



CAPITOLATO SPECIALE

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PRESSO L’OSPEDALE DI TRENTO, IL CENTRO
SANITARIO DI MEZZOLOMBARDO E SERVIZI AUSILIARI PER LA RISTORAZIONE
PRESSO LE DIVERSI SEDI DELL’AZIENDA PROVINCIALE PER I SERVIZI SANITARI DI
TRENTO**

*il servizio e’ prestato nel rispetto della normativa in materia di
Criteri Ambientali Minimi (CAM) ai sensi delle
Deliberazioni della Giunta provinciale n. 141 del 2/2/2018 e n. 2076 del 20/12/2019*

- PARTE TECNICA -

INDICE

ART. 1 – OGGETTO DELL’APPALTO	3
ART. 2 – SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L’OSPEDALE DI TRENTO E IL CENTRO SANITARIO DI MEZZOLOMBARDO	4
ART. 3 – DERRATE ALIMENTARI	4
ART. 4 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	5
ART. 5 - RAPPORTO SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCEDENZE	6
ART. 6 – CONFORMITA’ DELLE DERRATE	6
ART. 7 – REQUISITI DEGLI IMBALLAGGI	7
ART. 8 – MODALITA’ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI.....	7
ART. 9 – CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA ESTERNO	9
ART. 10 – MODALITÀ DI TRASPORTO.....	9
ART. 11– CONFEZIONAMENTO,VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI AI DEGENTI.....	10
ART. 12 - PRENOTAZIONE PASTI	11
ART. 13 - FORNITURA DEL SISTEMA DI PRENOTAZIONE E RENDICONTAZIONE DEI PASTI	11
ART. 14 – ARTICOLAZIONE E COMPOSIZIONE DEI MENU’ PER DEGENTI	13
ART. 15 – FORNITURA DI PRODOTTI EXTRA	15
ART. 16 – FORNITURA EROGATORI AUTOMATICI.....	15
ART. 17 – FORNITURA PANINI IMBOTTITI	16
ART. 18 – ULTERIORI SPECIFICHE	16
ART. 19 – SERVIZIO MENSA AZIENDALE	16
ART. 20 – COMPOSIZIONE DEI PASTI PER GLI UTENTI DELLE MENSE.....	17
ART. 21 – FORNITURA STOVIGLIE, ATTREZZATURE E MANUTENZIONE.....	18
ART. 22 - CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI.....	19
ART. 23 – PULIZIA E MANUTENZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE	20
ART. 24 – PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	21
ART. 25 - ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE	22
ART. 26 - IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO	22
ART. 27 – FORMAZIONE DEL PERSONALE	23
ART. 28 – SERVIZIO DI CATERING	23
ART.29–SERVIZI AUSILIARI PER LA RISTORAZIONE PRESSO LE DIVERSI SEDI DELL’AZIENDAPROVINCIALE PER I SERVIZI SANITARI DI TRENTO.....	25
ART. 30 - ATTIVITA’ SVOLTE PRESSO LE CUCINE INTERNE AGLI OSPEDALI.....	25
ART. 31 - ATTIVITA’ SVOLTE PRESSO LE MENSE OSPEDALIERE	26
ART. 32 – FORNITURA EROGATORI AUTOMATICI PER LE COLAZIONI.....	26
ART.33– ATTIVITA’ AGGIUNTIVE PRESSO LE STRUTTURE RESIDENZIALI PRESENTI NEI PADIGLIONI PANDOLFI E PERUSINI PRESSO L’OSPEDALE VILLA ROSA DI PERGINE VALSUGANA - LOTTO 5.....	27
ART. 34 - PULIZIA CUCINE, MENSE E LOCALI ANNESSI E ATTREZZATURE	28

ART. 35 - FREQUENZA MINIMA DEGLI INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	29
ART. 36 – GESTIONE E MOVIMENTAZIONE INTERNA DEI RIFIUTI.....	30
ART. 37 – FORNITURA STOVIGLIE, ATTREZZATURE E MANUTENZIONE.....	32
ART. 38 – PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	33
ART. 39 - ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE	34
ART. 40 - IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO.....	34
ART. 41 – FORMAZIONE DEL PERSONALE	35

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione a basso impatto ambientale presso l'Ospedale di Trento ed il Centro Sanitario di Mezzolombardo, e i servizi ausiliari per la ristorazione presso le diverse sedi dell'Azienda Provinciale dei Servizi Sanitari (di seguito APSS). Il servizio è prestato nel rispetto della normativa in materia di Criteri Ambientali Minimi (CAM) ai sensi delle deliberazioni della Giunta Provinciale n. 141 del 2/2/2018 e n. 2076 del 20/12/2019.
Le attività inerenti all'appalto sono soggette ad un sistema di autocontrollo ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 riguardante l'igiene alimentare.
2. L'appalto è suddiviso nei seguenti lotti:

LOTTO 1	Servizio di ristorazione presso l'Ospedale di Trento (P.O. S. Chiara, P.O. Villa Igea, Protonterapia) e il Centro Sanitario di Mezzolombardo.
LOTTO 2	Servizi ausiliari di ristorazione presso l'Ospedale S. Maria del Carmine di Rovereto.
LOTTO 3	Servizi ausiliari di ristorazione presso l'Ospedale Valli del Noce di Cles.
LOTTO 4	Servizi ausiliari di ristorazione presso l'Ospedale di Arco e Ospedale di Tione.
LOTTO 5	Servizi ausiliari di ristorazione presso l'Ospedale di Cavalese, Ospedale S. Lorenzo di Borgo Valsugana, Ospedale Villa Rosa di Pergine Valsugana.

3. Con riferimento al **LOTTO 1** “Servizio di ristorazione presso l'Ospedale di Trento e il Centro Sanitario di Mezzolombardo” l'appaltatore deve garantire le seguenti attività:
 - la prenotazione, produzione, trasporto e consegna fino al reparto di pasti (colazione, pranzo, cena) con relativi spuntini ed acqua minerale per i degenti dei presidi ospedalieri tutti i giorni dell'anno, festività settimanali ed infrasettimanali comprese; ove richiesto da APSS la consegna deve essere garantita fino al letto del paziente;
 - l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio di ristorazione;
 - la fornitura di prodotti extra richiesti secondo necessità;
 - la fornitura e gestione di erogatori di bevande calde per colazione e relativi materiali di consumo;
 - la fornitura di panini imbottiti;
 - la gestione delle mense aziendali con produzione e somministrazione dei pasti e bevande;
 - la predisposizione di un sistema informatico per la gestione del servizio;
 - la formazione del personale impiegato nel servizio;
 - la fornitura di vassoi, vasellame, utensili, stoviglie in ceramica, piatti a settori, bicchieri in vetro infrangibile e posate in acciaio e di ogni altro materiale riutilizzabile necessario all'esecuzione del servizio e alla fruizione dei pasti da parte sia dei degenti che degli utenti delle mense;
 - la manutenzione preventiva e correttiva delle attrezzature fisse e mobili (comprensiva dei pezzi di ricambio) cedute in comodato d'uso all'appaltatore e sostituzione in caso di guasti e rotture;
 - la pulizia delle stoviglie, delle attrezzature e dei locali utilizzati;
 - la gestione differenziata dei rifiuti prodotti, disinfestazione, derattizzazione e spurgo pozzetti;
 - il servizio di catering.
4. Riguardo ai **LOTTI 2, 3, 4 e 5** “Servizi ausiliari di ristorazione”, l'appaltatore deve garantire:
 - le attività ausiliarie alla ristorazione presso le cucine, mense e locali annessi degli Ospedali di riferimento, così come indicato all'art. 29 e seguenti del presente capitolato;

- la fornitura e gestione degli erogatori di bevande calde per colazione e relativi materiali di consumo;
 - la gestione e manutenzione di erogatori acqua;
 - la fornitura di materiali consumabili (ad es. tovagliette, tovaglioli con relativi distributori);
 - la fornitura di vassoi, vasellame, utensili, stoviglie in ceramica, piatti a settori, bicchieri in vetro infrangibile e posate in acciaio e di ogni altro materiale riutilizzabile necessario all'esecuzione del servizio e alla fruizione dei pasti;
 - la manutenzione preventiva e correttiva delle attrezzature fisse e mobili (comprensiva dei pezzi di ricambio) cedute in comodato d'uso all'appaltatore e sostituzione in caso di guasti e rotture;
 - pulizia e sanificazione dei locali destinati alle attività connesse alla ristorazione e delle attrezzature di cucina;
 - trasporto (per il Lotto 5) dalla cucina centrale dell'Ospedale Villa Rosa di Pergine Valsugana e consegna vitto presso le strutture residenziali all'interno del Padiglione Pandolfi e Padiglione Perusini;
 - gestione e movimentazione interna dei rifiuti;
 - formazione del personale impiegato nel servizio.
5. Le disposizioni contenute nel presente capitolato sono considerate requisiti minimi inderogabili, pena esclusione. Si precisa inoltre che in fase di esecuzione, qualora l'offerta tecnica presentata abbia un contenuto migliorativo, l'obbligazione contrattuale farà riferimento a quest'ultima.

ART. 2 – SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L'OSPEDALE DI TRENTO E IL CENTRO SANITARIO DI MEZZOLOMBARDO

LOTTO 1	Servizio di ristorazione presso l'Ospedale di Trento (Ospedale S. Chiara, Ospedale Villa Igea, Protonterapia) e il Centro Sanitario di Mezzolombardo.
----------------	---

1. Il servizio di ristorazione di cui al lotto 1 del presente capitolato ha luogo presso l'Ospedale di Trento (comprendente il Presidio ospedaliero S. Chiara, il Centro di Protonterapia ed il Presidio ospedaliero Villa Igea) ed il Centro Sanitario di Mezzolombardo ed ha come oggetto le attività previste nelle disposizioni a seguire dall'art. 3 all' art. 27 del presente capitolato.

ART. 3 – DERRATE ALIMENTARI

1. L'appaltatore deve provvedere all'acquisto delle derrate alimentari presso fornitori di primaria importanza che possiedono un controllo di qualità sulle linee di produzione. È onere dell'appaltatore selezionare i fornitori delle derrate alimentari utilizzate nella preparazione dei pasti.
2. Tutte le derrate alimentari devono rispettare quanto previsto dalla vigente normativa CE e nazionale in tema di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare.
3. Tutte le materie prime fornite e/o utilizzate devono essere conformi in tema di informazione al consumatore a quanto stabilito dal Reg. (UE) 1169/2011 e ss.mm.ii.. Devono inoltre ottemperare alle disposizioni normative specifiche dei diversi settori alimentari ed agli eventuali disciplinari di produzione.
4. Per tutte le derrate alimentari deve essere garantito il rispetto della rintracciabilità secondo quanto dettato dall'art. 18 del Reg. (CE) 178/2002.
5. Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi al D.lgs. n. 109/1992 e ss.mm.ii. e alla direttiva allergeni. L'etichettatura deve consentire di poter verificare l'origine del prodotto, la filiera produttiva e alimentare. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

6. L'appaltatore deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili su richiesta dell'APSS idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti leggi in materia.
7. Gli standard qualitativi delle derrate alimentari sono indicati nell'allegato "Caratteristiche merceologiche qualitative e requisiti igienico sanitari dei prodotti alimentari" riferiti alle materie prime impiegate nella preparazione dei pasti.

ART. 4 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

1. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate per la produzione degli alimenti e delle bevande, secondo i principi previsti dal PAN GPP, adottato dalla normativa nazionale con DM 25 luglio 2011 (pubblicato in GU Serie Generale n. 220 del 21 settembre 2011), devono rispettare la Delibera di Giunta Provinciale n. 141/2018, la quale, riguardo al servizio di ristorazione collettiva e all'acquisto di derrate alimentari, prevede che la normativa nazionale sia sostituita da quella definita dalla Delibera di Giunta Provinciale n. 27/2017, la cui applicazione è derogata fino al 31 dicembre 2022, ai sensi della Delibera di Giunta Provinciale n. 2076/2019.
2. In particolare, nella produzione degli alimenti e delle bevande, devono essere rispettate le seguenti caratteristiche:

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte Uht, yogurt, uova, olio extravergine, devono provenire:

- **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (Ce) 834/2007 e relativi regolamenti attuativi;
- **per almeno il 10%** espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma Uni 11233:2009), **da prodotti IGP DOP e STG** – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e regolamento (CE) n. 509/2006), **da prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999, **nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino")**.

Per quanto riguarda le *uova*, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del regolamento 589/2008 della Commissione europea in applicazione del regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti dall'APSS. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

In ogni caso, **per almeno il 60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

Carne, deve provenire:

- **per almeno il 7,5%** espresso in percentuale di peso sul totale, **da produzione biologica;**

- **per almeno il 12,5% da prodotti IGP e DOP**, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari), **da prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999 e **da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio “Qualità Trentino”)**;

In ogni caso, **per almeno il 60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

Pesce, deve provenire:

- **per almeno il 10%** espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi tra i quali il regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council o equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti;
- **per almeno il 10% da prodotti IGP, DOP o di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio “Qualità Trentino”)**;

In ogni caso, **per almeno il 60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

3. L'appaltatore deve porre particolare attenzione ai sistemi di garanzia che vengono adottati dalle aziende fornitrici, in modo che alle caratteristiche e alle denominazioni dichiarate corrispondano effettivi e documentati requisiti dei prodotti e dei processi produttivi, nel rispetto della normativa vigente.

