

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

PROCEDURA DI GARA APERTA FINALIZZATA ALLA CONCLUSIONE DI UN ACCORDO QUADRO COME DEFINITO DELL'ART. 54 (C.4 LETT. A) DEL D. LGS. 50/2016 - N. 5 LOTTI FUNZIONALI, PER LA DEFINIZIONE E L'AFFIDAMENTO DEL "SERVIZIO DI SOSTEGNO SOCIALE E PASTI A DOMICILIO".

GARA N. 8229858**LOTTO 1 C.I.G. N. 884300241A****LOTTO 2 C.I.G. N. 884301707C****LOTTO 3 C.I.G. N. 8843032CD9****LOTTO 4 C.I.G. N. 88430381D0****LOTTO 5 C.I.G. N. 8843048A0E****ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO**

Il Dipartimento Politiche Sociali, per le specifiche competenze attribuite dalla L. n. 328/08/11/2000 capo V, art. 22 comma 4, – dalle linee di indirizzo del Piano regolatore sociale e dalla Legge Regionale n. 38/1996, ritiene indispensabile promuovere e attivare nel circuito cittadino forme di sostegno diversificato, realizzando interventi domiciliari di protezione e tutela, in ossequio alla normativa vigente, ovvero garantendo il più possibile il diritto della persona a rimanere nel proprio ambiente di vita.

Considerato che i livelli essenziali di prestazioni sociali erogabili, ai sensi della citata L. 328/00 art. 22 comma 2 e 4, impongono interventi a riguardo, il Dipartimento Politiche Sociali – Direzione accoglienza ed Inclusione, in considerazione dell'esperienza acquisita relativamente ai servizi attivati con il precedente impianto di interventi, intende implementare il già sperimentato sistema di sostegno sociale e pasti a domicilio.

Dalle segnalazioni che pervengono alla Sala Operativa Sociale e dai dati rilevabili dalle fonti statistiche ufficiali, il territorio cittadino come quello nazionale, esprime una multiforme e variegata tipologia di bisogni espressi da persone e nuclei in condizioni di grave vulnerabilità.

Nell'attuale società la povertà che si connota con gli scarsi o inesistenti mezzi di sostegno economico si interconnette con situazioni di fragilità personali, con solitudine e assenza di legami affettivi certi, con l'isolamento e la mancanza di reti sociali, solidali, di "buon vicinato". Questa realtà mette a rischio i soggetti più fragili.

Dal punto di vista culturale, psicologico, antropologico, sociologico (e ovviamente fisiologico) l'alimentazione riveste un aspetto fondamentale di cura di sé e di socializzazione. Attraverso il cibo si veicola non solo il nutrimento ma anche l'affettività, la relazionalità, l'attenzione per l'altro, l'inclusione, lo scambio, il dialogo, il sentimento di appartenenza e di fiducia.

E' in questa ottica che il Dipartimento Politiche Sociali, ritiene di predisporre misure atte al sostegno e al monitoraggio delle persone residenti nel Comune di Roma Capitale che a causa della situazione di grave fragilità, di solitudine, isolamento, scarsi o inesistenti mezzi di sostegno economico, necessitano della presenza quotidiana di rapporti di vicinanza da rafforzarsi anche con l'erogazione regolare di pasti a domicilio.

Il presente Capitolato disciplina l'affidamento in gestione del suddetto "SERVIZIO DI SOSTEGNO SOCIALE E PASTI A DOMICILIO" che dovrà essere realizzato nel territorio cittadino, tenendo conto della caratterizzazione di ambito in relazione alle diverse tipologie di bisogno e alle mutevoli condizioni generate dall'offerta di servizi pubblici, privati, dell'associazionismo e del volontariato, messi in campo per rispondere ai bisogni espressi.

Normativa di riferimento

- L. n. 328/2000 - Legge quadro per la realizzazione del sistema integrato di interventi e servizi sociali,

