

A.P.S.P. “S. Giuseppe”
Via alle Fonti, 1 – Roncegno Terme (Tn)
C.F. 81001630227
P.IVA 00989210224
Tel. 0461 764607
PEC: apsp.roncegno.amministrazione@pec.it

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE DA SVOLGERSI PRESSO L’A.P.S.P. “S. GIUSEPPE” DI RONCEGNO
TERME (TN), NEL RISPETTO DEI *CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) DI CUI AL
DECRETO MINISTERIALE 10 MARZO 2020 E RELATIVI ALLEGATI*

- PARTE TECNICA –

Indice

Art. 1 - DATI RIGUARDANTI LA STRUTTURA E L'UTENZA	3
Art. 2 - PRESTAZIONI RICHIESTE	3
Art. 3 - FABBISOGNO DELLE SINGOLE A.P.S.P.	7
Art. 4 - ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI	11
Art. 5 - LOCALI, ATTREZZATURE ED IMPIANTI	12
Art. 6 - DETERMINAZIONE DEL MENÙ.....	15
Art. 7 - DIETE SPECIALI	16
Art. 8 - GESTIONE SALA DA PRANZO	16
Art. 9 - GESTIONE E COMPOSIZIONE DEI PASTI.....	17
Art. 10 - FORNITURA E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE	18
Art. 11 - PROSPETTO SPECIFICHE TECNICHE PER GLI ACQUISTI VERDI NELLA P.A	19
Art. 12 - CONTINUITÀ DI SERVIZIO	20
Art. 13 - MODALITÀ DI EFFETTUAZIONE DEI CONTROLLI E BLOCCO DELLE DERRATE.....	20
Art. 14 - PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE	20
Art. 15 - GESTIONE RIFIUTI.....	21
Art. 16 - RESPONSABILE-SUPERVISORE	22
Art. 17 - PERSONALE	22
Art. 18 - ANALISI DI CONTROLLO E CONTROLLO QUALITÀ.....	24
Art. 19 - DOCUMENTI DA PRESENTARE PRIMA DELL'EMISSIONE DELLA FATTURA	24
ALLEGATI.....	24

Art. 1 - DATI RIGUARDANTI LE STRUTTURE E L'UTENZA

1. Il servizio di ristorazione dovrà essere erogato a favore dell'A.P.S.P. "S. Giuseppe" – Via alle Fonti n. 1 - 38050 Roncegno Terme (TN), la quale svolge attività di:
 - R.S.A., per un numero massimo di 58 (cinquantotto) residenti;
 - Casa di Soggiorno, per un numero massimo di 2 (due) residenti;
2. L'Azienda, nell'ambito delle attività svolte, eroga anche il servizio di ristorazione a favore dei residenti, del personale (servizio mensa) e di utenti esterni.
3. Si descrive di seguito il numero dei residenti/utenti/personale, la tipologia del servizio richiesto ed il numero dei pasti.

Art. 2 - PRESTAZIONI RICHIESTE

1. Per le prestazioni di detto servizio, l'aggiudicataria dovrà provvedere:
 - a. all'acquisizione delle previste autorizzazioni sanitarie;
 - b. alla dotazione di un registro di carico e scarico degli oli esausti e dei grassi alimentari per i quali dovrà essere presente un contratto con ditte autorizzate al ritiro degli stessi. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico - sanitaria o di tecnici incaricati dall'A.P.S.P. per la verifica della conformità del servizio nel rispetto della normativa vigente;
 - c. alla predisposizione del programma di autocontrollo e relativi diagrammi di flusso, il piano di autocontrollo e relativo aggiornamento deve essere adeguato alle relative norme in materia di igiene;
 - d. all'acquisto e stoccaggio dei generi di vitto;
 - e. al ritiro, controllo e riordino dei generi di vitto negli appositi locali e scaffalature;
 - f. alla messa a disposizione del personale qualificato di cucina necessario al perfetto funzionamento del servizio, che dovrà prevedere tra le diverse figure professionali la presenza di almeno un cuoco con esperienza almeno annuale, possibilmente nel settore (ristorazione per anziani e/o comunità), e di un aiuto cuoco con esperienza almeno annuale di lavoro in cucina;
 - g. alla preparazione e cottura degli alimenti vari ed in particolare alla preparazione della giornata alimentare composta da:
 - colazione;
 - idratazione nell'arco delle 24 ore;
 - pranzo;
 - merenda e idratazione;
 - cena;
 - infusi serali;
 - oltre ad eventuali richieste particolari ed aggiuntive nel corso della giornata o a parte di essa, nonché al trasporto ai destinatari del pasto o allo sporzionamento singolo dello stesso, in base alle specifiche declinazioni delle prestazioni richieste di cui al successivo comma 2;
 - h. alla preparazione, di pietanze extra o particolari e menù diversificati in occasione di almeno 10 eventi/festività all'anno quali, a mero titolo esemplificativo, Epifania, Carnevale, Pasqua, Festa della Donna, Festa dell'anziano, Ferragosto, Castagnata autunnale, Natale e Capodanno, festa del Patrono, ecc.;
 - i. alla preparazione di pietanze extra e/o particolari in occasioni delle feste mensili di compleanno;
 - j. alla fornitura di bicchieri, posate e tovagliette monouso qualora richiesto;
 - k. alla fornitura di tutti materiali previsti dal presente capitolato;

l. ogni altro bene o servizio necessario all'esecuzione del contratto e previsto dal presente Capitolato.

2. L'aggiudicataria dovrà garantire, in base alle richieste dell'A.P.S.P., le seguenti tipologie di prestazione:

ID	Tipologia prestazione	Base d'asta (IVA di Legge esclusa)
GA	Giornata alimentare, il cui trasporto ai destinatari è a carico dell'A.P.S.P. e il cui sporzionamento singolo è a carico dell'aggiudicataria	12,95 €
PN	Pasto singolo (pranzo o cena) a grammatura normale, il cui trasporto ai destinatari è a carico dell'A.P.S.P. e il cui sporzionamento singolo è a carico dell'aggiudicataria	5,60 €
PM	Pasto singolo (S.A.D.) a grammatura maggiorata (+30%), il cui trasporto ai destinatari è a carico dell'A.P.S.P. e il cui sporzionamento singolo è a carico dell'aggiudicataria	6,65 €

Si specifica che "il trasporto ai destinatari" è da intendersi quale trasporto del pasto all'interno della singola struttura dalla cucina alla sala da pranzo o ai reparti e che l'aggiudicataria non dovrà occuparsi della consegna dei pasti all'esterno della struttura ove la cucina è ubicata.

