi genere e grumi.

SCATOLAME E CONSERVE DI VERDURE

Requisiti generali: Dovranno avere caratteristiche organolettiche ineccepibili (sapore, consistenza, odore, colore) e caratteristiche merceologiche proprie della varietà e della tipologia previste dalla denominazione di vendita e nella lista degli ingredienti (colore, forma, dimensioni). Le confezioni dovranno essere integre, esenti da ruggine, rigonfiamenti, ammaccature e fessurazioni. Saranno ammesse eccezionalmente se di lieve entità ed in numero trascurabile sul lotto ($\leq 1/6$). Il confezionamento previsto sarà quello in banda stagnata nei vari formati nominali (1/1, 3/1, 5/1 etc.) ove non specificato un confezionamento alternativo (tipo bag-in box). Ortaggi e verdure "al naturale" si intendono immersi nel proprio liquido di governo (acqua e sale).

Polpa di pomodoro

Origine della materia prima nazionale o comunitaria. Deve essere senza sale. Può contenere fino al 30% (massimo) di succo di pomodoro. Contenuto in bucce non superiore a 6 cm² per 100g di prodotto. Peso netto: 10Kg. Peso sgocciolato: non inferiore al 70% del peso netto. Residuo ottico ≥ 7 °Bx. Confezionamento: preferibilmente bag-in-box da 5/10 Kg.

Pomodori pelati

Origine della materia prima nazionale o comunitaria. Preferibilmente di qualità superiore (min. 70% frutti interi sul peso netto). Devono possedere i seguenti requisiti: colore uniforme, rosso vivo caratteristico; frutti sani ed esenti da macchie, lesioni, necrosi. Non devono essere eccessivamente acidi né avere retrogusti estranei, sapori e odori anomali. Contenuto in bucce non superiore a 1 cm² per 100g di prodotto, pH compreso tra 4.3 e 4.5. Residuo ottico $\geq 5,5$ °Bx. I barattoli devono essere perfettamente integri. Confezionamento: in banda stagnata 3/1.

Ortaggi e legumi al naturale

Dovranno avere caratteristiche organolettiche ineccepibili e proprie della varietà. Confezionamento: in banda stagnata 3/1. Peso sgocciolato ca. 50% PN.

Olive in salamoia

Denocciolate. Verdi e nere. Dovranno avere caratteristiche organolettiche ineccepibili e proprie della varietà. Confezionamento: in banda stagnata 3/1 o 5/1. Peso sgocciolato ca. 50% PN.

CONSERVE DI CARNE e PESCE

Requisiti generali: Le confezioni devono essere perfettamente integre, senza bombaggi, ruggine, fessurazioni e ammaccature evidenti. L'odore ed il sapore devono essere caratteristici ed esenti da qualsiasi difetto.

Tonno in olio di oliva

Deve essere di ottima qualità. Ingredienti: tonno, olio di oliva, sale. Deve essere di colore rosato senza macchie e imbrunimenti, avere sapore delicato e assenza di retrogusti o odori sgradevoli; non deve essere sbriciolato (tolleranza: ca. 5%). Acidità max olio di oliva: 0,5%. Confezionamento: in banda stagnata da ca. 1.7 kg o in busta di poliaccoppiato da 1 kg (peso min. sgocciolato 80%) e in monoporzioni da 80g cad (peso sgocciolato: ca. 60%).

Filetti di acciuga

In olio di semi. Devono essere di colore uniforme rosaceo, integri, senza spine coriacee. Confezionamento in vasi o latte da 700 g (peso sgocciolato min. 50% del peso netto).

Vongole al naturale

Ingredienti: vongole, acqua, sale e additivi (correttori acidità e antiossidante). I molluschi devono presentarsi interi non sbriciolati, avere colore caratteristico, sapore e odore delicati. Confezionamento: in banda stagnata.

Carne in scatola

In monoporzione da 90g. La carne deve essere pressoché esente da grasso, di colore rosso vivo e risultare tenera e friabile. Deve essere immersa in quantità opportuna di gelatina. Quantità di carne: 38% circa.

CONDIMENTI VARI E SALSE***Olio di oliva extravergine (EVO)***

Deve essere preferibilmente di origine italiana (o comunque comunitaria) e possedere i seguenti requisiti: recare l'indicazione della completa (100%) provenienza delle olive dal territorio italiano; l'eventuale produzione biologica è considerato un plus qualitativo; il gusto deve essere perfetto e delicato; leggermente fruttato, senza retrogusto amaro e sensazione piccante. Odore e colore: caratteristici della zona di provenienza; devono essere esenti da anomalie. Acidità espressa in acido oleico: ca. 0.5 %. La spremitura a freddo rappresenta un plus qualitativo. Il numero di perossidi non deve eccedere ca. 10 meq O₂/Kg. Confezionamento: bottiglie di vetro da 1l con frangiflusso.

Olio di arachide, mais, girasole

Deve possedere i seguenti requisiti: avere odore e sapore caratteristici. Deve essere limpido a 20°C. Il numero di perossidi non deve eccedere 5 meq O₂/Kg. Acidità espressa in acido oleico: max 0.2 %. Confezionamento: bottiglie vetro o PET da 1l.

Bustine monoporzione (olio EVO e dressing mix)

Devono essere disponibili sia di olio extravergine di oliva (10 ml) che di mix olio extravergine di oliva + aceto (15 ml). Le confezioni devono essere perfettamente integre ed avere buone caratteristiche organolettiche.

Bustine monoporzione (aceto)

Le confezioni devono essere perfettamente integre ed avere buone caratteristiche organolettiche.

Maionese

Deve essere prodotta con olio di semi di girasole e uova (esclusivamente fresche pastorizzate), senza aggiunta di conservanti. Confezionamento: barattolo da 1 Kg e vaso da 5 kg.

Sale marino fino

Deve essere di tipo iodato o iodurato. Il prodotto deve presentarsi ineccepibile, non agglomerato e di colore bianco candido. Esente da impurezze e corpi estranei.

Confezionamento: scatole da 1Kg e bustine monoporzione da 1g

Sale marino grosso

Preferibilmente di tipo iodato o iodurato. Granulometria prevalentemente compresa tra 1.6-4 mm. Frazione insolubile in acqua: $\leq 0.5\%$. Esente da impurezze e corpi estranei.

Preparato per brodo di carne

Di tipo granulare, contenuto min. di carne: ca. 5%. Creatinina min. 0,30 % p/p s.s. Contenuto massimo di glutammato: 21%. Deve essere possibilmente privo di: glutine, lattosio e proteine del latte, grassi idrogenati. Confezionamento: barattoli da ca. 1Kg

Preparato per brodo vegetale

Deve essere possibilmente privo di: glutammato di sodio, glutine, lattosio e proteine del latte, grassi idrogenati. Contenuto di verdure: ca. 10%. Confezionamento: barattoli da ca. 1Kg

Aceto di vino

Bianco e rosso. Acido acetico: non inferiore a di 6 g/100 ml. Confezionamento: bottiglie da 1l di vetro o PET con tappo a vite e frangiflusso.

Aceto balsamico

Colore bruno caratteristico. Densità ca. 1,1 g/ml. Estratto secco netto: non inferiore a 34 g/l. Confezionamento: bottiglie da 0,5l di vetro con tappo a vite e frangiflusso.

Pesto

Prodotto prevalentemente con olio extravergine di oliva, basilico (ca. 30%), grana padano, pinoli. Il gusto deve essere delicato, senza punte di amaro; il profumo deve essere caratteristico. Il colore deve essere verde chiaro. Confezionamento: vasi da 1Kg. Condizionamento: lunga conservazione (barattolo vetro e tappo a capsula) o fresco (barattolo plastico o busta poliaccoppiato).

LEGUMI E CEREALI SECCHI, PREPARATI PER PURE'

Lenticchie, fagioli, ceci secchi

Devono presentare caratteri morfologici caratteristici ed omogenei. Devono essere sani, asciutti (umidità massima accettabile: 13 %). Devono essere esenti da muffe, infestanti e corpi estranei. Confezionamento: sacchetti trasparenti.

Legumi misti

Devono presentare caratteri morfologici caratteristici ed omogenei. Devono essere sani, asciutti (umidità massima accettabile: 13 %). Devono essere esenti da muffe, infestanti e corpi estranei. Confezionamento: sacchetti trasparenti.

Preparato per purè di patate

Deve avere un contenuto min. di patate del 98%. Il colore dei fiocchi e del prodotto finale deve essere giallo. Condizionamento: preferibilmente in ATP. Il prodotto deve avere sapore gradevole e consistenza appropriata dopo la preparazione.

CONSERVE DI FRUTTA*Polpa di frutta monoporzione*

Deve essere composta per il 100% di frutta. Senza aggiunta di zuccheri, edulcoranti e additivi. Disponibilità vari gusti: es. mela, pera, mela-banana, mela-pera, mela-prugna, mela-albicocca. Le monoporzioni devono essere da 100g.

Purea di mela

Prodotto ottenuto da lavorazione e omogeneizzazione di mele golden; senza aggiunta di zuccheri. Confezionamento: latta da 3/5 kg.

Purea di pera

Prodotto ottenuto da lavorazione e omogeneizzazione di pere senza aggiunta di zuccheri. Confezionamento: latta da 3/5 kg.

Frutta sciroppata (pesche, albicocche, pere, ananas)

I frutti devono possedere le caratteristiche tipiche della varietà di appartenenza. I frutti si devono presentare opportunamente denocciolati, sbucciati e porzionati (es. ananas a fette intere, pesche percoche a metà, macedonia cubettata). Peso sgocciolato: ca. 50% PN. Confezionamento: latte 1/1 e 3/1.

Confettura di frutta

Devono essere preferibilmente di tipo extra. Di consistenza e gusto caratteristici. Saranno richiedibili nei gusti: albicocca, pesca, fragola, ciliegia, prugna, pera. Grammaturo: 25g cad. Non sono ammessi additivi edulcoranti

Mele a spicchi al naturale

Devono essere di colore chiaro, taglio omogeneo. Devono avere aroma, sapore caratteristico e consistenza appropriata. Non devono presentare residui di torsolo e di buccia né corpi estranei di qualsiasi genere. Confezionamento in latta da 3/1 o 5/1.

Prugne secche denocciolate

Confezioni da ca. 5 kg. Calibratura indicativa 40/50.

ALIMENTI PER L'INFANZIA*Omogeneizzati di carne*

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Disponibilità vari gusti: es. tacchino, pollo, coniglio, vitello, agnello, manzo, prosciutto cotto. Devono essere senza glutine e senza proteine del latte. Contenuto di carne indicativo: 30/40 %. Non devono contenere verdure né cereali.

Omogeneizzati di pesce

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Disponibilità vari gusti: es. nasello, platessa, orata. Devono essere senza glutine e senza proteine del latte. Eventualmente possono contenere verdure. Contenuto di pesce indicativo: 20% se con verdure.

Omogeneizzato al formaggio

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Devono essere senza glutine. Contenuto di formaggio indicativo: 40%.

Omogeneizzati di verdure

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Con verdure miste (es. fagiolini, patate, zucchine etc.). Devono essere senza glutine e senza proteine del latte. Contenuto di verdure indicativo: 60%.

Omogeneizzati di frutta

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Disponibilità vari gusti: es. mela, pera, prugna, frutta mista. Devono essere senza glutine e senza proteine del latte.

Crema di riso

A base di farina di riso idrolizzata. Deve essere priva di: aromi, glutine, proteine del latte e possibilmente di zucchero. Condizionamento: in ATP.

Semolino

Istantaneo. A base di semola di grano duro idrolizzata. Non deve contenere proteine del latte. Condizionamento: in ATP.

Crema multicereali

A base di farina di idrolizzate di frumento, orzo, avena, riso. Condizionamento: in ATP.

Crema di mais e tapioca

Istantanea. A base di farina di mais e tapioca idrolizzate. Deve essere priva di glutine e senza proteine del latte. Condizionamento: in ATP.

Latte granulare

Latte granulare scremato, istantaneo ad alta solubilità. Confezionamento: ca. 500g. Contenuto indicativo nutrienti: carboidrati 50%, proteine 35%, grasso 1,5%.

