

**PROGETTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI CALDI A DOMICILIO PERIODO  
DAL 01.02.2019 AL 31.01.2022 – CIG 7680557424.**

## **1. RELAZIONE TECNICA-ILLUSTRATIVA**

### **1.1 Quadro normativo e regolamentare**

Richiamati i seguenti riferimenti normativi:

- L. 328/2000 “Legge quadro per la realizzazione del sistema integrato di interventi e servizi sociali”;
- L. 104/92 "Legge-quadro per l'assistenza, l'integrazione sociale e i diritti delle persone handicappate";
- L. 162/98 “Modifiche alla legge 5 febbraio 1992, n. 104, concernenti misure di sostegno in favore di persone con handicap grave”;
- il Piano di Zona 2011-2015 prorogato fino al 2018, approvato con deliberazione della Conferenza dei Sindaci che prevede, nell’ambito delle politiche che favoriscono la domiciliarità delle persone anziane e adulte in condizioni di disagio e promuovono la presa in carico globale della persona, il mantenimento da parte dei comuni dell’Azienda ULSS territorialmente competente degli interventi assistenziali domiciliari come il servizio di fornitura pasti a domicilio;
- Deliberazione del Consiglio Comunale di Vigonovo n. 10 del 21/03/2016 di approvazione del Regolamento in materia di Servizi Sociali in particolare il Capo II – Interventi per la domiciliarità, art. 4 “Servizio di consegna pasti a domicilio” e seguenti;
- Il personale della ditta aggiudicataria dovrà rispettare il Codice di Comportamento dei Dipendenti del Comune di Vigonovo approvato con Deliberazione di Giunta Comunale n. 72 del 03.12.2013.

### **1.2 Descrizione del servizio**

Il servizio di fornitura pasti a domicilio alla popolazione fragile del Comune di Vigonovo fa parte di tutti quegli interventi finalizzati alla salvaguardia delle residue condizioni di salute ed autosufficienza della persona attraverso l'erogazione di aiuti concreti atti ad eliminare tutti quegli ostacoli che possono rendere difficoltosa la permanenza nella propria abitazione, a causa delle diminuite capacità rispetto alle incombenze del vivere quotidiano.

Il servizio di sostanza nella fornitura di pasti caldi a domicilio a legame “fresco-caldo” prioritariamente a favore di anziani e/o adulti in condizioni di ridotta autonomia, non è suddiviso in lotti e comprende il servizio di fornitura di pasti giornalieri da somministrare in favore di anziani e soggetti svantaggiati residenti nel Comune di Vigonovo ed è comprensivo dell’approvvigionamento delle derrate alimentari, della preparazione delle stesse mediante cottura, del confezionamento e del trasporto dei pasti dal centro cottura alla sede del Comune di Vigonovo.

La fornitura dovrà avvenire dal lunedì al sabato e l’organizzazione del servizio dovrà garantire la consegna del pasto il giorno stesso della sua produzione, salvo deroga esplicitata all’art. 6 del capitolato, tassativamente nella fascia oraria dalle ore 09.30 alle ore 10.30.

Il servizio è complementare e non sostitutivo della solidarietà familiare, ne rinforza invece il significato, sostenendo le capacità e le autonomie esistenti.

### **1.3 Caratteristiche dei pasti e modalità di preparazione**

La composizione del pasto che verrà servito dovrà essere la seguente:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno cotto o crudo;
- pane comune (al latte o integrale a richiesta) confezionato in monoporzione, o grissini o crackers in monoporzione;
- frutta fresca di stagione o in alternativa uno yogurt o dessert o mousse di frutta;

- mezzo litro di acqua minerale naturale o frizzante in bottiglia di plastica riciclabile, in alternativa vino bianco/rosso;

Nel caso in cui gli utenti necessitano di particolari attenzioni perché affetti da disfagie e/o condizioni patologiche particolari la ditta dovrà soddisfare le seguenti richieste:

- frullare gli alimenti;
- sostituire il pane “comune” con “pane bianco” o comunque “pane morbido”;
- formato piccolo della pasta;

I pasti dovranno essere confezionati in vaschette monoporzionamento sigillate riportanti il nome e cognome del destinatario e la data di preparazione del pasto, in base ai requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004. La ditta aggiudicataria deve osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, il confezionamento e la conservazione dei pasti da somministrare come previsto dalla legge 30 aprile 1962, n. 283, dal decreto del Presidente della Repubblica n. 327 del 1980, dai regolamenti (CE) n. 178/2002 del 28.2.2008 e n. 852/2004 del 29.4.2004 dal decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 di attuazione della direttiva 2004/41/CE.

Le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la produzione dei pasti, dovranno essere di 1° qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle sul confezionamento e l’etichettatura (in particolare D.Lgs. n.109/1992). La scelta deve essere orientata preferibilmente verso i prodotti freschi e comunque con caratteri organolettici specifici dell’alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc.).

I prodotti pastorizzati dovranno avere la precedenza su quelli sterilizzati, quelli secchi o surgelati su quelli inscatolati. In ogni caso sono preferiti prodotti privi di qualsiasi additivo.

Le operazioni di preparazione e cottura dei pasti devono essere eseguite nel rispetto della vigente legislazione e rispondere al dettato dell’art. 5 della L. 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell’art. 31 del D.P.R. 327/1980, per quanto concerne invece il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento, ove necessario, della catena del freddo.