3. Non sarà consentito utilizzare gli impianti e gli ambienti posti all'interno dell'A.P.S.P. per il confezionamento e la preparazione di pasti destinati all'esterno per conto di terzi, salvo esplicita autorizzazione scritta dell'Amministrazione.
4. Il servizio cucina è unico e dovrà essere operativo dalle ore 06.30 alle ore 20.30 sette giorni su sette.
5. Nei reparti di degenza non è operativo alcun cucinino di piano; pertanto, il servizio cucina fornisce e prepara tutti gli alimenti e tutte le bevande: prima colazione, idratazione, pranzo, merenda, cena, infusi serali ed eventuali richieste o spuntini particolari che si possono rendere necessari nel corso di tutta la giornata.
6. L'aggiudicataria dovrà installare n. 1 (uno) distributori gratuiti di acqua raffrescata naturale e frizzante e provvedere alla manutenzione periodica dell'attrezzatura (controllo trimestrale della presenza di batteri, sostituzione filtri e bombole, con costi a carico della stessa aggiudicataria).
7. Il menù dovrà essere esposto giornalmente nei luoghi indicati dal committente.
8. Per i residenti disfacili varia la preparazione del cibo. Il personale formalmente delegato dall'A.P.S.P., potrà inoltre chiedere al bisogno alimenti specifici in base alle necessità dei residenti, senza alcun costo aggiuntivo a carico dell'A.P.S.P.
9. La consegna e il prelievo dei carrelli da e per i piani dovranno essere effettuati, da parte del personale dell'aggiudicataria, secondo orari e modalità che saranno disposti da parte del responsabile dell'A.P.S.P.
10. Sono da intendersi inclusi nel prezzo delle suddette prestazioni:
- la pulizia completa di attrezzature, macchinari, arredi e pavimentazione di tutti i locali di cucina, almeno due volte al giorno oltre che al bisogno;
 - la preparazione della sala da pranzo principale e relativo sbarazzo dopo ogni portata;
 - lavaggio e stivaggio di stoviglie, pentolame, vassoi termici, carrelli di distribuzione, contenitori porta rifiuti e qualsiasi altra stoviglia o utensile utilizzato durante o per l'erogazione del servizio;
 - il riordino e pulizia completa dei magazzini e dei locali delle frigorifere almeno una volta al giorno oltre che al bisogno;
 - l'esecuzione della periodica pulizia approfondita dei locali, completa della redazione del programma mensile degli interventi di pulizia, indicante il giorno, l'orario e la tipologia delle attrezzature, macchinari, arredi, vetri, porte, etc.;
 - la manutenzione preventiva periodica delle apparecchiature, attrezzature, compresa la pulizia

degli scarichi e delle cappe/soffitti aspiranti;

g. lo smaltimento differenziato dei rifiuti.

11. Per quanto riguarda i costi relativi ai consumi di acqua, energia elettrica e/o gas, sono da intendersi in carico all'A.P.S.P.

12. L'aggiudicataria dovrà attenersi, in ogni fase dell'erogazione del servizio alla normativa vigente in materia, che si riporta a titolo esemplificativo e non esaustivo nell'elenco seguente:

- a. DECRETO LEGISLATIVO 6 novembre 2007, n. 193 ("Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.");
 - b. Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari;
 - c. Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
 - d. Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali);
 - e. Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
 - f. Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale);
 - g. LEGGE PROVINCIALE 3 novembre 2009, n. 13 ("Norme per la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari a basso impatto ambientale e per l'educazione alimentare e il consumo consapevole");
 - h. Criteri Ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari di cui al Decreto Ministeriale 10 marzo 2020;
- nonché al Piano Alimentare allegato al presente capitolato.

Art. 3 - FABBISOGNO

1. Il fabbisogno delle singole prestazioni, che segue, è quantificato, per quanto riguarda i servizi erogati dall'A.P.S.P., considerando la presenza massima di utenza autorizzata e, per quanto riguarda invece l'erogazione di pasti a dipendenti e ad esterni, la media degli ultimi tre anni.
2. La fornitura di pasti all'esterno (Comunità di Valle, Asili Nido, ...) è condizionata dalla permanenza in essere dei contratti con i soggetti terzi destinatari della fornitura.
3. Il fabbisogno delle singole prestazioni è quindi **indicativo e presunto e non può essere garantito all'aggiudicataria alcun valore minimo per ogni prestazione.**

L'A.P.S.P., per i residenti di RSA e Casa di Soggiorno, necessita dell'erogazione, sette giorni su sette, di un fabbisogno giornaliero di **58 (cinquantotto) giornate alimentari** (tipologia ID-GA);

Per i dipendenti, famigliari e visitatori e altre eventuali figure professionali o collaboratori che consumano il pasto (pranzo o cena) presso la mensa dell'A.P.S.P. l'aggiudicataria dovrà predisporre, presumibilmente, una media, sette giorni su sette, di indicativamente **3 (tre) pasti al giorno** (tipologia ID-PN), già sporzionati e disposti su singoli vassoi, che saranno ritirati presso la cucina dell'A.P.S.P.

L'A.P.S.P. ha altresì in essere i seguenti contratti di fornitura pasti per esterni con:

- a. La Comunità Valsugana e Tesino la quale richiede, sette giorni su sette, indicativamente **n. 5 pasti singoli** al giorno (tipologia ID-PM) che l'aggiudicataria dovrà predisporre, già sporzionati e riposti in singoli contenitori termici, per il ritiro da parte del cliente presso la cucina.