ART. 5 - RAPPORTO SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

1. In ottemperanza alla normativa sui CAM l'appaltatore in un rapporto semestrale dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007).
2. L'appaltatore deve inoltre dichiarare la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.
3. Tale documentazione deve consentire all'APSS la verifica del rispetto delle percentuali minime obbligatorie.

ART. 6 – CONFORMITA' DELLE DERRATE

1. All'avvio del contratto l'appaltatore deve fornire all'APSS l'elenco di tutte le derrate utilizzate per l'esecuzione del servizio con indicazione del relativo fornitore, insieme alle relative schede tecniche di prodotto ed etichette di prodotto.

2. È facoltà dell'appaltatore nel corso dell'esecuzione del servizio modificare e/o integrare le derrate indicate in tale elenco, sostituire i fornitori, ed ha l'obbligo di fornire all'APSS le schede tecniche di prodotto aggiornate ed etichette di prodotto. Tali variazioni devono essere comunicate per l'approvazione all'APSS con almeno 5 giorni di anticipo rispetto alla fornitura. L'APSS verifica la conformità delle derrate e delle eventuali successive modifiche ed integrazioni, rispetto ai requisiti minimi del presente capitolato e all'offerta migliorativa presentata in sede di gara. Laddove si rilevassero delle non conformità qualitative relative ad una specifica derrata/fornitura, l'appaltatore deve provvedere alla sostituzione della stessa con altro prodotto conforme ai requisiti del contratto.
3. L'appaltatore non può detenere presso le sedi di esecuzione del servizio poste all'interno dei locali messi a disposizione di APSS, alcuna derrata non prevista nell'elenco delle derrate. È ammessa deroga per alcuni alimenti richiesti dal servizio di dietetica per la preparazione di diete ad personam.
4. Non è ammessa alcuna variazione delle derrate in merito alle filiere di fornitura e ai requisiti merceologici e di servizio indicati nell'offerta. Laddove per cause di forza maggiore indipendenti dalla volontà dell'appaltatore e non prevedibili al momento della sottoscrizione dell'offerta fosse impossibile attuare taluni elementi previsti nell'offerta, l'appaltatore deve formulare una proposta di sostituzione della fornitura con altra di equivalente qualità merceologica, sociale e/o ambientale. L'APSS, previa valutazione della effettiva sussistenza delle cause di forza maggiore decide con proprio insindacabile giudizio l'eventuale rilascio dell'autorizzazione alla sostituzione ovvero prescrive all'appaltatore specifico intervento correttivo.

ART. 7 – REQUISITI DEGLI IMBALLAGGI

1. Gli imballaggi devono essere conformi alla normativa quadro di settore prevista dal Regolamento (CE) n. 1935/2004 e alle disposizioni specifiche individuate per i singoli materiali e sostanze. Gli imballaggi devono inoltre essere composti da materiali riciclabili.
2. L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e ss.mm.ii., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:
 - UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
 - UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte;
 - UNI EN 13429:2005 Imballaggi - Riutilizzo;
 - UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
 - UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
 - UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.
3. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone, per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

ART. 8 – MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

1. L'appaltatore deve disporre, in fase di esecuzione del contratto, di un centro di cottura esterno per la preparazione dei cibi, non essendo presenti in nessuna delle strutture locali adeguati per la preparazione dei pasti richiesti. All'interno del Presidio ospedaliero S. Chiara è disponibile una cucina

dietetica per la preparazione di pasti ad personam e delle colazioni ed un locale dove oggi sono realizzate le fasi finali del ciclo produttivo (es. impiattamento). Presso le mense delle strutture sono altresì presenti locali per l'allestimento di un numero contenuto di pasti.

2. La preparazione dei pasti può avvenire utilizzando diversi sistemi operativi purché venga garantita la corretta applicazione del sistema di gestione della sicurezza alimentare predisposto dall'appaltatore ed il mantenimento delle proprietà organolettiche degli alimenti:

Sistema legame “fresco-caldo ”

Gli alimenti vengono cotti nella cucina/centro cottura e il pasto trasportato da lì ai reparti, con carrello riscaldato e refrigerato. Il trasporto deve essere effettuato in tempi brevi dopo la fine della cottura, per evitare un notevole scadimento delle qualità organolettiche e la possibilità che si verifichi una proliferazione batterica incontrollata. Il tempo intercorrente tra preparazione e somministrazione non deve comunque superare le 2 ore se il cibo è conservato in isoterma.

Sistema a legame refrigerato o “cook and chill”

Il pasto, preparato in maniera convenzionale, deve essere sottoposto a raffreddamento rapido, con abbattitore, fino a 10°C al cuore del prodotto, entro 90 minuti circa. Deve poi essere stoccato e conservato sopra il punto di congelamento tra 0 e 3°C. Il prodotto, sia semilavorato sia prodotto finito, deve essere utilizzato entro massimo 5 giorni (compreso il giorno della preparazione e abbattimento). Gli alimenti devono quindi essere trasportati mediante automezzi refrigerati, a non più di 4°C, nel luogo del consumo dove avviene il porzionamento in locali a temperatura modificata non superiore a 15°C. Il cibo deve essere successivamente chiuso in carrelli che assicurino il mantenimento della temperatura di refrigerazione. Immediatamente prima del consumo, il cibo deve essere portato ad una temperatura di almeno 70°C (con rigenerazione a vapore, irradiazione, conduzione, induzione o microonde) e servito.

Sistema legame “misto”

Prevede la possibilità di utilizzare, per differenti preparazioni alimentari, differenti sistemi di produzione che ne ottimizzino il risultato organolettico, nutrizionale ed igienico-sanitario e garantire una più ampia varietà dei piatti proposti.

Qualsiasi altro sistema venga utilizzato per la cottura ed il confezionamento, il termine massimo per la consumazione degli alimenti preparati non deve superare i 10 giorni complessivi dall'inizio della lavorazione.

3. Per quanto riguarda la cucina dietetica e le mense dei dipendenti la preparazione dei pasti deve utilizzare un sistema “misto” con prevalenza del sistema “fresco caldo”. Per le sole mense dei dipendenti all'interno del sistema “fresco caldo” deve essere privilegiata quanto più possibile la modalità di preparazione espressa.
4. Le pietanze prodotte devono essere “sicure”, occorre cioè evitare che dal loro consumo possano emergere rischi microbiologici, chimici e fisici. A tal riguardo, le derrate alimentari acquistate preimballate e utilizzate tal quali (ad es. salumi, formaggi, conserve e semiconserve, condimenti ecc.), una volta aperte le confezioni, devono essere utilizzate entro un tempo limite stabilito dal produttore.
5. L'appaltatore deve utilizzare alimenti e adottare una metodologia produttiva adeguati alle necessità dei soggetti affetti da intolleranze o patologie che richiedano specifiche restrizioni dietetiche (es. intolleranza al lattosio, celiachia, ecc.) o altre condizioni che necessitino di un pasto decontaminato o ad personam su prescrizione del Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica (circa 50 pasti al giorno).
6. L'utilizzo dei prodotti alimentari e la loro origine, preparazione, cottura, ecc. potranno essere sottoposti, in ogni momento, a controlli interni da parte dei soggetti preposti dall'APSS che verificherà

le caratteristiche qualitative e quantitative del Servizio.

7. L'appaltatore ha l'obbligo di distinguere in lotti le pietanze prodotte e di conservarne un campione per lotto presso ogni centro di distribuzione, per un periodo non inferiore a 10 giorni, al fine di garantirne la possibilità di effettuare controlli anche successivi al momento del consumo per la verifica degli standard qualitativi.

ART. 9 – CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA ESTERNO

1. L'impianto deve essere esistente e funzionante all'atto della presentazione dell'offerta oppure, qualora l'appaltatore al momento della stipula contrattuale non disponga del centro di cottura esterno all'APSS, dovrà procedere alla realizzazione e attivazione dello stesso entro e non oltre 6 mesi dalla data di stipula del contratto.
2. Qualora il centro di cottura venga utilizzato per la produzione di cibi con diversi sistemi di preparazione deve possedere celle ad uso esclusivo per lo stoccaggio delle pietanze dopo l'abbattimento della temperatura.
3. Lo stoccaggio delle materie prime e le preparazioni devono essere eseguiti in ambienti igienicamente idonei, a temperature e con modalità di gestione corrette, in relazione al processo produttivo adottato, al tipo di derrata, ai tempi di lavorazione, ad eventuali tempi di attesa.
4. Le procedure, di cottura o di preparazione dei cibi non soggetti a cottura, devono essere tali da garantire la sicurezza degli alimenti per l'utenza ospedaliera. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare a ottenere *standard* elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.
5. Lo stoccaggio dei prodotti finiti deve essere effettuato in celle opportunamente dimensionate. La temperatura delle celle deve essere monitorata in continuo e protetta con sistemi alternativi all'alimentazione principale.
6. Per agevolare il prelievo dei cibi, deve essere previsto un sistema d'individuazione rapido, facile ed evidente, comprensivo dell'identificazione del lotto.
7. Durante le fasi di stoccaggio, prelievo, confezionamento e trasporto fino al momento del raggiungimento della temperatura di servizio, dovrà essere garantito il mantenimento della temperatura di sicurezza.

ART. 10 – MODALITÀ DI TRASPORTO

1. L'appaltatore deve effettuare il trasporto e la consegna dei pasti avvalendosi di un numero di automezzi sufficiente a rispettare le tempistiche del servizio, garantendo il mantenimento delle condizioni igieniche e la conservazione degli alimenti alle temperature previste da norme cogenti o da corretta prassi igienica, fino alla distribuzione secondo le prescrizioni contenute nel presente capitolato.
2. Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e conformi alle normative vigenti e devono essere impiegati esclusivamente per il trasporto di alimenti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura termica adeguata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente e monitoraggio continuo della temperatura.
3. La tipologia dei mezzi utilizzati deve tenere in considerazione il contesto logistico delle strutture a cui il servizio è rivolto.
4. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.
5. Per il trasporto delle merci l'appaltatore deve utilizzare mezzi con classe ambientale di appartenenza non inferiore a categoria euro 4.

6. L'appaltatore, all'avvio del contratto, deve fornire all'APSS una Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia e il numero dei mezzi utilizzati per il trasporto delle merci; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione.
7. In sede di offerta tecnica deve essere presentato un Piano trasporti che preveda le caratteristiche generali dell'organizzazione dei trasporti, le caratteristiche dei mezzi con particolare riferimento all'impatto ambientale e le modalità e la frequenza di sanificazione degli stessi, i tragitti previsti dal centro cottura alle strutture dell'APSS, le modalità di gestione degli imprevisti, emergenze e festività.

ART. 11– CONFEZIONAMENTO,VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI AI DEGENTI

1. Il confezionamento deve avvenire presso i locali messi a disposizione dall'APSS, mediante l'allestimento di vassoi personalizzati o in multiporzione nei casi previsti al comma 4 del presente articolo.
2. I carrelli refrigeranti/riscaldanti allestiti nelle cucine devono essere veicolati fino alle diverse UU.OO. delle strutture ospedaliere.
Detti carrelli devono:
 - essere dotati di sistema di protezione di dispersione del calore;
 - garantire il mantenimento delle temperature delle pietanze da servire fino al momento del loro consumo, a temperatura di almeno 65°C per i cibi caldi e $\leq 4^{\circ}$ C per i cibi freddi in modo da preservare le caratteristiche di sicurezza ed appetibilità;
 - essere in numero adeguato riguardo alle esigenze del servizio, rispettare le normative in materia di sicurezza ed essere mantenuti puliti al fine di garantire un buono stato di servizio;
 - essere dotati di sistemi in grado di garantire la sicurezza dei pasti (evitando pericoli di manipolazioni) tra il momento della preparazione ed il momento della distribuzione dei vassoi.
3. È prevista la consegna dei carrelli dei pasti contenenti **vassoi personalizzati** da parte del personale della ditta aggiudicatrice fino alle UU.OO.. La consegna al letto del paziente viene effettuata ad opera del personale dell'APSS, tranne ove concordato diversamente in fase di avvio del servizio.
4. Fino ad un numero massimo di 60 posti letto è previsto l'impiattamento e la consegna dei pasti fino al letto del paziente con **carrelli multi porzione**, effettuata dal personale dell'appaltatore, in collaborazione con quello dell'APSS. La composizione del pasto deve essere riferita alla dieta ipercalorica-iperproteica presente nel Dietetico Ospedaliero.
5. Nei reparti di Medicina Pediatrica e di Chirurgia Pediatrica del Presidio ospedaliero S. Chiara, i pasti per il familiare che presta assistenza devono essere forniti in vassoi personalizzati con carrelli distinti da quelli dei degenti. Nell'U.O. di Medicina Pediatrica il personale dell'appaltatore provvede anche alla distribuzione/raccolta dei vassoi per il familiare.
6. Nella specifica eventualità che in tali UU.OO. ci siano familiari con particolari esigenze cliniche e alimentari (es. celiachia, allergie) deve essere data la possibilità di richiesta di vassoio personalizzato preparato secondo le adeguate procedure e grammature.
7. La consegna dei pasti presso le UU.OO. deve essere effettuata con orario da concordare con le singole UU.OO. all'interno dei seguenti intervalli orari:

Colazione	Pranzo	Cena
h.7:00- 8:30	h.11.30 - 12:30	h.18:00 - 19.30

8. Il ritiro dei vassoi al letto del paziente ad opera del personale dell'appaltatore deve iniziare 1 ora e 30 minuti dopo la consegna della colazione ed 1 ora dopo la consegna del pranzo e della cena.