#### **1.4 Caratteristiche dei prodotti alimentari**

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare per i servizi di cui al presente capitolato, sono quelle previste nelle Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere di cui al Decreto della Regione Veneto n. 117/2013.

Per la preparazione dei pasti i prodotti dovranno essere freschi, sempre di prima qualità, di provenienza nazionale, preferibilmente prodotti DOP (Denominazione Origine Protetta) o IGP (Indicazione Geografica Protetta), e i prodotti non derivanti da OGM (organismi geneticamente modificati) o che non contengano OGM (Organismi Geneticamente Modificati) sostanze indesiderate (L.R. 01/03/2002, n. 6).

Le materie prime ortofrutticole dovranno provenire quantomeno da agricoltura che utilizzi la lotta integrata che minimizzi l’impiego di pesticidi chimici.

E’ fatto carico alla ditta appaltatrice il controllo qualitativo e quantitativo delle derrate impiegate per il servizio. Per la composizione e modalità di preparazione dei pasti dovranno essere in primo luogo osservate le Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere di cui al Decreto della Regione Veneto n. 117/2013.

#### **1.5 Diete speciali**

La ditta aggiudicataria quando richiesto dall’Amministrazione Comunale, si impegna a preparare diete speciali personalizzate adeguate agli utenti, affetti da particolari allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico di particolari alimenti, documentate da certificazione sanitaria. Tali tipologie di pietanze dovranno essere contenute in vaschette monoporzionamento, debitamente sigillate e perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione finale.

L’aggiudicatario dovrà altresì assicurare anche la fornitura di pasti, ove richiesto, nel rispetto delle esigenze etiche ed etnico-religiose, su formale richiesta scritta da parte degli utenti.

### 1.6 Trasporto dei pasti

Il trasporto dei pasti deve avvenire con mezzi, strumentazione e personale idonei, con cadenza giornaliera dal lunedì alla sabato (comprese tutte le giornate di festività civile e religiosa). Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare un'adeguata protezione in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

Le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dal DPR 327/1980 e pertanto i pasti dovranno essere confezionati in vaschette monoporzione a perdere ermeticamente sigillate e conservati in contenitori a tenuta termica idonei a mantenere costante la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso (temperatura non inferiore a 65°C per i cibi caldi e per i cibi deperibili da consumare freschi ad una temperatura compresa fra 1°C e 4°C fino all'atto della somministrazione).

È fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto utilizzato in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

### 1.7 Gestione amministrativa del servizio

Gli utenti che hanno usufruito del servizio di fornitura pasti caldi a domicilio nell'anno 2017 sono stati 21.

### 1.8 Orario della consegna

La consegna dei pasti per adulti ed anziani assistiti dovrà tassativamente avvenire presso l'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Vigonovo entro le ore 10,30 del mattino dal lunedì al sabato. L'integrazione di eventuali pietanze mancanti o la sostituzione delle difformità, dovranno avvenire, previa tempestiva segnalazione da parte degli uffici comunali, entro le ore 11,00.

## 2. DURATA

Si stabilisce la durata dell'affidamento del presente appalto in 3 anni, dal 1 febbraio 2019 al 31 gennaio 2022.

## 3. INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

L'appalto in questione non presenta rischi da interferenze e pertanto l'Amministrazione comunale non è tenuta a redigere il DUVRI.

## 4. CALCOLO DEGLI IMPORTI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO CON INDICAZIONE DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO

### Analisi Costi

| SOMME A BASE DI GARA  | IMPORTI IN EURO           |
|---|---------------------------|
| Oneri per il servizio di fornitura e consegna pasti caldi a domicilio (personale, formazione, strumenti ed attrezzature, coperture assicurative, gestione amministrativa, ecc...) | € 78.960,96 (IVA esclusa) |
| Oneri per la sicurezza specifici per il presente appalto, previsti ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 non soggetti a ribasso  | € 0,00                    |
| <b>Totale a base di gara</b>  | <b>€ 78.960,96</b>        |
| SOMME A DISPOSIZIONE  | IMPORTI IN EURO           |
| I.V.A. 10%  | € 86.857,06               |
| Contributo ANAC   | € 30,00                   |
| <b>Totale somme a disposizione</b>  | <b>€ 86.887,06</b>        |

## PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

L'appalto del nuovo servizio di assistenza domiciliare avrà la durata di anni 3 (tre) a partire dal 01.02.2019 al 31.01.2022.

Il valore presunto complessivo dell'appalto viene fissato in € 78.906,96 (IVA esclusa) (€ 4,44 a pasto x 17.784 pasti presunti nel periodo di riferimento).

Il contributo che l'Ente verserà all'Autorità di vigilanza è pari ad euro 30,00.

### Totale complessivo quadro economico

Per la valutazione dell'appalto di gara sono stati considerati i seguenti parametri:

- Durata 3 anni
- Importo a base d'asta € 78.906,96
- Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Allegati:

- Codice di Comportamento dei Dipendenti del Comune di Vigonovo approvato con Deliberazione di Giunta Comunale n. 72 del 03.12.2013.

Vigonovo, \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

LA RESPONSABILE  
AREA SERVIZI ALLA PERSONA  
*Dott.ssa Giuliana Tommasi*