



SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER L'AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA (ASP) DELIA REPETTO.

PROCEDURA APERTA EX ART. 71 DEL D. LGS. 36/2023.

CAPITOLATO TECNICO D'APPALTO

Stazione appaltante:

Asp Delia Repetto
Via Circondaria Nord, 39
41013 Castelfranco Emilia
C.F 80005470366 - P.I 02558870362
Pec: aspdeliarepetto@legalmail.it

Schema Menù

Esempio esplicativo di un MENU' del giorno invernale

Inoltre PER TUTTI I GIORNI E TUTTE LE SETTIMANE saranno prodotte le ALTERNATIVE FISSE PRANZO/CENA: vedi Art. 3 del Capitolato Speciale d'appalto.

PRANZO

Spaghetti al pomodoro
Svizzera di pollo al limone
Pomodoro gratè
Arancia

Fusilli ai broccoli
Polpettine di manzo al sugo
Insalata mista
Mela

Risotto ai funghi
Pollo al forno: 2 sovracosce
Cipolla al forno
Arancia

Tagliatelle al ragù
Frittata fagiolini e pancetta
Asparagi lessati
Kiwi

Minestra di fagioli
Filetto di pesce alla livornese
Patate arrosto
Banana

Gramigna al ragù di verdure
Involtino di carne e prosciutto
Melanzane gratinate
Clementine

Lasagne al forno
Arrosto di tacchino al forno
Carciofini trifolati
Torta di mele

CENA

Crema di ceci con farro
Filetto di merluzzo al forno
Mix di verdure lessate a julienne
Prugne cotte

Crema di verdura con pastina
Sformato: prosciutto, patate, zucchine
Bietola al vapore
Pera cotta

Passatelli in brodo
Formaggio caciotta
Fagiolini al vapore
Mela cotta

Crema di zucchine con pastina
Polpettone in salsa di verdure
Piselli con cipolla
Pesche sciroppate

Pastina in brodo
Bocconcini di pollo al limone
tris: broccoli, cavolfiore, carote
Mela cotta

Crema al pomodoro con pastina
Sformato di spinaci e ricotta
Finocchi al vapore
Prugne cotte

Passato di verdura con pastina
Formaggio Asiago
Carote julienne
Pera cotta

LUNEDI'

MARTEDI'

MERCOLEDI'

GIOVEDI'

VENERDI'

SABATO

DOMENICA

TABELLE DIETETICHE MINIMALI

Si indicano di seguito le grammature minimali richieste per alcuni generi alimentari o piatti di maggior consumo che il gestore dovrà inserire nei menù giornalieri con l'avvertenza che questi si intendono a titolo esemplificativo e non limitativo di altri generi o piatti proponibili, purché abbiano le caratteristiche normalmente in uso sul mercato e le grammature analoghe a quelle indicate per i generi o piatti citati.

Le grammature a crudo e a cotto sono quelle minime richieste.

Le temperature dei prodotti consegnati devono rispettare le normative in vigore.

Per tutte le indicazioni nutrizionali non esplicitate si rimanda alle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera ed assistenziale", alle "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione dell'anziano in struttura residenziale" Regione Emilia-Romagna e alle linee guida AUSL Modena.

