



**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PRESSO LE SEDI DELLE AZIENDE
SANITARIE DELLA REGIONE CAMPANIA**

ALLEGATO N.9 AL CAPITOLATO SPECIALE

Specifica tecnica relativa all'esecuzione del servizio

presso la A.O. Santobono/Pausillipon



Specifica tecnica relativa all'esecuzione del servizio presso la A.O. Santobono/ Pausillipon

Il seguente capitolato speciale dietetico ospedaliero è articolato su sei gruppi di diete standardizzate (OD - O – B- E- L- S) formulate utilizzando alimenti naturali freschi, surgelati e inscatolati e prodotti dietetici per l'infanzia, che possono essere opportunamente utilizzate in emergenza anche per patologie frequenti già diagnosticate . Il vitto standardizzato, ai fini della identificazione per la cucina e le divisioni, è preceduto da specifiche sigle: OD seguita da numerazione per il vitto ordinario divezzi (bambini da cinque a ventiquattro mesi) N.B. Tale sigla dedicata ai piccoli divezzi si intende formulata senza l'apporto di sale nei primi 12 mesi di vita; O per il vitto ordinario dei degenti compresi nella fascia di età compresa tra tre anni a quattordici anni, formulato su base quattordicinale onde garantire la massima variabilità pur considerando che si tratta di vitto ospedaliero e che verrà sostituito nel periodo estivo da analogo dietetico più consono alla stagione. La ditta aggiudicatrice è tenuta alla fornitura straordinaria di vitto per le festività (Natalizie, pasquali, ferragosto, ecc) con menù diversificato e formulato per le varie occasioni festive; B – B1 per il vitto blando formulato anche esso in relazione a fasce di età; E – E1 vitto di emergenza a base di riso e crema di riso; L per pazienti chirurgici; S sale vitto comune senza sale. Tali vitti andranno richiesti dalle varie UU.OO. Il vitto dietoterapeutico andrà preparato solo su prescrizione del Servizio di Dietetica effettuata su specifica modulistica in quadruplica copia (una per la cucina, una per la divisione di degenza da allegare alla cartella, una per il settore ricezione vitto ed infine l'ultima per il Servizio di Dietetica).

Si sottolinea che, nel corso dell'anno, in relazione alle esigenze particolari dei singoli pazienti degenti, in maniera concordata, il menù previsto potrà essere sottoposto a variazioni.

Quest'ultimo vitto dovrà essere fornito nel minor tempo possibile, compatibilmente con i tempi tecnici occorrenti alla cucina, ma comunque non oltre le ventiquattrore successive all'arrivo della prima richiesta.

Norme di confezionamento e trasporto CE n. 889/2008

Il vitto andrà confezionato in appositi contenitori di materiale idoneo al contatto con gli alimenti secondo le vigenti normative (D.M. 21/ 3/ 73 e successivi aggiornamenti) idoneamente sigillati onde garantire la sicurezza igienica e preservare le caratteristiche organolettiche, identificabili mediante l'apposizione della sigla corrispondente al vitto di riferimento o del nominativo del paziente se trattasi di vitto dietoterapeutico. I contenitori vanno poi etichettati secondo le norme previste dal D.L. 27/ 1/ 92 n° 109 ed integrazioni. Per il trasporto e fino al consumo dovrà essere mantenuto il legame caldo con le temperature dell'alimento tra i 60° e i 65° C° in appositi carrelli.

I pasti a base di latte delle ore 8 e 21 dei vitti ordinari dovranno esser forniti in brick monodose in tetrapack da 250 ml o 500 ml etichettati con data di scadenza idonea al consumo , rispondenti alle norme precedentemente indicate. Per quello delle ore 21 potrà stabilirsi una soluzione diversa da concordarsi tra organismi amministrativi e la ditta fornitrice.

Gli orari di distribuzione dei pasti ai reparti saranno le ore 8 e le ore 21 per i pasti lattei (latte vaccino) e le ore 12 e le ore 18 per i restanti pasti. Pertanto il vitto dovrà giungere alla ricezione in tempo utile tale da consentire le operazioni di verifica e il successivo trasporto.

Percorso di richiesta ed approvvigionamento degli alimenti alla ditta aggiudicatrice

Tale percorso è da effettuarsi attraverso la informatizzazione delle richieste direttamente da parte del personale della ditta, su supporto palmare o informatico fisso, sotto la supervisione della coordinatrice infermieristica o suo delegato con attribuzione di codice di correlazione vitto/ paziente e, per quanto attiene i vitti speciali, tramite accertamento dell'identità del paziente e n° nosografico della cartella.

