

APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
(APPALTO VERDE AI SENSI DEL D.M. 25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21
settembre 2011)

Capitolato tecnico per l'esecuzione del servizio

CIG 8881759364



PREMESSA

L'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Giovanni Endrizzi eroga:

- servizi socio-assistenziali e sanitari in regime residenziale ad anziani non autosufficienti non curabili a domicilio (Residenza Sanitaria Assistenziale) e ad anziani autosufficienti per i quali è compromessa la capacità di condurre una vita autonoma (Casa di soggiorno);
- servizio di preparazione e consegna di pasto a domicilio agli utenti della Comunità di Valle Rotaliana Koenigsberg;
- servizi di riabilitazione per utenti esterni in forma ambulatoriale.

Deve inoltre garantire il servizio di mensa al proprio personale.

Il servizio di ristorazione è externalizzato ed eseguito presso la cucina interna all'immobile istituzionale della A.P.S.P.

Nella primavera del 2021 si sono conclusi i lavori di manutenzione straordinaria dei locali di cucina e dei relativi impianti, con sostituzione delle attrezzature dedicate alla cottura.

Adiacente ai locali di cucina si trova la sala da pranzo centrale, che entro la fine del 2021 sarà oggetto di lavori di miglioramento.

Il servizio di ristorazione serve quotidianamente tutti gli ospiti presenti negli edifici della struttura residenziale. Normalmente il **numero di residenti** è di 101 di cui n. 97 non autosufficienti (residenti della Residenza Sanitaria Assistenziale) e n. 4 autosufficienti (Residenti della Casa di soggiorno).

A causa delle restrizioni dovute al Covid il numero massimo di residenti accolti in questo periodo è di 97.

Le **sale da pranzo** della struttura sono cinque:

- 1) Una sala da pranzo principale, posta al piano terra della palazzina, dove normalmente mangiano circa 30 ospiti, ma che attualmente, a causa delle restrizioni Covid, non è utilizzata;
- 2) Una sala da pranzo al primo piano della palazzina, dove attualmente mangiano circa 19 ospiti;
- 3) Una sala da pranzo al secondo piano della palazzina, dove attualmente mangiano circa 32 ospiti;
- 4) Una sala da pranzo al terzo piano della palazzina, dove attualmente mangiano circa 33 ospiti;
- 5) Una sala da pranzo nel sottotetto del corpo storico, dove attualmente mangiano circa 13 ospiti;

Si fa presente che presumibilmente a partire dal 01/04/2025, a conclusione di lavori di ricostruzione del Corpo Avisio, entrerà in uso un terzo edificio, comprendente due nuclei di degenza da dieci posti letto ciascuno, ognuno dotato di autonoma sala da pranzo, dove mangeranno circa dieci residenti per piano.



Con l'attivazione del terzo edificio il numero di persone accolte complessive passerà da 101 a 116.

Si precisa che il numero indicativo di ospiti che mangiano nelle stanze di degenza - per ciascun pasto - è di 20, distribuiti su tutti i piani di degenza.

Si fa inoltre presente che gli ospiti che fanno colazione, pranzo e cena in sala da pranzo centrale, consumano le merende ai piani di degenza.

Al momento il servizio di ristorazione è appaltato ad una ditta specializzata, che eroga il servizio ed impiega il **personale** descritto nella Tabella A allegata al capitolato speciale d'appalto parte amministrativa.

Art. 1. GLOSSARIO

STAZIONE APPALTANTE E COMMITTENTE : A.P.S.P. Giovanni Endrizzi.

CONCORRENTE : Il soggetto partecipante alla procedura di gara.

IMPRESA E APPALTATORE: Il soggetto risultato aggiudicatario del servizio – appaltatore.

Ai sensi dell'Art. 1 del D.M. 07/07/1997, per gli effetti della legge 25 gennaio 1994, n. 82 , le attività comprese nel servizio di ristorazione sono così definite:

Confezionamento: collocazione del pasto in contenitore, mono o pluriporzione, idonei al loro mantenimento, movimentazione e trasporto dal sito di produzione al sito di consumo.

Distribuzione: attività mediante la quale i pasti sono consegnati al luogo della somministrazione.

Somministrazione: attività mediante la quale il piatto e/o il pasto è/sono consegnato/i al consumatore.

Consumatore: ospite o dipendente o utente esterno che usufruisce del servizio di ristorazione.

Eccedenza: piatto/pasto non somministrato, che può essere riutilizzato secondo quanto definito nel capitolato di appalto, assicurando il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie sensoriali.

Residuo: piatto/pasto somministrato, non consumato, che non può essere riutilizzato.

Piatto: singoli prodotti alimentari e/o loro composizioni, tal quali o trasformati su base di ricette, costituenti una porzione per singolo consumatore

Porzione: quantità di alimento, espressa in massa o volume, che si assume come unità pratica di misura del piatto.

Grammatura: massa(a crudo o a cotto; al netto o al lordo) espressa in grammi, del piatto.

Pasto: composizione di uno o più piatti destinati al consumo.

Manutenzione ordinaria: l'insieme delle azioni manutentive che hanno quale unico scopo quello di riportare un bene (o un suo componente) in stato di avaria, allo stato di buon funzionamento precedente l'insorgere di codesta avaria, senza modificare o migliorare le funzioni svolte dal bene, né aumentarne il valore, né migliorarne le prestazioni.



Manutenzione straordinaria: l'insieme delle azioni migliorative o correttive che aumentano in modo significativo il valore residuo e/o la longevità del bene.

Art. 2. CRITERI MINIMI AMBIENTALI

Il servizio di ristorazione deve essere svolto nel pieno rispetto dei Criteri Minimi Ambientali previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" elaborato nell'ambito del Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione (PANGPP), come adattati per la Provincia Autonoma di Trento con le Delibere della Giunta della Provincia Autonoma di Trento n. 27 dd. 20/01/2017 e n. 141 dd. 2/02/2018.

I criteri ambientali, anche quelli di base, corrispondono a caratteristiche e prestazioni superiori a quelle previste dalle leggi nazionali e regionali vigenti il cui rispetto deve comunque essere assicurato.

Le specifiche tecniche relative alle **derrate alimentari** sono esplicitate nell'Allegato 6 "Indicazioni per la fornitura delle derrate alimentari".

Per quanto attiene alle **ulteriori specifiche tecniche obbligatorie** per la presente procedura, si recano di seguito i riferimenti dei Criteri Ambientali Minimi per ogni ulteriore ambito:

Requisiti	Rif. DM 25/07/2011 allegato 1	Requisito	Verifica
Alimenti e bevande	paragrafo 5.3.1	Vedi Allegato 6 al Capitolato tecnica	Rapporto semestrale
Requisiti dei prodotti carta tessuto	paragrafo 5.3.2	Utilizzo di prodotti con etichetta EU Eco-label	Etichetta EU Eco-label 2009/568
Trasporti (eventuale in caso di utilizzo di mezzi propri per il trasporto delle derrate)	paragrafo 5.3.3	Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci	Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati
Consumi energetici	paragrafo 5.3.4	Utilizzo di apparecchi con etichetta Energy Label (per lavatrice)	Etichetta Energy Label classe A
Pulizia dei locali	Paragrafo 5.3.5	Utilizzo di prodotti di pulizia con etichetta Ecolabel	Dichiarazione del nome commerciale e marca dei prodotti
Requisiti degli imballaggi	paragrafo 5.3.6	Non sono previsti imballaggi in appalto	
Gestione dei rifiuti	paragrafo 5.3.7	Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti	L'amministrazione e aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso



			di esecuzione contrattuale
Informazioni agli utenti	Paragrafo 5.3.8	Piano di Informazione agli Utenti relativo a corretta alimentazione, provenienza e stagionalità alimenti, raccolta dei rifiuti	Presentazione del Piano di Informazione agli Utenti

Art. 3. CARATTERISTICHE DELLE PRESTAZIONI

A) ELENCO DELLE PRESTAZIONI OGGETTO DI APPALTO

Il servizio di ristorazione deve essere svolto per ciascun giorno dell'anno secondo le modalità precisate nel presente capitolato.

Le prestazioni che l'impresa appaltatrice dovrà assicurare sono le seguenti:

- 1) preparazione, cottura, confezionamento dei seguenti pasti della giornata alimentare per gli ospiti dell'Ente:
 - colazione
 - merenda mattutina
 - pranzo
 - merenda pomeridiana
 - cena
 - infusi serali
- 2) preparazione, cottura, confezionamento dei seguenti pasti riservati al personale dipendente e a persone esterne individuate dall'amministrazione:
 - pranzo
 - cena (eventuale: attualmente non è prevista)
- 3) preparazione, cottura, confezionamento dei pasti destinati agli utenti a domicilio;
- 4) formulazione di un prontuario dietetico, idoneo alla dietoterapia effettuata nella struttura, indicando le caratteristiche di preparazione per ogni tipologia di dieta speciale richiesta;
- 5) indicando le caratteristiche tecniche per ogni tipologia di dieta speciale richiesta nella struttura, idonee nella dietoterapia;
- 6) predisposizione dei menù dietetici , in coerenza – laddove se ne ravveda la possibilità dietetica - con il menù per gli ospiti e secondo le schede tecniche del prontuario dietetico.
- 7) elaborazione del ricettario relativo alle preparazioni contenute nel menù per gli ospiti, che contenga anche le quantità dei vari ingredienti;
- 8) fornitura delle derrate alimentari necessarie per preparare i pasti previsti nel presente capitolato, inclusi l'acquisto, il ritiro, il controllo e lo stoccaggio delle derrate negli appositi locali e scaffalature;



- 9) preparazione di pietanze extra o particolari e menù diversificati in occasione delle feste mensili di compleanno, festività e ricorrenze quali Epifania, Carnevale, Pasqua, Festa della donna, Festa dell'anziano, Ferragosto, Festa di tutti i Santi, Feste natalizie di Natale e Capodanno e "Cene sotto le stelle" ;
- 10) fornitura e di prodotti alimentari extra o preparazioni per gli eventi dettagliati nell'art. 4;
- 11) fornitura e distribuzione di tovaglioli di carta, bicchieri-posate-piatti monouso in materiale biodegradabile e compostabile per gli eventi dettagliati nell'art. 4;
- 12) fornitura e distribuzione di tovaglioli di carta, bicchieri e cucchiaio monouso in materiale biodegradabile e compostabile per ogni altra esigenza di ristorazione della A.P.S.P.;
- 13) preparazione e trasporto a tutti i piani di degenza – a pranzo e a cena - dei carrelli scaldavivande contenenti i pasti;
- 14) preparazione e trasporto a tutti i piani di degenza – a colazione e per le merende mattutine e pomeridiane - dei carrelli contenenti le bevande calde e i generi alimentari;
- 15) preparazione e trasporto a tutti i piani di degenza – a colazione e per le merende mattutine e pomeridiane - dei carrelli contenenti le stoviglie pulite;
- 16) preparazione e trasporto a tutti i piani di degenza – per il pranzo e la cena - di vassoi termici personalizzati contenenti i pasti destinati agli ospiti che mangiano nelle stanze di degenza o i pasti di ospiti che necessitano di diete specifiche; si precisa che il numero indicativo di vassoi termici destinati agli ospiti che mangiano nelle stanze di degenza - per ciascun pasto - è di 20, distribuiti su tutti i piani di degenza; si precisa inoltre che all'interno dei vassoi termici il pasto è contenuto in stoviglie termiche.
- 17) preparazione e trasporto ai piani dei carrelli contenenti le stoviglie pulite per pranzo e cena;
- 18) ritiro dai piani – dopo la colazione e dopo le merende mattutine e pomeridiane - dei carrelli contenenti le bevande calde per la colazione e la merenda e dei carrelli contenenti le stoviglie sporche utilizzate per la colazione e per le merende mattutine e pomeridiane;
- 19) ritiro dai piani – dopo il pranzo e dopo la cena - dei carrelli scaldavivande e dei carrelli contenenti i vassoi termici destinati agli ospiti che mangiano nelle stanze di degenza;
- 20) ritiro dai piani – dopo il pranzo e dopo la cena - dei carrelli contenenti le stoviglie sporche utilizzate a pranzo e a cena;
- 21) ritiro dai piani e dalla sala da pranzo centrale – dopo ogni pasto - dei rifiuti relativi ai pasti stessi (organico, bottiglie, tovaglioli, ecc...);
- 22) porzionatura e somministrazione dei pasti a tutti gli ospiti (sia autosufficienti che non autosufficienti) presenti nella sala da pranzo principale; si precisa che è a carico dell'Ente la somministrazione dei pasti agli ospiti nelle sale da pranzo dei piani di degenza e l'aiuto all'assunzione del pasto per gli ospiti presenti nella sala da pranzo principale.