	a crudo	a cotto (alla consegna)
Primi Piatti		
Pasta di semola di grano duro (asciutta)	gr. 70	Pesi medio di vari formati dopo cottura prolungata gr. 210 + 100 (condimento)
Pasta di semola di grano duro o all'uovo(brodo)	gr. 40	gr. 300 (con brodo)
Riso	gr. 70	gr. 210 + 100 (condimento)
Tortellini asciutti	gr. 150	superiore a gr.200
Tortellini in brodo	gr. 100	superiore a gr. 200 + brodo
Tortelloni	gr. 150	superiore a gr. 200
Gnocchi	gr. 210	superiore a gr. 210
Passatelli a cotto	-----	gr. 100 + brodo
Zuppa imperiale	gr. 50	gr. 150 + brodo
Tagliatelle	gr. 70	superiore a gr. 210
Lasagne al forno	gr. 70(pasta)	gr. 250/300
Polenta cotta	-----	gr. 250
Ragù: il 50% deve essere costituito da carne	-----	gr. 100
Crescentine come primo	-----	gr. 170/180
Crescentine (come contorno)	-----	gr. 100
Secondi piatti		
Spezzatino carne/bocconcini + verdura+salsa	gr. 100	gr. 90+50 verdura +50 salsa
Cotoletta (carne)	gr. 90	gr. 100
Svizzerà	gr. 90	gr. 90
Polpettone: ingredienti vari	gr. 100	gr. 90
Medaglione: ingredienti vari	gr. 90	gr. 80
Scaloppa	gr. 90	gr. 80/90 + sugo
Arrosto	gr. 90	gr. 80 + 20 sugo
Prosciutto cotto alla piastra /al forno	gr. 100	gr. 90/100
Cotechino, Zampone	2 fette	gr. 90

Salsiccia	gr. 100	gr. 90
Pollo arrosto n. 2 sovracosce	gr. 200	-----

Fettina pollo, tacchino	gr. 90	gr. 90
Filetti di pesce	gr. 150	gr. 110
Frittata	n. 1,5 uova	gr. 130 comprese verdure
Uovo sodo	n. 1,5 uova	-----
Sformati a base di carne o uova con verdure	-----	gr. 150
Tonno sott'olio sgocciolato	gr. 80	-----
Salumi		
Prosciutto crudo di parma o di zone limitrofe o nazionale	gr. 100	
Prosciutto cotto e altri salumi misti	gr. 100	
Omogeneizzati	monoporzione (min gr. 80)	
Formaggi		
Teneri e vari	gr. 100 netti	
Caciotta,italico,provola, misto pecorino, altri	gr. 80 netti	
Mozzarella	gr. 125	
Parmigiano reggiano da pasto (anche 2 pz da 30 gr)	gr. 80	
Parmigiano reggiano grattugiato	gr. 10 a pasto	
Legumi secchi	gr. 50	
Legumi freschi o surgelati	gr. 150	
Legumi secchi come ingredienti di un piatto	gr. 25	
Verdure		
Insalate crude	gr. 100 pulito	-----
Pomodori in insalata	gr. 150	
Verdure cotte anche miste lavorate	-----	gr. 130
Purè di patate	-----	gr. 200
Purè di verdura (mista)	-----	gr. 200
Patate lesse	-----	gr. 180
Crocchette di patate	-----	n. 5
Frutta		
In genere (mele,pesche , prugne, ecc)	gr. 150/180	
Banana	gr. 180 pz. 1	
Frutta mondata, tagliata o porzionata: fragole,melone, cocomero,uva ecc.	gr. 150	
Macedonia/frutta sciroppata	gr. 150 + sugo	

Frutta cotta	gr. 150 minimo	
Prugne cotte denocciolate		gr. 110 + sugo
Purea di frutta		gr.100
Dessert		
Budino		gr. 100/120

Dolce		gr. 120
Ricca merenda dolce o salata		gr. 120
Yogurt		gr. 125
Gelati sfusi		gr. 120
Gelati confezionati 1 porzione minima		gr. 60/80
Biscotti		gr. 100
Bevande		
Latte		cc. 250
Caffè miscela d'orzo		cc 300
Thè e camomilla		cc 300
Caffè + latte (50+250)		cc 300
Bibite per feste/succo per idratazioni		cc 200
Vino		cc 250
Acqua minerale		cc 500
Dolcificanti		
Zucchero	gr 5 a pasto	gr. 25 (nella giornata)
Edulcoranti		2 dosi
Condimenti: tutti q.b		
Olio		
Aceto		
Succo di limone		
Sale		
Pane		
Pane bianco/integrale		gr. 50
Grissini/fette biscottate/cracker		gr. 40

TABELLA DIETETICA PER LA PREPARAZIONE CREMOSA SALATA E DOLCE

Queste preparazioni dovranno essere sottoposte a prova ed assaggio prima dell'inizio del servizio per stabilire la giusta densità e cremosità ed apportare: le grammature sono indicative e medie; variano a seconda degli ingredienti delle ricette sino al raggiungimento della giusta cremosità.