Biscotti prima infanzia

Prodotto vitaminizzato ed integrato con proteine e maltodestrine. Confezionamento: astucci da 300 – 400 g.

Pastina prima infanzia

A base di farine parzialmente diastasate. Arricchita con vitamine del gruppo B e sali minerali (calcio, ferro). Deve essere senza proteine del latte. Formati richiesti: sabbolina, forellini micron, tempestina

DOLCIFICANTI ED EDULCORANTI

Zucchero

Di barbabietola, bianco, semolato. In confezioni da 1 kg e in monoporzione (bustine) da ca. 8 g cad.

Dolcificante

A base di aspartame. In bustine monoporzione da 1g.

Miele monoporzione

Deve avere consistenza appropriata e gusto caratteristico. Il prodotto non si deve presentare cristallizzato. Deve essere confezionato in monoporzioni da circa 20g cad.

TISANERIA

Tè e camomilla filtro

In doppio incarto con filo; grammatura indicativa: ca. 1,5 g. Confezioni: indicativamente da 100 pz

Orzo solubile

Di tipo liofilizzato. Umidità massima: 5%. In confezioni da 500g.

Caffè solubile

Prodotto liofilizzato. Di aroma e qualità superiori. Composizione indicativa miscela: 60% robusta, 40% arabica. Umidità massima: 5%. Confezionamento: flaconi o buste in poliaccoppiato da ca. 200g e monoporzione (bustine) da ca. 2g.

4.4 Tabelle dietetiche

Le tabelle dietetiche sono raccolte in un prontuario dietetico aziendale che viene prodotto nell'affidamento dell'appalto specifico essendo di norma redatto dal servizio dietetico ospedaliero. In linea generale il prontuario dietetico aziendale deve includere almeno le seguenti specifiche:

- indicazioni generali relative ai menù standard

- grammature specifiche
- elenco delle diete in uso
- apporto energetico medio e bromatologia
- descrizione degli alimenti previsti per portata, grammatura e sostituzioni consentite
- eventuali indicazioni specifiche del protocollo dietetico (esclusioni, modalità di preparazione, specifiche sugli ingredienti, annotazioni varie etc.).

Il gestore deve comunque poter produrre ogni tipo di dieta speciale su richiesta anche estemporanea.

Le grammature standard di riferimento indicative sono le seguenti:

Primi piatti:

<i>esempi di tipologia piatto</i>	<i>alimento principale</i>	<i>peso a crudo ingrediente principale (g)</i>	<i>peso a cotto (g) +/- 10%</i>
paste asciutte	pasta secca	80	180
pasta fresca asciutta	trofie, tagliatelle	120/130	250
pasta ripiena asciutta	ravioli, tortellini	150	250
pasta ripiena in brodo	ravioli, tortellini	60	120
gnocchi con patate		200	250
riso per risotti (parboiled)	riso	80	240
zuppe	verdure	130/140	110
Minestre/creme di verdure	pasta o riso	40/50	90
	crostini	30	
	verdure	90/100	
Minestre/creme di legumi	pasta o riso	40/50	100
	crostini	30	
	legumi	60/70	

Secondi piatti:

	<i>esempi di tipologia piatto</i>	<i>peso a crudo (e decongelato) ingrediente principale (g)</i>	<i>peso a cotto (g) +/- 10%</i>
Bovino	bistecca ai ferri	130/140	110
	bistecca per scaloppe	120/130	100
	cotolette	120/130	100
	arrosti	120/130	100
	bolliti	110/120	90
	brasati	110/120	90
	spezzatini	110/120	90
	macinati	100/110	90
Suino	bistecca per scaloppe	120/130	100
	cotolette	120/130	100
	arrosti	120/130	100
	salsiccie	110/120	85
Avicole	fesa di pollo/tacchino per bistecca ai ferri	130/140	110
	pollo arrosto petto / coscia	220/250	180
	fesa di pollo e tacchino per cotolette	120/130	100
	arrosti	120/130	100
	bolliti	110/120	90
pesce (gelo)	filetti di sogliola, platessa, trota, merluzzo,	100/110	85
	branzino, orata, persico	100/110	80

ARCA_2016_24 Accordo Quadro per la fornitura dei servizi di ristorazione per
degenti e dipendenti degli Enti Sanitari lombardi

	insalata di mare	100/110	75
affettati	prosciutto crudo	55	-
	prosciutto cotto, bologna e altri cotti	70	-
	speck	55	-
	salame e altri insaccati	60	-
	bresaola	55	-
pizza	pizza margherita al trancio	-	250
	pizza farcita al trancio	-	300
Formaggi freschi	Crescenza, mozzarella, robiola, ricotta etc.	100	-
	Quark	60 ca.	-
Formaggi stagionati	Emmenthal, fontina, edamer, provolone, taleggio etc.	70	-
	Grana padano, pecorino romano	70	-
Verdure per contorni	bieta coste	150	100
	broccoletti	130	100
	carciofi spicchi	115	100
	carote a rondelle	110	100
	cavolfiore	130	100
	cavoli di Bruxelles	110	100
	erbette	130	100
	fagiolini fini	115	100
	finocchi Spicchi	130	100
	piselli fini	110	100
	spinaci foglia	150	100
	zucchine rondelle	110	100
	Patate spicchi	110	100
Verdure fresche	insalata verde / rossa	60	-
	insalata di carote a fili	60	-
	insalata di zucchine	60	-
	insalata mista (es. insalata verde o rossa + carote + zucchine)	60	-
	insalata di pomodori	150	-
	insalata mista (es. insalata verde/rossa + carote + pomodori)	150	-

	esempi di tipologia alimento	peso (g) +/- 10%
Pane e grissini	Pane bianco o integrale	50
	Grissini torinesi	(fino a 2x) 15

	esempi di tipologia alimento	Volume
Bevande	acqua liscia o gassata (degenti)	Bott. PET 0.5l
	acqua liscia o gassata, bibite (dispenser mensa dipendenti)	300 ml

	esempi di tipologia alimento	peso a crudo(g)
Frutta o dessert	frutta fresca di stagione (parte edibile)	150
	frutta sciroppata con sciroppo	120
	budini	125
	yogurt	125

4.5 Variazioni dei menù

Nessuna variazione al menù può essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta delle Amministrazioni. E' tuttavia consentita una variazione del menù, previ accordi con la Direzione Medica o struttura equivalente, nei seguenti casi:

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

Nel corso dell'appalto l'Aggiudicatario dovrà integrare e/o modificare la composizione dei pasti, in caso di costante non gradimento di alcuni piatti ed ogni qualvolta le Amministrazioni lo ritengano necessario per ragioni cliniche, con l'inserimento di ulteriori altri piatti o derrate le cui caratteristiche dovranno essere concordate tra le parti, senza alcun onere aggiuntivo.

4.6 Allergeni

La fornitura agli utenti delle informazioni inerenti la presenza negli alimenti in menù di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze (secondo Reg. UE 1169/2011) deve essere garantita secondo la norma inerente e con le modalità previste dalle indicazioni applicative di cui si riporta stralcio:

(...) in relazione alle informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del regolamento (UE) n 1169/2011, qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura, come ad esempio un ristorante, una mensa, una scuola o un ospedale, o anche attraverso un servizio di catering, o ancora per mezzo di un veicolo o di un supporto fisso o mobile, deve fornire al consumatore finale le informazioni richieste. Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente. (...).

L'obbligo di cui all'articolo 44, paragrafo 2, del Regolamento sopra citato, sarà considerato assolto anche nei seguenti casi:

1. L'operatore del settore alimentare si limiti ad indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: "le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio";
2. L'operatore del settore alimentare riporti, per iscritto, sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo: "per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".
3. È comunque necessario che, in ciascuna delle ipotesi sopra menzionate, le informazioni dovute ai sensi del Regolamento 1169/2011, risultino da idonea documentazione scritta, facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale, di cui il personale avrà preventivamente preso visione e conoscenza con contestuale approvazione per iscritto. (...)

5. GESTIONE LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

5.1 Consegna degli immobili /attrezzature/arredi, inventario e stato d'uso

I servizi dovranno essere svolti dalla Ditta con propri capitali e mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzature e macchine, mediante la propria organizzazione ed a proprio rischio.

Le Amministrazioni potranno cedere in uso alle Ditte aggiudicatrici, alle condizioni definite dal singolo appalto specifico, i locali, gli impianti e le attrezzature presenti nei locali e destinati al funzionamento della mensa/cucina. Le Ditte eventualmente potranno verificarne lo stato di efficienza, nonché la rispondenza alle vigenti disposizioni di legge e di regolamento in materia di sicurezza e di igiene.

Prima dell'avvio del servizio verrà pertanto eventualmente redatto, in contraddittorio tra gli Enti Sanitari e gli Aggiudicatari degli appalti specifici, apposito verbale di consegna degli Immobili/attrezzature/arredi attestante lo stato degli stessi.

La consegna dei locali e dei beni predetti, nonché l'immissione nel possesso degli stessi, avranno luogo, ad ogni effetto, contestualmente alla sottoscrizione di detti verbali.

Saranno inoltre resi disponibili al Fornitore, tutto quanto presente agli atti d'ufficio in ordine alle certificazioni, autorizzazioni e dichiarazioni di conformità delle strutture e degli impianti delle sedi produttive e distributive prese in consegna e comunque tutto quanto necessario al fine della gestione della fase transitoria nonché del corretto servizio di ristorazione.

Tutti gli oneri connessi agli adeguamenti, l'acquisto di eventuali attrezzature supplementari o sostitutive da mettere a disposizione, al fine anche di rendere meglio funzionale l'organizzazione complessiva dei locali ove viene svolta l'attività, e le migliori offerte in sede di gara, sono a carico dell'appaltatore.

In caso di interventi di manutenzione ordinaria e/o straordinaria effettuati da ditte esterne, sarà cura delle singole Aziende, per quanto di competenza, rilasciare al Fornitore copia dei rapporti di intervento tecnico e delle dichiarazioni di conformità ai sensi di legge effettuate sino al momento della presa in consegna delle strutture, impianti e attrezzature.

L'appaltatore dovrà dare segnalazione tempestiva e per iscritto ai singoli Enti Sanitari del verificarsi di eventuali modifiche della situazione dei beni mobili: furti, danneggiamenti, vandalismi etc. La mancata segnalazione di quanto sopra comporterà per l'appaltatore l'addebito delle eventuali spese di ripristino delle attrezzature e degli arredi e il risarcimento per eventuali danni a persone e cose.

5.2 I locali per la produzione

Nell'eventualità in cui la Ditta abbia acquisito in cessione parte degli spazi del singolo Ente per la predisposizione dei pasti, la Ditta aggiudicatrice dovrà assicurare la manutenzione ordinaria di tutte le strutture e gli impianti messi a disposizione dagli Enti Sanitari per l'espletamento del servizio.

Nella manutenzione ordinaria, intesa quella necessaria a mantenere in perfetto stato i locali e le strutture, concessi in comodato d'uso, grazie ad interventi predeterminati e programmati e a ripristinare l'efficienza degli stessi in seguito a guasti che comportino la sostituzione di componenti e/o elementi tecnici soggetti ad usura e/o degrado (incluse le operazioni di smontaggio e rimontaggio), si intendono comprese:

- la tinteggiatura annuale, ed ogni volta che se ne ravvisa la necessità a regola d'arte, delle pareti e dei soffitti dei locali stessi;
- la manutenzione delle strutture e finiture edilizie;

- la manutenzione degli impianti elevatori ad esclusivo servizio della movimentazione delle derrate e/o dei rifiuti, secondo le modalità e periodicità previste dalle norme vigenti;
- la manutenzione degli impianti elettrici facenti parte dell'area concessa in gestione, secondo le modalità e periodicità previste dalle norme vigenti, compresi i quadri elettrici installati all'interno delle aree medesime e ad uso esclusivo del servizio di cucina/mensa;
- le verifiche periodiche di legge in conformità alla norma tecnica CEI EN 64/8;
- la manutenzione degli estintori ed idranti installati presso le cucine e i locali mensa;
- la manutenzione degli impianti di riscaldamento/condizionamento, a valle delle valvole di intercettazione vapore, condensa, acqua calda e fredda, che alimentano le U.T.A (è compresa la gestione e manutenzione degli impianti di condizionamento aria ad uso esclusivo delle aree cucine mensa);
- la manutenzione degli impianti idraulici a valle delle valvole di intercettazione di acqua calda e fredda (è compresa la gestione e manutenzione del bollitore ad uso esclusivo delle aree cucine mensa);
- tutti gli interventi di pulizia e manutenzione relativi alle linee di scarico nella vasca di degrassaggio, poiché la stessa è ad uso esclusivo della cucina e mensa, compresi i pozzetti di ispezione di pertinenza dell'area cucina e mensa, nonché i trattamenti fungicidi, deblattizzazione, sanificazione e derattizzazione che si dovessero rendere necessari nel corso dell'appalto;
- la manutenzione dell'esterno in prossimità dell'area cucina e mensa, che comprende anche l'area deposito rifiuti, le griglie di scarico e le aree confinanti il perimetro esterno;
- la manutenzione dell'addolcitore in uso alla macchina lava-vassoi comprensiva dei materiali di consumo (sale, ...).