4. L'A.P.S.P. mette a disposizione dell'aggiudicataria i carrelli termici portavivande.
5. Considerato la durata contrattuale **di anni 3 (tre)**, a decorrere presumibilmente dal 01/01/2026, si riepilogano come segue le prestazioni richieste e il relativo valore a base d'asta (al netto dell'IVA e degli oneri per la sicurezza):

Prestazione	Prezzo unitario		
		Quantità	Valore
GA	12,95	65700	€ 850.815,00
PN	5,60	3285	€ 18.396,00
PM	6,65	5475	€ 36.408,75
TOTALE:			€ 905.619,75

6. Per quanto riguarda invece l'eventuale rinnovo del contratto della durata di anni 3 (tre), a decorrere presumibilmente dal 01/01/2029, si riepilogano come segue le prestazioni richieste e il relativo valore a base d'asta (al netto dell'IVA):

Prestazione	Prezzo unitario		
		Quantità	Valore
GA	12,95	65700	€ 850.815,00
PN	5,60	3285	€ 18.396,00
PM	6,65	5475	€ 36.408,75
TOTALE:			€ 905.619,75

7. Alla luce di quanto sopra esposto, il valore complessivo delle prestazioni è il seguente:

Ente	3 anni	3 anni	3 anni + 3
A.P.S.P. "S. Giuseppe"	905.619,75 €	905.619,75 €	1.811.239,50 €

8. Ai sensi dell'articolo 7, comma 4, della parte amministrativa del capitolato, la durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'articolo 120, comma 11, del Decreto Legislativo n. 36/2023 e comunque per un periodo non superiore a mesi 6. Alla luce di ciò, il valore complessivo a base d'asta è il seguente:

Ente	3 anni + 3	6 mesi	Totale
A.P.S.P. "S. Giuseppe"	1.811.239,50 €	150.936,63 €	1.962.176,13 €

Art. 4 - ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

1. Le prestazioni dovranno essere eseguite dall'aggiudicataria in modo da essere fruibili nel rispetto degli orari indicati dall'A.P.S.P.

Colazioni: dalle ore 8:00 colazione ai piani e in sala mensa.

Idratazione del mattino: dalle ore 9:30

Pranzo: preparazione dei vassoi per imbocco dalle ore 10:30

ritiro pasti per esterni (PM e PN) dalle ore 11:00

preparazione carrelli per i piani dalle ore 10:45

pranzo in sala mensa dalle ore 11:30 per residenti terzo piano e ore 11:00 per primo e secondo piano

pranzo dipendenti in sala mensa P.T. 2° turno dalle ore 13:00

Merenda: dalle ore 15:20

Cena: preparazione dei vassoi per imbocco dalle ore 17:30

preparazione carrelli per i piani dalle ore 17:45

cena in sala mensa dalle ore 18:30

cena sui piani dalle ore 18:00

2. I suddetti orari potranno subire variazioni nel corso dell'esecuzione del contratto, al fine di coordinarsi adeguatamente con eventuali modifiche organizzative dell'A.P.S.P.

Art. 5 - LOCALI, ATTREZZATURE ED IMPIANTI

1. Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali, l'A.P.S.P. mette a disposizione dell'aggiudicataria i locali attualmente adibiti allo scopo, riguardanti la cucina, il locale celle frigo, il magazzino-dispensa, la sala da pranzo e gli spogliatoi del personale e relativi servizi igienici, così come evidenziati nelle planimetrie allegate.
2. I locali vengono messi a disposizione dell'aggiudicataria a titolo gratuito.
3. L'A.P.S.P. pone a disposizione dell'aggiudicataria le attrezzature fisse e mobili installate nei locali sopra indicati allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro attuale funzionamento. Gli oneri delle utenze sono a carico dell'A.P.S.P., ad eccezione delle utenze telefoniche e/o di connettività (internet, fax, ...). Si raccomanda all'aggiudicataria di evitare qualsiasi spreco di acqua, energia elettrica e/o gas. L'A.P.S.P. si riserva di chiedere all'aggiudicataria spiegazioni e delucidazioni in merito ad eventuali anomalie rilevate nei consumi, nonché di richiederne l'immediata eliminazione. Qualora le anomalie nei consumi dovessero permanere, l'A.P.S.P. si riserva chiedere il rimborso degli sprechi perpetrati dall'aggiudicataria.
4. Le attrezzature, il mobilio, i carrelli, i vassoi e quant'altro si trova attualmente nei locali delle cucine, dispense, zone lavaggio e sale da pranzo di proprietà dell'A.P.S.P. vengono ceduti, per la mera durata dell'appalto, nella forma del comodato gratuito all'aggiudicataria con l'obbligo della loro conservazione e manutenzione ordinaria, nonché, qualora si dimostrasse un inefficace uso delle stesse, il loro reintegro. Qualora si verificasse la perdita di attrezzatura che non derivi da normale deperimento cagionato dall'uso, verrà richiesto il rimborso del valore dei beni interessati alla data della perdita. Si applicano in merito le norme di cui al codice civile.
5. Gli obblighi dell'aggiudicataria in merito alle attrezzature, utensili, stoviglie, posaterie, etc. sono espliciti nella seguente tabella:

	Quanto necessario alla preparazione dei pasti e allo stoccaggio e alla conservazione delle derrate alimentari e/o dei pasti stessi (a titolo esemplificativo e non esaustivo: forni, piani cottura, pentolame, utensili da cucina, celle frigo, scaffali, etc.)	Quanto necessario alla fruizione dei pasti la cui consumazione avverrà nella stessa struttura ove è ubicata la cucina dell'A.P.S.P. (a titolo esemplificativo e non esaustivo: Piatti, posate, bicchieri, cestini, saliere, etc.)
A) Dotazione iniziale per lo svolgimento del servizio.	A carico delle A.P.S.P. per quanto riguarda la dotazione già in essere, ai sensi dei precedenti commi 1, 2, 3 e 4. Una volta concluso l'appalto, rimane di proprietà delle A.P.S.P..	A carico dell'A.P.S.P. Una volta concluso l'appalto, rimane di proprietà dell'A.P.S.P..
B) Manutenzione periodica preventiva.	A carico dell'aggiudicataria, almeno semestrale o più frequente qualora indicato dal produttore, comprensiva di programmazione e rendicontazione alle A.P.S.P..	///
C) Lavaggio, pulizia, sanificazione.	A carico dell'aggiudicataria.	A carico dell'aggiudicataria.
D) Sostituzione e/o reintegro a seguito di normale usura.	La sostituzione e/o il reintegro per la normale usura e/o vetustà verranno eseguiti, previo accordo con l'A.P.S.P., dall'aggiudicataria, la quale verrà rimborsata dall'A.P.S.P. stessa. Quanto reintegrato o sostituito, una volta concluso l'appalto, rimane di proprietà delle A.P.S.P. Qualora ritenuto opportuno dall'A.P.S.P., la stessa può procedere direttamente al reintegro	Anche quanto reintegrato, una volta concluso l'appalto, rimane di proprietà dell'A.P.S.P..
E) Sostituzione e/o reintegro a seguito di errato utilizzo e/o mancata manutenzione preventiva.	La sostituzione e/o il reintegro resosi necessari a seguito di errato utilizzo e/o in mancanza dell'effettuazione della manutenzione di cui al precedente punto B) verrà effettuata, previo accordo con l'A.P.S.P., dall'aggiudicataria, la quale non riceverà in merito alcun rimborso da parte dell'A.P.S.P. quanto reintegrato o sostituito, una volta concluso l'appalto, rimane di proprietà delle A.P.S.P.	Anche quanto reintegrato, una volta concluso l'appalto, rimane di proprietà dell'A.P.S.P..
F) Riparazione a seguito di normale usura.	La riparazione per la normale usura e/o vetustà verrà eseguita, previo accordo con l'A.P.S.P. di competenza, dall'aggiudicataria, la quale verrà rimborsata dall'A.P.S.P. stessa. Quanto riparato, una volta concluso l'appalto, rimane di proprietà delle A.P.S.P.	///

