



COMUNE DI CREAZZO

PROVINCIA DI VICENZA

SERVIZIO PASTI CALDI A DOMICILIO AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE 2024/2026

PROGETTO DI SERVIZIO

I. RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

Finalità e destinatari del servizio

Con il servizio pasti caldi a domicilio, il Comune svolge un servizio complementare all'assistenza domiciliare volto a dare risposte assistenziali di tipo sociale al fine di garantire al cittadino autonomia di vita e permanenza nella propria abitazione e nel proprio ambiente familiare evitando, per quanto possibile, ricoveri impropri in strutture sanitarie o in case di riposo.

Il Servizio di pasti a domicilio è rivolto alle persone che non siano in grado di provvedervi autonomamente per particolari condizioni di limitata autonomia psico- fisica, per assenza o difficoltà di supporti parentali o amicali.

In particolare, l'obiettivo del servizio è garantire un pasto caldo ai cittadini residenti nel Comune di Creazzo che si trovino in uno stato di bisogno e in particolare:

1. le persone anziane (ultra sessantacinquenni) con ridotta capacità di autonomia o inabili (invalidi civili, ciechi assoluti, ...) sole o in coppia, o in famiglia quando la stessa non sia in grado di provvedere alle loro necessità elementari;
2. le persone di qualsiasi età, sole, che si trovino in condizione di temporanea non autosufficienza, attestata da certificato medico o da relazione del Servizio Sociale recante anche l'indicazione della durata presunta di tale condizione, da cui derivi l'impossibilità di provvedere in modo autonomo nella preparazione dei pasti;
3. le persone con gravi difficoltà motorie e sensoriali o stati di malattia tali da comportare la perdita parziale dell'autosufficienza, temporaneamente o permanentemente;
4. le persone di qualsiasi età che versino in situazione di particolare bisogno o necessità attestata da parte del Servizio Sociale.

Quantità e tempi

La quantità dei pasti giornalieri varia in relazione al numero degli utenti autorizzati a fruire del servizio da parte dell'Ufficio Interventi Sociali.

Le prestazioni vengono effettuate dal lunedì al venerdì, con consegna il venerdì del pasto per il sabato e la domenica. Nel caso di più giorni festivi consecutivi, il Concessionario si impegna a fornire i pasti in modo da assicurare l'idonea conservazione fino a 3 giorni dalla consegna, e se necessario si impegna a effettuare le prestazioni nel giorno, pur festivo, oltre la seconda festività.

Il servizio in oggetto è da considerarsi a ogni effetto un servizio essenziale di pubblico interesse e, come tale, per nessun motivo potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato anche solo in modo temporaneo.

La fornitura dei pasti è conteggiata dal lunedì alla domenica, e la consegna avviene dal lunedì al venerdì presso un punto concordato con il Comune tra le ore 11,30 e le ore 12,00.

Contenuti generali essenziali del servizio

Il servizio si qualifica per una specifica, esplicita ed evidente valenza assistenziale e sociale, in quanto rivolto a persone in situazione di fragilità.

Piano di attività

Il Concessionario garantisce che tutte le fasi di produzione, trasformazione e consegna degli alimenti sottoposti al suo controllo soddisfino i requisiti di igiene previsti dalla normativa vigente.

Il servizio parte dall'approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime. Le derrate alimentari immagazzinate nel centro devono essere opportunamente protette e conservate in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale del centro cottura separata da quello di lavorazione.

I magazzini e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

Gli imballi e i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra. I prodotti deperibili sfusi, sia freschi che secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria a esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Gli alimenti sterili in contenitori metallici, se non completamente utilizzati, devono essere eliminati.

I prodotti a lunga conservazione devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.

E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

I pasti dovranno essere preparati nella stessa mattinata del consumo, presso la cucina interna.

La ditta si impegna a utilizzare solo contenitori idonei alla pulizia al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e infezione.

I pasti preparati devono corrispondere alle normative vigenti per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi. Per la composizione e la modalità di preparazione dei pasti dovranno essere osservate le "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere" di cui alla D.G.R. n. 161 del 22.02.2022.

La Ditta aggiudicataria, inoltre, quando richiesto dall'Amministrazione Comunale, dovrà garantire la preparazione di diete speciali personalizzate adeguate agli Utenti, affetti da particolari allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, che necessitino a scopo terapeutico di particolari alimenti sempre documentate da certificazione sanitaria (es. dieta per diabetici, dieta semi frullata e frullata...).

Il Concessionario deve uniformarsi alla normativa di riferimento, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, sia nell'individuare, nell'attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, garantendo l'applicazione delle opportune procedure di sicurezza igienica e avvalendosi dei principi dell'HACCPM (Analisi dei Pericoli e dei Punti Critici di Controllo).