- 23) In fase di avvio del servizio, per i primi tre mesi, è chiesto al capocuoco di assicurare la sua presenza a rotazione, almeno tre volte a settimana, nelle diverse sale da pranzo ai piani, al fine di rilevare le specifiche esigenze degli ospiti di ogni piano e istruire gli operatori di assistenza nella corretta porzionatura e composizione del piatto;
- 24) Distribuzione dei pasti agli utenti della mensa (dipendenti o utenti esterni), attraverso l'uso di un bancone mensa attrezzato, che sarà installato a carico della A.P.S.P. e da utilizzare nella sala da pranzo centrale, in sostituzione dei carrelli a bagnomaria, per la porzionatura dei piatti per tutti gli utenti della sala;
- 25) Fornitura e consegna ai piani di acqua minerale naturale in bottiglie in plastica da mezzo litro per le esigenze di idratazione dei residenti al di fuori degli orari dei pasti e per le esigenze di idratazione dei residenti che si alimentano tramite PEG, ossia tramite nutrizione enterale; si precisa che il fabbisogno attuale è di n. 1500 bottiglie da mezzo litro al mese; l'impresa è tenuta comunque a fornire bottiglie in più su richiesta della stazione appaltante, per soddisfare cambiamenti nelle condizioni dei residenti;
- 26) Fornitura, lavaggio e consegna ai piani di coprimacchia di cotone, di colore da concordare con la Committente, da cambiare ad ogni pasto (ad ogni pranzo e ad ogni cena) per tutti i tavoli di tutte le sale da pranzo della struttura; si precisa che attualmente i tavoli da pranzo sono 46 ma l'impresa deve fornire e lavare i coprimacchia anche per i tavoli da pranzo che dovessero – per esigenze di servizio - aggiungersi agli attuali, senza pretendere compensi aggiuntivi; La Ditta dovrà anche ritirare dai piani di degenza – dopo ogni pasto - i coprimacchia sporchi.
- 27) Fornitura, lavaggio e consegna ai piani di tovaglioli di cotone, di colore da concordare con la Committente, da cambiare ad ogni pasto (ad ogni pranzo e ad ogni cena) per tutti i coperti di tutti i tavoli della struttura;
- 28) Fornitura di contenitori in acciaio inox adatti a contenere sia la saliera, sia la pepiera, sia la bottiglia d'olio che la bottiglia d'aceto, da disporre su tutti i tavoli da pranzo della struttura; si precisa che le dimensioni dei porta condimenti devono essere adatte a contenere bottiglie di olio e aceto di massimo 250 ml nel loro confezionamento originario;
- 29) Fornitura di saliere e pepiere per tutti i tavoli delle sale da pranzo della struttura;
- 30) Fornitura continuativa di bottiglie d'olio e bottiglie di aceto nel loro confezionamento originale, sale e pepe per tutti i tavoli della struttura;
- 31) Fornitura e consegna al piano di zucchero per tutti gli utenti del servizio di ristorazione;
- 32) Fornitura e consegna al piano di sciroppi alla frutta vari gusti da diluire in acqua, che devono essere sempre a disposizione nelle cucine di piano e nella palestra della fisioterapia; si precisa che il fabbisogno attuale è in media di n. 50 bottiglie da litro al mese;
- 33) Fornitura, pulizia, manutenzione ordinaria e straordinaria (in conformità alla normativa vigente) di apparecchi distributori di acqua addizionabile di anidride carbonica (inclusa fornitura di bombole di anidride carbonica) per tutte le sale da pranzo della struttura, sia quelle già attive, sia quelle non ancora attive, per la palestra, per la sala magnolie e per la sala tulipani;



- 34) Tutte le operazioni di apparecchiatura, sparecchiatura, riordino della sala da pranzo principale, dei locali mensa dei dipendenti/collaboratori ed eventuali utenti in sala da pranzo o collocati in altri locali adibiti a mensa;
- 35) Fornitura delle stoviglie utilizzate per l'apparecchiatura di tutti i tavoli della struttura (piatti, bicchieri, posate, brocche di vetro o altro materiale);
- 36) Fornitura delle stoviglie diverse da quelle di cui al punto precedente e pentolame e utensili vari utilizzati per il servizio di cucina;
- 37) Compartecipazione alla spesa per l'acquisto di qualsiasi attrezzatura di cucina acquistata nel corso del periodo contrattuale, in sostituzione di una rotta o usurata, per un ammontare pari alla quota annua d'ammortamento (12,5% del valore di acquisto), per ogni anno residuo del periodo contrattuale;
- 38) Lavaggio e stivaggio delle stoviglie, del pentolame, dei vassoi termici e di tutti i carrelli di distribuzione utilizzati per il servizio, sia per la sala da pranzo, sia per i reparti di degenza, sia per il servizio di pasti a domicilio;
- 39) Lavaggio e stivaggio delle stoviglie, del pentolame e di quanto'altro utilizzato dal servizio animazione dell'ente per attività rivolte ai residenti o da altri settori dell'ente;
- 40) Fornitura – per il periodo contrattuale - di macchina lavasciuga per la pulizia dei pavimenti della sala da pranzo centrale, dei locali cucina, dispensa, corridoi, servizi igienici e in genere tutti i locali dati in uso alla ditta appaltatrice;
- 41) Fornitura – per il periodo contrattuale - di lavatrice di classe energetica almeno A (direttiva dell'Unione Europea n. 92/75/CEE di data 22 settembre 1992 e nuova nomenclatura delle classi energetiche) per il lavaggio quotidiano dei panni utilizzati per il servizio e per le pulizie quotidiane o periodiche dei locali ad uso dell'impresa;
- 42) Attuazione di un piano per le pulizie ordinarie e straordinarie, tale da assicurare in ogni momento la pulizia e l'igienicità degli ambienti e di tutto quanto in essi contenuto, che dovrà comunque rispettare gli standard minimi indicati nel capitolato speciale d'appalto.
- 43) Pulizie ordinarie e straordinarie della sala da pranzo centrale;
- 44) Raccolta differenziata dei rifiuti e trasporto dei rifiuti nei luoghi indicati dall'Ente appaltante, nel rispetto della normativa vigente nel Comune di Lavis;
- 45) Fornitura e consegna ai piani di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'apparecchiatura di tutti i tavoli della struttura o per altre esigenze dei residenti; in particolare: tovagliette americane di carta per la prima colazione del mattino, tovaglioli di carta, stuzzicadenti, cannucce imbustate singolarmente e quanto'altro richiesto dall'Amministrazione per i residenti;
- 46) Fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per il servizio di cucina; in particolare panno carta, strofinacci, sacchi immondizie per tutte le tipologie di rifiuti prodotti dalla cucina e, in più, sacchi per l'organico per le sale da pranzo dei piani, copricapo per cuoco, grembiuli e cuffie, e quant'altro fosse necessario per la cucina;
- 47) Fornitura di cuffie, sovrascarpe e camici da consegnare a qualsiasi visitatore esterno prima dell'ingresso in cucina;



- 48) Acquisto degli attrezzi, dei materiali, dei prodotti, detergenti e quanto altro occorrente per l'esecuzione delle pulizie; si precisa che i prodotti utilizzati per le pulizie devono essere dotati dell'etichetta Ecolabel.
- 49) Acquisto di sapone liquido neutro, asciugamani, carta igienica, ecc..., necessari per la cucina e i servizi igienici;
- 50) Manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le apparecchiature, attrezzature e mobili di cucina;
- 51) Manutenzione ordinaria dei locali dati in uso alla ditta appaltatrice per il servizio di ristorazione;
- 52) Predisposizione e affissione giornaliera del menù del giorno – stampato a colori - in tutte le sale da pranzo della struttura;
- 53) Fornitura delle divise per tutto il personale impiegato, che dovranno essere diverse da quelle usate dal restante personale dell'Ente, relativo lavaggio e stiratura;
- 54) Fornitura al personale impiegato nel servizio delle tessere di riconoscimento e distintivi;
- 55) L'impresa appaltatrice dovrà far fronte a tutte le altre necessità previste ed impreviste collegate alla gestione del servizio di cucina, mensa e sala da pranzo.

Oltre alle prestazioni sopra elencate, l'impresa appaltatrice dovrà assicurare tutte le altre prestazioni descritte nel presente capitolato e non incluse nell'elenco.

B) GIORNATA ALIMENTARE DEL RESIDENTE

La giornata alimentare del residente è così articolata:

1. La colazione dovrà essere composta da:

- latte fresco intero alta qualità, caffè d'orzo, caffè tradizionale miscela robusta, tè in filtro, *infuso di rooibos*, panini freschi bianchi, integrali e ai cereali (formato piccolo), biscotti secchi, fette biscottate, marmellata di frutta monoporzione, miele monoporzione, burro monoporzione, yogurt naturale intero, zucchero, dolcificante ipocalorico o fruttosio monoporzione. Nel periodo invernale potrà essere richiesta la preparazione di cioccolata calda per la domenica mattina.

2. La merenda mattutina dovrà prevedere:

- Tè, infusi vari, succhi di frutta non zuccherati, spremute fresche, centrifugati di frutta e verdura, frutta fresca o macedonia di frutta fresca. Sarà concordato con il referente della stazione appaltante il menù delle merende, per garantire rotazione e varietà.

3. Il pranzo sarà composto da:

- Primo piatto da menù, anche in versione frullata, con le seguenti alternative:
 - Pasta in bianco
 - Pasta con sugo alternativo (pomodoro, ragù o pesto)
 - Minestrina in brodo



- Passato di verdura
- Secondo piatto da menù, anche in versione frullata, con le seguenti alternative:
 - Pollo o manzo lessato
 - Formaggio cremoso o leggermente stagionato
 - Omogeneizzati di carne
- Contorni:
 - N. 2 verdure cotte di stagione opportunamente ricettate, anche in versione frullata e condita
 - N. 1 verdura cruda di stagione, affettata in maniera molto sottile, disponibile per tutti i residenti, in versione anche frullata;
 - Purè di patate o patate lesse a richiesta, per esigenze particolari di alcuni residenti;
- Frutta fresca di stagione o macedonia di frutta (nei periodi intermedi di limitata disponibilità di frutta, verrà richiesta più frequentemente la banana o il frullato fresco di stagione), frutta cotta, frutta di stagione frullata, panini freschi bianchi e panini morbidi all'olio o al latte (tutti in formato piccolo), bevande: acqua naturale e frizzante dell'erogatore posto in ogni piano, servita in brocche di vetro da mezzo litro; vino bianco e rosso; caffè tradizionale miscela robusta

4. La merenda pomeridiana dovrà prevedere:

- Tè, caffè d'orzo, biscotti secchi, yogurt naturale o alla frutta o yogurt probiotico o budino o dolce di confezione casalinga (torta morbida) o gelato (nella stagione estiva). Sarà concordato con il referente della stazione appaltante il menù delle merende, per garantire rotazione e varietà.

5. La cena sarà composta da:

- Primo piatto da menù, anche in versione frullata, con le seguenti alternative:
 - Passato di verdura
 - Semolino in brodo
 - Pasta in bianco – formato piccolo
 - Minestra in brodo di carne
- Secondo piatto da menù, anche in versione frullata, con le seguenti alternative:
 - Formaggi morbidi
 - Formaggini
 - Affettati vari a rotazione, anche in versione a mousse
- Contorni:
 - N. 2 verdure cotte di stagione opportunamente ricettate, anche in versione frullata e condita
 - N. 1 verdura cruda di stagione, affettata in maniera molto sottile, disponibile per tutti i residenti, in versione anche frullata;
 - Purè di patate o patate lesse a richiesta, per esigenze particolari di alcuni residenti;



- Frutta fresca di stagione, frutta cotta, frutta di stagione frullata, panini freschi bianchi e panini morbidi all'olio o al latte (tutti in formato piccolo), bevande: acqua naturale e frizzante dell'erogatore posto in ogni piano, servita in brocche di vetro da mezzo litro; vino bianco e rosso.

6. infusi serali: camomilla e/o tisane

Per il pranzo e per la cena dovranno essere previste, senza oneri aggiuntivi, per ogni sala da pranzo, 3 porzioni supplementari scelte fra i seguenti alimenti e da concordarsi con i responsabili di nucleo: pastina in brodo, passato di verdura, carote lesse, purè di patate, formaggio spalmabile o formaggio fresco tenero, prosciutto crudo, budino, mousse di frutta, mela cotta, prugna cotta.

Tutti i cibi indicati nei menù della giornata possono essere richiesti frullati o tritati.

Relativamente alla frutta fresca prevista dal menù, potrà essere richiesto che la stessa sia distribuita/somministrata già pronta per il consumo, ossia sbucciata e tagliata.

Dovranno inoltre essere forniti:

- tutto il necessario al condimento del pasto presso tutte le sale da pranzo nonché le mense (formaggio grana, olio extravergine di oliva, aceto, sale, pepe, ecc.). Il formaggio grana e l'olio extravergine potranno essere richiesti in quantità maggiore rispetto ad un calcolo di porzione media poiché necessari anche per le integrazioni dietetiche. Potrà essere richiesto per qualche residente aceto tipo balsamico.

È a carico della ditta il rifornimento e la preparazione di uva ursina, che sarà portata ai piani insieme alla merenda mattutina; attualmente l'uva ursina non viene somministrata ad alcun ospite.

Le tipologie di spremute fresche e dei centrifugati di frutta e verdura sono da concordare con il referente della stazione appaltante, in base alla stagionalità dei prodotti.

C) IL PASTO PER LA MENSA (DIPENDENTI E UTENTI ESTERNI)

Il servizio di ristorazione per la mensa è previsto per tutti i giorni della settimana.

I pasti per i dipendenti/collaboratori o utenti esterni sono gli stessi previsti nel menù degli ospiti. I pasti dei dipendenti debbono essere preparati al momento, salvo casi specifici da concordare con il referente dell'ente.

Si potranno inoltre chiedere all'Impresa panini imbottiti (pane fresco di giornata 70 gr. con affettato e/o formaggio e/o verdura 50 gr) per i dipendenti dell'ente. Si precisa che attualmente i panini ordinati quotidianamente sono in media 9.

Per gli utenti della mensa le grammature devono essere maggiorate del 30% rispetto a quelle previste per gli ospiti.

Dovrà inoltre essere fornito tutto il necessario al condimento del pasto presso la mensa (formaggio grana, olio extravergine di oliva, aceto di vino e balsamico, sale, pepe, maionese, ketchup, senape, limone, ecc.).

Tali pasti e/o i panini saranno ordinati il giorno stesso del consumo.



Il dipendente potrà ordinare all'Impresa il pasto completo o, in alternativa, il "pasto light" composto da:

- un primo con contorno (verdura cotta o cruda), pane, frutta/dessert;
- oppure un secondo con contorno (verdura cotta o cruda), pane, frutta/dessert;
- oppure maxi insalata, pane, frutta/dessert.

La ditta appaltatrice si impegna a preparare le seguenti maxi insalate su richiesta:

Nome	Ingredienti
Mista	Insalata, pomodoro, mozzarella, carote, mais
Greca	feta greca, pomodoro, olive, capperi, insalata
Caprese	mozzarella, pomodoro, basilico, insalata
Tonno	Tonno, mozzarella, pomodoro, basilico, insalata
Nizzarda	Insalata, carote, fagiolini, patate, tonno
Caesar Salad	Insalata, carote, pomodoro, petto di pollo

La ditta appaltatrice si impegna a preparare i seguenti panini:

Nome	Ingredienti
Vegetariano	Insalata, pomodoro e mozzarella
Tonno	Insalata, pomodoro e tonno
Prosciutto crudo	Prosciutto crudo e mozzarella/ asiago, insalata
Prosciutto cotto	Prosciutto cotto, asiago, insalata
Salame	Salame

Per il pasto light verrà riconosciuta alla ditta appaltatrice una tariffa pari al 60% della tariffa del pasto intero.

D) IL PASTO A DOMICILIO

Per gli utenti del servizio di pasto a domicilio il menù è lo stesso di quello degli ospiti; le grammature, invece, devono essere maggiorate del 30%.