G) Riparazione a seguito di errato utilizzo e/o mancata manutenzione preventiva.	La riparazione resasi necessaria a seguito di errato utilizzo e/o in mancanza dell'effettuazione della manutenzione di cui al precedente punto B) verrà effettuata dall'aggiudicataria, la quale non riceverà in merito alcun rimborso da parte dell'A.P.S.P. Quanto riparato, una volta concluso l'appalto, rimane di proprietà delle A.P.S.P..	///
H) Miglioramento della dotazione	Qualora l'aggiudicataria ritenga, al fine di migliorare la funzionalità e l'efficienza dell'erogazione del servizio, di migliorare la dotazione in essere, potrà farlo a seguito di nulla- osta da parte dell'A.P.S.P. di competenza. Tutti i costi relativi all'operazione (acquisto e/o noleggio) e alle successive manutenzioni ed eventuali riparazioni e sostituzioni saranno a carico dell'aggiudicataria. Una volta concluso l'appalto, quanto fornito rimane nelle disponibilità dell'aggiudicataria, salvo acquisto da parte delle A.P.S.P. previo accordo tra le parti.	Qualora l'aggiudicataria o l'A.P.S.P. ritengano necessario migliorare la dotazione in essere, l'aggiudicataria provvederà a proprie spese. Quanto fornito rimane di proprietà dell'aggiudicataria salvo acquisto da parte delle A.P.S.P. previo accordo tra le parti.

6. L'aggiudicataria dovrà adoperarsi affinché eventuali guasti e/o malfunzionamenti delle attrezzature non penalizzino l'erogazione del servizio, ne comportino sovraccarichi di lavoro al personale dipendente dell'aggiudicataria stessa, provvedendo celermente alla loro risoluzione. Qualora la gravità del guasto sia tale da non permettere il ripristino della funzionalità dell'attrezzatura in tempi brevi, l'aggiudicataria dovrà provvedere alla sostituzione con un'attrezzatura provvisoria entro 48 ore dalla rilevazione del guasto, in attesa della riparazione o sostituzione definitiva dell'attrezzatura originale.
7. L'A.P.S.P., tramite propri incaricati, si riservano il diritto di accedere ai locali assegnati all'aggiudicataria, per controllarne lo stato di manutenzione e di pulizia o per ragioni di sicurezza.
8. I locali dovranno essere adibiti dall'aggiudicataria esclusivamente allo scopo indicato nel presente Capitolato.
9. Ogni diverso utilizzo è vietato, salva autorizzazione scritta, specifica e circostanziata da parte della direzione dell'A.P.S.P.
10. L'aggiudicataria si obbliga a far uso dei locali e delle cose ricevute in consegna con ogni più attenta cura e diligenza.
11. Tutte le attrezzature dovranno essere utilizzate in conformità con i manuali di istruzione d'uso relativi, in modo che le stesse possano essere riconsegnate alla naturale scadenza contrattuale nelle condizioni iniziali, fatto salvo il normale stato di usura.
12. L'utilizzo improprio, il dolo o la negligenza, oggettivamente comprovati, nell'utilizzo delle attrezzature di cui sopra da parte del personale dell'aggiudicataria, comporteranno l'addebito alla stessa di eventuali oneri derivanti da rotture o manutenzioni straordinarie che si dovessero rendere necessarie per ripristinare la funzionalità dei macchinari.
13. Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale, in contraddittorio, di consegna dei locali, nel quale verranno indicate anche tutte le attrezzature consegnate. Tale verbale farà parte integrante dei

documenti contrattuali e sarà aggiornato ogni volta in cui se ne presenti la necessità.

Art. 6 - DETERMINAZIONE DEL MENÙ

1. I menù saranno stabiliti in rapporto alla possibilità di consentire una larga scelta da parte degli utenti, sia in regime normale che in regime dietetico speciale, e dovranno essere approvati dalla Direzione dell'A.P.S.P.
2. L'aggiudicataria provvederà a inoltrare la proposta di menù predisposta dal dietista dell'aggiudicataria che dovrà essere avallata dal responsabile dell'A.P.S.P. Nella predisposizione del menù, esso dovrà tener conto delle seguenti indicazioni/requisiti:
 - a. preferire carni bianche e di vitello a quella di maiale;
 - b. preferire creme di verdure, legumi e minestre con cereali e legumi ad altri tipi di minestre;
 - c. somministrare pesce da una a due volte alla settimana, preferendo il pesce azzurro;
 - d. preferire formaggio fresco a quello stagionato, che comunque dovrà essere disponibile.
3. L'aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura e all'utilizzo delle materie prime per la preparazione accurata e precisa di diete specifiche e particolari (per diabetici, disfagici, nefropatici, ipertesi, celiaci, etc.) su prescrizione medica. Dovrà predisporre il pasto del giorno frullato o semiliquido secondo le modalità che verranno indicate da personale formalmente delegato dall'A.P.S.P. Tali pasti dovranno fruire di preparazioni adeguate del giorno.
4. L'aggiudicataria dovrà porre particolare attenzione alla presentazione del piatto che dovrà prevedere la separazione dei diversi alimenti in modo da renderli identificabili.
5. Stesso dicasi per i pasti frullati o omogeneizzati che dovranno corrispondere allo stesso menù del giorno.
6. La composizione dei pasti e la grammatura delle derrate a crudo e al netto degli scarti devono corrispondere alle indicazioni indicate nel presente Capitolato.
7. L'A.P.S.P. potrà proporre e concordare modifiche al menù in relazione anche al gradimento dei residenti o degli utenti del servizio pasti in generale e/o per particolari esigenze.