Tale ritiro deve essere effettuato con modalità che garantiscano il recupero entro un tempo massimo di 3 ore a partire dalla consegna di tutti i vassoi presenti nelle stanze, in base allo specifico orario di consegna di ogni singola U.O.. Nel caso di pazienti costretti a consumare il pasto in ritardo (es. esecuzione esami, allattamento, ecc.) devono essere previsti passaggi successivi al primo perché non rimangano vassoi nelle camere/UU.OO. delle singole strutture ospedaliere.

ART. 12 - PRENOTAZIONE PASTI

1. L'appaltatore, con proprio personale qualificato ed adeguatamente formato, deve provvedere alla prenotazione dei pasti direttamente al letto del paziente presso tutte le UU.OO. di degenza delle strutture ospedaliere attraverso l'utilizzo di propri dispositivi informatici. L'APSS si riserva, per motivi organizzativi interni, di far svolgere al proprio personale la prenotazione dei pasti in alcune UU.OO.. In tal caso l'appaltatore deve mettere a disposizione degli operatori i dispositivi informatici necessari.
2. Ogni degente può prenotare i pasti secondo i propri gusti e nei limiti delle esigenze cliniche. Al fine di favorire scelte consapevoli, le denominazioni delle pietanze indicate sul menù non devono essere di fantasia ma indicare gli ingredienti principali.
3. Alla prenotazione dei pasti al letto del paziente deve essere dedicato il tempo necessario per ottenere una raccolta dati completa nel rispetto sia delle condizioni del paziente (anziani, ipoudenti, ecc.) sia dell'eventuale assenza temporanea del paziente dal reparto (in tal caso deve essere previsto un secondo passaggio).
4. Le prenotazioni devono essere raccolte entro il giorno precedente la somministrazione del pasto; digiuni, dimissioni ed ogni altra eventuale variazione rispetto alle prenotazioni effettuate devono essere recepite entro le ore 10.00 del giorno di somministrazione per il pranzo ed entro le ore 16.00 per la cena.
5. L'appaltatore deve assicurare, durante gli orari di distribuzione del vitto, un pasto per i degenti non inseriti nella prenotazione, nella composizione prevista dal Dietetico Ospedaliero alla voce "Nuovo entrato", nelle sue varie declinazioni. Deve, inoltre, provvedere all'inserimento della prenotazione del pasto per i familiari che prestano assistenza ai pazienti pediatrici.
6. Le caratteristiche e le funzionalità del sistema informatico di prenotazione dei pasti e rendicontazione dei pasti e generi di conforto sono specificate all'articolo seguente del presente Capitolato.
7. Ove, per motivi organizzativi interni di APSS, la prenotazione informatica non fosse possibile, la stessa viene effettuata in modalità cartacea.

ART. 13 - FORNITURA DEL SISTEMA DI PRENOTAZIONE E RENDICONTAZIONE DEI PASTI

L'appaltatore deve presentare una relazione tecnica per la gestione informatizzata della ristorazione e della prenotazione e rendicontazione dei pasti sulla base di quanto indicato dal presente Capitolato.

A) SISTEMA DI PRENOTAZIONE E DIETETICO OSPEDALIERO

1. Il software richiesto:
 - deve prevedere la possibilità di inserire e revisionare il "Dietetico Ospedaliero", inserire la funzione "trattamento" che in automatico elimini dalla dieta i cibi incompatibili con determinati stati del paziente, e permettere di inserire diete ad personam da parte del personale dell'U.O. Dietetica e Nutrizione Clinica;

- deve contenere una banca dati dei valori bromatologici degli alimenti, ricavati dalle tabelle di composizione degli alimenti dell'INRAN e degli allergeni presenti con riferimento al Reg. (UE) 1169/2011 e ss.mm.ii..
- 2. L'appaltatore deve garantire i dispositivi mobili (portatili, tablet, palmari, ecc.) necessari per effettuare la prenotazione al letto dei degenti, ai quali deve essere rilasciato immediatamente uno scontrino di prenotazione riportante le scelte effettuate. Deve inoltre essere possibile effettuare la prenotazione anche dai personal computer presso i singoli reparti, con un sistema che permetta di individuare interventi correttivi successivi alla prenotazione.
- 3. Il sistema di prenotazione dei pasti deve essere organizzato per la rilevazione giornaliera (365 gg/anno) delle prenotazioni, mantenendo traccia della cronologia delle diete assegnate e deve:
 - prevedere la gestione di automatismi per assegnare un menù d'ingresso (menù nuovo entrato, nelle sue varie declinazioni) ai degenti nuovi entrati;
 - produrre e stampare dei cartellini di identificazione del vassoio corredati da tutte le indicazioni necessarie (es. cognome e nome, codice nosologico assegnato dall'APSS, U.O. di degenza, numero di stanza e letto, il giorno della settimana a cui si riferisce la prenotazione, la distinzione tra colazione, pranzo e cena, il nome ed il codice identificativo della dieta assegnata, indicazione allergeni);
 - permettere di variare le pietanze e le diete mantenendo la tracciabilità delle diete precedenti;
 - permettere al personale delle UU.OO. di segnalare eventuali non conformità che rimangano nella banca dati del sistema fornito e contemporaneamente vengano inviati per posta elettronica al referente individuato dall'APSS;
 - permettere ai reparti di ordinare, tramite PC, generi di conforto, autorizzati per singolo servizio/reparto e con meccanismi di blocco delle richieste.

Il sistema deve essere condiviso fra l'appaltatore e APSS e deve essere lo strumento che certifica i corretti quantitativi consegnati in modo tale da permettere:

 - prenotazione e contabilizzazione pasti per centro di costo;
 - prenotazione "generi extra" con contabilizzazione per centro di costo.
- 5. Il sistema deve disporre di una interfaccia WEB, almeno per le funzioni messe a disposizione di APSS, compatibile con il browser adottato come standard da APSS.

B) INTEGRAZIONE CON IL SISTEMA INFORMATICO OSPEDALIERO (SIO)

1. Il sistema di prenotazione pasti deve essere integrato con il Sistema Informatico Ospedaliero dell'APSS tramite servizi web (web services) per acquisire i dati anagrafici del paziente e lo stato di degenza al fine di verificare/validare on-line la prenotabilità del pasto al paziente, per l'invio degli ADT, la dieta associata al paziente e l'eventuale condizione di digiuno.
2. L'appaltatore deve esporre i metodi di integrazione (WSDL, XML, SOAP) tra il gestionale pasti proposto e gli applicativi ed i sistemi aziendali sviluppando, senza costi aggiuntivi, le integrazioni con le tecnologie standard (WS, HL7) richieste da APSS.

C) AUTOCONTROLLI E CONTROLLI ESEGUITI

1. Il sistema proposto deve garantire la messa a disposizione all'APSS di tutti i dati relativi ai controlli e autocontrolli eseguiti sull'intero processo, consentire riepiloghi periodici per verifiche statistico-amministrative circa il dettaglio dei pasti prenotati/consegnati e delle segnalazioni di non conformità. Il sistema deve inoltre consentire la possibilità di produrre autonomamente le stampe di riepilogo dei pasti/generi extra ordinati nel giorno e/o nel periodo, permettendone una flessibile, rapida e dettagliata estrazione dei dati (ad es. distinti per Unità Operativa).

2. Deve inoltre essere possibile estrapolare in tempo reale i dati legati alla rintracciabilità dei prodotti impiegati per il confezionamento dei pasti distinguendo le forniture di prodotti biologici, produzione integrata, IGP, DOP, STG, marchio “Qualità Trentino”.
3. Il sistema informatico deve prevedere una modalità di segnalazione in tempo reale da parte delle UU.OO. di qualsiasi problematica. Tali segnalazioni devono essere registrate ed archiviate insieme all'intero processo di gestione delle stesse (segnalazione, presa in carico, soluzione). Il sistema deve prevedere, inoltre, l'immediata condivisione delle comunicazioni con il personale dell'APSS individuato a tale scopo e la possibilità di una successiva elaborazione a fini statistici dei dati raccolti.

D) GESTIONE SOFTWARE E DATI

1. Sono a carico dell'appaltatore tutti i costi del sistema informativo utilizzato, compresi i devices utilizzati dai propri operatori, i costi di sviluppo del software, le licenze d'uso e di manutenzione ordinaria e/o straordinaria, hardware e software, compresa l'assistenza tecnica, la formazione del personale di APSS, gli aggiornamenti del software e le eventuali soluzioni alternative in caso di mal funzionamento del sistema, senza alcuna possibilità di rivalsa nei confronti dell'APSS.
2. In corso di validità di contratto, l'appaltatore deve assicurare l'aggiornamento evolutivo e tecnologico della soluzione applicativa offerta, ivi compresi eventuali adeguamenti del software applicativo e di base dovuti ad adempimenti normativi, senza ulteriori oneri per l'APSS.
3. In caso di guasti “bloccanti”, i tempi massimi per l'intervento (sia sull'hardware, sia sul software) sono di 4 ore solari successive alla segnalazione, con tempo massimo per la risoluzione del guasto entro le 12 ore solari, fermo restando che l'appaltatore deve comunque garantire la continuità del servizio con modalità alternative per la prenotazione e l'erogazione di pasti. In caso di guasti “non bloccanti” il servizio di prenotazione/erogazione dei pasti ma impattanti sul sistema dei controlli e della rendicontazione, i tempi massimi per l'intervento sono di 8 ore lavorative successive alla segnalazione, con tempo massimo di ripristino entro le 72 ore solari.
4. L'appaltatore si impegna a segnalare tempestivamente eventuali guasti nell'interazione fra il suo sistema gestionale e gli applicativi APSS con cui interagisce, specificando il malfunzionamento rilevato e conseguenze sulla propria attività. L'appaltatore si impegna inoltre alla gestione dei dati nel tempo (backup, restore, storicizzazione, ecc.) a garanzia della continuità di servizio.

E) FORMAZIONE PERSONALE APSS

1. L'appaltatore si impegna a formare gli operatori indicati da APSS circa l'utilizzo del sistema informatico sia per le funzioni di controllo funzionale e amministrativo sia per le funzioni di prenotazione (o modifica/integrazione delle prenotazioni o per l'uso in condizioni di emergenza) sia per le funzioni di reportistica e di consuntivazione.
2. La formazione deve essere svolta prima dell'avvio del servizio da parte dell'appaltatore e, su specifica richiesta da parte di APSS, anche in un momento successivo, qualora APSS ne ravvisi la necessità.
3. La formazione deve riguardare la descrizione dei processi operativi svolti dall'appaltatore, l'accesso al sistema informativo, la navigazione all'interno del software per ottenere i risultati funzionali richiesti, la corretta interpretazione dei dati e dei campi presentati dal software. Al percorso formativo potranno partecipare anche operatori di APSS. Le modalità e gli strumenti per la formazione saranno concordati fra le parti.

ART. 14 – ARTICOLAZIONE E COMPOSIZIONE DEI MENÚ PER DEGENTI

1. L'appaltatore deve presentare in sede di offerta un piano iniziale di menù nel rispetto del Dietetico

- Ospedaliero, articolato su almeno 2 settimane, adattato alla stagionalità ed alla tradizione locale.
2. I menù stagionali, proposti dall'appaltatore, devono essere approvati dal Servizio di Dietetica, così come ogni eventuale variazione. Qualora l'appaltatore intendesse proporre l'introduzione di nuove preparazioni rispetto a quelle approvate, lo stesso deve effettuarne richiesta al Servizio di Dietetica e presentare le schede tecniche e le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti. I menù previsti per il cambio di stagione (menù estivo e invernale) devono essere sottoposti ad approvazione da parte del Servizio di Dietetica entro la fine di aprile ed entro la fine di agosto.
 3. Nel caso in cui uno o più prodotti previsti per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio dell'APSS, il gusto degli utenti, l'appaltatore ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto dello stesso tipo da concordare tra le parti prima dell'inserimento in menù. Qualsiasi successiva variazione deve comunque essere concordata tra le parti.
 4. Il menù deve conformarsi alle prescrizioni previste dal Dietetico Ospedaliero fornito in allegato, essere articolato in modo specifico per ogni dieta prevista nel documento stesso e prevedere delle alternative secondo i criteri standard sotto indicati:

COLAZIONE	• bevanda calda (latte fresco intero o parzialmente scremato, latte di soia o caffè d'orzo o caffelatte o the decaffeinato non dolcificato, così come previsto nel Dietetico ospedaliero)
	• pane tipo "0" (all'olio extravergine di oliva o integrale) o fette biscottate (comuni o integrali) o biscotti secchi, in confezione monodose
	• marmellata o miele
	• zucchero o dolcificante monodose
	• frutta/yogurt (da latte vaccino o di soia) ove previsti nel Dietetico Ospedaliero
PRANZO E CENA	<u>Primo piatto:</u> piatto del giorno o, in alternativa, un primo piatto a scelta tra i 6 piatti fissi del giorno (pasta piccola in bianco, pasta media al pomodoro, riso in bianco, semolino in brodo vegetale, pastina in brodo, crema di verdura).
	<u>Secondo piatto:</u> piatto del giorno a prevalente contenuto proteico o, in alternativa, uno tra i secondi fissi del giorno (carne di pollo o tacchino al forno, affettato, formaggio morbido, carne tritata).
	<u>Contorni:</u> n. 3 contorni: 1 porzione di patate o purè più 2 porzioni di verdura (a scelta cotta o cruda).
	<u>Frutta:</u> 1 frutto a scelta tra 2 frutti di stagione o frutta cotta o mousse di frutta.
	<u>pane tipo "0"</u> (all'olio extravergine di oliva o integrale) o grissini o fette biscottate.

