AZIENDA PUBBLICA di SERVIZI alla PERSONA di BRENTONICO
Via Balista n. 7
BRENTONICO (TN)

CAPITOLATO SPECIALE
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN FAVORE DELL'A.P.S.P. DI BRENTONICO E NEL RISPETTO DEI CRITERI DI CUI AL PROGRAMMA PER L'ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E L'EDUCAZIONE AMBIENTALE DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

- PARTE TECNICA –

INDICE

PARTE TECNICA

Art. 1 – DATI RIGUARDANTI LA STRUTTURA E GLI OSPITI 3
1. Premessa 3
2. Normativa di settore che regola il contratto 3
3. Attività svolte dalla A.P.S.P. e oggetto del servizio di ristorazione 3
4. Prestazioni aggiuntive 5
5. Altri servizi 5
6. Orari di preparazione dei pasti 6
ART. 2 - PRESTAZIONI RICHIESTE 7
ART. 3 - LOCALI, ATTREZZATURE ED IMPIANTI 10
ART. 4 - DETERMINAZIONE DEL MENÙ 12
ART. 5 - QUANTITÀ' DEI PASTI GIORNALIERI 12
ART. 6 - DIETE SPECIALI 13
ART. 7 - GESTIONE SALA DA PRANZO OSPITI 13
ART. 8 - GESTIONE E COMPOSIZIONE DEI PASTI 14
ART. 9 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO 16
ART. 10 – FORNITURA E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE 16
ART. 11 - PROSPETTO SPECIFICHE TECNICHE PER GLI ACQUISTI VERDI NELLA P.A. 17
ART. 12 - CONTINUITÀ DI SERVIZIO 17
Art. 13 – MODALITÀ DI EFFETTUAZIONE DEI CONTROLLI E BLOCCO DELLE DERRATE 17
Art. 14 - PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE 18
ART. 15 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA DEI LOCALI 19
ART. 16 - DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA FATTURA 19

ART. 1 – DATI RIGUARDANTI LA STRUTTURA E GLI OSPITI

1. Premessa

La A.P.S.P. di Brentonico nell'ambito dei propri scopi statutari svolge attività in regime residenziale (RSA, Casa di soggiorno, Alloggi protetti), semi-residenziale (Centro diurno e Centro servizi), ambulatoriale ed al domicilio.
L'Azienda, nell'ambito delle attività svolte, eroga anche il servizio di ristorazione a favore degli ospiti, dei famigliari, degli utenti domiciliari, del personale (servizio mensa).
Per ciascuna delle suddette attività, si descrive di seguito il numero degli ospiti/utenti/personale, la tipologia del servizio richiesto ed il numero dei pasti.

2. Normativa di settore che regola il contratto

a. D.lgs. 193/07;
b. Regolamento Europeo 852/2004;
c. Regolamento Europeo 853/2004;
d. Regolamento Europeo 854/2004;
e. Regolamento Europeo 882/2004;
f. Regolamento Europeo 178/2002;
g. Circolare n. 1/98 del Ministero della Sanità;
h. Circolare n. 11/98 del Ministero della Sanità;
i. Regolamento Europeo 1069/2009;
j. Legge provinciale n. 13/2009 (norme per la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari a basso impatto ambientale e per l'educazione alimentare e il consumo consapevole) e ss.mm.

3. Attività svolte dalla A.P.S.P. e oggetto del servizio di ristorazione

a) RSA
- La RSA (Residenza sanitaria assistenziale) ospita complessivamente 78 persone presso la sede di via Balista n. 7 a Brentonico (TN).
- Per questa utenza il servizio prevede la preparazione della "giornata alimentare" per tutti i giorni dell'anno, compresi i giorni festivi.

I pasti per questo tipo di utenza sono stimati in 55.480/anno (76*2*365) pari a 27.740 giornate alimentari.Casa di soggiorno
- La Casa di soggiorno ospita complessivamente 10 persone presso la sede di via Balista n. 9 a Brentonico (TN), le quali consumano i pasti presso la sala da pranzo della sede principale sopra indicata, in via Balista n. 7.
- Per questa utenza il servizio prevede la preparazione della "giornata alimentare" per tutti i giorni dell'anno, compresi i giorni festivi.
- I pasti per questo tipo di utenza sono stimati in 7.300/anno (10*2*365) pari a 3.650 giornate alimentari.

b) Alloggi protetti
- Gli Alloggi protetti possono ospitare complessivamente fino a 8 persone presso la sede di via Balista n. 9 a Brentonico (TN), le quali consumano i pasti presso la sala da pranzo della sede principalesopra indicata, in via Balista n. 7.
- Per questa utenza il servizio prevede la preparazione di pranzo e cena tutti i giorni dell'anno, compresi i giorni festivi per 4 utenti.
- I pasti per questo tipo di utenza sono stimati in 1.460/anno circa (4*1*365)

c) Centro Diurno
   - Il Centro Diurno può ospitare complessivamente fino a 15 persone presso la sede di via Balista n. 7 a Brentonico (TN), le quali consumano i pasti presso la relativa sala da pranzo.
   - Per questa utenza il servizio prevede la preparazione del pranzo per tutti i giorni dell'anno, compresi i giorni festivi. La cena invece è a richiesta dell'ospite, entro le ore 12:00 del giorno stesso, tramite apposito modulo da consegnarsi al servizio ristorazione, che ne darà sollecito riscontro all'ufficio economato.
   - I pasti per questo tipo di utenza sono stimati in 2.920/anno circa (2*5*52).

d) Centro servizi
   - Il Centro servizi può ospitare complessivamente fino a 5 persone presso la sede di via Balista n. 7 a Brentonico (TN), le quali consumano i pasti presso la relativa sala da pranzo.
   - Per questa utenza il servizio prevede la preparazione della "giornata alimentare" per tutti i giorni dell'anno, compresi i giorni festivi.
   - I pasti per questo tipo di utenza sono stimati in 130/anno circa (1*130).

