



COMUNE DI CILAVEGNA

Servizio 3

Servizi alla Persona

e-mail: sociale@comune.cilavegna.pv.it

CAPITOLATO SPECIALE PER LA DISTRIBUZIONE PASTI SERVIZIO DOMICILIARE.

Oggetto della Convenzione

La Convenzione ha per oggetto il servizio di distribuzione pasti a domicilio.

Termini di inizio e ultimazione del servizio

Il servizio durerà mesi 12 a partire dal 01/1/2015 e fino al 31/12/2015 .

Di seguito si elencano nel dettaglio le prestazioni riferite al servizio di distribuzione pasti al domicilio.

Finalità e obiettivi servizio

Il servizio pasti si propone di garantire la somministrazione di un pasto giornaliero a persone che diversamente non potrebbero far fronte in modo autonomo ad un'esigenza primaria; collaborare con la rete familiare dell'anziano nella risposta ad un bisogno dello stesso.

La gestione del servizio prevede la consegna pasti dal centro di cottura, individuato presso la RSA Casa Serena nel comune di Cilavegna, al domicilio degli utenti e il coordinamento operativo del servizio .

Il servizio prevede in particolare:

- ❖ il "confezionamento" del pasto in piatti monouso sigillati
- ❖ la sistemazione in contenitori per il trasporto presso la cucina messa a disposizione dalla RSA Casa Serena di Cilavegna
- ❖ il trasporto e la distribuzione del pasto a domicilio
- ❖ il lavaggio dei contenitori utilizzati per la somministrazione, nonché del mezzo /i utilizzati per il trasporto
- ❖ la predisposizione del menù secondo le scelte degli utenti e la comunicazione alla cucina
- ❖ adempimenti di competenza, in riferimento al servizio svolto, riguardanti le norme di igiene e HCCP
- ❖ piano e compilazione schede manuale HCCP

Il servizio deve essere regolarmente svolto dal lunedì al sabato dalle ore 10.30 alle ore 13.30, per un numero medio di 40/45 pranzi al giorno.

Variazioni in più non possono modificare le condizioni dell'affidamento del servizio.

SPECIFICHE TECNICHE DEL SERVIZIO

Per il servizio verrà di seguito specificata una descrizione e presentazione con gli standard attualmente garantiti e degli standard richiesti alla nuova Ditta Appaltatrice.

Gli standard attuali e in linea generale richiesti sono:

Descrizione Dato

N. pasti da consegnare alla settimana	210
N. pasti da consegnare al giorno	40/45
N. minimo operatori per auto	1 x 2
N. minimo auto di proprietà dell'ente gestore	1
N. medio di persone in lista d'attesa nel 2014	0

La fornitura di detto servizio prevede:

attività di distribuzione e consegna pasti a domicilio dal lunedì al sabato dalle 10.30 alle 13.30.;

Le condizioni pattuite prevedono l'utilizzo di un mezzo di trasporto con un numero medio di consegna di 45 pasti. Il servizio viene svolto con l'utilizzo di un mezzo proprio e con un mezzo dell'Azienda Speciale Casa Serena.

L'eventuale estensione del servizio nelle festività e per le domeniche verrà definita e concordata successivamente e disposta con apposito documento. Attualmente, durante i giorni festivi, il servizio è svolto dalla Croce Rossa, il personale della Cooperativa dovrà pertanto favorire il passaggio di tutte le informazioni per l'adeguato e corretto svolgimento del servizio.

L'avvio del servizio di distribuzione del pasto a domicilio inizia con l'impiattamento direttamente presso il centro cottura della Azienda Speciale Casa Serena di Cilavegna alle ore 10.30

Il pasto viene consegnato direttamente presso l'abitazione dell'utente dall'incaricato della cooperativa ed è a cura dell'operatore provvedere all'apertura del contenitore nell'abitazione dell'anziano: gli operatori svuotano il contenitore monoporzione in polistirolo e predispongono i piatti-contenitore sul tavolo; l'operatore ove necessario provvede all'apertura dei piatti a casa dell'utente. Il ritiro del contenitore è contestuale alla consegna del pasto e viene riportato subito al centro cottura. Il contenitore dovrà essere pulito e ritirato presso l'Azienda Speciale Casa Serena.

Al momento della distribuzione del pasto a domicilio l'incaricato verifica l'adeguatezza degli alimenti consegnati e segnala al referente del servizio ogni lamentela dell'utente o le irregolarità riscontrate.