L'aggiudicatario si occuperà dell'intero processo gestionale dell'attività, incluse le attività amministrative di segreteria collegate, quali ad esempio: registrazione delle attivazioni, sospensione e riprese del pasto a domicilio comunicate quotidianamente dal servizio sociale del territorio, predisposizione e stampa delle etichette per i contenitori di ogni pasto, registrazione delle preferenze degli utenti, stampa menù e variazione, ecc..

E) QUANTITA' DELLE PRESTAZIONI DA EROGARE

Le quantità, puramente indicative, delle prestazioni da erogare vengono di seguito indicate:

Descrizione prestazione	N. utenti medi giornalieri	N. gg	Numero prestazioni annue
a) Giornate alimentari per i residenti	99,95	365	36.482



b) pasti mensa dipendenti	18	261	4.698
c) pasti mensa esterni	1	365	365
d) pasti a domicilio	20	313	6.260

Si precisa che il numero dei pasti sopra menzionati deve ritenersi indicativo e non tassativo.

Il contratto è stipulato interamente a misura e la sua effettiva entità risulterà solo a consuntivo, in quanto l'importo contrattuale potrà subire delle variazioni in aumento od in diminuzione **in relazione alle effettive presenze** di ospiti, dipendenti, utenti, **ossia al numero effettivo di pasti consumati.**

Nel caso in cui un ospite non consumasse il pranzo o la cena, per un'assenza temporanea, verrà riconosciuta alla ditta appaltatrice metà giornata alimentare.

La Stazione Appaltante pertanto si riserva la facoltà di richiedere un numero di pasti maggiore o minore, entro 1/5 di legge, senza che l'impresa possa pretendere alcun indennizzo o compenso di sorta.

La Stazione Appaltante si riserva inoltre la facoltà di richiedere un numero di pasti minore, in ottemperanza a norme statali o provinciali anti Covid, senza che l'impresa possa pretendere alcun indennizzo o compenso di sorta.

Si precisa che ogni anno in giugno alcuni residenti non sono in struttura perché vanno in villeggiatura per due settimane. Per loro non sarà riconosciuta la giornata alimentare alla ditta appaltatrice.

F) SPECIFICHE DELLE PRESTAZIONI DA ESEGUIRE NEL NUCLEO ALZHEIMER

Al primo piano della Residenza si trova il nucleo CASA, che accoglie 20 persona con demenza, per le quali sono richieste delle prestazioni aggiuntive:

- **Colazione:** è richiesta in aggiunta a quanto già previsto al paragrafo precedente infuso di rooibos da preparare e consegnare nel termos colazione in sostituzione del tè. Quotidianamente sarà consegnato nel nucleo CASA latte fresco, ricotta, grana padano in pezzi, prugne frullate in casa gr. 100 per ogni residente del Nucleo CASA. Settimanalmente tutti i prodotti specificati al punto 6.1.

La frutta fresca di stagione prevista per i vari pasti della giornata sarà consegnata tutta insieme a prima mattina. Dovranno essere consegnati 20 kiwi tutti i giorni, in aggiunta alla varietà stagionale.

- **Merenda mattutina/ pomeridiana:**

- tre volte a settimana sarà consegnato yogurt probiotico bianco e alla frutta;
- tre volte a settimana crema budwig, ossia una crema ottenuta frullando i seguenti ingredienti: semi di lino macinati, altri semi oleosi (nocciole, mandorle, noci, ecc.), banana o miele, un frutto di stagione, mezzo limone, cereali crudi macinati finemente, yogurt.
- tre volte a settimana tramezzini con affettati (prosciutto cotto o prosciutto crudo o salame) e formaggio spalmabile.



- **Menù speciali** composti da cibo finger food, ossia cibo in piccole porzioni, facilmente mangiabile con le mani e mentre si cammina (ad esempio piccole polpette di carne, polpette di pesce, bastoncini di pesce, crocchette di patate, polpette di verdura,...). Tali menù potranno essere richiesti per singoli residenti o gruppi di residenti del nucleo.

Art. 4. SCIOPERI

In caso di sciopero del personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto d'appalto, si applica la "Regolamentazione del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali delle A.P.S.P." di cui al contratto collettivo provinciale di lavoro del personale non dirigenziale degli Enti Locali sottoscritto in data 20/10/2003.

Pertanto in caso di sciopero devono essere garantiti i servizi essenziali nel seguente modo:
Composizione del pasto dell'ospite e pasto per utenti a domicilio e mense:

pranzo e cena:

- primo piatto: caldo
- secondo piatto: piatto freddo
- contorno: patate lesse
- frutta: cotta
- bevanda

Le diete dovranno essere assicurate nella loro esatta composizione.

Art. 5. MENU' E RICETTARIO

Il **menù** viene predisposto dall'ente appaltante.

La Ditta dovrà attenersi strettamente ai menù e alle grammature predisposti dall'Ente appaltante.

L'ente predisporrà due menù:

- Menù alberghiero per gli ospiti
- Menù frullato per gli ospiti

➤ *Menù alberghiero per gli ospiti*

L'Ente predisporrà per gli ospiti due menù: uno invernale ed uno estivo; ciascun menù ruoterà ogni cinque settimane.

➤ *Menù frullato per gli ospiti*

La stazione appaltante predispone anche una versione "frullata" del menù destinata ai residenti con problemi nella deglutizione. La versione "frullata" del menù può prevedere il pasto del giorno frullato, così come pietanze frullate diverse dal pasto del giorno.

La Ditta dovrà preparare giornalmente le pietanze previste nella versione "frullata" del menù, secondo le indicazioni date dalla stazione appaltante.

Il referente dell'Ente appaltante potrà essere presente alla preparazione del pasto frullato e verificarne i contenuti.

L'ente si riserva la facoltà di apportare delle variazioni ai menù in qualsiasi momento previa comunicazione alla ditta in tempi ragionevoli.



La composizione dei pasti e la grammatura delle derrate a crudo e al netto degli scarti devono corrispondere alle indicazioni dell'Ente.

La Ditta appaltatrice dovrà presentare – entro due mesi dall'avvio del servizio – il **ricettario relativo alle preparazioni contenute nel menù, che contenga anche le quantità dei vari ingredienti.**

La Ditta dovrà garantire il rispetto delle indicazioni per la preparazione dei piatti e per la manipolazione e cottura contenute nell'art. 8 e della quantità di ingredienti dichiarati per la preparazione di ogni singola ricetta compresa nel ricettario.

Potranno essere effettuati controlli da parte della stazione appaltante sul rispetto di quanto sopra indicato.

A titolo puramente esemplificativo, si allegano una settimana tipo del menù invernale ed una settimana tipo del menù estivo (vedi **Allegato 1a e 1b**) attualmente adottato dall'ente.

Art. 6. DIETE SPECIALI

La ditta appaltatrice provvederà alla formulazione completa di un **prontuario dietetico** idoneo alla dietoterapia effettuata nella struttura, indicando le caratteristiche di preparazione per ogni tipologia di dieta speciale richiesta.

Nel prontuario dietetico devono essere almeno descritte le seguenti diete:

- ipocalorica: è indicata nei pazienti con malattie metaboliche (obesità, sovrappeso, diabete, dislipemie). Tale dieta è caratterizzata, oltre che dal contenuto calorico ridotto, da un limitato apporto di grassi, in particolare saturi, e di zuccheri semplici preferendo i glucidi a lento assorbimento; la dieta ipocalorica dovrà essere differenziata in base alle diverse esigenze caloriche del paziente.
- iper calorica: è indicata nei pazienti con fabbisogno energetico aumentato. Tale dieta deve prevedere anche spuntini da consumare oltre l'orario di distribuzione dei pasti;
- dieta per pazienti nefropatici e per pazienti emodializzati, da personalizzare sul singolo paziente;
- dieta indicata per i pazienti affetti da insufficienza renale cronica e acuta e da epatopatie;
- a ridotto apporto di fibre e di lattosio: è indicata in alcuni casi di diarrea acuta, di riacutizzazione di diverticolite intestinale, nella preparazione di alcune indagini diagnostiche sull'apparato digerente, nella fase di preparazione alla chirurgia colica.
- priva di glutine: è indicata per i pazienti affetti da morbo celiaco; tale dieta prevede l'uso di alimenti senza glutine. Le fasi di preparazione e di cottura del cibo devono seguire procedure specifiche, atte ad evitare contaminazioni anche con sole tracce di glutine;
- ad alta densità nutrizionale, indicata per pazienti inappetenti che non presentano difficoltà di masticazione e di deglutizione: i pasti sono di volume ridotto, ad alta densità di nutrienti, frazionati durante la giornata con l'aggiunta di spuntini tra i pasti principali; tale dieta dovrà essere personalizzata sul singolo paziente.



- per disfagia: è indicata nei pazienti con deficit della masticazione e in pazienti che presentano problemi meccanici o funzionali di deglutizione. Per tali pazienti è necessario prevedere una progressione di cibi basata sulla capacità masticatoria e deglutitoria. La dieta dovrà essere personalizzata sul singolo paziente.

La scelta degli alimenti, dipendente dal tipo e dal grado di disfagia, deve essere guidata principalmente dai seguenti criteri:

- sicurezza del paziente, limitando il rischio di aspirazione (passaggio di cibo nelle vie aeree) attraverso la scelta di alimenti con idonee proprietà fisiche (densità, omogeneità, viscosità);
 - fabbisogno alimentare del paziente, con riferimento all'apporto calorico e di liquidi;
 - eventuali esigenze dietetiche e alle sue preferenze alimentari.
- ad personam: schemi dietoterapeutici ricettati individualmente, per soggetti con problematiche nutrizionali complesse o intolleranze alimentari. Le diete ad personam vengono prescritte dal medico che ha in cura l'ospite, calcolate dal dietista dell'appaltatore ed allestite utilizzando grammature, alimenti e modalità di preparazioni specifiche e personalizzate.

Il prontuario dietetico dovrà essere redatto dalla ditta appaltatrice entro 30 giorni dall'avvio del servizio su supporto informatico modificabile.

La richiesta delle diete speciali (e di tutte le modifiche successive) è stabilita dal medico responsabile della cura dell'ospite stesso e trasmessa al dietista della ditta appaltatrice, che dovrà provvedere tempestivamente (entro massimo un giorno lavorativo dal ricevimento della richiesta) all'elaborazione di un **menù dietetico** variato, in coerenza – laddove se ne ravveda la possibilità dietetica – con il menù alberghiero per gli ospiti e secondo le schede tecniche del prontuario.

Al referente dell'amministrazione il dietista dalla ditta appaltatrice dovrà consegnare altresì il **calcolo bromatologico** del piano terapeutico dietetico.

Sarà cura del dietista della ditta appaltatrice fornire al personale di cucina tutte le informazioni necessarie sulla corretta gestione delle diete speciali, sotto tutti i profili: approvvigionamento e stoccaggio delle derrate, comportamento degli operatori, preparazione del pasto, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione del pasto, e rispetto delle grammature indicate dal dietista.

È consentito preparare i pasti di diete speciali solo ai cuochi diplomati, che abbiano ricevuto idonea e documentata formazione in materia.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire in un locale appositamente dedicato o, quando non sia possibile, in una zona ben identificata e separata dall'attività utilizzando piani di lavoro, attrezzature, strumenti appositi e ben identificabili, prevedendo comunque una accurata procedura di sanificazione delle attrezzature ed utensili tra le diverse tipologie di dieta speciale.



Si evidenzia che quando gli spazi strutturali della cucina non consentono l'individuazione di uno spazio dedicato, può essere accettata la differenziazione temporale delle preparazioni a condizione che sia prevista una accurata procedura di sanificazione di locali e attrezzature; questo vale anche nel caso di impiego di attrezzature specifiche per l'attività a possibile uso promiscuo, quali, ad esempio, grattugie, tritacarne, frullatori, mixer ad immersione, ecc.. Se anche la cottura degli alimenti avviene con attrezzature comuni, queste dovranno essere utilizzate in tempi diversi previa adeguata sanificazione.

Quando si ricorre alla differenziazione temporale è opportuno che venga data precedenza alla preparazione delle diete speciali rispetto alle preparazioni dei pasti convenzionali in modo da evitare il rischio di contaminazione. Soprattutto nel caso di differenziazione temporale, le procedure adottate e la tempistica delle fasi di preparazione devono essere descritte nel manuale di autocontrollo, dettagliatamente esplicitate e rigorosamente applicate e documentate.

Ciascuna preparazione (primo piatto, secondo piatto, contorno) dovrà essere confezionata in contenitori monoporzione termosigillati. Tutto il pasto destinato ad utenti a regime di dieta speciale (menù dietetico completo: primo piatto, secondo piatto, contorni, frutta, pane, ecc.) dovrà essere collocato per il trasporto in un vassoio termico individuale. I vassoi termici dovranno recare l'etichettatura chiara e leggibile del nominativo (nome e cognome) e il riferimento al piano di degenza, al fine di escludere in modo assoluto la possibilità di errori/scambi di contenitori.

NB: La ditta appaltatrice deve essere in grado di assicurare massima disponibilità ed attenzione alla richiesta estemporanea ed urgente per esigenze generali o dietetiche dell'ospite, segnalate dal personale sanitario al personale di cucina.

6.1. Indicazioni per la gestione della dieta per celiaci

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, proteina contenuta in alcuni cereali. La dieta che preveda l'esclusione del glutine dall'alimentazione rappresenta, attualmente, l'unico presidio e deve essere osservata rigorosamente.

a) Approvvigionamento

La ditta appaltatrice deve acquistare ed utilizzare solo ed esclusivamente alimenti

- naturalmente privi di glutine
- o prodotti dietetici specifici per celiaci riconosciuti idonei in quanto:
 - notificati con Decreto Legislativo n.111/92 al Ministero della Salute e normati per la composizione ed etichettatura dal regolamento CE 41/1999 ed inseriti nel Registro Nazionale degli Alimenti periodicamente aggiornato dal Ministero

oppure alimenti:

- inseriti nel prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia);
- con marchio a spiga barrata di proprietà dell'AIC. Si tratta di prodotti ritenuti idonei al consumo da parte dei celiaci a seguito di controlli, comprensivi di analisi di laboratorio, effettuati sia sulle materie prime sia su tutta la linea di produzione



- con dizione "non contiene fonti di glutine" che viene riportata su alimenti di uso corrente ottenuti da materie prime non contenenti glutine e per i quali il piano di autocontrollo aziendale del produttore assicura l'assenza di glutine nel prodotto finito.

b) Stoccaggio

Le materie prime destinate alla preparazione di pasti dietetici per celiaci ed i prodotti preconfezionati già pronti per il consumo devono essere conservati in luoghi igienicamente idonei ed esclusivamente destinati o almeno in armadi chiusi esclusivamente dedicati.