f) Servizio pasti a domicilio
   - Il Servizio pasti a domicilio attualmente prevede circa 9 pasti al giorno.
   - I pasti per questo tipo di utenza sono stimati in 3.285/anno circa (9*365) e riguardano solo il pranzo 7 giorni su 7.
   - L'attività di pasti a domicilio è in convenzione con la Comunità di valle e pertanto l'esercizio di detta attività è subordinato al rinnovo della convenzione con l'ente precitato.
   - Al riguardo si precisa che detto servizio ha una elevata valenza sociale che richiede il rispetto rigoroso della seguente procedura:
     - accurata preparazione e confezionamento del pasto;
     - trasporto al domicilio;
     - consegna personale del vassoio all'utente a domicilio, secondo l'istruzione data dalla A.P.S.P. di Brentonico;
     - osservazione dello "stato" dell'utente e segnalazione immediata (tramite telefonata) all'ufficio ricevimento dell'A.P.S.P. qualora la situazione rilevata risulti anomala rispetto alla condizione ordinaria (come da procedura approvata con la Comunità di Valle ente titolare del servizio, che verrà consegnata in copia per opportuna conoscenza).
   - L'aggiudicatario, su richiesta della A.P.S.P., dovrà consegnare i pasti con l'ausilio di strumenti informatici atti ad attestare l'avvenuta consegna.

g) Servizio Mensa per il personale e eventuali parenti
   - Il servizio mensa per il personale in servizio presso l'A.P.S.P. prevede circa 9 pasti al giorno dal lunedì al venerdì e circa 5 il sabato e la domenica.
   - Il personale può usufruire del pranzo presso la sala da pranzo della A.P.S.P.. Per accedere al servizio i dipendenti devono prenotarsi entro il giorno antecedente con la modalità proposta e concordata con l'aggiudicatario.
   - I pasti per questo tipo di utenza sono stimati in 2920/anno circa (8*1*365), di cui 365/anno circa (1*1*365) pasto completo e 2550/anno circa (7*1*365) pasto ridotto.

Si fa presente che il numero dei pasti sotto riportati è indicativo e calcolato sulla base delle presenze che si presumono per il 2019 e per gli anni oggetto dell'appalto.

Riassumendo:

Tipologia di servizio	Tipologia	Numero di pasti annui previsti	Prezzo a base d'asta
Residenza sanitaria assistenziale	Giornata alimentare	27.740	10,90 €
Casa di soggiorno	Giornata alimentare	3.650	10,90 €
Alloggi protetti	Pasto	1.460	5,45 €
Centro diurno	Pasto	2.920	5,45 €
Centro servizi	Pasto	130	5,45 €
Servizio pasti a domicilio	Pasto	3.285	7,78 €
Servizio mensa per il personale e parenti	Pasto completo	365	5,16 €
	Pasto ridotto	2.550	3,60 €

4. Prestazioni aggiuntive

a) In occasione delle festività principali (Pasqua, Natale e Capodanno) dovranno essere previsti dei menù alternativi, "della festa", che saranno concordati preventivamente con il direttore della A.P.S.P. o suo delegato. Tali menù dovranno essere così caratterizzati: bis di primi, bis di secondi, due contorni cotti e uno crudo, frutta, dolce e caffè. Approssimativamente il numero totale delle persone (ospiti e famigliari) presenti in tali occasioni è pari a 130.

b) Una volta all'anno si svolgerà la cena aziendale il cui menù dovrà essere così caratterizzato: bis di primi, bis di secondi, due contorni cotti e uno crudo, frutta, dolce e caffè, previa richiesta della direzione almeno 30 giorni prima. Approssimativamente il numero totale delle persone presenti in tale occasione è pari a 130.

c) Settimanalmente e su indicazione della Direzione, l'aggiudicatario dovrà preparare dei rinfreschi (bevande calde e fredde, dolci, stuzzichini, frutta) per le associazioni operanti all'interno dell'A.P.S.P.. mediamente 3 volte a settimana per circa 15 persone complessive a rinfresco, in orario 16:30-17:00.

d) Nel periodo estivo (giugno-settembre) potrà essere richiesto dalla direzione e con un preavviso di almeno 1 giorno di preparare la merenda in un contenitore termico, nelle ipotesi di gite fuori sede.

e) In occasione della festa dei compleanni, che si tiene di regola l'ultimo martedì del mese, l'aggiudicatario dovrà preparare una torta per gli ospiti che in quel mese festeggiano il compleanno, che mediamente sono circa 10 ospiti più 10 famigliari.

f) Nel costo della giornata alimentare saranno compresi anche eventuali ingredienti utilizzati per l'attività del "gruppo cucina" necessari alla preparazione di una torta o di biscotti per circa 20 persone. Tale attività potrà essere svolta con cadenza mensile.

Per la preparazione di tutto quanto descritto l'aggiudicataria non richiederà alcun compenso aggiuntivo.

5. Altri servizi

a) Nel corso del contratto il servizio può essere ampliato con l'attivazione di nuovi servizi e può essere richiesta la preparazione di pasti per altri eventuali soggetti

esterni indicati dall'A.P.S.P., previa concertazione con l'aggiudicatario e salva, comunque, la compensazione a parte.

6. Orari di preparazione dei pasti

Rsa – Casa di Soggiorno

1a Colazione	07:30
Idratazione	A cura del personale della A.P.S.P.
Pranzo in reparto	11:00
Pranzo in sala da pranzo	11:45
Merenda	15:00
The freddo in estate	17:00
Cena in reparto	18:00
Cena in sala da pranzo	18:45

Centro diurno e centro servizi

1a Colazione	07:30
Idratazione	10:00
Pranzo in sala da pranzo	11:45
Merenda	15:00
The freddo in estate	17:00
Cena in sala da pranzo	18:45

Servizio pasti a domicilio:

Pranzo in sala da pranzo	11:00

Alloggi protetti

Pranzo	11:45
Cena	18:45

Servizio mensa per il personale:

Pranzo in sala da pranzo	13:00
Eventuale cena	19:30

a) Il servizio cucina dovrà provvedere, per ciascun centro di attività, alla
a) preparazione dei pasti, alla preparazione e al ritiro dei carrelli termici nonché dei
a) vassoi termici negli orari di seguito indicati.
b) Con riferimento al servizio pasti ai piani esso potrà essere erogato o con la
a) modalità del vassoio già impiattato con grande cura e attenzione al mantenimento
a) della temperatura delle pietanze o con il carrello termico e quindi con
a) l'impiattamento a cura del personale della APSP.
c) Per il servizio pasti a domicilio sono a carico dell'aggiudicatario anche il trasporto e
a) la consegna del pasto all'utente.
d) Per il servizio mensa sono a carico dell'aggiudicatario la preparazione e lo
a) sbarazzo dei tavoli della sala da pranzo, la consegna dei vassoi e il ritiro del
a) carrello con ripristino completo delle tavole e della sala stessa. Deve essere preparato il numero dei posti a sedere, delle stoviglie e delle posate in correlazione al numero del personale che fruisce del servizio mensa.

