

AMBITO TERRITORIALE SOCIALE N. 15 “CHIAVARESE”



COMUNE DI CHIAVARI

~ Città Metropolitana di Genova ~

Cod. Fisc. 00592160105

Part. I.V.A. 00170160998

CAPITOLATO SPECIALE

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DI UN ACCORDO QUADRO PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO INTEGRATO DI ASSISTENZA DOMICILIARE, FORNITURA PASTI A DOMICILIO E TELEASSISTENZA A FAVORE DI PERSONE ANZIANE E SOGGETTI IN CONDIZIONE DI FRAGILITÀ DELL’ AMBITO TERRITORIALE SOCIALE N.15 PER UN PERIODO DI VALIDITÀ DI 48 MESI

ARTICOLO 1 – OGGETTO DELLA PROCEDURA DI GARA E DESTINATARI DELLE PRESTAZIONI

Costituisce oggetto del presente capitolato l'affidamento di un sistema integrato di interventi a favore della domiciliarità, articolato nel Servizio di Assistenza Domiciliare per il supporto alla persona e nella ristorazione domiciliare mediante fornitura di pasti caldi, integrati da un sistema di teleassistenza per il monitoraggio costante delle fragilità socio-sanitarie.

L'appalto ricomprende espressamente il Livello Essenziale delle Prestazioni Sociali (LEPS) relativo alle Dimissioni Protette, finalizzato a garantire la continuità delle cure nel passaggio dal contesto ospedaliero a quello familiare. Tale servizio si sostanzia in una programmazione multidisciplinare tra sanità e sociale per il rientro protetto di anziani e disabili, volta a prevenire l'istituzionalizzazione e i ricoveri reiterati attraverso il potenziamento dei sostegni domiciliari, in coerenza con gli obiettivi di rafforzamento dei servizi territoriali finanziati dal Fondo Nazionale Politiche Sociali.

Gli interventi e le prestazioni oggetto del presente affidamento sono rivolti ai cittadini residenti nei Comuni appartenenti all'Ambito Territoriale Sociale (ATS) n. 15 che versano in condizioni di fragilità sociale, economica o di limitata autonomia funzionale. Nello specifico, il servizio è destinato a:

- soggetti ultrasessantacinquenni che presentano una riduzione delle capacità residue, vivono soli o in nuclei familiari non in grado di garantire un adeguato supporto assistenziale, con priorità per coloro che risiedono in aree geograficamente isolate;
- soggetti adulti con disabilità fisica, psichica o sensoriale, accertata ai sensi della normativa vigente, che necessitano di interventi volti a favorire la permanenza nel proprio domicilio e il mantenimento dell'autonomia;
- pazienti in fase di rientro al domicilio dopo un ricovero ospedaliero o riabilitativo, per i quali i Servizi Sociali e le strutture sanitarie abbiano concordato un piano di continuità assistenziale volto a stabilizzare il quadro clinico e prevenire re-ospedalizzazioni;
- famiglie in carico ai Servizi Sociali che presentano situazioni di disagio, inclusi nuclei con minori, che necessitano di un supporto temporaneo nelle funzioni domestiche o nella cura della persona per il superamento di fasi critiche o emergenziali;
- soggetti che, a causa di infortuni, patologie acute o assenza temporanea del caregiver di riferimento, necessitano di monitoraggio o supporto alimentare per un periodo limitato di tempo.

L'accesso alle prestazioni avviene esclusivamente previa valutazione multidimensionale e autorizzazione da parte del Servizio Sociale Territoriale, che definisce per ciascun beneficiario il Progetto Individualizzato e le modalità specifiche di erogazione dei servizi.

ARTICOLO 2 – DURATA DELL' ACCORDO QUADRO

L' accordo quadro avrà una durata complessiva di quarantotto mesi, decorrenti dalla data di sottoscrizione, nel corso dei quali potranno essere attivati, secondo le esigenze della Stazione appaltante, i singoli contratti attuativi. L'Amministrazione aggiudicatrice potrà procedere alla stipula di tali contratti con decorrenze differenziate, in funzione della programmazione e dell'operatività dei servizi. È espressamente esclusa qualsiasi forma di rinnovo tacito. Resta inteso che la durata dei contratti applicativi è temporalmente dipendente dalla Convenzione vigente tra i Comuni aderenti e che ogni modificazione o caducazione relativa alla medesima travolge a cascata gli atti conseguenti.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di prorogare l'affidamento per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure di individuazione del nuovo contraente, ai sensi dell'art. 120, comma 10, del D.Lgs. 36/2023. In tale ipotesi, il Fornitore

sarà tenuto ad assicurare la continuità delle prestazioni applicando le medesime condizioni economiche e contrattuali, ovvero condizioni più favorevoli per l'Amministrazione.

La Stazione Appaltante si riserva, altresì, la facoltà di anticipare o posticipare l'avvio del servizio per comprovate esigenze organizzative o gestionali, nonché di introdurre modifiche e integrazioni ai servizi entro i limiti e secondo le modalità stabilite dall'art. 120 del D.Lgs. cit. e dalle ulteriori disposizioni di legge applicabili. In considerazione della natura delle prestazioni e della loro variabilità nel tempo, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di aumentare o diminuire le prestazioni fino a un massimo del 20% dell'importo dell'accordo quadro, ai sensi dell'art. 120, comma 9, del D.Lgs. citato. Eventuali modifiche dell'importo saranno comunicate all'impresa affidataria, senza che quest'ultima possa avanzare pretese economiche o di altra natura.

ARTICOLO 3 – IMPORTO MASSIMO STIMATO DELL' ACCORDO QUADRO

In relazione al perimetro funzionale dell'appalto e all'insieme delle attività richieste, l'importo complessivo stimato dell'aggiudicazione è stabilito in € 3.185.752,39, I.V.A. esclusa, importo determinato nel rigoroso rispetto dei costi orari del personale stabiliti dai contratti collettivi nazionali di lavoro vigenti nel settore di riferimento, come perentoriamente imposto dall'articolo 41, comma 13, D.lgs. n. 36/2023.

Ai sensi dell'art.41, co.14 decreto cit., si precisa che il costo stimato della manodopera in riferimento al costo unitario posto a base di gara, è pari a Euro 2.606.084,48 (pari a circa l'85% del costo complessivo al netto dell'utile di impresa).

I corrispettivi contrattuali dei singoli contratti attuativi, stipulati in esecuzione dell'accordo quadro, saranno determinati sulla base dei prezzi unitari delle prestazioni offerti in sede di gara. L'importo massimo stimato costituisce il limite di spesa complessivo autorizzato, entro il quale la Stazione appaltante potrà disporre l'esecuzione degli interventi per tutta la durata dell'accordo quadro; tale limite non rappresenta un impegno di spesa predeterminato, né garantisce l'integrale utilizzo delle somme indicate. Gli affidatari non potranno pertanto avanzare pretese, a qualsiasi titolo, qualora l'Amministrazione, per proprie valutazioni o esigenze, disponga l'esecuzione di prestazioni per importi inferiori a quello massimo stimato.

Il finanziamento dell'appalto sarà assicurato mediante fondi comunali, ministeriali e regionali, con obbligo per il Fornitore di rendicontare in modo puntuale tutte le spese sostenute per l'esecuzione del servizio.

Trattandosi di accordo quadro, la Stazione appaltante potrà disporre l'esecuzione dei servizi descritti nel presente capitolato in funzione delle proprie esigenze e per il periodo di volta in volta ritenuto necessario.

Ai fini del rispetto dell'art.14, co.4 del D.lgs. n.36/2023, il valore massimo stimato dell'appalto, comprensivo della clausola di eventuale rinnovo e di opzioni, è complessivamente e presuntivamente valutato in Euro 3.822.902,87.

ARTICOLO 4 – DESCRIZIONE DEI SERVIZI

Premessa

Il presente capitolato definisce un sistema integrato di interventi e servizi alla persona volti a garantire un welfare di prossimità capace di rispondere in modo multidimensionale ai bisogni dei cittadini in condizione di fragilità, con particolare riferimento agli anziani, ai disabili e ai nuclei familiari vulnerabili. L'assetto complessivo delle prestazioni si fonda sul principio della centralità della persona e sul diritto fondamentale alla permanenza nel proprio contesto di vita, promuovendo ogni azione utile a contrastare l'istituzionalizzazione precoce

e a favorire il mantenimento dell'autonomia residua attraverso il potenziamento dei servizi domiciliari.

In coerenza con il processo di riforma dell'assistenza territoriale previsto dal DM 77/2022 e con gli obiettivi di rafforzamento dei Livelli Essenziali delle Prestazioni Sociali (LEPS), il sistema dei servizi mira a realizzare una reale integrazione tra l'area sociale e quella sanitaria. Tale integrazione si sostanzia nella costruzione di percorsi assistenziali individualizzati che garantiscano la continuità delle cure, specialmente nelle fasi delicate del rientro al domicilio dopo un ricovero ospedaliero. L'azione amministrativa è dunque orientata a superare la frammentazione degli interventi, proponendo un modello di presa in carico globale che guardi al soddisfacimento dei bisogni primari dell'individuo e del suo nucleo familiare di riferimento.

I principi di equità di accesso e di prossimità territoriale rappresentano il cardine dell'esecuzione contrattuale, con l'impegno esplicito a garantire uniformità di prestazioni in tutti i Comuni dell'ATS n.15, riducendo il divario nei servizi tra le aree costiere e i territori dell'entroterra. In tale ottica, l'affidamento promuove la valorizzazione delle reti di supporto informale e il sostegno attivo ai caregiver familiari, riconoscendo il valore della sussidiarietà e della collaborazione tra settore pubblico, privato sociale e comunità locale.

Tutte le attività previste sono ispirate a criteri di alta qualità professionale, flessibilità operativa e tempestività di intervento, assicurando il costante monitoraggio dei risultati e la trasparenza nella gestione amministrativa e rendicontativa, in linea con le disposizioni vigenti in materia di finanziamenti nazionali ed europei. L'appaltatore è chiamato a interpretare il proprio ruolo non come mero esecutore di compiti, ma come partner strategico dell'Amministrazione nella promozione del benessere collettivo e nel contrasto a ogni forma di isolamento e marginalità sociale.

4.1 Servizio di assistenza domiciliare e dimissioni protette

Il servizio di assistenza domiciliare si configura come un sistema di interventi flessibili e personalizzati rivolti prioritariamente a persone ultrasessantacinquenni, adulti non autosufficienti o disabili residenti nell'Ambito, con particolare attenzione a chi versa in condizioni di solitudine, grave indigenza economica o isolamento geografico rispetto ai servizi essenziali. L'attività è estesa anche a nuclei familiari con minori che necessitino di un supporto temporaneo volto al recupero dell'autonomia e al miglioramento dei contesti di vita del minore stesso. Le prestazioni sono finalizzate al mantenimento della persona nel proprio nucleo familiare e sociale, prevenendo l'istituzionalizzazione attraverso la cura della persona, l'aiuto domestico, il sostegno alla mobilità e la promozione di relazioni significative. In attuazione del Livello Essenziale delle Prestazioni Sociali (LEPS) relativo al "Rafforzamento della domiciliarità", il servizio ricomprende le Dimissioni Protette, volte a garantire la continuità assistenziale nel passaggio dal contesto sanitario a quello familiare. Questa specifica linea di intervento assicura la continuità assistenziale nel delicato passaggio dal contesto ospedaliero o riabilitativo al domicilio, operando in stretta sinergia con la rete sanitaria per stabilizzare il quadro clinico ed evitare re-ospedalizzazioni improprie. In tale ambito, l'offerta si amplia includendo il monitoraggio periodico dei progetti assistenziali, il supporto alle famiglie nella gestione del personale privato e l'attivazione di servizi tele-compagnia di cui ai paragrafi seguenti, necessari a garantire l'equità di accesso anche nelle aree territorialmente più isolate.

Le principali prestazioni richieste sono le seguenti:

- a) aiuto e coinvolgimento nel governo della casa, ovvero la cura delle condizioni igieniche degli ambienti di vita primari (camera, cucina, bagno), la preparazione del

letto, il piccolo bucato e la stiratura. Include l'assistenza nella preparazione dei pasti e nell'organizzazione dell'attività domestica, nonché il supporto per la spesa, il disbrigo di commissioni varie e l'aiuto nel mantenimento delle abilità quotidiane (uso del telefono, elettrodomestici e gestione della casa);

- b) sostegno alla cura e al benessere fisico, attraverso il mantenimento dell'igiene personale, l'ausilio alla mobilitazione per persone con ridotta capacità motoria e la vestizione dell'utente. È previsto il supporto per una corretta assunzione dei pasti. L'attività comprende la segnalazione tempestiva ai referenti sociali e ai caregiver di ogni problematica o sintomo di allarme rilevato durante il servizio;
- c) supporto negli spostamenti nel territorio per visite mediche, accertamenti diagnostici, riscossione della pensione o disbrigo di pratiche amministrative. Tali interventi sono considerati complementari alla domiciliarità e mirano a favorire la socializzazione e la cura del sé al di fuori delle mura domestiche.

Oltre alle prestazioni assistenziali di base, l'aggiudicatario deve garantire la capacità di intervenire in situazioni di particolare degrado mediante operazioni straordinarie di risanamento e pulizia profonda dell'abitazione, garantendo il ripristino delle condizioni di igiene e sicurezza ambientale.

Le attività vengono eseguite sulla base di programmi individualizzati definiti dai Servizi Sociali, che stabiliscono prestazioni e frequenza degli accessi. Il servizio è garantito in modo continuativo, secondo le indicazioni del programma individualizzato formulato dai Servizi Sociali, che definisce obiettivi, prestazioni e monte ore settimanale. Le attività possono essere svolte nei giorni feriali tra le ore 7:00 e le 21:00 e nei giorni festivi tra le ore 7:00 e le 18:00, con l'impiego di mezzi e attrezzature idonee fornite dall'aggiudicatario.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di modulare il monte ore complessivo in relazione all'effettivo fabbisogno e alle disponibilità finanziarie, mantenendo la flessibilità necessaria per adattare gli interventi alle evoluzioni dei bisogni dell'utenza e alle specificità locali dell'entroterra e della costa. Per ogni intervento, l'operatore è tenuto alla compilazione di una scheda di rilevazione giornaliera (cartacea o informatica) che riporti le prestazioni effettuate e gli orari, debitamente controfirmata dall'utente o da un familiare.

La funzione di direzione e controllo delle attività operative è incardinata nella figura del Coordinatore Tecnico, il quale agisce in qualità di responsabile gestionale e interfaccia fissa con la stazione appaltante. Al Coordinatore competono l'organizzazione e la programmazione degli interventi, l'attivazione delle risorse strumentali e umane necessarie all'esecuzione del progetto individualizzato, nonché il raccordo funzionale con i competenti uffici del Servizio Sociale Professionale e con i presidi sanitari della ASL territorialmente competente. Grava sul Coordinatore l'onere di vigilanza in ordine all'esatta esecuzione delle prestazioni, alla conformità deontologica del personale impiegato e alla tempestiva segnalazione di eventi sopravvenuti idonei a modificare il profilo di rischio o il fabbisogno dell'utente, quali il decesso, il ricovero in acuzie o la rinuncia alle prestazioni. È altresì demandata a tale figura l'attività di monitoraggio periodico, da esperirsi mediante incontri trimestrali e relativa verbalizzazione, quale strumento di verifica dell'andamento contrattuale e della qualità erogata.

L'esecuzione materiale delle prestazioni è affidata a personale in possesso della qualifica di Operatore Socio Sanitario (OSS), secondo le indicazioni meglio dettagliate di seguito.

4.2 Pasti caldi al domicilio di anziani e utenti in carico ai servizi sociali di ATS n.15

L'oggetto del presente affidamento comprende la gestione integrale del servizio di ristorazione domiciliare, consistente nelle attività di approvvigionamento, preparazione, confezionamento, trasporto e consegna a domicilio di pasti caldi in monoporzione. Il servizio

è destinato a cittadini che, in ragione dell'età senile, della presenza di patologie invalidanti o di condizioni di accertata fragilità e disagio socio-economico, versano in uno stato di limitata autonomia funzionale che impedisce il regolare assolvimento delle necessità alimentari.

Il servizio è informato a favorire la permanenza dei soggetti fragili nel proprio alveo familiare e sociale, prevenendo o differendo il ricorso a strutture residenziali, nonché a fornire un supporto concreto ai caregiver nelle attività di cura e assistenza quotidiana dei propri congiunti non autosufficienti, mediante la promozione di un'alimentazione corretta, sana e bilanciata, con l'utilizzo di prodotti biologici e a filiera corta (km 0).

L'Amministrazione Comunale di Chiavari, agendo in qualità di capofila dell'Ambito Territoriale Sociale n. 15, mantiene per il tramite dei propri Servizi Sociali professionali la titolarità delle funzioni di governo del servizio. Tali funzioni comprendono la rilevazione e la valutazione multidimensionale del bisogno, la disposizione degli atti di attivazione, variazione o sospensione delle erogazioni, nonché l'attività costante di monitoraggio, vigilanza e raccordo con l'utenza beneficiaria per la verifica della qualità delle prestazioni e della conformità contrattuale.

4.2.1 Modalità di produzione e prescrizioni tecniche di cottura

Il Fornitore deve gestire l'intero ciclo produttivo presso il centro di cottura esterno indicato nell'offerta, operando secondo il sistema a "legame fresco-caldo". Tale metodo prevede la continuità tra cottura e consumo, garantendo il mantenimento di una temperatura non inferiore a +60°C al momento della somministrazione. La preparazione deve avvenire esclusivamente a cura del personale dell'aggiudicatario, con attrezzature e mezzi propri.

Nella gestione delle fasi di approvvigionamento, stoccaggio e preparazione, il Fornitore è tenuto a:

- a) rispettare rigorosamente le procedure HACCP e i requisiti di igiene e temperatura;
- b) privilegiare l'acquisto di prodotti freschi, locali e a chilometro zero, valorizzando le filiere corte;
- c) osservare il divieto assoluto di congelare materie prime acquistate fresche, semilavorati o prodotti finiti;
- d) preparare il purè esclusivamente con patate fresche, lessate, lavate e sbucciate nella medesima giornata di utilizzo;
- e) garantire che le verdure cotte siano preparate preferibilmente al vapore o al forno, mentre quelle crude siano lavate e condite solo al momento della distribuzione;
- f) la frutta deve essere servita matura e a temperatura ambiente. Per gli utenti con accertate difficoltà motorie o di deglutizione, su indicazione dei Servizi Sociali, la stessa dovrà essere fornita già sbucciata o porzionata;
- g) evitare la precottura o la sovracottura di minestre e pasta, adottando ogni accorgimento affinché quest'ultima non si compatti durante il trasporto (i sughi devono essere versati solo all'atto della somministrazione);
- h) presentare, ove possibile, carne e pesce in unità intere (es. coscia di pollo, scaloppina).