Delle attività di manutenzione prestate sugli impianti elettrici e meccanici dovrà essere rassegnato, in copia per presa visione ai Responsabili Tecnici di Presidio (o figure equivalenti), il registro delle verifiche periodiche effettuate con l'indicazione del nome della Ditta abilitata, del Responsabile Tecnico e della data di effettuazione.

Resteranno comunque a carico della Ditta tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza o di comportamenti impropri da parte del personale dipendente della stessa. L'Aggiudicatario dovrà provvedere tempestivamente alla riparazione dei danni causati, qualora si rifiutasse di ottemperarvi l'Ente Sanitario provvederà alle opere di intervento resesi necessarie, ma addebiterà le spese alla Ditta aggiudicataria. Tutti gli interventi effettuati dovranno essere preventivamente autorizzati dagli Enti Sanitari.

In tal senso si richiamano le competenze dell'U.O. Tecnico Patrimoniale (o struttura equivalente) nella supervisione e controllo.

L'Aggiudicatario, nell'esecuzione di tutte le prestazioni del servizio, è tenuto a rispettare tutte le vigenti norme e prescrizioni e a prestare ogni necessaria cautela in materia igienico-sanitaria e di sicurezza.

In fase di stipula dell'Appalto Specifico, il singolo ente chiederà all'aggiudicatario apposita assicurazione RCT.

5.3 Integrazione e sostituzione delle attrezzature

Tutte le eventuali attrezzature che il gestore intenda/debba introdurre per assicurare un corretto svolgimento del servizio devono essere concordate con le Amministrazioni e si intendono a carico del gestore stesso. A carico del gestore sono da intendersi anche l'installazione, il collaudo e gli eventuali lavori accessori all'installazione.

Tutte le attrezzature e apparecchiature introdotte dalla Società aggiudicataria dovranno essere conformi alla normativa vigente e gli arredi dovranno essere corredati dalle relative certificazioni (conformità norme UNI, materiali ignifughi, assenza di formaldeidi, ottemperanti il D.lgs. 81/2008 s.m.i., ecc.).

L'Aggiudicatario dovrà provvedere alla sostituzione delle attrezzature/apparecchiature/arredi che durante il periodo contrattuale non risulteranno più riparabili.

Inoltre è necessario sottolineare che, durante l'attività, dovrà essere accuratamente aggiornato l'elenco delle attrezzature, apparecchiature e degli arredi, a seguito della sostituzione delle attrezzature/apparecchiature/arredi che durante il periodo contrattuale non risulteranno più riparabili o di nuove introduzioni. Questo elenco sarà depositato presso la S.C. Provveditorato Economato o struttura equivalente e annualmente ne dovrà essere fornita copia aggiornata.

5.3.1 Collaudo delle attrezzature

La fornitura di eventuali ulteriori attrezzature proposte dalla Ditta aggiudicataria si intenderà eseguita soltanto ad avvenuta redazione del regolare certificato di installazione e collaudo, controfirmato dalle parti e corredato dalle certificazioni di legge. La data di compilazione di detto verbale farà fede per quanto riguarda la data di inizio della garanzia.

Il gestore dovrà in ogni caso garantire le attrezzature fornite per la qualità dei materiali, per il montaggio, e per le caratteristiche costruttive e funzionali. Le spese di collaudo delle nuove attrezzature rimangono a carico del gestore.

5.4 Manutenzione delle attrezzature

La Ditta assicura la manutenzione ordinaria, in rapporto alle necessità, all'utilizzo ed all'usura, di tutto ciò che è stato messo a sua disposizione dagli Enti Sanitari e di tutto ciò che la Ditta stessa ha introdotto a seguito dell'aggiudicazione, assumendo a proprio carico tutti i costi derivanti da tale attività.

Per manutenzione ordinaria si intende l'esecuzione delle operazioni atte ad assicurare il mantenimento delle attrezzature / apparecchiature / arredi ed utensileria varia nelle condizioni di funzionalità ed efficienza.

La Ditta dovrà provvedere alla predisposizione di un registro di manutenzione delle attrezzature/apparecchiature/arredi.

Gli Enti Sanitari, tramite proprio personale incaricato, controlleranno il rispetto delle operazioni di manutenzione ordinaria, come segue:

- nel caso di manutenzione ordinaria: le Aziende Appaltanti, tramite proprio personale appositamente individuato, si accerteranno che la Ditta effettui la manutenzione secondo le frequenze previste dal piano di manutenzione ordinaria.

Il sopraccitato personale degli Enti Sanitari accerterà e convaliderà ogni intervento di manutenzione su schede appositamente predisposte dalla Ditta.

5.4.1 Definizioni di manutenzione

Per manutenzione si intende il complesso di tutte le attività tecniche ed amministrative finalizzate a conservare o ripristinare la funzionalità e l'efficienza di un apparecchio o di un impianto, intendendo per funzionalità la sua idoneità ad adempiere alle sue funzioni e per efficienza la sua idoneità a fornire le predette prestazioni in condizioni accettabili sotto gli aspetti dell'affidabilità (l'attitudine di un apparecchio, o di un impianto, a conservare funzionalità ed efficienza per tutta la durata della sua vita utile), della economia di esercizio, della sicurezza e del rispetto dell'ambiente esterno ed interno.

Glossario:

- **deterioramento:** quando un apparecchio, od un impianto, presentano una diminuzione di funzionalità e/o di efficienza;
- **guasto:** quando un apparecchio, od un impianto, non sono più in grado di adempiere alle loro funzioni;
- **riparazione:** quando si ristabilisce la funzionalità e/o l'efficienza di un apparecchio, o di un impianto;
- **controllo:** quando si procede alla verifica della funzionalità e/o dell'efficienza di un apparecchio, o di un impianto, con eventuale sostituzione di materiale di consumo o ricambi di modica entità;
- **revisione:** quando si effettua un intervento preventivo su di un apparecchio, o impianto, che implichi lavori consistenti, con sostituzione e/o rettifica di pezzi anche non in loco.
- **assistenza tecnica:** riparazione su chiamata in caso di guasto delle apparecchiature, volta a ripristinarne il funzionamento o il corretto stato, può includere la revisione dell'apparecchiatura;
- **manutenzione programmata:** manutenzione preventiva volta a mantenere in efficienza e sicurezza le apparecchiature, prevenendone i guasti e limitandone i deterioramenti, in cui si prevedono operazioni periodiche da eseguire secondo un programma prestabilito. Includer, per determinate tipologie di apparecchiature (es. di refrigerazione), controlli e tarature specificatamente dettagliati e produzione e tenuta di libretti di impianto relativi ai gas.

Nel servizio di Manutenzione Programmata sono previste operazioni periodiche (specificate oltre) da eseguire con la seguente periodicità:

Tipologia di apparecchiatura	Numero min. di interventi annui
trasporto/carico	2
appoggio/stoccaggio	1
cottura/mantenimento e preparazione	4
aspirazione	1

lavaggio	4
refrigerazione	4

Gli interventi dovranno essere effettuati con le modalità esposte di seguito, ed in base ad un calendario annuale presentato in fase di gara.

Nel corso degli interventi programmati dovranno essere espletate tutte le verifiche e le operazioni finalizzate al mantenimento, ed eventuale ripristino, del corretto funzionamento delle attrezzature e della conformità riguardo alle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni.

In particolare dovranno essere eseguite, anche su apparecchiature di proprietà del fornitore, le seguenti prestazioni:

- **ATTREZZATURE DI TRASPORTO/CARICO:** controllo stato e usura, scorrevolezza, ed eventuale ripristino di funzionamento ed efficacia, sicurezza, conformità, pulizia, ingrassaggio etc. :
 - ruote
 - cerniere
 - rubinetti
 - struttura, affrancatura, corrosioni
- **APPOGGIO/STOCCAGGIO:** controllo stato e usura:
 - cerniere
 - struttura, affrancatura, corrosioni
- **APPARECCHIATURE DI COTTURA/MANTENIMENTO/PREPARAZIONE:** controllo stato e usura, ed eventuale ripristino di funzionamento ed efficacia, sicurezza, conformità, pulizia, ingrassaggio etc.:
 - piloti, termocoppie, manopole gas, rubinetti acqua
 - termostati e resistenze
 - cerniere e meccanismi di chiusura/apertura e movimento, cuscinetti, cerniere, manopole etc....
 - interruttori, strumentazione, quadri comandi, spie, dispersioni elettriche e integrità cablaggi, allacciamenti (elettrici, idraulici, alimentazione etc.), dispositivi di sicurezza
 - ostruzioni di natura calcarea e incrostazioni di qualsiasi natura
 - condensini, compressori
 - valvole
 - perdite di vapore o acqua e danni strutturali
 - parti usurabili (fame, smerigli, pale, nastro, cinghie etc.)
 - dispositivi di sicurezza
 - ruote e cerniere
 - struttura, corrosioni
 - rubinetti
- **APPARECCHIATURE DI ASPIRAZIONE:** controllo stato e usura, ed eventuale ripristino di funzionamento ed efficacia, sicurezza, conformità, ingrassaggio etc.:
 - motori
 - meccanismi di movimento, cuscinetti
 - interruttori, strumentazione, quadri comandi, spie, dispersioni elettriche e integrità cablaggi, allacciamenti (elettrici, alimentazione etc.), dispositivi di sicurezza

- ventole
 - filtri esterni (pulizia ed eventuale sostituzione)
 - lampade (eventuale sostituzione)
 - struttura, corrosioni
- **APPARECCHIATURE DI LAVAGGIO:** controllo stato ed eventuale ripristino di funzionamento ed efficacia, conformità, sicurezza, pulizia e decalcificazione, ingrassaggio di:
 - interruttori, quadri comandi, spie, dispersioni elettriche e integrità cablaggi
 - ugelli, supporti e bracci di lavaggio
 - vasca e boiler
 - controllo perdite acqua/vapore
 - micro apertura porte e dispositivi di sicurezza
 - meccanismi di traino
 - nastri
 - guaine
 - temperature di lavaggio e risciacquo
 - elettrovalvole
 - allacciamenti (elettrici, idraulici, etc.)
 - struttura, corrosioni
 - **APPARECCHIATURE DI REFRIGERAZIONE** censimento e controllo annuale apparecchiature superiori a 3kg gas fluorurati, produzione e tenuta del libretto di impianto, controllo stato ed eventuale ripristino di funzionamento ed efficacia, conformità, sicurezza, taratura annuale certificata dei termometri, pulizia:
 - compressori
 - pressione gas ed eventuali ricariche
 - interruttori, quadri comandi, spie, bobine, dispersioni elettriche e integrità cablaggi
 - cicli di sbrinamento e temporizzatori
 - termostati, termometri e registratori (compresa fornitura delle batterie di ricambio)
 - circuiti refrigeranti e pressostati
 - filtri, valvole, ventole e condensatori
 - guarnizioni
 - struttura, corrosioni

5.5 Inventario di riconsegna

Alla scadenza del rapporto contrattuale i locali, le attrezzature e gli impianti messi eventualmente a disposizione dagli Enti Sanitari, compreso ciò che è stato introdotto dalla Ditta aggiudicataria durante la vigenza del contratto, dovranno essere riconsegnati alle Amministrazioni.