Rsa – Casa di soggiorno:

Servizio	Consegna	Ritiro
1a Colazione	07:30	09:30
Idratazione	A cura del personale della A.P.S.P.	
Pranzo in reparto	11:00	11:45
Pranzo in sala da pranzo	11:45	12:30
Merenda	15:00	16:00
The freddo in estate	17:00	17:30
Cena in reparto	18:00	18:40
Cena in sala da pranzo	18:45	19:30

Centro diurno e Centro servizi:

Servizio	Consegna	Ritiro
Idratazione	10:00	10:30 circa a cura del personale della A.P.S.P.
Pranzo in sala da pranzo	11:45	12:30
Merenda	15:00	16:00
The freddo in estate	17:00	17:30
Cena in sala da pranzo	18:45	19:30

Servizio pasti a domicilio:

Servizio	Consegna
Pranzo	11:00-12:00

Alloggi protetti:

Servizio	Consegna	Ritiro
Pranzo	11:45	12:45 circa a cura del personale dell'A.P.S.P.

Servizio mensa per il personale:

Servizio	Consegna	Ritiro
Pranzo in sala da pranzo	13:00	13:45
Eventuale cena	19:30	20:00

ART. 2 - PRESTAZIONI RICHIESTE

1. Il servizio alimentare e di cucina, così come definito nel presente Capitolato, deve essere svolto per ciascun giorno dell'anno, nessuno escluso, secondo le modalità precisate nel presente documento.
2. All'aggiudicatario sono inoltre richieste le seguenti prestazioni:
   a) acquisizione delle previste autorizzazioni sanitarie in base alle norme in vigore in provincia di Trento;
   b) predisposizione del programma di autocontrollo e relativi diagrammi di flusso; il piano di autocontrollo e relativo aggiornamento devono essere adeguati alle rispettive norme in materia di igiene e devono essere pertinenti nei punti critici

di controllo dell'attività aziendale svolta. Devono essere predisposti e consegnati entro un mese dall'inizio del servizio. Il piano deve essere elaborato secondo i principi di cui alle seguenti fonti:

- Regolamento UE 852/2004;
- Regolamento UE 853/2004;
- Regolamento UE 178/2002.

c) nomina del responsabile e sostituto del piano di autocontrollo, che dovrà essere reperibile sette giorni su sette dalle ore 7.00 alle ore 20.00, il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo settimanale e deve incontrare il referente della A.P.S.P. almeno una volta al mese ed ogni qualvolta sia ritenuto necessario;

d) dotazione del registro di carico e scarico degli oli esausti e dei grassi alimentari per i quali dovrà essere presente un contratto con operatori economici autorizzati al ritiro degli stessi. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dall'A.P.S.P. per la verifica della conformità del servizio nel rispetto della normativa vigente;

e) installazione di:
   - due distributori di acqua raffrescata naturale e relativa manutenzione;
   - due distributori automatici marchio CE di bevande calde e/o fredde in ogni reparto e provvedere al rifornimento dei prodotti utilizzati oltre alla relativa manutenzione;

   per tutti i suddetti distributori deve essere previsto un piano di sanificazione e di analisi microbiologica dei prodotti e delle macchine stesse atto a prevenire la formazione di carica batterica;

f) dotazione di appositi carrelli termici portavivande a marchio CE (con mantenimento della temperatura per almeno ore due) sia per la sala da pranzo che per i reparti;

g) dotazione di automezzo idoneo al trasporto dei vassoi termici per il servizio relativo ai pasti a domicilio;

h) acquisto di stoviglie, pentolame, posateria, vassoi, thermos, contenitori termici per trasporto e consegna dei pasti a domicilio e ogni altro accessorio o attrezzatura minuta occorrente per il buon funzionamento del servizio;

i) messa a disposizione del personale qualificato di cucina necessario al perfetto funzionamento del servizio, che dovrà prevedere tra le diverse figure professionali la presenza di un cuoco con esperienza triennale possibilmente nel settore (ristorazione per anziani e/o comunità) e di un aiuto cuoco purché in possesso del diploma di cuoco con esperienza almeno annuale;

j) acquisto, controllo, stoccaggio e riordino delle derrate alimentari;

k) ritiro, controllo e riordino dei generi di vitto e dei detersivi negli appositi locali e scaffalature, che dovranno essere sempre tenuti in perfetto ordine e perfetta pulizia;

l) preparazione, cottura e confezionamento degli alimenti vari ed in particolare alla preparazione dei seguenti pasti:
   - 1a colazione;
   - 2a colazione;
   - pranzo;

- merenda (in estate oltre alla merenda delle ore 15.00 preparazione anche del the freddo per le ore 17.00);
- cena;