La trasmissione delle schede di prenotazione va effettuata per via telematica dalle strutture di degenza direttamente alla ditta aggiudicatrice previo assenso della coordinatrice infermieristica o suo delegato. N.B. Copia di tale richiesta va contemporaneamente inviata alla Direzione Sanitaria, al Servizio economato, al Servizio di Nutrizione Clinica ed alla Dispensa.

L'arrivo e stoccaggio del vitto è da prevedersi nei locali adibiti a sala dispensa dove, oltre alla ripartizione nei carrelli termici attivi e successivo trasporto alle varie strutture di degenza, si provvederà, ad opere di personale dipendente dell'Azienda Santobono-Pausilipon, alla verifica dei quantitativi pervenuti ed a campione della qualità del vitto.

Inoltre, la consegna del vitto all'interno di ciascuna struttura di degenza, va effettuata sotto la supervisione della coordinatrice infermieristica o suo delegato.

La notifica della mappa di distribuzione delle quantità dei vitti va effettuata contemporaneamente alla Direzione sanitaria, al Servizio economato, al Servizio di Nutrizione Clinica ed alla Dispensa.

Gli aggiornamenti e le variazioni delle richieste vanno effettuati al momento della distribuzione e consegna dei vitti.

Trasporto e consegna del latte, della frutta, pane, acqua e supplementi.

In riferimento a tali alimenti, tenendo conto che trattasi di presidi di esclusiva utenza pediatrica, è indispensabile la fornitura e conservazione quotidiana, nei locali della dispensa, di Latte, frutta, pane, acqua e supplementi che la ditta appaltatrice dovrà stoccare per poi consegnare ai vari reparti.

Il trasporto della frutta, pane acqua e supplementi è previsto per la distribuzione mattutina (colazione), per lo spuntino (ore 10,00) per il pranzo (ore 12) per la merenda pomeridiana (ore 15,30) per la cena (ore 18) sette giorni su sette. Resta a carico della ditta appaltatrice la definizione delle modalità operative inerenti alla distribuzione e gli eventuali strumenti da adottare al fine di rendere ottimale e funzionale la veicolazione delle derrate.

Sarà cura del Servizio CED provvedere al completamento della messa in rete dei servizi succitati per consentire la efficientazione e praticabilità in sicurezza del Servizio di approvvigionamento alimenti.

Approvvigionamento delle derrate, tipologia e caratteristiche degli alimenti utilizzati per la preparazione del vitto.

La produzione, la preparazione e il confezionamento dei pasti devono avvenire in strutture dotate di autorizzazione sanitaria ad hoc.

Sicurezza Igienica e sistema di autocontrollo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points)

La ditta aggiudicatrice dovrà, all'inizio del rapporto di appalto, consegnare alle rispettive Direzioni di Presidio tutto il materiale concernente le norme di legge seguite per l'approvvigionamento,

preparazione, confezionamento e trasporto del vitto. Nello specifico, in tema di Qualità del Servizio, è fatto obbligo alla Ditta di osservare scrupolosamente tutte le disposizioni impartite dalla Direzione Sanitaria, alla quale, prima dell'avvio del servizio, dovrà essere consegnata, per l'approvazione, copia del piano di Autocontrollo e sistema H.A.C.C.P. A tal riguardo la Ditta aggiudicataria dovrà comunicare, prima dell'aggiudicazione definitiva, il nominativo del consulente/ dipendente a cui attribuire la responsabilità della verifica nel settore dell'igiene e dell'autocontrollo alimentare. A tale figura competerà confermare l'avvenuto rispetto delle procedure HACCP in ogni fase del processo. Tali percorsi, da certificare quotidianamente e trasmettere mensilmente alla Direzione

Sanitaria ed al Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'A.O.R.N. Santobono-Pausilipon dovranno riguardare nell'ordine:

- L'approvvigionamento delle materie prime ;
- Lo stoccaggio e la trasformazione degli alimenti;
- I processi di lavorazione ;
- Cottura e conservazione, trasporto e distribuzione;
- Procedure di certificazione, con indicazione dell'organismo di controllo a norma CE., rintracciabilità, provenienza del fornitore.

CONTROLLI

Periodicamente, l'Azienda, per tramite delle proprie Direzioni Sanitarie di Presidio e/ o Direzioni Amministrative, potrà effettuare controlli sulla qualità del servizio prestato, affinché siano garantite prestazioni tali da assicurare una qualità costante del servizio ed uno stile ottimale che garantisca e salvaguardi l'immagine dell'AORN Santobono-Pausilipon.

In particolare, i controlli potranno riguardare:

- il rispetto della normativa vigente in materia;
- la conformità dei pasti serviti a quanto richiesto negli atti di gara tutti;
- la qualità nutrizionale ed igienica del pasto;
- il rispetto dell'ambiente, per garantire le norme igieniche e di sicurezza;
- l'obbligo di fornire i piani d'autocontrollo e le schede di monitoraggio agli incaricati dell'ospedale, in conformità alle normative vigenti;
- l'ottemperanza di tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia di "personale dipendente", nonché di quanto previsto dai contratti collettivi nazionali di categoria.