Art. 7 - DIETE SPECIALI

1. Il servizio ristorazione dovrà essere erogato da personale qualificato ed esperto anche nel confezionamento di diete e formato dal dietista dell'aggiudicataria. Le direttive e la composizione qualitativa e quantitativa delle diete speciali verranno stabilite dal personale responsabile dell'A.P.S.P. a ciò preposto (quali ad esempio medico, dietista, infermiere, logopedista, ...).

Art. 8 - GESTIONE SALA DA PRANZO

1. All'aggiudicataria competono tutte le operazioni necessarie per il funzionamento della sala da pranzo principale: preparazione delle tavole, sbarazzo ad ogni portata, riordino della sala al termine di ogni utilizzo.
2. Rispetto alla preparazione dei tavoli è richiesto quanto segue:
 - a. cambio delle tovaglie ogni settimana;
 - b. cambio del coprimacchia e del tovagliolo ogni giorno e, qualora necessario, anche due volte al giorno;
 - c. il tavolo dovrà essere preparato con molta attenzione e cura e dovrà essere fornito di tutte le dovute stoviglie e di tovagliolo, di proprietà della Stazione appaltante;
 - d. quando previsto dalle indicazioni del personale medico e infermieristico della A.P.S.P., sui tavoli dovranno essere collocate le bottigliette di olio e aceto come pure il sale; tali contenitori dovranno

essere puliti quotidianamente;

- e. la distribuzione dei pasti dovrà tenere conto del tempo che il residente necessita per l'assunzione degli alimenti: pertanto lo sbarazzo delle stoviglie dovrà rigorosamente avvenire dopo ogni portata e non potrà iniziare prima che tutti i residenti abbiano terminato di mangiare;
 - f. lo sbarazzo dovrà essere eseguito senza arrecare disturbo ai residenti (disagio e/o rumore);
 - g. tutte le pietanze dovranno essere servite alla giusta temperatura di cui alle vigenti norme in materia di HACCP;
 - h. i piatti sia per i primi che per i secondi, sia a pranzo che a cena, qualora richiesto, dovranno essere riscaldati e questo sia per la sala da pranzo che per i reparti;
3. La fornitura, il lavaggio e la stiratura delle tovaglie, tovaglioli e coprimacchia è a carico delle A.P.S.P. Le divise, i grembiuli, i DPI e gli strofinacci sono a carico dell'aggiudicataria, compresi il lavaggio e la stiratura degli stessi.

Art. 9 - GESTIONE E COMPOSIZIONE DEI PASTI

1. La grammatura dei pasti dovrà corrispondere a quelle riportate nella tabella grammature allegata al presente capitolato.
2. In generale le preparazioni devono essere semplici e di facile digeribilità con aggiunta dei grassi (olio extravergine di oliva) a fine cottura. L'utilizzo del burro è indicato esclusivamente nelle pietanze in cui è necessario per espletare la ricetta ed è raccomandato di evitarne la frittura e la cottura prolungata. È escluso l'utilizzo della margarina e/o di altri grassi vegetali idrogenati.
3. Dovranno altresì essere soddisfatte eventuali ulteriori richieste pervenute da parte del personale medico o infermieristico per sopraggiunte esigenze sanitarie.
4. Occorre altresì limitare l'utilizzo del sale favorendo l'impiego di erbe aromatiche (salvia, rosmarino, prezzemolo, etc.) che conferiscono un sapore gradevole alle preparazioni.
5. Il menù deve essere adeguato alla tipologia delle persone anziane e soprattutto curato e controllato in ordine alle diete ordinarie o speciali:
 - a. il menù deve rispettare le "usanze" locali, tenendo conto delle particolarità della "cucina trentina";
 - b. i prodotti alimentari devono essere di prima qualità;
 - c. deve essere data la massima attenzione alla cottura del cibo, adeguandolo alle esigenze della persona anziana;
 - d. deve essere assicurata la massima disponibilità alle richieste anche momentanee dei residenti o del personale addetto alla distribuzione in ordine alle esigenze dei residenti o dietetiche;
 - e. la quantità deve essere comunque tale da garantire le esigenze nutritive individuali.
6. I menù dovranno avere una rotazione minima su 4 settimane con calendarizzazione stagionale trimestrale.
7. La composizione dei menù dovrà essere tale da assicurare un'ampia varietà di scelta per i residenti e da evitare la riproposizione delle stesse voci nel breve periodo, con ciò intendendosi un intervallo di almeno 7 gg.
 - a. Per la prima colazione il servizio cucina dovrà fornire: fette biscottate, pane fresco bianco e/o integrale; biscotti normali e/o senza zucchero, budini, yogurt e/o omogeneizzati alla frutta, marmellata, miele, zucchero, dolcificante per diabetici, latte, caffè, tè;
 - b. Per l'idratazione (mattutina e pomeridiana) dovranno essere fornite bevande calde e fredde e brodo. Quando disponibili le arance di stagione, dovrà essere disponibile la spremuta d'arancia almeno due volte la settimana.
 - c. Per il pranzo il servizio cucina dovrà fornire:
 - il primo del giorno (anche frullato o creme) e almeno tre alternative fisse (pasta o riso in

bianco, minestrina);

- il secondo del giorno, che qualora non gradito dovrà essere sostituito da almeno due alternative (una pietanza fredda e una pietanza calda);
- contorni (una verdura cruda di stagione e due verdure cotte);
- frutta fresca di stagione che deve variare giornalmente (in alternativa frutta cotta, mousse, prugne secche denocciolate, budini, frullati); due volte alla settimana il dolce di cui almeno una volta fatto in casa;
- caffè.

d. La merenda dovrà comprendere, a rotazione, caffè d'orzo, tè, budini, gelato, crem caramel, sorbetto, frullato, crema catalana, succhi di frutta, yogurt, frutta fresca di stagione, che dovrà variare giornalmente, già preparata affettata, oltre alle torte dominicali.

e. La cena dovrà comprendere:

- il primo del giorno e almeno due alternative fisse (minestra in brodo e creme);
- il secondo del giorno deve essere costituito da una pietanza calda, che qualora non gradito dovrà essere sostituito da almeno altri due secondi, di cui uno freddo e uno caldo;
- contorni (una verdura cruda di stagione e due verdure cotte);
- frutta cotta e, almeno una volta alla settimana, dolci al cucchiaio.

f. I due pasti principali dovranno altresì prevedere:

- acqua naturale e frizzante, vino bianco e rosso solo su richiesta del personale formalmente incaricato dall'A.P.S.P.;
- pane bianco, di segale ed integrale.

g. Il pasto dovrà essere conforme alle tabelle dietetiche personalizzate per ogni residente qualora si renda necessario.

