



## Istituzione ai Servizi Sociali

'Davide Drudi'

Comune di Meldola

Provincia di Forlì-Cesena

Strada Meldola San Colombano n. 1 - 47014 Meldola

Tel 0543/49.99.11. ó Fax 0543/49.99.12

e-mail: protocollo@istituzionedrudi.fc.it

PEC: istituzionedrudi@cert.provincia.fc.it

P.IVA 00617540406 - CF 80007150404



### ALLEGATO A

**al Capitolato  
dei servizi di supporto cucina, alberghiero dei reparti  
e di pulizia dei reparti di casa protetta di riposo e della sede dell'Istituzione  
approvato con delibera C.d.A. n. 42 del 09/11/2015**

### **SPECIFICHE TECNICHE SERVIZI DI SUPPORTO CUCINA E ALBERGHIERO**

#### **1) SERVIZIO D SUPPORTO ALL'ATTIVITA' DI CUCINA**

Comprende le seguenti prestazioni:

- lavaggio carrelli del vitto dei reparti (pranzo e cena) e delle scuole;
- lavaggio contenitori, vassoi, stoviglie, piatti e carrelli del servizio mensa dell'IRST;
- riordino e pulizia locale self-service dell'IRST;
- lavaggio tegami e stoviglie, pulizia a fondo di filtri, cappe, frigoriferi, lavelli, ripiani, pareti lavabili, celle frigorifere, scaffalature;
- confezionamento pasti domiciliari (non comprende la preparazione del pasto ma solo il suo confezionamento in contenitori atti al trasporto);
- preparazione, confezionamento e sigillatura pasti freddi;
- lavaggio, disinfezione, porzionamento verdure;
- riordino e lavaggio pavimenti;
- raccolta differenziata dei rifiuti prodotti nel servizio nei sacchi messi a disposizione della struttura e loro smaltimento nei contenitori dislocati all'esterno della struttura.
- altre prestazioni simili, dipendenti o connesse al servizio oggetto del presente contratto.

Le prestazioni dovranno essere eseguite secondo il calendario del piano di autocontrollo sotto riportato e gli operatori impiegati dovranno compilare le relative schede.

Durante il periodo di vigenza contrattuale il predetto piano potrà subire piccole modifiche in accordo fra le parti, senza che l'assuntore possa pretendere variazioni in aumento del prezzo contrattuale, indennizzi o risarcimenti.

Saranno forniti dall'Istituzione i canovacci e gli strofinacci necessari all'asciugatura di tutte le attrezzature e le stoviglie. **Resta però a carico dell'assuntore il lavaggio di tali tessuti.**

Il servizio prevede una copertura oraria giornaliera che va dalle ore 08:30 alle ore 20:30.

Il servizio è comunque tale da richiedere la copresenza di più operatori in diverse fasce orarie.

*Il servizio dovrà essere svolto in ottemperanza a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 in materia di igiene e dal D.Lgs. n. 193/2007 in materia di controlli sulla sicurezza alimentare.*

**Calendario delle pulizie in base al piano di autocontrollo**

<b>REPARTO / ZONA</b>	<b>MENSILE</b>	<b>SETTIMANALE</b>	<b>GIORNALIERO</b>
<b>ZONA COTTURA</b>			
Filtri, Cappe, Pavimenti	X		
<b>REPARTO CARNE</b>			
Inteno frigoriferi e freezers, pulizia a fondo di pareti lavabili, lavelli e ripiani		X	
Pavimenti a fondo con monospazzola	X		
<b>REPARTO VERDURE</b>			
Lavelli, frigoriferi, attrezzature varie, carrelli, ripiani, pareti lavabili al bisogno.			X
Inteno frigoriferi, pulizia a fondo di pareti lavabili, lavelli e ripiani.		X	
Pavimenti a fondo con monospazzola	X		
<b>REPARTO PESCE</b>			
Frigoriferi, pareti lavabili, lavelli, ripiani.		X	
Pavimenti a fondo con monospazzola	X		
<b>REPARTO FRIGORIFERI</b>			
Pareti e porte delle celle frigorifero		X	
Ripiani e pavimenti celle frigorifero	X		
<b>REPARTO CONF. DOMICILIARI</b>			
Attrezzatura varia, tavoli, carrelli, scaffalature al bisogno			X
Pareti lavabili, pavimenti e scaffalature a fondo	X		
<b>REPARTO LAVAGGIO</b>			
Attrezzatura varia, tavoli, carrelli, armadi, pavimenti			X
Pareti lavabili, pavimenti e armadi a fondo	X		