È tassativamente vietato l'utilizzo di carni crude o al sangue, cibi fritti, conservanti o additivi chimici, soffritti, prodotti OGM e avanzi di giorni precedenti. Le uniche eccezioni per preparazioni nella giornata antecedente, previa applicazione di abbattimento termico (+10°C entro due ore e +4°C entro le successive due), riguardano esclusivamente arrosti, bolliti, brasati di carne bovina, paste al forno e ragù.

4.2.2 Articolazione dei menù e composizione del pasto

Il servizio è garantito dal lunedì alla domenica, incluse tutte le festività, per i cittadini anziani e gli utenti in carico ai Servizi Sociali residenti nell'Ambito Territoriale Sociale n. 15. Il menù è strutturato su una rotazione di sei settimane, articolato in versioni stagionali (invernale

ottobre-marzo ed estivo aprile-settembre). Ogni pasto deve essere composto da: un primo piatto, un secondo piatto con contorno, pane (o sostitutivi da forno), frutta fresca di stagione o dessert (budino, dolce, gelato) e acqua minerale (naturale o gassata) da 0,5 litri. Gli utenti possono prenotare i pasti su base settimanale o giornaliera secondo il menù approvato. L'Amministrazione si riserva inoltre il diritto di richiedere integrazioni alimentari per eventi e ricorrenze festive (Natale, Carnevale, Pasqua), da considerarsi comprese nel corrispettivo contrattuale.

4.2.3 Gestione delle diete speciali ed esigenze etico-religiose

Il Fornitore è tenuto a garantire, con la massima sollecitudine, la predisposizione di diete speciali dedicate agli utenti affetti da patologie croniche o da allergie e intolleranze alimentari documentate. Tali protocolli dietetici dovranno essere formulati e trasmessi entro cinque giorni lavorativi dalla ricezione del certificato medico rilasciato dal professionista incaricato dall'utente o dal suo nucleo familiare, con l'obiettivo di ridurre al minimo le difformità rispetto ai menù ordinari, preservandone in ogni caso la coerenza con la stagionalità delle materie prime. In assenza della suddetta certificazione medica, il Fornitore non sarà tenuto ad attivare alcuna variazione dietetica personalizzata.

L'elaborazione e la validazione delle diete speciali devono avvenire sotto la rigorosa supervisione di un dietista incaricato dal Fornitore; tutte le preparazioni alimentari dovranno attenersi alle caratteristiche merceologiche, alle grammature e alle condizioni previste per i menù standard stabiliti nella documentazione di gara. Una volta definito, ciascun menù speciale dovrà essere trasmesso all'ASL territorialmente competente per la necessaria validazione, operazione che precederà la sua applicazione ufficiale e la comunicazione formale sia all'Amministrazione che all'utente interessato.

Le pietanze dovranno essere confezionate in vaschette monoporzione termosigillate, chiaramente etichettate con l'indicazione della destinazione del pasto (Nome e Cognome del destinatario e tipologia della dieta), in modo da garantirne la piena tracciabilità e facilitare l'identificazione univoca da parte del personale incaricato della distribuzione domiciliare. Le vaschette dovranno essere inserite in appositi contenitori isotermini idonei al trasporto e alla conservazione. Particolare rigore dovrà essere posto nella preparazione delle diete senza glutine, per le quali è obbligatorio adottare protocolli anti-contaminazione e utilizzare esclusivamente prodotti conformi al manuale aggiornato dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC).

Per quanto concerne le diete alternative su base etica o religiosa, da applicarsi per l'intera durata del contratto, il Fornitore si impegna a fornire menù sostitutivi concordati preventivamente con l'Amministrazione. Anche tali varianti dovranno essere predisposte con il supporto di un dietista o dietologo e approvate dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL competente. Le modalità di confezionamento rispecchieranno quelle previste per le diete speciali, privilegiando, ove possibile, l'impiego di alimenti biologici. Il Fornitore è specificamente tenuto ad approntare menù vegetariani (con sostituzione delle proteine animali con legumi, uova o formaggi) e menù vegani (privi di qualsiasi ingrediente di origine animale).

L'erogazione di tali diete non comporta alcun onere aggiuntivo né per l'utenza, né per l'Amministrazione. Per ogni altro aspetto non espressamente disciplinato, si rinvia alle "Linee di indirizzo per l'alimentazione preventiva, la nutrizione clinica e la ristorazione assistenziale della Regione Liguria" (DGR n. 695/2022), da considerarsi pienamente vincolanti per l'esecuzione del servizio.

4.2.4 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

In attuazione dei principi sanciti dalla Legge n. 166/2016 ("Legge del Buon Samaritano") e in coerenza con i criteri ambientali minimi (CAM) applicabili, il Fornitore è tenuto a mettere

in atto una politica strutturata e verificabile di prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari, articolata su più livelli.

a) Prevenzione delle eccedenze:

La somministrazione dei pasti deve essere calibrata in modo da ridurre al minimo gli scarti, mediante:

- una porzionatura attenta e omogenea, effettuata con utensili appropriati (mestoli, palette, schiumarole) commisurati all'età dell'utenza;
- l'erogazione delle pietanze al corretto punto di cottura, evitando preparazioni bruciate, ossidate, crude o sovracotte;
- la predisposizione di strumenti di rilevazione delle eccedenze, distinguendo tra cibo servito e non servito, e tra le diverse portate (primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico).

b) Monitoraggio e analisi delle cause:

Il Fornitore dovrà predisporre un sistema continuativo di monitoraggio delle eccedenze, comprensivo di:

- raccolta dati sulle quantità giornaliere in esubero;
- somministrazione di questionari semestrali, volti a rilevare le cause del mancato consumo e la percezione della qualità del servizio;
- redazione di un rapporto quadrimestrale contenente i dati rilevati, le azioni correttive intraprese e i risultati ottenuti, da trasmettere telematicamente al Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

c) Progetto di gestione delle eccedenze:

Entro sei mesi dalla data di avvio del servizio, il Fornitore dovrà condividere con l'Amministrazione aggiudicatrice un progetto operativo per la gestione delle eccedenze alimentari, comprensivo di:

- modalità di recupero del cibo non somministrato, da destinarsi prioritariamente alla donazione secondo quanto previsto dall'art. 13 della L. 166/2016, in collaborazione con enti del terzo settore operanti sul territorio;
- modalità di smaltimento del cibo già servito, da indirizzarsi, ove possibile, al recupero tramite alimentazione animale (es. canili, gattili) o compostaggio di prossimità;
- individuazione del Responsabile della Qualità incaricato della gestione delle criticità e della supervisione delle azioni previste.

d) Comunicazione e sensibilizzazione:

Le misure adottate per la riduzione degli sprechi dovranno essere rese pubbliche e comunicate all'utenza, anche attraverso il coinvolgimento in iniziative educative volte alla diffusione di comportamenti alimentari sostenibili.

e) Verifiche e responsabilità: Il rispetto degli obblighi di cui al presente articolo sarà oggetto di verifica periodica mediante sopralluoghi presso i centri di preparazione e distribuzione dei pasti, analisi dei rapporti quadrimestrali e delle azioni correttive dichiarate.

4.2.5 Prodotti biologici e criteri di sostenibilità ambientale

L'intero ciclo di approvvigionamento e preparazione dei pasti caldi per il servizio domiciliare è improntato al rigoroso rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) definiti dal D.M. 10 marzo 2020 per le strutture assistenziali e socio-sanitarie. In conformità alla Sezione E dell'allegato tecnico, il Fornitore garantisce che almeno il 50% in peso delle categorie merceologiche fondamentali — quali frutta, verdura, legumi, cereali, latte, uova e yogurt — sia di origine biologica certificata ai sensi del Regolamento (UE) n. 2018/848. Per quanto concerne le carni (bovine, suine, avicole) e i prodotti lattiero-caseari, la quota di prodotti di

qualità (biologici o certificati DOP/IGP) sarà pari ad almeno il 25% in peso. Tale approccio assicura agli utenti un apporto nutrizionale d'eccellenza, privo di residui chimici e orientato alla tutela della salute dei soggetti fragili.

In un'ottica di contenimento dell'impatto ambientale e valorizzazione delle economie territoriali, il Fornitore privilegia l'acquisto di derrate provenienti da filiera corta e/o chilometro zero, con una priorità operativa per le aziende situate entro un raggio di 150 km dal centro di cottura. Tale strategia logistica permette di ridurre drasticamente le emissioni di CO₂ legate ai trasporti e garantisce la massima freschezza delle materie prime stagionali. Per gli alimenti di importazione non coltivabili in Italia (come banane, spezie o tè), si farà ricorso esclusivamente a prodotti biologici o certificati dal circuito del commercio equo e solidale, garantendo che ogni ingrediente extracomunitario rispetti gli standard di tracciabilità dell'Unione Europea, includendo obbligatoriamente il codice dell'organismo di controllo e il riferimento al regime di agricoltura biologica.

4.2.6 Protocolli di confezionamento, MOCA e logistica domiciliare

La gestione del packaging rappresenta un pilastro fondamentale della sostenibilità del servizio. Il Fornitore utilizza esclusivamente Materiali a Contatto con gli Alimenti (MOCA) conformi ai requisiti di prevenzione rifiuti previsti dai CAM, privilegiando vaschette monoporzione realizzate in materiali biodegradabili e compostabili (certificati UNI EN 13432) o facilmente riciclabili. Tali contenitori sono specificamente selezionati per la loro inerzia termica e l'idoneità al riscaldamento, garantendo che le proprietà organolettiche rimangano inalterate durante il tragitto. Al fine di ridurre la produzione di rifiuti domestici presso l'abitazione dell'anziano, è fatto divieto assoluto di utilizzare posate o accessori in plastica monouso; ogni eventuale kit accessorio dovrà essere in materiale ecocompatibile, mentre i condimenti saranno gestiti in fase di preparazione per eliminare l'impiego di bustine monodose inquinanti. La sicurezza igienico-sanitaria e la qualità del pasto al momento della consegna sono garantite dall'impiego di contenitori isotermitici ad alte prestazioni, conformi alle norme ATP, che assicurano il mantenimento della temperatura di somministrazione non inferiore a +60°C. Il personale addetto alla distribuzione è specificamente formato per garantire la rapidità della consegna e la corretta manipolazione dei contenitori, monitorando costantemente l'integrità dei sigilli termici. Tutte le operazioni di lavaggio dei contenitori riutilizzabili e la sanificazione dei mezzi di trasporto avverranno mediante l'impiego di detergenti dotati di etichetta Ecolabel UE, minimizzando il rilascio di sostanze chimiche nocive nelle acque reflue e assicurando un ambiente di lavoro salubre e sostenibile. Con riferimento alla fornitura di accessori per il consumo del pasto, il Fornitore deve attenersi ai criteri di riduzione dell'impatto ambientale previsti dai CAM. In particolare, i tovaglioli ed eventuali tovagliette sottopiatto monouso dovranno essere realizzati in carta tessuto certificata (es. Ecolabel UE o equivalente), non stampata o con stampe a ridotta area di copertura, preferibilmente in cellulosa non sbiancata o riciclata. È vietato l'impiego di tovaglioli in plastica o materiali non riciclabili.

4.2.7 Logistica, prossimità e capillarità territoriale del servizio

Al fine di garantire l'efficienza del servizio e la massima qualità organolettica dei pasti, il modello logistico proposto dal Fornitore dovrà assicurare la tempestività della consegna e il rigoroso rispetto della catena del caldo, riducendo al minimo i tempi di intercorrenza tra il termine della preparazione e la somministrazione al domicilio dell'utente.

Per garantire la sicurezza alimentare (mantenimento della temperatura $\geq 60^{\circ}\text{C}$) e minimizzare l'impatto ambientale legato alle emissioni di CO₂, è stabilito che il centro di cottura individuato per il ciclo produttivo debba essere situato entro un raggio massimo di 20 km dal confine territoriale del Comune di Chiavari. Qualora il centro di cottura principale

sia situato in posizione decentrata rispetto ad alcune aree dell'Ambito Territoriale Sociale n. 15, il Fornitore è tenuto a presentare un Piano Logistico Integrativo che preveda:

- punti di prossimità e accordi territoriali, ovvero la possibilità di stipulare accordi di partenariato con operatori locali (rosticcerie, centri di cottura secondari o laboratori gastronomici) situati in aree strategiche del territorio, che operino come "punti di appoggio" certificati per la finalizzazione della distribuzione, previa verifica del possesso dei requisiti igienico-sanitari e dei protocolli HACCP;
- l'utilizzo di mezzi "navetta" per il trasporto dei contenitori isotermitici verso punti di smistamento locali, dai quali partiranno i veicoli dedicati alla consegna dell'ultimo miglio, ottimizzando così i percorsi e riducendo i tempi di percorrenza totali;
- l'integrazione con i servizi di assistenza domiciliare, nell'ottica di una presa in carico globale dell'utente, per massimizzare l'efficienza degli interventi. Il Fornitore dovrà collaborare attivamente con l'Amministrazione per valutare l'integrazione logistica con i servizi sociali professionali. Si potrà in particolare valutare, laddove le esigenze assistenziali lo richiedano o lo permettano, la consegna tramite Operatori Socio-Sanitari (OSS), prevedendo lo scarico dei pasti presso punti di raccolta concordati, dai quali l'operatore OSS incaricato dell'assistenza domiciliare prenderà in carico il pasto per portarlo direttamente all'utente durante l'accesso programmato. Tale modalità garantisce non solo il pasto caldo, ma anche il monitoraggio diretto dell'assunzione del cibo e delle condizioni generali del cittadino. Nell'ottica di assicurare un costante raccordo con la rete familiare dell'utente, sarà altresì possibile prevedere piani di consegna coordinati con i Caregiver, garantendo finestre orarie precise (entro la fascia 11:30 - 13:30) per evitare attese prolungate o mancate consegne che comprometterebbero la continuità assistenziale.

Ogni soluzione logistica proposta dovrà comunque garantire la tracciabilità GPS dei percorsi per il monitoraggio dei tempi di consegna, fornendo all'Amministrazione report periodici sulla puntualità del servizio. Il personale addetto alla consegna dovrà pertanto essere opportunamente formato non solo sulle procedure igieniche, ma anche sulle modalità di approccio relazionale con l'utenza fragile, segnalando tempestivamente ai Servizi Sociali eventuali situazioni di allarme o anomalia riscontrate presso il domicilio.

4.2.8 Trasporto e modalità di consegna al domicilio

Il Fornitore è tenuto a rispettare rigorosamente gli orari di consegna concordati: la distribuzione dei pasti presso il domicilio degli utenti deve avvenire tassativamente nella fascia oraria compresa tra le 11:30 e le 13:30. Non sono ammessi ritardi rispetto alla programmazione definita dai Servizi Sociali; in caso di inadempienza, l'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare le penali previste dal presente Capitolato.

Tutti gli alimenti — inclusi pane, frutta e contorni — devono essere preparati e confezionati il giorno stesso della somministrazione, garantendo la massima integrità organolettica e la sicurezza alimentare in ogni fase, dal centro cottura fino alla consegna nelle mani dell'utente. Il pane deve essere confezionato singolarmente o riposto in sacchetti idonei ben chiusi (non graffettati) per garantirne l'igiene. I condimenti devono essere gestiti preferibilmente in fase di preparazione o con soluzioni a basso impatto ambientale, evitando il ricorso a bustine monouso in plastica. Ogni monoporzione deve recare un'etichetta chiara con l'indicazione del destinatario e della tipologia di dieta (ordinaria o speciale), garantendo la piena tracciabilità e la corretta assegnazione del pasto.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei, nella disponibilità del Fornitore e condotti da personale qualificato. I veicoli devono essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, dotati di vano di carico separato dalla cabina di guida e rivestiti internamente di materiale lavabile e disinfettabile. Il Fornitore è tenuto a comunicare la tipologia e il numero dei mezzi impiegati, garantendo che siano conformi alle normative vigenti.

Per la veicolazione dei pasti devono essere utilizzati contenitori isotermitici ad alte prestazioni, dotati di guarnizioni ermetiche e certificati per il mantenimento della temperatura. Il Fornitore è obbligato a utilizzare termometri a sonda per rilevamenti a campione della temperatura "al cuore" del prodotto al momento della consegna, annotando i dati su appositi registri a disposizione dell'Amministrazione.

Il personale addetto alla consegna rappresenta il punto di contatto diretto con l'utenza fragile, pertanto è chiamato a mantenere un comportamento improntato alla massima cortesia e professionalità. Prima di iniziare il giro di distribuzione, l'addetto deve verificare la corrispondenza dei pasti con l'elenco degli utenti e la correttezza delle diete speciali caricate.

Durante la consegna, il personale è tenuto a:

- curare rigorosamente l'igiene personale (divisa pulita, capelli ordinati, assenza di gioielli o smalti, lavaggio frequente delle mani e utilizzo di guanti ove necessario);
- consegnare il pasto direttamente nelle mani dell'utente o del caregiver, verificando brevemente l'integrità della confezione;
- segnalare tempestivamente ai Servizi Sociali eventuali anomalie riscontrate presso il domicilio (mancata risposta dell'utente, situazioni di evidente disagio o emergenza);
- astenersi tassativamente dall'utilizzo del cellulare durante le operazioni di consegna.

4.2.9 Gestione delle emergenze e piano di continuità del servizio

Il Fornitore è obbligato a garantire la continuità della somministrazione dei pasti anche in occasione di situazioni eccezionali, imprevedibili o di forza maggiore (quali, a titolo esemplificativo: allerte meteo di grado elevato, nevicate, interruzioni della viabilità, guasti agli impianti del centro cottura, scioperi o emergenze sanitarie).

Data la natura socio-assistenziale del servizio rivolto a persone fragili, la sospensione della consegna non è ammessa, salvo esplicita disposizione dell'Amministrazione o per oggettiva impossibilità fisica di raggiungimento del domicilio.

Qualora criticità logistiche o tecniche impediscano la normale produzione o consegna del pasto caldo standard, il Fornitore dovrà attivare le seguenti misure:

- pasto freddo di emergenza: in caso di impossibilità di garantire il legame fresco-caldo, la refezione dovrà essere assicurata mediante la fornitura di un pasto freddo sostitutivo, composto da alimenti a lunga conservazione ad alto valore nutritivo e di facile consumo per l'utenza anziana. Tale pasto dovrà includere, a titolo indicativo: affettati sottovuoto, formaggi confezionati, tonno o carne in scatola di alta qualità, prodotti da forno (crackers o pane confezionato), succhi di frutta senza zuccheri aggiunti e dessert monoporzione;
- in caso di interruzioni della viabilità (es. strade ghiacciate o frane nelle zone collinari dell'ATS 15), il Fornitore deve prevedere l'utilizzo di mezzi idonei (veicoli 4x4 o dotati di dispositivi antidive) o concordare con i Servizi Sociali punti di consegna intermedi per il passaggio del pasto al personale della Protezione Civile o ai volontari autorizzati.