Della riconsegna verrà redatto verbale in contraddittorio, sia per i locali che per le attrezzature, e le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna formeranno oggetto di valutazione economica con addebito dei relativi importi alla Ditta.

6. REQUISITI IGIENICI DELLA PRODUZIONE

Il Fornitore dovrà garantire che tutti i prodotti chimici, i materiali e le attrezzature utilizzati per la sanificazione ambientale, delle attrezzature alimentari e dei locali di consumo, siano conformi alle leggi vigenti e specifici per l'uso.

Laddove offerto dal Fornitore in sede di gara, il Fornitore si impegna a fornire, secondo quanto riportato nell'offerta tecnica, i prodotti e materiali di pulizia a basso impatto ambientale o eco-compatibili ed attrezzature elettriche a basso consumo energetico, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo prodotti in possesso delle certificazioni Ecolabel, Energy Star, Blue Angel, ovvero di certificazioni equivalenti.

Il Fornitore dovrà occuparsi di mantenere i prodotti chimici per la sanificazione contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito e/o in armadi chiusi, identificati e separati fisicamente dai prodotti alimentari, anche se sigillati e non deperibili.

I prodotti detergenti e disinfettanti dovranno essere idonei a mantenere i limiti di igiene ambientale e conformi alla schede tecniche e di sicurezza/tossicologiche dei prodotti detergenti e disinfettanti stessi.

I detergenti e i disinfettanti devono essere impiegati secondo le modalità e le concentrazioni indicate sulle schede tecniche del fabbricante/produttore originario.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve fare uso di DPI (es: mascherine, occhiali, guanti, grembiuli) quando il loro uso è indicato nelle schede di sicurezza dei prodotti e nel DVR redatto a cura del Fornitore.

6.1 Pulizia dei locali e delle attrezzature

La Ditta provvede ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali e delle attrezzature, nessuna esclusa, necessarie per garantire le prestazioni contrattuali. La stessa deve anche provvedere alla pulizia/sanificazione giornaliera e periodica (settimanale, mensile, trimestrale) dei locali, indicando in apposito protocollo: i punti di intervento, le frequenze, le metodologie di lavoro, i prodotti impiegati, le attrezzature utilizzate e gli orari di effettuazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere, prima dell'inizio dell'appalto, a redigere uno specifico protocollo, corredato da apposita modulistica, di pulizia quotidiana (colazione, pranzo e cena) e periodica delle cucinette di reparto, che sarà applicato esclusivamente a seguito di approvazione delle strutture preposte degli Enti Sanitari.

La Ditta ha l'obbligo di occuparsi:

- della pulizia e disinfezione di pavimenti, pareti, vetri, zanzariere, griglie e infissi delle finestre interne ed esterne, di apparecchiature ed arredi di tutti i locali assegnati alla Ditta per l'esecuzione del servizio, compresi la sala mensa, spogliatoio del proprio personale, uffici, depositi, punti di stoccaggio temporaneo dei rifiuti prodotti dal servizio, ecc.;
- della periodica disinfezione delle attrezzature, nonché del lavaggio giornaliero di tutte le attrezzature, arredi, stoviglie e pentolame utilizzati per la preparazione e consumazione di pasti e colazioni;

- di garantire il corretto lavaggio e stivaggio del pentolame di cucina, contenitori, vasellame, posateria, vassoi, carrelli termici/contenitori termici/contenitori isotermitici;
- della fornitura dei prodotti e delle attrezzature occorrenti per la pulizia, che restano a carico della Ditta;
- del riordino di tutte le cucinette di reparto.

Tutti i prodotti chimici impiegati devono essere rispondenti alle norme vigenti (biodegradabilità, dosaggi, assenza di tossicità e di corrosione, avvertenze di eventuale pericolosità). Dovrà essere consegnata agli Enti Sanitari, entro 30 giorni dalla data di avvio del servizio, la documentazione relativa ai prodotti che si intendono utilizzare, completa delle schede tecniche e delle schede di sicurezza degli stessi. Ogni variazione dovrà, parimenti, essere comunicata tempestivamente. Il gestore sarà responsabile dell'eventuale tossicità dei prodotti utilizzati, in caso di accertata presenza di prodotti tossici verranno escluse dal consumo le vivande preparate e addebitati alla Ditta gli importi relativi, fatto salvo il diritto di rivalsa per l'eventuale maggior danno subito.

Le attrezzature impiegate per la pulizia devono essere conformi alle prescrizioni vigenti in materia e devono riportare il contrassegno della Ditta aggiudicataria. La manutenzione ordinaria delle stesse è a totale carico della Ditta.

Resta inteso che il materiale di pulizia e sanificazione non deve sostare nei locali adibiti alla preparazione e alla distribuzione dei cibi se non, esclusivamente, durante le operazioni di pulizia. Tutti i detersivi e i detergenti devono essere custoditi in appositi locali.

6.2 Disinfestazione e derattizzazione

Sono a carico della Ditta gli interventi di disinfestazione, derattizzazione e deblatizzazione di tutti i locali affidati in gestione alla stessa per l'espletamento del servizio.

All'inizio dell'appalto la Ditta deve fornire all'ente in caso di utilizzo dei locali dell'ente, il nome della Ditta cui viene affidato il servizio di disinfestazione/derattizzazione, le autorizzazioni di legge, etc., nonché i protocolli d'intervento e le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati. Eventuali variazioni dovranno essere comunicate tempestivamente e documentate.

La documentazione inerente gli interventi di disinfestazione/derattizzazione deve essere specifica per ogni singola prestazione e NON cumulativa, nonché riportare:

- data dell'intervento;
- prodotti utilizzati;
- classificazione dell'intervento;
- disinfestazione/derattizzazione da calendario;
- verifica dell'efficacia dello stesso, con specifica del range di accettabilità;
- disinfestazione/derattizzazione straordinaria;
- verifica dell'efficacia della stessa, con specifica del range di accettabilità;
- elenco dei locali sottoposti all'intervento in questione;
- varie ed eventuali.

In caso di posizionamento di esche, dovrà essere approntata una planimetria dei punti di installazione, modificata qualora se ne presenti la necessità.

Inoltre dovrà essere prodotto all'ente il calendario annuale degli interventi previsti presso i locali utilizzati dalla Ditta di Ristorazione, che sarà soggetto alle modifiche/integrazioni che il suddetto Servizio riterrà indispensabili.

Eventuali interventi straordinari dovranno essere comunicati per iscritto e documentati con le specifiche sopra riportate, nonché la motivazione dell'intervento.

Inoltre, l'ente effettueranno i controlli come previsto nelle disposizioni generali del presente Capitolato (controllo sul servizio ristorazione erogato).

Per il controllo degli insetti devono essere attuate le seguenti procedure:

- controllo periodico dei locali per accertare eventuali infestazioni, verificando in modo particolare le zone caldo-umide e gli angoli meno illuminati;
- effettuazione con frequenza definita in accordo con l'ente della disinfestazione tramite l'ausilio di Ditta qualificata che certifichi le procedure e le caratteristiche dei prodotti utilizzati. Poiché i disinfestanti impiegati risultano tossici, la disinfestazione deve essere effettuata con la mensa e la cucina chiuse e senza che vi possa essere contatto con gli alimenti, che vanno allontanati dall'ambiente da disinfestare. E' utile, ai fini dell'efficacia degli interventi, ruotare i principi attivi;
- ispezione delle merci in entrata con particolare riguardo ai prodotti di origine vegetale e agli imballaggi;
- controllo di possibili varchi venutisi a formare ed in particolare verifica delle aperture intorno alle tubature (spazio tra muro e tubature), nel caso in cui siano presenti esse vanno chiuse;
- effettuazione della manutenzione sugli impianti in modo da limitare la presenza di luoghi nascosti per il rifugio degli insetti e lo sviluppo delle uova, in particolare si deve verificare l'integrità di pareti e pavimenti poiché crepe e fessure possono divenire ottime sedi di nidificazione degli insetti.

Per il controllo dei roditori devono essere attuate le seguenti procedure:

- conservazione delle derrate nei magazzini sollevate da terra e tenute lontano dalle pareti;
- stoccaggio dei rifiuti nei contenitori chiusi ermeticamente ed eliminazione dei sacchi pieni al di fuori delle zone di produzione, nel locale ad essi destinato;
- ispezioni delle possibili vie di penetrazione dei ratti e chiusura di ogni possibile passaggio;
- sostituzione delle reti anti-insetto usurate nei locali non condizionati;
- effettuazione con frequenza definita in accordo con l'Ente della derattizzazione tramite l'ausilio di Ditta qualificata;
- monitoraggio sistematico delle eventuali infestazioni tramite l'utilizzo di esche e mediante la ricerca di indizi della loro presenza quali escrementi, sudiciume e segni di rosicchiamento;
- ricerca di eventuali individui venuti a morte a causa dell'utilizzo di rodenticidi.

In luogo di esecuzione del servizio l'appaltatore è chiamato a predisporre:

- un piano dettagliato comprensivo di frequenza e modalità degli interventi;
- descrizione puntuale delle azioni correttive in caso di presenza di infestazioni;
- planimetria indicante i punti esca numerati distribuiti nella struttura;

- identificazione e numerazione dei punti esca mediante apposito cartello (i punti esca dovrebbero essere collocati in zone che non ostacolano le operazioni di pulizia, in contenitori di sicurezza possibilmente fissati a parete);
- schede tecniche e di sicurezza dei prodotti impiegati;
- verbali di intervento attestanti l'esito dei monitoraggi nonché qualunque variazione e/o azione correttiva intrapresa.

6.3 Modalità di gestione dei rifiuti e smaltimento

La gestione dei rifiuti relativi al servizio di cui al presente Capitolato è interamente posta a carico della Ditta aggiudicataria. Essa dovrà essere eseguita nel rispetto delle disposizioni normative e regolamentari vigenti.

E' richiesta, obbligatoriamente, la realizzazione della raccolta differenziata dei rifiuti (plastica - carta - vetro - umido - ecc.), da definirsi in base ai servizi forniti ai diversi Enti Sanitari dalle locali Aziende di igiene urbana. Saranno altresì a carico della Ditta la fornitura dei sacchi/contenitori necessari alla raccolta differenziata e gli oneri relativi al noleggio ed alla vuotatura dei cassonetti/cassoni per lo stoccaggio di detti rifiuti.

La Ditta si assume inoltre la responsabilità di provvedere in proprio e secondo la normativa vigente in materia alla raccolta e smaltimento dell'olio esausto. E' vietato lo scarico di qualsiasi tipo di rifiuto proveniente dall'attività di gestione della mensa e cucina negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). In caso di intasamenti degli scarichi fognari, saranno addebitate alla Ditta le spese eventualmente sostenute dagli Enti sanitari per il ripristino.

7. ULTERIORI SERVIZI

7.1 Servizio di prenotazione dei pasti

Come previsto fin dalla prima edizione delle Linee Guida Regionali per la Ristorazione Ospedaliera (D.D.U.O. 11/7/2001 n. 16901), dato per assunto nella seconda edizione (D.D.G. Sanità 26/5/2009 n. 5250) e ulteriormente citato dalla Conferenza Stato-Regioni nell'intesa 16/12/2010 n. 39 sulle Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Ospedaliera, la disposizione di una procedura di prenotazione del pasto da parte del degente risulta quale requisito fondamentale del servizio di ristorazione sanitaria. Il sistema di prenotazione dei pasti degenti, se non già presente in capo al singolo ente, messo a disposizione da parte del Gestore deve essere informatizzato.

L'appaltatore dovrà eventualmente, inoltre, farsi carico dell'attività di rilevazione quotidiana delle preferenze al letto del degente per la prenotazione dei pasti e presso i Day Hospital.

