

**COMUNE DI MOGORO**  
(Provincia di Oristano)



**COMUNU DE MÒGURU**  
(Provincia de Aristanis)

---

**ENTE GESTORE DISTRETTO SOCIOSANITARIO DI ALES-TERRALBA**

Provincia di Oristano, Azienda ASSL Oristano. Comuni di: Albagiara, Ales, Arborea, Assolo, Asuni, Baradili, Baresa, Curcuris, Genoni, Gonnoscodina, Gonnosnò, Gonnostramatza, Laconi, Marrubiu, Masullas, Mogorella, Mogoro, Morgongiori, Nureci, Pau, Pompu, Ruinas, San Nicolò D'Arcidano, Senis, Simala, Sini, Siris, Terralba, Uras, Usellus, Villa Sant'Antonio, Villa Verde

**Progetto di gestione del servizio  
“Pasti Caldi a domicilio”**

**Elenco delle prestazioni obbligatorie per l'esecuzione del servizio di  
“Pasti caldi a domicilio”**

## **Prestazioni obbligatorie per l'esecuzione del servizio "Pasti Caldi a Domicilio"**

### **A) Preparazione e consegna dei Pasti Caldi a domicilio.**

Il servizio consiste nella preparazione, trasporto e consegna del pasto caldo a domicilio. Ogni pasto giornaliero è composto da un primo piatto, un secondo, il contorno, un frutto di stagione ed una porzione di pane – preparati nel rispetto della Tabella Dietetica approvata dalla ASL di competenza. In particolare la ditta prescelta dall'utente deve provvedere a:

- **acquisto delle derrate alimentari:** La Ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Ente locale, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia; deve attenersi agli standard qualitativi e merceologici stabiliti dalle vigenti leggi in materia. Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. Il Comune richiede e promuove, **in aderenza alla L.R. 19 gennaio 2010, n.1**, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, freschi, stagionali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

- **preparazione e cottura dei cibi :** la preparazione dei pasti e la loro cottura dovrà avvenire presso un Centro Cottura debitamente autorizzato a norma di legge di cui deve disporre l'operatore economico a titolo di proprietà, locazione o altro titolo di godimento e utilizzo, ubicato possibilmente in posizione baricentrica nell'ambito del territorio Plus di Ales Terralba. I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono essere conformi alle indicazioni delle tabelle dietetiche approvate dalla ASL di competenza. Le tabelle dietetiche saranno redatte a cura dell'operatore economico e, entro 15 giorni della comunicazione dell'affidamento del servizio, concordate con l'Ufficio di Piano del Plus di Ales Terralba e trasmesse all'ASL di competenza per l'approvazione. In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli concordati con il Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono. Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con l'Operatore economico le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Per la preparazione dei pasti l'Operatore economico dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'articolo 5 della legge 30 aprile 1962, n. 283 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'articolo 31 del DPR 26 marzo 1980, n. 327 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alla normativa vigente.

- **fornitura di diete personalizzate:** l'operatore economico dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari/celiachie ecc..) e diete per motivi sanitari, religiosi e culturali. L'operatore economico dovrà attenersi alla normativa in materia di tutela della privacy prevista dal D.lgs 196/2003 e s.m.i. La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire in conformità ai contenuti della certificazione medica ed essere controfirmata dal medico curante. L'operatore economico si impegna alla predisposizione di diete che non necessitano di certificato medico. Su richiesta dell'utenza, mediante l'autocertificazione e correzione del menù approvato, potranno inoltre essere introdotte diete rispondenti ad esigenze etnico religiose e vegetariane e in occasione delle festività proporre dei menù adatti alla ricorrenza.

- **fornitura dei pasti al domicilio dell'utente agli orari stabiliti.**

I pasti devono essere preparati e confezionati in ambienti idonei, riconosciuti tali dal competente autorità sanitaria e nel rispetto della normativa igienico sanitaria vigente.

Per la distribuzione dei pasti devono essere utilizzati appositi contenitori isotermici idonei monoporzione, sigillati e monouso. I mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti devono possedere tutti i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti in materia. Gli automezzi devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'Operatore economico aggiudicatario. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.