**Elenco delle attrezzature concesse in comodato d'uso**

AREA "O"	ATTREZZATURA	QUANTITA'
Reparto confezionamento pasti domiciliari e porzionamento pasti freddi	Tavoli Inox	N. 4
	Grattugia	N. 1
	Frigorifero salumi	N. 1
	Frigorifero latticini	N. 1
	Tavolo Inox armadiato	N. 1
	Termosigillatrice	N. 1
	Affettatrice elettrica	N. 1
	Scaffali	N. 4
	Carrelli modulari con casse termiche per pasti domiciliari	N. 3
	Carrello bagnomaria per conf. pasti domiciliari	N. 2
Bidone per pattume	N. 1	

AREA "P"	ATTREZZATURA	QUANTITA'
Reparto lavaggio stoviglie, carrelli e attrezzatura	Lavapentole	N. 1
	Vasca Inox per lavaggio manuale pentole	N. 2
	Tritarifiuti	N. 1
	Lavandino lavamani	N. 1
	Tavolo inox	N. 1
	Lavandino inox a due vasche (30 litri cad.)	N. 1
	Lavastoviglie	N. 1
	Armadio Inox	N. 1

AREA "G"	ATTREZZATURA	QUANTITA'
Reparto lavorazione verdure	Tavolo inox	N. 1
	Frigoriferi armadiati	N. 2
	Centrifuga per verdure	N. 1
	Lavandino inox a due vasche	N. 1
	Lavaverdura automatico	N. 1
	Lavandino inox a una vasca	N. 1
	Pelapatate grande	N. 1
	Pelapatate piccolo	N. 1
	Tagliavedure elettrico	N. 1
	Mensola inox	N. 1
	Portasacco pattume a pedale	N. 1
Banco di lavoro mobile	N. 1	

SEDE IRST	ATTREZZATURA	QUANTITA'
Zona lavaggio	Lavastoviglie	N. 1

Tipologia e consistenza delle prestazioni

<b>SERVIZIO PRESSO IRST</b>		
<b>OPERAZIONI DA EFFETTUARE</b>	<b>NUMERO MEDIO GIORNALIERI</b>	<b>SPECIFICHE</b>
LAVAGGIO CARRELLI IRST	N. 3	mattino
	N. 3	pomeriggio
LAVAGGIO VASSOI PER PASTI PERSONALIZZATI DEGENTI IRST	N. 72	metà al mattino e metà al pom. Sab e Dom scendono a circa 50
LAVAGGIO PIATTI IN CERAMICA CON E RELATICI COPERCHI	N. 576	metà al mattino e metà al pom Sab e Dom scendono a circa 200
LAVAGGIO PIATTI E STOVIGLIE PER SELF-SERVICE IRST	N 180 COPERTI	solo a pranzo
LAVAGGIO TAZZE PER COLAZIONI IRST	n. 36	Sab e Dom scendono a circa 25
<b>ATTREZZATURE DA PULIRE NELLA SETTIMANA (DA LUN A VEN SECONDO BISOGNO):</b>		
<ol style="list-style-type: none"><li>1. pensile inox</li><li>2. base armadiata inox</li><li>3. lavastoviglie</li><li>4. mensola inox portacestelli</li><li>5. lavandino con doccia</li><li>6. pensile inox</li><li>7. lavandino lavamani</li><li>8. base armadiata inox</li><li>9. mensola inox</li><li>10. tavolo refrigerato temp. +2°C-+8°C.</li><li>11. cassetiera</li><li>12. pensile inox</li><li>13. tavolo refrigerato temp. -20°C (attualmente in uso a 0° gradi)</li><li>14. lavandino lavamani</li><li>15. piastra ad induzione magnetica</li><li>16. piastra ad induzione magnetica</li><li>17. cuoci pasta a doppia vasca</li><li>18. fry-top, metà liscia e metà scanalata</li><li>19. friggitrice</li><li>20. base armadiata inox</li><li>21. elemento di servizio per pane, posate, ecc...</li><li>22. elemento armadiato caldo + bagnomaria</li><li>23. elemento scaldapiatti</li><li>24. elemento refrigerato temp. +2°C-+8°C.</li><li>25. vetrinetta refrigerata temp. +2°C-+8°C.</li><li>26. elemento refrigerato con riserva di freddo</li><li>27. elemento neutro per cassa</li><li>28. murale refrigerato temp. +2°C-+8°C.</li><li>29. elemento di servizio per pane, posate, ecc...</li><li>30. elemento di servizio per condimenti</li></ol>		