Per la conservazione di prodotti refrigerati e/o surgelati, se non risultasse possibile la disponibilità di frigo e/o freezer ad uso esclusivo, diventa obbligatorio conservare gli alimenti senza glutine in contenitori e/o sacchetti dotati di chiusura ermetica, contrassegnati con etichette distintive al fine di evitare errori di identificazione.

c) Comportamento degli operatori:

Il personale deve aver ricevuto formazione specifica per la preparazione del pasto dietetico e deve attenersi rigorosamente a quanto definito nel piano di autocontrollo aziendale per assicurare la produzione di pasti senza glutine "sicuri".

Il personale deve indossare divise pulite e non contaminate o indossare un camice monouso ex novo sopra la divisa in uso.

Il personale deve cambiare il copricapo o cuffia sostituendolo con uno pulito o monouso ex novo. Prima di iniziare la preparazione del pasto dietetico deve lavarsi accuratamente le mani.

d) Preparazione del pasto

Quando non possa essere individuato un locale da adibirsi esclusivamente alla produzione dei pasti dietetici per celiaci si dovrà comunque individuare una zona dedicata in modo da escludere la presenza di contaminazioni da altre lavorazioni.

Tutti i macchinari e le attrezzature devono essere assolutamente distinti, separati e se del caso anche coperti (utilizzando anche fogli di alluminio, ma non canovacci in tela) per garantire la non contaminazione degli stessi.

Non può essere usato per la cottura di cibi senza glutine il forno ventilato utilizzato per la cottura di cibi con glutine. Deve pertanto essere disponibile un forno per uso esclusivo al fine di evitare contaminazioni durante la cottura.

Devono essere individuate teglie, padelle, pentole, contenitori, posaterie da cucina da dedicarsi ad uso esclusivo per la preparazione di cibi senza glutine.

Analogamente devono essere individuate grattugie, colini, colapasta, setacci, taglieri per uso esclusivo.

Durante la cottura:

- non deve mai essere utilizzata acqua in cui sia stata cotta pasta o altri alimenti con glutine;
- tale acqua non deve mai essere utilizzata per allungare risotti, minestre, sughi o altre preparazioni;
- non deve essere utilizzato cestello multicottura in cui siano stati cotti alimenti con glutine.



e) Confezionamento e trasporto del pasto

Tutte le diverse preparazioni che costituiscono il pasto dietetico senza glutine devono essere confezionate in monoporzioni termosigillate e collocate in contenitori termici chiusi in grado di conservare adeguatamente le temperature fino al momento del consumo. Nello stesso contenitore termico deve essere collocato il pane speciale per celiachia nel quantitativo previsto dalle tabelle dietetiche.

Il contenitore deve essere identificato con il nome e cognome dell'utente a cui è destinato e deve riportare indicato il piano di degenza in cui il pasto deve essere somministrato.

Il contenitore dovrà rimanere chiuso e le confezioni sigillate fino al momento dell'immediato consumo da parte dell'utente.

f) Somministrazione

Il posto a tavola per il pasto dietetico per celiachia dovrà essere apparecchiato da personale che si sia prima lavato accuratamente le mani ed abbia indossato grembiule pulito ex novo. Se utilizza guanti monouso questi dovranno essere cambiati ex novo.

Sul tavolo destinato ad accogliere un soggetto celiaco non dovranno essere collocati pane, grissini, crackers, focacce, pizze, biscotti o dolci contenenti glutine al fine di evitare la possibilità di consumo di alimento non idoneo.

Nel caso di somministrazione in sala da pranzo adiacente alla cucina potrà essere evitato il confezionamento, ma il pasto dietetico dovrà essere servito direttamente dalla cucina con modalità in grado di evitare qualsiasi contaminazione.

Art. 7. PASTI PER OCCASIONI PARTICOLARI

Nelle giornate di **domenica e in occasione delle festività principali**, la Ditta dovrà fornire, a pranzo, un dolce preparato con prodotti freschi nella cucina dell'ente o gelato (nella stagione estiva).

In occasione delle **feste di compleanno** degli ospiti (una al mese), dovrà essere prevista variazione specifica al menù del pranzo di tutti gli ospiti, che comprenda almeno un prodotto tipico di quel periodo non presente nel menù stagionale adottato.

Per le **festività** corrispondenti all'Epifania, Carnevale, Pasqua, Festa della donna, Festa dell'anziano, Ferragosto, festa di Tutti i Santi, Feste natalizie di Natale e Capodanno, Festa del Santo Patrono, dovranno essere previsti dei menù alternativi, "della festa", che saranno concordati preventivamente con il referente dell'Ente appaltante.

Il committente organizza nel periodo estivo delle **"cene sotto le stelle"**, ossia delle cene all'aperto, che si tengono nei porticati esterni della struttura o, in caso di maltempo, nella sala magnolie a piano terra, rivolte a tutti i residenti che vogliono o possono parteciparvi, e a tutti i familiari che desiderano unirsi ai loro cari.

Di solito sono organizzate quattro cene sotto le stelle, una in giugno, una in luglio, una in agosto ed una in settembre. Vi partecipano una media di 60 persone, di cui circa 40 ospiti e 20 familiari. Le cene sotto le stelle cominciano alle ore 18.45; ad esse partecipano sia ospiti che mangiano di solito nella sala da pranzo centrale che ospiti che mangiano nelle sale da pranzo dei piani.



Per le "cene sotto le stelle" l'impresa è tenuta a preparare un menù festivo diverso da quello del giorno, che sarà concordato preventivamente con il referente della stazione appaltante, e che preveda:

- un antipasto caldo e corrispondente versione frullata
- un primo e corrispondente versione frullata
- un secondo e corrispondente versione frullata
- N. 2 verdure cotte di stagione opportunamente ricettate, anche in versione frullata e condita
- N. 1 verdura cruda di stagione, in versione anche frullata;
- Frutta fresca e corrispondente versione frullata
- Dolce preparato con prodotti freschi nella cucina dell'ente e corrispondente versione frullata o gelato

L'impresa è tenuta inoltre ad apparecchiare e sparecchiare i tavoli utilizzati per la "cena sotto le stelle", ad assicurare la presenza durante tutta la cena del personale addetto alla somministrazione del pasto; ad assicurare la presenza di un cuoco addetto alla porzionatura; ad assicurare il lavaggio di tutte le stoviglie utilizzate per la cena.

Per tutto quanto sopra detto in merito alle cene sotto le stelle, l'impresa non potrà chiedere alcun compenso aggiuntivo.

Art. 8. PRODOTTI ALIMENTARI E MATERIALI EXTRA PER OCCASIONI SPECIALI

Il committente organizza nel corso dell'anno degli eventi e delle feste rivolte ai residenti, ai loro familiari, ai volontari.

In ciascuno di questi eventi è previsto un rinfresco, che varia a seconda del tipo di evento.

La ditta dovrà garantire la fornitura di prodotti alimentari extra, ossia al di fuori della giornata alimentare degli ospiti, che serviranno per preparare i buffet e i rinfreschi delle feste richiesti di volta in volta dal servizio animazione, oppure preparare alcune pietanze.

La ditta, inoltre, dovrà mettere a disposizione per tutte le occasioni: tovaglioli di carta, bicchieri grandi e piccoli monouso in materiale biodegradabile e compostabile, posate e piatti monouso in materiale biodegradabile e compostabile, senza oneri aggiuntivi per il committente. Si precisa che tali prodotti monouso devono essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotti che attestino la conformità a tale norma.

Il committente si riserva la possibilità di chiedere, per alcune delle occasioni sotto descritte, l'utilizzo di stoviglie in ceramica/vetro/metallo, che la ditta dovrà lavare dopo l'uso.

Di seguito si dettaglia il programma degli eventi in un anno:

n. e tipo evento	N. partecipanti per evento	Tipo partecipanti	Buffet tipo
------------------	----------------------------	-------------------	-------------



N. 12 feste dei compleanni N. 2 feste natalizie N. 3 feste di carnevale	150	Ospiti, familiari, volontari	Bibite (aranciata, cedrata, coca cola, tè freddo) Socchi di frutta gusti vari Caffè caldo d'orzo amaro e dolce Tè caldo amaro e dolce Torte farcite fatte in casa/ torte gelato/semifreddi alla frutta/pandori/panettoni (a seconda della stagione). La varietà dei dolci dovrà variare ad ogni festa. Frutta fresca di stagione Biscotti al burro morbidi (tipo danese)
N. 5 brindisi augurali	80	Dipendenti, volontari	Bibite (aranciata, cedrata, coca cola, tè freddo), succhi di frutta, spumante, vino bianco/rosso, panettoni/pandori/colombe, patatine, salatini.
N. 1 pranzo in campagna	150	Ospiti, familiari, volontari	Ingredienti per la preparazione di minestra d'orzo e torta di patate fritte; formaggi, salumi, lucaniche, verdura fresca, pane fresco. Frutta fresca, caffè in polvere per moka, zucchero in bustine, dolce preparato con prodotti freschi nella cucina dell'ente. Bibite (aranciata, cedrata, coca cola, tè freddo), acqua minerale, succhi di frutta, vino.
N. 1 gita	150	Ospiti, volontari, dipendenti	Ingredienti per la preparazione di: spezzatino di vitellone con polenta; crauti, lucaniche, formaggi, verdura fresca, pane fresco. Frutta fresca, caffè in polvere per moka, zucchero in bustine, dolce preparato con prodotti freschi nella cucina dell'ente. Bibite (aranciata, cedrata, coca cola, tè freddo), acqua minerale, succhi di frutta, vino.
N. 7 gite	30	Ospiti, volontari, dipendenti	Ingredienti per la preparazione di un menù da concordare; lucaniche, formaggi, verdura fresca, pane fresco. Frutta fresca, caffè in polvere per moka, zucchero in bustine, dolce preparato con prodotti freschi nella cucina dell'ente. Bibite (aranciata, cedrata, coca cola, tè freddo), acqua minerale, succhi di frutta, vino.
N. 18 "venerdì di cucina"	60	Ospiti, familiari, volontari	Bibite (aranciata, cedrata, coca cola, tè freddo), succhi di frutta
N. 1 festa San Valentino	150	Ospiti, dipendenti	Pasticcini freschi di pasticceria
N. 1 festa di S. Lucia	150	Ospiti, familiari, volontari	cioccolatini
N. 70 momenti del caffè	70	Ospiti, volontari	Caffè macinato per moka, zucchero, biscotti al burro morbidi (tipo danesi, non monoporzione), da consegnare una volta al mese.
N. 8 coffee-break	20	Dipendenti	Caffè, latte caldo, biscotti/brioche da colazione, zucchero



Per la fornitura dei prodotti alimentari extra, ossia al di fuori della giornata alimentare degli ospiti, che serviranno per preparare i buffet e i rinfreschi degli eventi dettagliati nella tabella di cui sopra, e per la preparazione di pietanze per i medesimi eventi, l'impresa appaltatrice non potrà chiedere alcun compenso aggiuntivo.

Si precisa che per tutta la durata del soggiorno estivo i residenti che vi partecipano non consumeranno pasti all'interno della RSA e, quindi, alla ditta appaltatrice non saranno riconosciute le loro giornate alimentari.

Le occasioni speciali sopra elencate saranno realizzate se l'emergenza sanitaria Covid lo consentirà.

Art. 9. FORNITURA DI ULTERIORI PRODOTTI

9.1. PRODOTTI PER I NUCLEI

La ditta dovrà garantire la fornitura e la consegna settimanale nei nuclei di degenza di tutti i prodotti previsti da capitolato. Nella tabella sottostante sono specificati i prodotti e le quantità attualmente consumate nei quattro nuclei. Le quantità sono da ritenersi **puramente indicative**, potranno subire variazioni in aumento o in diminuzione a seconda delle esigenze dei residenti, senza che ciò comporti differenza d'oneri per la stazione appaltante.

Descrizione prodotto	Quantità stimata			
	1° piano	2° piano	3° piano	4° piano
ACQUA NATURALE CASSE DA 12 BOTTIGLIE DA 0,5 LT	Minimo 0,5 lt al giorno per residente			
ACQUA FRIZZANTE		1	1	
TOVAGLIOLI DI CARTA 100 PZ	8	14	14	2
CAFFÈ GR. 250 MACINATO	4			
FETTE BISCOTTATE INTEGRALI GR 320	10			
FETTE BISCOTTATE GR 320				1
ZUCCHERO DI CANNA KG 1	10			
ZUCCHERO KG 1		7	7	3
DOLCIFICANTE IN BUSTINA CONF. 10 BUSTINE	2			10
BISCOTTI INTEGRALI KG 1	10			
BISCOTTI KG 1				1
SCAGLIE DI CIOCCOLATO KG. 1	1			
RITTER SPORT CIOCCOLATO FONDENTE GR. 100	2			
MARMELLATA GR. 620	2			
SCIROPPI DA DILUIRE IN ACQUA GUSTI MISTI	10	17	17	6



(LAMPONE, ARANCIA, SAMBUCO, ...)				
SEMI DI LINO gr. 500	2 al mese			
BUDINI, GELATI, MIELE EXTRA PASTO	A richiesta			
LATTE FRESCO IN BOTTIGLIA DA 1 lt EXTRA COLAZIONE	1 al giorno	1 al giorno	1 al giorno	
RICOTTA FRESCA EXTRA PASTO CONFEZIONE 500 GR	1 al giorno			
GRANA PADANO PEZZO INTERO EXTRA PASTO	q.tà giornaliera variabile			
OMEGENEIZZATI DI CARNE EXTRA PASTO		42		
PAN BAULETTO CONFEZIONE		2		
VINO DA TAVOLA BOTTIGLIA DA 1 LT		2		
OLIO	A richiesta per apparecchiatura tavole			
ACETO	A richiesta per apparecchiatura tavole			
SALE/ PEPE	A richiesta per apparecchiatura tavole			

9.2. PRODOTTI MONOUSO PER ALTRE ESIGENZE DI RISTORAZIONE

Il Committente utilizza prodotti monouso quali bicchieri e cucchiari per altre esigenze connesse con il servizio di ristorazione.

La ditta dovrà garantire la fornitura e la consegna ai piani dei suddetti prodotti in materiale biodegradabile e compostabile.