m) oltre a quanto previsto all'art. 1, comma 4;
n) variazione della preparazione del cibo previsto nel menù/alternative per gli ospiti disfagici e/o con problemi di masticazione che dovrà essere tritato/frullato/omogeneizzato secondo indicazioni mediche/dietetiche. Il personale medico e quello infermieristico dell'A.P.S.P. potranno inoltre chiedere al bisogno alimenti specifici in base alle necessità degli utenti;
o) modificazione degli orari e durata dei pasti nell'arco della giornata sia per sopraggiunte emergenze che per riorganizzazione dei servizi da parte dell'A.P.S.P.;
p) preparazione dei carrelli per i piani di degenza, per la casa di soggiorno, centro diurno e centro servizi oltre ad eventuali altri centri di attività;
q) preparazione di tutta la sala da pranzo e relativo sbarazzo dopo ogni portata con pulizia dei tavoli e delle sedie come dettagliatamente descritto in questo Capitolato;
r) ritiro dei carrelli inviati ai piani di degenza;
s) lavaggio e stivaggio di stoviglie, pentolame, vassoi termici, carrelli di distribuzione e contenitori porta rifiuti;
t) pulizia completa di attrezzature, macchinari, arredi e pavimentazione di tutti i locali di cucina almeno due volte al giorno oltre che al bisogno;
u) riordino e pulizia completa del magazzino, locale celle frogorifere <?> e attiguo locale di accesso almeno una volta al giorno oltre che al bisogno;
v) trasferimento dei rifiuti solidi urbani e dell'umido negli appositi contenitori allocati nella "isola ecologica" sita nel giardino della RSA <?>;
w) redazione del programma mensile degli interventi di pulizia, indicante il giorno, l'orario e la tipologia della attrezzature, macchinari, arredi, vetri, porte, etc., interessati all'intervento di pulizia approfondita;
x) manutenzione ordinaria/riparazione guasti delle apparecchiature, attrezzature, compresa la pulizia degli scarichi. L'aggiudicatario potrà chiedere l'intervento del manutentore della A.P.S.P. previa autorizzazione scritta da parte del direttore o suo delegato. In tale caso l'aggiudicatario rimborserà alla A.P.S.P. il relativo costo.

3. Il personale di cucina:
   - non s'ingerirà nella conduzione e nella gestione dei servizi e del personale della A.P.S.P., né potrà avvalersi degli stessi sotto nessuna forma, salvo espressa autorizzazione della direzione della A.P.S.P.;
   - dovrà avere la massima cura e adottare tutte le precauzioni sia per non danneggiare arredi, attrezzature e similari dati in comodato che per il corretto utilizzo delle utenze (acqua, energia elettrica e gas metano). In caso di danno l'aggiudicatario provvederà al rimborso;
   - non si allontanerà, se non per motivi di servizio, dai locali ad esso assegnati e non interferirà con il lavoro del personale dell'A.P.S.P.;
   - non potrà utilizzare gli impianti e gli ambienti posti all'interno dell'A.P.S.P. per il confezionamento e la preparazione di pasti destinati all'esterno per conto di terzi, salvo esplicita autorizzazione scritta dell'Amministrazione.

     Per impianti, attrezzature, arredi, utensili e simili si intendono tutti gli strumenti, macchinari, impianti, arredi, apparecchiature, fissi e mobili,

utensili, dotazioni e suppellettili di proprietà dell'A.P.S.P. messi a disposizione dell'aggiudicatario per l'espletamento del servizio, comprensivi di dotazioni, accessori, reti di alimentazione, scarichi, sino ai punti di derivazione delle reti principali.

ART. 3 - LOCALI, ATTREZZATURE ED IMPIANTI

1. Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali, l'A.P.S.P. pone a disposizione dell'aggiudicatario i locali attualmente adibiti allo scopo, riguardanti la cucina, servizio igienico e relativo atrio, il locale celle frigo ed il magazzino–dispensa e relativo atrio, la sala da pranzo, nonché gli spogliatoi del personale e relativi servizi igienici. Le aree di cui sopra sono situate presso lo stabile sito in via Balista n. 7 a Brentonico (TN). Tra gli atti di gara si compiegano le planimetrie di quanto sopra riportato.
2. I locali vengono messi a disposizione dell'aggiudicatario a titolo gratuito e verranno ispezionati durante il sopralluogo obbligatorio in sede di gara all'interno delle strutture.
3. L'A.P.S.P. pone a disposizione dell'aggiudicatario le attrezzature fisse e mobili installate nei locali sopra indicati allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro attuale funzionamento. Gli oneri delle utenze sono a carico dell'A.P.S.P. ad eccezione delle utenze telefoniche e fax.
4. Le attrezzature, il mobilio, i carrelli, i vassoi e quant'altro si trova attualmente nei locali delle cucine, dispense, zone lavaggio e sale da pranzo di proprietà dell'A.P.S.P. vengono ceduti, per la mera durata dell'appalto, nella forma del comodato gratuito all'aggiudicatario con l'obbligo della loro conservazione e manutenzione ordinaria, nonché, qualora si dimostrasse un inefficace uso delle stesse, il loro reintegro. Qualora si verificasse la perdita di attrezzatura che non derivi da normale deperimento cagionato dall'uso, verrà richiesto il rimborso del valore dei beni interessati alla data della perdita. Si applicano le norme di cui al codice civile.
5. Nel corso del contratto, l'aggiudicatario potrà, se necessario, ai fini della efficienza funzionale, proporre di integrare o sostituire le apparecchiature e le attrezzature esistenti concordandone la tipologia e la relativa allocazione con la direzione dell'ente o suo delegato.
6. Nel corso della gestione, l'aggiudicatario potrà, se necessario, ai fini della efficienza funzionale e della normativa sulla sicurezza integrare o sostituire, le apparecchiature e le attrezzature esistenti o parte di esse con oneri a proprio carico.
7. L'aggiudicatario potrà eventualmente realizzare a proprie spese e previa autorizzazione della A.P.S.P. idonee soluzioni alternative, con strutture non fisse, su spazi messi a disposizione dalle A.P.S.P..
8. L'A.P.S.P., tramite propri incaricati, si riserva il diritto di accedere ai locali assegnati all'aggiudicatario, per controllarne lo stato di manutenzione e di pulizia o per ragioni di sicurezza.
9. I locali dovranno essere adibiti dall'aggiudicatario esclusivamente allo scopo indicato nel presente Capitolato.
10. Ogni diverso utilizzo è vietato, salva autorizzazione scritta, specifica e circostanziata da parte della direzione dell'A.P.S.P.
11. L'aggiudicatario si obbliga a far uso dei locali e delle cose ricevute in consegna con ogni più attenta cura e diligenza.
12. Tutte le attrezzature dovranno essere utilizzate in conformità con i manuali di

istruzione d'uso relativi, in modo che le stesse possano essere riconsegnate alla naturale scadenza contrattuale nelle condizioni iniziali, fatto salvo il normale stato di usura.