Il Fornitore dovrà inoltre disporre di un centro cottura alternativo, al fine di scongiurare l'interruzione del servizio per guasti strutturali al sito produttivo principale. Tale centro – ubicato a una distanza non superiore a 20 (venti) chilometri dai confini del Comune di Chiavari – deve essere regolarmente autorizzato alla produzione e veicolazione di pasti.

Non sono ammesse variazioni al menù effettuate arbitrariamente dal Fornitore. Qualsiasi deroga dovuta a cause di forza maggiore dovrà essere tempestivamente comunicata e concordata per iscritto (anche via PEC o email istituzionale) con i responsabili dei Servizi Sociali del Comune di Chiavari.

Il Fornitore non potrà accettare ordini di variazione o attivazione di regimi di emergenza se non provenienti esclusivamente dal personale della Stazione Appaltante specificamente

incaricato della gestione e del monitoraggio del servizio. Tutte le procedure adottate in fase di emergenza non dovranno comportare alcun onere economico aggiuntivo né per il Comune né per gli utenti beneficiari.

4.2.10 Piano di autocontrollo, sistema HACCP e analisi microbiologiche

Il Fornitore è tenuto ad applicare rigorosamente tutte le disposizioni legislative in materia di sicurezza alimentare (Reg. CE 852/2004 e successivi), attenendosi ai principi delle Buone Pratiche di Produzione (GMP) e al Piano di Autocontrollo basato sul sistema HACCP.

- **Procedure di autocontrollo**

Entro 15 giorni dall'avvio del servizio, il Fornitore dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante e agli organi sanitari competenti (ASL) il Piano HACCP aggiornato, specifico per la catena di produzione e distribuzione domiciliare. Tale piano deve includere il monitoraggio critico delle fasi di approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime, di preparazione e cottura, di confezionamento in monoporzione termosigillata e relativa etichettatura, nonché di trasporto isotermico e consegna al domicilio.

Il Fornitore è responsabile della conformità igienica di tutti gli ambienti produttivi e delle attrezzature (cucine, dispense, automezzi per il trasporto), che devono essere costantemente monitorati e sanificati con prodotti conformi ai CAM (Ecolabel).

- **Monitoraggio e analisi di laboratorio**

Il Fornitore implementerà un sistema di monitoraggio della qualità percepita dagli utenti (UNI EN ISO 9001:2015) e condurrà, con cadenza almeno trimestrale, esami batteriologici e chimici eseguiti da laboratori accreditati su materie prime e prodotti finiti (vaschette pronte al consumo), superfici di lavoro e attrezzature del centro cottura, contenitori isotermici utilizzati per il trasporto a domicilio.

Le analisi chimiche dovranno rilevare l'eventuale presenza di contaminanti ambientali o residui di detergenti. Tutti i referti dovranno essere registrati e messi a immediata disposizione dei Servizi Sociali del Comune di Chiavari. Qualora il sistema di autocontrollo risultasse inadeguato, il Fornitore sarà obbligato ad adottare immediatamente le misure correttive indicate dall'Amministrazione, senza alcun diritto di rivalsa economica.

Il Fornitore garantisce infine la piena tracciabilità del prodotto e la disponibilità, presso il centro di cottura, di tutti i registri di carico/scarico e delle schede di rilevazione delle temperature di trasporto, a beneficio dei tecnici incaricati dei controlli.

- **Campionatura rappresentativa del pasto**

Il Fornitore è obbligato a conservare quotidianamente presso il Centro di Cottura un campione rappresentativo (pasto testimoniale) di ogni tipologia di pasto completo somministrato (inclusi contorni ed eventuali varianti o diete speciali). I campioni devono essere riposti singolarmente in contenitori sterili idonei, sigillati e chiaramente etichettati con la data del prelievo, il riferimento al menù del giorno e il nominativo del responsabile della preparazione. Tali campioni dovranno essere conservati in congelatore a una temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$ per un periodo minimo di 72 ore successive alla somministrazione. Tale procedura è finalizzata a consentire eventuali verifiche e analisi da parte delle autorità sanitarie competenti in caso di necessità. Allo scadere delle 72 ore, in assenza di contestazioni, il Fornitore potrà procedere allo smaltimento dei campioni secondo le norme vigenti.

4.2.11 Pulizia e sanificazione dei locali

Il Fornitore è tenuto a predisporre un piano di sanificazione e a tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano, garantendo che gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia siano tassativamente separati rispetto alle fasi di confezionamento e distribuzione dei pasti al domicilio. I materiali di pulizia dovranno essere trasportati separatamente dalle

derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati e in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 del D.P.R. n. 327/80, dotati di tappo a vite o chiusura di sicurezza che ne impedisca l'apertura accidentale. Tutti i prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti o disinfestanti utilizzati devono rispettare i Criteri Ambientali Minimi (CAM) e le normative vigenti (Reg. CE 648/2004, D.P.R. 392/98 e D.lgs. 179/2021), privilegiando l'impiego di prodotti dotati di etichetta Ecolabel. In assenza di tale marchio, il Fornitore dovrà produrre documentazione idonea ad attestare il rispetto dei requisiti ambientali. Presso il Centro di cottura dovranno essere conservate e messe a disposizione dell'Amministrazione le schede tecniche e tossicologiche di ogni prodotto, con l'indicazione del Centro Antiveleni di riferimento per le sostanze a elevata tossicità. I panni utilizzati per la pulizia di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in alloggiamenti idonei, mentre le macchine e le attrezzature impiegate dovranno essere di proprietà del Fornitore, conformi alle norme di sicurezza e a bassa emissione sonora. Il Fornitore provvederà inoltre alla gestione igienica degli spogliatoi e dei servizi annessi ai locali di produzione, fornendo carta igienica, asciugamani monouso e sapone detergente a erogazione non manuale, assicurando che i prodotti di sanificazione siano sempre conservati nelle confezioni originali in locali o armadi separati.

La gestione dei rifiuti solidi dovrà avvenire nel rigoroso rispetto delle disposizioni sulla raccolta differenziata in vigore nel Comune di Chiavari, evitando l'accatastamento improprio di imballaggi o residui e osservando il divieto assoluto di scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

4.2.12 Manutenzione dei locali, delle attrezzature e degli impianti

È a totale carico del Fornitore l'esecuzione della manutenzione ordinaria del Centro di Cottura, dei locali di stoccaggio, delle aree di confezionamento e di tutte le relative attrezzature e impianti. Tali interventi devono comprendere sia la manutenzione preventiva programmata (attività di verifica periodica, controllo, messa a punto e sostituzione di parti soggette a usura) che la manutenzione correttiva (riparazioni su guasto). La manutenzione deve essere eseguita secondo un piano prestabilito fondato sulle prescrizioni dei libretti d'uso e manutenzione, utilizzando ricambi originali o certificati.

Il Fornitore è inoltre tenuto a garantire la perfetta efficienza e, se necessario, la sostituzione a proprie spese di tutte le attrezzature mobili (es. affettatrici, tritacarne, forni, frigoriferi, abbattitori) e delle dotazioni specifiche per il trasporto (contenitori isotermitici, piastre eutettiche, termometri a sonda). In caso di guasto imprevisto alle attrezzature fisse, il Fornitore deve adottare immediatamente azioni idonee a garantire la continuità del servizio (es. attivazione del centro cottura di backup o procedure di emergenza). Per quanto riguarda la manutenzione dei locali, questa comprende, a titolo esemplificativo: la tinteggiatura periodica (almeno biennale) dei locali di lavorazione, la sostituzione di piastrelle e vetri danneggiati, e il mantenimento in perfetta efficienza di infissi, tende e zanzariere.

Tutte le attrezzature di proprietà del Fornitore rimangono sotto la sua esclusiva responsabilità manutentiva per l'intera durata dell'affidamento.

4.2.13 Referente operativo del servizio e vigilanza sul piano di autocontrollo

Il Fornitore è tenuto a designare un Referente Operativo del Servizio, che assumerà il ruolo di interlocutore diretto e costante del Comune di Chiavari per tutti gli aspetti organizzativi, logistici e gestionali relativi agli interventi del presente paragrafo.

Tale figura avrà il compito di garantire la regolarità delle consegne, assicurare il mantenimento degli standard qualitativi e termici dei pasti e collaborare in maniera continuativa con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) nominato dall'Amministrazione. Al Referente è richiesta una comprovata esperienza professionale, documentabile mediante curriculum vitae, di almeno tre anni nel coordinamento di servizi di

ristorazione collettiva o di servizi di assistenza domiciliare integrata di entità comparabile a quella prevista nel presente affidamento.

Il Referente dovrà inoltre curare l'ottenimento e il mantenimento di tutte le autorizzazioni sanitarie relative al centro di cottura e alle idoneità dei mezzi di trasporto (SCIA sanitaria, certificazioni ATP ove necessarie), le quali resteranno intestate al Legale Rappresentante del Fornitore. È fatto obbligo al Referente di mantenere un costante raccordo operativo con i Responsabili comunali e con i Servizi Sociali territoriali, provvedendo alla trasmissione periodica dei report di consegna, delle schede di rilevazione delle temperature e di tutta la documentazione prevista dal Piano di Autocontrollo HACCP.

Dovrà essere garantita la piena reperibilità del Referente per tutta la durata del contratto durante la fascia oraria di erogazione del servizio. In caso di assenza o impedimento, il Fornitore dovrà garantire la pronta sostituzione con figura di pari profilo, comunicandone le generalità al Comune entro 7 giorni solari.

Il Fornitore dovrà inoltre individuare un Responsabile del Piano di Autocontrollo, che avrà il compito di sottoscrivere e tenere aggiornata la documentazione relativa al monitoraggio dei punti critici (dalla produzione alla consegna finale) e alla gestione di eventuali non conformità, in coerenza con le procedure di sicurezza alimentare specifiche per la distribuzione di pasti in monoporzione termosigillata.

4.3 Teleassistenza a favore di anziani e/o adulti in situazione di fragilità sociosanitaria

4.3.1 Descrizione delle prestazioni

Il Telesoccorso rappresenta una prestazione di carattere socio-assistenziale volta a promuovere la permanenza presso il proprio domicilio in condizioni di piena sicurezza e indipendenza. Il suo scopo principale è fare da tramite tra i familiari (caregiver) e le risorse operative del territorio. Il servizio è destinato a persone anziane, cittadini con disabilità e soggetti vulnerabili che vivono soli, estendendosi anche a chi si trova in condizioni di fragilità o inabilità di natura temporanea.

Attraverso l'impiego di soluzioni tecnologiche, il sistema assicura un monitoraggio costante delle criticità e permette di attuare interventi che superano la gestione della singola urgenza, mobilitando reti di supporto formali e informali in base alle specifiche necessità rilevate.

L'attività è garantita dall'installazione di un apparecchio domestico collegato a Centrali Operative, le quali offrono tutela e vigilanza continuativa grazie a personale specializzato attivo 24 ore su 24. Il servizio si occupa della ricezione immediata del segnale, della sua corretta analisi, del contatto diretto con l'assistito e del rapido invio dei soccorsi più idonei alla risoluzione dell'evento.

Gli utenti, attraverso un'azione estremamente semplice e intuitiva, possono richiedere assistenza a una centrale disponibile 365 giorni l'anno. Operatori qualificati, avvalendosi di sistemi di comunicazione in viva voce, organizzano risposte su misura per le esigenze dell'interessato. All'atto pratico, il beneficiario non ha bisogno di comporre alcun numero telefonico: un unico gesto è sufficiente per trasmettere la chiamata e attivare tempestivamente la procedura di allarme presso la centrale.

Il modulo di Teleassistenza prevede un programma di contatti telefonici pianificati, volti a monitorare costantemente le necessità degli utenti e a fornire risposte tempestive. Tali attività sono finalizzate a verificare:

- a) l'insorgenza di nuove esigenze di carattere pratico e quotidiano;
- b) l'equilibrio emotivo dell'assistito (particolarmente in contesti di solitudine o assenza di figure di riferimento);
- c) la presenza di situazioni di disagio da segnalare prontamente agli uffici territoriali competenti;

- d) la diffusione di informazioni relative alle opportunità della rete dei servizi e ai relativi percorsi di accesso.

In quest'ottica, la Teleassistenza si configura come una forma di vigilanza programmata, agendo sia come strumento di prevenzione socio-sanitaria sia come supporto relazionale e psicologico.

Per garantire una gestione completa delle richieste, il sistema deve poter fronteggiare le criticità attivando, a seconda dei casi:

- i soccorsi sanitari d'emergenza;
- i familiari in possesso delle chiavi dell'abitazione;
- il Servizio Sociale professionale.

Infine, il servizio ricomprende il monitoraggio sistematico del corretto funzionamento dei dispositivi (Telecontrollo) e la verifica costante della capacità dell'utente di utilizzare correttamente la strumentazione fornita.

4.3.2 Modalità di svolgimento delle prestazioni

Il collegamento telefonico deve essere garantito senza interruzioni per ventiquattro ore al giorno durante tutto l'anno attraverso la messa a disposizione di due Centrali Operative, una diurna e l'altra attiva costantemente, così da scongiurare disservizi legati a guasti tecnici, interruzioni elettriche o eventi ambientali straordinari che potrebbero impedire il regolare svolgimento delle prestazioni. La ditta incaricata fornirà in comodato gratuito un terminale dotato di viva-voce e un relativo radiocomando, occupandosi dell'installazione e dell'accensione entro cinque giorni dalla comunicazione del nominativo o entro due giorni lavorativi per le situazioni segnalate come urgenti, fermo restando che in assenza di linea fissa il servizio sarà erogato tramite rete mobile con scheda SIM e relativo credito a carico dell'utente. Gli apparati omologati devono avere batterie con autonomia di almeno tre anni, essere resistenti all'acqua per l'uso durante l'igiene personale e capaci di coprire l'intera abitazione segnalando automaticamente alla centrale l'eventuale esaurimento della carica. Il fornitore assicura la manutenzione gratuita e la riparazione o sostituzione dei dispositivi entro quattro giorni solari in caso di guasto, mantenendo una scorta di magazzino pari ad almeno il dieci per cento degli apparecchi connessi. La gestione operativa comprende l'aggiornamento costante dei dati degli assistiti, il coordinamento dei soccorritori di prossimità in possesso delle chiavi per evitare l'abbattimento della porta in emergenza e la segnalazione tempestiva di interventi o ricoveri ai medici di base e ai parenti. È inoltre prevista almeno una chiamata settimanale di controllo per verificare il funzionamento del sistema, educare l'utente al suo utilizzo e offrire sostegno sociale e psicologico, attivando prontamente le forze dell'ordine, i vigili del fuoco o i soccorsi sanitari ogni qualvolta si manifesti una situazione di necessità.

Il collegamento telefonico deve essere garantito senza alcuna interruzione per ventiquattro ore al giorno durante tutto l'anno, avvalendosi di due Centrali Operative — una diurna e l'altra attiva in modalità permanente — che devono operare tramite un applicativo gestionale basato su tecnologia web, protetto da intrusioni esterne e progettato per garantire l'integrità dei dati e la sicurezza delle informazioni sensibili nel pieno rispetto delle normative sulla privacy. Il soggetto affidatario fornirà in comodato gratuito terminali omologati di estrema semplicità d'uso, dotati di sistema viva-voce ad alta sensibilità e radiocomandi impermeabili indossabili, progettati per essere leggeri e attivabili con un unico gesto intuitivo. Gli apparati devono possedere una batteria tampone interna capace di sostenere il funzionamento della base per almeno otto ore in assenza di energia elettrica, mentre il telecomando dovrà avere un'autonomia minima di tre anni, con sistema di diagnostica automatica per la segnalazione di batterie scariche alla centrale. L'installazione e l'addestramento dell'utente al corretto utilizzo della strumentazione devono avvenire entro cinque giorni lavorativi dalla comunicazione del nominativo, ridotti a due per i casi urgenti. Per quanto riguarda il

subentro, la ditta dovrà completare la presa in carico di tutti gli utenti già attivi entro dieci giorni dalla stipula o dall'avvio anticipato, coordinandosi con il gestore uscente per assicurare una migrazione dei dati fluida e priva di interruzioni assistenziali. In assenza di linea fissa, la connettività sarà garantita tramite dispositivi mobili, con scheda SIM a carico dell'utente. La gestione operativa si fonda sulla ricezione immediata di un pacchetto dati telematico completo che permette all'operatore di visualizzare istantaneamente la scheda dell'utente, comprensiva di anagrafica e domiciliazione, nonché di ogni altro dettaglio utile al corretto espletamento delle prestazioni. Il protocollo di emergenza prevede il contatto viva-voce immediato per la verifica delle condizioni dell'assistito, l'attivazione tempestiva della rete di soccorso che include il 118, i Vigili del Fuoco, la Polizia Municipale o i familiari in possesso delle chiavi per prevenire accessi forzati, assicurando la sorveglianza costante dell'evento fino alla sua definitiva risoluzione. Parallelamente, il modulo di Teleassistenza assicura contatti telefonici settimanali pianificati secondo il piano assistenziale elaborato per l'utente. Qualora questi non risponda alla chiamata programmata, il fornitore è obbligato ad attivare una procedura d'allerta scalare, contattando prioritariamente i referenti indicati e, se necessario, inviando i soccorsi al domicilio. Il fornitore è infine tenuto a garantire la manutenzione gratuita e la sostituzione dei dispositivi entro quattro giorni solari, mantenendo una scorta di magazzino pari al dieci per cento degli apparati, provvedendo alla registrazione minuziosa di ogni allarme (sanitario e non) e alla trasmissione di una reportistica periodica dettagliata al Comune, con l'obbligo di riconsegnare la banca dati integrale e aggiornata alla scadenza del contratto.

4.3 Supporto amministrativo alla rendicontazione analitica e al monitoraggio dei flussi finanziari

Al fine di garantire la piena sostenibilità e la correttezza procedurale dei servizi affidati, si prevede l'inserimento di una figura professionale trasversale dedicata esclusivamente al supporto amministrativo e alla rendicontazione analitica. Tale scelta si rende indispensabile a fronte della crescente complessità dei flussi di finanziamento che alimentano il sistema di welfare locale (quali, a titolo esemplificativo, quota servizi del Fondo Povertà e fondi regionali), i quali richiedono standard di monitoraggio e tracciabilità estremamente rigorosi. Nello specifico, la risorsa avrà il compito di operare un raccordo costante tra l'erogazione materiale dei servizi (Pasti, SAD, Telesoccorso) e i relativi flussi documentali, assicurando che ogni unità di intervento sia puntualmente tracciata, verificata e caricata sulle piattaforme gestionali e ministeriali di riferimento. Tale presidio amministrativo non rappresenta un mero onere gestionale, bensì un asset strategico a tutela della Stazione Appaltante: la sua attività è finalizzata a minimizzare il rischio di inammissibilità della spesa in sede di audit e a garantire la tempestività dei rimborsi, assicurando che la rendicontazione rifletta fedelmente l'analisi analitica delle attività svolte sul territorio dell'Ambito.