Art. 10. ORARI DEI PASTI

La distribuzione dei pasti è attualmente prevista nelle seguenti fasce orarie:

➔ PASTI PER GLI OSPITI

Momenti alimentari	Nelle stanze di degenza ai piani	Nelle sale da pranzo dei piani	Nella sala da pranzo principale
▪ Prima colazione		8.00	8.15
▪ Merenda mattutina		9.30	
▪ Pranzo	11.00	11.15	11.45
▪ Merenda pomeridiana		15.00	
▪ Cena	18.00	18.15	18.45
▪ Infusi serali		19.30	



➔ **PASTI PER MENSA DIPENDENTI E/O ESTERNI**

Momenti alimentari

- Pranzo
- Cena

Nella sala da pranzo principale

Dalle 12.30 alle 14.30 – tutti i giorni
della settimana
Attualmente non è prevista.

Il servizio deve rispettare le fasce orarie e le modalità di distribuzione indicate dall'Ente in ordine alle esigenze alimentari degli ospiti.

L'orario dei pasti potrebbe subire delle modificazioni durante la gestione del servizio di ristorazione sia a seguito della riorganizzazione dei servizi da parte dell'Ente appaltante, che per quanto concerne la durata dei vari momenti alimentari che saranno comunicati per tempo alla Ditta.

La Ditta conseguentemente dovrà adeguarsi a tutti gli orari stabiliti dalla Direzione dell'Ente, senza richiedere compensi aggiuntivi.

Al riguardo, si specifica che è intenzione del committente prevedere in futuro delle più ampie fasce orarie di distribuzione della colazione, del pranzo e della cena, per soddisfare in maniera flessibile le esigenze e le preferenze dei residenti.

Le fasce orarie che si stanno progettando, valide per tutte le sale da pranzo sono le seguenti:

Momenti alimentari	Fasce orarie
▪ Prima colazione	7.30 – 9.00
▪ Pranzo	11.00 – 12.30
▪ Cena	18.00 -19.30

Per le **“Cene sotto le stelle”** (vedi art. 4) e per le **festività** corrispondenti a Natale, Capodanno, Epifania, Carnevale, Pasqua, Festa della donna, Festa dell'anziano, Ferragosto, festa di Tutti i Santi, Festa del S. Patrono di Lavis, potranno essere previsti orari per i pasti (pranzo e/o cena) differenti dagli usuali. La ditta dovrà adeguarsi alle richieste di cambio orario della stazione appaltante senza pretendere compensi aggiuntivi.

Art. 11. INDICAZIONI SPECIFICHE PER IL SERVIZIO

11.1. Indicazioni per la preparazione dei piatti

La ditta deve attenersi alle seguenti indicazioni per la preparazione di piatti o pietanze richieste nel capitolato o nei menù predisposti dall'Ente.

- Verdure cotte di stagione: per la preparazione delle verdure cotte di stagione previste come contorno a pranzo e a cena, la ditta dovrà utilizzare almeno le seguenti verdure fresche di stagione: zucchine, cavolfiori, carote, finocchi, verze, cappucci; le altre varietà di verdura possono essere utilizzate surgelate. Non sono consentite verdure in scatola. Non sono ammesse le patate come verdura cotta, a meno che non sia espressamente richiesto dalla ricetta prevista nel menù.



- Verdura cruda di stagione: la verdura cruda di stagione deve essere disponibile per tutti i residenti, in versione anche frullata.
- Le insalate una volta lavate vanno consumate nell'arco della giornata; non sono ammesse riutilizzazioni o stoccaggio di insalata già lavata, anche se conservata in frigorifero.
- Frutta fresca frullata: la ditta dovrà preparare – alternandoli - frullati di frutta fresca unendo ad una base di mela fresca e pera fresca, *alternatamente ed in base alla stagione*: melone giallo fresco, albicocche fresche, pesche fresche, altra frutta di stagione fresca. Non è ammessa frutta frullata in scatola.
- Frutta cotta frullata o non frullata: la ditta dovrà alternare nella preparazione della frutta cotta varietà diverse di frutta e, almeno, mela, pera e prugne. Non è consentito l'uso di frutta cotta in scatola o frutta sciroppata.
- Passato di verdura: la ditta dovrà utilizzare almeno il 50% di verdure verdi fresche. Non sono consentite verdure o preparati in scatola. Le patate non sono da considerarsi verdura fresca.
- Polenta: per la polenta la ditta dovrà fare uso di farina gialla. È vietato usare prodotti già pronti o precotti.
- Purè di patate: la ditta dovrà preparare il purè con patate fresche.
- Brodo: per la preparazione del brodo la ditta dovrà utilizzare carni bianche o rosse oppure verdure per il brodo vegetale.
- Gli gnocchi di patata, di semolino, di pane, di spinaci, alla parigina, di zucca, canederli, spatzle: devono essere preparati nella cucina dell'Ente con prodotti freschi (patate, farina, uova ecc.).
- I timballi, le lasagne, i pasticci di carne e verdure, i risotti, devono essere preparati nella cucina dell'Ente usando prodotti freschi, fatta salva la pasta delle lasagne, che può essere surgelata. Non è consentito usare prodotti già confezionati e/o surgelati.
- Uova: le uova devono essere consumate cotte.
- Dolci: devono essere preparati dalla ditta appaltatrice nella cucina della A.P.S.P. partendo da prodotti freschi. Non sono ammessi prodotti semilavorati (freschi o surgelati) e le uova impiegate devono essere pastorizzate.
- La ditta non deve utilizzare besciamelle, ragù e salse già pronte.
- Per tutti i condimenti a crudo e tutte le preparazioni che prevedono una cottura, la ditta dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.
- La ditta deve evitare le frittiture spinte e con olio già utilizzato.
- È vietato alla ditta riutilizzare avanzi o riciclare le preparazioni.
- In accordo con il referente dell'Ente appaltante, le preparazioni di alcuni piatti potranno essere anticipate rispetto al normale orario di distribuzione, ma dovranno essere limitate ai piatti del menù previamente concordati.

11.2. Manipolazione e cottura



L'appaltatore deve garantire che tutte le operazioni di preparazione e cottura siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e organolettico, secondo quanto stabilito dalle leggi in materia e dal Manuale di Autocontrollo.

Tutte le preparazioni vanno effettuate il giorno di somministrazione delle stesse.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

La lavorazione degli alimenti crudi deve essere realizzata al di fuori delle zone di trattamento degli alimenti precucinati o cotti. Se la disposizione dei locali non permette queste operazioni, saranno separate da una fase di pulizia e disinfezione.

Le verdure e la frutta crude, da consumare tali e quali o destinate a subire una operazione di taglio o di grattugiatura, devono essere sempre accuratamente lavate con acqua potabile e amuchina.

Dal termine della cottura fino al momento della distribuzione all'utente, i prodotti devono essere mantenuti al caldo o al freddo alle temperature prescritte dalla legge,

Le operazioni di impanatura devono essere effettuate entro massimo due ore antecedenti la cottura.

E' tassativamente vietato scongelare a temperatura ambiente un prodotto surgelato e ricongelare prodotti parzialmente o totalmente scongelati.

11.3. Distribuzione e somministrazione dei pasti

- Prima di consegnare i carrelli termici o i vassoi termici personalizzati agli operatori addetti alla distribuzione, il cuoco deve effettuare gli opportuni controlli delle temperature delle vivande e registrare opportunamente le temperature.
I cibi caldi vanno mantenuti a temperature superiori a +60°/65 °C sino alla somministrazione dell'ultimo piatto; occorrerà assicurarsi che i contenitori dei carrelli multi porzione o i vassoi termici siano perfettamente integri, idonei ed opportunamente coperti.
La temperatura dei contenitori termici deve essere assicurata nel valore di 60°-65° C.
Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i + 10°C.
I pasti multiporzioni inseriti nel carrello di distribuzione dovranno essere chiusi in contenitori idonei nei quali i singoli componenti del menù devono essere separati . Il rispetto del parametro temperatura rappresenta il punto critico di questa fase.
- Per i **residenti che mangiano nelle stanze di degenza** e per i residenti che adottano **regimi dietetici particolari**, ciascuna preparazione (primo piatto, secondo piatto, contorni, frutta, pane, ecc..) dovrà essere confezionata in contenitori monoporzione termo sigillati, che - a loro volta - dovranno essere collocati per il trasporto in un vassoio termico individuale. I contenitori dovranno recare l'etichettatura chiara e leggibile del nominativo (nome e cognome) e il riferimento al piano di degenza, al fine di escludere in modo assoluto la possibilità di errori/scambi di contenitori.
- L'impresa è tenuta a preparare e trasportare a tutti i piani di degenza, a ogni pasto, i carrelli contenenti le stoviglie pulite – uno per ogni piano di degenza - assicurando sempre che le stoviglie in essi contenute siano sufficienti per quantità e tipologia a soddisfare le esigenze del piano; si fa presente che un incompleto allestimento del carrello per la distribuzione delle stoviglie pulite sarà assoggettato a penale.



- L'acqua degli erogatori deve essere servita dal personale della ditta appaltatrice nella sala da pranzo principale in brocche di vetro. Per ogni tavolo di tutte le sale da pranzo deve essere presente una brocca di vetro per l'acqua naturale ed una per l'acqua frizzante, distinguibili. Il personale della ditta appaltatrice deve riempire d'acqua le brocche di vetro e metterle a tavola.
- La verdura cruda va servita prima del primo piatto, scondita, in ciotole di vetro, una per ogni residente.
- Il caffè va servito in tazzina, su piattino, con cucchiaino e bustina monodose di zucchero;
- La verdura cruda frullata ricettata va preparata e distribuita ai piani o ai residenti nella sala da pranzo centrale in ciotole monoporzione, prima del primo piatto;
- Gli operatori addetti alla somministrazione del pasto dovranno indossare delle divise adeguate (grembiuli colorati diversi dalle divise utilizzate per il servizio di cucina) e cuffia idonea per il servizio in sala da pranzo.
- Le pietanze devono essere servite con cura, rispetto, attenzione e gentilezza.
- Si porge il piatto di portata da sinistra, tenendolo leggermente sollevato. I piatti si tolgono da destra (un ospite alla volta), e si sostituiscono da sinistra con piatti nuovi e posate adatte. Le posate sporche si ritirano sul piatto sporco. Durante l'impiattamento degli alimenti si dovrà prestare attenzione a non sporcare il bordo del piatto.
- Lo sbarazzo dei tavoli deve avvenire in modo da rispettare la presenza dei residenti (esempio non si passa con il carrello dei rifiuti fra i tavoli quando ci sono ancora persone presenti).
- Se vi sono ospiti, familiari e operatori, si servono prima i residenti, poi i familiari e poi gli operatori.
- Il cibo deve risultare separato nel piatto, in modo che l'ospite possa fruire dei gusti separatamente.

11.4. Apparecchiatura della tavola

La *mise en place*, o apparecchiatura, rispetta delle precise regole e prevede l'utilizzo di un numero variabile di elementi a seconda della quantità e del tipo di portate previste.

PIATTI

- Mettere in tavola un piatto piano e un piatto fondo per ogni commensale.

BICCHIERI

- prevedere per ogni persona un bicchiere per l'acqua e un bicchiere per il vino.
- In caso di feste particolari possono esserci più bicchieri (uno per il vino rosso, uno per il vino bianco, uno per l'aperitivo e/o lo spumante).
- Il bicchiere dell'acqua va posizionato davanti al piatto mentre il bicchiere del vino va posizionato verso destra del piatto; l'esposizione di più bicchieri va effettuata solamente se vi è lo spazio sufficiente sul tavolo.

POSATE

- le posate vanno poste a fianco del piatto; a destra va messo prima il coltello con la lama rivolta verso il piatto e poi il cucchiaino sempre all'insù.
- A sinistra va la forchetta anch'essa all'insù.

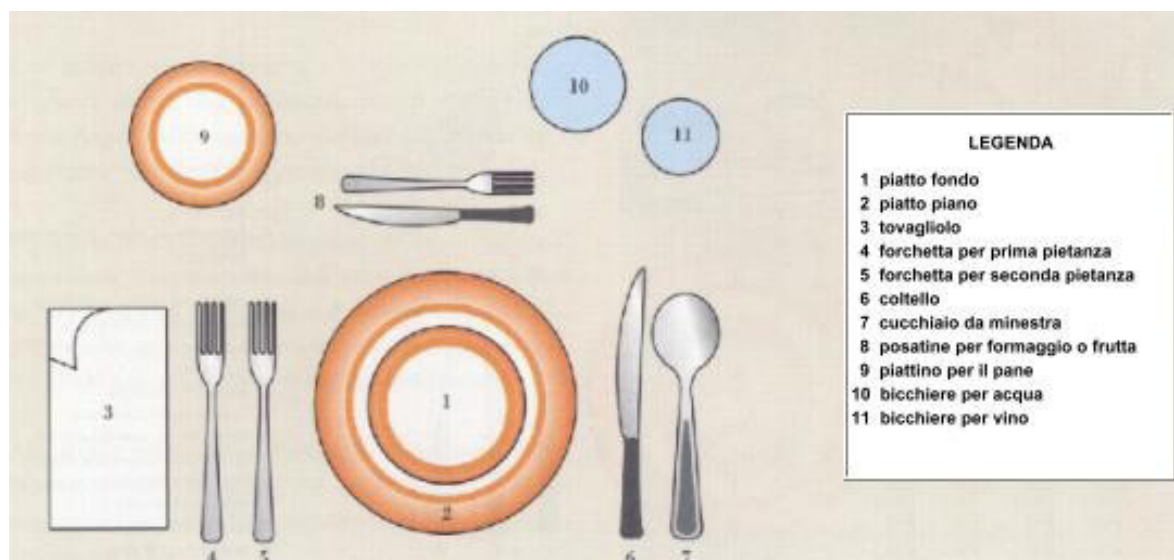


- All'esterno vanno sistemate le posate che si usano come prime.
- Le posatine da dessert / frutta vanno posizionate davanti al piatto (vicino al piatto la forchettina con i rebbi rivolti verso destra e all'esterno il cucchiaino rivolto verso sinistra).