- D.P.C.M. del 30 marzo 2001 "Atto di indirizzo e coordinamento sui sistemi di affidamento dei servizi alla persona ai sensi dell'art. 5 della L. 8 novembre 2000, n. 328"
- L.R. Lazio 38/1996 - Riordino, programmazione e gestione degli interventi e dei servizi socioassistenziali nel Lazio;
- Linee di indirizzo del Piano regolatore sociale;
- Linee di indirizzo per il contrasto alla grave emarginazione adulta in Italia emanate dal Ministero del Lavoro e dell'Inclusione Sociale ed approvate dalla Conferenza Unificata in data 5.11.2015;
- Linee guida per l'affidamento di servizi a enti del terzo settore e alle cooperative sociali, approvate con delibera ANAC n.32 del 20.01.2016.
- Decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327
- Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 193 del 16 luglio 1980)
- Linee guida Regolamento CE 178/2002, dal Regolamento CE 852/2004 attuato con il D.Lgs 193/2007 e del Regolamento CE 625/2017
- " Determinazione Regione Lazio numero G01772 del 01 marzo 2016 "Rettifica Allegato A della Determinazione 14 dicembre 2015, n. G15674 concernente: Revisione Determinazione D0878 del 26/02/08 avente ad oggetto: "DGR N. 326 del 06/06/06 – Sicurezza degli Alimenti – Riconoscimento impianti e stabilimenti ai sensi del Regolamento (CE) N. 853/2004 e relative procedure "Allegato A.
- " Determinazione Regione Lazio n. G08413 del 15 giugno 2017 Adozione nuova modulistica per la notifica sanitaria delle imprese alimentari ai sensi del Regolamento CE n.852/2004 e revoca della Determinazione 12 maggio 2014, n. G06917 del 12/05/2014
- L'obbligo per le attività del settore alimentare di porre in atto un piano di autocontrollo, munendosi di un manuale haccp redatto in base alle esigenze specifiche dell'azienda in questione, contenente le linee guida necessarie per il monitoraggio e la prevenzione dei rischi alimentari da mettere in atto tramite la compilazione di apposite schede di autocontrollo haccp.

ART. 2 FINALITA' DEL SERVIZIO

Il servizio è finalizzato a:

- 1) Contrastare l'isolamento e la grave emarginazione sociale, promuovere l'inclusione sociale, orientare e inviare i destinatari verso i servizi preposti istituzionali e informali
- 2) Mantenere il grado di autonomia e prevenire l'eventuale cronicizzazione dello stato di isolamento
- 3) Monitorare costantemente le condizioni di vita e attivare servizi preposti ad affrontare eventuali nuove necessità
- 4) Assicurare la fornitura di un pasto in grado di soddisfare le necessità alimentari individuali

ART. 3 DESTINATARI

- Persone in stato di fragilità estrema, c.d. barbonismo domestico, abbandono totale o parziale da parte dei familiari, solitudine, emarginazione sociale, autoesclusione dal circuito assistenziale.
- Persone in stato di fragilità psico-sociale ed economica non in grado di provvedere autonomamente alle proprie esigenze alimentari.
- Persone adulte in condizioni di grave fragilità, residenti nel territorio comunale e "prese in carico" dal Servizio Sociale del Municipio di residenza.

L'individuazione dei cittadini in stato di bisogno destinatari del servizio avverrà d'intesa col Servizio Sociale di ogni singolo Municipio.

Art. 4 IMPORTI E LOTTI

I lotti individuati sono i seguenti:

| LOTTO | DESCRIZIONE | AREA | N. Pasti / giorno | IMPORTO BASE ASTA (Iva esclusa) |
|-------|--|---------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| 1 | SERVIZIO DI SOSTEGNO SOCIALE E PASTI A DOMICILIO | MUNICIPI 1, 2, 3 | 150 PASTI COMPLESSIVI AL GIORNO | € 1.339.860,00 |
| 2 | SERVIZIO DI SOSTEGNO SOCIALE E PASTI A DOMICILIO | MUNICIPI 4, 5, 6 | 150 PASTI COMPLESSIVI AL GIORNO | € 1.339.860,00 |
| 3 | SERVIZIO DI SOSTEGNO SOCIALE E PASTI A DOMICILIO | MUNICIPI 7, 8, 9 | 150 PASTI COMPLESSIVI AL GIORNO | € 1.339.860,00 |
| 4 | SERVIZIO DI SOSTEGNO SOCIALE E PASTI A DOMICILIO | MUNICIPI 10, 11, 12 | 150 PASTI COMPLESSIVI AL GIORNO | € 1.339.860,00 |
| 5 | SERVIZIO DI SOSTEGNO SOCIALE E PASTI A DOMICILIO | MUNICIPI 13, 14, 15 | 150 PASTI COMPLESSIVI AL GIORNO | € 1.339.860,00 |

per un totale di € 6.699.300,00 al netto dell'I.V.A.

Il valore di "150 PASTI COMPLESSIVI AL GIORNO" è da intendersi come tetto massimo erogabile per Lotto.

L'avvio del servizio per ogni singolo Lotto non è sottoposto al preventivo completo raggiungimento di tale soglia né al raggiungimento di un numero minimo di destinatari per Municipio.

ART. 5 DURATA

Il presente appalto decorrerà dal 01.08.2021 e terminerà il 31.07.2024 o comunque per 36 mesi dalla data di affidamento del servizio.

Il soggetto affidatario si impegna alla scadenza del rapporto contrattuale e nelle more del perfezionamento delle ordinarie procedure di scelta del contraente, a prorogare il servizio agli stessi prezzi, patti e condizioni.