Alimenti per la preparazione Cremosa cc. 350	Grammatura a crudo
Brodo	

Semola/semolino o pastina	gr. 50- 60
Carne/prosciutto cotto/ricotta	gr. 50 media
Parmigiano o Grana Padano	gr. 20
Olio	gr. 10
Verdura	gr. 60- 80

Alimenti per la preparazione Cremosa dolce	Grammatura a crudo
Latte	gr. min. 160-200
Ricotta/ uovo/carne	gr. min. 50-70

Zucchero	gr. 20
Carote/zucca/polpa di frutta/altro	gr. min. 40 -100
Farina/farina di mais/semolino/altro	gr. 60-70

PIANO DI SANIFICAZIONE

Pulizia dei locali ed impianti – Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti utilizzati per la derattizzazione e disinfestazione nei locali assegnati e Limiti d’igiene ambientale.

Al termine delle operazioni di consegna dei pasti, dovranno essere deterse e sanificate tutte le stoviglie, attrezzature e locali, come previsto dalle procedure elaborate dalla Ditta Aggiudicataria che deve preferibilmente utilizzare prodotti eco-compatibili per le operazioni di pulizia e sanificazione. Dovrà pertanto fornire, prima dell’inizio del servizio, le schede tecniche dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Eventuali variazioni dei prodotti utilizzati nel corso dell’appalto dovranno essere comunicate ad ASP con l’invio delle nuove schede tecniche. Per i prodotti non in possesso dell’etichetta Ecolabel dovrà essere presentata documentazione attestante il rispetto del Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 21/2009 e nel caso di prodotti disinfettanti al DPR n. 392/98. Per i prodotti non in possesso dell’etichetta Eu Eco-label 2009/568 Ce che sono presunti conformi potrà essere presentato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Si richiede comunque l’utilizzo di un prodotto specifico disinfettante registrato come presidio medico chirurgico da parte del Ministero della Salute. I prodotti detergenti dovranno essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (detergenti con l’etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.).

Tutti i prodotti in uso dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

La Ditta Aggiudicataria deve mantenere presso la sua sede, sin dal momento dell’attivazione del servizio, l’elenco dei prodotti utilizzati, corredati dalle schede tecniche e di sicurezza.

I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti dovranno essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all’uso per l’igiene personale, l’assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dai CAM vigenti. La Ditta Aggiudicataria deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad

utilizzare.

I limiti d'igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi, sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo delle pulizie. Il risultato analitico dei tamponi eseguiti su superfici che possono essere poste a contatto diretto con gli alimenti deve essere conforme ai seguenti valori:

- C.M. 32°;
- Compreso tra 0 e 50 U.F.C./cmq;
- Patogeni: assenti.

Attività di Pulizia e Lavaggio

Tutte le attività per il mantenimento dei livelli igienici delle stoviglie, attrezzature e locali saranno definite in un piano predisposto dalla Ditta Aggiudicataria.

La pulizia quotidiana e periodica della sala da pranzo , compresi gli arredi della stessa, dovrà essere effettuata dalla ditta aggiudicataria.