13. L'utilizzo improprio, il dolo o la negligenza, oggettivamente comprovati, nell'utilizzo delle attrezzature di cui sopra da parte del personale dell'aggiudicatario, comporteranno l'addebito alla stesso di eventuali oneri derivanti da rotture o manutenzioni straordinarie che si dovessero rendere necessarie per ripristinare la funzionalità dei macchinari.
14. Quanto ai distributori automatici di bevande calde e fredde dovrà essere stipulato apposito contratto per l'istallazione e la manutenzione con il produttore/il distributore.
15. L'aggiudicatario provvederà alla manutenzione periodica/riparazione della attrezzatura, alla sostituzione dei filtri e delle bombole, al controllo trimestrale della presenza di batteri, con costi a carico dello stesso aggiudicatario. Copia del risultato dei controlli dovrà essere consegnata all'A.P.S.P. entro 30 giorni dalla effettuazione del controllo.
16. L'aggiudicatario provvederà all'acquisto e al relativo reintegro delle stoviglie e della posateria per la sala da pranzo e per i reparti necessarie allo svolgimento dei servizi previsti nel presente Capitolato compresi gli eventi straordinari di cui all'art. 1, c. 3.
17. In particolare, in occasione dell'assunzione del servizio da parte dell'aggiudicatario, dovranno essere forniti e resi disponibili le stoviglie e gli utensili di seguito indicati in base al numero dei fruitori del servizio di ristorazione come indicato all'art. 1, comma 3:
    - piatti piani e piatti fondi, piatti dessert e sottopiatti, coppette da macedonia e insalatiere di diverse misure;
    - vassoi caldi per i reparti e per i dipendenti completi di boli inferiori e superiori, piatti ceramica per vassoi, coppette per la frutta e la verdura complete di relativi boli;
    - bicchieri per acqua e vino;
    - forchette, cucchiai e coltelli in acciaio, coltelli seghettati, cucchiaini per il caffè e la prima colazione;
    - forchettine per il dessert;
    - tazze e boli per la prima colazione completi di piattino (da servire in sala da pranzo e ai piani di degenza);
    - tazzine caffè complete di piattino, brocche acqua in vetro con coperchio e vino per i tavoli;
    - contenitore biscotti per la prima colazione con pinzetta;
    - vassoi e piatti portata, cestini per pane e frutta per i tavoli, portatovaglioli, formaggiere, oliere e zuccheriere;
    - bricchi caffè per la prima colazione, moka per caffè;
    - contenitori per alimenti in plastica dotati di coperchio (uso cucina);
    - forbici, passatutto, scola verdure, imbuti, spremiagrumi, taglieri, pentolini, pentole di diverse dimensioni, scolapasta, grattugia, sbattiuova, frustini, colini di diverse misure, cavatappi, pelapatate, batticarne, tritacarne, schiacciapatate, mestoli cucina di varie misure, coltelli grandi uso cucina, palette per dolci, apriscatole, cinese, soutès in misura sufficiente e di varie misure, palettoni, palette, forchettoni, pinze, porzionatrice per gelato, acciaini, accetta, trinciante, spelucchini, mattarello e tutto quanto necessario per garantire la continuità del servizio.
18. Esclusivamente per quel che riguarda il pentolame, i vassoi caldi e gli utensili da

cucina, l'aggiudicatario potrà utilizzare il materiale idoneo già presente nella sede di svolgimento del servizio.

19. Tipologia, quantità e qualità tecnica ed estetica del materiale acquistato/reintegrato di cui sopra dovranno essere concordate, prima dell'inizio del servizio, con l'A.P.S.P. ed in ogni caso dovrà essere garantita l'uniformità dei prodotti.
20. Il costo per l'acquisto ed il reintegro delle stoviglie, come sopra elencate, rimane a totale carico dell'aggiudicatario.
21. Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale, in contraddittorio, di consegna dei locali, nel quale verranno indicate anche tutte le attrezzature consegnate, con la precisazione della potenzialità produttiva. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali e sarà aggiornato ogni volta in cui se ne presenti la necessità.

ART. 4 - DETERMINAZIONE DEL MENÙ

I menù saranno stabiliti in rapporto alla possibilità di consentire una larga scelta da parte degli utenti, sia in regime normale che in regime dietetico speciale, e dovranno essere approvati dalla Direzione dell'A.P.S.P.

1. L'aggiudicatario dovrà attenersi strettamente al menù proposto in sede di gara, salvo modifiche stabilite con la direzione della A.P.S.P. o suo delegato. Nella predisposizione del menù, esso dovrà tener conto delle seguenti indicazioni/requisiti:
    - preferire carni bianche e di vitello a quella di maiale;
    - preferire creme di verdure, legumi e minestre con cereali e legumi ad altri tipi di minestre;
    - somministrare pesce da due a quattro volte alla settimana, preferendo il pesce azzurro;
    - preferire formaggio fresco a quello stagionato, che comunque dovrà essere disponibile.
2. L'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura e all'utilizzo delle materie prime per la preparazione accurata e precisa di diete specifiche e particolari (per diabetici, disfagici, nefropatici, ipertesi, celiaci, etc.) su prescrizione medica. Dovrà predisporre il pasto del giorno frullato o semiliquido secondo le modalità che verranno indicate dalla direzione dell'A.P.S.P.. Tali pasti dovranno fruire di preparazioni adeguate del giorno; è vietato l'utilizzo di alimenti riciclati.
3. L'aggiudicatario dovrà porre particolare attenzione alla presentazione del piatto che dovrà prevedere la separazione dei diversi alimenti in modo da renderli identificabili.
4. Stesso dicasi per i pasti frullati o omogeneizzati che dovranno corrispondere allo stesso menù del giorno.
5. La composizione dei pasti e la grammatura delle derrate a crudo e al netto degli scarti devono corrispondere alle indicazioni indicate nel presente Capitolato.
6. L'A.P.S.P. potrà proporre e concordare modifiche al menù in relazione anche al gradimento degli ospiti o degli utenti del servizio pasti in generale e/o per particolari esigenze.