In caso di cambio di gestione, alla scadenza del rapporto contrattuale, il soggetto affidatario si impegna a collaborare con i nuovi soggetti subentranti al fine di garantire un efficace passaggio di consegne, senza oneri aggiuntivi per Roma Capitale.

ART.6 PREZZO

Il costo unitario del servizio è determinato in € 8,15 (euro otto/15) oltre IVA se e quanto dovuta al massimo 22%, soggetto a ribasso.

L'importo è comprensivo di tutti gli elementi necessari alla perfetta esecuzione del servizio richiesto e alla realizzazione delle azioni progettate.

Verranno retribuiti all'Organismo affidatario esclusivamente i servizi giornalieri effettivamente erogati e rendicontati.

In ogni caso, nessuna altra retribuzione (o rimborso) sarà comunque dovuta da parte dell'appaltatore all'impresa aggiudicataria se non quella relativa alla prestazione effettivamente resa.

I corrispettivi di cui al presente capitolato non saranno oggetto di variazioni nel periodo di durata del contratto; il prezzo resterà, quindi, fisso ed invariato per tutta la durata del servizio.

ART.7 MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO. TIPOLOGIA DELLE PRESTAZIONI

Il servizio dovrà coniugare in maniera coerente e virtuosa sostegno sociale e consegna di pasti a domicilio. Le due azioni sono da considerarsi operativamente e socialmente convergenti e non sono isolabili. Il cittadino preso in carico dovrà essere oggetto contemporaneamente di ambedue le azioni. Non è da intendersi in alcun modo esaustivo un servizio improntato alla mera consegna del pasto.

Ogni pasto dovrà essere composto da: un primo, un secondo, un contorno, pane e un frutto di stagione o dolce, e dovrà essere preparato utilizzando prodotti di prima scelta e qualità.

L'attuatore del servizio dovrà proporre il menù variabile mensilmente nonché a seconda del periodo dell'anno (estate/ inverno) e dovrà garantire, ogni giorno, la possibilità di scelta fra tre diversi primi piatti, tre secondi piatti e tre contorni, nel rispetto delle esigenze previste dal MMG e eventuali richieste motivate del fruitore e avallate dal Servizio Sociale Municipale segnalante.

La scelta del menu dovrà essere proposta e adattata alle specifiche esigenze dell'utenza, su segnalazione del Servizio Sociale Municipale di competenza.

La quantità e la varietà dei cibi devono assicurare una dieta equilibrata dal punto di vista nutritivo e adatta per il consumo, in particolare delle persone anziane; pertanto dovranno essere ben cotte e di facile masticazione ed assimilazione.

L'attuatore dovrà inoltre assicurare "menu in bianco" e "diete speciali" in presenza di particolari esigenze di alcuni beneficiari, che dovranno essere certificate dal medico di medicina generale.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto o lo stato fisico.

E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata una volta a settimana.

Alcune indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

- Pasta: deve essere usualmente di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantirne l'alternanza quotidiana,
- Riso,
- Gnocchi: di patate freschi o surgelati,
- Carni: vanno alternate le parti magre tra pollo, coniglio, tacchino, vitellone,
- Pesce: va data preferenza a pesci surgelati o freschissimi, deliscati, tipo filetti o tranci,
- Tonno: al naturale o all'olio d'oliva,
- Formaggio: preferibilmente esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, limitare l'uso di formaggini,
- Uova: se si usano uova fresche preferire quelle di categ. A extra. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude. Per alcune preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di uova pastorizzate in confezioni originali,
- Legumi: freschi o surgelati o secchi, da utilizzare anche in abbinamento con pasta o riso,
- Verdure: devono essere di stagione, opportunamente variate, crude o cotte (in inverno preferibile la verdura cotta), o surgelate. Non devono essere utilizzate quelle in scatola,
- Frutta: preferibilmente di stagione. Limitare quella in scatola o le puree già pronte,
- Pane: fresco di giornata e di facile masticazione. Evitare quello riscaldato o surgelato,
- Yogurt: intero o parzialmente scremato alla frutta o ai cereali,
- Sale e estratti di brodo: con moderazione, preferendo il sale iodurato/iodato e l'utilizzo degli aromi freschi in alternativa per insaporire i patti. Sono invece vietati gli estratti per brodo di glutammato monosodico,
- Conserve: sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di conservanti,
- Condimenti: da utilizzare olio extra vergine di oliva (da preferire), olio monoseme, di mais o di girasole, burro (solo in piccole quantità, esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature).