L'Azienda Ospedaliera si riserva la facoltà di effettuare o fare effettuare da laboratori di propria fiducia, in qualunque momento, prima, dopo o durante l'esecuzione dell'appalto, collaudi tecnico-qualitativi dei beni consegnati, ovvero verifiche atte ad evidenziare la rispondenza delle merci fornite a quanto previsto dagli atti di gara tutti.

Le spese inerenti alla prova di verifica dei requisiti, qualunque sia l'esito della stessa, s'intenderanno sempre a carico dell'Aggiudicatario.

Per i controlli successivi, le spese saranno a carico dell'Azienda se il campione corrisponderà ai requisiti del presente Capitolato Speciale, ovvero alle norme legislative e regolamentari vigenti, in caso contrario saranno a carico dell'Aggiudicatario.

Per consentire l'individuazione di eventuali cause di tossinfezione, il Gestore dovrà provvedere al prelievo e alla conservazione, per almeno 72 ore, in contenitori sterili forniti dal Gestore stesso, di campioni di tutti gli alimenti prodotti e somministrati nelle diverse strutture.

Le derrate od i pasti rifiutati in occasione dei controlli dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dal Gestore a propria cura e spese.

Specifiche:

Tutte le preparazioni inerenti alla preparazione dei pasti devono svolgersi secondo norme igienico- sanitarie. I pasti appena cucinati devono essere confezionati nell'ambito del punto di cottura, in vaschette di Polipropilene e sigillate, termosaldate, monouso per alimenti, rispondenti ai requisiti di legge. Ogni vaschetta deve essere contrassegnata con talloncino adesivo con impresse le indicazioni di legge, nome ed indirizzo della ditta appaltatrice, definizione della pietanza (per il primo, il secondo ed il contorno), peso e composizione del contenuto come da tabella dietetica. La ditta è tenuta anche alla preparazione di diete speciali per patologie accertate che le verranno comunicate dal competente Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica. I pasti per le diete speciali devono essere anch'essi confezionati in vaschette di Polipropilene sigillate secondo legge per alimenti; su

di esse deve essere apposto un ulteriore talloncino colorato adesivo con le indicazioni del cognome e nome del paziente, struttura ospedaliera, reparto di degenza, allo scopo di poter individuare in modo inequivocabile il destinatario della dieta speciale. La ditta è tenuta a consegnare per ciascun paziente un kit comprensivo di apposita tovaglietta, da apporre sul piano di consumazione del pasto, posate, bicchiere e tovagliolo, tutti col sistema a perdere e con la dicitura per alimenti. Le vaschette monodose contenenti i pasti e le diete speciali, una volta confezionate, dovranno essere immesse in appositi contenitori isotermitici in polistirolo che, oltre a possedere tutti i requisiti di legge, devono essere di colore bianco e foderati di carta oleata o di altro tipo per alimenti e potranno essere riutilizzati solo se in perfette condizioni igieniche. I pasti appena confezionati devono essere trasportati presso le strutture ospedaliere a mezzo di autofurgoni coibentati idonei sotto il profilo igienico-sanitario e rispondenti ai requisiti tecnico-costruttivi prescritti dalle apposite leggi in materia, e distribuiti all'interno delle varie strutture di degenza in appositi carrelli termici sino al punto di consumazione.

NB Nella predisposizione del numero dei carrelli termici utilizzati per la distribuzione del vitto si tenga presente che, nel presente capitolato speciale dietetico, è prevista la preparazione e la distribuzione del vitto anche per le mamme, esclusivamente per il pranzo e per la cena.

Fornitura dell'abbigliamento mono e pluriuso necessario per l'espletamento delle attività del personale della Ditta utilizzato.

La ditta dovrà obbligatoriamente dotare il proprio personale addetto alla somministrazione dei pasti di adeguate divise da sala personalizzate e colorate, cuffie, guanti e quant'altro previsto dal manuale HACCP.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI CRUDI DA INTEGRARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con regolare frequenza in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza, nei locali dispensa, di un eccessivo stoccaggio di merce e, nel contempo, di assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione.

Un'altra caratteristica interessante che coniuga aspetti di sostenibilità ambientale, legame con il territorio e sostegno all'economia locale è l'utilizzo di prodotti locali attraverso convenzioni con fornitori di zona in un processo definito "filiera corta" che, accorciando le distanze tra luogo di produzione e consumo, determina un minor utilizzo di sistemi di trasporto e di imballaggio e un minor consumo di energia, con evidenti effetti sull'ambiente. Scelte di questo tipo attivano processi di tipo partecipativo, percorsi di salvaguardia dell'ambiente e sostegno all'economia locale e inoltre determinano una maggiore responsabilità e controllo sociale con ricadute in termini di salute sulla collettività.