In caso di disponibilità degli Enti Sanitari di un proprio sistema, l'Appaltatore potrà prenderlo in gestione, adeguandosi alle modalità in essere e sostenendone tutti i relativi costi e oneri. In ogni caso deve essere inclusa nel progetto la descrizione dettagliata (modalità, caratteristiche, prestazioni e tempistiche) di un eventuale sistema alternativo proposto. I requisiti minimi, in ogni caso, sono i seguenti:

- poter gestire indifferentemente i pasti standard e le diete speciali compresi eventuali supplementi (nel caso anche le forniture di generi extrapasto e nofood);
- essere basato sull'utilizzo di supporti portatili (palmari o tablet) per consentire la raccolta delle prenotazioni al letto del paziente;

- essere organizzato per la rilevazione giornaliera (365 gg/anno) delle prenotazioni e la raccolta non anteriore ad un giorno dalla data di erogazione del pasto;
- consentire l'aggiornamento fino a 30' dall'ora di inizio somministrazione del pasto;
- permettere la gestione di prenotazioni aggiuntive sulla postazione (es. vassoio per accompagnatore);
- consentire una flessibile, rapida e dettagliata estrazione dei dati etc.;
- produrre stampati di produzione e cartellini di identificazione del vassoio corredati da tutte le indicazioni necessarie (es. data, reparto, identificativo o nominativo paziente, tipo di dieta, composizione del vassoio, note a margine etc.).

Ai fini di un eventuale inserimento di un proprio sistema informatizzato di prenotazione, in sostituzione di quello in uso presso gli Enti Sanitari, saranno specificati dagli Enti in appalto specifico: elenco, denominazione e collocazione dei reparti, numero di letti per reparto e identificazione delle postazioni, necessità di interfacciamento con altri applicativi aziendali.

Il servizio di prenotazione dei pasti potrà essere richiesto dagli Enti Sanitari in sede di appalto specifico.

7.2 Distribuzione dei pasti ai degenti

La Ditta aggiudicataria è tenuta, qualora richiesto dagli Enti Sanitari in sede di appalto specifico, a fornire il servizio di distribuzione dei pasti direttamente al letto/tavolo dei degenti.

8. DISPOSIZIONI PER LA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

La Ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto del D.lgs. 81/2008 e successive integrazioni/modifiche e di tutte le altre leggi e norme in materia di sicurezza, prevenzione degli infortuni, assicurazione dei lavoratori contro gli infortuni sul lavoro, disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, igiene del lavoro e subappalti.

Prima dell'avvio del contratto la Ditta aggiudicataria deve partecipare alla riunione di coordinamento preliminare e sottoscrivere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze base (DUVRI base).

La Ditta aggiudicataria in particolare dovrà:

- a) osservare le misure generali di tutela definite all'art.15 del D.lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni;
- b) rispettare regolamenti e disposizioni interne portati a sua conoscenza dalle Amministrazioni;
- c) impiegare personale e mezzi idonei ad ogni lavorazione;
- d) istruire e responsabilizzare il proprio personale al fine di garantire la sua sicurezza e quella di terzi;
- e) dotare il proprio personale dei mezzi di protezione necessari, in merito ai quali dovrà assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto ed esigerne il corretto impiego;
- f) controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e d'igiene del lavoro da parte del proprio personale e di eventuali subappaltatori;
- g) predisporre tutte le segnalazioni di pericolo eventualmente necessarie;

- h) fornire agli Enti Sanitari tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui viene a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo.

A loro volta gli Enti Sanitari si impegnano, nei termini e nei modi prescritti dall'art. 26 del D.lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni, a trasmettere alla Ditta aggiudicataria il DUVRI sui rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro in cui è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare, prima dell'inizio dell'attività, un Piano di Sicurezza che dovrà contenere almeno i seguenti aspetti e informazioni:

- documento di valutazione dei rischi specifici connessi alle attività oggetto dell'appalto;
- modalità operative di prevenzione di incidenti e/o infortuni in relazione ai rischi presenti (istruzioni, procedure, etc.);
- elenco completo delle sostanze utilizzate, relative schede di sicurezza, informazioni date ai lavoratori esposti;
- mezzi / attrezzature disponibili e/o previsti per l'esecuzione dell'attività;
- mezzi / attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia dell'attività da eseguire;
- dotazione di dispositivi di protezione individuale e relativa formazione e addestramento all'uso;
- organizzazione prevista per la gestione delle problematiche d'igiene e sicurezza, responsabile del servizio di prevenzione e protezione, altre figure responsabili e relativi compiti;
- nominativi dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;
- formazione professionale ed informazione (documentate) del proprio personale in materia di salute e sicurezza dello specifico servizio appaltato;
- soluzioni proposte per l'eliminazione dei rischi dovuti all'interferenza tra le attività dell'appaltatore e quelle di terzi presenti a qualsiasi titolo nelle Amministrazioni (dipendenti ospedalieri, Ditta terze, visitatori, etc.);
- adempimenti documentali prescritti da norme generali e particolari in materia d'igiene e sicurezza del lavoro.

Le Amministrazioni si riservano la facoltà di richiedere il riesame del piano qualora ritenuto inadeguato.

Ferme restando le responsabilità della Ditta aggiudicataria in ordine alla sicurezza sul lavoro, gli Enti Sanitari hanno la facoltà di controllare che lo svolgimento del servizio appaltato avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza contenute nel presente articolo ed, in caso di inadempienza, di far sospendere l'esecuzione del servizio, riservandosi di valutare ogni altra eventuale azione a tutela dei propri interessi.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a tutti gli adeguamenti richiesti dalla normativa sulla Prevenzione Incendi, sia per quanto riguarda la situazione esistente, sia per le prescrizioni progettuali previste in fase di richiesta del certificato alla prevenzione incendi ed in particolare per compartimentazione, impianti elettrici, meccanici, di rilevazione incendi, di illuminazione emergenza.

9. RIPARTIZIONE DEGLI ONERI

Saranno a carico dell'Aggiudicatario gli oneri derivanti dall'utilizzo eventuale di locali, delle infrastrutture e delle attrezzature necessarie alla conduzione del servizio.

In particolare saranno a carico dell'appaltatore:

- la fornitura dell'energia elettrica;
- la fornitura del gas;
- la fornitura del vapore;
- la fornitura dell'acqua fredda e calda;
- la fornitura del riscaldamento;
- la produzione del freddo;
- taxa rifiuti.

La contabilizzazione sarà effettuata, laddove possibile, con l'installazione di appositi contatori, o in alternativa secondo metodi di ripartizione metrica.

9.1 Obblighi dell'Aggiudicatario

L'Impresa è ben consapevole di stipulare un contratto con una Struttura Pubblica e pertanto non potrà accampare qualsivoglia scusa, compreso il ritardato pagamento, per ritardare o non ottemperare alla prestazione in tutto o in parte.

Tale inadempimento comporta, oltre agli eventuali rilievi contemplati dal Codice Civile, anche eventuali violazioni, nel caso ne ricorreranno gli estremi, di carattere penale quale interruzione di pubblico servizio (art. 331 e seguenti c.p.).

Il contraente Aggiudicatario si impegna a svolgere il servizio oggetto del presente Capitolato, in piena autonomia, in relazione all'organizzazione delle risorse da impiegare al fine di garantire un adeguato livello dello stesso, con assunzione del relativo rischio di impresa e utilizzando personale tecnicamente qualificato e preparato. Tutti gli obblighi necessari per l'espletamento del servizio devono intendersi a completo carico dell'Aggiudicatario.

In particolare è fatto obbligo all'Aggiudicatario di:

- rendere operativi i servizi secondo i termini previsti e svolgerli secondo le modalità riportate nella documentazione di gara, tutta, e di cui all'offerta;
- eseguire le prestazioni affidate in conformità a tutte le vigenti norme comunitarie applicabili ai servizi in oggetto, leggi e regolamenti nazionali e/o regionali, garantendone il buon andamento e la corretta esecuzione;
- assumere gli oneri che dovessero, eventualmente, essere sopportati dalle Strutture Sanitarie in conseguenza dell'inosservanza di obblighi a carico suo o del personale suo dipendente;
- assicurare la conformità delle attività svolte da parte di soggetti terzi esecutori agli obblighi nascenti dai documenti di gara, assumendosi la piena responsabilità di qualunque inadempimento;

- considerare inclusi nel prezzo complessivo offerto anche gli oneri e le spese non specificatamente indicati, ma risultanti necessari per l'esecuzione dei servizi previsti dalla documentazione di gara;
- osservare le vigenti disposizioni normative relative all'assicurazione degli operatori contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità, la vecchiaia e le altre disposizioni in vigore che potranno intervenire nel corso dell'affidamento;
- adottare i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori e dei terzi impiegati nell'esecuzione dei servizi, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati, osservando le disposizioni contenute nel D.lgs. 81/2008 e successive modificazioni;
- assumersi la responsabilità, sia penale che civile, tanto verso le Strutture sanitarie committenti che verso terzi, di tutti i danni di qualsiasi natura che siano arrecati durante o dopo l'erogazione del servizio, per colpa o negligenza tanto sua che dei suoi dipendenti o anche come semplice conseguenza dei servizi stessi;
- liberare le Stazioni appaltanti ed i suoi incaricati da qualsiasi pretesa, azione o molestia che potesse derivare loro da terzi per titoli di cui al precedente punto;
- mantenere sul luogo di lavoro una severa disciplina da parte del suo personale, con l'osservanza scrupolosa delle particolari disposizioni di volta in volta impartite, consentendo al Responsabile del procedimento delle Strutture sanitarie o suo delegato di chiedere l'allontanamento di quegli operatori incaricati che non fossero graditi alla struttura sanitaria medesima per qualsiasi motivata ragione;
- segnalare, alla Direzione sanitaria e al DEC e alla S.C. Provveditorato Economato (o strutture equivalenti), eventuali disguidi riscontrati durante l'espletamento del servizio e tali da pregiudicare l'esito del servizio stesso, nonché la sicurezza degli operatori addetti al servizio;
- dotare il proprio personale di divise idonee, di tesserino di riconoscimento e distintivi, così come disposto dalle vigenti normative in materia di sicurezza;
- provvedere a tutte le spese ed ulteriori oneri, connessi al personale dipendente impiegato nell'appalto;
- predisporre le modalità di comunicazione con e tra il personale dipendente impiegato nell'appalto;
- risarcire i danni causati nel corso dello svolgimento del servizio a persone e/o cose, con particolare riferimento alle infrastrutture aziendali, per i quali l'azienda committente è autorizzata a detrarre direttamente il costo di ripristino sull'importo mensile dovuto all'impresa stessa;
- far fronte ad ogni incombenza, anche non specificata nel presente Capitolato, necessaria all'espletamento del servizio;
- consentire in qualsiasi momento l'effettuazione di controlli da parte delle Strutture Sanitarie, rendendo accessibile la documentazione relativa al personale impiegato ed all'espletamento dell'appalto;
- sostenere tutte le spese, compresi bollo e registrazione, dovute alla stipula del contratto;
- ottemperare alla normativa sulla privacy;
- assicurare ai lavoratori dipendenti impiegati le condizioni economiche risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro della categoria, oppure quelle proposte in sede di offerta se migliorative;
- provvedere e sostenere le spese per la formazione ed assistenza del proprio personale;

- svolgere le attività attinenti il servizio in oggetto anche se non esplicitamente descritte nel presente Capitolato, ma comunque necessarie a garantire la regolare erogazione del servizio richiesto.

Il contraente Aggiudicatario non potrà eccepire, durante l'erogazione del servizio, la mancata conoscenza delle condizioni riportate negli atti di gara o la sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati, tranne che tali nuovi elementi si configurino come cause di forza maggiore. Per tutte le ragioni espresse l'Aggiudicatario assume interamente su di sé, esentando le Strutture Sanitarie, tutte le responsabilità organizzative, esecutive e civili connesse allo svolgimento dei servizi oggetto dell'affidamento. Di tali oneri ed obblighi, come degli altri indicati o richiamati nel presente Capitolato, l'Aggiudicatario ha tenuto debito conto nello stabilire i prezzi delle attività.