I pasti devono essere erogati 365 giorni all'anno e nella fascia orario 11.30-13.30.

La ditta prescelta dall'utente deve nominare un Responsabile referente del servizio con il compito di gestire il personale necessario per l'espletamento del servizio, comunicare tempestivamente eventuali difficoltà e/o problemi riscontrati con l'utenza, mantenere i contatti con l'Ufficio di Piano e con i Servizi Sociali comunali. Il responsabile referente del servizio deve essere reperibile tutti i giorni della settimana dalle ore 7,00 alle ore 17,00.

Gli operatori assunti nella Ditta dovranno osservare i principi contenuti nel Regolamento, nel Bando e nel Disciplinare di esecuzione del Servizio. Gli operatori impegnati nell'espletamento del servizio devono provvedere alla registrazione delle prestazioni effettuate su apposite schede mensili, controfirmate dall'utente o da un familiare e dall'operatore incaricato. In riferimento alla presenza di particolari situazioni sanitarie e in situazioni rese note dall'autorità sanitaria, gli operatori devono utilizzare i Dispositivi di Protezione Individuale (DPI), selezionati in base al rischio correlato alle specifiche mansioni e che consentano la protezione delle vie respiratorie, degli occhi, delle mucose delle mani e del corpo.

**•Campionatura rappresentativa del pasto:** l'operatore economico è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il Centro/i di Cottura. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

## **PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA**

L'Operatore economico è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Regolamento della Comunità Europea 29 aprile 2004, n. 852/2004/CE e ad integrare il DUVRI redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune. L'Operatore economico è tenuto inoltre all'osservanza delle norme in materia di controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore ai sensi del Decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 di attuazione della Direttiva CEE 21 aprile 2004, n. 2004/41/CE.

2. Sono a carico dell'Operatore economico tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

## **Standard di qualità minimi richiesti nella realizzazione del servizio.**

L'operatore inserito nell'Albo dei soggetti accreditati ad erogare le prestazioni del servizio Pasti Caldi, dovrà inoltre garantire una serie di parametri che certifichino la qualità del servizio svolto.

Rapporti con l'utente:

- Assicurare al beneficiario un servizio quanto più possibile specifico per le proprie esigenze e necessità;
- Garantire un servizio puntuale nel rispetto delle necessità della persona, anche in termini di flessibilità degli orari;
- Garantire l'identificabilità del proprio personale con abito da lavoro identificativo e badge con foto;
- Garantire l'affidabilità e l'immagine adeguata al ruolo del medesimo personale che dovrà procedere con la presentazione di sé e dell'intervento, utilizzando un linguaggio adeguato alla tipologia dell'utente.

### **Requisiti del personale .**

Gli interventi devono essere svolti da figure specializzate, come di seguito specificate:

- n. 1 coordinatore/referente operativo con esperienza nella gestione di ristorazione collettiva di almeno 1 anno;
- n. 1 operatore con qualifica professionale di cuoco;
- n. 1 operatore generico per il trasporto e la consegna dei pasti.

### **Rapporti con l'Ufficio di Piano:**

Ogni operatore accreditato dovrà individuare un coordinatore con funzione di referente per l'Ufficio di Piano, il cui nominativo e qualifica professionale dovranno essere comunicati prima dell'avvio del servizio. Il referente si occuperà di:

- Raccordarsi costantemente e tenere informati gli operatori del PLUS sull'Andamento del servizio;
- Trasmettere ogni mese la scheda di rendicontazione riepilogativa relativa all'avvenuta erogazione degli interventi, al fine di consentire all'Ufficio di Piano l'inserimento puntuale delle ricevute mensili.
- Trasmettere mensilmente le giornaliere degli operatori controfirmate dall'utente;
- Trasmettere tempestivamente i Curriculum Vitae dei professionisti eventualmente individuati – ad integrazione e potenziamento di quelli già previsti -successivamente all'iscrizione all'Albo, al fine di permettere all'Ufficio di Piano di verificare il possesso dei requisiti previsti dalla presente procedura di accreditamento e autorizzarne l'inserimento nel servizio.