In materia di approvvigionamento della merce, si ricorda infine, quanto previsto dall'art. 14 del Regolamento CE 178/2002 in merito alla nuova definizione di alimento a rischio.

Latte

Devono essere forniti i seguenti tipi di latte:

Latte vaccino intero fresco pastorizzato : brick in tetra-pack da 250 ml

Latte vaccino parzialmente scremato fresco pastorizzato : brick in tetra-pack da 500 ml

Latte vaccino totalmente scremato fresco pastorizzato: brick in tetra-pack da 500 ml

Latte vaccino privo o a ridotto contenuto di lattosio : brick in tetra-pack da 500 ml.

Il Trasporto deve essere effettuato tra 0° e 4°C.

Pasta di semola di grano duro

Ingredienti: semola di grano duro e acqua.

La pasta non deve presentare difetti tipo macchie, spezzature o tagli o bolle d'aria. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta nei formati indicati nelle tabelle dietetiche. Si richiede il tipo "doppia trafilatura".



Riso

Il riso deve essere di prima qualità classico, tipo “parboiled”.

Non deve aver subito alcun trattamento con agenti chimici, fisici o altre sostanze che possano modificarne composizione e colore naturale.

Le confezioni devono essere sigillate e devono recare la denominazione della Ditta produttrice e confezionatrice.

Il prodotto deve essere indenne da infestanti o parassiti, resistente alla cottura senza che i grani subiscano variazioni di forma.

Farina

La farina deve essere di grano tenero. Non deve contenere imbiancanti e/ o farine di altri cereali, o altre sostanze estranee non consentite.

Legumi secchi

I legumi secchi (lenticchie, fagioli cannellini, ceci) devono essere sani, secchi, ben selezionati, esenti da tarli, macchie, gessature e corpi estranei con le tolleranze non superiori a quelle ammesse dalle consuetudini commerciali per legumi di prima qualità, di marca conosciuta a livello nazionale.

Pomodori pelati tipo “San Marzano”

I contenitori devono essere in banda stagnata.

L' etichetta deve riportare le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto; nome della Ditta produttrice e confezionatrice; luogo di produzione;

Ph: non superiore a 4,5

Devono essere ottenuti dai frutti freschi e a giusta maturazione della pianta omonima e, previa cernita e lavaggio sottoposti a scottatura e pelatura.

Ortaggi freschi

La scelta dei prodotti verrà effettuata tra ortaggi e verdura di prima qualità, di stagione. Tra i prodotti surgelati, saranno consentiti spinaci, piselli (di tipo finissimo), carote (forma a rondella), ingredienti per minestrone.

La verdura dovrà:

- a) Essere sana, priva di difetti o tare di qualsiasi origine tali da comprometterne i caratteri organolettici, giunta a naturale maturazione tale da renderla adatta al pronto consumo, o essere avviata a maturazione entro 2-3 giorni.
- b) Presentare le caratteristiche merceologiche delle specie richieste.
- c) Avere chiaramente indicata la provenienza; appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazione ordinate; inoltre deve figurare l'indicazione di numero, peso minimo e massimo dei pezzi contenuti.
- d) Essere di recente raccolta, asciugata, priva di terrosità sciolta o aderente e di altri corpi estranei; essere omogenea nella maturazione e freschezza.
- e) Non deve aver subito una conservazione eccessiva, con pregiudizio delle caratteristiche organolettiche e deve avere una discreta conservabilità a temperatura ambiente.
- f) Non deve recare tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione incipiente, ulcerazioni, ammaccature, abrasioni, né essere attaccata da parassiti; non deve presentare distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare per insufficienza di sviluppo; deve essere priva di torsoli e altre parti inutilizzabili.
- g) Deve rispettare in toto la normativa vigente in materia.

Requisiti particolari:

ortaggi a bulbo (aglio, cipolle) : bulbi interi di forma regolare, non germogliati e privi di ciuffo radicale;

ortaggi a radice (carota, rapa, barbabietola) : lisci, interi, consistenti, privi di impurità, non germogliati; ammessa per le carote una lieve colorazione verde-rosso al colletto;

ortaggi a frutto (pomodori, zucchine, peperoni, zucche,) : sani, privi di danni per gelo o sole, polpa resistente e compatta, non ammesse screpolature fresche e cicatrizzate;