10. PENALI

Con riferimento a ciascun Contratto attuativo del presente Accordo Quadro, in caso di inadempimento, non imputabili all'Ente Contraente ovvero causato da forza maggiore o da caso fortuito, relativo ai livelli di servizio stabiliti nel presente atto e relativi Allegati, sono previste le penali che seguono:

1. Disservizi in fase transitoria: fino ad un massimo di € 1.000 per disservizio;
2. inosservanza e violazione dei menù per singolo degente: 1‰ del costo del singolo pasto moltiplicato per il numero di pasti erogati in quel giorno per lo specifico menù;
3. inosservanza e violazione delle caratteristiche morfologiche ed organolettiche descritte in capitolato per le derrate: 1‰ del valore del costo del pasto in cui la derrata viene utilizzata per ogni derrata non corrispondente;
4. mancato rispetto delle grammature: 1‰ del valore del costo del pasto in cui la derrata viene utilizzata per ogni pesata non corrispondente;
5. mancata reperibilità dei referenti: € 250,00= per ogni episodio di irreperibilità;
6. mancato aggiornamento dell'elenco del personale: € 500,00= per ogni nominativo non trovato in elenco: in caso di personale trovato in servizio privo dei requisiti o delle autorizzazioni previste, il singolo Ente ha facoltà di risolvere il contratto per grave inadempimento;
7. comportamento non corretto da parte dei dipendenti, divisa non conforme o igienicamente non consona all'ambiente nel quale si svolge il servizio: € 250,00= per ogni contestazione;
8. mancato rispetto degli orari di somministrazione del servizio: 1‰ del costo del singolo pasto erogato fuori dagli orari (la stazione appaltante, in sede di appalto specifico si può riservare la facoltà di inserire nel capitolato specifico eventuali margini di tolleranza in relazione alla sua organizzazione del servizio e dei reparti);
9. mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e la eventuale conservazione delle pietanze, le modalità di riutilizzo e quant'altro previsto dalle leggi in materia, con riferimento alla normativa HACCP: € 5.000,00= per ogni contestazione per singola derrata e/o pietanza nonché modalità di riutilizzo: la stazione appaltante è in ogni caso sempre tenuta a tutte le comunicazioni e rapporti obbligatori richiesti dalla legge. In caso di grave violazione di legge, la stazione appaltante ha facoltà di risolvere il contratto per inadempimento;

10. mancato rispetto del piano di sanificazione, derattizzazione, pulizia e controllo qualità: € 500,00= per ogni contestazione
11. grave e negligente comportamento tale da compromettere la regolare esecuzione del servizio: vista la gravità delle conseguenze del comportamento (compromissione della regolare esecuzione del servizio) per ogni singolo comportamento si applica una penale di € 5.000,00 e la decurtazione dei pagamenti nella misura della mancata erogazione del servizio;
12. non conformità riscontrate nell'ambito dei controlli a campione sulle diete personalizzate documentate dai verbali congiunti: € 500,00= per ogni non conformità riscontrata
13. per ogni violazione della normativa vigente e/o delle disposizioni contenute nel presente Capitolato Tecnico, ove non già rientranti nelle penali sopra descritte, saranno applicabili, previa verbalizzazione congiunta, penali sino ad un massimo di € 1.000,00= per singolo episodio in relazione alla gravità della violazione e sempre fatte salve le azioni di tutela degli interessi pubblici superiori da parte della stazione appaltante.

Si precisa inoltre che

- a. l'applicazione delle penali come sopra indicate deve essere comminata previo esperimento del procedimento di contestazione
- b. a prescindere dalla applicazione delle penali, l'Ente non procederà a corrispondere l'offerta economica laddove venisse riscontrato che il servizio viene ingiustificatamente erogato in misura parziale o su livelli inferiori a quanto proposto in offerta;
- c. il singolo ente, oltre alla comminatoria delle penali sopra determinate, ha il dovere istituzionale di tutelare gli interessi pubblici superiori cui è istituzionalmente preposta attraverso l'inoltro di comunicazioni e rapporti obbligatori per legge alle autorità ed istituzioni competenti per materia
- d. l'invio di detti rapporti e/o comunicazioni obbligatorie alle predette autorità può costituire motivo di risoluzione contrattuale per grave inadempimento.



AZIENDA REGIONALE CENTRALE ACQUISTI -
ARCA S.p.A.

ARCA_2016_24_Accordo quadro per il servizio di
ristorazione ospedaliera

PARAMETRI DI VALUTAZIONE

ASST CENTRO SPECIALISTICO
ORTOPEDICO TRAUMATOLOGICO
GAETANO PINI / CTO
IL DIRETTORE GENERALE
Dr. FRANCESCO LAURELLI

1. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E AGGIUDICAZIONE

La procedura prescelta per l'individuazione degli operatori economici che dovranno eseguire il servizio è la **procedura aperta** contemplata dall'art. 59 comma 8 del D.Lgs. n. 163/2006, procedura costituita da due fasi di confronto competitivo tra gli operatori economici:

1. Accordo quadro
2. Appalto specifico

La prima fase della procedura (Accordo Quadro) viene gestita, così come disciplinato nel corso del presente documento e nei suoi allegati, da ARCA S.p.A. e serve per identificare un elenco di operatori economici abilitati a ricevere invito da parte dei singoli enti deleganti alla seconda fase della procedura (Appalto specifico).

Al fine di garantire risparmio ed aumentare la qualità del servizio offerto, per ogni Lotto della procedura e per ciascuna fase della stessa, si applica criterio di aggiudicazione dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006 con il dettaglio dei punteggi come di seguito disciplinato.

Al fine di anticipare il quadro d'insieme della procedura nella sua interezza si anticipa che:

- anche l'aggiudicazione di ciascun Appalto Specifico (seconda fase) avverrà sulla base del criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**,
- in considerazione del tipo di procedura e dell'oggetto del servizio, i criteri di aggiudicazione utilizzati nelle due fasi (Accordo Quadro e Appalto Specifico) sono connessi in quanto una parte del punteggio tecnico attribuito alla fase di Accordo Quadro costituisce un **credito** per la fase di Appalto Specifico, il tutto come meglio descritto nei successivi paragrafi.

2. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELL'ACCORDO QUADRO

Con riferimento a ciascun singolo Lotto oggetto del presente accordo quadro, la relativa graduatoria di merito verrà formata in ragione dei criteri di valutazione di seguito stabiliti.

Il punteggio massimo complessivo che potrà essere attribuito nella prima fase di Accordo Quadro, a ciascun concorrente per ogni singolo lotto, è pari a **100 punti**, così suddivisi:

- punteggio tecnico massimo **50 punti**
- punteggio economico massimo **50 punti**

In particolare:

- il **punteggio tecnico** (massimo 50 punti) verrà attribuito in relazione ai requisiti/condizioni migliorativi di seguito definiti, che dovranno, se offerti dal Concorrente in sede di Accordo Quadro e richiesti in fase di Appalto Specifico, essere necessariamente mantenuti nell'offerta del relativo Appalto Specifico;
- il **punteggio economico** (massimo 50 punti) verrà attribuito in relazione all'offerta economiche di seguito descritta ed è funzionale unicamente all'aggiudicazione dell'Accordo Quadro (non essendo previsto per tale punteggio, al contrario di quanto avviene per il punteggio tecnico, alcun meccanismo di "ereditarietà").

Pertanto, l'aggiudicazione della prima fase verrà determinata in ragione dei seguenti criteri:

$$PTOT_{AQ} = PT_{AQ} + PE_{AQ}$$

Punteggio Tecnico (PT_{AQ})

Con riferimento al Criterio di valutazione dell'Offerta tecnica, il **Punteggio Tecnico (PT_{AQ})** è determinato, per ciascun Lotto della procedura, dalla sommatoria dei punteggi attribuiti all'offerta in base ai sub criteri di seguito riportati:

CRITERIO	SUB-CRITERI/DESCRIZIONE	PUNTEGGIO TECNICO ATTRIBUITO	PUNTEGGIO TECNICO MASSIMO (PT _{AQ})
A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO NELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	Organizzazione della struttura di gestione della commessa ed efficientamento del personale coinvolto nell'appalto (modalità operative e organizzazione del personale e gestione delle emergenze)	6	8
	Programma di formazione e aggiornamento del personale (contenuti dei piani di aggiornamento e formazione proposti)	2	
B. PROGETTO ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEL SERVIZIO	Sistema informatico di prenotazione e rendicontazione dei pasti e delle diete erogate (descrizione del sistema informatico che la ditta intende utilizzare)	4	15
	Piano di approvvigionamento delle derrate (frequenza di approvvigionamento, selezione dei fornitori e loro caratteristiche)	7	

CRITERIO	SUB-CRITERI/DESCRIZIONE	PUNTEGGIO TECNICO ATTRIBUITO	PUNTEGGIO TECNICO MASSIMO (PT _{AQ})
	Piano di pulizia e sanificazione giornaliera e periodica, derattizzazione e deblattizzazione	2	
	Metodologia di controllo e valutazione (modalità e sistemi di controllo del personale e di controllo della gestione)	2	
C. QUALITÀ, CARATTERISTICHE, ELABORAZIONE E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Caratteristiche dei prodotti alimentari (descrizione della qualità dei prodotti, delle caratteristiche organolettiche, della presenza di prodotti DOP, IGP, BIOLOGICI, appartenenti alla filiera corta o a chilometri zero e di prodotti tipici dell'economia)	6	10
	Preparazione dei pasti sia per degenti che per la mensa dipendenti (descrizione delle attività, modalità e procedure operative per la preparazione dei pasti e la conservazione dei prodotti, dei sistemi di cottura e delle modalità operative a garanzia della tracciabilità e rintracciabilità degli ingredienti)	2	
	Preparazione dei cestini e dei vassoi (descrizione delle attività, modalità e procedure operative per il confezionamento dei vassoi personalizzati e dei cestini, dei criteri per il mantenimento delle temperature di sicurezza e delle qualità organolettiche dalla cottura al confezionamento, dei contenitori utilizzati)	2	
D. PROGETTO DI CONTROLLO QUALITÀ DEL SERVIZIO EROGATO	Piano dei controlli (descrizione del progetto per il controllo e monitoraggio della qualità del servizio erogato nelle diverse fasi di produzione, distribuzione e verifica della soddisfazione degli utenti, esplicitando i criteri utilizzati per la valutazione)	10	10
E. PROGETTO MIRATO ALLA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE	Proposte di sostenibilità aziendale (progetti per la riduzione dei rifiuti e dei consumi energetici nell'erogazione del servizio e descrizione di progetti concreti in ambito affrontati in precedenza durante l'attività)	4	7

CRITERIO	SUB-CRITERI/DESCRIZIONE	PUNTEGGIO TECNICO ATTRIBUITO	PUNTEGGIO TECNICO MASSIMO (PT _{AQ})
	Elaborazione di un progetto di educazione e comunicazione sana alimentazione per il raggiungimento degli obiettivi di cui al progetto WHP della Regione Lombardia	3	

In merito ai Criteri sopra riportati ogni membro della Commissione di gara attribuirà un coefficiente discrezionale compreso tra 0 e 1 secondo la seguente tabella:

GIUDIZIO ATTRIBUITO AD OGNI ASPETTO QUALITATIVO		Coefficiente
Sufficiente	rispondente ai requisiti senza elementi migliorativi rispetto alle previsioni di gara	0,00
Accettabile	rispondente ai requisiti con elementi migliorativi non di particolare interesse e rilievo	0,25
Discreto	rispondente ai requisiti con elementi migliorativi interessanti	0,50
Buono	Rispondente ai requisiti con elementi migliorativi di particolare rilievo	0,75
Ottimo	Ampiamente superiore ai requisiti	1,00

La commissione, nel caso in cui nessun concorrente abbia conseguito il punteggio massimo previsto per ciascun singolo parametro, procederà mediante riparametrazione assegnando il punteggio massimo al concorrente con il punteggio più elevato e in forma proporzionale ai restanti

Ciascun concorrente dovrà conseguire in fase di valutazione tecnica un punteggio pari **almeno 30 punti**, pena l'esclusione dalla gara.

Qualora la Commissione, dalla lettura della documentazione, abbia a riscontrare la non corrispondenza di quanto offerto ai requisiti minimi richiesti dal Capitolato speciale, procederà a dichiarare la non valutabilità della ditta offerente, che verrà, conseguentemente, non ritenuta ammissibile al prosieguo di gara.