A garanzia della tempestività dei flussi informativi, la figura incaricata sarà tenuta alla trasmissione di un report analitico mensile dei beneficiari, distinto per tipologia di servizio e comune di residenza, entro e non oltre il settimo giorno solare di ogni mese.

Al fine di consentire l'immediata verifica dei dati da parte degli uffici competenti, qualora il settimo giorno del mese coincida con un sabato, una domenica o un giorno festivo, il termine di consegna si intende anticipato al giorno lavorativo immediatamente precedente.

ARTICOLO 5 – PERSONALE

5.1 Profilo degli operatori richiesto per l'attuazione degli interventi

Per la realizzazione del sistema integrato di interventi oggetto dell'appalto, l'Appaltatore dovrà impiegare personale qualificato e numericamente idoneo a garantire la continuità assistenziale, in possesso dei seguenti requisiti minimi:

- a) Coordinatore Tecnico del servizio di assistenza domiciliare e telesoccorso: in possesso della qualifica di O.S.S. e di un'esperienza almeno quinquennale nel coordinamento di servizi domiciliari o territoriali. Funge da interfaccia fissa con la Stazione Appaltante e coordina l'organizzazione degli interventi.
- b) Operatore Socio-Sanitario (OSS): Per poter esercitare questa attività è necessario il possesso di attestato di qualifica regionale conseguito, ai sensi dell'accordo Stato Regioni del 3 ottobre 2024, al termine di specifica formazione come disciplinata dalla normativa nazionale e regionale di settore.
È addetto alle prestazioni di cura della persona, igiene ambientale, aiuto alla mobilitazione e supporto diretto nell'ambito dell'assistenza domiciliare e delle Dimissioni Protette;
- c) Referente Operativo della ristorazione: figura con esperienza almeno triennale nel coordinamento di servizi di ristorazione collettiva. È responsabile della regolarità delle consegne dei pasti, del monitoraggio termico e della conformità HACCP, agendo come referente per il monitoraggio della catena del caldo. Il costo di tale figura concorre a determinare il valore unitario del pasto, così come evidenziato nella relazione illustrativa del servizio;
- d) Addetto alla consegna pasti: personale opportunamente formato sulle procedure igienico-sanitarie (HACCP) e sulla sicurezza del trasporto alimentare, munito di patente per la conduzione dei mezzi. Oltre ai compiti logistici, deve possedere adeguate capacità relazionali per l'approccio con l'utenza fragile e la rilevazione di eventuali anomalie presso il domicilio. Il costo di tale figura concorre a determinare il valore unitario del pasto, così come evidenziato nella relazione illustrativa del servizio;
- e) Addetto al confezionamento dei pasti: deputato alle operazioni preparatorie alla spedizione degli alimenti (confezionamento, gestione igiene, etichettatura). Il costo di tale figura concorre a determinare il valore unitario del pasto, così come evidenziato nella relazione illustrativa del servizio;
- f) Cuoco: figura formata secondo i corsi regionali di formazione professionale come addetto alla preparazione pasti, ovvero in possesso di un diploma di maturità conseguito presso un Istituto professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione. Il costo di tale figura concorre a determinare il valore unitario del pasto, così come evidenziato nella relazione illustrativa del servizio;
- g) Operatore di Centrale Operativa (Telesoccorso): personale specializzato nella gestione di situazioni di emergenza, con spiccate capacità di ascolto e gestione dello stress, formato all'utilizzo dei sistemi tecnologici e dei protocolli di soccorso (viva-voce, attivazione reti di prossimità e soccorsi sanitari). Il costo di tale figura concorre a determinare il valore del canone giornaliero, così come evidenziato nella relazione illustrativa del servizio;
- h) Operatore Amministrativo: in possesso di diploma di scuola secondaria superiore, incaricato del supporto tecnico per la rendicontazione analitica delle attività, necessaria per il rispetto dei flussi finanziari legati ai fondi nazionali e comunitari.

5.2 Adempimenti di carattere generale

L'operatore economico è tenuto ad applicare ai lavoratori impiegati condizioni contrattuali, economiche e normative non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi nazionali e territoriali di categoria vigenti nel luogo di esecuzione del servizio, nonché ad adeguarsi ad ogni successiva modifica o rinnovo dei medesimi. Tali obblighi permangono

anche dopo la scadenza del contratto collettivo fino alla sua sostituzione, e vincolano l'operatore economico indipendentemente dalla sua adesione alle associazioni datoriali firmatarie.

In caso di necessità di sostituzione di uno o più lavoratori, l'affidatario dovrà presentare all'Amministrazione le necessarie informazioni sul nuovo profilo proposto, con congruo preavviso, salvo i casi di urgenza o forza maggiore. Inoltre il Fornitore è tenuto a provvedere tempestivamente alla sostituzione di eventuali assenze con personale in possesso delle medesime qualifiche, al fine di garantire la continuità del monte ore giornaliero previsto.

Per gli aspetti comportamentali e disciplinari del personale, si fa riferimento al Codice civile, alla normativa vigente in materia di lavoro e alla contrattazione collettiva applicabile. Tutto il personale impiegato è tenuto a mantenere un profilo professionale improntato al massimo rispetto, alla correttezza e alla deontologia verso l'utenza servita e i soggetti con cui si collabora nella realizzazione degli interventi.

Il personale incaricato dell'esecuzione del servizio è vincolato al più assoluto riserbo in merito a fatti, informazioni e circostanze di cui venga a conoscenza nello svolgimento delle proprie mansioni, a tutela della riservatezza degli utenti e dell'Amministrazione comunale.

Ogni materiale informativo, comunicativo o grafico relativo al servizio e recante riferimenti al Comune di Chiavari dovrà essere preventivamente sottoposto all'approvazione della Stazione appaltante.

Tutto il personale è tenuto a rispettare il Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Chiavari, approvato con deliberazione della Giunta comunale 7 dicembre 2022, n.201, nonché ogni ulteriore disposizione in materia di etica e integrità del servizio pubblico.

L'operatore economico dovrà garantire:

- una chiara organizzazione del lavoro e delle responsabilità interne, formalizzata in un funzionigramma del personale;
- attività periodiche di coordinamento e verifica dell'andamento del servizio.

In materia di tutela dei lavoratori, l'affidatario è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi di legge in tema di lavoro, previdenza, assicurazioni, sicurezza e infortunistica, assumendo integralmente a proprio carico ogni onere derivante. In particolare, deve osservare le prescrizioni del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni e integrazioni.

Ai sensi dell'art. 119, comma 7, del D.Lgs. n.36/2023, l'affidatario è obbligato a garantire ai propri dipendenti impegnati nell'esecuzione del contratto un trattamento economico e normativo conforme ai contratti collettivi nazionali e territoriali di riferimento, come previsto dall'art. 11 del medesimo Codice.

Ai fini del pagamento delle prestazioni, la Stazione appaltante acquisirà d'ufficio il Documento unico di regolarità contributiva (DURC) in corso di validità relativo all'affidatario.

Per tutto quanto non espressamente disciplinato nel presente articolo si rinvia alle disposizioni contenute nello schema di accordo quadro allegato.

5.3 Formazione e aggiornamento del personale

Il Fornitore deve garantire un piano di formazione continua annuale, con particolare riferimento a:

- protocolli di prevenzione e gestione delle emergenze domiciliari;
- aggiornamento sulle normative igienico-sanitarie e HACCP;
- gestione della fragilità cognitiva e relazionale dell'anziano e del disabile.

Qualora l'Amministrazione Comunale richieda, nel rispetto dei limiti previsti dal CCNL di settore, l'attivazione di iniziative di riqualificazione o aggiornamento su tematiche connesse all'oggetto dell'appalto, il Fornitore è tenuto, se richiesto, a garantire la partecipazione del personale interessato anche in orario extra servizio, comunque retribuito con oneri a proprio carico.

5.4 Dotazione strumentale

Il Fornitore è tenuto a conferire al personale impiegato nel servizio tutti i mezzi e le attrezzature necessari per il corretto svolgimento delle attività previste, compresi i mezzi di trasporto, le dotazioni informatiche, telefoniche e di cancelleria. Tali strumenti dovranno essere adeguati, funzionanti e conformi agli standard di sicurezza e di efficienza richiesti per l'erogazione del servizio.

5.5 Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro

Il Fornitore, quale unico soggetto tenuto all'osservanza delle disposizioni dettate dal Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Testo Unico sulla Salute e Sicurezza sul Lavoro) e successive modifiche e integrazioni, dovrà adottare ogni misura tecnica, organizzativa e formativa idonea a garantire l'integrale tutela della salute e sicurezza del personale impiegato nell'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto e nei relativi luoghi di lavoro. Resta inteso che ogni responsabilità civile, penale e amministrativa in materia di sicurezza, igiene e tutela dell'integrità fisica e psichica dei lavoratori grava integralmente ed esclusivamente sul Fornitore. A tal fine, l'Impresa Affidataria dovrà:

- provvedere alla formazione specifica, all'addestramento e all'informazione puntuale del personale addetto circa i rischi propri delle attività oggetto dell'appalto (ivi compresi i rischi psico-sociali connessi al front-office), le correlate misure di prevenzione e protezione da adottare, le cautele ambientali e le corrette procedure operative;
- dotare il personale impiegato di Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) e, ove necessario, Collettiva, adeguati alla mansione svolta e conformi alle prescrizioni normative vigenti;
- assicurare che l'utilizzo e la gestione di eventuali utenze o strumentazioni tecniche siano riservati esclusivamente a personale del Fornitore in possesso di formazione idonea e conoscenza delle procedure operative di sicurezza, inclusi i dispositivi di comando e chiusura.

5.5.1 Nomina delle figure obbligatorie

Il Fornitore è tenuto a designare, sin dall'avvio dell'esecuzione contrattuale e per tutta la sua durata, le seguenti figure previste dalla normativa vigente in materia di prevenzione, garantendone la piena operatività e l'adeguata qualificazione:

- Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP);
- medici competenti (ove richiesto dalla specifica valutazione dei rischi);
- Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS) (ove applicabile, e garantendo la corretta comunicazione del nominativo alla Stazione Appaltante);
- addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione;
- addetti alle emergenze;
- addetti antincendio;
- addetti al Primo Soccorso;
- Preposti per ogni unità operativa e/o funzionale complessa.

ARTICOLO 6 – CONTROLLI SULL'ESECUZIONE

6.1 Struttura deputata alle attività di controllo

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 114 del D.Lgs. 36/2023 e dell'allegato II.14 del decreto citato, il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) è soggetto diverso dal Responsabile Unico di Progetto (RUP).

Il RUP, coadiuvato dal DEC, esercita la supervisione e il controllo dei servizi erogati, avvalendosi della collaborazione dei Comuni compresi nell'Ambito Territoriale Sociale di riferimento. Per ciascun contratto attuativo, l'attivazione e l'eventuale supplenza nelle attività di controllo e monitoraggio sono garantite da una Direzione Operativa (art. 114, comma 2, del D.Lgs. 36/2023) costituita dal Direttore Sociale dell'Ambito Territoriale Sociale n. 15 e dalle figure professionali previste dalla Convenzione di Ambito Territoriale Sociale n. 15, in relazione alle specificità della fattispecie considerata. Competono al DEC le attività dettagliate nel decreto del Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti 7 marzo 2018, n. 49.

La Stazione Appaltante potrà effettuare verifiche, anche ispettive, per accertare il rispetto degli obblighi contrattuali da parte del Fornitore.

È istituito un Tavolo Tecnico di monitoraggio dei servizi, con incontri periodici tra RUP, DEC, Direzione Operativa e responsabili del Fornitore, finalizzato al coordinamento, alla verifica delle attività e alla gestione condivisa delle criticità operative.

L'attività di monitoraggio produce dati utili a valutare la qualità del servizio e a identificare tempestivamente eventuali criticità tecniche o amministrative. Le soluzioni individuate vengono concordate tra i Comuni dell'Ambito Territoriale Sociale, RUP e Fornitore, anche tramite il Tavolo Tecnico.

Il Fornitore trasmetterà i dati relativi alla quantità e qualità dei servizi erogati, evidenziando eventuali anomalie e producendo report per verificare il rispetto degli obiettivi contrattuali.

In caso di rilevamento di inadempimenti suscettibili di penali, la Direzione Operativa o il DEC segnaleranno al RUP la situazione, trasmettendo una relazione dettagliata, l'esito dell'eventuale sopralluogo e la proposta di quantificazione economica.

6.2 Funzioni del DEC

Il DEC, coadiuvato dalle specifiche Direzioni Operative, è responsabile del monitoraggio dell'attuazione di ciascun contratto attuativo derivante dall'Accordo Quadro e provvede alla verifica della regolare esecuzione delle prestazioni. Tale verifica ha la finalità di accertare la corrispondenza dei servizi erogati alle previsioni contrattuali, sotto il profilo tecnico, economico e qualitativo, nonché il rispetto dei tempi e degli obiettivi programmati.

In particolare, ai fini dell'applicazione dello svincolo progressivo della garanzia definitiva previsto dall'articolo 13 dell'Accordo Quadro, il DEC è responsabile della verifica e della certificazione del monte ore effettivamente erogato dall'Appaltatore. Al raggiungimento dei milestone stabiliti (25%, 50%, 75% e 100% del monte ore complessivo di ciascun contratto attuativo), il DEC, previa verifica della regolarità delle prestazioni e della relativa documentazione (fogli firma, report periodici, ecc.), rilascia entro 10 giorni un'apposita attestazione di avanzamento. Tale documento costituisce titolo per lo svincolo della quota parte della garanzia fideiussoria (pari al 20% per ciascun scaglione, fino al limite massimo dell'80% dell'importo iniziale), secondo le modalità previste dall'art. 117, comma 8 del D.Lgs. 36/2023.

Al termine delle attività previste da ciascun contratto attuativo, il DEC, ricevuta comunicazione dell'avvenuta ultimazione delle prestazioni, procede entro cinque giorni agli accertamenti in contraddittorio col Fornitore. Nei successivi cinque giorni elabora il relativo certificato di ultimazione, che trasmette al RUP per il rilascio della copia conforme al Fornitore.

Con il completamento delle prestazioni riferite all'ultimo contratto attuativo, viene avviata la verifica di conformità finale, da eseguirsi entro trenta giorni dalla data di ultimazione, in coerenza con quanto previsto dall'articolo 11 dello schema di Accordo Quadro. Ai sensi dell'articolo 116, comma 2, del Codice dei Contratti Pubblici, tale verifica deve comunque concludersi entro sei mesi dalla fine delle prestazioni contrattuali complessive.

Il RUP trasmette al soggetto incaricato della verifica la documentazione necessaria — secondo quanto previsto dall'articolo 36, comma 7, dell'Allegato II.14 del Codice — entro trenta giorni dalla data di ultimazione delle prestazioni. Il DEC può, ove necessario, richiedere integrazioni o ulteriori elementi documentali per completare le proprie valutazioni. A conclusione delle attività, il soggetto incaricato redige il certificato di verifica di conformità, nel quale confluiscono anche gli esiti delle precedenti verifiche relative ai singoli contratti attuativi. Il certificato assume carattere provvisorio al momento del rilascio e diventa definitivo trascorsi due anni, salvo l'emersione di vizi o difformità non rilevabili in sede di verifica.

Le operazioni di verifica sono effettuate a spese del Fornitore, che deve conferire, a propria cura e spese, ogni supporto tecnico, logistico e documentale necessario. In caso di inadempienza, la Stazione Appaltante potrà procedere d'ufficio, rivalendosi sui corrispettivi maturati dall'esecutore.

L'emissione del certificato di verifica di conformità comporta il pagamento del saldo delle prestazioni eseguite e lo svincolo proporzionale della cauzione definitiva, in relazione all'importo di ciascun contratto attuativo rispetto al valore complessivo dell'Accordo Quadro. Per ogni ulteriore dettaglio operativo e per le specifiche modalità di esecuzione della verifica di conformità, si rinvia alle disposizioni contenute nello schema di Accordo Quadro.

ARTICOLO 7 – SPESE SOGGETTE A RENDICONTAZIONE

Gli interventi finanziati mediante risorse a valere sul Fondo Povertà o su altri fondi nazionali o regionali, soggetti a specifiche modalità di rendicontazione, saranno riconosciuti e liquidati al Fornitore esclusivamente a fronte della presentazione della documentazione richiesta ai fini della rendicontazione, in conformità alle prescrizioni impartite dal soggetto finanziatore e necessarie per il rimborso alla Stazione Appaltante. La modulistica da utilizzare per la rendicontazione è messa a disposizione dalla Stazione Appaltante e il Fornitore è tenuto ad adeguarvisi integralmente.

A titolo esemplificativo, si riporta la documentazione richiesta per la rendicontazione della quota servizi del Fondo Povertà:

- Timesheet mensile del personale;
- riepilogo complessivo delle risorse impiegate sull'intervento, da compilare per fornire l'indicazione complessiva delle ore svolte nel periodo rendicontato;
- relazione delle attività svolte, da presentarsi con cadenza trimestrale.

ARTICOLO 8 – ORDINAZIONE E PAGAMENTO

Le modalità di ordinazione e di liquidazione dei corrispettivi relativi ai contratti attuativi discendenti dall'Accordo Quadro sono disciplinate ai sensi del D.Lgs. 36/2023.

I pagamenti sono effettuati a seguito della verifica della regolare esecuzione delle prestazioni in termini di quantità, qualità e conformità rispetto alle prescrizioni contenute nell'Accordo Quadro, nei contratti attuativi e nel presente Capitolato. L'erogazione dei corrispettivi avviene con cadenza mensile posticipata, entro trenta giorni dal ricevimento di regolare fattura elettronica. La decorrenza del pagamento coincide con la data di effettivo avvio del servizio. Non sono riconosciuti compensi, rimborsi o oneri ulteriori rispetto a quelli previsti per le prestazioni effettivamente rese. In applicazione dell'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972 (Scissione dei pagamenti - Split Payment), l'imposta sul valore aggiunto non viene corrisposta all'esecutore, ma è versata direttamente all'Erario dal Comune di Chiavari,

secondo le modalità stabilite dal D.M. 23 gennaio 2015. Tale circostanza deve essere espressamente indicata in fattura, la quale dovrà essere emessa e registrata conformemente agli articoli 21, 21-bis e 23 del medesimo D.P.R. Qualora, dal Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC), emerga un'inadempienza nei confronti degli enti previdenziali o assicurativi da parte dell'affidatario, dei subappaltatori o dei soggetti titolari di subcontratti ai sensi dell'art. 119 del Codice, la Stazione Appaltante provvede a trattenere dal certificato di pagamento l'importo corrispondente, disponendone il versamento diretto agli enti competenti. Sull'importo netto progressivo delle prestazioni di ciascun contratto attuativo è operata una ritenuta dello 0,50 per cento, che potrà essere svincolata soltanto in sede di liquidazione finale, previa approvazione della verifica di conformità e presentazione di DURC regolare. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni al personale impiegato nell'esecuzione del contratto, il Responsabile Unico di Progetto (RUP) invita formalmente l'affidatario, o il soggetto inadempiente, a provvedere entro quindici giorni. Se, entro tale termine, non vengono fornite motivate contestazioni, la Stazione Appaltante può procedere al pagamento diretto delle somme dovute ai lavoratori, detraendo l'importo corrispondente dai crediti maturati dall'affidatario.