ortaggi a fusto (patate) : assenza di terra, germogli o parti verdi, di maculosità bruna della polpa o di altri difetti; sviluppo e maturazione fisiologica tale da rendere il prodotto adatto al pronto consumo; ottime caratteristiche organolettiche; assenza di residui di fertilizzanti e antiparassitari; non devono essere attaccati da parassiti animali o vegetali; non devono presentare tracce di appassimento, né danni da gelo. Dovranno avere morfologia simile e peso compreso tra 60 gr. e 270 gr (tranne il prodotto novello). Per le partite nazionali saranno ammessi imballaggi di uso nei mercati locali, mentre per il prodotto estero le partite dovranno essere confezionate in tela di canapa o yuta, con cartellino e piombo;

ortaggi a foglia (spinaci, lattuga, indivia, scarola, verze) : cespi puliti e mondati, non prefioriti e aperti, consistenti e ben sviluppati ed esenti da malattie;

ortaggi a fiore (cavolfiori, carciofi) : inflorescenze ben formate e consistenti, compatte e senza difetti.

Olio extra vergine di oliva

Deve essere di marca nazionale, prodotto e confezionato in Italia, dell'ultima annata di produzione con acidità non superiore allo 0,5% in peso, e deve provenire da agricoltura biologica.

Burro

Il prodotto deve essere di alta qualità, deve provenire da stabilimenti riconosciuti e la produzione deve essere effettuata con latte fresco pastorizzato.

Formaggi

Utilizzo del solo parmigiano reggiano.

Formaggini: derivanti dalla fusione di un solo tipo di formaggio, senza glutine.

Latticini

Esclusivo utilizzo di fiordilatte o mozzarella contenente solo latte di vacca o di bufala di origine italiana il cui calo di peso non deve superare il 10% del prodotto. Deve inoltre provenire da caseifici campani ed essere priva di glutine. Il prodotto, in confezioni da 60-80 gr., deve essere confezionato in pellicola a norma di legge ermeticamente chiusa

Erbe aromatiche

Le erbe aromatiche (basilico, prezzemolo, rosmarino, aglio, cipolla) devono presentarsi pulite, senza corpi estranei, insetti e crittogame, né presentare germogli, in ottimo stato di conservazione.

Uova

Devono essere di due tipi :1) categoria A extra; 2) uova sgusciate liquide pastorizzate ed omogeneizzate in confezioni tetrapak.

Pesci

Deve essere dichiarata la zona di provenienza.

La pezzatura deve essere costante.

Le confezioni devono assicurare sicurezza e protezione delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

Le confezioni devono possedere requisiti previsti dalle normative vigenti in materia, in particolare devono essere riportate date di confezionamento e/o scadenza.

Il filetto di platessa surgelato, la cotoletta di platessa surgelata, i filetti di sogliola tipo “Dover” e i bastoncini di pesce (merluzzo) devono essere di ditta nota a livello nazionale e provenire da stabilimenti regolarmente abilitati.

Temperatura di trasporto dei prodotti surgelati -18°C

Buon stato di conservazione : assenza di segni comprovanti lo scongelamento parziale o totale (formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione).

Caratteristiche organolettiche e di aspetto : paragonabili a quelli presenti nella stessa specie allo stato di buona freschezza.

Pelle : di colorazione tipica della specie, deve essere tesa e aderente ai tessuti, integra ed esente da lacerazioni.

Forma : tipica della specie

Odore : gradevole ed apprezzabile dopo aver portato il prodotto a 15-20°C

Carne : di consistenza soda ed elastica non deve presentare grumi di sangue, pinne o resti, attacchi parassitari, residui di membrana/parete addominale.

Spine : assenti

pH : 6,2-7

TMA (trimetilammina) : 1 mg/100 g

TVN (basi azotate volatili) : <30mg/100g

Carni

Si dà la preferenza a carni bianche (pollo, tacchino, coniglio, agnello, maiale). L'allevamento deve essere nazionale. Non devono aver subito trattamenti con sostanze estrogene e/o farmaci anabolizzanti.

Classe di qualità :Coscia, sottocoscia e petto.

Ben conformati, con muscolatura allungata e ben sviluppata.

Confezionamento in bacinelle o sacchi per alimenti.

Involucro integro.

Le carcasse devono presentare bollo e placca di avvenuta visita sanitaria.

Trasporto : da -1° a +4°C.

Conservazione : max +4°C.

Zampe : assenti, sezionate 1/ 2 cm. sotto l'articolazione tarsica.

Testa e collo : assenti, il collo va sezionato alla terz'ultima vertebra cervicale.

Pelle : di spessore fine, colore giallo chiaro omogeneo, pulita, elastica non disseccata, senza penne, piume o spuntoni.

Grasso :il sottocutaneo deve essere omogeneamente distribuito.

Carne : deve essere priva di sangue, di colore rosato e ben aderente alle ossa, consistenza soda, senza essudato/trasudato, con assenza di ecchimosi, edemi, tagli, fratture, colorazioni anomale.