8. Non è ammesso più di un pasto freddo a settimana per la cena, salvo situazioni particolari di volta in volta segnalate e previamente autorizzate dalla direzione dell'A.P.S.P.

9. L'A.P.S.P. potrà in qualsiasi momento verificare la qualità del cibo sia in giacenza in cucina che nelle celle frigo e nel magazzino al fine di accertare la qualità dello stesso, che – come già specificato – dovrà essere di prima categoria.

Art. 10 - FORNITURA E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

1. L'aggiudicataria provvederà all'acquisto delle derrate ed avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci in conformità a quanto previsto dal Piano Alimentare allegato.

2. La buona conservazione delle derrate depositate o preparate è a carico dell'aggiudicataria, al quale sarà imputato ogni caso di alterazione.

3. L'aggiudicataria fornirà, prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche dei prodotti, che dovranno riportare almeno i seguenti elementi:

- a. nome merceologico;
- b. nome commerciale;
- c. ingredienti;
- d. modalità di conservazione;
- e. shelf life (tempo di durata del prodotto);
- f. pezzatura utilizzata;

e fornire anche un elenco riepilogativo dei prodotti utilizzati in formato elaborabile (xls, xlsx, ods, csv, ...).

4. Analoga procedura sarà necessaria nel corso del contratto di appalto per ogni nuovo prodotto introdotto nel processo produttivo.

5. L'aggiudicataria dovrà provvedere al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che dovranno risultare selezionate e di prima qualità o di prima scelta e rispondenti alle descrizioni riportate nelle schede tecniche di cui al comma 3 del presente articolo;
6. L'A.P.S.P. procederà, attraverso il proprio personale o altro delegato, al controllo dell'effettività di quanto prescritto al precedente comma 5, oltre al controllo dei pasti, e della preparazione dei tavoli e della sala da pranzo.
7. Qualora un lotto della merce si dimostri affetto da vizi o da difetti di qualità, ovvero sia scaduto o comunque presenti difformità rispetto alle caratteristiche e alle definizioni contenute nelle schede tecniche e/o agli obblighi di legge, l'aggiudicataria dovrà provvedere immediatamente, a proprie cura e spese, al ritiro delle partite contestate ed alla loro sostituzione. In ogni caso, qualora le derrate somministrate, anche se accettate per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti contrattuali in quanto non conformi alle schede tecniche degli alimenti presentate, l'A.P.S.P. ne darà comunicazione scritta all'aggiudicataria, applicando le penali previste nel Capitolato speciale - parte amministrativa.
8. Qualora si utilizzassero prodotti non descritti nel presente Capitolato, le caratteristiche merceologiche degli stessi, prima della loro introduzione, dovranno essere concordati con l'A.P.S.P. e dalla stessa autorizzati.
9. Non sono ammesse etichettature incomplete o non adeguatamente leggibili che non siano redatte anche in lingua italiana.
10. L'A.P.S.P. si riserva di indicare alcuni prodotti graditi e, in accordo con l'aggiudicataria, di depennare quelli sgraditi.
11. L'accesso dei fornitori alla struttura dovrà essere compatibile con l'attività dell'A.P.S.P. e dovrà avvenire attraverso gli appositi percorsi, indicati nei documenti di gara. L'aggiudicataria avrà l'obbligo di comunicare alle A.P.S.P. gli orari di consegna delle derrate e di comunicare ai fornitori eventuali orari da evitare su indicazione delle singole A.P.S.P.

Art. 11 - PROSPETTO SPECIFICHE TECNICHE PER GLI ACQUISTI VERDI NELLA P.A.

L'aggiudicataria dovrà rispettare quanto previsto dal Decreto Ministeriale Ambiente 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari".

Art. 12 - CONTINUITÀ DI SERVIZIO

1. Nel caso in cui si verificassero situazioni di totale o parziale inutilizzo dei locali della cucina e/o di accesso ai medesimi, l'aggiudicataria dovrà garantire comunque la preparazione e fornitura dei pasti così strutturati: primo piatto a scelta tra pasta in bianco o al pomodoro e minestra in brodo; secondo piatto a scelta tra formaggi, affettati o omogeneizzati; verdura cotta; frutta cotta e/o frutta confezionata e negli stessi orari previsti in capitolato.
2. A tale scopo l'aggiudicataria potrà, a titolo esemplificativo e non esaustivo, avvalersi di un servizio di catering o confezionare i pasti in altra cucina idonea, rispondente ad ogni requisito dettato dalla normativa vigente. L'onere di garantire quanto previsto al precedente punto 1., qualunque sia la soluzione identificata, rimane comunque in capo alla ditta aggiudicataria, mantenendo invariata l'offerta economica.

Art. 13 - MODALITÀ DI EFFETTUAZIONE DEI CONTROLLI E BLOCCO DELLE DERRATE

1. Gli incaricati dell'A.P.S.P. effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea,

anche con l'ausilio di macchine fotografiche, prelievi e asporto di campioni da sottoporre a successive analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze con lo svolgimento della produzione dei pasti.

2. La quantità di derrate prelevata di volta in volta sarà quella minima per consentire l'effettuazione della verifica e comunque rappresentativa della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto dall'aggiudicataria alla A.P.S.P. per le quantità di campioni prelevati.
3. I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I responsabili della A.P.S.P. provvederanno a far custodire tali prodotti in un magazzino o in una cella frigorifera (nel caso di derrate deperibili) e a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". L'A.P.S.P. provvederà entro due giorni dal controllo a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'aggiudicataria; solo qualora i referti diano esito positivo, a quest'ultimo verranno addebitate le spese di analisi.