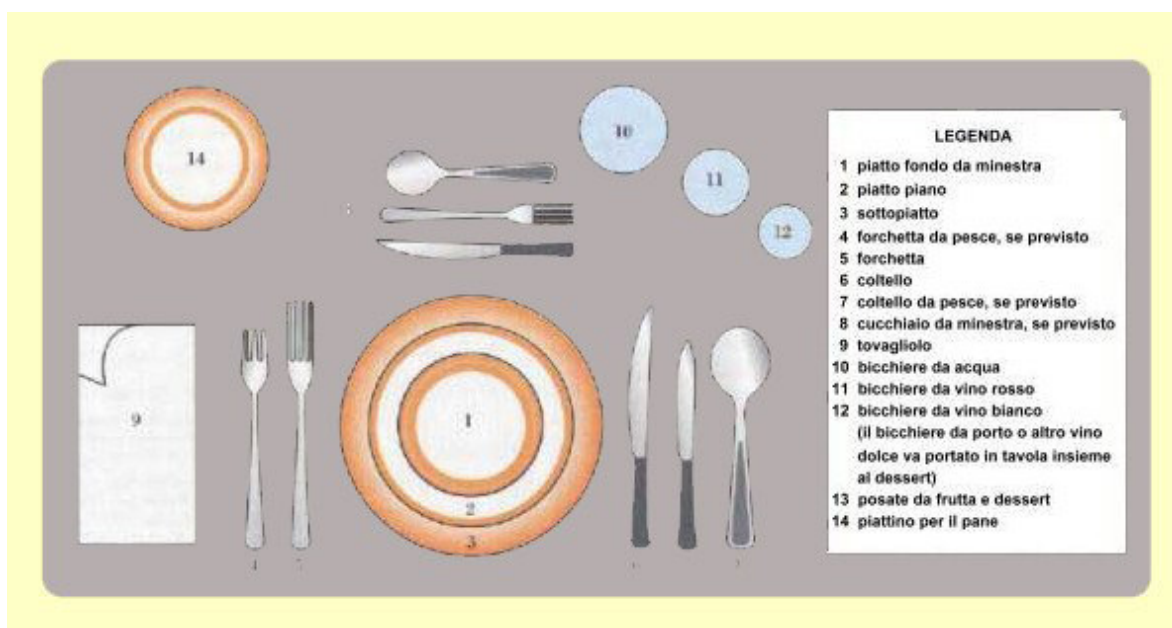
CENTRO TAVOLA

- Al centro della tavola va posto un centro tavola. Si possono prevedere dei piccoli vasi con fiori freschi di stagione, oppure con fiori secchi o con piantine grasse, diversi per ogni stagione dell'anno (evitare fiori di plastica);
- Sulla tavola è presente un cartello con i nomi dei commensali (posizionato di fronte al piatto);
- Sulla tavola non possono mancare pane e bevande, sale, pepe e stuzzicadenti, olio e aceto;

Indicazioni per l'apparecchiatura in giorni normali (può essere utilizzata una sola forchetta, mentre per il pane può essere previsto un cestino)



Indicazioni di massima per l'apparecchiatura in giorni di festa ed eventi importanti



Art. 12. SERVIZIO PASTI A DOMICILIO

Attualmente è in vigore una convenzione con la Comunità di valle per la fornitura di pasti a domicilio. Il servizio è attivo dal lunedì al sabato, a pranzo, a favore di utenti residenti a Lavis e dintorni. Il numero di pasti prodotti quotidianamente è in media 26.

Per lo svolgimento del servizio sono messi a disposizione i necessari contenitori, di proprietà della Comunità di Valle e concessi in comodato alla APSP.

Il servizio di distribuzione dei pasti al domicilio degli utenti è effettuato da cooperativa esterna.

La ditta appaltatrice deve provvedere alla preparazione dei vassoi termici per il pranzo e alla consegna alla ditta che distribuisce i pasti sul territorio, prevista per le ore 10.30. Deve inoltre provvedere al lavaggio dei vassoi ricevuti di ritorno dalla ditta del trasporto.

Art. 13. CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La Ditta aggiudicatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno presso il Centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data, l'ora del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C/+4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica data di produzione".

I campioni prelevati il venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 14. PRENOTAZIONE DEI PASTI



La ditta Appaltatrice è tenuta a proporre alla A.P.S.P. un sistema di prenotazione dei pasti informatizzato e di semplice e veloce utilizzo. L'A.P.S.P. si riserva la facoltà di accettare la proposta o chiedere delle modifiche e/o integrazioni.

Art. 15. FORNITURA DELLE DERRATE

Per la fornitura delle derrate alimentari la ditta dovrà attenersi a quanto indicato nel documento **"Indicazioni per la fornitura di derrate alimentari"**, allegato al presente capitolato a formarne parte integrante e sostanziale (**allegato 6**).

Le indicazioni per la fornitura di derrate alimentari rispettano i Criteri Minimi Ambientali previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" elaborato nell'ambito del Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione (PANGPP), come adattati per la Provincia Autonoma di Trento con le Delibere della Giunta della Provincia Autonoma di Trento n. 27 dd. 20/01/2017 e n. 141 dd. 2/02/2018.

La Ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà fornire all'Ente appaltante le schede merceologiche dei prodotti che intende utilizzare per la realizzazione del menù, entro 30 giorni dall'avvio del servizio o entro 15 giorni dall'introduzione del nuovo menù (per i nuovi prodotti introdotti).

L'Ente appaltante si riserva di indicare alcuni prodotti graditi e di depennare quelli sgraditi.

La Ditta provvederà all'acquisto delle derrate ed individuerà a propria discrezione i fornitori delle merci. Provvederà inoltre al ritiro, controllo e stoccaggio delle derrate negli appositi locali e scaffalature.

Il trasporto dei generi alimentari avverrà a cura e spese della Ditta con l'obbligo di effettuarlo con automezzi idonei e rispondenti al tipo di servizio ed alle vigenti norme sanitarie.

L'Ente appaltante potrà procedere al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che dovranno risultare rispondenti alle indicazioni e al presente capitolato e all'offerta tecnica presentata.

Nell'eventualità di rifiuto da parte dell'Ente della merce acquistata, la Ditta dovrà provvedere immediatamente, a propria cura e spese, al ritiro delle partite contestate ed alla loro sostituzione.

La buona conservazione delle derrate depositate o preparate è a carico della Ditta, alla quale sarà imputato ogni caso di alterazione.

L'accesso dei fornitori alla struttura dovrà essere compatibile con l'attività dell'Ente appaltante.

Eventuali sostituzioni di derrate alimentari dovranno essere autorizzate dal committente.

Il committente si riserva la facoltà di introdurre nuovi prodotti concordandoli con la ditta appaltatrice.



Art. 16. FORNITURA DI ALTRI PRODOTTI PER IL SERVIZIO

La Ditta dovrà provvedere all'acquisto, al ritiro, al controllo, allo stoccaggio ed al riordino di:

- materiali di consumo occorrenti per il servizio della cucina, del magazzino alimentari adiacente, delle pertinenze e dei servizi igienici destinati al personale della ditta impiegato dalla Ditta (sacchi immondizie, sapone, asciugamani, carta igienica, ecc.);
- detersivi e materiali necessari alla pulizia da collocarsi negli appositi locali e scaffalature; i prodotti per la pulizia devono essere dotati di etichetta Ecolabel;
- detergenti e materiale monouso per il personale di cucina;
- ogni altro bene o servizio necessario all'esecuzione del contratto.

La Ditta dovrà avere sempre a disposizione sovrascarpe, cuffie e camici per tutti gli esterni che hanno la necessità di entrare nei locali della cucina.

La Ditta dovrà provvedere all'acquisto, al ritiro, al controllo, allo stoccaggio di:

- tutti i materiali di consumo occorrenti per l'apparecchiatura di tutti i tavoli della struttura o per altre esigenze dei residenti; in particolare: tovagliette americane di carta per la prima colazione del mattino, tovaglioli di carta, stuzzicadenti, cannucce imbustate singolarmente e quanto'altro richiesto dall'Amministrazione per i residenti;
- per i tavoli delle sale da pranzo dei piani i materiali di consumo devono essere consegnati al referente della stazione appaltante con cadenza settimanale.

La Ditta dovrà provvedere anche a:

- fornitura, pulizia, manutenzione ordinaria e straordinaria (in conformità alla normativa vigente) di 8 apparecchi distributori di acqua addizionabile di anidride carbonica (inclusa fornitura di bombole di anidride carbonica) posti nei seguenti locali: cucina, cucinini del primo, secondo e terzo piano, soggiorno del quarto piano, sala magnolie piano terra, sala tulipani e palestra piano terra.
- fornitura e lavaggio di coprimacchia di cotone, da cambiare ad ogni pasto (ad ogni pranzo e ad ogni cena) per tutti i tavoli di tutte le sale da pranzo della struttura; si precisa che attualmente i tavoli da pranzo sono 46 ma l'impresa deve fornire e lavare i coprimacchia anche per i tavoli da pranzo che dovessero – per esigenze di servizio - aggiungersi agli attuali, senza pretendere compensi aggiuntivi; i coprimacchia per i tavoli delle sale da pranzo dei piani di degenza devono essere consegnati al referente dell'Amministrazione con cadenza settimanale. La Ditta dovrà anche ritirare dai piani di degenza – dopo ogni pasto - i coprimacchia sporchi.
- fornitura e lavaggio di tovaglioli di cotone, da cambiare ad ogni pasto (ad ogni pranzo e ad ogni cena) per tutti i coperti di tutti i tavoli di tutte le sale da pranzo della struttura;



La ditta dovrà provvedere alla fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie in plastica da mezzo litro per le esigenze di idratazione dei residenti al di fuori degli orari dei pasti e per le esigenze di idratazione dei residenti che si alimentano tramite PEG, ossia tramite nutrizione enterale. Si precisa che il fabbisogno attuale è di minimo una bottiglia da mezzo litro al giorno per ogni Residente e di due bottiglie da mezzo litro al giorno per ogni Residente con PEG. L'impresa è tenuta comunque a fornire bottiglie in più su richiesta della stazione appaltante, per soddisfare cambiamenti nelle condizioni dei residenti.

Le bottiglie di acqua minerale dovranno essere consegnate al referente della stazione appaltante con cadenza settimanale.

Art. 17. LOCALI, ATTREZZATURE, STOVIGLIE ED IMPIANTI

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali, l'ente pone a disposizione della Ditta i **locali** dettagliati nella **planimetria** allegata (**allegato 2 "Arredi e attrezzature di cucina – Pianta piano seminterrato – parte B)** e di seguito indicati:

- Sala da pranzo del piano terra
- cucina primi piatti-secondi- cotture speciali
- conservazione e refrigerazione rapida
- lavaggio pentole ed utensili
- lavaggio carrelli e stoviglie
- preparazione carne pesce orto/frutta
- deposito tuberi e celle frigorifere
- deposito detersivi
- magazzino-dispensa
- spogliatoio personale cucina
- bagno personale cucina
- mensa personale cucina
- office derrate

I locali vengono messi a disposizione della Ditta a titolo gratuito.

L'ente mette a disposizione della Ditta le **attrezzature** fisse e mobili installate nei locali sopra indicati allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro attuale funzionamento.

Per **impianti, attrezzature, arredi, utensili e simili** si intendono tutti gli strumenti, macchinari, impianti, arredi, apparecchiature, fissi e mobili, utensili, dotazioni e suppellettili di proprietà dell'Ente messi a disposizione della Ditta per l'espletamento del servizio, con le loro dotazioni, accessori, reti di alimentazione, scarichi, sino ai punti di derivazione delle reti principali.

Gli impianti e le attrezzature vengono ceduti in comodato gratuito dall'Ente alla Ditta, con l'osservanza di tutte le disposizioni degli artt.1803 e ss. del C.C.

Si precisa che la ditta appaltatrice deve compartecipare alla spesa per l'acquisto di qualsiasi attrezzatura di cucina acquistata nel corso del periodo contrattuale, in sostituzione di una rotta o usurata, per un ammontare pari alla quota annua d'ammortamento (12,5% del valore di acquisto), per ogni anno residuo del periodo contrattuale.



Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale, in contraddittorio, di consegna dei locali, nel quale verranno indicate anche tutte le attrezzature consegnate, nonché un elenco di tutte le stoviglie date in dotazione alla Ditta assegnataria del servizio.

Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali e verrà aggiornato ogni volta che se ne presenti la necessità.

La descrizione degli arredi e delle attrezzature messe a disposizione dall'Ente è contenuta nei seguenti allegati:

- **allegato 3 "Elenco degli arredi e delle attrezzature"** che elenca, raggruppandoli per locale, gli arredi e le attrezzature posizionati nei locali del piano seminterrato del corpo storico così come evidenziato nella pianta di cui all'allegato 2;
- **allegato 4 "Arredi e attrezzature cucina – elenco descrittivo delle voci"**, contenente la dettagliata descrizione degli arredi e delle attrezzature posizionati nei locali del piano seminterrato del corpo storico così come evidenziato nella pianta di cui all'allegato 2;
- **allegato 5 "Arredi e attrezzature cucina – soffitto aspirante cucina"**;

Non sarà consentito utilizzare gli impianti e gli ambienti posti all'interno dell'Ente per il confezionamento e la preparazione di pasti destinati all'esterno per conto di terzi, salvo esplicita autorizzazione scritta dell'Amministrazione.

Nel corso della gestione, la Ditta dovrà, se necessario ai fini della efficienza funzionale, ovvero potrà, se lo ritiene opportuno, proporre di integrare o sostituire, le apparecchiature e le attrezzature esistenti, senza che ciò costituisca un obbligo in capo all'ente.

17.1. Fornitura e reintegro di stoviglie/pentolame/utensili

- Compete alla ditta appaltatrice provvedere alla fornitura e al reintegro delle stoviglie utilizzate per l'apparecchiatura di tutti i tavoli della struttura (piatti, bicchieri, posate, brocche di vetro o altro materiale).
- Compete alla ditta appaltatrice la sostituzione tempestiva di stoviglie (diverse da quelle di cui sopra) o pentolame o utensili di cucina rotti o usurati, senza mai pregiudicare la qualità del servizio di ristorazione.

Durante il periodo di esecuzione del contratto la stazione appaltante potrà eseguire verifiche del numero e dello stato di usura delle stoviglie, del pentolame, degli utensili presenti in cucina e nelle sale da pranzo, che verrà verbalizzata.



Nel caso in cui dalla verifica risultasse che alcune stoviglie/pentole/utensili indispensabili a garantire la funzionalità del servizio di ristorazione sono in numero inferiore a quelle data in dotazione dall'ente appaltante o visibilmente danneggiate e inutilizzabili, la stazione appaltante inviterà per iscritto la ditta appaltatrice a provvedere al reintegro delle stoviglie/pentole/utensili mancanti e alla sostituzione di quelli usurati entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione. In caso di inottemperanza della ditta appaltatrice, la stazione appaltante procederà direttamente all'acquisto delle stoviglie, del pentolame, degli utensili necessari e all'addebito delle somme spese, trattenendo l'importo dal primo pagamento spettante alla ditta appaltatrice.