ART. 5 - QUANTITÀ DEI PASTI GIORNALIERI

L'entità, puramente indicative, dei pasti giornalieri e singoli da somministrare vengono di seguito indicate

a) RSA e Casa di soggiorno:

- 1a colazione, idratazione, pranzo, merenda alle ore 15.00 (in estate dovrà essere somministrato anche il the freddo alle ore 17.00), cena, oltre ad eventuali richieste particolari ed aggiuntive giornaliere
- n. massimo ospiti *pro die* 88

b) Ospiti diurni:
- 1a colazione, idratazione, pranzo, merenda alle ore 15.00 (in estate dovrà essere somministrato anche il thè freddo alle ore 17.00)
- n. massimo ospiti 15 dal lunedì al venerdì
- n. massimo 4 il sabato e la domenica
- eventuale cena, che fino ad ora è partecipata da un numero molto limitato di ospiti e per periodi brevi;

c) Alloggi protetti:
- pranzo e cena
- n. massimo ospiti 8

d) Servizio pasti a domicilio:
- primo, secondo, due contorni, pane e frutta/dolce
- n. massimo utenti 30

e) Servizio mensa per il personale:
- pasto completo con possibilità di avere solo il primo, solo il secondo, solo i contorni, solo frutta e/o dessert
- numero massimo dipendenti/collaboratori 20.

ART. 6 - DIETE SPECIALI

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

ART. 7 - GESTIONE SALA DA PRANZO OSPITI

All'aggiudicatario competono tutte le operazioni necessarie per il funzionamento della sala da pranzo: preparazione delle tavole, sbarazzo ad ogni portata, riordino della sala al termine di ogni utilizzo.

1. Rispetto alla preparazione dei tavoli è richiesto quanto segue:
   - cambio delle tovaglie ogni settimana;
   - cambio del coprimacchia ogni giorno e, qualora necessario, anche due volte al giorno;
   - il tavolo dovrà essere preparato con molta attenzione e cura e dovrà essere fornito di tutte le dovute stoviglie e di tovagliolo. Per quanto riguarda le stoviglie si chiede che i piatti siano in porcellana, i bicchieri in vetro e le posate in acciaio inox. Il tovagliolo dovrà essere a tre veli avente dimensioni di almeno di cm 33x33;
   - quando previsto dalle indicazioni del personale medico e infermieristico della A.P.S.P., sui tavoli dovranno essere collocate le bottigliette di olio e aceto come pure il sale; tali contenitori dovranno essere puliti quotidianamente;
   - la distribuzione dei pasti dovrà tenere conto del tempo che l'ospite necessita per l'assunzione degli alimenti: pertanto lo sbarazzo delle stoviglie dovrà

rigorosamente avvenire dopo ogni portata e non potrà iniziare prima che tutti gli ospiti abbiano terminato di mangiare;
- lo sbarazzo dovrà essere eseguito senza arrecare disturbo agli ospiti (disagio e/o rumore);
- tutte le pietanze dovranno essere servite alla giusta temperatura di cui alle vigenti norme in materia di HACCP;
- i piatti sia per i primi che per i secondi, sia a pranzo che a cena, dovranno essere riscaldati e questo sia per la sala da pranzo che per i reparti;

2. La distribuzione dei pasti in sala da pranzo sarà effettuata dal Personale della A.P.S.P..
3. È richiesto che il cuoco esca tutti i giorni per chiedere a campione il livello di soddisfazione degli ospiti.
4. Il lavaggio e la stiratura delle tovaglie, degli strofinacci e dei grembiuli è a carico dell'aggiudicatario, la quale potrà avvalersi della lavanderia interna della casa salvo rimborso della relativa spesa alla A.P.S.P., compensata a parte.

ART. 8 - GESTIONE E COMPOSIZIONE DEI PASTI

1. La grammatura dei pasti dovrà corrispondere a quelle riportate al punto 10 del presente articolo.
2. In generale le preparazioni devono essere semplici e di facile digeribilità con aggiunta dei grassi (olio extravergine di oliva) a fine cottura. L'utilizzo del burro è indicato esclusivamente nelle pietanze in cui è necessario per espletare la ricetta ed è raccomandato di evitarne la frittura e la cottura prolungata. È escluso l'utilizzo della margarina e/o di altri grassi vegetali idrogenati.
3. Dovranno altresì essere soddisfatte eventuali ulteriori richieste pervenute da parte del personale medico o infermieristico per sopraggiunte esigenze sanitarie.
4. Occorre altresì limitare l'utilizzo del sale favorendo l'impiego di erbe aromatiche (salvia, rosmarino, prezzemolo, etc.) che conferiscono un sapore gradevole alle preparazioni.
5. Il servizio deve rispettare le fasce orarie e le modalità di distribuzione indicate in ordine alle esigenze alimentari degli ospiti sia per il servizio in reparto che per quello in sala da pranzo.
6. Gli orari potranno essere modificati dall'A.P.S.P. ogniqualvolta si rendesse necessario e comunque sempre previa comunicazione scritta dell'A.P.S.P.. L'aggiudicatario vi si dovrà conseguentemente adeguare entro il termine di 10 giorni dalla comunicazione di cui al capoverso precedente.
7. Il menù deve essere adeguato alla tipologia delle persone anziane ospiti della casa e soprattutto curato e controllato in ordine alle diete ordinarie o speciali:
    a. il menù deve rispettare le "usanze" locali, tenendo conto delle particolarità della "cucina trentina". A titolo puramente esemplificativo si intende privilegiare i seguenti piatti: canederli, strangolapreti, panada, bro-busà; polenta e coniglio; polenta, spezzatino e funghi, etc.;
    b. i prodotti alimentari devono essere di prima qualità;
    c. deve essere data la massima attenzione alla cottura del cibo, adeguandolo alle esigenze della persona anziana;
    d. deve essere assicurata la massima disponibilità alle richieste anche momentanee degli ospiti o del personale addetto alla distribuzione in ordine alle esigenze degli ospiti o dietetiche;
    e. la quantità deve essere comunque tale da garantire le esigenze nutritive