La carne deve soddisfare le vigenti disposizioni legislative in materia e deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e dannose per la salute umana (DIR 86/469/CEE).

Prosciutto cotto senza polifosfati, senza glutine, di marca nazionale consegnato in monoporzione

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti); deve avere carni di colore rosa-chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben refileato.

La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, anche lievi di fabbricazione. In particolare, non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, né alveolature proteolitiche da germi alofili, né inverdimento da lattobacilli, né mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici, devono essere rispettati i seguenti limiti:

- Escherichia coli: inferiore a 10 UFC/g;
- Staphylococcus aureus: inferiore a 10 UFC/g;
- Salmonella: assente/25 g;
- Listeria monocytogenes: assente/25 g;
- Anaerobi solfito-riduttori: inferiore a 10 UFC/g;

All'apertura e affettatura, il prosciutto cotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità non superiore al 68%;
- pH di circa 5;
- assenza di proteine vegetali (soia);
- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- il rapporto acqua/ proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature nell'intervallo tra +2 e +6°C.

Si richiede che siano specificati:

- la composizione percentuale in nutrienti del prodotto;
- gli additivi aggiunti.

Deve provenire da stabilimenti riconosciuti e deve essere confezionato in porzioni singole da 60 gr suddivise in fette.

Prosciutto crudo

Il prosciutto crudo deve provenire da cosce di suini allevati e macellati in Italia.

Stagionatura con solo sale, di 10 mesi per prosciutto di peso 7-9 kg, di 12 mesi per quelli di peso superiore.

Confezionamento vario.

In ogni caso dichiarazione riguardante il tipo e le caratteristiche del prodotto.

Assenza di patine e odore sgradevole.

Grasso : non superiore al 20%, non ingiallito, né sapore o odore di rancido.

Fetta : compatta, di colore rosso, senza eccessive parti connettivali o grasso interstiziali.

Umidità : non superiore a 55-58%.

Additivi : assenza di polifosfati, di nitriti e di nitrati e conformi alle vigenti norme.

Deve provenire da stabilimenti riconosciuti, e deve essere confezionato in porzioni singole suddivise da 60 gr suddivise in fette.

Bresaola, di pari requisiti del prosciutto crudo, fatte salve le differenze specifiche. Di marca nazionale.

Panini

Verrà fornito pane comune di tipo 00, confezionato singolarmente in buste idonee, in pezzature di ca. 50 gr. sotto forma di panini (del tipo rosette). Per i panini bianchi deve essere usata farina tipo "00", acqua, sale e lievito; per i panini integrali deve essere usata farina integrale (ad esclusione di farina bianca mescolata con crusca), acqua, sale e lievito. Il pane fornito dovrà possedere tutti i requisiti fissati dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Il pane sarà fornito fresco (non rafferma) e confezionato non oltre 4 ore prima della consegna. La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore caratteristico (chiaro), non dura o spessa, né fragile o screpolata.

La fornitura deve essere giornaliera, tranne che nei tre giorni di festività annuale in cui non si panifica;

Fette biscottate

Le fette biscottate devono avere un peso di circa 10 grammi, devono presentarsi friabili e prive di zucchero. Non devono contenere grassi vegetali idrogenati e oli vegetali non specificati.

Frutta fresca di stagione

(ad esempio: banane, mele, pere, pesche, albicocche, arance e mandarance tipo “Clementine” etc.)

Verrà scelta frutta fresca di stagione di prima qualità che dovrà rispondere ai seguenti requisiti.

- Deve essere esente da difetti e presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie ordinate, omogenea ed uniforme per specie e varietà.

- Aver raggiunto la maturazione fisiologica, adatta al consumo pronto, o essere avviata alla maturazione entro 2-3 giorni.

- Le partite dovranno essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione.

- Essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico per permanenza in celle frigorifero, e non presentare abrasioni meccaniche o ultramaturazione.

- Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5%; il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% in ciascun collo, in nessun caso i prodotti sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

- Gli imballaggi possono essere di legno o di altro materiale idoneo, saldi, puliti e asciutti; devono riportare all'esterno o in etichetta i seguenti dati : denominazione e sede della Ditta confezionatrice; prodotto, varietà e tipo; qualifica di selezione ove prevista; calibratura con indicazione in cm. delle circonferenze minime e massime dei frutti contenuti, se prevista.

- Per i singoli frutti da distribuire di maggiore dimensione (banane, mele, agrumi, pere, ecc.), se non specificato, il peso non può essere inferiore a 130-150 gr. ed il calibro inferiore a 45-60 mm.