Il servizio dovrà rispettare le regole di trasporto degli alimenti a riguardo:

- I vani di carico dei veicoli e i contenitori trasporto alimenti haccp devono essere puliti regolarmente e non devono essere utilizzati per trasportare altro materiale diverso dagli alimenti. Inoltre, deve essere sempre assicurato il mantenimento delle temperature idonee in base alla tipologia di prodotti.
- Per i veicoli e i contenitori utilizzati anche per il trasporto di merce diverse, bisogna provvedere a fare una corretta separazione dei prodotti. Inoltre, tra un carico e l'altro bisogna pulirli accuratamente per evitare contaminazione.
- Prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere vanno trasportati in contenitori riservati esclusivamente al trasporto di prodotti alimentari, contrassegnandoli in modo chiaro e indelebile.
- Tutti i prodotti alimentari all'interno dei veicoli e contenitori vanno posizionati e protetti in modo da evitare qualsiasi tipo di contaminazione.
- I pasti saranno consegnati in **in contenitore isotermico monopasto** adatto a mantenere la temperatura e la freschezza del pasto.

• **EROGAZIONE PASTI E MENÙ**

Il servizio richiesto dal presente Bando si avvale dell'attività quotidiana di consegna di pasti a domicilio (dal lunedì alla domenica, inclusi i festivi) con il massimo rispetto degli orari (il pasto deve essere consegnato quotidianamente, festivi inclusi, dalle ore 11.00 alle ore 14.15 direttamente al beneficiario). Vista la delicatezza del servizio richiesto, sia dal punto di vista delle finalità relazionali che da quello igienico-sanitario, è fatto divieto assoluto di lasciare incustodito il pasto fuori della porta del domicilio dell'assistito.

Il presente segmento di attività prevede l'erogazione delle seguenti prestazioni: preparazione, cottura, trasporto e consegna a domicilio dei pasti **in contenitore isotermico monopasto**.

L'organismo dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria (Reg 852/04/CE), attinenti la produzione, preparazione, confezionamento, conservazione e trasporto dei pasti ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria o titolo equipollente, nonché di quanto previsto da ogni altra normativa europea e/o nazionale vigente in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari; apparecchi per la conservazione, rigenerazione, riscaldamento e raffreddamento degli alimenti, a norma di legge e conformi alla sistema HACCP.

A tal fine l'organismo dovrà dichiarare di possedere il proprio manuale di autocontrollo igienico-sanitario redatto secondo i principi del sistema HACCP che dovrà contenere come minimo:

- identificazione del gruppo HACCP;
 - descrizione dei prodotti e destinazione d'uso;
 - diagrammi di flusso;
 - analisi dei pericoli;
 - valutazione dei rischi e sviluppo metodo HACCP;
 - gestione CCP;
 - attività di verifica e controllo;
 - piano analitico dei controlli;
 - regole di igiene e comportamento del personale;
 - gestione e qualifica dei fornitori;
 - gestione di controllo ricevimento materie prime (o pasti) e loro gestione;
 - programma di sanificazione;
 - gestione rintracciabilità degli alimenti;
 - programmi per il controllo e la prevenzione da infestanti di diversa natura;
 - controllo e gestione attrezzature;
 - buone norme di lavorazione;
 - gestione allergeni;
 - gestione di preparazione al carico e trasporto.
- **Centro Cottura**: Il Laboratorio – Centro Cottura dovrà essere registrato secondo quanto previsto dalla normativa:

Notifica ai fini della Registrazione - ART. 6, REG. CE N. 852/2004

Determina Regione Lazio 15 giugno 2017 n. G08413

Deliberazione della Giunta Regionale 14 gennaio 2011, n. 3

Regolamento (CE) n.178/2002)

Nei locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati: i pavimenti e le pareti devono essere mantenuti in buone condizioni, le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere anti insetti facilmente amovibili per la pulizia; le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici.

Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

Il rifornimento di acqua potabile deve essere garantito e sufficiente.

Nel caso in cui l'organismo si avvalga di fornitori esterni, dovrà fornire tutti gli elementi conoscitivi e descrittivi in ordine al centro di cottura utilizzato ed alla regolamentazione dei rapporti giuridici con il soggetto fornitore.

I menù dovranno essere articolati come segue:

menu primaverile/estivo (da adottarsi indicativamente generalmente per il periodo da aprile a settembre)

menu autunnale/invernale (da adottarsi indicativamente per il periodo da ottobre a marzo)

menu particolari in occasione delle festività di Natale, Pasqua ed altre ricorrenze. possibilmente utilizzando prodotti a Km 0 così da abbattere i costi di fornitura e agevolare la produzione locale. Sarebbe apprezzabile anche, se possibile, la confezione di pasti nel rispetto della cultura culinaria del territorio e della tradizione.

