

Allegato A.1: CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

1. Il servizio pasti consiste nella preparazione, nel trasporto e nella consegna al domicilio dei pasti per gli utenti anziani o adulti disabili, residenti nel Comune di Tradate.

Il servizio è attivato secondo le seguenti modalità:

- a) le persone autorizzate dai servizi sociali del Comune di Tradate che sceglieranno autonomamente il soggetto prestatore degli interventi tra quelli accreditati;
- b) i cittadini solventi, che potranno rivolgersi in modo autonomo al soggetto accreditato;
- c) i servizi sociali dei Comuni, unicamente per conto delle persone per le quali esercitano una funzione di tutela, che potranno procedere alla scelta del soggetto accreditato nel rispetto del principio di rotazione.

2. Il servizio deve essere garantito dal lunedì al venerdì per n.12 mesi all'anno, ad eccezione dei giorni festivi.

3. La struttura del pasto deve essere la seguente:

- a) Ogni pasto dovrà essere composto da un primo, un secondo, un contorno, un frutto o un dolce, pane.
 - b) Il menù e le grammature devono essere quelle previste per le persone anziane.
 - c) L'ente prestatore si impegna a seguire il menù proposto e a predisporre almeno un menù alternativo, sempre a cadenza quadri-settimanale, che permetta un'effettiva possibilità di scelta all'utente.
 - d) L'utente eserciterà la sua opzione di scelta secondo le modalità proposte dall'ente prestatore.
 - e) L'ente prestatore è tenuto a rispettare il menù scelto dall'utente.
 - f) I menù, scritti in duplice copia (una delle quali sarà trattenuta dall'utente), dovranno essere sottoposti agli utenti – a cadenza settimanale e sempre nel medesimo giorno, per la scelta di gradimento degli stessi.
 - g) Il Comune, o il cittadino solvente, si riserva la facoltà di chiedere all'ente prestatore particolari regimi dietetici sulla scorta di certificati medici comprovanti stati allergici o patologici che l'ente prestatore si impegna a garantire.
 - h) L'ente prestatore dovrà anche predisporre diete speciali determinate da motivi religiosi.
 - i) L'ente prestatore dovrà provvedere alla preparazione di pasti rispondenti alle caratteristiche dietetiche indicate di volta in volta senza che la stessa possa vantare aumenti del costo del pasto.
 - j) L'ente prestatore si impegna anche alla predisposizione di diete in bianco. Tali diete non necessitano di certificato medico e sono indicativamente costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di affettato o (secondo quanto sopra indicato) di formaggio.
4. L'ente prestatore, inoltre, si impegna a prevedere l'alternanza di menu estivo e invernale.
5. In caso di nuove richieste, il servizio dovrà attivarsi entro il terzo giorno lavorativo dalla segnalazione da parte dei servizi sociali del Comune.

MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

- a) Il servizio dovrà essere svolto osservando ogni normativa vigente e le regole di buona prassi igienico-sanitaria, avendo riguardo alla condizione delle persone a cui i pasti sono destinati. Il servizio prevede la preparazione, la cottura e il confezionamento in singoli contenitori termici monoporzione dei pasti, presso il centro cottura in disponibilità del fornitore.
- b) I pasti dovranno essere cucinati obbligatoriamente nella giornata medesima di consumo degli stessi, essendo assolutamente proibite le cotture anticipate al giorno (o giorni) precedente la distribuzione.
- c) I pasti, dovranno essere confezionati in recipienti monoporzione biodegradabili usa e getta. Tali contenitori dovranno essere inseriti in ceste o contenitori in grado di mantenere la temperatura necessaria nel momento del consumo del pasto. Le ceste per il trasporto devono essere messe a disposizione dall'ente prestatore del servizio.