17.2. Reintegro delle attrezzature

Compete all'ente appaltante il reintegro delle attrezzature di cucina non più utilizzabili perché rotte o usurate.

La ditta appaltatrice deve partecipare alla spesa per l'acquisto di qualsiasi attrezzatura di cucina acquistata nel corso del periodo contrattuale, in sostituzione di una rotta o usurata, per un ammontare pari alla quota annua d'ammortamento (12,5% del valore di acquisto), per ogni anno residuo del periodo contrattuale.

Resteranno a carico della Ditta tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi alle attrezzature a causa di negligenza, ritardata manutenzione o riparazione, ovvero, a causa di uso improprio dell'attrezzatura da parte del personale della Ditta stessa.

Art. 18. RICONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE ALLA CESSAZIONE DEL CONTRATTO

Alla cessazione del contratto i locali e le attrezzature messe a disposizione della Ditta dovranno essere riconsegnate all'ente nello stato in cui erano il giorno della presa in consegna, salvo la normale usura.

Della riconsegna verrà redatto, in contraddittorio, un verbale sia per i locali che per le attrezzature.

In caso di difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna, gli importi addebitati alla Ditta verranno recuperati a congruaglio, anche mediante l'incameramento totale o parziale della cauzione. In particolare, saranno addebitati alla ditta:

- Il prezzo d'acquisto o il costo della manutenzione per attrezzature rese inutilizzabili a causa di negligenza, ritardata manutenzione o riparazione, ovvero, a causa di uso improprio dell'attrezzatura da parte del personale della Ditta stessa.

Art. 19. MANUTENZIONE

La Ditta dovrà assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali e delle attrezzature di proprietà dell'Ente ad essa affidati per assicurare le prestazioni contrattuali.

È a carico della ditta appaltatrice la manutenzione (ordinaria e straordinaria) dei macchinari e delle attrezzature presi in consegna e la manutenzione ordinaria dei locali, inclusa l'imbiancatura da eseguirsi almeno ogni tre anni.



Qualora, per eventuali interventi urgenti di manutenzione ordinaria, dovesse intervenire direttamente l'Ente, la Ditta rimborserà a quest'ultimo la relativa spesa.

La Ditta dovrà assicurare l'uso corretto di tutto ciò che è stato messo a sua disposizione dall'Amministrazione e installato eventualmente dalla Ditta stessa.

La Ditta si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, né ad apportare varianti al progetto offerto senza averne fatto preventiva e motivata richiesta all'Ente e senza avere ottenuto dagli stessi la relativa autorizzazione.

Compete alla Ditta fornire, pulire, ed effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria degli apparecchi distributori di acqua addizionabile di anidride carbonica per tutte le sale da pranzo della struttura, in conformità alla normativa vigente.

La **manutenzione straordinaria dei locali**, così come le eventuali modificazioni o trasformazioni che l'ente dovesse reputare necessari, resteranno **a carico dell'Ente**, che vi provvederà direttamente con proprio personale o a mezzo terzi.

Con cadenza trimestrale il referente della Stazione appaltante effettuerà un sopralluogo dei locali dati in uso alla ditta appaltatrice al quale potrà partecipare il rappresentante dell'appaltatore o suo delegato; durante il sopralluogo sarà effettuata una verifica dello stato di manutenzione dei macchinari, delle attrezzature e dei locali, che verrà verbalizzata. Nel caso in cui dalla verifica risultassero macchinari, attrezzature, locali non in perfetto stato e che necessitano di manutenzione ordinaria o straordinaria, la stazione appaltante inviterà per iscritto la ditta appaltatrice a provvedere agli interventi di manutenzione ritenuti necessari entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione. In caso di inottemperanza della ditta appaltatrice, la stazione appaltante procederà direttamente agli interventi di manutenzione, addebitando alla ditta appaltatrice le relative spese trattenendo l'importo dal primo pagamento.

Resteranno a carico della Ditta tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza, ritardata manutenzione o riparazione, ovvero, a causa di uso improprio da parte del personale della Ditta stessa.

L'Ente tramite propri incaricati, si riserva il diritto di accedere in ogni momento ai locali assegnati alla Ditta, per controllarne lo stato di manutenzione e pulizia, alla presenza di un referente della Ditta stessa.

La fornitura dei prodotti occorrenti per la manutenzione è a carico della Ditta, la quale avrà la responsabilità dell'uso dei prodotti che devono essere assolutamente privi di tossicità.

19.1. Manutenzione delle celle refrigerate

La ditta è obbligata ad attivare un contratto di tele-gestione per il monitoraggio e la sorveglianza remota delle celle refrigerate presenti nei locali di cucina del committente.

Il contratto di tele gestione deve assicurare i seguenti standard minimi di servizio:

- Verifica di presenza allarme segnalati dal sistema (minimo sei controlli al giorno)
- Controllo regolare funzionalità utenze e centrali
- Tarature e regolazioni da remoto in funzione delle necessità climatiche
- Intervento di diagnosi telematica in caso di malfunzionamenti;
- Attivazione procedure di controllo di safety cold per gestire situazioni di malfunzionamento;



- Segnalazione al cliente di malfunzionamenti in essere;
- Avvio richieste di intervento;
- Produzione ed invio stampe dati per HACCP;
- Archiviazione dati Haccp;
- Una visita annuale per manutenzione preventiva ;
- Servizio di reperibilità del fornitore con tempi di intervento per la risoluzione di malfunzionamento entro un massimo di sei ore dalla segnalazione.

19.2. Manutenzione serbatoio di raccolta olii esausti

La ditta è obbligata ad attivare un contratto di manutenzione e pulizia periodica del serbatoio di raccolta degli olii esausti.

Art. 20. PULIZIE ORDINARIE E STRAORDINARIE

La ditta aggiudicatrice deve provvedere a elaborare un piano per le pulizie ordinarie e straordinarie, tale da assicurare in ogni momento la pulizia e l'igienicità degli ambienti e di tutto quanto in essi contenuto.

Il piano di autocontrollo della ditta dovrà comunque rispettare gli **standard minimi** sotto indicati.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere:

- alla fornitura di macchina lavasciuga per la pulizia dei pavimenti della sala da pranzo centrale, dei locali cucina, dispensa, corridoi, servizi igienici e in genere tutti i locali dati in uso alla ditta appaltatrice;
- alla fornitura di lavatrice di classe energetica A+ (direttiva dell'Unione Europea n. 92/75/CEE di data 22 settembre 1992) per il lavaggio quotidiano dei panni utilizzati per il servizio e per le pulizie quotidiane o periodiche dei locali ad uso dell'impresa;
- al lavaggio quotidiano e stivaggio delle stoviglie, del pentolame, dei vassoi termici e di tutti i vari tipi di carrelli da distribuzione o da trasporto, sia per la sala da pranzo che per i reparti di degenza;
- alla pulizia quotidiana e all'occorrenza della sala da pranzo principale, dei locali cucina, dispensa, corridoi, spogliatoi, servizi igienici e tutti gli altri locali dati in uso all'impresa, inclusi spazi esterni;
- alla pulizia quotidiana e all'occorrenza di tutte le attrezzature date in uso;
- alla pulizia settimanale e all'occorrenza delle celle frigorifere e delle scaffalature dei magazzini;
- alla pulizia mensile delle cappe di aspirazione o soffitti aspiranti;
- alla pulizia straordinaria (sanificazione) almeno ogni 60 giorni della sala da pranzo principale, dei locali di cucina, dei locali contenenti le celle frigo, dei depositi, dei locali adibiti a dispensa, dei corridoi, dei servizi igienici e di tutti gli altri locali dati in uso all'impresa;
- al lavaggio ogni 60 giorni dei vetri (sia dalla parte interna che dalla parte esterna), delle inferriate e dei davanzali interni ed esterni di tutte le finestre presenti nei locali dati in uso alla ditta, inclusa la sala da pranzo principale;



- al lavaggio ogni 60 giorni delle piastrelle di tutti i locali dati in uso alla ditta, inclusa la sala da pranzo principale;
- alla pulizia straordinaria (sanificazione) almeno ogni 60 giorni di tutte le porte dei locali dati in uso alla ditta, sia dalla parte interna che dalla parte esterna;
- alla pulizia straordinaria (sanificazione) almeno ogni 60 giorni di tutte le attrezzature e gli arredi presenti nella sala da pranzo, nei locali cucina, dispensa, corridoi, servizi igienici e in tutti gli altri locali dati in uso all'impresa, sia nelle parti esterne che nelle parti interne;
- pulizia straordinaria (sanificazione) almeno ogni 60 giorni di tutte le stoviglie, il pentolame e le attrezzature varie inclusi gli scarichi di cucina;
- pulizia straordinaria (sanificazione) a cadenza annuale di tutti i locali, arredi e attrezzature, con spostamento di arredi e attrezzature, per consentire la pulizia a fondo di pavimenti, muri e pareti piastrellate, non raggiungibili agevolmente nelle operazioni di pulizia quotidiana;
- interventi supplementari su richiesta dalla stazione appaltante.

La ditta è tenuta a presentare alla stazione appaltante il programma degli interventi mensili di pulizia periodica e straordinaria, indicante giorno e orario di ciascun intervento.

Tutte le **macchine impiegate** per la pulizia devono essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti. In particolare, tutte le macchine a funzionamento elettrico devono:

- essere collegate a dispositivo tale da assicurare la perfetta messa a terra;
- avere un assorbimento di energia contenuto, comunque inferiore alla capacità delle prese di corrente.

I **prodotti utilizzati** per le pulizie devono essere dotati dell'etichetta Ecolabel.

Art. 21. RACCOLTA E CONFERIMENTO DEI RIFIUTI

È a carico della ditta appaltatrice la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti dal servizio di ristorazione ed il conferimento al centro di raccolta del committente, nel rispetto delle regole per la raccolta differenziata vigenti nel Comune di Lavis. L'appaltatore dovrà approvvigionarsi degli idonei sacchetti. Dovrà inoltre distribuire i sacchetti dell'organico in tutte le sale da pranzo della struttura.

La ditta è altresì tenuta al conferimento a ditta specializzata degli olii esausti e dei grassi derivanti dalle lavorazioni di cucina, secondo norma di legge.

La ditta dovrà provvedere altresì all'eliminazione dei residui grassi risultanti da eventuali depositi o incrostazioni della rete fognaria interna alle singole strutture con frequenza stabilita dalle A.P.S.P., oltre alla fornitura e utilizzo degli appositi enzimi.

La tassa sui rifiuti è a carico dell'ente appaltante.

Art. 22. CONTROLLI

22.1. Sistema di autocontrollo



Nell' ambito del progetto tecnico del servizio, presentato in sede di offerta, l'Impresa dovrà proporre un proprio *sistema di autocontrollo* del servizio offerto, improntato al Sistema di Qualità Aziendale, nel quale devono essere indicate:

- le modalità di pianificazione ed attuazione dei processi di monitoraggio della qualità del servizio,
- le attività di miglioramento continuo dell' efficacia delle prestazioni, mediante verifiche sulla corretta applicazione delle procedure, sulla avvenuta applicazione dei piani di lavoro, sul livello di professionalità degli operatori e, in modo particolare, sui risultati conseguiti,
- dovranno essere indicate le frequenze e le modalità di esecuzione delle visite ispettive, le procedure di comunicazione all' Amministrazione dei risultati dei controlli.

La ditta dovrà consegnare, entro 30 giorni dall'avvio dell'appalto e ogni anno entro 30 giorni dall'inizio dell'anno, al referente dell'amministrazione copia del Piano annuale delle verifiche ispettive interne per qualità, sicurezza e haccp relative all'appalto. La ditta deve comunicare le date effettive delle verifiche interne prima che queste siano effettuate.

La ditta dovrà assicurare almeno una verifica ispettiva ogni tre mesi da parte del Responsabile Qualità e da parte del RSPP aziendale, di cui deve redigere un report che specifichi i processi analizzati, le problematiche riscontrate, eventuali NC rilevate, e proposte di azioni correttive e di miglioramento, da consegnare al referente dell'amministrazione entro massimo una settimana dalla data della verifica.

In generale tutta la documentazione relativa ai controlli dovrà essere messa a disposizione dell'amministrazione.

22.2. Controllo delle prestazioni

Il servizio oggetto di gara sarà sottoposto a verifica e controllo da parte dell'Ente appaltante per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti idonei.

Con cadenza trimestrale saranno effettuate le verifiche di conformità dell'attività alle prescrizioni di capitolato (il cui esito inciderà sull'entità della quota variabile), utilizzando una check-list.

Nel corso dell'anno saranno inoltre effettuate verifiche ispettive interne per verificare la corrispondenza dell'attività agli standard del sistema di gestione per la qualità e agli standard del sistema di gestione della salute e sicurezza e sul luogo di lavoro.

Oltre a tali verifiche programmate, l'Ente potrà disporre in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, ecc.... e a quant'altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, tra cui anche la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle indicazioni merceologiche allegate al presente capitolato, nonché effettuare il controllo della preparazione dei pasti e della buona conservazione degli alimenti.



La Ditta è tenuta a fornire all'Ente appaltante per il tramite di proprio personale o altri esperti, tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. Deve, inoltre, consentire in ogni momento il libero accesso da parte dell'Ente nei locali interessati al servizio, in orario di lavoro, per esercitare controlli dell'efficienza e regolarità dei servizi.

I soggetti incaricati effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievo e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

I soggetti incaricati potranno, tra l'altro:

- a) controllare e far respingere le derrate non idonee;
- b) prelevare i cibi e le bevande (a crudo e a cotto) per procedere ad analisi;
- c) controllare le condizioni igieniche delle attrezzature e dei locali;
- d) controllare la corretta collocazione dei prodotti utilizzati per la sanificazione ambientale e delle attrezzature;
- e) controllare l'igiene e la salubrità degli alimenti;
- f) verificare che il servizio venga svolto nel pieno rispetto del presente capitolato;
- g) attuare ogni altro controllo che l'Ente appaltante ritiene necessario.

In occasione dei controlli l'impresa deve mettere a disposizione dell'ente il Piano di autocontrollo, le registrazioni previste dalla procedure, i risultati delle verifiche effettuate, la documentazione allegata e i DDT relativi ad almeno gli ultimi sette giorni.