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro di cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni del Comune e quelle dell'ULSS territorialmente competente.

Il confezionamento dei pasti prodotti deve essere del tipo "a legume fresco - caldo" e dovrà essere immediatamente successivo alla cottura.

I pasti dovranno essere confezionati nella stessa mattinata del consumo, tenendo conto anche del tempo necessario per il loro trasporto.

La ditta si impegna a utilizzare solo contenitori idonei alla pulizia.

Il trasporto dei pasti dal centro cottura al punto concordato con il Comune per la consegna dei pasti deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legume fresco- caldo e del legume fresco-freddo. I pasti devono essere collocati in appositi contenitori termici in grado di mantenere la temperatura per pasti caldi non inferiore a 65°C, e per pasti freddi, a seconda degli alimenti, compresa tra +4°C e +10°C.

I mezzi di trasporto dovranno essere chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabili, adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti ed essere muniti di idonea attestazione sanitaria.

Dovranno, inoltre, assicurare un'adeguata protezione dei cibi trasportati, riparandoli da insudiciamenti, contaminazioni o altri danni che possano essere causati da fattori esterni.

I pasti dovranno essere consegnati al punto concordato con il Comune tra le ore 11,30 e le ore 12,00. I contenitori utilizzati per il servizio dovranno essere prelevati quotidianamente dal Concessionario.

Schema organizzativo ed esecuzione del servizio

Il servizio dovrà rispettare le disposizioni di legge vigenti in materia.

In particolare dovrà garantire il rispetto degli standard previsti dalle Linee di indirizzo regionali per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere di cui alla D.G.R. n. 161 del 22.02.2022.

Il centro di cottura deve presentare i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia e dall'allegato B della D.G.R. n. 161 del 22.02.2022.

Il trasporto dei pasti e i contenitori impiegati dovranno essere conformi alle prescrizioni di cui al punto 4.13 "veicolazione dei pasti a domicilio in monoporzione" delle Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere di cui alla D.G.R. n. 161 del 22.02.2022.

Personale

Coordinatore del servizio

Il coordinamento e il controllo di tutte le operazioni e attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei

rapporti con il Comune, dovranno essere affidati dal Concessionario a un suo Responsabile di servizio, in possesso di esperienza e qualifica professionale adeguata, specifica nell'ambito dei pasti caldi a domicilio, opportunamente comprovate e idonee allo svolgimento delle funzioni affidate, il cui nominativo dovrà essere comunicato per iscritto all'Ufficio Interventi Sociali del Comune prima dell'inizio del servizio.

Il responsabile deve essere reperibile durante la fascia oraria in cui si svolge il servizio e dovrà garantire il corretto andamento dello stesso in stretto rapporto di collaborazione con il Comune e gli altri soggetti (es. Autorità sanitaria) comunque interessati al regolare svolgimento del servizio.

Composizione staff di servizio

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato, dovrà essere in possesso di requisiti, qualifiche e professionalità adeguate, esperienza, capace fisicamente, valido, qualità atte a garantire il corretto svolgimento del servizio nel rispetto delle normative vigenti nel settore.

La ditta Concessionaria dovrà avere obbligatoriamente, per tutta la durata dell'appalto, alle proprie dipendenze o con altra forma di rapporto di collaborazione: un dietista e/o tecnologo alimentare; un Responsabile Qualità; un Responsabile di cucina; cuochi diplomati.

La ditta aggiudicatrice assicurerà, al proprio personale dipendente, i diritti previsti nel contratto di categoria e nello statuto dei lavoratori.

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio.

Accesso al servizio

L'accesso al servizio è disciplinato dal vigente Regolamento comunale "Servizio pasti a domicilio".

Il Servizio viene attivato previa domanda di ammissione valutata dall'Ufficio Interventi Sociali.

L'utenza procede al pagamento del servizio direttamente alla ditta Concessionaria, che emetterà fattura mensile ai singoli Utenti in base ai pasti da loro consumati nel mese di riferimento.

II. CALCOLO STIMATO DEL VALORE DELLA CONCESSIONE

Per quanto concerne il valore della concessione si fa rinvio al documento del Piano Economico Finanziario (PEF).

Il C.S.A. detta tutte le norme tecniche e amministrative che regoleranno il presente appalto, pertanto funge anche da schema di contratto.

III. TIPOLOGIA DI GARA E MODALITA' DI ESPLETAMENTO

L'affidamento del servizio in oggetto, in considerazione del valore economico della concessione si svolgerà mediante procedura aperta e il criterio di affidamento sarà quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Creazzo,

IL RESPONSABILE
DELL'AREA AFFARI GENERALI
dott.ssa Stefania Corà