Si ricorda sinteticamente solo alcune particolari attività per:

- i piatti, i bicchieri e le tazze di melamina devono, se necessario, essere quotidianamente smacchiati a mano con prodotto non corrosivo per la Melamina stessa.
- le posate e gli utensili per servire in tavola devono essere periodicamente lavati a mano singolarmente prima del lavaggio meccanico
- ogni altro eventuale piccola attrezzatura utilizzata per la distribuzione dei pasti deve essere lavata frequentemente e mantenuta pulita secondo le modalità proprie dei materiali di cui è costituita,
- i carrelli termici debbono essere svuotati dall'acqua del bagnomaria ad ogni fine servizio e puliti a fondo 2 (due) volte al giorno senza bagnare le parti elettriche degli impianti.
- gli utensili, le stoviglie, i carrelli e la lavastoviglie devono essere periodicamente disincrostatati con prodotti acidi tamponati e disinfettati.

Inoltre per alcune attrezzature presenti anche nelle sale ristorante dei diversi Centri servizi:

Armadi frigoriferi

Sbrinamento e/o controllo del funzionamento dell'impianto di sbrinamento automatico ogni settimana.

Controllo frequente della ventilazione, controllo e taratura dei termostati e dei termometri, pulizia dei radiatori e dei compressori almeno 2 volte all'anno.

Lavastoviglie

Pulizia dei filtri a cestello di ogni vasca e dell'ugello dell'elettrovalvola e delle tubazioni di entrata del detersivo e del brillantante ogni giorno. Pulizia generale e controllo tarature pompe detersivi e brillantante ogni settimana.

Controllo dei termostati, del funzionamento dei meccanismi di trascinamento a catena del nastro trasportatore e loro lubrificazione, decalcificazione delle serpentine delle resistenze ogni settimana.

Controllo della tenuta dei filtri a cestello di ogni vasca e del funzionamento generale della macchina, pulizia dei quadri - comandi da incrostazioni calcaree, dei filtri, degli spruzzatori e di ogni altra parte a contatto con l'acqua ogni quindici giorni.

Pulizia del boiler di riscaldamento almeno ogni due anni

Lavelli e vasche

Pulizia generale ogni giorno al termine di ogni servizio.

Controllo dei rubinetti e degli scarichi ogni mese.

Cappe

Pulizia generale due volte all'anno. I filtri in funzione dell'uso

Tavoli, piani, carrelli

Pulizia generale ogni giorno al termine di ogni servizio.

RACCOLTA DEI RIFIUTI

Deve essere regolarmente effettuata secondo i criteri della raccolta differenziata così come da ordinamento comunale in vigore e successivi aggiornamenti.

PIANO DI MANUTENZIONI

Per la manutenzione ordinaria la Ditta aggiudicataria avrà l'onere di:

- a) Provvedere alla riparazione di porzioni limitate di mattonelle e relative stuccature inerenti ai pavimenti o rivestimenti al fine di preservare le superfici lavabili e disinfettabili come previsto dalle norme igieniche oltre che da capitolato.
- b) Provvedere a modeste e limitate riprese d'intonaco (buchi o rotture in zone adiacenti ai telai degli infissi) e tinteggiatura periodica dei locali almeno a cadenza triennale o se imposta da Enti di Controllo.
- c) Provvedere alla manutenzione degli impianti di climatizzazione presenti in cucina e nella sala da pranzo
- d) Provvedere alla riparazione ordinaria di parti limitate dell'impianto elettrico: prese, spine, prolungh, fusibili, lampadine, tubi fluorescenti.
- e) Provvedere alla riparazione ordinaria o sostituzione di parti limitate di impianto idrico e della rete dello scarico: guarnizioni, rubinetti, doccette, ecc. ecc., pulizia dei sifoni e rete secondaria di scarico.
- f) Provvedere alla pulizia periodica dei pozzetti delle acque reflue di scarico della cucina
- g) Provvedere alla pulizia e deterzione delle cappe aspiranti, filtri e bocche d'aspirazione degli impianti del sistema del riciclo d'aria o di espulsione vapori cucina. Inoltre sostituzione di porzioni di tunnel in caso di responsabilità della ditta nella rottura accidentale. Controllo tenuta delle condotte forzate dell'aria con sigillatura delle sconnessioni.
- h) Provvedere alla riparazione dei vetri afferenti i locali dati in uso.