Con la colazione, il pranzo, la cena, viene fornito l'eventuale “spuntino”, ove previsto all'interno del Dietetico Ospedaliero.

L'appaltatore, deve garantire quotidianamente la distribuzione con il vassoio dei pasti di n. 3 bottiglie da 500 ml di acqua minerale naturale frazionata ai pasti principali (anche nel caso di paziente a digiuno).

5. Sono inoltre previste le seguenti **diete a menù ridotto**

- dieta rialimentazione fase 1° cod. Dietetico Ospedaliero 701
- dieta rialimentazione fase 2° cod. Dietetico Ospedaliero 702
- dieta pediatria rialimentazione fase 2° cod. Dietetico Ospedaliero 309
- dieta pediatria consistenza modificata cod. Dietetico Ospedaliero 311

6. In occasione delle festività di Natale, Capodanno, Epifania, Pasqua, l'Appaltatore deve fornire (sia ai degenti sia ai dipendenti) un menù particolare con pietanze tradizionali che verrà preventivamente concordato con il Servizio di Dietetica e che comprenda, senza oneri aggiuntivi di spesa, oltre al primo, al secondo, al contorno e alla frutta anche il dolce (es. panettone a Natale, colomba a Pasqua).

ART. 15 – FORNITURA DI PRODOTTI EXTRA

1. L'appaltatore è tenuto a fornire e consegnare presso le UU.OO. delle strutture richiedenti i generi alimentari indicati nell'allegato “Prodotti extra”, al prezzo massimo ivi riportato, nelle modalità e nelle giornate che saranno concordate al momento dell'avvio dell'appalto (indicativamente sono previste consegne giornaliere per i prodotti freschi, quali il pane, e settimanali o bisettimanali per il resto dei generi alimentari).

Nel corso della durata contrattuale, i prodotti riportati in tabella potranno essere sostituiti o integrati con altri prodotti di valore economico equivalente.

2. L'appaltatore deve prevedere nella relazione tecnica un sistema di monitoraggio informatico delle richieste dei consumi, con meccanismi di stima dei fabbisogni e blocco delle richieste, salvo autorizzazione dell'APSS per singola unità richiedente e per singola unità di prodotto, in caso di superamento del fabbisogno.

ART. 16 – FORNITURA EROGATORI AUTOMATICI

1. È richiesta la fornitura ed installazione di massimo 10 erogatori automatici di bevande calde (caffè d'orzo, latte parzialmente scremato, tè decaffeinato, tè al limone, camomilla) aventi le seguenti caratteristiche:

- essere di ultima generazione al momento dell'installazione;
- facilmente pulibili/sanificabili;
- manutenzione ordinaria quotidiana necessaria rapida e semplice;
- garanzia di assoluta igienicità delle bevande erogate.

2. L'appaltatore deve provvedere:

- alla fornitura del materiale di consumo (caffè d'orzo, latte parzialmente scremato, tè decaffeinato, tè al limone, camomilla e altre bevande offerte);
- al loro riempimento;
- alla pulizia/sanificazione interna ed esterna settimanale;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria, compreso il cambio dei filtri e la sostituzione degli elementi usurabili e di qualsiasi altra attività prevista o consigliata nelle schede tecniche o nelle istruzioni per l'uso.

3. Il rimborso di tale servizio verrà effettuato con il riconoscimento di un importo fisso per ogni erogazione effettuata.

ART. 17 – FORNITURA PANINI IMBOTTITI

1. Si prevede la fornitura presso alcune strutture/UU.OO. dell'APSS (quali la Banca del sangue di Trento, il Day Surgery del presidio ospedaliero Villa Igea di Trento, il Day Hospital oncologico del presidio ospedaliero S. Chiara di Trento ed il Punto donatori di Mezzolombardo) di panini imbottiti. Il quantitativo stimato è di circa 30.000 panini/anno da consegnare con modalità e tempistiche che saranno definite in fase di avvio del contratto.

ART. 18 – ULTERIORI SPECIFICHE

1. Si precisa che per quanto riguarda il *Day Surgery del presidio ospedaliero Villa Igea*, l'appaltatore deve effettuare presso lo stesso reparto la fornitura di tazze, vassoi piccoli, stoviglie (coltelli e cucchiari grandi) e thermos. L'appaltatore deve giornalmente ritirare le stoviglie e lavarle presso le cucine della mensa.
2. Per quanto riguarda l'*Hospice e cure intermedie del Centro Sanitario di Mezzolombardo*, l'appaltatore deve rifornire giornalmente il reparto di vassoi completi di stoviglie.

ART. 19 – SERVIZIO MENSA AZIENDALE

1. Il servizio, reso presso gli spazi messi a disposizione dell'APSS adibiti a mensa, deve essere assicurato dall'appaltatore tramite il sistema *self - service* e senza prenotazione, con l'impiego di personale adeguatamente formato ed in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione congrui a garantire l'organizzazione del lavoro delle diverse sedi come specificato nel successivo comma 11.
2. Agli utenti delle mense ospedaliere deve essere fornito il pasto di mezzogiorno. APSS si riserva di chiedere all'appaltatore la messa a disposizione dei locali della mensa per la cena assicurando un numero di massimo 20 pasti/die.
3. Il pasto servito in mensa deve essere preparato con i criteri del pasto sano ed equilibrato, articolato su un menù di almeno quattro settimane, quanto più possibile vario e non ripetitivo ed adattato alla stagionalità ed alla tradizione locale. Ad ogni cambio stagione l'appaltatore deve presentare al Servizio di Dietetica la proposta dell'elenco delle pietanze. L'introduzione di qualsiasi variazione deve essere concordata con il Servizio stesso.
4. Per la preparazione dei pasti delle mense deve prevalere il sistema "fresco caldo", favorendo le cotture espresse, eventualmente incluso in un sistema misto; ciò sia per mantenere le caratteristiche organolettiche dei piatti sia per ampliare la gamma di offerta del menù da offrire agli utenti delle mense.
5. Il menù deve essere esposto all'ingresso della mensa, così come la precisa composizione dei singoli piatti e la presenza di eventuali allergeni.
5. Il menù proposto giornalmente deve essere sempre a disposizione dell'APSS per eventuali controlli a posteriori.
6. L'appaltatore deve garantire la fornitura di pasti personalizzati agli utenti affetti da patologie, allergie o intolleranze alimentari certificate dall'APSS (ad es. celiachia, ecc.).
7. I *self-service* devono, compatibilmente con lo spazio disponibile, essere allestiti iniziando dalla distribuzione delle verdure crude, primi piatti, secondi, prevedendo alla fine la distribuzione del pane e

dei prodotti da forno.

8. Il servizio viene erogato presso le sedi indicate nella tabella di seguito esposta per un numero stimato annuo di pasti complessivi pari a 228.000.

SEDE	GIORNI APERTURA	ORARI APERTURA	N. PASTI
Presidio ospedaliero S. Chiara di Trento	7/7	11.30/ 15.00	180.000
Presidio ospedaliero Villa Igea – Trento	5/7	12.00/ 14.30	26.000
Centro di Protonterapia – Trento	5/7	12.00/ 14.30	10.000
Centro Servizi Sanitari di Mezzolombardo	5/7	12.00/ 14.30	12.000
TOTALE PASTI			228.000

In tale arco temporale deve essere garantita la somministrazione di un pasto completo così come definito all'art. 20 del presente capitolato.

9. Le rilevazioni statistiche degli accessi alle mense sono allegate al presente capitolato.
10. La consegna del pasto all'utente deve avvenire previa rilevazione documentata dell'avvenuto pagamento. Tale rilevazione costituirà il fattore di moltiplicazione per la liquidazione del compenso dovuto all'appaltatore.
11. Il servizio deve essere organizzato in modo da garantire efficienza e rapidità tali da limitare al massimo i tempi d'attesa (entro 10 minuti anche nei momenti di picco). In caso contrario, l'APSS potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.
12. In caso di necessità, deve essere garantito il riordino dei tavoli anche durante l'orario di consumo dei pasti, tenuto conto della variabilità giornaliera del numero degli accessi causato anche da eventi formativi.
13. La gestione dei locali mensa è a totale carico dell'appaltatore, anche con riferimento ad ogni singola attrezzatura, impianti ed arredi ivi presenti.
14. A fine servizio, i locali, le attrezzature, il mobilio e le stoviglie, differenziate e gestite separatamente rispetto a quelle impiegate nel servizio ai degenti, dovranno essere puliti e rigovernati.

ART. 20 – COMPOSIZIONE DEI PASTI PER GLI UTENTI DELLE MENSE

1. Il pasto deve essere costituito da:

- un primo piatto,

a scelta tra un minimo di 4 alternative:

2 primi asciutti (gr. 80/100 di pasta o riso a crudo; gr. 250 a cotto di gnocchi, lasagne e crespelle), uno in brodo (cc. 250 a cotto) e un trancio di pizza (gr. 200 a cotto);

Alternative sempre presenti: pasta e riso in bianco o con sugo di pomodoro o ragù.

- un secondo piatto,

a scelta tra le seguenti alternative:

- un piatto del giorno caldo, a base di carne (gr. 120 netti, a cotto - gr. 200 con osso);

- carne ai ferri (gr. 120 netti, a cotto) eccetto per il Centro di Protonterapia;

- un piatto del giorno caldo, a base di pesce (gr. 150 netti, a cotto);

- affettato (gr. 70) o piatto di carne o pesce freddo (ad es. roastbeef, vitello tonnato, carne salada, carpaccio di carne o di pesce, insalata di mare) gr. 100, o tonno o sgombri sott'olio in monoporzione;
 - formaggio (gr. 70, se confezionato gr. 100/125);
 - un piatto del giorno vegetariano caldo a prevalente contenuto proteico (legumi gr. 150 a cotto, burger gr.170 a cotto, uova sode 2, frittata gr.150);
 - insalatona mista in contenitore da 18 cm, contenente una pietanza proteica (mozzarella gr. 125 o legumi cotti gr. 120 o n. 2 uova sode o tonno sott'olio monodose sgocciolato gr 55 o sgombro sott'olio monodose sgocciolato gr. 85) ed una porzione di verdura cruda o cotta di circa 100-150 gr. o comunque in quantità adeguata al contenitore in base alla pietanza proteica impiegata;
 - un contorno caldo di verdura cotta
(a scelta tra almeno due alternative);
 - un contorno di verdura fresca
a scelta tra le seguenti alternative:
(80 gr. verdura in foglia, 150 - 200 gr. altra verdura disposta in coppe di diametro minimo di 15 cm x altezza 10 cm);
 - frutta di stagione (180-200 gr) oppure yogurt o macedonia senza zucchero o, due volte in settimana, dolce leggero (gr. 130);
 - 2 panini a scelta tra: pane tipo "0" all'olio extravergine di oliva in porzione unitaria di gr. 40, o integrale all'olio extravergine di oliva in porzione unitaria di gr. 50, o due monoporzioni di grissini/crackers in sostituzione di un panino;
 - Acqua naturale e gassata refrigerata e temperatura ambiente a mezzo distributore. L'appaltatore che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e deve utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.
1. Alternative alla composizione del pasto sopra indicata:
- il primo piatto può essere sostituito con un contorno caldo o un contorno freddo o yogurt o frutta o dolce;
 - il secondo piatto può essere sostituito con un contorno caldo o un contorno freddo o yogurt o frutta o dolce;
 - il contorno caldo può essere sostituito con un contorno freddo o frutta;
 - il contorno freddo può essere sostituito con un contorno caldo o frutta.