Al termine dell'attribuzione del punteggio tecnica la Commissione giudicatrice incaricata della valutazione delle offerte procederà nei seguenti termini:

1. alla dichiarazione di non ammissibilità alle fasi successive della gara per i concorrenti che non avessero conseguito un punteggio di almeno 30 punti su 50 punti disponibili;
2. successivamente, per i soli concorrenti ammessi per aver conseguito un punteggio pari o superiore a 30 punti, alla riparametrazione del punteggio per ciascun sub-criterio qualora nessuno dei concorrenti avesse conseguito il punteggio massimo previsto per il sub-criterio stesso; in tale caso la commissione

- attribuirà al concorrente con il punteggio più elevato, il punteggio massimo previsto per il sub-criterio e ai restanti concorrenti il punteggio in forma proporzionale;
3. infine, alla riparametrizzazione del punteggio totale previsto di 50 punti qualora nessuno dei concorrenti abbia conseguito 50 punti; in tale caso al concorrente che risulti aver conseguito il punteggio più elevato saranno attribuiti 50 punti mentre ai restanti concorrenti sarà attribuito il punteggio in forma proporzionale.
4. alla stesura dei punteggi totali PT risultanti per ciascun concorrente ammesso.

Punteggio Economico (PE_{AO})

Con riferimento al Criterio di valutazione dell'Offerta economica, il Punteggio Economico (PE_{AO}) pari a 50,00 punti è determinato, per ciascun lotto della procedura, applicando le formule e le modalità seguenti:

$$PE = 50,00 \times \frac{V_{\min}}{V_{oi}}$$

Dove:

- 50,00= numero massimo di punti economici assegnabili;
- V_{min}= Minimo Valore complessivo offerto tra i concorrenti ammessi
- V_{oi}= Valore complessivo offerto dal Concorrente i -esimo

Il valore complessivo sarà costituito dalla sommatoria, per ciascuna voce di costo sotto indicata, del prodotto tra il singolo prezzo offerto e i quantitativi stimati e riportati nella tabella che segue.

Ciascun prezzo complessivo offerto dovrà essere espresso IVA esclusa e comunque si intenderà tale, tenendo conto che saranno considerati decimali sino alla seconda cifra dopo la virgola senza procedere ad alcun arrotondamento (ad esempio, € 0,123456= € 0,12).

Il prezzo unitario per ciascuna voce di costo dovrà essere inferiore alla base d'asta unitaria, pena l'esclusione del concorrente dalla procedura.

Non saranno ammesse offerte, anche per singola voce unitaria, pari ad € 0,00000= (zero), né tantomeno valori complessivi superiori alla base d'asta complessiva, IVA esclusa, di ciascun singolo lotto.

ARCA si riserva ogni valutazione sulla congruità del prezzo complessivo offerto.

Si riportano di seguito le basi d'asta unitarie per ciascuna tipologia di pasto.

Tipo di utente	Tipo di pasto	
Bariatrico standard	Pranzo o cena	€ 5,35
	Diete speciali pranzo o cena	€ 5,35
	Colazioni	€ 0,70
	Merende	€ 0,70
	Cestino di conforto	€ 5,35
	Cestino di conforto	€ 2,20
	Pranzo o cena	€ 5,40
	Colazioni	€ 0,75
	Pranzo o cena	€ 9,50
	Colazioni	€ 3,00
Bariatrico esclusivo	Merende	€ 3,00
	Pranzo o cena	€ 4,60
	Cestini di conforto	€ 3,90
Bariatrico esclusivo		
Standard		

La base d'asta sarà comprensiva di tutti i servizi così come definiti nel Capitolato Tecnico.

Non saranno ammesse offerte che risultino superiori alla base d'asta complessiva, nonché offerte che presentino prezzi per i singoli pasti superiori alla base d'asta unitaria indicata nonché prezzi per singoli pasti pari a zero.

Il fornitore sarà tenuto in sede di offerta a declinare, in forma percentuale sul prezzo offerto, le componenti relative ai vari servizi inclusi nel valore posto a base d'asta.

Si precisa sin da subito che in sede di Appalto Specifico potrebbero non essere richiesti tutte le tipologie di pasti previsti nell'Accordo quadro e in maniera analoga, nei singoli Appalti specifici, potranno essere richiesti anche solo alcuni dei servizi inclusi nella valutazione dell'Accordo quadro.

Per ciascuna tipologia di pasto richiesta in fase di Appalto Specifico, qualora gli Enti non richiedano uno o più servizi, il valore posto a base d'asta sarà il prezzo di aggiudicazione depurato delle relative componenti percentuali.

In merito ai generi extra pasto, in Accordo quadro è fissato un listino prezzi contrattualizzabile e non superabile in fase di appalto specifico.

3. PROCEDURA PER L'AGGIUDICAZIONE DEGLI APPALTI SPECIFICI

Ciascun Ente, aggiudica il competente Appalto Specifico ponendo in essere le seguenti attività:

- a) preliminarmente, l'Ente procederà a precisare l'oggetto del singolo Appalto Specifico in ragione di quanto stabilito nell'Accordo Quadro;
- b) successivamente, l'Ente procederà all'invito, con trasmissione di apposita Lettera di Invito agli operatori aggiudicatari del competente lotto dell'Accordo Quadro, nel rispetto dei termini e delle condizioni (fisse e da fissare) previsti nell'Accordo Quadro;
- c) con la ricezione delle offerte relative all'Appalto Specifico, l'Ente procederà all'analisi ed alla valutazione delle medesime, ricevute nei termini, in ragione del criterio di aggiudicazione e dei criteri di valutazione precisati dall'Ente medesimo nella Lettera di Invito secondo quanto stabilito nell'Accordo Quadro;
- d) L'Ente, infine, procederà all'aggiudicazione dell'Appalto Specifico ed alla stipula del relativo contratto in favore dell'operatore economico che avrà presentato la migliore offerta e che, pertanto, risulterà essere l'aggiudicatario del confronto competitivo tra gli operatori parti dell'Accordo Quadro.

4. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DEGLI APPALTI SPECIFICI

L'aggiudicazione del singolo Appalto Specifico di ciascun lotto, avverrà anch'essa, al pari dell'aggiudicazione dell'Accordo Quadro, sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006, secondo le modalità ed i criteri stabiliti di seguito.

Il punteggio massimo complessivo che potrà essere attribuito nella seconda fase di Appalto Specifico (di seguito "AS") è pari a **100 punti**, così suddivisi:

- **punteggio tecnico** massimo di **60 punti**, di cui:
 - ✓ **20 punti ereditati** dalla prima fase di Accordo Quadro così come di seguito descritti
 - ✓ **40 punti attribuiti ex novo** in sede di Appalto Specifico;

- **punteggio economico massimo 40 punti.**

In particolare:

- il **punteggio tecnico ereditato** (massimo 20 punti) verrà attribuito in funzione del concorrente aggiudicatario che nell'Accordo Quadro ha conseguito il punteggio tecnico più alto nell'offerta di requisiti/condizioni migliorativi
- il **punteggio tecnico attribuito ex novo** (massimo 40 punti) verrà attribuito in relazione ai requisiti/condizioni migliorativi fermo restando che i requisiti/condizioni minimi **pena esclusione** per ciascun Concorrente con riferimento all'Appalto Specifico sono:
 - a. i requisiti/condizioni minimi **pena esclusione** stabiliti nel Capitolato Tecnico dell'Accordo Quadro (completo di allegati);
 - b. i requisiti/condizioni migliorativi dichiarati nell'offerta tecnica dell'Accordo Quadro con riferimento all'Ente.

Pertanto, l'aggiudicazione verrà determinata in ragione dei seguenti criteri:

$$PT_{TOT_{AS}} = PT_{AS} + PE_{AS}$$

dove:

$$PT_{AS} = 20 * \frac{PT_{AQ_i}}{PT_{AQ_MAX}} + PT_{AS_ASS}$$

PT_{AS} = punteggio tecnico totale AS

PT_{AS_ASS} = PT tecnico della commissione ai parametri di valutazione definiti per l'AS

PT_{AQ_i} = punteggio tecnico ottenuto dal fornitore nell'accordo quadro

PT_{AQ_MAX} = punteggio tecnico massimo ottenuto da un'offerta nell'accordo quadro

Ne consegue che il concorrente aggiudicatario dell'Accordo Quadro che ha conseguito il punteggio tecnico più alto, eredita 20 punti in sede di Appalto Specifico mentre i restanti concorrenti avranno un punteggio tecnico ereditato proporzionale al punteggio tecnico acquisito in accordo quadro.

Il punteggio tecnico ereditato sarà assegnato considerando le prime due cifre dopo la virgola senza procedere ad alcun arrotondamento.

Punteggio Tecnico (PT_{AS_ASS})

Con riferimento al Criterio di valutazione dell'Offerta tecnica, il **Punteggio Tecnico (PT_{AS_ASS})** sarà attribuito in base ai seguenti criteri. Nei singoli appalti specifici i singoli enti potranno definire nel dettaglio cosa includere nei parametri oggetto di valutazione sotto riportati. I sub-criteri che risultassero eventuali potranno anche non essere previsti in fase di appalto specifico. Tali punteggi verranno comunque utilizzati per la valutazione del criterio di riferimento ma relativamente ad altri sub-criteri che verranno definiti dal singolo Ente.

CRITERIO	SUB-CRITERI/DESCRIZIONE	PUNTEGGIO TECNICO ATTRIBUITO	PUNTEGGIO TECNICO MASSIMO (PT _{AS_ASS})
A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO NELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	Efficientamento delle unità lavorative impiegate e totale addetti / relative qualifiche / attività di lavoro svolte da ciascuna unità lavorativa giornalmente e mensilmente	5	10
	Organizzazione del servizio (modalità di organizzazione ed attivazione del servizio sulla base delle indicazioni generali fornite dall'Ente)	5	
B. PROGETTO ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEL SERVIZIO	Sistema organizzativo proposto per la distribuzione dei pasti ai degenti (percorsi, tempi, risorse impiegate e modalità di esecuzione tenuto conto della logistica complessiva)	3	10
	Procedura di raccolta, elaborazione, gestione e controllo delle ordinazioni (descrizione delle modalità operative)	3	
	Modalità organizzative e tempi di trasporto dei pasti veicolati a centri esterni (EVENTUALE)	2	
	Piano di manutenzione annuale (EVENTUALE)	2	
C. QUALITÀ, CARATTERISTICHE, ELABORAZIONE E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E NON	Qualità e varietà del menù ospedaliero e del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menu stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) – Pasti degenti	3	8
	Qualità e varietà del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menu stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) – Pasti dipendenti	3	
	Elenco delle apparecchiature proposte e relativa classe energetica e Prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione	2	

CRITERIO	SUB-CRITERI/DESCRIZIONE	PUNTEGGIO TECNICO ATTRIBUITO	PUNTEGGIO TECNICO MASSIMO (PT _{AS_ASS})
D. PROGETTO DI RIQUALIFICAZIONE E RIATTREZZAMENTO DEI LOCALI e SUBENTRO	Riduzione dei termini di subentro contrattuale rispetto ai termini previsti	2	10
	Idoneità e qualità degli arredi che si intendono fornire per i locali cucina e mensa	4	
	Idoneità e qualità delle attrezzature che si intendono fornire per i locali cucina e per il trasporto dei pasti	4	
E. ELEMENTI DI MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO CHE SI INTENDONO PROPORRE	Proposte finalizzate al miglioramento qualitativo del servizio e al contenimento dei costi	2	2

Punteggio Economico (PE_{AS})

Con riferimento al criterio di valutazione dell'Offerta economica, il Punteggio Economico (massimo 40 punti) attribuito nella seconda fase di Appalto Specifico a ciascun Concorrente aggiudicatario a cui l'Ente ha inviato propria Richiesta di Offerta sarà così attribuito applicando le formule e le modalità seguenti:

$$PE = 40,00 * (V_{\min} / V_{oi})$$

Dove:

- 40,00= numero massimo di punti economici assegnabili;
- V_{MIN}= Minimo Valore complessivo offerto tra i concorrenti ammessi
- V_{oi}= Valore complessivo offerto dal Concorrente i-esimo

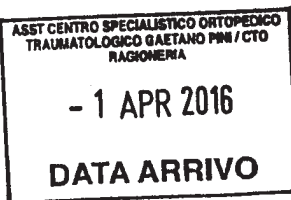
Il punteggio economico PE sarà assegnato considerando le prime due cifre dopo la virgola senza procedere ad alcun arrotondamento (es. PE: 30,2367 punteggio attribuito PE:30,23).