- i) Provvedere alla riparazione di infissi di porte e finestre comprensive di maniglie, maniglioni, telai, cerniere, inoltre reti anti insetto, veneziane.
- j) Per quanto riguarda la manutenzione ordinaria dell'elevatore, ASP richiederà un rimborso spese proporzionale alla percentuale di utilizzo concordata con la ditta esecutrice.
- Eventuali interventi di manutenzione straordinaria, dovuti a guasti o danni imputabili alla ditta esecutrice, saranno invece a carico esclusivo di quest'ultima.

La ditta aggiudicataria prima di ogni intervento di manutenzione che possa apportare variazioni anche limitate ai locali dovrà informare gli uffici competenti dell'ASP ed averne conseguente autorizzazione.

MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE DELLE MACCHINE

La ditta Aggiudicataria ha, inoltre, l'obbligo **di annotare su proprio registro**, eventualmente anche unico, la periodicità e la tipologia degli interventi eseguiti, la data e il nominativo del riparatore.

La ditta aggiudicataria è tenuta a mantenere sempre funzionanti tutte le attrezzature e gli impianti consegnati evitando sprechi e consumi immotivati di energia elettrica ed acqua.

A tal fine le attrezzature che necessitano di energia elettrica devono essere allacciate per i tempi realmente utili all'attività di servizio controllando sempre il funzionamento delle stesse ed evitando immotivati abbandoni di attrezzature accese che usurano, deteriorano e rendono obsolete le attrezzature in tempi relativamente brevi.

A tal fine sono a carico della ditta aggiudicataria le manutenzioni ordinarie e straordinarie di tutte le macchine e attrezzature fisse e mobili quali a titolo esplicativo ma non esaustivo:

- lavastoviglie e relativo addolcitore
- distributrici bevande calde con relativo addolcitore
- carrelli termici
- carrelli sbarazzo e di servizio
- frigoriferi in ogni locale
- scaffalature, ecc.

Per tutto quanto elencato e altro consegnato, compreso tutti gli impianti (con esclusione degli elevatori), la ditta dovrà provvedere al piano di manutenzione programmata.

Sono quindi a carico della ditta aggiudicataria:

- ricambi e materiali originali delle attrezzature;
- manodopera e IVA compresa;
- trasporto, se necessario, delle attrezzature ai laboratori per l'attività di manutenzione;
- materiale sostitutivo, se necessario, per il periodo utile agli interventi di manutenzione, al fine di evitare disservizi a carico degli utenti (carrelli sostitutivi, stoviglie e a perdere , ecc) , sempre previa autorizzazione dell'Esperta Dietista.

Annualmente, in contraddittorio con la ditta aggiudicataria, verrà definito l'elenco di stoviglie, materiali e/o attrezzature che dovrà essere riacquistato dalla ditta stessa essendo usurato/obsoleto, salvo quanto verrà ritenuto urgente e improrogabile e da doversi acquistare in un altro momento dell'anno, poiché tutto quanto consegnato ed utile al servizio dovrà essere, se necessario, **riacquistato a carico della Ditta Aggiudicataria**. Tutte le apparecchiature dovranno altresì rispondere alle norme vigenti in materia antinfortunistica, di sicurezza degli impianti, di prevenzione incendi e perfettamente a norma dal punto di vista igienico-sanitario.

Nel caso si ritenesse la ditta aggiudicataria responsabile di rottura di impianti fissi o mobili di proprietà dell'ASP, al di fuori dei locali dati in uso, si provvederà in contraddittorio alla richiesta dei danni subiti ed all'allontanamento di personale non idoneo al servizio.

Nota:

La ditta aggiudicataria deve segnalare immediatamente all'ASP, fatti o situazioni rilevate, anche non oggetto dell'appalto, che possono pregiudicare la sicurezza o il corretto svolgimento del servizio.