I pasti dovranno essere consegnati in contenitore monopasto e costituiti da un primo piatto (paste asciutte con condimenti diversi o in bianco, risotti, paste ripiene, gnocchi, lasagne, minestre e minestrone), da un secondo (carne rossa o bianca; pesce cotti con diverse cotture; affettati; formaggi), contorno (freschi o cotti), dessert (frutta fresca o cotta; mousse di frutta in monoporzioni; yogurt; budini UHT in monoporzione); pane e una bottiglietta d'acqua da mezzo litro.

I pasti dovranno essere confezionati nel rispetto delle indicazioni mediche individuali e dovranno essere certificati del medico all'atto della richiesta dell'utente o modificati in caso di prescrizioni mediche sopraggiunte successivamente. Dovranno altresì essere rispettosi delle eventuali particolari tradizioni etnico-religiose dell'utente. I pasti dovranno essere prodotti e consegnati secondo le norme igienico-sanitarie vigenti. E' vietato il riciclo di cibi preparati e avanzati nei giorni antecedenti al consumo. I pasti dovranno essere confezionati e consegnati in monoporzioni chiuse, termosaldate, secondo le normative vigenti, **trasportati in appositi contenitori isotermici monopasto in modo da mantenere la catena del caldo (minimo +60°) o del freddo (massimo +7°) secondo normative vigenti tramite mezzi adeguati al trasporto di alimenti.**

Ciascun contenitore consegnato a domicilio dell'utente verrà ritirato vuoto entro il giorno successivo all'atto della nuova consegna.

L'impresa appaltatrice provvederà alle operazioni di lavaggio e sanificazione dei contenitori nonché alla buona tenuta e conservazione dei contenitori stessi. Il prezzo stabilito per ogni singolo pasto dovrà essere comprensivo del contenitore, il quale dovrà essere fornito in buono stato e la ditta aggiudicataria provvederà alla subitanea sostituzione nel caso di danni o di usura.

L'erogazione dei pasti dovrà avvenire a titolo completamente gratuito per l'utenza.

• **MEZZI E STRUMENTI**

Gli Organismi debbono possedere:

- Numero automezzi adeguato alla puntuale consegna pasti. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 D.P.R. 327/80 e s.m.i. e Regolamento CE 852/04. Per tali mezzi l'Impresa dovrà essere in possesso dell'attestazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dall'Autorità sanitaria competente. E' fatto obbligo di

provvedere alla pulizia quotidiana e alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli elementi trasportati. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti, dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e s.m.i. In particolare, si dovrà fare uso di contenitori termici in polipropilene lavabili e disinfettabili sia internamente che esternamente, all'interno dei quali saranno collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge.

- Autorizzazioni per accesso alle zona ZTL – ove necessaria;
- Gli operatori dovranno essere riconoscibili attraverso l'utilizzo di un tesserino identificativo, come di seguito descritto:
 - in alto a sinistra logo e dicitura dell'ente gestore,
 - in alto a destra logo e dicitura di Roma Capitale
 - in basso centrato nome per esteso e cognome puntato dell'operatore
 - essere dotati di tutti gli strumenti antinfortunistici atti a garantirne l'incolumità e la sicurezza in ossequio alle norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (abbigliamento e protezioni adeguate agli interventi tipici di un servizio di emergenza). L'Organismo affidatario deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80, art. 42), da indossare durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. L'Organismo affidatario deve inoltre fornire a tutto il personale, calzature rispondenti alle norme di sicurezza vigenti, mascherine e guanti monouso, nel rispetto delle norme igieniche e di prevenzione del contagio da Covid
- L'Organismo affidatario dovrà apporre sugli automezzi in uso al servizio, in posizione ben visibile, un adesivo/magnete di dimensioni cm 50X50 riportante: logo di Roma Capitale – logo Attuatore.
- L'Organismo affidatario dovrà apporre all'ingresso della sede operativa in posizione ben visibile una targa di dimensioni non inferiori a cm 50X90 riportante: logo di Roma Capitale - "SERVIZIO DI SOSTEGNO SOCIALE E PASTI A DOMICILIO".
- Tutto il materiale collegato alla visibilità delle Ente dovrà essere preventivamente approvato dalla Committenza.

VESTIARIO

CONSERVAZIONE CAMPIONI

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l' Organismo affidatario ha l'obbligo di conservare per 72 ore, in appositi sacchetti sterili e alla temperatura di 0/+4°C, un campione del pasto completo giornalmente prodotto. I contenitori con le campionature dei pasti conservati e recanti la data del giorno di produzione, saranno utilizzati nel caso si verificano casi di tossinfezione alimentare, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio. Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti, Roma Capitale provvederà all' applicazione delle previste nel contratto.