individuali

8. I menù saranno dovranno avere una rotazione minima su 4 settimane con calendarizzazione stagionale semestrale. Gli stessi saranno proposti dall'aggiudicatario e approvati dalla direzione dell'ente.
9. La composizione dei menù dovrà essere tale da assicurare un'ampia varietà di scelta per gli ospiti e da evitare la riproposizione delle stesse voci nel breve periodo, con ciò intendendosi un intervallo di almeno 15 gg.
   a) Per la prima colazione il servizio cucina dovrà fornire: pane a fette e granulato, biscotti normali e granulati, yogurt o omogeneizzati alla frutta, marmellata, dolcificante per diabetici;
   b) Per l'idratazione dovranno essere fornite bevande calde e fredde
   c) Per il pranzo il servizio cucina dovrà fornire:
      - il primo del giorno (anche frullato o creme) e tre alternative fisse (pasta o riso in bianco, minestrina);
      - il secondo del giorno, che qualora non gradito dovrà essere sostituito da un altro secondo (carne bollita, bistecche o pesce o altra pietanza calda);
      - contorni (due verdure crude di stagione che dovranno variare giornalmente e due verdure cotte);
      - frutta fresca di stagione che deve variare giornalmente; due volte alla settimana il dolce;
      - caffè preparato con la moka servito amaro su tazzina completa di piattino e cucchiaino.
   d) La merenda dovrà comprendere:
      - yogurt, frutta fresca di stagione che deve variare giornalmente già preparata affettata, crema budwig;.
   e) La cena dovrà comprendere:
      - il primo del giorno e due alternative fisse (minestra in brodo e creme);
      - il secondo del giorno deve essere costituito da una pietanza calda, così come almeno una delle due alternative;
      - contorni (una verdura cruda di stagione e due verdure cotte che dovranno variare giornalmente);
      - frutta cotta, una volta alla settimana dolci al cucchiaio; nei reparti i dolci con cucchiaio devono essere serviti tre volte alla settimana.
   f) I due pasti principali dovranno altresì prevedere:
      - acqua naturale e frizzante in bottiglia, e vino bianco e rosso solo su richiesta delle personale infermieristico;
      - pane bianco, di segale ed integrale.
   g) Il pasto dovrà essere conforme alle tabelle dietetiche personalizzate per ogni ospite qualora si renda necessario.
10. Le grammature dei pasti forniti dal servizio sia per il pranzo che per la cena dovranno rispecchiare i seguenti valori:

- pasta secca	g. 60 (se in brodo g. 30)
- pasta fresca	g. 125
- carne e formaggi	g. 130
- pesce	g. 140
- verdure	g. 200
- frutta	g. 250
- pane	g. 80
- dessert	g. 70

11. Non è ammesso più di un pasto freddo a settimana per la cena, salvo situazioni particolari di volta in volta segnalate e previamente autorizzate dalla direzione dell'A.P.S.P..
12. L'A.P.S.P. potrà in qualsiasi momento verificare la qualità del cibo sia in giacenza in cucina che nelle celle e nel magazzino al fine di accertare la qualità della stesso, che – come già specificato – dovrà essere di prima categoria.

ART. 9 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L'aggiudicatario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno.

1. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data, l'ora del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e vanno conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0 e +4° C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica - - data di produzione: gg/mm/aaaa".
2. I campioni prelevati il venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.
3. L'aggiudicatario è tenuto ad osservare la normativa in materia di HACCP anche rispetto ai campioni rappresentativi del pasto.

ART. 10 – FORNITURA E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

L'aggiudicatario provvederà all'acquisto delle derrate ed avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci, dando preferenza ai prodotti locali, con ciò intendendosi quelli provenienti dalla filiera trentina.

1. La buona conservazione delle derrate depositate o preparate è a carico dell'aggiudicatario, al quale sarà imputato ogni caso di alterazione.
2. L'aggiudicatario fornirà, prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche dei prodotti, che dovranno riportare almeno i seguenti elementi:
   a) nome merceologico;
   b) nome commerciale;
   c) ingredienti;
   d) modalità di conservazione;
   e) shelf life (tempo di durata del prodotto);
   f) pezzatura utilizzata;
   Analoga procedura sarà necessaria nel corso del contratto di appalto per ogni nuovo prodotto introdotto nel processo produttivo.
3. L'A.P.S.P. procederà, attraverso il proprio personale, al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che dovranno risultare selezionate e di prima qualità o di prima scelta e rispondenti alle descrizioni riportate nelle schede tecniche di cui al comma 3 del presente articolo, oltre al controllo dei pasti, e della preparazione dei tavoli e della sala da pranzo.
4. Qualora un lotto della merce si dimostri affetto da vizi o da difetti di qualità, ovvero sia scaduto o comunque presenti difformità rispetto alle caratteristiche e alle definizioni contenute nelle schede tecniche e/o agli obblighi di legge, con conseguente rifiuto da parte dell'A.P.S.P. della merce acquistata, l'aggiudicatario dovrà provvedere immediatamente, a proprie cura e spese, al ritiro delle partite contestate ed alla loro sostituzione.

In ogni caso, qualora le derrate somministrate, anche se accettate per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti contrattuali in quanto non conformi alle schede tecniche degli alimenti presentate, l'A.P.S.P. ne darà comunicazione scritta all'aggiudicatario, applicando le penali previste nel Capitolato speciale – parte amministrativa.

5. Qualora si utilizzassero prodotti non descritti nel presente Capitolato, le caratteristiche merceologiche degli stessi, prima della loro introduzione, dovranno essere concordati con l'A.P.S.P. e dalla stessa autorizzati.
6. Non sono ammesse etichettature incomplete o non adeguatamente leggibili che non siano redatte anche in lingua italiana.
   L'A.P.S.P. si riserva di indicare alcuni prodotti graditi e, in accordo con l'aggiudicatario, di depennare quelli sgraditi.
7. L'accesso dei fornitori alla struttura dovrà essere compatibile con l'attività dell'A.P.S.P. e dovrà avvenire attraverso gli appositi percorsi, indicati nei documenti di gara. L'aggiudicatario ha l'obbligo di comunicare all'A.P.S.P. gli orari di consegna delle derrate.

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

L'aggiudicatario dovrà rispettare quanto previsto nella Deliberazione della Provincia autonoma di Trento n. 27 di data 20.01.2017 e nello specifico quanto previsto nell'allegato "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare" aggiornato agli artt. 2, 3 e 4 della l.p. 13/2009 come modificati dall'art. 16 della l.p. 9/2014.