<b>SERVIZIO PRESSO CUCINA CENTRALIZZATA</b>		
<b>OPERAZIONI DA EFFETTUARE</b>	<b>NUMERO MEDIO GIORNALIERI</b>	<b>SPECIFICHE</b>
LAVAGGIO teglie, tegami e attrezzature	N. 48	mattino
	N. 37	pomeriggio
KG VERDURE DA LAVARE, DISINFETTARE E LAVORARE	KG. 530	solo mattino
LAVAGGIO CARRELLI PER PASTI MULTIPORZIONE DEI REPARTI	N. 6	mattino
	N. 6	sera
LAVAGGIO CONTENITORI PER TRASPORTO PASTI SCOLATICI	N. 12	solo pomeriggio
LAVAGGIO CONTENITORI VARI PER TRASPORTO PASTI STRUTTURE ESTERNE	N. 34	solo pomeriggio nei periodi di apertura scuole
	N. 8	solo pomeriggio nei periodi di chiusura scuole
LAVAGGIO UTENSILI PER PREPARAZIONE PASTI	Per un n. di pasti medi giornalieri pari a 1.300/1500	nel corso della giornata
CONFEZIONAMENTO PASTI DOMICILIARI	N. 90 pasti	dal lunedì al sabato
	N. 35/40	la domenica
CONFEZIONAMENTO E TEMOSIGILLAZIONE IN CONTENITORI MONOUSO DEGLI ALIMENTI DELLA CATENA DEL FREDDO (indicativamente preparazione di - n. 10 contenitori monouso per frutta frullata, - n. 47 contenitori monouso per parmigiano - n. 48 contenitori monouso per latticini vari - n. 63 contenitori monouso per frutta frullata - suddivisione pane secco come da procedura)		Pranzo e cena

## 2) SERVIZIO ALBERGHIERO AI PIANI

Il servizio comprende le seguenti operazioni rese con la frequenza concordata con la Coordinatrice di struttura:

- consegna bicchieri e altri alimenti delle colazioni in n. 5 reparti,
- lavaggio ordinario e straordinario e sanificazione dei carrelli utilizzati nel servizio,
- lavaggio acetiere, brocche e bottiglie,
- lavaggio delle stoviglie, loro asciugatura e riordino,
- scopatura e lavaggio dei pavimenti dei cucinotti (n. 4),
- raccolta differenziata dei rifiuti di mensa nei sacchi messi a disposizione dell'Istituzione e loro smaltimento nei contenitori dislocati all'esterno della struttura,
- ogni altra operazione, richiesta dal Coordinatore di settore della struttura, connessa al servizio in argomento.

I servizi della presente convenzione dovranno essere eseguiti con particolare rigore ed al massimo dell'igiene e comunque nel rispetto del programma elaborato dal responsabile del piano HACCP.

*Il servizio dovrà essere svolto in ottemperanza a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 in materia di igiene e dal D.Lgs. n. 193/2007 in materia di controlli sulla sicurezza alimentare.*

### Tipologia e consistenza delle prestazioni

Per l'esecuzione delle operazioni di lavaggio stoviglie, l'Istituzione concede l'uso in comodato di **n. 4 macchine lavastoviglie poste nei cucinotti dei piani protetti.**

OPERAZIONI DA EFFETTUARE	NUMERO MEDIO GIORNALIERI	Precisazioni
LAVAGGIO BRICCHI COLAZIONI	N. 18	/
LAVAGGIO BRICCHI E BICCHIERI MERENDE	N. 200 bicchieri	ore 10:00
	N. 200 bicchieri + N. 12 bicchieri	ore 16:00
LAVAGGIO PIATTI E STOVIGLIE	per n. 165 coperti (suddivisi nei vari piani: 36 x 4 piani + 21 nel corpo Dö da trasportare per il lavaggio nel cucinotto del 1° piano)	sia a pranzo che a cena

### **3) NORME GENERALI DA RISPETTARE IN OGNI SERVIZIO**

- **Durante le operazioni di lavaggio dei locali e delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia delle attrezzature le stesse dovranno essere scollegate dalla rete elettrica**
- **Le prestazioni dovranno essere rese nel rigoroso rispetto del tempo di compimento delle operazioni di cucina e dell'organizzazione dei reparti, seguendo fedelmente le indicazioni fornite dai referenti tecnici dei servizi.**