L'Organismo affidatario dovrà individuare un laboratorio di analisi e controllo qualitativo, batteriologico e chimico, iscritto negli elenchi predisposti dalla Regione, e dovrà indicare la periodicità dei controlli effettuati, all'interno del proprio progetto tecnico Tali controlli dovranno essere riferiti sia alle derrate alimentari crude e cotte sia alle superfici di lavoro. I referti di dette analisi dovranno essere sempre disponibili per eventuali controlli da parte di Roma Capitale

- **ATTIVITÀ DI SOSTEGNO SOCIALE**

L'azione prevede una attività di programmazione dell'intervento e di monitoraggio quotidiano sulla situazione degli utenti mediante visite e ascolto attivo presso il domicilio delle persone coinvolte, valorizzando al massimo le connessioni di sistema tra i servizi della rete socio-sanitaria cittadina, formale e informale, attorno all'assistito.

Il personale incaricato dovrà pertanto dedicare un congruo tempo alla relazione con l'utente finalizzata al monitoraggio e al sostegno sociale. Dovrà in questo senso osservare **quotidianamente** la situazione

del beneficiario, relazionarne al Servizio Sociale del Municipio di appartenenza per tracciare ogni eventuale evoluzione/involuzione della situazione e concorrere all'attivazione di ogni eventuale rete di supporto sempre in accordo con il Servizio Sociale territoriale.

Il coordinatore del servizio dovrà prendere parte alle riunioni periodiche convocate dai Municipi e dal Dipartimento Politiche Sociali.

A CADENZA MENSILE DOVRÀ ESSERE RESA APPOSITA RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO CONTENENTE IL DETTAGLIO DEI CASI SEGUITI.

• **MODALITÀ DI AMMISSIONE AL SERVIZIO**

L'ammissione degli utenti al servizio avverrà su disposizione dei Municipi territorialmente competenti, attraverso il proprio Servizio sociale che accerterà lo stato di bisogno dei richiedenti e ne autorizzerà l'accesso. I Municipi comunicheranno tempestivamente agli organismi affidatari i dati dei cittadini presi in carico, completi della Scheda Sanitaria, sottoscritta dal Medico Curante, indispensabile alla profilazione dei menù.

• **RILEVAZIONE E DOCUMENTAZIONE DEGLI UTENTI**

L'affidatario si impegna a predisporre e tenere un sistema di documentazione relativa al servizio, alla sua organizzazione ed evoluzione. Il soggetto si obbliga ad effettuare la rilevazione degli utenti con l'indicazione delle generalità di ciascuno, predisponendo ed utilizzando apposita scheda individuale, nel rispetto della privacy. La consegna del pasto dovrà essere controfirmata dal beneficiario e la documentazione relativa alle presenze giornaliere degli utenti fruitori dovrà essere trasmessa con cadenza mensile alla Direzione Accoglienza ed Inclusione.

Dovrà essere introdotto preferibilmente un sistema informatizzato in grado di raccordarsi con il sistema informativo in dotazione alla Sala Operativa Sociale di Roma Capitale (SIMIS) e di favorire la confluenza dei dati.

ART. 8 REQUISITI DEL PERSONALE

L'organismo aggiudicatario dovrà disporre di una dotazione di personale in quantità e di qualificazione e profilo professionale adeguati ed esperienza professionale pregressa utile a garantire un'efficace gestione delle attività di cui al presente avviso.

Il personale addetto alle visite domiciliari deve essere in numero tale da garantire il contemporaneo utilizzo del numero di mezzi necessario alla puntuale realizzazione del servizio.

L'organismo aggiudicatario deve assicurare la seguente dotazione minima di personale:

- **un referente Responsabile del servizio**, che curi il collegamento con il personale dei Municipi di riferimento e della Direzione Accoglienza ed Inclusione
- **un responsabile della fornitura, trasporto e consegna dei pasti**;
- **un congruo numero di operatori sociali** tali da poter garantire il monitoraggio quotidiano degli utenti presso i propri domicili e la distribuzione dei pasti;
- adeguato **personale addetto alla preparazione dei pasti** presso il centro di cottura.

Si richiede flessibilità oraria e reperibilità.

Clausola Sociale

Al fine di garantire la continuità degli interventi evitare il *turnover* degli operatori preservandone il know how e i livelli occupazionali è prevista la dichiarazione di impegno del/i titolare/i o del/i legale/i rappresentante/i o di altra/e persona/e munita/e di specifici poteri di firma, che subordinatamente alla compatibilità ed all'armonizzazione con l'organizzazione d'impresa e nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, dovrà assorbire ed utilizzare prioritariamente, per il periodo di durata del servizio, il personale già impiegato dal precedente affidatario.