Art. 14 - PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

1. L'aggiudicataria dovrà provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali e delle attrezzature di proprietà dell'A.P.S.P. ad esso affidati per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali, attenendosi a quanto previsto dai "CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI PULIZIA DI EDIFICI ED ALTRI AMBIENTI AD USO CIVILE" approvati con Decreto Ministeriale 51 del 29 gennaio 2021 e successive modificazioni.
2. All'aggiudicataria competono:
 - a. la pulizia quotidiana, da eseguirsi minimo due volte al giorno, di macchinari, attrezzature, apparecchiature, arredi e relativi stoviglie e pentolame, nonché dei locali cucina;
 - b. la pulizia del pavimento di cucina, da eseguirsi minimo due volte al giorno con la seguente modalità:
 - scopatura ad umido;
 - lavaggio con detergente/sgrassante;
 - risciacquo con acqua pulita;
 - qualora il pavimento non risultasse pulito adeguatamente, dovranno essere impiegati appositi detergenti sgrassanti e/o adeguati macchinari;
 - c. la pulizia quotidiana dei locali delle frigorifere e magazzino-deposito, da eseguirsi una volta al giorno, oltre che al bisogno;
 - d. la "pulizia mensile approfondita" di:
 - attrezzature di cucina, mobilio interno ed esterno, stoviglie, posate, pentolame;
 - locali cucina, magazzino, celle frigorifere;
 - e. la pulizia almeno quindicinale degli scarichi di cucina e delle cappe/soffitti aspiranti;
 - f. il conferimento dei rifiuti, due o più volte al giorno, secondo le modalità di cui al successivo articolo 15;
 - g. gli interventi preventivi di disinfezione e/o disinfestazione, i quali dovranno essere eseguiti a cadenza costante.
3. L'aggiudicataria dovrà assicurare l'uso corretto di tutto ciò che è stato messo a sua disposizione dall'A.P.S.P. e di quanto da esso installato, secondo le prescrizioni contenute nel presente Capitolato. Di tali operazioni dovrà essere data preventiva comunicazione alla A.P.S.P. per la necessaria attività di verifica.
4. La fornitura dei prodotti occorrenti per la manutenzione e per la pulizia è a carico dell'aggiudicataria, il quale avrà la responsabilità dell'uso dei prodotti che devono essere assolutamente privi di tossicità.
5. In caso di accertata presenza di prodotti tossici, verranno escluse dal consumo le vivande preparate e saranno conseguentemente addebitati all'aggiudicataria gli importi relativi, fatto salvo il diritto di rivalsa

per l'eventuale maggior danno subito.

6. Al termine del servizio, il Responsabile di quest'ultimo si accerterà che le prestazioni siano state eseguite a regola d'arte.

Art. 15 - GESTIONE RIFIUTI

1. L'aggiudicataria dovrà attuare lo smaltimento differenziato dei rifiuti, in conformità ai principi dettati dalle Comunità di Valle Valsugana e Tesino, nell'isola ecologica predisposta presso l'A.P.S.P. o presso il centro raccolta materiali in caso di rifiuti non smaltibili nell'isola ecologica. La raccolta deve essere effettuata tutti i giorni con frequenza commisurata alla produzione dei rifiuti secondo la logica della raccolta differenziata, con le modalità stabilite dalla normativa vigente e dagli accordi intercorsi con il committente.
2. L'aggiudicataria dovrà provvedere alla raccolta e allo smaltimento degli oli esausti e di ogni altro rifiuto prodotto dalla cucina e alle attività ad essa collegata, secondo modalità di legge.
3. Tutti gli oneri inerenti alla gestione dei rifiuti, secondo normativa, saranno a carico dell'aggiudicataria compreso lo svuotamento periodico del degrassatore (il prelievo, la pulizia della vasca contenente i grassi di cucina e il relativo smaltimento, da effettuarsi due volte l'anno);
4. L'aggiudicataria è responsabile del corretto smaltimento dei rifiuti e del mantenimento della pervietà delle condotte di deflusso delle acque reflue della cucina; quindi dovrà provvedere a sue spese alla eliminazione periodica dei residui grassi e di ogni genere risultanti da eventuali depositi o incrostazioni della rete di smaltimento.
5. L'aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. L'aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.
6. Qualora l'aggiudicataria utilizzi prodotti in carta tessuto e/o effettui imballaggi, dovrà attenersi a quanto previsto dal Decreto Ministeriale Ambiente 10 marzo 2020.

Art. 16 - RESPONSABILE-SUPERVISORE

1. L'aggiudicataria deve designare una persona con funzioni di "Responsabile-Supervisore" il cui nominativo e recapito telefonico dovrà essere notificato all'A.P.S.P. in occasione della sottoscrizione del contratto.
2. Al responsabile sarà attribuita la responsabilità di assicurare che le attività richieste nel seguente Capitolato siano pianificate ed eseguite a regola d'arte.
3. Il Responsabile-Supervisore ha il compito precipuo di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato, le funzioni ed i compiti stabiliti, intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate ed all'accertamento di eventuali danni. Pertanto, tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con detto Responsabile-Supervisore, che dovrà essere munito di delega espressa da parte dell'aggiudicataria, dovranno intendersi fatte direttamente all'aggiudicataria stessa.
4. Detto Supervisore deve essere facilmente rintracciabile dalle ore 7.00 alle 21.00 di ogni giorno ferial e festivo, mediante telefono cellulare, e deve essere comunque presente in struttura per un minimo di 4 ore settimanali, nonché disponibile a partecipare a riunioni indette dall'A.P.S.P., previo accordo tra le parti sulla calendarizzazione delle stesse.