Requisiti particolari:

pesche : forma, colorazione e sviluppo normale; consentiti leggeri difetti di buccia per una superficie inferiore a 0,5 cmq.; calibro minimo non deve essere inferiore a 6cm e il peso non dovrà superare i 180 gr.

mele -pere : dovranno conservare il peduncolo anche se danneggiato; ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, e purché la loro estensione non superi 1 cmq. Calibro minimo richiesto per mele 55 mm., per pere 50 mm. (tranne per le pere estive distribuite dopo il 1° agosto); le pere non dovranno essere grumose.

Varietà richieste per mele: Annurche, solo in casi eccezionali (mancanza stagionale) Golden delicious, Red delicious, Stark delicious, Jonagold, Red stayman;

Varietà richieste per pere: Butirra, Abate fetel, Conference, William, Kaiser.

Succhi di frutta

I succhi di frutta devono essere confezionati e forniti in brick monodose in tetrapack o altro materiale ecocompatibile e non devono presentare alterazioni di colore, con un contenuto minimo di frutta del 50%.

Merende confezionate

Le merende, confezionate ed etichettate, devono presentare colore odore e sapore gradevoli. Devono essere confezionate con farina di frumento o di mais. Devono essere prive di strutto, grassi vegetali non idrogenati e oli vegetali non specificati. Non devono contenere coloranti artificiali né additivi. Devono essere di marca rinomata. Devono essere prodotti biologici.

Acqua

La fornitura di acqua minerale deve essere imbottigliata con chiusura a vite da 500 ml (razione pro-capite) e deve rispondere alle seguenti caratteristiche: residuo fisso a 180° < 200 mg./litro; contenuto adeguato di ioni, bicarbonato, calcio e fluoro; ridotto contenuto di sodio; nitrati < a 10 mg./litro; nitriti assenti.

Biscotti tipo frollini senza latte ed uova, privi di grassi vegetali idrogenati, di oli vegetali non specificati e di strutto.

Prodotti per la prima infanzia e caratteristiche merceologiche

La crema di riso deve essere di marca nota ed essere priva delle proteine del latte, di glutine ed OGM free.

Il semolino e pastine per la prima infanzia devono essere di marca nota e prive di proteine del latte ed OGM Free.

Gli alimenti dietetici per la preparazione delle diete speciali dovranno essere quelle concordate con il servizio di dietetica; i più comunemente usati sono:

Pasta di vari formati ipoallergenica priva delle proteine del latte e priva di glutine OGM free;

Pasta ipoproteica OGM free;

Biscotti ipoallergenici privi delle proteine del latte, di uova e di glutine OGM free;

Panini privi di glutine OGM free;

Panini a ridottissimo contenuto proteico;

Liofilizzati ed omogeneizzati di carne e di frutta devono essere privi delle proteine del latte vaccino OGM free.

Per varie esigenze integrative è necessaria la fornitura supplementare di latte fresco, zucchero, tè deteinato e camomilla, in quantità variabile e su richiesta dei vari reparti.

Inoltre, dovrà essere prevista la possibilità di fornire vitto diversificato (2 scelte) per i pazienti in lungodegenza.

Procedure di preparazione dieta priva di latte vaccino e derivati

La dieta prevede l'esclusione delle proteine del latte vaccino e dei suoi derivati sotto forma sia di alimenti sia di componenti di piatti o prodotti già confezionati da forno (es. purea di patate, biscotti etc.).

Indicazioni

Per pazienti affetti da allergia alle proteine del latte vaccino e in fase iniziale per pazienti con grave intolleranza al lattosio.

Caratteristiche nutrizionali

Dieta normocalorica, normoproteica, prevede l'impiego di alimenti naturali privi di latte vaccino e derivati. È necessaria l'integrazione con alimenti dietetici speciali e l'integrazione con calcio (es. integratori, acqua minerale ricca in calcio etc.) secondo i LARN.

Le procedure di preparazione e di cottura del cibo devono seguire procedure specifiche atte ad evitare contaminazioni con latte vaccino e/o suoi derivati.

Procedure di preparazione dieta senza glutine

Il glutine è una proteina presente nei seguenti cereali: frumento, orzo, segale, avena. Non contengono glutine: mais, riso e le farine che derivano da questi cereali. I derivati del frumento possono essere utilizzati come

addensanti in molti cibi industriali, che possono quindi contenere glutine. È necessario garantire che i cibi utilizzati nella dieta senza glutine ne siano assolutamente privi.

Indicazioni

La dieta senza glutine è indicata per i pazienti affetti da morbo celiaco e per pazienti con dermatite erpetiforme, patologie croniche causate dall'intolleranza al glutine.

Caratteristiche nutrizionali

Dieta normocalorica, normoproteica, equilibrata che prevede l'uso di alimenti naturali senza glutine e di alimenti dietetici speciali privi di glutine.

Le fasi di preparazione e di cottura del cibo devono seguire procedure specifiche, atte ad evitare contaminazioni anche con sole tracce di glutine, utilizzando pertanto pentolame ed utensili dedicati esclusivamente a detta preparazione.