Nell'offerta dovrà essere presentato un organigramma con l'indicazione del team impegnato (numero degli operatori e dei compiti loro assegnati per la realizzazione del servizio offerto); esso dovrà contenere i

documenti riguardanti il curriculum dell'organizzazione indicante l'esperienza negli ultimi 3 anni nel settore e i curricula degli operatori impegnati per la realizzazione del servizio (nel caso in cui il personale oggetto di riassorbimento rifiutasse tale opzione). Inoltre dovrà contenere l'attestazione obbligatoria da parte dell'organismo del puntuale rispetto di tutti gli articoli dei CCNL di settore, con particolare riferimento anche alla deliberazione del Consiglio Comunale n. 135/2000 e successive norme applicative.

Il personale utilizzato deve osservare diligentemente tutte le norme e disposizioni generali e disciplinari oltre che conoscere e osservare quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo Igienico sanitario dell'organismo per cui lavora.

L'organismo aggiudicatario deve altresì assicurare l'aggiornamento professionale del proprio personale mediante occasioni di formazione e di riqualificazione.

Il personale impiegato nell'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto deve essere fisicamente idoneo e di provata capacità relazionale nonché formato per il monitoraggio delle situazioni di vita dei beneficiari del servizio. Esso deve essere sempre dotato di un visibile tesserino "identificativo" contenente generalità, qualifica e nome dell'impresa.

L'Organismo deve applicare, nei confronti del personale impiegato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni, e in genere da ogni contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria. L'Organismo è obbligato, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro eventuale scadenza e fino alla loro sostituzione.

Tali obblighi vincolano l'Organismo anche nel caso lo stesso non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

L'organismo aggiudicatario si impegna inoltre a fornire a Roma Capitale, prima dell'inizio dell'appalto, l'elenco nominativo del personale impiegato nelle attività con la relativa qualifica evitando quanto più possibile la sostituzione degli operatori in considerazione del fatto che la relazione con l'utenza è contenuto essenziale del Servizio.

Si impegna altresì a provvedere all'aggiornamento di detti elenchi in caso di sostituzioni provvisorie e/o definitive ed è inoltre tenuto ad adottare, anche attraverso l'azione dei propri operatori, comportamenti atti a garantire il pieno rispetto della dignità e dei diritti degli utenti.

Tutto il personale impiegato nel "SERVIZIO DI SOSTEGNO SOCIALE E PASTI A DOMICILIO" è tenuto a impostare il proprio contegno al rispetto e alla comprensione dell'utenza, agendo con criteri di responsabilità, attenendosi alle disposizioni impartite dalla Direzione e alle regole dell'Ente, osservando in modo scrupoloso i propri doveri.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione di operatore che ne abbia dato giustificato motivo, rispetto all'inosservanza delle prescrizioni del presente Capitolato.

Per quanto non espressamente previsto relativamente alle norme comportamentali e disciplinari, si fa riferimento al Codice Civile, alla legislazione vigente e alla disciplina generale dei Contratti di Lavoro.

ART.9 OBBLIGHI A CARICO DELL'ORGANISMO AFFIDATARIO

L'ente affidatario si impegna a:

- a) erogare il servizio sulla base di quanto stabilito nel presente capitolato descrittivo e prestazionale, nonché nel bando di gara, nel disciplinare e nell'offerta;
- b) dotarsi o far dotare l'organismo terzo eventualmente incaricato di cucinare e confezionare i pasti di un piano di autocontrollo documentato, basato sul sistema HACCP controllo dei punti critici, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D.Lgs n. 193/2007;
- c) dotarsi o far dotare l'organismo terzo eventualmente incaricato di cucinare e confezionare i pasti di un sistema che garantisca la rintracciabilità dei prodotti usati in conformità a quanto previsto dal Reg CE 178/2002, Reg. CE 931/2011 e CE 1169/2011;
- d) dotarsi o far dotare l'organismo terzo eventualmente incaricato di cucinare e confezionare i pasti di attrezzature e materiali necessari all'espletamento del servizio;
- e) garantire che le attrezzature ed i materiali messi a disposizione per lo svolgimento delle attività corrispondano ai requisiti delle vigenti normative in materia di idoneità e sicurezza;

- f) Stipulare idonea copertura assicurativa.
- g) astenersi dal divulgare informazioni inerenti l'erogazione del servizio prestato e la diffusione di notizie riguardanti gli ospiti accolti (legge privacy e trattamento dati sensibili);
- h) ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti e/o soci derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza nonché previdenza e disciplina antinfortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- i) garantire l'adempimento di tutti gli obblighi retributivi, assicurativi e previdenziali previsti dalla normativa vigente a favore dei propri addetti alla realizzazione dell'attività;
- j) relazionare periodicamente, a cadenza mensile, e puntualmente sulle attività svolte;
- k) relazionare sulla conclusione delle attività evidenziando i servizi erogati, le problematiche emerse, le soluzioni adottate, e quant'altro necessario a quantificare e qualificare il servizio fornito.