ARTICOLO 9 – REVISIONE DEI PREZZI

Durante l'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 36/2023, qualora si verifichino variazioni del costo del servizio tali da determinare un aumento o una diminuzione superiore al 5% dell'importo complessivo, i prezzi saranno aggiornati nella misura dell'80% della variazione eccedente la soglia del 5%, applicata alle prestazioni ancora da eseguire al momento della richiesta.

Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si farà riferimento agli indici dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI), elaborati dall'ISTAT, o ad altri indici sintetici ufficiali definiti dal Codice. L'adeguamento così determinato non concorre al calcolo della variazione del costo del servizio ai fini di altre clausole contrattuali, restando inteso che la revisione prezzi viene attivata su istanza di parte o d'ufficio dalla Stazione Appaltante in presenza dei presupposti di legge.

ARTICOLO 10 – INADEMPIENZE E PENALITÀ

Salvo che non costituiscano causa di risoluzione del contratto, in caso di inadempimenti o ritardi, l'Affidatario sarà soggetto all'applicazione delle seguenti penali, calcolate sull'ammontare netto del singolo contratto applicativo:

- a) ritardo nell'avvio del servizio o nel subentro: per ogni giorno di ritardo nell'avvio delle attività, si applica una penale pari all'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale;
- b) ritardo nell'installazione dei dispositivi di Teleassistenza: per ogni giorno di ritardo rispetto ai termini previsti, si applica una penale di Euro 50,00 per utente interessato;
- c) inadempienze sulla logistica dei pasti: Per ogni ritardo nella consegna oltre la fascia oraria 11:30 - 13:30 non preventivamente autorizzato: 0,5 per mille dell'importo netto mensile;
- d) per ogni rilevazione di temperatura al cuore del pasto inferiore a +60°C al momento della consegna: Euro 100,00 per singolo episodio
- e) mancata osservanza di ordini e direttive: per ogni giorno di mancata o ritardata osservanza delle direttive impartite dal RUP o dal DEC, si applica una penale giornaliera pari allo 0,5 per mille dell'ammontare netto del contratto applicativo;
- f) inadempimenti relativi all'Offerta Tecnica: per il mancato rispetto dei criteri migliorativi offerti in sede di gara, si applica una penale dello 0,5 per mille per ogni contestazione;
- g) sostituzioni del personale e requisiti: qualora l'Affidatario impieghi personale privo delle qualifiche richieste, si applica una penale giornaliera pari allo 0,5 per mille. La

penale decorre dalla conoscenza dell'utilizzo del personale non autorizzato fino alla sua sostituzione;

- h) interruzione ingiustificata del servizio: data la natura essenziale delle prestazioni (LEPS), ogni interruzione non dovuta a forza maggiore o non concordata con i Servizi Sociali comporterà una penale pari all'1 per mille dell'importo contrattuale per ogni giorno di interruzione, fermo restando il risarcimento del maggior danno.

Le penali applicate ai sensi dell'art. 126 del D.Lgs. n. 36/2023 non possono, in ogni caso, superare complessivamente il dieci per cento (10%) dell'ammontare netto del singolo contratto applicativo. Qualora l'importo complessivo delle penali raggiunga tale limite, il RUP dispone la risoluzione del contratto per grave inadempimento.

Gli inadempimenti sono contestati per iscritto (via PEC) dalla Stazione Appaltante. L'esecutore ha 5 giorni naturali e consecutivi dalla ricezione per trasmettere deduzioni o giustificazioni. Qualora queste non siano accolte, la Stazione Appaltante applicherà la penale mediante compensazione sulla prima fattura utile.

L'applicazione delle penali non esonera l'esecutore dall'adempimento della prestazione, né preclude il diritto della Stazione Appaltante di richiedere il risarcimento per eventuali maggiori danni subiti dall'utenza fragile.

ARTICOLO 11 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

La cessione del contratto è vietata in qualsiasi forma e ogni atto in contrasto con questo divieto è nullo di diritto.

Tuttavia, è consentita la cessione dei crediti derivanti dal contratto, purché avvenga attraverso atto pubblico o scrittura privata autenticata e sia notificata all'Amministrazione debitrice. Il cessionario deve essere necessariamente un istituto bancario o un intermediario finanziario iscritto all'Albo della Banca d'Italia. Le modalità da seguire sono quelle previste dal D.Lgs. 36/2023 e dal relativo Allegato II.14.

Per quanto riguarda il subappalto, questo è ammesso nel rispetto delle disposizioni dell'art. 119 del D.Lgs. 36/2023. Tuttavia, data la natura fiduciaria dei servizi e l'importanza del profilo professionale degli operatori, non è ammesso il subappalto per le attività dirette di assistenza e cura della persona (SAD).

È invece espressamente consentito, previa autorizzazione del RUP, il subappalto per le seguenti attività:

- servizio di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti presso centri cottura regolarmente autorizzati;
- attività accessorie o strumentali specifiche.

L'aggiudicatario è inoltre tenuto a inserire in ogni subcontratto una clausola risolutiva espressa, che preveda la risoluzione automatica del rapporto nel caso in cui emergano informative interdittive antimafia a carico del subcontraente. Questa clausola dovrà essere espressamente accettata dall'impresa subappaltatrice.

Il Comune di Chiavari eserciterà un rigoroso controllo sul rispetto di queste disposizioni. In caso di violazioni gravi e ripetute in materia di collocamento, sicurezza sul lavoro o obblighi contrattuali e sindacali, l'Amministrazione potrà revocare l'autorizzazione al subappalto. Particolare attenzione sarà riservata alla nomina del Responsabile della sicurezza, la cui omissione potrà comportare l'immediata sospensione delle attività subappaltate.

ARTICOLO 12 – SCIOPERI E GARANZIA DELLE PRESTAZIONI INDISPENSABILI

Nell'esecuzione dei servizi oggetto del presente appalto, l'Appaltatore si impegna a rispettare le norme di cui alla Legge 12 giugno 1990, n. 146 e successive modificazioni, in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

In caso di sciopero del personale, l'Appaltatore ha l'obbligo di garantire, in ogni caso, l'erogazione delle prestazioni indispensabili volte ad assicurare la tutela della salute e della sicurezza degli utenti fragili, con particolare riferimento a:

- Servizio Assistenza Domiciliare (SAD): prestazioni di igiene personale e somministrazione pasti/farmaci per utenti non autosufficienti privi di rete familiare;
- Servizio pasti a domicilio: consegna del pasto agli utenti in condizioni di grave necessità e privi di alternative;
- Telesoccorso: continuità assoluta del presidio della centrale operativa e della risposta alle chiamate di emergenza.

L'Appaltatore è tenuto a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante dell'indizione di uno sciopero non appena ne riceva notizia, e comunque nel rispetto dei termini di preavviso previsti dalla legge, specificando le modalità di astensione dal lavoro e le misure organizzative adottate per garantire i servizi minimi.

L'Appaltatore deve provvedere, con congruo anticipo, a dare informazione agli utenti circa le modalità di erogazione dei servizi garantiti e di quelli che potrebbero subire sospensioni o riduzioni.

La mancata garanzia delle prestazioni indispensabili, o la mancata comunicazione preventiva, saranno considerate grave inadempienza contrattuale e daranno luogo all'applicazione delle penali previste nel presente Capitolato, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento del maggior danno e la segnalazione alle autorità competenti.

Per le ore di servizio non effettuate a causa dello sciopero, la Stazione Appaltante provvederà alla decurtazione dei relativi importi dai corrispettivi dovuti, sulla base delle ore effettivamente prestate.

ARTICOLO 13 – DOMICILIO E FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie derivanti dall'Accordo Quadro o dai singoli contratti attuativi, è competente in via esclusiva il Foro di Genova. È espressamente escluso il ricorso al giudizio arbitrale di cui agli artt. 806 e seguenti del Codice di procedura civile.

ARTICOLO 14 – RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO E RESPONSABILE DELLA FASE DI AFFIDAMENTO

Ai sensi dell'art. 15 del Codice, si individua quale Responsabile Unico del Progetto il Dirigente del Settore 6 del Comune di Chiavari, Dott.ssa Maura Meschi tel. 0185-365368 mail maura.meschi@comune.chiavari.ge.it. Il Responsabile di fase per l'affidamento è il Funzionario amministrativo contabile Dott.ssa Sonia Pallini tel. 0185-365359 mail sonia.pallini@comune.chiavari.ge.it.

ARTICOLO 15 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'Appaltatore, nell'esecuzione del servizio, è tenuto al rigoroso rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali, in conformità al Regolamento (UE) n. 2016/679 (GDPR) e al D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii., nonché delle disposizioni concernenti il segreto professionale e d'ufficio.

È fatto divieto all'Appaltatore di utilizzare, per qualunque finalità extra-contrattuale, le informazioni e le notizie di cui egli o i suoi operatori vengano a conoscenza nello svolgimento delle attività. Con la sottoscrizione del contratto, l'aggiudicatario assume formalmente il ruolo di Responsabile del Trattamento dei dati personali (art. 28 GDPR), sottoscrivendo l'apposito atto di nomina predisposto dalla Stazione Appaltante.

ARTICOLO 16 – NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiama quanto disposto dal Codice degli Appalti D.lgs. n.36/2023, dal Codice Civile e da ogni altra norma di legge applicabile, nonché dai Regolamenti del Comune di Chiavari. Con l'invio dell'offerta, l'operatore economico dichiara di aver esaminato, compreso e di accettare integralmente il contenuto del presente capitolato.

--

CAPITOLATO TECNICO DEI GENERI ALIMENTARI: MENÙ

hulu

PRESENTAZIONE

Il menù è in linea con i LARN (Livelli Assunzione Giornalieri Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione Italiana) elaborati dall'Istituto Nazionale della Nutrizione. In esso sono inseriti piatti tipici e locali e quindi si tiene conto anche delle abitudini e delle tradizioni alimentari del territorio.

Il menù compilato si riferisce ai bambini dopo il compimento del primo anno.

"Dopo il compimento del primo anno, il bambino, ormai in grado di masticare, può affrontare un tipo di alimentazione qualitativamente simile a quella dell'adulto. All'alimentazione definitiva si arriva per gradi nel periodo che va dall'inizio del secondo anno al compimento del terzo, inserendo nella dieta del bambino sempre nuovi alimenti". (Alimentazione equilibrata dalla nascita all'adolescenza "Ministero della Sanità Direzione Generale Igiene degli Alimenti e Nutrizione).

Secondo i L.A.R.N. l'apporto energetico consigliabile in età scolare (è stata fatta una media tra maschi e femmine):

1 – 3	anni	cal. 1414
4 – 6	anni	cal. 1589
7 – 11	anni	cal. 2074
12 – 14	anni	cal. 2383

La quota energetica totale è stata così ripartita:

Colazione	15 – 20%
Spuntino	5%
Pranzo	35%
Merenda	5 – 10%
Cena	30%

La ripartizione in principi nutritivi è espressa nelle apposite tabelle.

(I carboidrati semplici sono rappresentati nell'ordine del 10%)

(L' apporto di acidi grassi saturi giornaliero è < 10% del Fabbisogno Calorico Totale)

Il rapporto protidi animali/vegetali è +1

Il PRANZO fornisce in termini energetici il 35% delle calorie totali giornaliere così rappresentate:

Cal. Totali 1414	pranzo cal. 565	NIDO
Cal. Totali 1589	pranzo cal. 635	MATERNE
Cal. Totali 2074	pranzo cal. 829	ELEMENTARI
Cal. Totali 2383	pranzo cal. 953	MEDIE
Cal. Totali 2383	pranzo cal. 953	ADULTI (v. tab. medie)



TABELLA 5

Grammature dei principali alimenti

ALIMENTI 1° PIATTO	NIDO 0-1 ANNO	NIDO 1-3 ANNI	MATERNE	PRIMARIA 6 – 8 ANNI	PRIMARIA 9 – 10 ANNI	SECONDARIA 1° GRADO 11 – 14 ANNI
PASTA, RISO, ORZO ASCIUTTI	30	40	50	60	80	90
PASTA, RISO O ORZO IN BRODO	/	15	25	30	30	40
BASE PER PIZZA	/	60	80	100	120	140
GNOCCHI DI PATATE - PASTA FRESCA	/	60	70	80	100	120
ALIMENTI 2° PIATTO	NIDO 0-1 ANNO	NIDO 1-3 ANNI	MATERNE	PRIMARIA 6 – 8 ANNI	PRIMARIA 9 – 10 ANNI	SECONDARIA 1° GRADO 11 – 14 ANNI
CARNE (POLLO, VITELLO, TACCHINO)	40 omogeneizzato o 30 carne fresca	40	50	60	60	80
PESCE FRESCO O DECONGELATO	40	50	70	90	100	120
UOVA (ANCHE PER FRITTATA)	/	1	1	1,5	1,5	2
PROSCIUTTO COTTO	20	30	40	50	60	70
PROSCIUTTO CRUDO	/	/	/	40	50	60
FORMAGGIO FRESCO	ricotta 30	40	40	50	60	70
FRITTATA UOVA – PROSC. COTTO PARMIGIANO	/	/	1- 10-3	1,5- 10- 5	1,5-15-10	1,5-15-10

PIATTO UNICO (PASTA O RISO E LEGUMI)	10 (pasta o riso) 15 (legumi secchi) 50 (legumi freschi)	15(pasta o riso) 20 (legumi secchi) 75 (legumi freschi)	15 (pasta o riso) 25 (legumi secchi) 85 (legumi freschi)	20 (pasta o riso) 30 (legumi secchi) 100 (legumi freschi)	20 (pasta o riso) 30 (legumi secchi) 100 (legumi freschi)	30 (pasta o riso) 50 (legumi secchi) 170 (legumi freschi)
CONTORNI	NIDO 0-1 ANNO	NIDO 1-3 ANNI	MATERNE	PRIMARIA 6 – 8 ANNI	PRIMARIA 9 – 10 ANNI	SECONDARIA 1° GRADO 11 – 14 ANNI
INSALATA	/	20	20	30	30	30
CAROTE	/	40	60	70	80	100
POMODORI- FINOCCHI	/	80	80	100	120	140
VERDURA COTTA (FAGIOLINI, SPINACI, ZUCCHINI)	30-50	80	80	100	120	140
PATATE AL FORNO, BOLLITE, PURE'	50	80	100	120	140	160

CONDIMENTI	NIDO 0-1 ANNO	NIDO 1-3 ANNI	MATERNE	PRIMARIA 6 – 8ANNI	PRIMARIA 9 – 10 ANNI	SECONDARIA 1° GRADO 11 – 14 ANNI
OLIO EXTRA VERGINE E BURRO CRUDI	5	5	5	10	10	15

PANE	NIDO 0-1 ANNO	NIDO 1-3 ANNI	MATERNE	PRIMARIA 6 – 8 ANNI	PRIMARIA 9 – 10 ANNI	SECONDARIA 1° GRADO 11 – 14 ANNI
PANE COMUNE	/	20	40	50	50	60
PANE INTEGRALE	/	/	50	60	60	70
CEREALI PER MINESTRE	NIDO 0-1 ANNO	NIDO 1-3 ANNI	MATERNE	PRIMARIA 6 – 8 ANNI	PRIMARIA 9 – 10 ANNI	SECONDARIA 1° GRADO 11 – 14 ANNI
SEMOLINO	30	30	30	40	40	40
FRUTTA FRESCA	NIDO 0-1 ANNO	NIDO 1-3 ANNI	MATERNE	PRIMARIA 6 – 8ANNI	PRIMARIA 9 – 10 ANNI	SECONDARIA 1° GRADO 11 – 14 ANNI
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	80-90	100	120	150	150	150
DOLCE / ALTRO	NIDO 0-1 ANNO	NIDO 1-3 ANNI	MATERNE	PRIMARIA 6 – 8ANNI	PRIMARIA 9 – 10 ANNI	SECONDARIA 1° GRADO 11 – 14 ANNI
TORTA	/	/	50	60	70	125
GELATO MONOPORZIONE	/	/	1	1	1	1
BUDINO	/	/	125	125	125	125
YOGURT	/	/	125	125	125	125

La tabella è un compendio tra i fabbisogni teorici e le esigenze pratiche peculiari della ristorazione collettiva, che deve garantire i livelli adeguati di assunzione per la generalità degli utenti e correlati all'età.

E' indirizzata agli operatori addetti alla stesura e/o alla preparazione dei menù, i quali devono tenere conto che:



- le grammature indicate si riferiscono agli ingredienti principali delle ricette, a crudo ed al netto degli scarti; - gli ingredienti minori possono essere aggiunti secondo le necessità (verdure per la preparazione dei sughi, erbe aromatiche, limone, etc.);
- il sale va usato con estrema moderazione e preferibilmente iodato;
- le verdure devono sempre essere presenti, cotte e/o crude, anche nell'eventuale pasto con piatto unico, rispettandone la stagionalità e variandone spesso la tipologia.

TABELLA 3: Ripartizione in nutrienti del FCT (Fabbisogno Calorico Totale) /die

NUTRIENTE	1-2 ANNI	>2 ANNI
*PROTEINE	8-10%	10-12% (animali:vegetali=1:1)
LIPIDI TOT	35% - 40%	Da 30 a 25% gradualmente >4 anni: 20 – 35%
Ac. grassi saturi	<10%	<10%
Ac. grassi monoinsaturi	2-5%	2-5%
Ac. grassi polinsaturi	5 – 10%	5 – 10%
CARBOIDRATI TOT (CHO)	45%	45%-60%
Zuccheri semplici	<15%	<15%
FIBRE	8,4 g/1000 Cal	8,4 g/1000 Cal

* la percentuale di proteine è calcolata per differenza sul totale calorico medio del pasto dalle percentuali di carboidrati e lipidi

Aut.

TABELLA 4: Livelli di assunzione di riferimento di energia e nutrienti per il pranzo

APPORTI RACCOMANDATI	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA 6-8 ANNI	SCUOLA PRIMA RIA 8-10 ANNI	SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
Energia (Kcal) relativa al 35-40% dell'energia giornaliera	511 - 584	595 - 680	693 - 792	805 - 920
Proteine (g) circa 15% delle calorie totali	19 - 22	22 - 25	26 - 30	30 - 34
Lipidi (g) circa 30% delle calorie totali	17 - 20	20 - 23	23 - 26	27 - 31
Carboidrati (g) circa 55% delle calorie totali	70 - 80	82 - 93	95 - 109	111 - 126
Ferro (mg)	4	4 - 5	4 - 5	4
Calcio (mg)	350 - 400	385 - 440	385 - 440	455 - 520
Fibra (g)	5	5	6	7

Valori calcolati per il pranzo: I valori minimi e massimi per ciascuna fascia scolastica sono calcolati sulla base degli apporti energetici raccomandati riferiti al pranzo (35 - 40% delle calorie totali per l'età)

LE GRAMMATURE POSSONO SUBIRE VARIAZIONI SULLA BASE DELLE LINEE GUIDA REGIONALI

LE GRAMMATURE PER GLI ANZIANI SONO UGUALI A QUELLE INDICATE PER LE MEDIE / ADULTI.



