

ALLEGATO 4 - Lotto N° 4

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai dipendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria – per la durata di otto anni – suddivisa in 4 lotti

n° gara: _____ - Lotto n° 4 cig.....

Caratteristiche del servizio esclusive del lotto n°4

“Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuela Brignole”

L'appalto, oltre a quanto già indicato all'art. 1 – “Oggetto dell'Appalto” dell'allegato A1 - Capitolato Tecnico e Prestazionale, prevede:

- la consegna di pasti frullati confezionati in contenitori monodose;
- l'acqua gelificata
- acqua oligominerale gassata e non gassata in bottiglia in pet dotata di tappo a vite da 500ml.
- l'olio extra vergine d'oliva dovrà essere confezionato in bottiglia da 1lt.
- il formaggio grana grattugiato dovrà essere confezionato in busta da almeno 100gr.
- nel pranzo della domenica dovrà essere sempre prevista una porzione di dolci (ad esempio nel periodo estivi Gelato)
- la prenotazione dei pasti sarà effettuata dal personale dell'ASP Emanuele Brignole mediante sistema informatizzato con utilizzo di terminali o altra metodologia, fornito ed installato a proprie cure e spese dall'OEA che dovrà provvedere alla formazione del personale. La prenotazione dovrà avvenire **con cadenza settimanale** e più precisamente dal giovedì al mercoledì da concordare con l'O.E.A.

**Caratteristiche del menù per i pazienti allettati di lunga degenza
ricoverati presso la struttura dell'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona**

"Emanuele Brignole"

Il menù per degenti dovrà essere articolato su 4 settimane, e tener conto della stagionalità dei prodotti (menù autunno/inverno - menù primavera/estate). I menù elaborati dovranno essere approvati dalla Struttura di riferimento dell'ASP Emanuele Brignole.

Punto 1.: dieta ad apporto normocalorico semiliquido: il vitto comune per la cui preparazione siano stati previsti alcuni accorgimenti adatti ai pazienti allettati con problemi di masticazione e disfagia per solidi e liquidi.

dieta di consistenza omogenea ad alta densità: devono essere previste modalità di preparazione che evitino la presenza di piccoli pezzi con rischio di aspirazione nelle vie aeree in caso di disfagia. In tutti i pasti devono essere evitati i cibi a doppia consistenza (minestrone, pastina in brodo, tè con fette biscottate ecc..)

pasti frazionati durante la giornata: colazione – pranzo - cena e spuntino

Punto 2.: caratteristiche degli alimenti per la preparazione ed il confezionamento dei pasti sulla base del menù comune:

bevande: solo se addensate e acqua gelificata

dolci: budini, creme, panna cotta, panna, gelati cremosi, gelatine(*)
(*) *in caso di paziente diabetico secondo parere medico*

frutta: omogenizzata, frutta cotta, mousse di frutta senza pezzi

verdura: purea o creme di verdure, omogenizzati di verdure

patate: purea o crema di patate

legumi: purea di legumi (piselli, lenticchie....)

carne: carne omogenizzata, mousse di carne, mousse di prosciutto

pesce: pesce omogenizzato, mousse di tonno

latticini: formaggi cremosi, formaggi stagionati grattugiati in aggiunta alle preparazioni, yogurt cremoso, pappa latte

cereali: tutti i tipi di cereali ridotti a crema: crema di riso, mais e tapioca (o polenta), ai cinque cereali, semolino, pasta frullata e omogenizzata.

Punto 3.: composizione del menù per pranzo e cena, in base alle preparazioni di cui al punto 2., devono essere previste due portate ad alta densità nutrizionale, un dessert o frutta.

Primo: un piatto a base di cereali con aggiunta di carne o pesce o latticini o legumi od uova. In base alla rotazione settimanale prevista dal menù comune

Secondo: un piatto a base di verdure con aggiunta di carne o pesce o latticini o legumi o uova. In base alla rotazione settimanale prevista dal menù comune

Frutta: dessert o frutta a fine pasto e/o come spuntino.

Punto 4.: dieta semiliquida per paziente allettato e disfagico

Indicazione

Kcal 1700

Protidi g. pari al 22%

Lipidi g. pari al 33%

Glucidi g. pari al 45%

Caratteristiche Generali:

Dieta per pazienti disfagici allettati di consistenza omogenea ad elevata densità: devono essere previste modalità di preparazione che evitino la presenza di piccoli pezzi con rischio di aspirazione nelle vie aeree in caso di disfagia. In tutti i pasti devono essere evitati i cibi a doppia consistenza (minestrone, pastina in brodo, tè con fette biscottate ecc..) Gli alimenti possono essere frullati e omogenizzati a partire dal menù standard.

Numero pasti: 3 + 1

Quando possibile utilizzare alimenti freschi partendo dal menù del vitto comune frullando o omogenizzando la preparazione per ottenere la giusta consistenza

Condimenti della giornata:

zucchero^(*) g. 10

() in caso di paziente diabetico secondo parere medico*

Olio extra vergine d'oliva g. 40

distribuzione degli alimenti nella giornata			sostituzioni	
colazione:	yogurt cremoso	g. 200	pappa lattea	
	biscotto granulato	g. 50		
pranzo:	pasta frullata o omogenizzata	g. 60	semolino	g. 250
			polenta	g. 250
			farina di cereali	g. 250
			farina di riso	g. 250
			purea di patate	g. 250
	grana	g. 10		
	carne	g. 130	pesce	g. 180
			prosciutto cotto	g. 80
			legumi cotti	g. 150
	purea di verdura	g. 150		
	frutta fresca frullata e addensata	g. 150	frutta cotta omogenizzata	g. 150
			polpa di frutta	g. 100
			yogurt cremoso	g. 125
			budino ^(*)	g. 100
<i>(*) in caso di paziente diabetico secondo parere medico</i>				
cena:	pasta frullata o omogenizzata	g. 60	semolino	g. 250
			polenta	g. 250
			farina di cereali	g. 250
			farina di riso	g. 250
			purea di patate	g. 250
	grana	g. 10		
	carne fresca frullata omogenizzata	g. 130	pesce	g. 180
			prosciutto tritato	g. 80
			legumi cotti	g. 150
	purea di verdura	g. 150		
	frutta fresca frullata e addensata	g. 150	frutta cotta omogenizzata	g. 150
			polpa di frutta	g. 100

Spuntino merenda			yogurt cremoso	g. 125
			budino ^(*)	g. 100
	<i>(*) in caso di paziente diabetico secondo parere medico</i>			
	Yogurt cremoso	g. 125	frutta cotta omogeneizzata	g. 150
			polpa di frutta	g. 100
			yogurt cremoso	g. 125
			budino ^(*)	g. 100
<i>(*) in caso di paziente diabetico secondo parere medico</i>				