ART. 21 – FORNITURA STOVIGLIE, ATTREZZATURE E MANUTENZIONE

1. L'appaltatore deve provvedere:

A) alla fornitura di vassoi, vasellame, utensili, stoviglie in ceramica, piatti a settori, bicchieri in vetro infrangibile e posate in acciaio e di ogni altro materiale riutilizzabile necessario all'esecuzione del servizio destinati all'uso sia dei degenti che degli utenti delle mense.

Le stoviglie, posate e bicchieri monouso in materiale biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, potranno essere utilizzate solo per documentate esigenze tecniche, sia su richiesta dell'APSS che, in casi eccezionali, previa autorizzazione della stessa APSS. In questo caso l'appaltatore deve attestare la conformità alla suddetta norma fornendo all'APSS i relativi certificati di prodotto.

Del materiale sopra indicato, l'appaltatore deve costituire e costantemente mantenere una scorta immediatamente disponibile, necessaria a coprire il fabbisogno di tre giornate lavorative consecutive; tutti i beni dovranno essere ripristinati periodicamente in seguito ad usura.

Deve essere garantita, inoltre, una dotazione minima di bicchieri, tazze, set di posate e vassoi piccoli da lasciare in ogni UU.OO. che ne faccia richiesta. L'appaltatore deve garantire a sue spese il reintegro del materiale usurato smarrito o mancante.

B) alla manutenzione preventiva e correttiva delle attrezzature fisse e mobili comprensiva dei pezzi di ricambio, sulla base di un piano programmato di interventi che deve essere sempre a disposizione dell'APSS, garantire la continuità delle attività. L'appaltatore deve inoltre rendicontare con la frequenza indicata dal Direttore dell'esecuzione gli interventi di manutenzione effettuati.

C) alla sostituzione, in caso di guasti e rotture, delle attrezzature fisse e mobili date in comodato d'uso all'appaltatore e necessarie all'espletamento del servizio. Le attrezzature fornite in sostituzione devono essere nuove.

Nel caso in cui, all'inizio o nel corso del contratto, si verificasse la necessità di integrare la dotazione di attrezzature o strumenti, questi sono a carico dell'appaltatore. Tutte le apparecchiature meccaniche, elettriche ed elettroniche ad uso professionale fornite presso le strutture dell'APSS devono essere nuove, rispettare i criteri di alta efficienza energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE. L'etichetta energetica deve certificare l'appartenenza alla classe A+ per i frigoriferi, celle frigorifere e congelatori e alla classe A per lavastoviglie e forni.

La sostituzione delle attrezzature fisse e mobili o l'integrazione delle stesse deve avvenire senza bloccare l'attività.

2. A fine contratto tutte le attrezzature fisse e mobili diventano parte del patrimonio dell'APSS senza oneri aggiuntivi.
3. Tutti gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti devono essere conformi alla specifica normativa di settore (Reg. CE 1935/2004 e ss.mm.ii.).
4. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'appaltatore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

ART. 22 - CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI

1. L'APSS mette a disposizione dell'appaltatore i locali utilizzati per l'esecuzione del servizio mediante contratto di concessione gratuita. Al momento della presa in consegna i locali e le attrezzature fisse e mobili sono da ritenersi a norma, adeguati al servizio ed in buono stato di manutenzione e tali devono essere mantenuti per tutta la durata dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.
2. Durante il periodo di gestione l'appaltatore si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni agli stessi senza previa autorizzazione dell'APSS. I locali devono inoltre essere esclusivamente utilizzati per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato salvo diversa autorizzazione.
3. Sono a carico dell'appaltatore la cura e gli oneri per l'effettuazione della manutenzione ordinaria dei locali in uso. La manutenzione straordinaria è a carico dell'APSS, salvo il caso in cui l'intervento di manutenzione straordinaria sia imputabile all'appaltatore per cattivo uso, dolo o altro. In questo caso l'APSS addebiterà all'appaltatore medesimo le spese d'intervento oltre le penali previste.
4. Alla scadenza della concessione, o alla revoca della stessa, i locali e le attrezzature fisse e mobili concessi devono essere restituiti all'APSS nello stato iniziale salvo il normale deperimento d'uso.

- Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati e addebitati interamente all'appaltatore.
5. Sono a carico dell'APSS le spese relative alle utenze energetiche (energia elettrica, gas metano, acqua calda e acqua fredda).
 6. L'appaltatore si impegna ad aprire una propria utenza per il pagamento delle imposte relative allo smaltimento dei rifiuti urbani e si accolla la spesa relativa allo smaltimento dei rifiuti speciali pericolosi e non pericolosi.
 7. I locali assegnati in comodato d'uso gratuito sono quelli nelle planimetrie allegate. In essi devono trovare spazio ad es. spogliatoi, depositi, ecc. e connesse attività ancillari.

ART. 23 – PULIZIA E MANUTENZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

1. L'appaltatore deve assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, delle attrezzature e degli arredi adibiti al servizio, provvedendo alla pulizia, sanificazione e disinfestazione, garantendo condizioni ottimali di igiene ambientale e del personale.
2. Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dall'appaltatore. In particolare l'appaltatore deve predisporre un piano particolareggiato per tutti gli interventi di pulizia e sanificazione che deve essere dettagliato nei seguenti punti:
 - a) distinzione tra superfici da sottoporre a pulizia e/o sanificazione;
 - b) elenco degli interventi ordinari e straordinari di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature con specifica delle frequenze degli interventi, dei prodotti utilizzati e delle modalità operative;
 - c) modalità di raccolta e di allontanamento dei rifiuti, con la metodologia della raccolta differenziata.
3. Relativamente agli interventi di disinfestazione dei locali l'appaltatore deve, previa valutazione del rischio, predisporre e attuare (tramite personale qualificato) un programma di:
 - monitoraggio dell'eventuale presenza di infestanti;
 - interventi di disinfestazione e derattizzazione e di controllo degli insetti volanti e striscianti. ;Tale programma, insieme alle schede tecniche dei prodotti e dei materiali utilizzati, deve essere inviato ad APSS ed approvato dalla stessa, in fase di avvio del contratto. Le attività previste dal programma approvato sono oggetto di relazione periodica quadrimestrale inviata ad APSS.
4. La fornitura di tutto il materiale di consumo occorrente per la pulizia e la sanificazione è a carico dell'appaltatore, il quale ha la responsabilità della scelta e dell'utilizzo corretto dei prodotti stessi nel rispetto delle normative vigenti.

L'appaltatore deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai Criteri Ambientali Minimi, relativi ai prodotti per l'Igiene di cui al DM Ambiente 24 maggio 2012 (pubblicato in G.U. n. 142 del 20 giugno 2012).
5. I prodotti utilizzati per il lavaggio delle stoviglie devono possedere marchio europeo di qualità Ecolabel o di altre etichette ambientali conformi alla norma ISO 14024.
6. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta e conservati in un locale apposito chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave. È vietato l'uso di confezioni non originali per liquidi di pulizia.
7. Di tutti i prodotti l'appaltatore deve trasmettere all'APSS in fase di avvio del contratto le schede tecniche e di sicurezza e, se richieste, le campionature. I prodotti saranno sottoposti ad approvazione da parte del Servizio Prevenzione e Protezione dell'APSS. L'APSS si riserva la facoltà di far sostituire i prodotti non ritenuti idonei.

8. Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, durante lo svolgimento di tali operazioni. Detti prodotti, al momento del loro utilizzo, devono essere riposti su un apposito carrello di servizio.
9. I rifiuti e i materiali di risulta provenienti dalle attività di pulizia e manutenzione prodotte nei locali di preparazione e distribuzione dei pasti, devono essere raccolti giornalmente, a cura e spese dell'appaltatore, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta e lo smaltimento.
10. L'appaltatore ha l'obbligo di uniformarsi a proprie spese alla normativa nazionale e comunale in materia di raccolta differenziata. Le sostanze grasse, i rifiuti di origine animale ed ogni altro rifiuto devono essere parimenti trattate conformemente alle norme applicabili. È tassativamente vietato scaricare qualunque tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'appaltatore.

ART. 24 – PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

1. L'appaltatore deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività ricomprese nel servizio a perfetta regola d'arte.
Tutto il personale alle dipendenze e sotto la responsabilità dell'appaltatore, deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro applicabile e integrativo provinciale e dalla normativa di riferimento solo per il personale impiegato localmente nell'ambito dell'appalto.
2. L'appaltatore deve nominare **un Direttore Tecnico del Servizio** cui affidare l'organizzazione complessiva del servizio erogato.
3. Il Direttore Tecnico del Servizio ha il compito di programmare l'attività del personale impiegato presso le varie strutture, di far osservare le funzioni ed i compiti contrattualmente stabiliti, di rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione del contratto ed all'accertamento di eventuali danni. Il Direttore tecnico del Servizio è referente responsabile nei confronti dell'APSS e, quindi, ha la delega di rappresentare ad ogni effetto l'appaltatore, con funzioni di dirigente anche per quanto previsto ai sensi del D.Lgs. 81/08.
2. Il Direttore Tecnico del Servizio viene impegnato in modo stabile e continuativo nel presente appalto e deve essere reperibile telefonicamente senza soluzioni di continuità. Ha, inoltre il compito di interagire con il Direttore dell'Esecuzione nominato dall'APSS al fine di garantire il massimo standard qualitativo del servizio. Deve avere esperienza almeno di 5 anni, in qualità di responsabile di servizi di ristorazione collettiva presso Aziende sanitarie/ospedaliere.
5. In caso di assenza o impedimento del Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, ecc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal referente sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti. In tal caso, l'appaltatore ha l'obbligo di comunicare immediatamente all'APSS il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.
6. In ogni mensa, cucina ed anche presso la cucina dietetica del presidio ospedaliero S. Chiara di Trento, è richiesta la presenza di almeno un'unità di personale in possesso dell'attestato o diploma di **Cuoco**.
7. È prevista la figura di un **dietista** (in possesso di titolo di laurea triennale o di diploma universitario conseguito ai sensi dell'art. 6 comma 3, del D.Lgs. 30.12.1992, n. 502 o titolo equipollente ai sensi del D.M. del 27 luglio 2000 e D.M. del 10 luglio 2002), che assume il ruolo di referente dell'appaltatore nei confronti del Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica e del Nucleo Qualità Ristorazione per tematiche nutrizionali riguardanti l'appalto (in particolare di qualsiasi variazione inerente la tipologia delle diete, la gestione del merceologico, le non conformità sugli aspetti sia igienico-sanitari che di

- qualità o relative alle caratteristiche organolettiche dei piatti).
8. Detta figura deve essere presente presso il Presidio ospedaliero S. Chiara per almeno quattro ore giornaliere dal lunedì al venerdì e deve, inoltre, garantire una ulteriore disponibilità oraria nei momenti di particolare necessità, come per esempio in occasione della redazione dei menù in occasione del passaggio menù estivo – menù invernale e viceversa. Tale figura deve inoltre garantire la copertura di analoghe funzioni anche presso le altre strutture oggetto dell'appalto, assicurando la presenza nei modi e nei tempi ritenuti idonei dall'appaltatore.
 9. Per ogni struttura dell'APSS, deve essere presente almeno una figura con funzioni di **Capo servizio** referente per la corretta esecuzione del servizio in ogni sua fase. Tale figura ha il compito di coordinare e controllare l'operato del personale impiegato, di intervenire e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate. Il Capo servizio deve, durante le ore di servizio, essere presente nelle strutture dell'APSS ed essere facilmente rintracciabile. Deve avere esperienza pari ad almeno 5 anni con analoghe funzioni nel settore della ristorazione collettiva presso Aziende sanitarie/ospedaliere.
 10. È facoltà di APSS chiedere all'appaltatore la sostituzione del Direttore Tecnico e/o del capo servizio sulla base di valida motivazione. La sostituzione deve essere attuata in tempi congrui rispetto all'esigenza di assicurare la continuità e la qualità delle prestazioni.
 11. Il personale adibito allo svolgimento del servizio in oggetto deve possedere una conoscenza della lingua italiana tale da potergli consentire la comprensione ed il conseguente regolare svolgimento delle mansioni attribuitegli dall'appaltatore e da poter interagire con il personale dell'APSS.

ART. 25 - ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE

1. L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'appaltatore, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dall'APSS. In mancanza di tale approvazione formale l'appaltatore non potrà effettuare alcuna variazione.
2. L'appaltatore nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente è obbligato ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per l'APSS.
3. La consistenza dell'organico deve essere riconfermata all'APSS con frequenza trimestrale inoltrata a mezzo Pec.
4. Per quanto attiene al reintegro del personale in caso di assenza, l'appaltatore deve provvedere immediatamente in modo da mantenere costante il monte ore giornaliero indicato in offerta.

ART. 26 - IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

1. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e consegna dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione e consegna.
2. Il personale deve essere sottoposto, con oneri a carico dell'appaltatore, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente, a tutte le visite mediche e agli accertamenti sanitari previste dalle leggi e regolamenti in vigore.
3. Il personale risultato positivo ai controlli viene allontanato finché perdura la causa di incompatibilità con il servizio. Qualora il personale dovesse rifiutarsi di sottoporsi a tale controllo, deve essere immediatamente allontanato dal servizio.

