

**DISCIPLINARE DEL SERVIZIO PASTI A DOMICILIO RIVOLTO AD ANZIANI ED ADULTI IN CONDIZIONE DI  
RIDOTTA AUTONOMIA PERSONALE PER IL PERIODO DAL 1° GIUGNO 2016 AL 31 MAGGIO 2017**

**ART. 1) OGGETTO DEL DISCIPLINARE**

Il presente disciplinare ha per oggetto la modalità di gestione del servizio Pasti a domicilio; il servizio intende rivolgersi a cittadini residenti nel Comune di Desio, anziani ed adulti in condizione di ridotta autonomia personale, utenti del Servizio Sociale, per i quali sia stato stilato un apposito Progetto Assistenziale Personalizzato; il servizio Pasti a domicilio integra gli interventi finalizzati al supporto della persona fragile presso il suo domicilio, mantenendo il più a lungo possibile le residue autonomie ed evitando o rimandando per quanto possibile l'istituzionalizzazione; esso consiste nella consegna presso l'abitazione dell'utente di pasti preparati in un centro cottura gestito da Desio Food SpA e distribuiti dal personale dell'Associazione Auto Amica, tramite idonei mezzi di trasporto .

**ART. 2) LUOGO D'ESECUZIONE**

Il servizio viene reso presso il domicilio di utenti residenti sul territorio di Desio, segnalati dal Servizio Sociale.

**Art. 3) MEDIA PASTI GIORNALIERI PRESUNTI**

La media giornaliera di pasti da consegnare è così individuato:

<b>MEDIA PASTI GIORNALIERA</b>
n. 20 pasti

**Art. 4) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

Disponibilità del servizio - Il servizio prevede una consegna al giorno del pranzo o anche, in casi particolari, del pranzo e della cena a ciascun utente e deve essere attivo dal lunedì al venerdì (giorni lavorativi medi l'anno 252), con possibilità di estendere sperimentalmente il servizio, in casi eccezionali, anche al sabato e alla domenica per 20 settimane l'anno.

Durante il periodo scolastico (circa 180 giorni l'anno) i pasti vengono prodotti e ritirati per la consegna presso il Centro cottura di via Forlanini in Desio. Durante il periodo estivo di chiusura delle scuole (circa 72 giorni) ed in generale quando il Centro cottura di Desio è chiuso, i pasti vengono prodotti e ritirati per la consegna presso il Centro cottura di via Monfalcone a Cinisello Balsamo; per eventuali pasti per il sabato e la domenica (sperimentalmente attivabili per non più di 20 settimane l'anno), essi vengono prodotti e ritirati per la consegna presso la RSA "Il Sole" in Via Bernini sempre a Cinisello Balsamo. In ogni caso, qualora previsto dal Piano Assistenziale Individuale, il Comune potrà provvedere in alternativa ad integrare il servizio con un congruo numero di ore di SAD o Servizi collaterali al SAD – SCS, per la preparazione del pasto al domicilio degli utenti .

L'attivazione e la disattivazione del servizio sono effettuate esclusivamente da parte del Servizio sociale comunale via fax o via email, che comunica simultaneamente sia alla cucina centralizzata, che al servizio trasporto e consegna.

Preparazione pasti – Il servizio comprende la preparazione di pasti lo stesso giorno della consegna ed è disciplinato in ogni dettaglio dal contratto di fornitura in essere per la ristorazione scolastica. Anche per la fornitura di pasti al domicilio le derrate utilizzate devono essere definite dalla scienza ordinaria e dalle consuetudini del mercato locale di “prima” qualità e utilizzate nella scrupolosa osservanza di tutte le norme emanate ed emanande in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, il confezionamento, la conservazione dei pasti, in modo da garantire il massimo grado di conservazione delle qualità organolettiche dei cibi.

I pasti devono essere confezionati in contenitori monoporzione termosigillati e diversi per la pasta, i brodi, le pietanze e i contorni, inseriti per il trasporto in appositi contenitori isotermeici dotati di scomparti interni in grado di tenere separati i cibi caldi da quelli freddi. Ogni contenitore di pasti “speciali” deve essere contrassegnato con apposita etichetta che permetta di associarlo all’utente destinatario.

Il fornitore deve provvedere a proprie spese alla sostituzione dei contenitori deteriorati nel corso dell’appalto.

Trasporto e consegna - Il trasporto e la consegna del pasto presso il domicilio dell’utente deve essere svolto con utilizzo sia di personale in possesso dei prescritti certificati di idoneità sanitaria, che di idonei automezzi.

La consegna del pasto deve essere effettuata nella fascia oraria dalle ore 11.30 alle ore 12.45 (da intendersi che il vassoio con il pasto deve essere appoggiato sul tavolo nell’abitazione dell’utente).