- d) Le razioni di pane e di frutta (o dolce) dovranno essere protette da insudiciamenti esterni mediante l'utilizzo di idonee confezioni.
- e) I prodotti confezionati dovranno essere etichettati a norma di legge.
- f) L'ente prestatore dovrà essere dotata di un numero di contenitori, del tipo sopra descritto, sufficienti al fine di garantire ogni giorno la consegna.
- g) La consegna dovrà avvenire al domicilio degli utenti. Utilizzando un numero adeguato di mezzi che siano altresì idonei sotto il profilo igienico-sanitario, e mantenuti sempre in condizioni igienico-meccaniche ottimali.
- h) Il pasto deve essere consegnato personalmente all'utente: nel caso di impossibilità l'ente prestatore, al termine del giro di consegna, dovrà segnalare con la massima urgenza ai servizi sociali l'eventuale assenza di un utente al proprio domicilio.
- i) Di norma i pasti dovranno essere consegnati tra le ore 11.00 e le ore 12.30.
- l) Eventuali problemi dovessero insorgere dovranno essere segnalati, tempestivamente ed esclusivamente, all'ufficio servizi sociali.
- m) l'ente prestatore si impegna ad assicurare in ogni circostanza la regolarità, la puntualità e la continuità del servizio, provvedendo altresì alla sostituzione del personale di consegna per i quali i servizi sociali dovessero accertare la non idoneità.
- n) L'ente prestatore provvederà, secondo le indicazioni dei servizi sociali, a fatturare direttamente all'utente la quota a proprio carico per il servizio.

ORARIO DEL SERVIZIO

I pasti devono essere consegnati a casa dei cittadini in un orario compreso tra le ore 11.00 e le 12.30. L'ente prestatore dovrà indicare la reperibilità (telefonica e a mezzo mail) di un referente dalle ore 9.00 alle ore 14.00 di ogni giorno di consegna dei pasti per eventuali segnalazioni da parte dei servizi sociali.

IMPEGNI DELL' APPALTATORE

1. Tutte le prestazioni devono garantire un'alta qualità prestazionale, una continuità delle prestazioni determinata dalla presenza costante degli operatori, una flessibilità di intervento che garantisca l'adattamento delle prestazioni e dell'organizzazione del lavoro al mutare delle condizioni e delle esigenze degli utenti.
2. L'ente prestatore, è obbligato all'adempimento di quelle prestazioni inerenti al servizio che per disposizioni legislative, regolamentari o amministrative, che dovessero sopravvenire nel corso della durata del contratto, diventino obbligatorie per l'esecuzione del servizio stesso.

CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L'ente prestatore è tenuto a conservare presso il Centro di Cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno del menù base e delle diverse diete speciali attivate.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a +2°/+4° C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "alimenti appattati per eventuale verifica". Ogni alimento deve essere riposto in contenitore monouso, con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione.

Detti campioni potranno essere utilizzati per eventuali analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.



COMUNE DI TRADATE

tel. 0331 826836

fax 0331 826886

s.sociali@comune.tradate.va.it

comune.tradate@pec.regione.lombardia.it

TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI A DOMICILIO

Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le modalità previste dal Reg CE 852/2004 e altre leggi vigenti.

I mezzi di trasporto devono:

- essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art.43 del D.P.R.327/1980 e Reg CE 852/2004;
- essere a basso impatto ambientale quali veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici o veicoli ibridi.

È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art. 47 del D.P.R.327/1980.

I mezzi di trasporto devono essere dotati di dispositivi che rendano possibile il trasporto anche in condizioni climatiche avverse (ad esempio neve).

Il trasporto e la consegna presso il domicilio dei cittadini devono essere effettuati da personale che garantisca competenza e attenzione alla mansione ed all'aspetto relazionale dell'attività. Il personale dovrà effettuare le prestazioni con diligenza, riservatezza e tenere una condotta personale irreprensibile nei confronti degli utenti assistiti. Gli operatori incaricati provvederanno a consegnare il pasto personalmente al beneficiario.

Le istruzioni e la formazione del personale addetto al servizio sono a carico del fornitore. La consistenza numerica dell'organico dovrà essere adeguata e tale da garantire lo svolgimento accurato del servizio.

CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Ai sensi degli artt. 34 e 144 del Dlgs 50/2017 il fornitore dovrà rispettare le specifiche tecniche di base e le condizioni di esecuzione previste nell'Allegato 2) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" del DM 10 marzo 2020 sub E lettera a) e sub F lettera a) punto 1.