4. Il personale deve aver frequentato corsi di aggiornamento e qualificazione in materia di igiene degli alimenti ed essere costantemente aggiornato in materia di igiene e tecniche di manipolazione degli alimenti, con particolare riferimento ai rischi per la sicurezza alimentare.
5. L'appaltatore deve fornire al proprio personale, in conformità alla normativa vigente, idonea divisa pulita, di colore e foggia diversa da quella in uso presso i reparti e servizi dell'APSS e i dispositivi di protezione individuali (cuffie, camici, guanti, calzature di protezione/sicurezza, mascherine, DPI per la protezione dal freddo, ecc.) nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza del lavoro. In tutte le fasi di preparazione e distribuzione del cibo, non devono essere utilizzati guanti in lattice. All'avvio del servizio l'appaltatore deve comunicare all'APSS le diverse tipologie di divise che verranno impiegate nelle varie attività.
6. Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'appaltatore deve sempre indossare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante oltre ai dati personali anche la qualifica professionale e la denominazione della ditta.

ART. 27 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

1. Con obiettivi di sicurezza sul lavoro l'appaltatore, con oneri e mezzi a proprio carico, deve pianificare entro 20 giorni dall'inizio del servizio, incontri di formazione destinati a tutto il personale impiegato nelle attività richieste, da svolgersi entro 40 gg. dall'avvio del contratto. Negli incontri deve essere presentato il servizio nelle sue diverse componenti, il contenuto delle prestazioni, la tempistica e quant'altro necessario per una perfetta esecuzione delle attività.
2. L'appaltatore deve prevedere corsi di formazione/aggiornamento periodico, secondo un piano di formazione illustrato nella relazione tecnica presentata in sede di offerta.
3. I programmi e la frequenza dei corsi di cui ai punti 1 e 2, sono oggetto di approvazione da parte della Direzione medica dell'APSS la quale può richiederne la modifica o l'integrazione. All'APSS devono inoltre essere comunicati entro 15 giorni dall'effettuazione dei corsi le schede di registrazione dei partecipanti, il calendario delle lezioni, gli orari e il luogo in cui si svolgeranno lezioni.
4. L'APSS può verificare in qualsiasi momento, tramite proprio personale all'uopo incaricato, l'effettuazione e la conformità delle lezioni al programma di formazione o di aggiornamento presentato dall'appaltatore ed approvato dall'APSS.
5. In particolare, nell'ambito delle attività formative, l'appaltatore deve garantire che siano affrontate le seguenti tematiche:
 - legislazione alimenti;
 - caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione (ad es. prodotti a marchio "Qualità Trentino");
 - stagionalità degli alimenti;
 - corretta porzionatura degli alimenti;
 - modalità della preparazione ed il consumo in sicurezza delle diete speciali;
 - corretta gestione dei rifiuti;
 - uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
 - igienizzazione degli ambienti e delle attrezzature;
 - sicurezza sul lavoro.

ART. 28 – SERVIZIO DI CATERING

1. Il servizio di catering è inteso come prestazione secondaria rispetto alla prestazione principale del lotto n. 1.

2. L'appaltatore deve garantire, in occasione di eventi formativi/informativi e di rappresentanza organizzati dall'APSS che si svolgeranno prevalentemente nelle città di Trento e Rovereto e in via residuale nell'intero ambito provinciale, un servizio di catering.
3. Il servizio di catering deve prevedere le seguenti tipologie di prestazioni:

a) aperitivo di benvenuto/chiusura/coffee break

durata fino a 45 minuti – circa 1.500 per 20 eventi all'anno con numero di partecipanti variabile.

b) coffee break

durata fino a 4 ore - circa 400 per 5 eventi all'anno con numero di partecipanti variabile.

c) coffee break e pranzo/cena informale e semplice

durata fino a 1 ora e 30 minuti – circa 1.400 per 20 eventi all'anno con numero di partecipanti variabile.

Esempio menu coffee break:

- bevande calde (caffè espresso, decaffeinato, al ginseng, the caldo, infusi, etc.)
- bevande fredde (acqua naturale e frizzante, succhi di frutta , etc.)
- proposte dolci (biscotteria, pasticceria mignon, etc.)
- proposte salate (piccola paninaria, etc.)
- frutta fresca

Esempio menu pranzo/cena informale e semplice:

- antipasto/finger food
- primo piatto a buffet
- secondo piatto a buffet
- dessert/frutta fresca

Il servizio di catering deve sempre prevedere un angolo gluten free.

4. Il servizio deve garantire la fornitura di bevande e generi alimentari nel rispetto di quanto previsto all'art. 4 per quanto applicabile alla tipologia di servizio richiesto e all'allegato "Caratteristiche merceologiche qualitative e requisiti igienico sanitari dei prodotti alimentari".
5. L'appaltatore deve provvedere all'allestimento e sistemazione della sala prima dell'orario previsto per il servizio, e al ripristino delle condizioni originarie della sala entro le due ore successive al termine del servizio. Tali operazioni devono svolgersi nel rispetto dell'attività in corso nelle sale adiacenti e non devono essere conteggiate nell'ambito delle tempistiche sopra riportate.
6. Il servizio deve essere caratterizzato dalla massima serietà e cortesia, svolto da personale con attitudini adeguate alla mansione che dovrà essere sempre presente durante l'intero arco di svolgimento del servizio.
7. L'appaltatore deve:
- provvedere, a propria cura e spese, a munire il personale utilizzato di apposite divise e di cartellini di riconoscimento con indicato nome e cognome e logo della ditta;
 - comunicare il nominativo del referente del servizio catering a cui fare riferimento che sarà responsabile nei confronti dell'APSS della corretta esecuzione del servizio;
 - comunicare il nominativo della persona a cui rivolgersi per qualsiasi richiesta o osservazione durante lo svolgimento del servizio.
8. L'APSS richiederà all'appaltatore l'attivazione del servizio almeno 15 giorni prima della data prevista per l'erogazione dell'evento, tramite semplice richiesta e-mail. Nella richiesta verranno esplicitate la data, l'ora, il luogo, il numero degli ospiti e la tipologia di servizio prescelto. Il referente dell'appaltatore per il servizio catering ha l'obbligo di confermare la disponibilità entro le successive 24 ore.

Tre giorni prima dell'evento l'APSS comunicherà al referente la conferma del servizio e il numero effettivo dei partecipanti, eventuali modifiche saranno segnalate con almeno 24 ore di preavviso, salvo i casi di forza maggiore.

ART. 29 - SERVIZI AUSILIARI PER LA RISTORAZIONE PRESSO LE DIVERSI SEDI DELL'AZIENDA PROVINCIALE PER I SERVIZI SANITARI DI TRENTO

1. Il servizio riguarda le diverse attività svolte all'interno delle cucine, mense, locali annessi ed (ove indicato) presso le cucinette dei reparti degli Ospedali afferenti ai seguenti lotti:

LOTTO 2	Servizi ausiliari di ristorazione presso l'Ospedale S. Maria del Carmine di Rovereto.
LOTTO 3	Servizi ausiliari di ristorazione presso l'Ospedale Valli del Noce di Cles.
LOTTO 4	Servizi ausiliari di ristorazione presso l'Ospedale di Arco e Ospedale di Tione.
LOTTO 5	Servizi ausiliari di ristorazione presso l'Ospedale di Cavalese, Ospedale S. Lorenzo di Borgo Valsugana, Ospedale Villa Rosa di Pergine Valsugana.

2. Le attività richieste e previste agli art. 29 e 30, sono comuni a tutti i lotti dal n. 2 al n. 5. Esclusivamente per il lotto n. 5 sono previste attività aggiuntive in favore delle strutture residenziali presenti all'interno dei Padiglioni Pandolfi e Perusini presso l'Ospedale Villa Rosa di Pergine Valsugana.
3. Il servizio si svolge 7/7 giorni (comprese le festività) nella fascia oraria che va dalle 6.00 alle 22.00, con l'eventuale apertura e chiusura dei locali interessati al servizio.

ART. 30 - ATTIVITÀ SVOLTE PRESSO LE CUCINE INTERNE AGLI OSPEDALI

1. Le prestazioni giornaliere riguardano le seguenti attività:

COLAZIONE

- a) imbustamento posate,
- b) allestimento carrelli colazioni presso la cucina o le cucinette dei reparti (Ospedale di Borgo Valsugana indicativamente 2 reparti, Arco indicativamente 4 reparti, Cles indicativamente 6 reparti e Ospedale Villa Rosa di Pergine Valsugana indicativamente 2 reparti);
- c) prelievo carrelli colazioni dalla cucina centrale e consegna ai reparti;
- d) ritiro carrelli dai reparti e consegna alla cucina centrale;
- e) sbratto e pulizia carrelli;
- f) lavaggio stoviglie, materiali vari e vassoi;
- g) lavaggio pentole e utensili da cucina;
- h) sistemazione del materiale pulito negli armadi o scaffali dedicati presenti presso la cucina o le strutture residenziali.

PRANZO E CENA

- a) imbustamento posate;
- b) preparazione frutta cotta e verdure;
- c) allestimento nastro distribuzione o casse termiche;
- d) confezionamento vassoi, eventuali carrelli multi porzione o casse termiche;
- e) impiattamento (solamente per lotto 5, Ospedale Villa Rosa di Pergine: 2 reparti riabilitazione degenza, 1 reparto DH riabilitazione cardiologica);
- f) prelievo carrelli pranzo/cena dalla cucina centrale e consegna ai reparti;
- g) ritiro carrelli dai reparti e consegna alla cucina centrale;

- h) sbratto e pulizia carrelli;
 - i) lavaggio stoviglie, materiali vari e vassoi provenienti dai reparti;
 - j) lavaggio stoviglie, pentole e qualsiasi altro materiale utilizzato per la preparazione, cottura e distribuzione dei cibi o previa necessità legata alla preparazione dei pasti;
 - k) sistemazione del materiale pulito negli armadi o scaffali dedicati presenti presso la cucina o le strutture residenziali;
 - l) sanificazione delle attrezzature di cucina;
 - m) allontanamento rifiuti dalla cucina e conferimento nell'isola ecologica della Struttura nel rispetto della raccolta differenziata;
 - n) pulizia/sanificazione di tutte le zone della cucina e dei locali annessi (come da planimetrie allegate)
2. In occasione della colazione, pranzo e cena si prevedono le seguenti prestazioni da attivare in OPZIONE da parte di APSS:
- a) distribuzione vassoi al posto letto o ai tavoli dei refettori; per quanto riguarda la colazione si precisa che la distribuzione prevede anche la spillatura delle bevande dagli erogatori automatici presso le cucinette di reparto;
 - b) ritiro vassoi dal posto letto o dai tavoli dei refettori;
 - c) riempimento delle brocche dell'acqua, tramite erogatori presenti nei reparti o refettori, e consegna / ritiro al posto letto o ai tavoli dei refettori.

ART. 31 - ATTIVITÀ SVOLTE PRESSO LE MENSE OSPEDALIERE

- 1. Le attività da svolgersi al termine della distribuzione del pasto riguardano:
 - a) il lavaggio nella lavastoviglie della mensa o della cucina di stoviglie, vassoi, posate, bicchieri, utensileria, contenitori e qualsiasi altro materiale utilizzato per la preparazione, la cottura e la distribuzione dei cibi;
 - b) la sanificazione del bancone self-service e delle attrezzature;
 - c) la sanificazione e riassetto della sala mensa e dei locali annessi.

ART. 32 – FORNITURA EROGATORI AUTOMATICI PER LE COLAZIONI

- 1. È richiesta la fornitura ed installazione presso i reparti di degenza, indicativamente previsti all'art. 30 comma 1 "Colazione", lettera b, di erogatori automatici di bevande calde (tipologie minime di bevande da erogare: caffè d'orzo, latte parzialmente scremato, té deteinato, té al limone, camomilla) aventi le seguenti caratteristiche:
 - essere di ultima generazione al momento dell'installazione;
 - facilmente pulibili/sanificabili;
 - manutenzione ordinaria quotidiana necessaria rapida e semplice;
 - garanzia di assoluta igienicità delle bevande erogate.
- 2. L'appaltatore relativamente agli erogatori deve provvedere:
 - alla fornitura del materiale di consumo (caffè d'orzo, latte parzialmente scremato, té deteinato, té al limone, camomilla e altre bevande offerte);
 - al loro riempimento;
 - alla pulizia/sanificazione interna ed esterna settimanale;

- alla manutenzione ordinaria e straordinaria, compreso il cambio dei filtri e la sostituzione degli elementi usurabili e di qualsiasi altra attività prevista o consigliata nelle schede tecniche o nelle istruzioni per l'uso.