Il pasto deve essere consegnato di persona all'utente anziano. Le consegne a persone diverse dall'anziano sono da considerarsi eccezioni da concordare con l'assistente sociale. Il contenitore non può essere lasciato fuori dall'abitazione.

L'accesso al servizio pasti avverrà su richiesta dell'utente e previa valutazione dell'assistente sociale.

I nuovi inserimenti vengono comunicati dall'assistente sociale alla referente della cooperativa e o all'operatore referente.

L'avvio del servizio per i nuovi inserimenti avviene nell'arco di una settimana.

All'avvio del servizio i familiari o l'utente concordano le tipologia e la frequenza delle prestazioni assegnate e la nota per l'eventuale consegna delle chiavi dell'abitazione con l'operatore della cooperativa.

Alla fine di ogni mese viene consegnato agli utenti la lettera per il pagamento in banca dei pasti. L'operatore deve registrare giornalmente il pasto su apposita scheda, la rendicontazione mensile dovrà poi essere consegnata a fine mese all'ufficio dell'Azienda Speciale che provvederà a predisporre la fattura di pagamento da consegnare all'utente del servizio tramite l'operatore della D.A..

Al Comune di Cilavegna, tramite il Responsabile del Servizio alla Persona, compete la definizione dell'organizzazione e la verifica periodica dell'andamento del servizio.

Il Comune:

- invia i nominativi dei beneficiari del servizio alla D.A. e alla Azienda Speciale
- provvede alla segnalazioni degli utenti in merito ad assenze e variazioni,
- predisporre la modulistica prevista per la prenotazione dei pasti al centro cottura, per la rendicontazione delle prestazioni erogate.
- Il rifornimento dei piatti delle bobine dei sacchetti e dei contenitori

Alla D.A. compete:

- l'organizzazione del servizio al fine di garantire la consegna del pasto entro e non oltre la fascia di orario definita.
- l'impiattamento, la consegna, apertura e contestuale ritiro dei contenitori;
- la pulizia dei contenitori in polistirolo presso il centro cottura,
- la predisposizione dei menù e la relativa contestuale scelta delle pietanze da parte dell'utente,
- la prenotazione anticipata con il numero totale delle pietanze scelte dall'utenza
- la consegna mensile all'Azienda Speciale dell'elenco delle persone con il totale unitario dei pasti consumati nel mese,
- la rendicontazione giornaliera del numero delle pietanze scelte con la consegna per la prenotazione al Centro Cottura.
- La compilazione giornaliera schede hccp

Alla Azienda Speciale compete:

- la preparazione delle pietanze richieste
- la fatturazione per gli utenti
- la disponibilità degli ambienti per il lavaggio e la preparazione delle pietanze
- la disponibilità di spazi la gestione del servizio
- controllo misure igieniche del personale e dell'organizzazione servizio.

Disposizioni in materia di sicurezza e imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti

E' fatto obbligo alla Cooperativa., ai fini di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

La Cooperativa. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza e d'igiene del lavoro e diretta alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

La Cooperativa. deve osservare e far osservare al suo personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne e i regolamenti vigenti all'interno del Comune.

Le attività devono essere conformi alle leggi vigenti ed in particolare al D. Lgs. 26/05/97 n. 155 e sue modifiche ed integrazioni, attuazione della Direttiva 93/43 CEE, pertanto la Cooperativa individua nella propria attività processi, fasi ed operazioni che potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza. Al termine dell'operazione di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nella cucina devono essere deterse e disinfettate. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle schede tecniche, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulla confezione.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso i locali dell'Asilo Nido.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti. Il personale, che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti diversi da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Specifiche tecniche e qualitative relative al personale

La Cooperativa. dovrà fornire dettagliato elenco nominativo del personale che impiegherà nei servizi indicati nel presente disciplinare, con la specifica delle ore e delle mansioni. Tale elenco dovrà essere tempestivamente aggiornato ad ogni variazione. La Cooperativa inoltre dovrà sostituire immediatamente i propri operatori assenti per malattia o per ferie, permesso o altro, garantendo sempre comunque le prestazioni. La Cooperativa. dovrà garantire, di norma, la continuità dello stesso operatore per tutto l'arco di tempo stabilito per l'affidamento del servizio e dovrà impegnarsi a sostituire, nel rispetto delle normative che disciplinano la materia, il personale che non fosse in grado di operare secondo le indicazioni e le prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

Inoltre la Cooperativa:

- dovrà dotare il proprio personale di tutti i presidi necessari allo svolgimento del servizio;
- dovrà garantire la predisposizione dei piani di sicurezza di cui al D.Lgs. 626/95 e seguenti;
- La Cooperativa in merito alla presentazione dei rischi dati da interferenze, come da art. 26 del D. Lgs. N. 81 del 09.04.2008 dovrà predisporre il DUVRI per quanto attiene ad interferenze che sono connesse alle attività svolte presso la RSA Casa Serena;

- dovrà garantire altresì che tutto il personale proprio che opera all'interno dell'Asilo Nido osservi le disposizioni vigenti in tutela della privacy;
- sarà responsabile di ogni eventuale danno di qualsiasi natura e per qualsiasi motivo arrecato a persone o cose dal personale incaricato dello svolgimento dell'attività convenzionata, tenendone comunque sollevato il comune. La stessa, in ogni caso, dovrà provvedere senza indugio, a proprie spese, al risarcimento dei danni arrecati;
 - dovrà garantire l'osservanza delle norme derivanti da leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie e ad ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori;
 - dovrà osservare nei riguardi di tutto il personale impiegato le leggi, i regolamenti e le disposizioni dei contratti nazionali ed integrativi provinciale ed aziendali: normativi, salariali, previdenziali ed assicurativi disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria;
 - Al fine di garantire la stabilità del servizio, la Cooperativa si impegna ad assicurare la continuità delle prestazioni del personale che sino ad ora abbiano svolto con competenza analoga attività presso i servizi oggetto dell'affidamento, fatta salva la disponibilità dello stesso e nel rispetto delle normative contrattuali;
 - tutto il personale adibito alle attività di cui al presente capitolato presta il proprio lavoro senza vincoli di subordinazione nei confronti dell'Amministrazione Comunale di Cilavegna e risponde del proprio operato esclusivamente per conto della Cooperativa;
 - l'aggiudicataria si impegna ad assicurare l'autocontrollo alimentare, con totale carico dei costi sostenuti;
 - tutto il personale dovrà essere dotato di un visibile cartellino identificativo contenente: foto, generalità, qualifica, nome della Cooperativa;
 - sulla base di quanto stabilito dalla legge n. 146/90, in caso di proclamazione di sciopero, la Cooperativa si impegna a garantire, concordandolo con il Servizio alla Persona, il quantitativo di personale necessario per il mantenimento dei servizi ritenuti essenziali.

Art. 6 - Organizzazione e coordinamento

La Cooperativa è tenuta a designare un referente che assicuri il collegamento con il Servizio Comunale e al quale risultino in particolare assegnati i compiti di seguito riportati:

- coordinamento degli aspetti tecnico-organizzativi e operativi degli interventi nonché funzioni di integrazione con il Servizio Comunale;
- gestione e verifica sull'operato del personale addetto;
- raccordo in ordine alla gestione degli aspetti organizzativi ed economici con l'Amministrazione Comunale.

In ogni caso, il personale ausiliario addetto ai servizi generali e aiuto cucina e il cuoco sono tenuto a collaborare attivamente tra di loro.

Art. 7 - Verifiche e controlli

All'Amministrazione Comunale sono riconosciute ampie facoltà di indirizzo e di controllo in ordine all'adempimento del servizio e al rispetto di quanto contenuto nel presente capitolato.

Per tutta la durata della Convenzione il Servizio alla Persona effettuerà verifiche periodiche sull'andamento globale del servizio anche attraverso appositi incontri tra i referenti dell'Ufficio stesso e della Cooperativa.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere alla Cooperativa la sostituzione del personale che dimostri inadeguatezza nell'adempimento delle mansioni loro affidate.

Penali

L'appaltatore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni presenti e future emanate dall'Amministrazione Comunale.

In caso di inadempienza agli obblighi contrattuali o di inosservanza a quanto previsto l'aggiudicataria sarà passibile di una penalità pari ad una penalità variante da un minimo di 50,00 € ad un massimo di 2.000,00 € in relazione alla gravità, la negligenza, l'inadempienza o alla recidività, da trattenersi in fase di contabilità, fatti salvi i maggiori oneri derivanti da ulteriori danni arrecati.

L'applicazione della penale sarà preceduta da specifica contestazione scritta notificata con raccomandata.

L'aggiudicataria potrà presentare le proprie controdeduzioni entro 10 giorni dalla data del ricevimento.

Nel caso entro il suddetto termine non pervengano elementi idonei a giustificare le inadempienze contestate si disporrà l'applicazione della penale.