Non è consentito depositare il pasto fuori dall’abitazione in caso di assenza dell’utente, né consegnarlo a persona diversa dall’utente stesso.

Allo scopo di garantire l’efficacia del servizio anche in termini della puntualità della consegna, occorre predisporre di un adeguato numero di autoveicoli adibiti contemporaneamente al servizio, qualora il numero delle consegne, la loro distribuzione geografica, nonché le condizioni del traffico, richiedano l’utilizzo di più di un automezzo.

Menù - I pasti devono essere costituiti da un primo, un secondo con contorno, pane e frutta di stagione.

La ditta deve garantire la fornitura sia di un menù standard sia di menù specifici per persone con particolari patologie (quali ad es. diabete) e preparato per persone affette da problemi di deglutizione e/o masticazione (ad. esempio cibi frullati). I menù specifici sono forniti su richiesta scritta del Servizio Sociale, di solito supportata da richiesta medica di regime alimentare specifico. Nessuna maggiorazione del corrispettivo è dovuta per i menù speciali.

Il menù inoltre deve essere differenziato a seconda delle stagioni.

Interazione con gli utenti – Il personale addetto alla consegna dei pasti deve essere capace di rapportarsi in maniera flessibile ad attenta con le persone che usufruiscono del servizio, tenuto conto che il momento del ricevimento del pasto costituisce per gli utenti una vera e propria occasione di socializzazione, che può essere utilizzata anche per esprimere eventuali problemi o difficoltà di vita, i quali devono essere prontamente comunicati all’Amministrazione Comunale. E’ previsto, laddove necessario, un aiuto nello scodellamento.

Il soggetto gestore del servizio di trasporto e consegna deve mettere in pratica ogni accorgimento organizzativo utile a garantire il rispetto della routine giornaliera, in considerazione delle esigenze degli utenti che si aspettano la consegna del pasto allo stesso orario tutti i giorni. Pertanto il personale addetto alle consegne deve essere in numero tale da garantire eventualmente il contemporaneo utilizzo del numero di mezzi necessario alla realizzazione del servizio.

## **Art. 5) REQUISITI DEGLI OPERATORI ADDETTI AL TRASPORTO E CONSEGNA PASTI**

Deve essere svolta e garantita la consegna del pasto al domicilio con la presenza di:

- un numero di operatori sufficiente a garantire ogni giorno e per tutti gli utenti il rispetto dei tempi di consegna previsti dal presente capitolato;
- un Coordinatore del servizio con esperienza di coordinamento triennale in servizi per anziani;

Il Coordinatore è raccordo operativo con l'Amministrazione Comunale, monitora e verifica le competenze degli operatori, garantisce la formazione in itinere degli operatori stessi ed organizza le sostituzioni, turnazione e gestione del personale; si occupa del coordinamento del personale addetto alla consegna con quello addetto alla preparazione dei pasti; deve essere disponibile/reperibile dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle 13.00.

Tutto il personale impiegato, anche volontario, deve anche rispondere ai requisiti di idoneità psico-attitudinali in relazione alla tipologia del servizio da svolgere. E' da considerarsi indispensabile la capacità degli operatori di lavorare in équipe, di inserirsi in una dinamica di rispondenza continua al bisogno della situazione in cui si opera, la capacità di lettura delle dinamiche relazionali e di un corretto approccio ad esse, sia per l'erogazione delle prestazioni agli utenti al domicilio che per i momenti di coordinamento/verifica del servizio.

All'Amministrazione Comunale di Desio, deve essere fornito, prima dell'inizio del servizio, l'elenco degli operatori.

L'Amministrazione Comunale si riserva in itinere la facoltà di valutare l'efficacia e l'efficienza degli operatori addetti alla consegna del pasto; ove emergessero motivi tali da far risultare non idoneo qualche addetto al servizio, l'Amministrazione Comunale può richiederne la sostituzione.

Il personale che presta servizio deve essere dotato di apposito tesserino di riconoscimento contenente nome e cognome dell'operatore, qualifica, nominativo della ditta; il tesserino deve essere esibito a richiesta. Nei limiti del possibile, è richiesto di inviare per le sostituzioni, la stessa persona, la quale in ragione della progressiva conoscenza dei casi e delle modalità operative in vigore, può garantire continuità nel servizio stesso

## **Art. 6 )SUPERVISIONE DEL SERVIZIO**

Il Servizio Pasti a domicilio è un servizio comunale e la supervisione di ogni sua fase e il controllo della sua efficacia ed efficienza, nonché del livello di gradimento da parte dell'utenza, spetta al Servizio Sociale Comunale.