ART. 33 – ATTIVITA' AGGIUNTIVE PRESSO LE STRUTTURE RESIDENZIALI PRESENTI NEI PADIGLIONI PANDOLFI E PERUSINI PRESSO L'OSPEDALE VILLA ROSA DI PERGINE VALSUGANA- LOTTO 5

1. Il servizio si svolge 7/7 giorni (comprese le festività), in occasione dei pasti principali: colazione, pranzo e cena.
2. Relativamente al lotto n. 5 sono previste le seguenti ulteriori prestazioni in favore delle strutture residenziali presenti all'interno dei Padiglioni Pandolfi e Perusini presso l'Ospedale Villa Rosa di Pergine Valsugana:

A) il trasporto e la consegna del vitto (colazione, pranzo e cena) dalla cucina centrale dell'Ospedale Villa Rosa di Pergine Valsugana alle strutture residenziali presso il Padiglione Pandolfi e Padiglione Perusini (distanza: circa 1 Km)

All'interno del PADIGLIONE PANDOLFI sono presenti 3 strutture residenziali e all'interno del PADIGLIONE PERUSINI sono presenti 4 strutture residenziali.

COLAZIONE

- a) prelievo e trasporto dalla cucina al Padiglione di pane e merende (dal lunedì al sabato).

PRANZO E CENA

- a) prelievo dalla cucina delle apposite casse termiche;
- b) trasporto delle stesse dalla cucina centrale ai nuclei residenziali;
- c) consegna delle casse termiche ai nuclei residenziali;
- d) ritiro delle casse termiche dai nuclei residenziali al termine del pranzo/cena;
- e) riconsegna delle casse termiche alla cucina centrale per il lavaggio.

3. L'appaltatore deve effettuare il trasporto e la consegna dei pasti avvalendosi di un numero di automezzi sufficiente all'erogazione del servizio garantendo il mantenimento delle condizioni igieniche e la conservazione degli alimenti alle temperature previste da norme cogenti o da corretta prassi igienica fino alla distribuzione secondo le prescrizioni contenute nel presente capitolato.
4. Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e conformi alle normative vigenti e devono essere impiegati esclusivamente per il trasporto di alimenti.
5. La tipologia dei mezzi utilizzati deve tenere in considerazione il contesto logistico delle strutture a cui il servizio è rivolto.
6. I mezzi di trasporto utilizzati devono essere sottoposti a detersione periodica secondo le modalità di seguito indicate:

AREE INTERVENTO	MODALITA' OPERATIVE	FREQUENZA
Vano di carico	Pulizia di tutte le superfici con detergente.	settimanale
Posto guida	Pulizia dei punti di contatto del posto guida con detergente.	quindicinale
Abitacolo	Aspirazione delle superfici con utilizzo di aspirapolvere. Detersione di tutte le superfici con prodotto detergente.	mensile
Esterno	Lavaggio completo della carrozzeria esterna presso autolavaggio.	mensile

7. L'appaltatore deve utilizzare mezzi con classe ambientale di appartenenza non inferiore a categoria euro 4.
8. L'appaltatore, all'avvio del servizio, deve fornire all'APSS una Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni:
 - la tipologia e il numero dei mezzi utilizzati;
 - a targa e la copia delle carte di circolazione dei mezzi.

B) il lavaggio delle stoviglie presso le cucinette dei nuclei residenziali delle strutture residenziali presso il Padiglione Pandolfi e Padiglione Perusini

ART. 34 - PULIZIA CUCINE, MENSE E LOCALI ANNESSI E ATTREZZATURE

1. L'appaltatore deve assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, delle attrezzature e degli arredi adibiti al servizio, provvedendo alla pulizia, sanificazione e disinfestazione, garantendo condizioni ottimali di igiene ambientale e del personale.
2. Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dall'appaltatore. In particolare l'appaltatore deve predisporre un piano particolareggiato per tutti gli interventi di pulizia e sanificazione che deve essere dettagliato nei seguenti punti:
 - a) distinzione tra superfici da sottoporre a pulizia e/o sanificazione;
 - b) elenco degli interventi ordinari e straordinari di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature con specifica delle frequenze degli interventi, dei prodotti utilizzati e delle modalità operative;
 - c) modalità di raccolta e di allontanamento dei rifiuti, con la metodologia della raccolta differenziata.
3. Relativamente agli interventi di disinfestazione dei locali l'appaltatore deve, previa valutazione del rischio, predisporre e attuare (tramite personale qualificato) un programma di:
 - monitoraggio dell'eventuale presenza di infestanti;
 - interventi di disinfestazione e derattizzazione e di controllo degli insetti volanti e striscianti. ;Tale programma, insieme alle schede tecniche dei prodotti e dei materiali utilizzati, deve essere inviato ad APSS ed approvato dalla stessa, in fase di avvio del contratto. Le attività previste dal programma approvato sono oggetto di relazione periodica quadrimestrale inviata ad APSS.
4. La fornitura di tutto il materiale di consumo occorrente per la pulizia e la sanificazione è a carico dell'appaltatore, il quale ha la responsabilità della scelta e dell'utilizzo corretto dei prodotti stessi nel rispetto delle normative vigenti.
5. L'appaltatore deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai Criteri Ambientali Minimi, relativi ai prodotti per l'Igiene di cui al DM Ambiente 24 maggio 2012 (pubblicato in G.U. n.142 del 20 giugno 2012).
6. I prodotti utilizzati per il lavaggio delle stoviglie devono possedere marchio europeo di qualità Ecolabel o di altri etichette ambientali conformi alla norma ISO 14024.
7. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta e conservati in un locale apposito chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave. E' vietato l'uso di confezioni non originali per liquidi di pulizia.
8. Di tutti i prodotti l'appaltatore deve trasmettere all'APSS in fase di avvio del contratto le schede tecniche e di sicurezza e, se richieste, le campionature. I prodotti saranno sottoposti ad approvazione da parte del Servizio Prevenzione e Protezione dell'APSS. L'APSS si riserva la facoltà di far sostituire i prodotti non ritenuti idonei.

9. Tutto il materiale di pulizia e sanificazione non deve sostare nei locali di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, durante lo svolgimento di tali operazioni. Detti prodotti, al momento del loro utilizzo, devono essere riposti su un apposito carrello di servizio.

ART. 35 - FREQUENZA MINIMA DEGLI INTERVENTI DI SANIFICAZIONE

1. La pulizia/sanificazione dei locali e delle attrezzature di cucina deve avvenire al termine delle lavorazioni di pranzo e cena. La frequenza minima degli interventi di pulizia è indicata nella tabella a seguire:

AREE INTERVENTO	FREQUENZA				
	Giornaliero	Settimanale	Quindicinale	Semestrale	Mensile
Magazzino derrate (prodotti secchi e confezionati)		X (scaffali e pavimenti)			
Magazzino derrate (prodotti secchi e confezionati)	X (pavimento nei giorni d'uso)	X (scaffali)			
Dispensa	X (pavimento e scaffali)				
Celle freezer ¹	X (porta)			X	
Celle frigo	X (porta e pavimento)	X (scaffali e pareti)			
Armadi frigo	X (porta)	X (interno)			
Cappe			X		
Filtri cappe			X		
Forno	X				X
Superfici a contatto con alimenti ²	X <i>Sanificazione</i>				
Attrezzature ³ / utensili ⁴	X <i>Sanificazione</i>				
Pavimenti	X				
Griglie pavimento	X				
Pareti/pareti vetrate zona Cucina	X				X
Pareti area lavaggio	X				X
Finestre		X			
Porte	X				
Maniglie	X				
Gruppi di aspirazione e coperture			X		
<u>Padiglione Pandolfi e Perusini</u> : lavaggio casse termiche (caldo e freddo)		X			

utilizzate per il trasporto dei cibi					
<u>Padiglione Pandolfi e Perusini</u> : lavaggio ceste del pane					X

- ¹ **celle freezer** - solo se è possibile spostare gli alimenti in un altro freezer, altrimenti da valutare separatamente ogni singolo caso;
 - ² **superfici a contatto con gli alimenti** - intervento quotidiano di sanificazione (pulizia e disinfezione) anche se la superficie non è stata utilizzata;
 - ³ **attrezzature** - ad ogni cambio di lavorazione e comunque dopo massimo tre (3) ore di lavoro. Smontaggio (se possibile), deterzione, disinfezione, risciacquo, asciugatura, rimontaggio;
 - ⁴ **utensili** - ad ogni cambio di lavorazione e comunque dopo massimo tre (3) ore di lavoro.
2. Mensilmente è prevista la pulizia approfondita di tutti i locali di cucina e mensa nei quali si svolgono le attività previste dal capitolato. Tale attività comprende lo spostamento delle attrezzature, del mobilio, e la rimozione di ogni punto di sporco, al fine di ottenere la massima igiene all'interno dei locali stessi. L'attività di pulizia deve essere oggetto di monitoraggio prevista dal Piano di autocontrollo.

ART. 36 – GESTIONE E MOVIMENTAZIONE INTERNA DEI RIFIUTI

1. La gestione e movimentazione interna dei rifiuti, nell'ambito dei servizi ausiliari riguarda:
 - la gestione interna dei rifiuti e relativa differenziazione durante tutte le attività riferite ai servizi ausiliari affidati (p.es. lavaggio verdure, preparazioni varie, sbratto piatti/vassoi e altre raccolte differenziate, ecc.);
 - la fornitura e consegna dei contenitori e altri accessori per la gestione interna dei rifiuti, prodotti nell'ambito delle attività dei servizi di mensa e cucina (es. contenitori per le raccolte differenziate, sacchi di vario tipo e misura per la raccolta dei rifiuti urbani, ecc.);
2. Tutte le operazioni dovranno essere svolte in modo da essere conformi alle procedure generali previste per la gestione dei rifiuti dettate dall'APSS e alle regole particolari previste per casi specifici (p.es. procedure integrative di presidi ospedalieri). Tutte le modifiche a tali prescrizioni, prima di essere messe in atto, dovranno essere concordate e approvate in forma scritta dall'APSS.
E' compito dell'appaltatore adeguare il proprio servizio in funzione delle eventuali modifiche apportate nel tempo alle normative di settore e alle procedure aziendali.
3. Gli addetti dovranno essere dotati di tutti i DPI idonei alla movimentazione delle varie tipologie di rifiuti.
4. E' inoltre a carico dell'appaltatore, in qualità di produttore, il ritiro, trasporto e smaltimento dei rifiuti derivanti da interventi di manutenzione (ad es. pezzi di ricambio, materiali di consumo e materiali soggetti a usura, sostituiti nell'ambito delle attività del presente Capitolato) e dalle attriti di sanificazione dei locali, come previsto dal D.lgs. 152/2006. Si precisa inoltre che i materiali prodotti nell'attività di manutenzione e di sanificazione dei locali saranno considerati rifiuto prodotto presso la sede del soggetto manutentore, come richiamato nell'articolo 266, comma 4 del D.lgs. 152/2006.
5. La **gestione della frazione residua dei rifiuti urbani** comprende le seguenti attività:
 - a) prelievo dei rifiuti da ogni contenitore interno utilizzato per la raccolta dei rifiuti urbani;
 - b) sostituzione del sacco pieno ritirato con un nuovo sacco;
 - c) trasferimento dei sacchi contenenti i rifiuti alle "isole ecologiche", container, cassonetti, altro;

- d) fornitura di sacchi in polietilene neri, di resistenza e dimensioni adeguate ai contenitori presenti o al tipo di utilizzo e conformi alla norma UNI EN 13592:2017 e ss.mm.ii.;
 - e) lavaggio ordinario e straordinario dei contenitori interni.
6. La **gestione delle raccolte differenziate dei rifiuti urbani** comprende le seguenti attività:
- a) differenziazione dei rifiuti durante le operazioni relative ai servizi ausiliari affidati (lavaggio verdure, preparazioni varie, sbratto piatti/vassoi, ecc.);
 - b) prelievo dei rifiuti da ogni contenitore interno utilizzato per le raccolte differenziate;
 - c) smontaggio e piegatura degli imballaggi in cartone prima del trasferimento nelle aree di deposito;
 - d) trasferimento dei sacchi contenenti i rifiuti alle aree di deposito (“isole ecologiche”) e conferimento negli appositi cassonetti, container o altro;
 - e) fornitura di sacchi in polietilene trasparenti, di resistenza e dimensioni adeguate ai contenitori presenti. Il servizio comprende la sostituzione del sacco pieno all’atto del prelievo dal contenitore;
 - f) fornitura di sacchetti compostabili per la raccolta della frazione organica compostabile, certificati a norma UNI EN 13432:2002 e riportanti il marchio “CIC”, attestante la certificazione del Consorzio Italiano Compostatori;
 - g) fornitura di idonei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti nei locali oggetto dei servizi ausiliari;
 - h) lavaggio ordinario e straordinario dei contenitori interni (con particolare attenzione a quelli dell’umido);
 - i) lavaggio straordinario dei contenitori esterni per la raccolta differenziata della frazione organica, con oneri a proprio carico e su richiesta dell’APSS, in aggiunta al lavaggio ordinario già previsto dall’ente gestore. Tale operazione dovrà essere effettuata nel rispetto di quanto previsto dalla normativa in merito allo scarico delle acque reflue.
7. Tutti i rifiuti raccolti negli appositi contenitori interni per le raccolte differenziate devono essere conferiti nei rispettivi cassonetti o container o altro presenti nelle “isole ecologiche” delle strutture. Di norma, le raccolte differenziate sono suddivise nelle seguenti frazioni merceologiche:
- carta;
 - cartoni ripiegati;
 - frazione organica compostabile;
 - imballaggi (vetro, plastica, acciaio, alluminio, poliaccoppiati e altri materiali).
8. In base ai diversi regolamenti comunali e all’organizzazione dei diversi Enti gestori del servizio di raccolta dei rifiuti urbani, le regole e le diversificazioni tra le frazioni merceologiche potranno essere dissimili tra le diverse strutture dell’APSS. L’appaltatore deve rispettare le regole generali contenute nel presente capitolato, integrate con le eventuali modifiche dettate in sede locale.
9. All’interno delle strutture dell’APSS è inoltre possibile l’introduzione di nuove raccolte differenziate non ancora attivate. In questi casi, come nei casi di modifiche strutturali alla normativa sui rifiuti, l’appaltatore deve adeguare il proprio servizio in base alle nuove regole stabilite dall’APSS per la gestione delle raccolte differenziate.
10. Nel caso della raccolta differenziata della carta, e, qualora fosse necessario, di altre raccolte differenziate, il sacco in polietilene utilizzato per la raccolta nei contenitori interni dovrà essere svuotato direttamente nei cassonetti, campane, container o altro situati nelle isole ecologiche della struttura e, per la raccolta della carta, riutilizzato nuovamente fintanto possibile.
11. In tutti i casi in cui si riscontri la presenza di rifiuti speciali all’interno dei contenitori o dei sacchi per i rifiuti assimilati agli urbani e raccolte differenziate l’addetto dovrà isolare il collo e avvisare il responsabile della cucina/mensa.