Art. 17 - PERSONALE

1. L'aggiudicataria dovrà garantire un numero minimo di ore di servizio effettivo prestato, escluse le ore di presenza del "responsabile-supervisore" di cui al precedente articolo 16, comma 4, dal proprio personale presso il centro di cottura come di seguito specificato:
 - a. minimo 163 ore lavoro **settimanali**, di cui almeno 36 ore **settimanali** svolte da personale con qualifica di cuoco.
 - b. Saranno inoltre garantire da personale dipendente dell'APSP 36 ore settimanali al profilo di cuoco. La ditta dovrà comunque assicurare fino a 288 ore annue per la sostituzione di eventuali assenze per ferie/malattie del cuoco dipendente dell'A.P.S.P. **Il cuoco dipende giuridicamente ed economicamente dall'A.P.S.P. "S. Giuseppe" mentre dal punto di vista organizzativo è in capo alla ditta appaltatrice; l'orario di lavoro non può essere modificato unilateralmente dalla ditta ma in accordo tra l'APSP e il dipendente.**
2. È onere dell'aggiudicataria provvedere alla dotazione di tessere di riconoscimento e del vestiario di lavoro per il proprio personale dipendente con il relativo lavaggio e stiratura, da eseguirsi nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene che dovranno essere di foggia e colore diverso da quelle usate dal personale dell'A.P.S.P.
3. È altresì onere dell'aggiudicataria controllare che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale in servizio.
4. Tutto il personale dipendente dall'aggiudicataria dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza all'aggiudicataria.
5. L'aggiudicataria, inoltre:
 - a. vigilerà affinché il proprio personale non si allontani dai locali di competenza e non interferisca con il lavoro del personale dell'A.P.S.P.;
 - b. vigilerà affinché il proprio personale:
 - si astenga dal fumo all'interno della struttura;
 - economizzi l'uso d'acqua, vapore, forza motrice, in rapporto all'effettivo utilizzo degli impianti, che andranno disattivati quando non in uso;
 - lasci tempestivamente i locali delle A.P.S.P. al termine del servizio.
6. Tutto il personale deve essere formato e addestrato in relazione alle mansioni assegnate, al fine di garantire un elevato standard di qualità dei servizi, anche in materia di HACCP.
7. L'aggiudicataria dovrà garantire al proprio personale attività di formazione, con cadenza almeno annuale, oltre a quanto eventualmente previsto in sede di offerta tecnica, riguardante le seguenti tematiche:
 - a. alimentazione e salute, compresa la tematica della disfagia;
 - b. caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
 - c. stagionalità degli alimenti;
 - d. corretta gestione dei rifiuti;
 - e. corretta gestione dell'energia elettrica e dell'acqua;
 - f. uso dei detersivi a basso impatto ambientale.L'aggiudicataria dovrà provvedere a documentare l'avvenuta formazione.
8. Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra l'A.P.S.P. ed il personale addetto all'espletamento delle prestazioni assunte dall'aggiudicataria.
9. Il personale impiegato per le attività di cui al presente capitolato è sotto le esclusive dipendenze e opera sotto l'esclusiva responsabilità dell'aggiudicataria il quale deve garantire la serietà, la professionalità, la

capacità, la riservatezza adeguate alle esigenze delle attività oggetto dell'appalto.

10. L'aggiudicataria s'impegna a:
 - a. redigere l'elenco nominativo dei dipendenti con l'indicazione delle qualifiche, delle mansioni ricoperte, tale elenco dovrà essere aggiornato per ogni sostituzione;
 - b. evitare eccessivo turn-over di personale o, qualora strettamente necessario, informare preventivamente l'A.P.S.P. appaltante motivandone le ragioni e garantire un adeguato periodo di affiancamento;
 - c. presentare attestati di avvenuta formazione obbligatoria per legge, relative, a titolo esemplificativo e non esaustivo, alla sicurezza, all'HACCP e alla privacy.
11. L'aggiudicataria dovrà produrre semestralmente all'A.P.S.P. un report sulla formazione erogata al proprio personale dipendente.
12. Il personale in servizio sarà tenuto a rispettare le consuete norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro. L'A.P.S.P. si asterrà dal fare alcuna osservazione diretta al personale dell'aggiudicataria, rivolgendo le osservazioni, verbali o scritte, esclusivamente al Responsabile-Supervisore.

Art. 18 - ANALISI DI CONTROLLO E CONTROLLO QUALITÀ

1. L'appaltatore, al fine di ottemperare a quanto previsto dal presente articolo, dovrà avvalersi del proprio Responsabile della Qualità, presenza che dovrà essere prevista in organico e dovrà accedere in struttura per almeno 4 ore al mese.
2. L'aggiudicataria dovrà procedere all'esecuzione delle analisi, come programmato nel rispetto del Regolamento CE N. 2073/05 e successive modificazioni.
3. I costi delle analisi sono a completo carico dell'aggiudicataria.
4. È fatto obbligo dell'aggiudicataria di applicare, in caso di anomalie le opportune azioni correttive idonee, dandone comunicazione.
5. L'aggiudicataria dovrà adottare sistemi per la rilevazione del livello di qualità del servizio erogato che corrisponda agli standard prefissati, al fine di identificare gli scostamenti dal livello qualitativo richiesto e ottenere misure preventive/correttive efficaci.
6. Il sistema dovrà prevedere delle fonti di sorveglianza e monitoraggio (es. Manuale Sicurezza e prevenzione – Enti certificatori – Customer Satisfaction).
7. L'aggiudicataria dovrà presentare semestralmente apposita relazione riassuntiva circa l'applicazione del piano di autocontrollo corredata dalla seguente documentazione:
 - a. referti analisi;
 - b. verbali di ispezioni;
 - c. segnalazioni di non conformità;
 - d. schema di eventuali interventi di manutenzione effettuati;
 - e. risultati somministrazione questionari di soddisfazione.

Art. 19 - DOCUMENTI DA PRESENTARE PRIMA DELL'EMISSIONE DELLA FATTURA

1. Entro 7 giorni successivi alla fine di ogni mese l'aggiudicataria dovrà trasmettere all'A.P.S.P., prima dell'emissione della fattura:
 - a. il report completo dei pasti prodotti nel periodo, giorno per giorno;
 - b. dichiarazione di correttezza retributiva firmato digitalmente;
 - c. dichiarazione dei corsi di formazione eseguiti nel mese;
 - d. dichiarazione delle manutenzioni eseguite nel mese;

- e. attestazioni/certificazioni relative a visite ispettive verificatesi nel mese da parte dell'Azienda provinciale per i Servizi sanitari (A.P.S.S.) e/o di altre Amministrazioni.
2. Esaminata la suddetta documentazione, l'A.P.S.P. darà il via libera all'aggiudicataria all'emissione della fattura, con le modalità di cui alla parte amministrativa del capitolato amministrativo.

ALLEGATI

- a. piano Alimentare;
- b. tabella grammature.
- c. planimetria locali a disposizione dell'aggiudicataria e percorso accesso fornitori;
- d. inventario attrezzature cucina;