INGREDIENTI DEI PRINCIPALI PIATTI A PRANZO

PRIMI PIATTI

MINISTRONE Pasta Parmigiano reggiano Verdure (vedi ricetta base) Olio extravergine di oliva Sale iodato	PASTA IN BIANCO Pasta Olio extravergine di oliva o burro Parmigiano reggiano Sale iodato
RISOTTO AL POMODORO Riso Parmigiano reggiano Olio extravergine di oliva Pommarola (vedi ricetta base) Sale iodato	PASTA AL RAGU' Pasta Parmigiano reggiano Olio extravergine di oliva Ragù (vedi ricetta base) Sale iodato
RISO IN BIANCO Riso Parmigiano reggiano Olio extravergine di oliva o burro Sale iodato	MINISTRONE DI ORZO Orzo Olio extravergine di oliva Verdure (vedi ricetta base) Parmigiano reggiano Sale iodato
RAVIOLI DI VERDURA AL POMODORO Ravioli di verdura Pommarola (vedi ricetta base) Parmigiano reggiano Olio extravergine di oliva Sale iodato	MINISTRONE CON RISO E ORZO Riso Orzo Olio extravergine di oliva Verdure (vedi ricetta base) Parmigiano reggiano Sale iodato
PASTA E FAGIOLI Pasta Fagioli borlotti secchi da ammollare Olio extravergine di oliva Carote Patate Sedano Cavolo nero o verza Prezzemolo Pomodori pelati Parmigiano reggiano Sale iodato	PASTA AL PESTO Pasta Basilico Aglio Pinoli Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Sale iodato
LASAGNE AL FORNO AL POMODORO Pasta per lasagne Pommarola (vedi ricetta base) Besciamella (vedi ricetta base) Parmigiano reggiano Olio extravergine di oliva Sale iodato	RISOTTO ALLA ZUCCA GIALLA/ZUCCHINE Riso Zucca gialla/zucchini Prezzemolo Aglio Brodo vegetale Parmigiano reggiano Sale iodato

PASTA ALLA RICOTTA Pasta Olio extravergine di oliva Parmigiano reggiano Pommarola Ricotta Sale iodato	RISOTTO ALLA PARMIGIANA Riso Brodo vegetale Parmigiano reggiano Sale iodato
PASSATO DI LEGUMI Patate Piselli/Fagioli secchi Pasta Olio extravergine di oliva Carote, cipolla, sedano Parmigiano Sale iodato	GNOCCHI ALLA ROMANA Semolino Latte Burro Parmigiano reggiano Olio extravergine di oliva Misto d'uovo Sale iodato
PASTA AL POMODORO Pasta Olio extravergine Parmigiano reggiano Sale iodato Pommarola (vedi ricetta base)	RISOTTO ALLO ZAFFERANO Riso Parmigiano reggiano Olio extravergine di oliva Zafferano Sale iodato

SECONDI PIATTI

SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE Tacchino Farina Limone (succo) Olio extravergine di oliva Sale iodato	PETTO DI POLLO AI FERRI Petto di pollo Olio extravergine di oliva Sale iodato
PIZZA Pasta di pane (farina, lievito, acqua, sale) Pomodori Mozzarella	SPEZZATINO DI VITELLO Vitello Patate Olio extravergine di oliva Salvia/rosmarino Sale iodato
TACCHINO ALLA PIZZAIOLA Fesa di tacchino Pomodori pelati Aglio Prezzemolo Olio extravergine di oliva Sale iodato	TORTA DI VERDURA Verdura Uovo Parmigiano reggiano Olio extravergine di oliva Aglio Sale iodato
POLPETTONE ALLA LIGURE Fagiolini/bietole Patate Uova Parmigiano reggiano Olio extravergine di oliva Sale iodato	CUORI MERLUZZO/NASELLO AL FORNO Cuori di merluzzo/Nasello Olio extravergine di oliva Aglio Prezzemolo Sale iodato

COSCE DI POLLO Materne/nido: fuso (cioè il femore con i suoi muscoli); Elementari/Medie coscia di pollo a persona Fuso/coscia Salvia Aglio Olio extravergine di oliva	FILETTO DI PLATESSA AL VERDE FORNO Filetto di Platessa Olio extravergine di oliva Aglio Prezzemolo Sale iodato
ARROSTO DI VITELLONE/ROASTBEEF V.NE Fesa/Noce di vitellone Olio extravergine di oliva Salvia Aglio Sale iodato	CASTELLANA AL FORNO Uovo Fontina (tipo fontal) Prosciutto cotto Olio extravergine di oliva Sale iodato
COTOLETTA DI LONZA AL FORNO Lonza Uovo Pangrattato Olio extravergine di oliva Sale iodato	POLPETTINE DI MANZO AL LATTE Manzo (per le polpette macinato) Prezzemolo Aglio Uovo Parmigiano reggiano Latte Pane Pomodoro Sale iodato
CROCCHETTE DI PATATE Patate Prosciutto cotto Uova Parmigiano reggiano Olio extravergine di oliva Pangrattato	CARNE DI VITELLONE AL VAPORE Fesa/Noce di vitellone Olio extravergine di oliva Sale iodato
ARROSTO DI TACCHINO Fesa di tacchino Olio extravergine di oliva Salvia Aglio Sale iodato	TORTINO DI PESCE Patate Merluzzo/Nasello Misto uovo Parmigiano Carote, sedano, cipolla Olio Pane grattugiato Ricotta

CONTORNI

PURE' Patate Burro Latte Sale iodato	MISTO DI CRUDITA' Finocchi Carote Sedano Olio extravergine di oliva Sale iodato
SPINACI ALL'OLIO Spinaci Olio extravergine di oliva Sale iodato	PATATE LESSE Patate Olio extravergine di oliva Sale iodato

INSALATA Insalata Olio extravergine di oliva Sale iodato	FINOCCHI/POMODORI Finocchi/pomodori Olio extravergine di oliva Sale iodato
INSALATA/POMODORI (in base al calendario stagionale) Insalata Pomodori Olio extravergine di oliva Limone (succo) Sale iodato	CAROTE GRATTUGGiate Carote Olio extravergine di oliva Limone (succo) Sale iodato
SPINACI ALL'OLIO/FAGIOLINI Spinaci/Fagiolini/Zucchine Olio extravergine di oliva Sale iodato	CAROTE E PISELLI Carote Piselli Olio extravergine di oliva Sale iodato
INSALATA MISTA E POMODORI/CAROTE Insalata Pomodori/Carote Olio extravergine di oliva Limone (succo) Sale iodato	INSALATA MISTA Insalata Altro tipo di verdura cruda Olio extravergine di oliva Limone (succo) Sale iodato
PATATE ARROSTO/LESSE (alternativa) Patate Aglio Rosmarino Salvia Olio extravergine di oliva Sale iodato	PURE' DI PATATE E CAROTE Patate Carote Burro Latte

INGREDIENTI DEI VARI PIATTI DI BASE

MINISTRONE DI VERDURA Carote Bietola Patate Finocchi Cipolla Sedano Prezzemolo Cavolo Zucchini o zucca gialla Pomodori pelati Olio extravergine d'oliva Sale iodato	MINISTRONE DI VERDURA (semidivezzi) Carote Patate Bietola Zucchini Pomodori pelati Olio extravergine di oliva Sale iodato
--	---

BESCIAMELLA Latte Farina Burro Sale marino	RAGU' Carne Pomodori pelati sgocciolati Olio extravergine di oliva Prezzemolo Carote Cipolla Sedano Sale marino
POMMAROLA Pomodori pelati sgocciolati (pomodori freschi di stagione) Olio Parmigiano reggiano Carote Sedano Prezzemolo Cipolla Basilico Sale marino	

FARE PERVENIRE ALLA SCUOLA, PER CONDIRE, I LIMONI:
 Gr. 100 DI LIMONI OGNI 10 BAMBINI (SCARTO DEL LIMONE 36%)



COEFFICIENTE DI SCARTO DEGLI ALIMENTI

IL PESO DEGLI ALIMENTI SI RIFERISCE AGLI ALIMENTI A CRUDO E PULITI DALLO SCARTO: osso, grasso per le carni, bucce, noccioli per la frutta, foglie ingiallite, parti dure per le verdure.

CARNI

- **ARISTA DI MAIALE DISOSSATA E MANZO MAGRA (VITELLONE)**

Le quantità riferite nella tabella sono da considerarsi senza presenza di grasso, tendini, osso, pelli, cartilagini (perciò al netto).

- **TACCHINO**

Le quantità riferite nella tabella sono da considerarsi senza presenza di grasso, pelle, cartilagine.

- **PROSCIUTTO** (senza cotenna o parti non commestibili)

PERCENTUALE DI SCARTO DEI SEGUENTI PESCI (ESCLUSA GLASSATURA)			
• NASELLO			10%
• MERLUZZO			10%
• BASTONCINI DI PESCE			0%
• TONNO IN OLIO DI OLIVA			0%
PERCENTUALE DI SCARTO PER LA FRUTTA			
• ALBICOCCHIE			6%
• ARANCE			20%
• MANDARINI			20%
• FRAGOLE			6%
• MELE			6%
• MELONE			53%
• PERE			9%
• PESCHE			9%
• SUSINE			11%
• LIMONI			36%
• KIWI			13%
• UVA			6%
• CILIEGIE			14%
• NESPOLE			34%
• COCOMERO			48%
• BANANA			35%
• MANDARANCI			23%
PERCENTUALE DI SCARTO PER LA VERDURA			
• AGLIO			25%
• ASPARAGI			43%
• BASILICO			0%
• BIETOLA			18%



• CARCIOFI		67%
• CAVOLI		6%
• CIPOLLA		17%
• FINOCCHI		41%
• LATTUGA		20%
• PATATE NOVELLE		6%
• PATATE		17%
• PISELLI FRESCHI		53%
• POMODORI		0%
• PREZZEMOLO		20%
• SEDANO		20%
• SPINACI FRESCHI		17%
• ZUCCHINI		12%
• ZUCCA GIALLA		19%
• POMODORI PELATI SGOCCIOLATI		
IL PESO DEL PARMIGIANO E DELLA CACIOTTA SONO DA CONSIDERARSI SENZA CROSTA (solo parte edibile)		

Handwritten signature

**IL PRESENTE CALENDARIO È PRESCRITTIVO NELL'ARCO DELLA SETTIMANA ED
INDICATIVO NELLE VARIE GIORNATE**

FRUTTA	Data a rotazione durante la settimana in base al calendario stagionale	
SETTEMBRE OTTOBRE	Lunedì Martedì Mercoledì Giovedì Venerdì	Mele Pesche Banane Susine Uva/mandaranci
NOVEMBRE DICEMBRE	Lunedì Martedì Mercoledì Giovedì Venerdì	Mandarini Pere Kiwi/arance Mela Banana
GENNAIO FEBBRAIO	Lunedì Martedì Mercoledì Giovedì Venerdì	Mandarini/mandaranci Mela Pera Kiwi/arance Banana
MARZO APRILE	Lunedì Martedì Mercoledì Giovedì Venerdì	Aranci/mandaranci Banana Kiwi/arance Pera Mela
MAGGIO GIUGNO	Lunedì Martedì Mercoledì Giovedì Venerdì	Mela Fragole (maggio) Albicocche (giugno) Banana Ciliegie/nespole Kiwi
LUGLIO AGOSTO	Lunedì Martedì Mercoledì Giovedì Venerdì	Albicocche Cocomero Pesche Melone Susine
TUTTO L'ANNO		Limoni

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

CALENDARIO STAGIONALE DI FRUTTA E VERDURA

ORTAGGI	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
Aglio	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****
Basilico					****	****	****	****	****	****		
Bietola	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****
Carote	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****
Carciofi	****	****	****	****	****					**	****	****
Cavolo nero	****	****	****	****	****				****	****	****	****
Cipolla	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****
Fagiolini						**	****	****	****	****		
Fagioli, ceci	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****
Finocchi	****	****	****							****	****	****
Lattuga	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****
Patate	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****
Pomodori				**	****	****	****	****	****	**		
Piselli freschi			**	****	****	****						
Prezemolo	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****
Sedano odori	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****
Spinaci	****	****	****	**					****	****	****	****
Verza	****	****	****	****						****	****	****
Zucchini				****	****	****	****	****	****	****	****	
Zucca gialla	****	****	****	**				****	****	****	****	****

MENÙ PASTI CALDI A DOMICILIO 1° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRIMI PIATTI						
Penne ai quattro formaggi	Spaghetti all'amatriciana	Gnocchi al ragù	Pasta alla boscaiola	Pasta al pesto	Fusilli al sugo di tonno	Gnocchi al pesto
Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Minestrone	Passato di verdura
Minestrone con riso	Pasta e fagioli	Passato di verdura con crostini	Zuppa Toscana	Minestrone alla genovese		
SECONDI PIATTI						
Scaloppina alla pizzaiola	Cosce tacchino al forno	Spezzatino di vitello con piselli	Cosciotto di suino	Trancio di verdesca alla siciliana	Cotoletta di tacchino	Scaloppina al marsala
Wurstel al formaggio	Frittata di bietole	Focaccia al formaggio	Polpettone di fagiolini	Braciola marinata alle erbe	Salsiccia al forno	Prosciutto alla piastra
Salumi	Salumi	Salumi	Salumi	Salumi	Fettina ai ferri	Fettina ai ferri
Formaggi	Formaggi	Formaggi	Formaggi	Formaggi	Salumi e formaggi	Salumi e formaggi
CONTORNI						
Fagiolini al vapore	Patate arrosto	Carote prezzemolate	Piselli in umido	Patate lessate	Bietole alla parmigiana	Patate arrosto
Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata
FRUTTA O DESSERT						
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino

MENÙ PASTI CALDI A DOMICILIO

II° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRIMI PIATTI						
Spaghetti aglio/olio e peperoncino	Penne al bacon	Lasagne al ragù	Penne alla puttanesca	Spaghetti ai frutti di mare	Sedanini ai quattro formaggi	Tagliatelle ai funghi
Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Minestrone	Passato di verdura
Pasta e ceci	Minestra di verdura	Crema di piselli	Zuppa di fagioli	Passato di verdura con pasta		
SECONDI PIATTI						
Scaloppina di tachino al limone	Brasato al vino rosso	Spezzatino di suino con olive	Pollo al forno	Totani/Patate e piselli	Medaglioni alla valdostana	Scaloppa alla pizzaiola
Torta di bietole	Castellana	Pizza	Tortino di patate	Polpette al pomodoro	Polpettone di fagiolini	Wurstel alla piastra
Salumi	Salumi	Salumi	Salumi	Salumi	Fettina ai ferri	Fettina ai ferri
Formaggi	Formaggi	Formaggi	Formaggi	Formaggi	Salumi e formaggi	Salumi e formaggi
CONTORNI						
Finocchi al vapore	Purè di patate	Broccoli al vapore	Patate prezzemolate	Fagiolini	Carote al burro	Piselli al prosciutto
Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata
FRUTTA O DESSERT						
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino

Handwritten signature

MENÙ PASTI CALDI A DOMICILIO

III° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRIMI PIATTI						
Pasta alla contadina	Risotto ai funghi	Gnocchi al pesto	Penne all'arrabbiata	Pasta al tonno	Bavette all'amatriciana	Pasta pasticciata
Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Minestrone	Passato di verdura
Minestrone di verdure	Pasta e fagioli	Zuppa di ceci	Passato di verdura con riso	Zuppa di cipolle		
SECONDI PIATTI						
Scaloppina con crema di carciofi	Castellana al forno	Bollito misto in salsa verde	Cotoletta di tacchino	Palombetto al forno	Pollo al forno	Arrosto di suino
Frittata con verdure	Torta di riso	Focaccia al formaggio	Tortino di patate, prosciutto e formaggio	Rosticciata di salsiccia	Filetto di merluzzo gratinato	Castellana di prosciutto
Salumi	Salumi	Salumi	Salumi	Salumi	Fettina ai ferri	Fettina ai ferri
Formaggi	Formaggi	Formaggi	Formaggi	Formaggi	Salumi e formaggi	Salumi e formaggi
CONTORNI						
Purè di patate	Fagiolini al vapore	Carote al burro	Bietole alla parmigiana	Patate prezzemolate	Spinaci al burro	Finocchi gratinati
Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata
FRUTTA O DESSERT						
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino

Luigi

MENÙ PASTI CALDI A DOMICILIO IV° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRIMI PIATTI						
Pasta al ragù	Pasta panna e prosciutto	Ravioli di carne	Gnocchetti alla cagliaritana	Pasta alle vongole	Trenette al pesto	Lasagne al forno
Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Minestrone	Passato di verdura
Zuppa di verdure	Minestra di bietole e riso	Zuppa di fagioli	Minestrone con riso	Passato di verdure e crostini		
SECONDI PIATTI						
Cotoletta di pollo	Bocconcini di pollo con piselli	Lonza al latte	Battutina alla salvia	Baccalà alla vicentina	Brasato al vino rosso	Carne all'uccelletto
Tortino di bietole	Mozzarella in carrozza	Pizza	Polpettone di fagiolini	Fesa di tacchino ai ferri	Filetto di merluzzo dorato	Omelette mozzarella e spinaci
Salumi	Salumi	Salumi	Salumi	Salumi	Fettina ai ferri	Fettina ai ferri
Formaggi	Formaggi	Formaggi	Formaggi	Formaggi	Salumi e formaggi	Salumi e formaggi
CONTORNI						
Patate al burro	Carote al burro	Cavolfiore	Piselli in umido	Patate lessate	Fagiolini	Patate arrosto
Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata
FRUTTA O DESSERT						
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino

Lebu

MENÙ PASTI CALDI A DOMICILIO V° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRIMI PIATTI						
Pasta alla pizzaiola	Penne alle olive	Maccheroncini al forno	Risotto alla milanese	Trofie al pesto	Spaghetti alla puttanesca	Tagliatelle prosciutto e asparagi
Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Minestrone	Passato di verdura
Pasta e fagioli	Zuppa toscana	Minestrone	Crema di patate	Passato di verdure e pasta		
SECONDI PIATTI						
Salsiccia al forno	Spezzatino di vitello	Fesa di tacchino	Pollo al forno	Filetto di persico e olive nere	Petto di tacchino alla salvia	Stracotto di manzo
Frittata cipolle e patate	Polpettone di fagiolini	Focaccia al formaggio	Tortino spinaci e prosciutto	Hamburger valdostano	Tortino patate, prosciutto e formaggio	Frittata di formaggio
Salumi	Salumi	Salumi	Salumi	Salumi	Fettina ai ferri	Fettina ai ferri
Formaggi	Formaggi	Formaggi	Formaggi	Formaggi	Salumi e formaggi	Salumi e formaggi
CONTORNI						
Finocchi al vapore	Macedonia di verdure	Patate arrosto	Spinaci lessati	Patate al burro	Piselli al burro	Purè di patate
Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata
FRUTTA O DESSERT						
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino

Autu

MENÙ PASTI CALDI A DOMICILIO VI° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRIMI PIATTI						
Pasta pomodoro e ricotta	Pasta ala carrettiera	Gnocchi al ragù	Pasta prosciutto e piselli	Spaghetti aglio e olio	Spaghetti con vongole	Pasta gratinata ai formaggi
Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Pasta o riso in bianco	Minestrone	Passato di verdura
Pasta e ceci	Minestrone di riso e piselli	Minestrone alla genovese	Crema di patate	Passato di verdure e crostini		
SECONDI PIATTI						
Bocconcini di tacchino e patate	Arrosto di vitellone farcito	Scaloppina al marsala	Scaloppine di pollo al vino bianco	Filetto di orata alla ligure	Involtili dorati	Pollo al forno
Tortino di bietole	Crostata ai funghi	Pizza	Polpettone di fagiolini	Mozzarella in carrozza	Hamburger valdostana	Trancio di verdesca
Salumi	Salumi	Salumi	Salumi	Salumi	Fettina ai ferri	Fettina ai ferri
Formaggi	Formaggi	Formaggi	Formaggi	Formaggi	Salumi e formaggi	Salumi e formaggi
CONTORNI						
Cavolfiore	Fagiolini	Carote al vapore	Patate al forno	Piselli alla francese	Finocchi al vapore	Patate al prezzemolo
Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata	Verdura fresca: Insalata
FRUTTA O DESSERT						
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino

de lu

--

TABELLE MERCEOLOGICHE DEI
PRODOTTI ALIMENTARI E DEL
MATERIALE MONOUSO

fuhr

DISPOSIZIONI GENERALI

Tutti i prodotti di seguito indicati dovranno essere pienamente conformi, per quanto riguarda la loro produzione, confezionamento, etichettatura, trasporto e conservazione, alla vigente normativa in materia che qui si intende completamente richiamata. In particolare, tutti i prodotti alimentari forniti dovranno essere etichettati secondo quanto prevede il D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i..