Il provvedimento è assunto dal Responsabile Servizi alla Persona.

Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune, mediante ritenuta diretta sulle fatture.

Risoluzione della Convenzione

L'Amministrazione può chiedere la risoluzione della Convenzione:

1. in qualunque momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 c.c., tenendo indenne l'affidatario delle spese sostenute, dei lavori eseguiti, dei mancati guadagni;
2. per motivi di pubblico interesse;
3. in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzioni nell'esecuzione degli obblighi contrattuali e di mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
4. in caso di cessione dell'azienda, di cessione di attività oppure nel caso di concordato preventivo di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'affidatario;
5. nei casi di morte dell'imprenditore;
6. in caso di condanna per un delitto che comporti l'incapacità a trattare con Pubblica Amministrazione;
7. In caso di accertate violazioni dei diritti degli utenti e di pratiche lesive della libertà e della dignità personale.
8. Negli altri casi previsti nel presente capitolato.

Cauzioni e garanzie

La D.A. dovrà inoltre costituire un deposito cauzionale definitivo pari al 10% (dieci per cento) dell'importo netto d'appalto a garanzia della perfetta ed integrale esecuzione delle obbligazioni assunte, in una delle forme previste dalla vigente normativa.

L'importo della cauzione è ridotto del 50% per i soggetti in possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9001. Per fruire di tale riduzione occorre segnalare, in sede di offerta, il possesso del requisito.

Il deposito cauzionale rimarrà vincolato sino alla scadenza dell'intero periodo di durata dell'appalto e sarà restituito al termine sempreché non risultino a carico dell'appaltatore inadempienze, comminatorie di penalità o comunque cause che siano di impedimento alla restituzione.

In tutti i casi di prelevamento della cauzione nel corso di durata dell'appalto di somme dovute dall'appaltatore, questi è tenuto all'immediato reintegro sino alla concorrenza dell'importo originario.

Assicurazione a carico della ditta

La Cooperativa è responsabile per gli infortuni o i danni, a persone o a cose, arrecati all'Amministrazione o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti o collaboratori nell'esecuzione del servizio.

La Cooperativa si obbliga a contrarre apposita polizza di assicurazione per la copertura di rischi e la responsabilità civile derivante dall'esercizio dell'attività di somministrazione di cibi e bevande e per danni a persone o cose.

La Cooperativa è responsabile del buon andamento del servizio e degli oneri che dovessero gravare sull'Amministrazione in conseguenza dell'inosservanza di obblighi dell'affidataria o del personale da esso dipendente.

L'Amministrazione Comunale è perciò tenuta indenne da ogni responsabilità per gli incidenti a persone o cose che venissero provocati dalla Cooperativa. nel corso del rapporto contrattuale.

Pagamenti

A fronte del servizio prestato l'Amministrazione Comunale si impegna a corrispondere all'affidataria un compenso mensile paria a quanto stabilito in Convenzione.

Il pagamento sarà disposto su presentazione di regolari fatture mensili, la cui liquidazione avverrà entro 60 giorni, in conformità a quanto previsto dal vigente regolamento comunale di contabilità e dalle altre leggi vigenti.

Attribuzione e oneri a carico del Comune

Il Comune si impegna a consultare la Cooperativa. qualora ritenga opportuno modificare le modalità organizzative del Servizio o qualora intenda far ricorso all'opera della Cooperativa stessa in periodi o orari diversi da quelli fissati dal presente Capitolato.

Clausola compromissoria

Le eventuali controversie che dovessero sorgere tra l'Amministrazione e la Cooperativa potranno essere decise da un collegio arbitrale composto da tre arbitri: uno nominato dall'Amministrazione, uno dall'aggiudicatario e il terzo di comune accordo tra le parti

Disposizione finale

Per quanto non previsto nel presente capitolato e a completamento delle disposizioni in esse contenute si fa esplicito rinvio alle leggi ed ai regolamenti vigenti.

La firma della Convenzione implica, per l'offerente, l'accettazione incondizionata di tutte le clausole e condizioni previste nel presente capitolato.

A norma dell'articolo 13 del D. Lgs. 196/2003 e successive modificazioni, si comunica che i dati raccolti nell'ambito della presente procedura sono esclusivamente finalizzati allo svolgimento della stessa.

L'accesso agli atti da parte degli interessati e dei contro interessati è disciplinato dalla Legge 241/1990 e dal Regolamento comunale vigente.

I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'articolo 7 del D. Lgs. 196/2003 a cui si rinvia espressamente.

oooooooo