ART. 12 - CONTINUITÀ DI SERVIZIO

Nel caso in cui si verificassero situazioni di totale o parziale inutilizzo dei locali della cucina e/o di accesso ai medesimi, l'aggiudicatario dovrà garantire comunque la preparazione e fornitura dei pasti così strutturati: primo piatto a scelta tra pasta in bianco o al pomodoro e minestra in brodo; secondo piatto a scelta tra formaggi, affettati o omogeneizzati; verdura cotta; frutta cotta e/o frutta confezionata e negli stessi orari previsti in capitolato.

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

Gli incaricati della A.P.S.P. effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchine fotografiche, prelievi e asporto di campioni da sottoporre a successive analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze con lo svolgimento della produzione dei preparati.

1. La quantità di derrate prelevata di volta in volta sarà quella minima per consentire l'effettuazione della verifica e comunque rappresentativa della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto dall'aggiudicatario alla A.P.S.P. per le quantità di campioni prelevati.
2. I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I responsabili della A.P.S.P. provvederanno a far custodire tali prodotti in un magazzino o in un cella frigorifera

(nel caso di derrate deperibili) e a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". L'A.P.S.P. provvederà entro due giorni dal controllo a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'aggiudicatario; solo qualora i referti diano esito positivo, a quest'ultimo verranno addebitate le spese di analisi.

3. L'eventuale blocco delle derrate non costituisce motivo di giustificazione alla modifica del menù.

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

L'aggiudicatario dovrà provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali e delle attrezzature di proprietà dell'A.P.S.P. ad esso affidati per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

1. All'aggiudicatario competono:
   - la pulizia quotidiana, da eseguirsi due volte al giorno, di macchinari, attrezzature, apparecchiature, arredi e relativi stoviglie e pentolame, nonché dei locali cucina e della sala da pranzo;
   - la pulizia del pavimento di cucina, da eseguirsi due volte al giorno con la seguente modalità:
     - scopatura ad umido;
     - lavaggio con detergente/sgrassante;
     - risciacquo con acqua pulita;
     - qualora il pavimento non risultasse pulito adeguatamente, dovranno essere impiegati appositi detergenti sgrassanti;
   - la pulizia quotidiana dei locali celle frigorifere e magazzino-deposito, da eseguirsi una volta al giorno, oltre che al bisogno;
   - la "pulizia mensile approfondita" di:
     - attrezzature di cucina, mobilio interno ed esterno, stoviglie, posate, pentolame;
     - locali cucina, magazzino, celle frigorifere, sala da pranzo;
   - la raccolta ed il trasporto dei rifiuti nei luoghi indicati dall'A.P.S.P. due o più volte al giorno;
   - la pulizia quindicinale degli scarichi di cucina;
   - la fornitura di tutti i detersivi e i materiali di consumo occorrenti per la cucina, la sala da pranzo e per i soggiorni/sale pranzo dei due piani di (tovaglioli di carta, panno carta, bicchieri di carta, stuzzicadenti, strofinacci, sacchi immondizie diversificati per secco e umido e simili). I detersivi devono essere biodegradabili e con componenti naturali, privi di fosfati e dovrà essere nota l'origine delle materie prime (tensioattivi anionici); i campioni di detti detersivi, unitamente alle relative schede di sicurezza, dovranno essere depositati dall'aggiudicatario prima dell'inizio del servizio ed approvati dalla direzione dell'A.P.S.P.;
   - la manutenzione ordinaria delle apparecchiature, delle attrezzature e del mobilio di cucina e dei relativi depositi;
   - il prelievo, la pulizia della vasca contenente i grassi di cucina e il relativo smaltimento, da effettuarsi due volte l'anno;
   - gli interventi preventivi di disinfezione, i quali dovranno essere eseguiti a cadenza costante.
2. L'aggiudicatario dovrà assicurare l'uso corretto di tutto ciò che è stato messo a sua

disposizione dall'A.P.S.P e di quanto da esso installato, secondo le prescrizioni contenute nel presente Capitolato. Di tali operazioni dovrà essere data preventiva comunicazione alla A.P.S.P. per la necessaria attività di verifica.

3. La fornitura dei prodotti occorrenti per la manutenzione e per la pulizia è a carico dell'aggiudicatario, il quale avrà la responsabilità dell'uso dei prodotti che devono essere assolutamente privi di tossicità.
4. In caso di accertata presenza di prodotti tossici, verranno escluse dal consumo le vivande preparate e saranno conseguentemente addebitati all'aggiudicatario gli importi relativi, fatto salvo il diritto di rivalsa per l'eventuale maggior danno subito.
5. Al termine del servizio, il personale dell'aggiudicatario lascerà immediatamente i locali ed il Responsabile di quest'ultimo si accerterà che le prestazioni siano state eseguite a regola d'arte.

ART. 15 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA DEI LOCALI

1. La manutenzione straordinaria dei locali, così come le eventuali modificazioni o trasformazioni che l'A.P.S.P. dovesse reputare necessarie, resteranno a carico della medesima, la quale vi provvederà direttamente con proprio personale o a mezzo di terzi.
2. Resteranno invece a carico dell'aggiudicatario tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza ovvero di uso improprio da parte del personale del medesimo aggiudicatario. In questo caso l'A.P.S.P. provvederà alle opere di intervento resesi necessarie, addebitando le spese sui conti da liquidare all'aggiudicatario.

ART. 16 - DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA FATTURA

1. Alla fine di ogni mese l'aggiudicatario dovrà comunicare all'A.P.S.P.:
    - il numero di pasti giornalieri riferiti rispettivamente a:
        - ospiti RSA;
        - ospiti casa di soggiorno;
        - ospiti residenze;
        - ospiti diurni;
        - servizio pasti a domicilio;
        - servizio mensa per il personale;
        - eventuali pasti esterni;
    - copia del documento comprovante l'avvenuto pagamento dei contributi DURC;
    - dichiarazione dei corsi di formazione eseguiti nel mese;
    - attestazioni/certificazioni relative a visite ispettive verificatesi nel mese da parte dell'Azienda provinciale per i Servizi sanitari (A.P.S.S.) e/o di altre Amministrazioni.