Per tutti gli accertamenti effettuati, il personale incaricato dall'Ente redigerà apposito verbale, indicando dettagliatamente le eventuali irregolarità riscontrate.

Copia dello stesso verrà inviato alla Ditta aggiudicataria. Eventuali controdeduzioni dovranno essere presentate per iscritto e pervenire all'Ente entro cinque giorni. Trascorso tale termine o qualora l'Ente non ritenga giustificate le controdeduzioni potrà applicare a suo insindacabile giudizio la penale prevista dal capitolato speciale d'appalto.

In caso di inadempimenti o deficienze nell'esecuzione degli obblighi contrattuali (prestazioni non eseguite o mal eseguite) l'Ente ha facoltà di ordinare l'esecuzione immediata o la ripetizione dei lavori necessari per il regolare andamento del servizio, senza oneri aggiuntivi.

Ove ciò non fosse possibile o non ritenuto opportuno da parte dell'Ente, si provvederà a quantificare l'importo delle prestazioni non eseguite o mal eseguite, che verrà portato in detrazione della fattura in prima scadenza.

Eventuali carenze o disservizi che richiedano interventi immediati, saranno comunicati al referente-responsabile della Ditta che provvederà tempestivamente e comunque non oltre le 24 (ventiquattro) ore.

Nel caso di reiterato inadempimento si procede alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 29 del Capitolato speciale d'appalto parte amministrativa.

Art. 23. PERSONALE – REQUISITI E NORME DI COMPORTAMENTO

23.1. Personale di cucina



Per assicurare le prestazioni contrattuali, la Ditta si avvarrà di proprio personale.

L'organico deve prevedere almeno la presenza di un **capocuoco** con diploma di cuoco ed almeno tre anni di esperienza lavorativa e di un **secondo cuoco** con diploma di cuoco e almeno due anni di esperienza lavorativa.

Un cuoco dovrà essere presente sempre per la preparazione sia del pranzo che della cena e per la porzionatura sia del pranzo che della cena nella sala da pranzo centrale.

Un cuoco dovrà provvedere alla preparazione e al confezionamento di eventuali diete speciali.

L'organico deve prevedere un **numero giornaliero di ore di cuoco** non inferiore a 12,00.

La ditta appaltatrice dovrà assicurare **personale addetto alla somministrazione** del pasto nella sala da pranzo principale in un rapporto almeno pari a un addetto ogni 15 ospiti per tutta la durata del pasto.

23.2. Dietista

L'Impresa appaltatrice deve mettere a disposizione un **dietista** per la predisposizione dei menù di diete speciali o di diete ad personam, eventualmente richieste dal medico dell'Ente, e formare il personale sulla corretta gestione delle diete speciali, sotto tutti i profili: approvvigionamento e stoccaggio delle derrate, comportamento degli operatori, preparazione del pasto, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione del pasto.

La dietista deve assicurare la sua presenza e il suo contributo specialistico alle riunioni programmate per la revisione del menù estivo e invernale. Dovrà inoltre partecipare alla stesura e all'implementazione dei progetti alimentari dedicati ai pazienti fragili.

23.3. Caposervizio – rappresentante dell'impresa aggiudicataria

L'organico deve prevedere almeno la presenza di un **caposervizio** con almeno tre anni di esperienza lavorativa in analoga posizione, **con funzioni di Rappresentante dell'Impresa appaltatrice.**

L'Impresa aggiudicataria deve nominare attraverso il verbale di consegna un proprio caposervizio, non identificabile con il capocuoco, ma che corrisponda a una figura di controllo e coordinamento operativo.

Il caposervizio presiede in maniera continuativa alle attività svolte presso il cantiere, deve avere autonomia decisionale o essere in grado di attivarla immediatamente e deve essere sempre reperibile durante le ore di effettuazione del servizio.

Il caposervizio sarà il referente relativamente a contestazioni, segnalazioni, richieste straordinarie, richieste di chiarimenti e quant'altro ritenuto necessario.

Le attività principali svolte dal caposervizio sono:

- coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato nell'appalto le funzioni e i compiti stabiliti, in modo da assicurare livelli prestazionali sempre elevati;
- intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo possibili richieste specifiche della stazione appaltante ed urgenti o ad eventuali problemi che dovessero sorgere;



- controllare che vi sia corrispondenza tra il servizio programmato e pianificato ed il servizio effettivamente realizzato;
- controllare il livello qualitativo del servizio oggetto dell'appalto al fine di correggere eventuali carenze o di migliorare le prestazioni.

Il caposervizio dovrà assicurare la sua presenza:

- alle riunioni programmate per la revisione dei menù estivo e invernale;
- alle riunioni di gruppi interno di miglioramento che coinvolgano il servizio di ristorazione;
- alle riunioni periodiche richieste dal Direttore dell'esecuzione del contratto finalizzate alla verifica periodica del servizio, all'analisi delle segnalazioni ricevute dagli utenti del servizio e di eventuali criticità rilevate negli audit interni e, in generale, alla valutazione di proposte di miglioramento del servizio di ristorazione;
- alle riunioni semestrali di riesame del sistema della qualità programmate dalla stazione appaltante;
- agli audit periodici e annuali programmati nell'ambito della gestione dei sistemi di gestione della qualità e della sicurezza.

Il caposervizio dovrà garantire una presenza minima settimanale presso l'A.P.S.P. di quattro ore settimanali, in fasce orarie da concordare con la stazione appaltante.

In caso di impedimento o di assenza temporanea del caposervizio, l'impresa aggiudicataria dovrà darne tempestiva comunicazione all'amministrazione, indicando contestualmente il nominativo del sostituto.

La stazione appaltante si riserva di chiedere la sostituzione del caposervizio o del sostituto in caso di non adeguatezza del medesimo alle esigenze legate all'esecuzione del contratto, senza che l'impresa possa sollevare obiezioni.

Le comunicazioni tra il caposervizio e il direttore dell'esecuzione, per la definizione di questioni di servizio rilevanti e tali da non poter essere risolte telefonicamente, dovranno avvenire in forma scritta, utilizzando preferibilmente la posta elettronica ordinaria o certificata e i rispettivi documenti trasmessi dovranno essere sottoscritti digitalmente o di pugno ed inviati tramite scansione.

23.4. Norme di comportamento

Il personale in servizio deve uniformarsi a tutte le norme di carattere generale emanate dall'Ente per il proprio personale ed attenersi a tutte le norme inerenti la sicurezza del lavoro.

Il personale in servizio è tenuto a rispettare le consuete norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro. In particolare deve:

- svolgere il servizio negli orari prestabiliti; non sono ammesse variazioni dell'orario di servizio se non preventivamente concordate;
- rispettare i piani di lavoro sottoscritti in sede contrattuale, eseguendo le operazioni affidate secondo le metodiche e le frequenze stabilite;
- mantenere il segreto su tutto ciò che, per ragioni di servizio, possa venire a conoscenza in relazione ad atti, documenti, fatti o notizie in genere riguardanti l'Ente appaltante e ai sensi delle vigenti disposizioni di legge;



- presentarsi in servizio in divisa da lavoro ed in modo decoroso, nel rispetto delle norme igieniche e, qualora il genere di prestazione lo richieda, dovrà indossare gli indumenti protettivi conformi alle norme di igiene del lavoro (guanti, calzari, ecc.). La divisa deve portare la scritta o il distintivo di riconoscimento della Ditta e il nome del dipendente.
- mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto, disponibile e di collaborazione con altri operatori ed in particolare nei riguardi dell'utenza;
- rispettare l'assoluto divieto di fornire consigli, impressioni o notizie riguardanti medici, pazienti, terapie od altro;
- lasciare immediatamente i locali dell'Ente al termine del servizio dopo aver accertato la chiusura della manopola del gas/metano, lo spegnimento di tutte le attrezzature elettriche o elettroniche, lo spegnimento delle luci e di quant'altro possa arrecare danno all'Ente; dovrà provvedere alla chiusura delle porte dei locali sala da pranzo, cucina, locale celle frigo e magazzini/depositi;
- conservare ordinatamente la documentazione di lavoro.

È fatta salva la facoltà dell'Ente appaltante, a proprio insindacabile giudizio, di chiedere in qualsiasi momento l'allontanamento di personale, che per seri motivi non risulti idoneo all'espletamento del servizio e la sostituzione di dipendenti della Ditta che, durante lo svolgimento del servizio, abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro. In tal caso la ditta provvederà a quanto richiesto nonché alla relativa sostituzione con altro personale senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti. In caso di inadempimento si applicheranno le penali indicate nel presente capitolato.

L'Ente si riserva altresì la facoltà di chiedere la sostituzione del personale addetto al servizio di somministrazione del pasto agli ospiti in sala da pranzo centrale che non risulti idoneo sotto il profilo della capacità di relazione con l'ospite, di rispetto delle sue preferenze, di rispetto dei suoi tempi di consumo del pasto, di stimolo della sua autonomia di scelta, di discrezione, e sotto il profilo della generale capacità di cura e attenzione nello svolgimento dell'attività di somministrazione del pasto. In tal caso la ditta provvederà a quanto richiesto nonché alla relativa sostituzione con altro personale senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti. In caso di inadempimento si applicheranno le penali indicate nel presente capitolato.

In caso di eventuali assenze improvvise del personale (es. malattie), lo stesso dovrà essere sostituito da altri operatori onde poter garantire la continuità del servizio.

La ditta dovrà comunicare alla stazione appaltante i nominativi dei nuovi addetti al servizio di ristorazione, prima dell'entrata in servizio.

Entro cinque giorni precedenti l'avvio del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà comunicare all'Amministrazione l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio, compresi i soci-lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento (tipo del documento, autorità, numero e data di rilascio).



La ditta dovrà assicurare per ogni giorno lavorativo il monte ore definito all'interno della relazione tecnica o di altri documenti contrattuali.

La stazione appaltante eseguirà controlli sul monte ore lavorato e in caso di difformità rispetto agli impegni contrattuali saranno applicate le penali previste all'art. 38.

La ditta dovrà tempestivamente comunicare alla stazione appaltante l'assenza per malattia o ferie o infortunio o qualsivoglia altra motivazione dei cuochi e degli aiuto cuochi impiegati nell'appalto.

Art. 24. FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito al servizio oggetto dell'appalto deve essere formato in ordine all'applicazione del programma di autocontrollo e delle relative procedure stabilite dal D.Lgs. 193/07 e ss.mm., alle disposizioni riferite alla normativa sulla sicurezza aziendale D.Lgs. 81/2008 e ss.mm. e sulla privacy D.Lgs. 196/03 e ss.mm.

La formazione e l'addestramento sulla sicurezza sul luogo di lavoro deve essere pianificata ed eseguita in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e s.m. e dall'"Accordo tra il Ministro del lavoro e delle politiche sociali, il Ministro della salute, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano per la formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del Decreto legislativo 9 aprile 2008 n. 81" sottoscritto in data 21/12/2011.

L'impresa appaltatrice deve attestare di avere eseguito o di eseguire, a sue spese, obbligatoriamente ed entro sette giorni dalla data di inizio del servizio, lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato nel servizio di ristorazione, al fine di renderlo edotto circa i contenuti, gli standard di qualità, le modalità di erogazione del servizio previsti nel presente capitolato speciale d'appalto e le modalità con le quali la ditta intende applicarli.

In base a quanto previsto dai CAM per la ristorazione, l'impresa appaltatrice avrà cura di formare i propri dipendenti sulle seguenti tematiche:

- alimentazione e salute;
- alimentazione e ambiente;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense;



Il personale adibito al servizio oggetto dell'appalto deve essere altresì istruito nel campo della pulizia e della sanificazione e deve risultare ben addestrato in relazione alle particolari caratteristiche dell'ambiente da pulire, dimostrando di essere a conoscenza dei criteri di pulizia e sanificazione e delle corrette procedure di intervento di tutte le operazioni che gli compete.

Ai corsi potrà partecipare con funzione di supervisore un membro designato dall'ente.

A tal fine la Ditta si impegna a fornire entro il mese di gennaio di ogni anno il calendario dei corsi programmati per l'anno e l'elenco del personale partecipante.

Alla fine di ciascun corso la Ditta dovrà rilasciare apposita dichiarazione, attestante il programma del corso, la data e la durata delle lezioni, nome e titolo del docente, l'elenco dei partecipanti.

È fatto obbligo al personale adibito al servizio oggetto dell'appalto di partecipare ai corsi di formazione organizzati dalla stazione appaltante sulla gestione dell'emergenza incendio e alla prova annuale di evacuazione.

È fatto obbligo ai cuochi adibiti al servizio oggetto dell'appalto di partecipare ad almeno un corso annuale di formazione organizzato dalla comunità dei cuochi dell'UPIPA.

È fatto obbligo al personale addetto alla somministrazione del pasto agli ospiti in sala da pranzo principale di partecipare ad almeno un corso annuale di formazione sulla somministrazione o sulla relazione con l'ospite organizzato dall'UPIPA o dalla stazione appaltante.

Per i corsi obbligatori sopra richiamati, l'Ente si accollerà l'onere dell'iscrizione al corso e la ditta appaltatrice l'onere delle ore di formazione impiegate dal suo personale, che saranno retribuite in conformità a quanto previsto dal contratto collettivo applicato.

Art. 25. RISPETTO DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA IGIENICA (D.Lgs. 193/07 e ss.mm.)

L'Impresa Appaltatrice deve garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica, progettando e implementando il sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) specifico per l'appalto ed assumendo la Responsabilità conseguente.

Copia del piano di autocontrollo deve essere consegnato al referente della stazione appaltante entro trenta giorni dall'avvio del servizio.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
dott.ssa Delia Martielli

- **Allegato 1a:** Settimana tipo del Menù di base estivo
- **Allegato 1b:** Settimana tipo del Menù di base invernale
- **Allegato 1c:** Grammature
- **Allegato 2:** "Progetto esecutivo – 2° lotto funzionale – Arredi e attrezzatura cucina – Pianta piano seminterrato – parte B"
- **Allegato 3:** "Elenco degli arredi e delle attrezzature di cucina"



- **Allegato 4:** "Progetto esecutivo – 2° lotto funzionale – Arredi e attrezzatura cucina – Elenco descrittivo delle voci"
- **Allegato 5:** "Progetto esecutivo – 2° lotto funzionale – Arredi e attrezzatura cucina – Soffitto aspirante cucina"
- **Allegato 6:** "Indicazioni sulla fornitura di derrate alimentari"