Il menu deve prevedere tutte le scelte dell'alimentazione comune con l'impiego di alimenti privi di glutine in sostituzione di alimenti che lo contengano (es. pane, pasta, biscotti, prodotti da forno, prodotti confezionati etc.).

Si allegano:

Dietetico vitto ordinario divezzi (OD5 / OD6 / OD7 – 8 / OD9 – 12 / OD13 – 18 / OD19 – 24);

Dietetico vitto ordinario degenti dai tre ai quattordici anni (O);

Dietetico vitto blando formulato sulla base di due diete in relazione alla fascia di età (B – B1);

Dietetico a base di riso (E -E1);

Dietetico (L) per UOC Chirurgia d'Urgenza ;

Dietetico vitto "iposodico" (S)

Procedure preparazione vitto senza Proteine del Latte Vaccino

Procedure preparazione vitto senza Glutine

Elenco prodotti nutrizionali per l'infanzia, per la dietoterapia e per il vitto ordinario;

Presidio Pausilipon

Per la specificità e peculiarità delle patologie dei pazienti degenti presso il presidio Pausilipon ed allo scopo di prevenire lo squilibrio ossidativo dello stato redox, il bambino con patologia oncologica deve seguire una dieta ricca di alimenti di origine vegetale (frutta e verdura) ad alto contenuto di antiossidanti scelti sulla base di database specifici. La dieta da elaborare deve tener conto della potenziale interferenza del cibo con i parametri farmacocinetici della terapia antineoplastica e con la biodisponibilità del farmaco; tali interazioni sono complesse e non generalizzabili e pertanto devono essere valutate per ogni singolo chemioterapico, sentite le direttive della dietista del PO Pausilipon. E' necessario inoltre valutare l'utilizzo di integratori dietetici. Per tale motivo si allega al dietetico, in aggiunta a quanto già prospettato con il menù predisposto per il presidio Santobono, la sigla T1, la sigla T2 e la sigla A (per pazienti sottoposti a trapianto e degenti in Aplasia) , oltre ad alcune specifiche richieste oggetto di consumo quotidiano da parte dei piccoli ricoverati:

1. Tutti i pasti devono essere confezionati in vaschette di polipropilene e sigillati secondo legge. Per i pazienti in Aplasia e per il TMO la sigillatura deve essere in polipropilene poiché il pasto prima di essere consumato deve essere riscaldato nel forno a microonde, motivo per il quale non può essere utilizzato altro materiale.

2. Tutti i pasti destinati alla sezione trapianti e vitti in aplasia, sia per quanto riguarda il vitto ordinario che le diete, devono essere a bassa carica microbica per ridurre il rischio infettivo nei pazienti immunocompromessi. Si devono pertanto mettere in atto tutti gli accorgimenti volti a ridurre il rischio infettivo, legato oltre che alla qualità dei cibi, anche alle procedure di conservazione, preparazione, trasporto e consumo degli alimenti stessi.

3. Il latte fresco pastorizzato intero deve essere confezionato in bottiglie da 500 ml. La quantità fornita ai vitti ordinari è di 250 ml x 2 (ore 8 e ore 21)

4. Per il TMO e degenti in aplasia è richiesto latte intero UHT e latte privo o a ridotto contenuto di lattosio UHT in bottiglie da 500 ml.
 5. Sono richieste anche piccole quantità di latte di soia (tipo Valsoia) per sporadiche esigenze.
 6. Per i vitti dei degenti del TMO ed in aplasia la frutta fresca deve essere sostituita da nettari di frutta, purea di frutta o succhi di frutta. Sono previsti anche succhi di mela limpidi ed ACE.
 7. Per quanto riguarda il pesce, oltre alle specie indicate nel capitolato, sono richiesti anche filetti di merluzzo.
 8. Per il prosciutto cotto, oltre a quanto indicato nel capitolato, si sottolinea la necessità che le confezioni siano singole e sottovuoto, senza polifosfati e conformi alle norme vigenti.
 9. E' previsto anche tacchino arrosto (fesa di tacchino), senza polifosfati, in confezioni singole sottovuoto, conformi alle norme vigenti, provenienti da laboratori riconosciuti a livello nazionale.
 10. Sono previste anche salsicce di pollo e di tacchino conformi alle norme vigenti.
 11. Per la prima colazione dei vitti ordinari si alternano alla marmellata anche la Nutella ed i Wafer in confezioni monodose.
 12. Sono previste anche bustine monodose di limone, olio, parmigiano grattugiato, sale e parmigiano a pezzetti in confezione monodose, in sostituzione di secondi come la mozzarella.
- Si sottolinea, infine, la necessità che la dispensa debba essere organizzata dalla ditta con una unità presente nel presidio.