L'organizzazione e la calendarizzazione degli acquisti e delle consegne alle cucine devono essere tali da garantire, sia per le derrate non deperibili che per le derrate deperibili, il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo del prodotto.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- Decr. Lvo 114/06 (allergeni alimentari);
- Reg. CE n. n. 178/2002.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Il prodotto deve essere sempre di prima qualità. Deve essere prodotta con semola di grano duro conforme alla L. 4.7.67 n. 580 e s.m.i.. Deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore e sapore gradevoli. La pasta dovrà avere buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alla dimensione; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere buona consistenza.

La pasta non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Sottoposta alla prova di cottura (50 gr. di pasta in 500 ml. di acqua distillata bollente contenente 2,5 gr. Di sale per 15 minuti), non deve risultare rotta o spappolata, non deve aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare colloso.

PASTA SPECIALE CON RIPIENO

Pasta fresca con ripieno di carne o con latticini e vegetali, privo di additivi, coloranti ed aromi aggiunti; Il rapporto pasta/ripieno dovrà essere almeno 60/40.

Dovrà essere in confezioni originali sottovuoto o atmosfera modificata, in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.


Dovrà avere aspetto omogeneo e dopo la cottura aspetto consistente, con pasta soda ed elastica.

GNOCCHI DI PATATE

Devono essere prodotti con almeno il 60% di patate e/o equivalente quantitativo di fiocchi di patate reidratate, farina di grano duro, sale e senza l'aggiunta di grassi vegetali o animali, additivi e aromi.

Devono essere preconfezionati all'origine, freschi sottovuoto o in atmosfera modificata oppure surgelati, in confezioni tali da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Alla consegna dovranno avere un intervallo minimo dalla scadenza di 10 giorni se freschi, di 6 mesi se il prodotto è surgelato.



SFOGLIA PER LASAGNE

La sfoglia di pasta all'uovo dovrà essere surgelata, priva di additivi, aromi e coloranti, con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Dovrà essere utilizzata, dopo scongelamento in frigorifero a 4°C, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Alla consegna dovrà avere un intervallo minimo dalla scadenza di 4 mesi.

RISO FINO (TIPO PARBOILED)

Deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla. Deve avere un umidità non superiore al 14%. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Per i valori delle tolleranze di grani non conformi si fa riferimento al Decreto del Ministero per le Politiche Agricole e Forestale in vigore. Il prodotto deve essere: dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale. Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 20 minuti.

PANE FRESCO

Dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "0", di provenienza nazionale o CEE, con tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione senza aggiunta di additivi.

Dovrà essere fresco di giornata, lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta uniforme, di colore bruno dorato, giusto spessore, croccante ed uniforme, friabile, priva di fessure, spacchi o fori, la mollica dovrà essere elastica, asciutta, non attaccaticcia e collosa, bianca, morbida, priva di cavità o caverne.

E' vietato l'uso di pane riscaldato, rigenerato, surgelato e non completamente cotto.

Il pane fornito deve essere prodotto nel giorno del consumo, garantito di produzione giornaliera e su ordinazioni volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno.

Il pane deve essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

Ingredienti: farina di grano tenero "0", acqua, lievito, olio di oliva, sale.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altri additivi non consentiti.

FARINA BIANCA TIPO "0" E TIPO "00"

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge 580/67 titolo II art.7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, legge 580/67 art. 10 e successive modificazioni.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, o altri agenti infestanti.



FARINA DI MAIS PER POLENTA

Deve essere di colore giallo intenso, priva di punti neri o verdastri, di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti e additivi di qualsiasi genere.

ORTAGGI FRESCI

Disposizioni generali relative alla qualità

Gli ortaggi devono essere: interi, senza lesioni; sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, privi di sostanze estranee visibili, in particolare senza residui di fertilizzanti e antiparassitari; privi di danni provocati da lavaggio inadeguato; di aspetto e di colore freschi; privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti; privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente asciugati dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda; privi di odore e /o sapore estranei; privi di attacchi di roditori e da insetti; esenti da danni provocati dal gelo e dal sole, esenti da tracce di muffa; il taglio deve essere il più possibile netto e fresco; non aver subito irraggiamento.

Disposizioni generali relative alla classificazione

Gli ortaggi devono essere: maturi fisiologicamente; omogenei alla 1° Cat. di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative alla presentazione:

- a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere ortaggi della stessa origine, varietà e qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;
- b) condizionamento: deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- a) identificazione: imballatore e /o speditore;
- b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno;
- c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- d) caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro;
- e) se del caso, l'indicazione "ottenuti in coltura protetta".

Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o speditore - natura - origine - categoria merceologica - calibro o pezzatura o numero mazzi o numero di cespi o peso.

FRUTTA FRESCA

Disposizioni generali relative alla qualità:

I frutti devono essere: di 1° categoria; interi, senza lesioni; sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili ed in particolare senza residui di fertilizzanti o antiparassitari;

privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e /o sapore estranei; privi di attacchi da roditori; esenti da danni provocati dal gelo o dal sole, esenti da tracce di muffa.

Disposizioni generali relative alla classificazione:

I frutti devono essere: maturi fisiologicamente; omogenei alla categoria 1° di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative alla calibrazione/cultivar:

La calibrazione è determinata dal calibro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Si richiede omogeneità nella calibrazione, così come determinato dalle norme CEE.

- Mele gialle tipo golden: calibro superiore a 65;
- Mele rosse tipo stark, royal: calibro superiore a 55;
- Pere tipo conference, abate, kaiser, williams : calibro superiore a 55;
- Pesche nettarine: calibro superiore a 51 mm di diametro;
- Albicocche: calibro superiore a 30 mm di diametro;
- Arance tipo Moro, Tarocco, Sanguinella, Navel: calibro non inferiore a 8 per tutte le varietà;
- Clementine: calibro omogeneo da 5 a 6.
- Uva da tavola bianca o rossa tipo Italia, Regina, Fragola

Disposizioni generali relative alla presentazione:

a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;

b) confezionamento: i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- a) identificazione: imballatore e/o spedizioniere;
- b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per i frutti per i quali tale designazione è obbligatoria in tutti i casi; denominazione della varietà per le arance, albicocche, mele, pere, pesche, nettarine, prugne, uva da tavola; designazione del tipo per limoni, clementine, banane e meloni;
- c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- d) caratteristiche commerciali: categoria e calibro;
- e) se del caso, indicazioni dell'impiego di un agente conservante di superficie, in conformità alla regolamentazione comunitaria in materia;
- f) se del caso, deverdizzazione per gli agrumi.

Le varietà richieste sono le seguenti: albicocche, arance, banane, ciliegie, clementine, fragole, kiwi, limoni, mandarini, mele, meloni, nettarine, pere, pesche, susine, uva.

PATATE

Devono essere di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche generali:

- frutti sani ed interi senza lesioni provocate da insetti o parassiti cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali



- alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; non devono essere sottoposti a trattamenti antigerminativi.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g.

LEGUMI ESSICCATI

- le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata;
- le confezioni devono essere integre, sigillate, molto pulite esternamente a norma del Decr. Lvo 25.01.92 n. 108, riportante tutte le indicazioni in conformità al Decr. Lvo 27.01.92 n. 109;
- i legumi devono essere puliti, non presentare corpi e semi estranei;
- il prodotto deve essere uniformemente essiccato e di pezzatura omogenea.

Sono richiesti i seguenti tipi di legumi: ceci, fagioli borlotti e canellini, lenticchie verdi e rosse decorticate, piselli, azuki.

ERBE AROMATICHE FRESCHE

Sono richiesti alloro, maggiorana, prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, timo, origano, noce moscata, chiodi di garofano e pepe.

Devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature.

Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o speditore - natura – origine.

CAPPERI SOTTO SALE

Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

I contenitori/vasetti da gr. 100, non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla L. 30.4.62 n. 283 e s.m.i. e Decr. MINISAN 21.3.73 e s.m.i..

POMODORI PELATI, PASSATA E POLPA DI POMODORO



I prodotti di origine nazionale devono essere ottenuti utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di larve e insetti, di difetti dovuti a malattie, di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti, maturi e ben lavati. Odore caratteristico di pomodoro fresco. Sapore dolce, non acido, tipico di pomodoro maturo, senza retrogusti estranei o sapori di cotto.

La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia, senza parti verdi, giallastre o ammalate.

I pelati devono essere di qualità superiore con caratteristiche previste dalla normativa vigente con peso dello sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto (per recipienti di contenuto netto non superiore a gr. 40 e non meno del 65% negli altri casi) e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%.

La denominazione "passata di pomodoro" è derivante dalla trasformazione del pomodoro e riservata al prodotto ottenuto dalla spremitura diretta del pomodoro fresco (D.L. 24.6.04 n. 157 e s.m.i.). Non deve contenere bucce e semi.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. 11.4.75 n. 428 e s.m.i.

Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso nel fondello, leggibile (L. 283/62; DM 18.2.84 e s.m.i.).

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal Decr. Minisan 13.07.95 e s.m.i..

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE

I prodotti devono essere interi, sani e puliti, provenienti dall'ultimo raccolto. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza anidride solforosa. Il riempimento dei contenitori deve avvenire in modo asettico previa sterilizzazione, seguita da un rapido abbattimento delle temperature a 35-40°C.

PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI

Le verdure richieste da destinare alla surgelazione devono essere di 1° qualità, sane ed in buone condizioni igieniche e devono corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materie.

L'aspetto degli ortaggi deve essere il più possibile omogeneo per quanto concerne il colore, la pezzatura, il grado di integrità; gli ortaggi devono inoltre privi di sostanze e corpi estranei, terrosità, odore, sapore alterato, bruciature da freddo, parziali decongelazioni (assenza di cristalli di ghiaccio), ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

Le relative confezioni, da 1 o 2,5 Kg, devono essere sigillate e riportare tutte le diciture previste dalle norme di legge.

Durante il trasporto i prodotti devono essere mantenuti alla temperatura di - 18 ° C.

Le varietà richieste sono: asparagi, bietole, broccoletti, carciofi, carote rondelle, carotine baby, cavolfiore a rosette, erbette, fagiolini fini, fagioli, patate, piselli, spinaci, zucchine e preparato per minestrone.

PESCE CONGELATO/SURGELATO



Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Deve essere conforme al D. Lgs. 531/92 e s.m.i..

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Disposizioni generali al confezionamento: prodotto preconfezionato in busta impermeabile, protettiva termosaldata. Etichettatura a norma di legge. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Bastoncini di merluzzo surgelati

I bastoncini dovranno essere costituiti da filetti di merluzzo selezionato e non sbriciolato, privo di spine, di categoria prima, impanato con pangrattato o farina di grano tenero, olio vegetale, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti. L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta specificandone la composizione. Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

- Pesce 65 %.
- Impanatura non superiore al 35 %.

Cuori di nasello/merluzzo surgelati

Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

La glassatura dovrà essere uguale o inferiore al 10 %.

Dovrà essere ricavato dalla lavorazione di filetti di pesce ottenuti mediante l'asportazione delle estremità; non sono consentiti pertanto altre tipologie di prodotto quali ricomposti Porzionati in unità regolari ottenuti mediante selezione della parte centrale del filetto.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE e di non aver subito alcun tipo di trattamento.

Filetti di merluzzo/nasello surgelati

Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati; puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate; spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle; deliscati e cioè completamente privati delle spine; non devono presentare colorazione anormale; in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità; deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di merluzzo devono avere una lunghezza compresa fra i cm. 25 e i cm. 40 per motivi di sezionamento in porzioni e per qualità del prodotto.



La glassatura dovrà essere uguale o inferiore al 10 %.

Filetti di platessa surgelati

Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

I filetti devono essere: puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate; spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle; deliscati e cioè completamente privi delle spine; non devono presentare colorazione anormale; in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità; deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

- Glassatura (%) 10

- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

CARNI BOVINE DI VITELLONE FRESCHE

Le carni di vitellone devono essere conformi alla normativa CEE (L.29/11/71 n.1073 e successive modificazioni ed integrazioni).

Devono essere fresche e di prima qualità, prive di additivi e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), e provenire da bovino maschio (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età non superiore ai 24 mesi.

Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, dev'essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali e rispettare le norme previste.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30/04/1962, dei D.L. n. 286 del 18/04/1994, n. 109 e n. 118 del 27/01/1992.

Inoltre:

- la carne deve provenire da stabilimenti riconosciuti CEE;
- deve essere specificata la provenienza dell'animale e devono essere rintracciabili sia l'allevatore, sia il singolo capo macellato;
- la carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (PH non superiore a 6), assenza di contaminazioni microbiche e fungine.

Il confezionamento della stessa dovrà essere effettuato sottovuoto.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto da -1° a + 7° C e al momento della consegna non superiore a + 10° C.

CARNI SUINE FRESCHE

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n°283 del 30 aprile 1962, R.D. n°3298 del 20 dicembre 1928, D.L. 27 gennaio 1992, n° 109 e n° 118.

Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, dev'essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali e rispettare le norme previste.

La carne altresì deve:

- provenire da stabilimenti riconosciuti CEE, con esclusione di carni di verri o scrofe;
- essere specificata la provenienza e siano rintracciabili sia l'allevatore, sia la partita omogenea di capi macellati;
- presentare grana molto fine, colore roseo, aspetto vellutato, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Il confezionamento della stessa dovrà essere effettuato sottovuoto.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto da -1° a + 7° C e al momento della consegna non superiore a + 10° C.

CARNI AVICOLE FRESCHE

Tipologia:

Cosce, sovracosce e/o fusi di pollo, petto di pollo, fesa di tacchino, sovracoscia di tacchino.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n°495 del 10/12/97, D.L. n° 190 e n° 118 del 27 gennaio 1992, D.P.R. n° 559 del 30 dicembre 1992. Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, dev'essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali e rispettare le norme previste.

La carne altresì deve:

- provenire da allevamenti nazionali;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione;
- essere rigorosamente fresca, non congelata e/o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n° 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermici.

Le confezioni, non devono contenere liquido di gocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'USSL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne.

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne, né cedere sostanze pericolose.

Le carni devono essere alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto degli alimenti carnei, che siano assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinamento al suolo.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n. 327 del 26

marzo 1980, con temperature durante il trasporto da -1° a + 4° C e al momento della consegna non superiore a + 8° C.

PROSCIUTTO COTTO

Il prodotto deve essere di prima qualità, prodotto con cosce, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Consistenza: compatta, ben pressato e squadrato, senza tasche di gelatina e privo di aree vuote; cottura uniforme - tenuta delle fette ottimale.

Il prosciutto non deve presentare i seguenti difetti: picchiettature indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

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

- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- 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.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO INTERO, PARZIALMENTE SCREMATO

Deve risultare conforme alle vigenti normative nazionali e CEE.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezioni da Litri 1 - ml. 500.

LATTE UHT A LUNGA CONSERVAZIONE INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO

Deve essere di produzione nazionale e/o comunitaria. Al momento dell'uso il latte UHT deve avere almeno un mese di conservabilità.

Confezioni da 1 lt. - ml. 500.

BUDINO AL CIOCCOLATO, AL CREME CARAMEL, ALLA VANIGLIA

Il prodotto dovrà essere ottenuto da latte, zucchero, panna, ingrediente caratterizzante il tipo di prodotto; è ammesso impiego dei soli additivi e aromi strettamente necessari alla produzione e deve essere privo di conservanti.

Il prodotto deve essere stabilizzato termicamente mediante il trattamento UHT.

Coppia di vasetti da gr. 110.

BURRO

Prodotto esclusivamente con la crema di latte vaccino pastorizzato centrifugato. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale, se il burro è stato prodotto nel periodo estivo e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.



Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica e il trasporto devono rispettare le norme: L. 23.12.56 n.1526, L. 19.2.92 n. 142, Reg. CE n. 2991/94, Reg. CEE n. 577/97, Reg. CE n. 623/98 e s.m.i..

CRESCENZA - STRACCHINO

Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino intero. Formaggio con pasta a struttura omogenea priva di occhiature e di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

GRANA PADANO D.O.P.

Prodotto tipico

Formaggio ottenuto secondo quanto previsto nel D.P.R. n. 1269 del 30.10.55 e s.m.i..

Il prodotto deve essere marchiato, scelto o sperlato, sano d'ago, raschiato.

Il prodotto deve essere preconfezionato sottovuoto secondo quanto previsto dal D.P.R. del 22/09/1981 e s.m.i. in quarti/ottavi in film plastico, ogni confezione dovrà riportare il peso netto e diciture di legge.

GRANA PADANO D.O.P. GRATTUGIATO

Prodotto tipico

Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di forme di Grana Padano prodotte secondo quanto previsto dal D.P.R. n. 1296 del 30.10.55 e s.m.i..