ART. 37 – FORNITURA STOVIGLIE, ATTREZZATURE E MANUTENZIONE

1. L'appaltatore deve provvedere:

- A) alla fornitura e reintegro di vassoi, vasellame, utensili, stoviglie in ceramica, piatti a settori, bicchieri in vetro infrangibile e posate in acciaio e di ogni altro materiale riutilizzabile necessario all'esecuzione del servizio destinati all'uso sia dei degenti che degli utenti delle mense;
B) alla fornitura e reintegro dei materiali consumabili (ad es. tovaglioli e tovagliette con relativi distributori).

Le stoviglie, posate e bicchieri monouso in materiale biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, potranno essere utilizzate solo per documentate esigenze tecniche, sia su richiesta dell'APSS che, in casi eccezionali, previa autorizzazione della stessa APSS. In questo caso l'appaltatore deve attestare la conformità alla suddetta norma fornendo all'APSS i relativi certificati di prodotto.

Del materiale sopra indicato, l'appaltatore deve costituire e costantemente mantenere una scorta immediatamente disponibile, pari ad almeno il 20% dei materiali in uso in modo da consentire il reintegro immediato di quelli che risultano deteriorati; tutti i beni dovranno essere ripristinati periodicamente in seguito ad usura. L'appaltatore deve garantire a sue spese il reintegro del materiale usurato smarrito o mancante.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

- C) alla manutenzione preventiva e correttiva delle attrezzature fisse e mobili comprensiva dei pezzi di ricambio, sulla base di un piano programmato di interventi che deve essere sempre a disposizione dell'APSS, garantire la continuità delle attività e rispettare quanto previsto dalle schede tecniche delle singole attrezzature. L'appaltatore deve inoltre rendicontare con la frequenza indicata dal Direttore dell'esecuzione gli interventi di manutenzione effettuati;

- D) alla sostituzione, in caso di guasti e rotture, delle attrezzature fisse e mobili date in comodato d'uso all'appaltatore (comprensivo delle attrezzature per la preparazione dei pasti, a titolo esemplificativo: pentole, padelle, cestelli, contenitori, coltelli, cucchiaini, mestoli, taglieri, ecc.) e necessarie all'espletamento del servizio. Le attrezzature fornite in sostituzione devono essere nuove.

Nel caso in cui, all'inizio o nel corso del contratto, si verificasse la necessità di integrare la dotazione di attrezzature o strumenti, questi sono a carico dell'appaltatore. Tutte le apparecchiature meccaniche, elettriche ed elettroniche ad uso professionale fornite presso le strutture dell'APSS devono essere nuove, rispettare i criteri di alta efficienza energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE. L'etichetta energetica deve certificare l'appartenenza alla classe A+ per i frigoriferi, celle frigorifere e congelatori e alla classe A per lavastoviglie e forni.

La sostituzione delle attrezzature fisse e mobili o l'integrazione delle stesse deve avvenire senza bloccare l'attività.

Prima di procedere alla sostituzione/integrazione delle attrezzature mobili e fisse l'appaltatore deve inviare ad APSS apposita scheda tecnica riportante le caratteristiche tecniche e di installazione ed acquisire, prima di effettuare l'operazione, parere vincolante da parte di APSS sulla tipologia, le caratteristiche e le modalità di installazione e collaudo delle apparecchiature stesse.

Le apparecchiature proposte dovranno essere di tipologia e caratteristiche non inferiori a quelle attualmente in dotazione, idonee alla preparazione, distribuzione e trasporto del numero di pasti prodotto, aderenti alle normative igienico sanitarie e impiantistiche vigenti.

2. A fine contratto tutte le attrezzature fisse e mobili diventano parte del patrimonio dell'APSS senza oneri aggiuntivi.
3. Tutti gli oggetti di nuova introduzione o oggetto di sostituzione, destinati a venire a contatto con gli alimenti, devono essere conformi alla specifica normativa di settore (Reg. CE 1935/2004 e ss.mm.ii).

ART. 38 – PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

1. L'appaltatore deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività ricomprese nel servizio a perfetta regola d'arte.
Tutto il personale alle dipendenze e sotto la responsabilità dell'appaltatore, deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro applicabile e integrativo provinciale e dalla normativa di riferimento solo per il personale impiegato localmente nell'ambito dell'appalto.
2. L'appaltatore deve nominare **un Direttore Tecnico del Servizio** cui affidare l'organizzazione complessiva del servizio erogato.
3. Il Direttore Tecnico del Servizio ha il compito di programmare l'attività del personale impiegato presso le varie strutture, di far osservare le funzioni ed i compiti contrattualmente stabiliti, di rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione del contratto ed all'accertamento di eventuali danni. Il Direttore tecnico del Servizio è referente responsabile nei confronti dell'APSS e, quindi, ha la delega di rappresentare ad ogni effetto l'appaltatore, con funzioni di dirigente anche per quanto previsto ai sensi del D.Lgs 81/08 e ss.mm.ii.
4. Il Direttore Tecnico del Servizio viene impegnato in modo stabile e continuativo nel presente appalto e deve essere reperibile telefonicamente senza soluzioni di continuità. La presenza di tale figura deve essere garantita per almeno un giorno alla settimana presso la struttura del lotto aggiudicato. Ha, inoltre il compito di interagire con il Direttore dell'Esecuzione nominato dall'APSS al fine di garantire il massimo standard qualitativo del servizio. Deve avere esperienza di almeno di 5 anni in materia di igiene, conduzione del personale e gestione di servizi quali cucina e mensa, in qualità di responsabile di servizi di ristorazione collettiva presso Aziende sanitarie/ospedaliere.
5. In caso di assenza o impedimento del Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal referente sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti. In tal caso, l'appaltatore ha l'obbligo di comunicare, in fase di avvio dell'appalto, all'APSS il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.
6. Per ogni struttura dell'APSS, deve essere presente una figura con funzioni di **Capo servizio** referente per la corretta esecuzione del servizio in ogni sua fase. Tale figura ha il compito di coordinare e controllare l'operato del personale impiegato, di intervenire e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate. Deve avere esperienza di almeno di 3 anni in materia di igiene, conduzione del personale e gestione di servizi quali cucina e mensa nel settore della ristorazione collettiva presso Aziende sanitarie/ospedaliere.
Il Capo servizio deve, durante le ore di servizio previste dal lunedì al sabato dalle ore 8.00 alle ore 14.00, essere presente nelle strutture dell'APSS ed essere facilmente rintracciabile.
Il Capo servizio assume anche il ruolo di preposto i cui obblighi sono definiti all'art. 18 del D.Lgs 81/08 e ss.mm.ii. In caso di assenza o impedimento del Capo servizio (ferie, malattie, etc.)

l'appaltatore ha l'obbligo di comunicare preventivamente all'APSS il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

7. Il personale adibito allo svolgimento del servizio in oggetto deve possedere una conoscenza della lingua italiana tale da potergli consentire la comprensione ed il conseguente regolare svolgimento delle mansioni attribuitegli dall'appaltatore e da poter interagire con il personale dell'APSS.
2. È facoltà dell'APSS chiedere all'appaltatore la sostituzione del Direttore Tecnico e/o del Capo servizio sulla base di valida motivazione. La sostituzione deve essere attuata in tempi congrui rispetto all'esigenza di assicurare la continuità e la qualità delle prestazioni.
3. È compito del Direttore tecnico e del Capo servizio coordinarsi con il referente individuato da APSS per ogni struttura (o da suo sostituto) affinché l'esecuzione delle attività del presente appalto sia effettuata in modo tale da garantire la corretta, tempestiva, puntuale, regolare erogazione dei pasti con il livello qualitativo e quantitativo definito da APSS dal punto di vista igienico alimentare.

ART. 39 - ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE

1. L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'appaltatore, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dall'APSS. In mancanza di tale approvazione formale l'appaltatore non potrà effettuare alcuna variazione. Con frequenza trimestrale l'appaltatore invia ad APSS a mezzo PEC la consistenza dell'organico impiegato (nominativi e qualifiche).
2. L'appaltatore nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente è obbligato ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per l'APSS.
3. Per quanto attiene al reintegro del personale in caso di assenza di qualsiasi tipo, l'appaltatore deve provvedere immediatamente in modo da mantenere costante il monte ore giornaliero indicato in offerta e comunque a garantire l'espletamento corretto e tempestivo del servizio.

ART. 40 - IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

- 1 Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e consegna dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione e consegna.
2. Il personale deve essere sottoposto, con oneri a carico dell'appaltatore, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente, a tutte le visite mediche e agli accertamenti sanitari previste dalle leggi e regolamenti in vigore.
3. Il personale risultato positivo ai controlli sarà allontanato finché perdura la causa di incompatibilità con il servizio. Qualora il personale dovesse rifiutarsi di sottoporsi a tale controllo, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.
4. L'appaltatore deve fornire al proprio personale, in conformità alla normativa vigente, idonea divisa pulita, di colore e foggia diversa da quella in uso presso i reparti e servizi dell'APSS e i dispositivi di protezione individuali (cuffie, camici, guanti, calzature di protezione/sicurezza, mascherine, DPI per la protezione dal freddo, ecc.) nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza del lavoro. In tutte le fasi di preparazione e distribuzione del cibo, non devono essere utilizzati guanti in lattice. All'avvio del servizio l'appaltatore deve comunicare all'APSS le diverse tipologie di divise che verranno impiegate nelle varie attività.

6. Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'appaltatore deve sempre indossare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante oltre ai dati personali anche la qualifica professionale e la denominazione della ditta.

ART. 41 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

1. Il personale deve aver frequentato corsi di aggiornamento e qualificazione in materia di igiene degli alimenti ed essere costantemente aggiornato in materia di igiene e tecniche di manipolazione degli alimenti, con particolare riferimento ai rischi per la sicurezza alimentare.
2. Con obiettivi di sicurezza sul lavoro l'appaltatore, con oneri e mezzi a proprio carico, deve pianificare entro 20 giorni dall'inizio del servizio, incontri di formazione destinati a tutto il personale impiegato nelle attività richieste, da svolgersi entro 40 gg. dall'avvio del contratto. Negli incontri deve essere presentato il servizio nelle sue diverse componenti, il contenuto delle prestazioni, la tempistica e quant'altro necessario per una perfetta esecuzione delle attività.
3. L'appaltatore deve prevedere corsi di formazione/aggiornamento periodico, secondo un piano di formazione illustrato nella relazione tecnica presentata in sede di offerta.
4. I programmi e la frequenza dei corsi di cui ai punti 1 e 2, saranno oggetto di approvazione da parte della Direzione medica dell'APSS la quale potrà richiederne la modifica o l'integrazione. All'APSS devono inoltre essere comunicati entro 15 giorni dall'effettuazione dei corsi le schede di registrazione dei partecipanti, il calendario delle lezioni, gli orari e il luogo in cui si svolgeranno lezioni.
5. L'APSS può verificare in qualsiasi momento, tramite proprio personale all'uopo incaricato, l'effettuazione e la conformità delle lezioni al programma di formazione o di aggiornamento presentato dall'appaltatore ed approvato dall'APSS.
6. In particolare, nell'ambito delle attività formative, l'appaltatore deve garantire che siano affrontate le seguenti tematiche:
 - legislazione alimenti;
 - Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione (ad es. prodotti a marchio "Qualità Trentino");
 - Stagionalità degli alimenti;
 - corretta porzionatura degli alimenti;
 - Corretta gestione dei rifiuti;
 - Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
 - igienizzazione degli ambienti e delle attrezzature;
 - sicurezza sul lavoro.