Milano

Comune
di MilanoIn caso di mancato recapito
restituire a Doxidoc
Casella Postale 4
20834 Nova Milanese

Settore Finanze e Oneri tributari

Milano, 26/01/2016

AVVISO DI PAGAMENTO N. 20160430035820000000373
TARI 20151A1NH 2
01IGP1A1NH00000298Gent.le/Egr./Spett.le
AZIENDA OSPEDALIERA ISTITUTO ORTOPEDICO
GAETANO PINI
PIAZZA CARDINAL FERRARI 1
20122 MILANO MIASST-PINI-CTO
PG/2016/0003169
31/03/2016 ore 15.09

Codice Fiscale/PI 80064670153

Codice contribuente 518530



Gentile contribuente,
con il presente avviso di pagamento Le inviamo il calcolo del dovuto TARI (Tassa Rifiuti) per l'anno 2015.

Gli importi sono determinati sulla base delle informazioni presenti nelle banche dati dell'Ente, delle tariffe approvate e delle riduzioni direttamente applicabili dall'ufficio.

Le comunichiamo che, qualora intervengano variazioni, l'esatto ammontare del dovuto a titolo di TARI per l'intero anno 2015 verrà determinato, in sede di rendicontazione, tenendo conto sia delle variazioni intervenute e comunicate rispetto alla Sua posizione tributaria, sia dei versamenti effettuati.

La invitiamo a leggere attentamente le note riportate in calce e ad utilizzare per le comunicazioni i moduli allegati.

DATI RIASSUNTIVI - TARI 2015

A	Tassa Rifiuti - TARI 2015	€ 279.701,83
B	Addizionale (pari al 5% di A) (ex art.19 D.lgs. 30 dicembre 1992, n.504)	€ 13.985,09
C	Arrotondamento (ai sensi del comma 166 dell'art. 1 della legge n. 296 del 2006)	€ 0,08
D	Spese	€ 0,00
E	TOTALE DOVUTO TARI 2015 (A+B+C+D)	€ 293.687,00

DETTAGLIO SCADENZE

PAGAMENTO PRIMA RATA ENTRO IL	30 aprile 2016
PAGAMENTO SECONDA RATA ENTRO IL	30 giugno 2016

Oppure

PAGAMENTO IN RATA UNICA ENTRO IL	31 maggio 2016
----------------------------------	-----------------------

1A1NH 21 1/20 2

Milano

Comune
di Milano

Il pagamento deve avvenire **utilizzando esclusivamente l'allegato MAV** pagabile presso tutti gli istituti di credito, i bancomat abilitati, il proprio sistema di home banking e presso tutte le tabaccherie convenzionate con Banca ITB (la Banca dei Tabaccai).

DETTAGLIO IMMOBILI

Ubicazione Immobile	Tipologia Utenza	Categoria Utenza	Superficie Mq.	Numero Componenti	Numero bimestri	Riduzioni	Dovuto Tari e Tributo Provinciale
CORSO DI PORTA VIGENTINA , 6	DOMESTICA		34	2	6		€ 167,65
VIALE TIBALDI , 42	DOMESTICA		58	2	6		€ 212,34
VIA PREDABISSI FRANCESCO , 4	DOMESTICA		60	2	6		€ 216,06
VIA RUSSO VINCENZO , 15	NON DOMESTICA	3	125		6		€ 326,39
CORSO DI PORTA VIGENTINA , 6	NON DOMESTICA	11	56		6		€ 321,57
CORSO DI PORTA VIGENTINA , 6	DOMESTICA		5	2	6		€ 9,31
CORSO DI PORTA VIGENTINA , 6	DOMESTICA		54	2	6		€ 204,89
CORSO DI PORTA VIGENTINA , 10	DOMESTICA		74	2	6		€ 242,13
CORSO DI PORTA VIGENTINA , 10	NON DOMESTICA	3	22		6		€ 57,45
CORSO DI PORTA VIGENTINA , 10	NON DOMESTICA	3	11		6		€ 28,72
VIA ISOCRATE , 19	NON DOMESTICA	10	8732		6		€ 45.883,16
VIA ISOCRATE , 19	NON DOMESTICA	23	585		6		€ 15.274,98
VIALE MONZA , 223	NON DOMESTICA	8	1567		6		€ 6.562,54
VIA ISOCRATE , 19	NON DOMESTICA	11	3741		6		€ 21.481,88
VIA ISOCRATE , 19	NON DOMESTICA	23	181		6		€ 4.726,10
PIAZZA FERRARI ANDREA CARDINALE , 1	NON DOMESTICA	10	20662		6		€ 108.570,53
PIAZZA FERRARI ANDREA CARDINALE , 1	NON DOMESTICA	23	1688		6		€ 44.075,51
CORSO DI PORTA VIGENTINA , 10	DOMESTICA		6	2	6		€ 11,17
PIAZZA FERRARI ANDREA CARDINALE , 1	NON DOMESTICA	10	6222		6		€ 32.694,11
VIA PREDABISSI FRANCESCO , 4	NON DOMESTICA	10	205		6		€ 1.077,20
VIA PREDABISSI FRANCESCO , 4	NON DOMESTICA	10	125		6		€ 656,83
VIA PREDABISSI FRANCESCO , 4	NON DOMESTICA	10	20		6		€ 105,09

Milano



Comune
di Milano

VIA ISOCRATE , 19	NON DOMESTICA	3	3922		6	€ 10.240,81
CORSO DI PORTA VIGENTINA , 6	NON DOMESTICA	3	65		6	€ 169,72
CORSO DI PORTA VIGENTINA , 6	NON DOMESTICA	3	14		6	€ 36,55
CORSO DI PORTA VIGENTINA , 6	NON DOMESTICA	3	128		6	€ 334,23

Grazie per la cortese collaborazione.
Cordiali saluti

Il Direttore di Settore
Funzionario Responsabile TARI
Dott.ssa Monica Mori (*)

(*) Il presente atto è emesso con l'indicazione a stampa del nominativo del Funzionario Responsabile in luogo della firma autografa ai sensi dell'art. 1, comma 87, della Legge n. 549/1995. Delibera di Giunta n. 578 del 27/03/2014.



SEZ. A – COMUNICAZIONE DATI CATASTALI DEGLI IMMOBILI IN TASSA

num. immobile	Ubicazione Immobile	Tipologia Utenza	Categoria Utenza	Superficie Mq.	DATI CATASTALI DELL'IMMOBILE		
					Foglio	Mappale	Subalterno
1	CORSO DI PORTA VIGENTINA , 6	DOMESTICA		34			
2	VIALE TIBALDI , 42	DOMESTICA		58			
3	VIA PREDABISSI FRANCESCO , 4	DOMESTICA		60			
4	VIA RUSSO VINCENZO , 15	NON DOMESTICA	3	125			
5	CORSO DI PORTA VIGENTINA , 6	NON DOMESTICA	11	56			
6	CORSO DI PORTA VIGENTINA , 6	DOMESTICA		5			
7	CORSO DI PORTA VIGENTINA , 6	DOMESTICA		54			
8	CORSO DI PORTA VIGENTINA , 10	DOMESTICA		74			
9	CORSO DI PORTA VIGENTINA , 10	NON DOMESTICA	3	22			
10	CORSO DI PORTA VIGENTINA , 10	NON DOMESTICA	3	11			
11	VIA ISOCRATE , 19	NON DOMESTICA	10	8732			
12	VIA ISOCRATE , 19	NON DOMESTICA	23	585			
13	VIALE MONZA , 223	NON DOMESTICA	8	1567			
14	VIA ISOCRATE , 19	NON DOMESTICA	11	3741			
15	VIA ISOCRATE , 19	NON DOMESTICA	23	181			
16	PIAZZA FERRARI ANDREA CARDINALE , 1	NON DOMESTICA	10	20662			
17	PIAZZA FERRARI ANDREA CARDINALE , 1	NON DOMESTICA	23	1688			
18	CORSO DI PORTA VIGENTINA , 10	DOMESTICA		6			
19	PIAZZA FERRARI ANDREA CARDINALE , 1	NON DOMESTICA	10	6222			
20	VIA PREDABISSI FRANCESCO , 4	NON DOMESTICA	10	205			
21	VIA PREDABISSI FRANCESCO , 4	NON DOMESTICA	10	125			
22	VIA PREDABISSI FRANCESCO , 4	NON DOMESTICA	10	20			
23	VIA ISOCRATE , 19	NON DOMESTICA	3	3922			
24	CORSO DI PORTA VIGENTINA , 6	NON DOMESTICA	3	65			
25	CORSO DI PORTA VIGENTINA , 6	NON DOMESTICA	3	14			

FIRMA DEL DICHIARANTE.....



COGNOME E NOME / DENOMINAZIONE AZIENDA OSPEDALIERA ISTITUTO ORTOPEDICO GAETANO PINI Codice Fiscale/PI 80064670153
 Codice Contribuente S18530 Numero Documento TARI 2015 20160430035820000000373



num. immobile	Ubicazione Immobile	Tipologia Utenza	Categoria Utenza	Superficie Mq.	DATI CATASTALI DELL'IMMOBILE		
					Foglio	Mappale	Subalterno
26	CORSO DI PORTA VIGENTINA, 6	NON DOMESTICA	3	128			

SEZ.B – COMUNICAZIONE DI CESSAZIONE DELL'OCCUPAZIONE NEL CORSO DEL 2015 DI UNO O PIÙ DEGLI IMMOBILI SOPRA INDICATI

NUM. IMMOBILE E SUPERFICIE INDICATO IN SEZIONE A	TITOLO DI OCCUPAZIONE	DATA DI FINE OCCUPAZIONE	CAUSALE DI FINE OCCUPAZIONE
Nr.: Superficie:	<input type="checkbox"/> proprietario <input type="checkbox"/> comodatario <input type="checkbox"/> locatario <input type="checkbox"/> altro titolo/...../.....	<input type="checkbox"/> trasferimento intero nucleo familiare fuori Comune con rilascio locali <input type="checkbox"/> cessazione attività con rilascio locali <input type="checkbox"/> trasferimento all'interno del Comune (compilare sez. C/D) <input type="checkbox"/> Altro
Nr.: Superficie:	<input type="checkbox"/> proprietario <input type="checkbox"/> comodatario <input type="checkbox"/> locatario <input type="checkbox"/> altro titolo/...../.....	<input type="checkbox"/> trasferimento intero nucleo familiare fuori Comune con rilascio locali <input type="checkbox"/> cessazione attività con rilascio locali <input type="checkbox"/> trasferimento all'interno del Comune (compilare sez. C/D) <input type="checkbox"/> Altro
Nr.: Superficie:	<input type="checkbox"/> proprietario <input type="checkbox"/> comodatario <input type="checkbox"/> locatario <input type="checkbox"/> altro titolo/...../.....	<input type="checkbox"/> trasferimento intero nucleo familiare fuori Comune con rilascio locali <input type="checkbox"/> cessazione attività con rilascio locali <input type="checkbox"/> trasferimento all'interno del Comune (compilare sez. C/D) <input type="checkbox"/> Altro
Nr.: Superficie:	<input type="checkbox"/> proprietario <input type="checkbox"/> comodatario <input type="checkbox"/> locatario <input type="checkbox"/> altro titolo/...../.....	<input type="checkbox"/> trasferimento intero nucleo familiare fuori Comune con rilascio locali <input type="checkbox"/> cessazione attività con rilascio locali <input type="checkbox"/> trasferimento all'interno del Comune (compilare sez. C/D) <input type="checkbox"/> Altro
Nr.: Superficie:	<input type="checkbox"/> proprietario <input type="checkbox"/> comodatario <input type="checkbox"/> locatario <input type="checkbox"/> altro titolo/...../.....	<input type="checkbox"/> trasferimento intero nucleo familiare fuori Comune con rilascio locali <input type="checkbox"/> cessazione attività con rilascio locali <input type="checkbox"/> trasferimento all'interno del Comune (compilare sez. C/D) <input type="checkbox"/> Altro

FIRMA DEL DICHIARANTE.....