Il prodotto grattugiato dovrà rispondere al Decr. Pres. Cons. Ministri 04/11/1991 e s.m.i..

Nel prodotto non devono essere presenti le muffe del genere *Aspergillus*.

Il prodotto deve essere preconfezionato in buste in film accoppiato PET/A1/PET da gr. 1000, gr. 500 cad. e in buste monodose da gr. 5 in atmosfera modificata ed etichettati.

MOZZARELLA FIORDILATTE

Di prima scelta - Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero, caglio, fermenti lattici, acido citrico e sale. La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Il contenitore sigillato dovrà essere resistente agli urti e all'impilamento ed etichettato.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Prodotto tipico

Formaggio ottenuto secondo Reg. CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1269 del 30/10/55 modificato dal D.P.R. 09/02/90 e s.m.i..

Il prodotto deve essere marchiato, scelto o sperlato, sano d'ago, da forme raschiate, secondo gli usi e consuetudini rilevati dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia.

La maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno 12 mesi anche se la resistenza alla maturazione è notevolmente superiore.



Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto secondo quanto previsto dal D.P.R. del 22/09/1981 e s.m.i. riportante il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano al confezionatore, sottovuoto in quarti/ottavi in film plastico, ogni confezione dovrà riportare il peso netto e diciture di legge.

PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO D.O.P.

Prodotto tipico

Il prodotto deve provenire esclusivamente da formaggio intero ottenuto secondo Reg. CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1296 del 30/10/55 e s.m.i., al rispetto del Decr. Pres. Cons. Ministri 04/11/1991 e s.m.i.. Nel prodotto non devono essere presenti le muffe del genere *Aspergillus*.

Il prodotto deve essere confezionato in buste in film accoppiato PET/A1/PET da gr. 1000, gr. 500 cad. e in buste monodose da gr. 5 in atmosfera modificata ed etichettati.

RICOTTA

Deve essere di prima scelta, prodotta con siero di latte e da latte vaccino, sale, acido citrico e/o acido lattico (correttore di acidità), con pasta di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

YOGURT ALLA FRUTTA

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi. Il prodotto non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti delle stesse.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art 47, 52 e s.m.i..

GELATI PRECONFEZIONATI

Devono corrispondere alle caratteristiche previste dalla L. 30.4.62 n.283 e s.m.i..

La fornitura dei gelati deve rispettare le seguenti condizioni:

- trasportati e conservati rispettando le disposizioni di cui al D.P.R. 26.3.80 n. 327 e s.m.i.;
- con carica microbica nei limiti della Ord. Minisan 11.10.78 e s.m.i.;
- eventuali preparati e aggiunte di coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ed artificiali devono rispettare le indicazioni del Decreto Ministeriale 27.2.96 n. 209 e s.m.i.;
- le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i.;
- i gelati devono essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura;
- le confezioni devono riportare la data di consumazione consigliata, essere pulite e non aperte;
- la catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili).

I GELATI SARANNO CONSERVATI IN FREEZERS CONCESSI IN COMODATO D'USO.



MISTO D'UOVO PASTORIZZATO REFRIGERATO

Il prodotto deve essere ricavato da uova di gallina di categoria "A", intere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, provenienti da allevamenti di galline allevate all'aperto o allevate a terra (Direttiva 1999/74/CE, pubblicata sulla GUCE L 203 del 03.08.1999 e s.m.i.), privo di ulteriori aggiunte.

La presenza di residui di gusci o di membrane del prodotto di uovo dovrà essere conforme al D.L.vo n. 65 del 4.02.93 e s.m.i..

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Tonno delle specie di cui all'art. 6 del R.D.L. 1548/27 modificato dalla L. n. 699 del 24/11/81 e s.m.i., inscatolato in contenitori metallici.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 0,7 mg/kg; si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

L'olio di governo deve essere di oliva.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore chiaro e omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con s.m.i..

Gli imballaggi devono essere regolamentati dal Reg. CE 1935/2004 e s.m.i..

SALE GROSSO E SALE FINO

Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Non deve contenere impurità e corpi estranei.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE (Decr.Minisan. 31.01.97 n. 106, L. 21.3.05 n. 55, Decr. Min. Salute 29.3.06 e s.m.i.).

E' permesso l'utilizzo di sale iodato, distribuito da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato, secondo quanto previsto dal Decr. Minisan 10.8.95 n. 562 e s.m.i.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

Si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 novembre 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509 e s.m.i..

Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0.8 g ogni 100g. in conformità all'allegato dei Regolamenti CE in vigore.

Prodotto ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e senza avere subito manipolazione o trattamenti chimici. Il prodotto deve corrispondere a quello così classificato dal Reg. CEE n.2568/91 e s.m.i. Il prodotto deve essere filtrato, limpido, fresco, privo di impurità e del tutto privo di difetti organolettici. Sapore: fruttato con sensazione media di dolce. Colore da giallo a giallo/verde.

I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro.



La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984. Deve essere confezionato in conformità all' art. 26 D. Lgs. 109/92 e s.m.i., alla L.313/1998 e al D.M. 9/10/2007 e s.m.i. relativo alle indicazioni obbligatorie in etichetta.

OLIO DI ARACHIDE E DI GIRASOLE

Il prodotto dovrà essere limpido. I caratteri organolettici dovranno essere conformi ai parametri analitici previsti dai metodi ufficiali di analisi e rispondere ai requisiti compositivi previsti dalle norme Grassi e derivati n. 1002/1989.

I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro.

La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984.

ACETO DI VINO BIANCO

Ottenuto esclusivamente da vini bianchi.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell' art. 41 del D.P.R. 12 febbraio 1965, n.162 (convertito con modificazione nella legge n.739/70).

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

ZUCCHERO SEMOLATO

Zucchero del tipo raffinato. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth - Test).

Confezionamento: confezioni da Kg 1. Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA

I prodotti dietetici e gli alimenti per la prima infanzia sono regolamentati dal D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111, che recepisce la direttiva CE n. 89/398. Il regolamento di attuazione della predetta legge è dato dal D.P.R. 19 gennaio 1998, n. 131.

Tutte le confezioni fornite dovranno presentarsi intatte, sigillate ed il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da agenti infestanti.

Le confezioni fornite dovranno essere nella pezzatura minima presenti sul mercato.

Alla consegna i prodotti dovranno avere almeno 9 mesi di vita residua dalla scadenza, se prodotti a lunga conservazione, 1 settimana di vita residua, se prodotti deperibili.

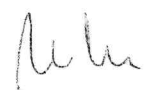
MATERIALE A PERDERE

Le stoviglie monouso devono essere conformi alle normative vigenti in materia di igiene degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale, ai sensi delle seguenti norme e successive modificazioni: D.M. 21/3/73, d.m. n. 220 del 26/04/93, D.m. n. 322 del 4/8/99, D.M. n.210 del 15/06/2000 e D.Lvo n. 108 del 25/1/92.

Devono essere di colore bianco lucido o bianco perlaceo e prodotti con polistirolo o polipropilene con colore idoneo al contatto alimentare (D.M. 21/03/73 art. 12 e successive modificazioni).

Devono avere le seguenti caratteristiche comuni:

- elevata resistenza al calore (non inferiore a 80 ° C)
- buona consistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità



- ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti, facilmente divisibili l'uno dall'altro
 - stabilità per evitare il rovesciamento durante l'uso
- Le stoviglie devono essere confezionate in involucri di materiale plastico sigillati.
La posateria può essere in confezioni singole (set di posate) o in confezioni multiple sigillate.
- I contenitori di confezionamento non devono presentare vistose ammaccature, umidità, indici di incuria nell'impilamento e trasporto.
- Piatti fondi (diametro esterno superiore cm. 22 circa – peso non inferiore a gr. 14)
 - Scodelle (diametro esterno cm.16 circa – peso medio gr. 8,5 circa – capacità media cc. 600
circa – la scodella deve presentare possibilità di presa per due parti del diametro esterno)
 - piatti piani (diametro esterno cm. 22 circa – peso medio gr. 14 circa)
 - bicchieri di plastica (devono presentare buona flessibilità e resistenza alle rotture, di colore
bianco perla- capacità 200 cc. – peso medio gr. 2,5 circa- altezza cm. 8 circa)
 - posate di plastica (devono essere di colore bianco - resistente senza possibilità di rotture specialmente per quanto riguarda i rebbi delle forchette. Devono avere le seguenti dimensioni:
coltello lunghezza non inferiore a mm. 170, peso non inferiore a gr. 2,5 deve presentare lama seghettata;
forchetta: a quattro rebbi, lunghezza non inferiore a mm. 170, peso non inferiore a gr. 3;
cucchiaino: con bordi arrotondati, lunghezza non inferiore a mm. 170, peso non inferiore a gr. 3
 - tovaglioli di carta: devono essere prodotti con ovatta di pura cellulosa biodegradabile, a
doppio velo, tinta unita di colore bianco- dimensione 33 X 33 cm. – peso medio 17,5 g/mq. circa



Personale attualmente impiegato nello svolgimento delle prestazioni sul territorio dell'ATS n.15

SERVIZIO	AZIENDA	Identificativo risorsa	Comune in cui la risorsa è impiegata	Mansione	CCNL	Livello di inquadramento	Qualifica	Orario settimanale sul servizio	F.T./P.T.	Data di Assunzione	Tipologia contrattuale	Scatti di anzianità
ADO Chiavari	Sentiero di Arianna	A.A.	ATS 56	Assistente domiciliare	Cooperative Sociali	C1	OSS	20	P.T.	24/11/2006	T.INDET.	5
ADO Chiavari	Sentiero di Arianna	A.O.	ATS 56	Assistente domiciliare	Cooperative Sociali	C1+ind.C3	OSS Coord.	33	F.T.	01/10/2023	T.INDET.	1
ADO Chiavari	Sentiero di Arianna	DF.M.	ATS 56	Assistente domiciliare	Cooperative Sociali	C1	OSS	10	P.T.	01/04/2025	T:INDET.	0
ADO Chiavari	Sentiero di Arianna	H.V.	ATS 56	Assistente domiciliare	Cooperative Sociali	C1	OSS	20	P.T.	01/10/2023	T:INDET.	1
ADO Chiavari	Sentiero di Arianna	L.F.	ATS 56	Assistente domiciliare	Cooperative Sociali	C1	OSS	30	F.T.	17/05/2024	T:INDET.	0
ADO Chiavari	Sentiero di Arianna	M.A.	ATS 56	Assistente domiciliare	Cooperative Sociali	C1	OSS	20	F.T.	01/10/2023	T:INDET.	3
ADO Chiavari	Sentiero di Arianna	M.F.	ATS 56	Assistente domiciliare	Cooperative Sociali	C1	OSS	25	F.T.	01/10/2023	T:INDET.	2
ADO Chiavari	Sentiero di Arianna	M.M.	ATS 56	Assistente domiciliare	Cooperative Sociali	C2	OSS	15	F.T.	01/10/2023	T:INDET.	4
ADO Chiavari	Sentiero di Arianna	P.P.M.	ATS 56	Assistente domiciliare	Cooperative Sociali	C1	OSS	25	F.T.	01/10/2023	T:INDET.	2
ADO Chiavari	Sentiero di Arianna	S.E.	ATS 56	Assistente domiciliare	Cooperative Sociali	C1	OSS	25	F.T.	01/10/2023	T:INDET.	1
ADO Chiavari	Sentiero di Arianna	T.A.	ATS 56	Assistente domiciliare	Cooperative Sociali	C1	OSS	25	F.T.	01/10/2023	T:INDET.	5
ADO Chiavari	Sentiero di Arianna	C.S.	ATS 56	Assistente domiciliare	Cooperative Sociali	C1	OSS	15	P.T.	01/10/2024	T:INDET.	0
ADO Borzonasca	Sentiero di Arianna	C.O.	Borzonasca/S.Stefano/Rezzoaglio/Mezzanego	Assistente domiciliare	Cooperative Sociali	C1+ind.C3	OSS Coord.	1	F.T.	01/10/2023	T.INDET.	1
ADO Borzonasca	Sentiero di Arianna	DG.A.	Borzonasca/S.Stefano/Rezzoaglio/Mezzanego	Assistente domiciliare	Cooperative Sociali	C1	OSS	24	F.T.	01/12/2024	T:INDET.	0
Telesoccorso/Telecontrollo	Althea Italia S.p.A.	CAH240000	ATS 56	Operatore Telesoccorso/Telecontrollo	Metalmeccanico Industria	C3	Call Center Operator	0,08	F.T.	01/12/2004	Tempo indeterminato	5
Telesoccorso/Telecontrollo	Althea Italia S.p.A.	CAH240001	ATS 56	Operatore Telesoccorso/Telecontrollo	Metalmeccanico Industria	C3	Call Center Operator	0,08	F.T.	01/12/2004	Tempo indeterminato	5
Telesoccorso/Telecontrollo	Althea Italia S.p.A.	CAH240002	ATS 56	Operatore Telesoccorso/Telecontrollo	Metalmeccanico Industria	C1	Call Center Operator	0,06	P.T.	10/06/2015	Tempo indeterminato	5
Telesoccorso/Telecontrollo	Althea Italia S.p.A.	CAH240003	ATS 56	Operatore Telesoccorso/Telecontrollo	Metalmeccanico Industria	C3	Call Center Operator	0,08	F.T.	11/11/2008	Tempo indeterminato	5
Telesoccorso/Telecontrollo	Althea Italia S.p.A.	CAH240004	ATS 56	Operatore Telesoccorso/Telecontrollo	Metalmeccanico Industria	C3	Call Center Operator	0,07	P.T.	24/10/2005	Tempo indeterminato	5
Telesoccorso/Telecontrollo	Althea Italia S.p.A.	CAH240005	ATS 56	Operatore Telesoccorso/Telecontrollo	Metalmeccanico Industria	C3	Call Center Operator	0,08	F.T.	25/06/2007	Tempo indeterminato	5
Telesoccorso/Telecontrollo	Althea Italia S.p.A.	CAH240006	ATS 56	Operatore Telesoccorso/Telecontrollo	Metalmeccanico Industria	C3	Call Center Operator	0,08	F.T.	01/12/2004	Tempo indeterminato	5
Telesoccorso/Telecontrollo	Althea Italia S.p.A.	CAH240008	ATS 56	Operatore Telesoccorso/Telecontrollo	Metalmeccanico Industria	C3	Call Center Operator	0,05	P.T.	21/02/2011	Tempo indeterminato	5
Telesoccorso/Telecontrollo	Althea Italia S.p.A.	CAH240009	ATS 56	Operatore Telesoccorso/Telecontrollo	Metalmeccanico Industria	C3	Call Center Operator	0,08	F.T.	06/03/2007	Tempo indeterminato	5
Telesoccorso/Telecontrollo	Althea Italia S.p.A.	CAH240010	ATS 56	Operatore Telesoccorso/Telecontrollo	Metalmeccanico Industria	C3	Call Center Operator	0,08	F.T.	12/01/2015	Tempo indeterminato	5
Telesoccorso/Telecontrollo	Althea Italia S.p.A.	CAH240011	ATS 56	Operatore Telesoccorso/Telecontrollo	Metalmeccanico Industria	C3	Call Center Operator	0,08	F.T.	25/10/2010	Tempo indeterminato	5
Telesoccorso/Telecontrollo	Althea Italia S.p.A.	CAH240012	ATS 56	Operatore Telesoccorso/Telecontrollo	Metalmeccanico Industria	C3	Call Center Operator	0,05	P.T.	01/12/2004	Tempo indeterminato	5
Telesoccorso/Telecontrollo	Althea Italia S.p.A.	CAH240013	ATS 56	Operatore Telesoccorso/Telecontrollo	Metalmeccanico Industria	C3	Call Center Operator	0,06	P.T.	01/12/2004	Tempo indeterminato	5
Telesoccorso/Telecontrollo	Althea Italia S.p.A.	CAH240014	ATS 56	Operatore Telesoccorso/Telecontrollo	Metalmeccanico Industria	C1	Call Center Operator	0,05	P.T.	26/11/2010	Tempo indeterminato	5

Telesoccorso/Telecontrollo	Althea Italia S.p.A.	CAH240015	ATS 56	Operatore Telesoccorso/Telecontrollo	Metalmeccanico Industria	C3	Call Center Operator	0,08	F.T.	01/12/2004	Tempo indeterminato	5
Servizio pasti caldi a domicilio	CIRFOOD S.C.	48233	Ambito Territoriale Sociale n. 56	AUTISTA PAT. B	TURISMO	5	OPERAIO	21	PT ORIZZONTALE	01/11/2018	T. INDETERMINATO	0
Servizio pasti caldi a domicilio	CIRFOOD S.C.	70693	Ambito Territoriale Sociale n. 56	AUTISTA PAT. B	TURISMO	5	OPERAIO	20	PT ORIZZONTALE	01/11/2025	T. INDETERMINATO	0
Servizio pasti caldi a domicilio	CIRFOOD S.C.	71489	Ambito Territoriale Sociale n. 56	AUTISTA PAT. B	TURISMO	5	OPERAIO	20	PT ORIZZONTALE	02/02/2026	T. INDETERMINATO	0
assistenza domiciliare	Agorà s.c.s	C.B.	ats 54	assistente di base	cooperative sociali	b1	assistente di base	25	P.T.	02/03/2005	tempo indetermin.	5
assistenza domiciliare	Agorà s.c.s	F.B.	ats 54	assistente di base	cooperative sociali	b1	assistente di base	5	P.T.	08/04/2024	tempo indetermin.	1
assistenza domiciliare	Progetto persona	op.1	Lavagna	assistente domiciliare	T151	C1	assistente domiciliare	34	P.T.	03.07.2023	c. indeterminato	5
assistenza domiciliare	Progetto persona	op.2	Lavagna	assistente domiciliare	T151	C1	assistente domiciliare	34	P.T.	03.07.2023	c. determinato	5
assistenza domiciliare	Progetto persona	op.3	Lavagna	assistente domiciliare	T151	C1	addetto assistenza	14	P.T.	25.06.2025	c. indeterminato	0
assistenza domiciliare	Progetto persona	op.4	Lavagna	assistente domiciliare	T151	C1	assistente domiciliare	36	P.T.	03.07.2023	c. indeterminato	5
assistenza domiciliare	Progetto persona	op.5	Lavagna	assistente domiciliare	T151	C1	assistente domiciliare	28	P.T.	02.12.2024	c. indeterminato	0
assistenza domiciliare	Progetto persona	op.6	Lavagna	assistente domiciliare	T151	C1	assistente domiciliare	34	P.T.	03.07.2023	c. indeterminato	5
assistenza domiciliare	Progetto persona	op.7	Lavagna	assistente domiciliare	T151	C1	oss	20	P.T.	15.04.2024	c. indeterminato	0
assistenza domiciliare	Progetto persona	op.8	Lavagna	assistente domiciliare	T151	C1	assistente domiciliare	30	P.T.	17.07.2023	c. indeterminato	1