Per quanto concerne in particolare il suddetto punto g) l'organismo assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati alle persone ed alle cose, tanto dell'Amministrazione che dei terzi, che si dovessero verificare in dipendenza dell'appalto, qualunque ne sia la natura o la causa. È a carico dell'organismo l'adozione, nella esecuzione delle relative prestazioni, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette all'esecuzione e dei terzi; ogni più ampia responsabilità al riguardo ricadrà, pertanto, sull'esecutore medesimo, restandone del tutto esonerata Roma Capitale.

L'Organismo è obbligato, in analogia a quanto disposto dall'articolo 129, comma 1, del Codice e 125 del Regolamento, a stipulare una polizza di assicurazione che copra i danni subiti dalla stazione appaltante a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti ed opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'esecuzione del contratto. L'importo della somma assicurata corrisponde all'importo della convenzione.

La polizza deve inoltre assicurare la stazione appaltante contro la responsabilità civile per danni causati a terzi nel corso dell'esecuzione del contratto.

Il massimale per l'assicurazione contro la responsabilità civile verso terzi è pari a 500.000,00 euro.

La copertura assicurativa decorre dalla data di sottoscrizione del contratto e cessa alla data di attestazione di regolare esecuzione del contratto.

L'Organismo è obbligato a trasmettere alla stazione appaltante copia della polizza entro giorni dieci dalla stipula della convenzione.

L'omesso o il ritardato pagamento delle somme dovute a titolo di premio da parte dell'esecutore non comporta l'inefficacia della garanzia.

La polizza per i massimali sopra indicati dovrà essere conforme agli schemi tipo di cui al Decreto Ministeriale 12 marzo 2004, n.123.

Infine, l'Organismo affidatario si obbliga a rendere immediatamente noto alla Amministrazione Comunale le seguenti situazioni in cui dovesse incorrere:

1. eventuale ispezione in corso, sia ordinaria sia straordinaria, da parte degli Enti all'uopo deputati e i risultati delle stesse ispezioni, attraverso la trasmissione dello specifico verbale, in caso di contestazioni, di ogni tipo di irregolarità riscontrate ed eventuali conseguenti diffide;
2. modifica della propria ragione sociale;
3. cessione dello stesso;
4. cessazione dell'attività;
5. concordato preventivo, fallimento;
6. stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o pignoramento.

ART.10 RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DATI PERSONALI

L'Organismo affidatario per le funzioni strettamente connesse allo svolgimento del progetto viene designato responsabile del trattamento dei dati personali degli utenti e tenuto al rispetto della relativa regolamentazione nazionale e comunitaria in conformità alle disposizioni di cui al REGOLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati) come recepito dal D. Lgs. 10 agosto 2018 n. 101 modificativo del D. Lgs. n. 196/2003.

Lo stesso non potrà comunicare a soggetti terzi i dati personali di cui viene a conoscenza.

ART.11 FUNZIONI DELLA COMMITTENZA

La Direzione Accoglienza e Inclusione mantiene le attività di indirizzo, programmazione, verifica e controllo sul livello qualitativo e rispondente delle prestazioni attraverso le figure professionali e amministrative incaricate.

Nello specifico:

- sovrintende alla regolare esecuzione del Servizio;
- monitora la situazione complessiva dell'utenza ammessa al servizio;
- promuove attività di coordinamento con altri Enti e Istituzioni Pubbliche e Private, impegnate per specifiche competenze sulle tematiche inerenti il Servizio messo a bando, anche attraverso protocolli di intesa e attività di formazione e aggiornamento congiunte;
- definisce modalità di intervento specifiche, in relazione a criticità che possono emergere negli interventi rispetto a situazioni caratterizzate da elevata complessità e vulnerabilità.

ART. 12 SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Agli Organismi affidatari è fatto espresso divieto di sub-appaltare o comunque cedere a terzi, in tutto o in parte lo svolgimento dell'attività oggetto del contratto, pena la risoluzione del contratto medesimo, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile fatta salva la cessione pro-soluto di cui alla Deliberazione Giunta Capitolina n. 281 del 15/09/2010.

ART.13 LIQUIDAZIONE DEI PAGAMENTI

Al pagamento si provvederà, mensilmente e posticipatamente, con apposita Determinazione Dirigenziale, dietro presentazione di regolari fatture, riepilogo mensile dei beneficiari (sono conservati presso la sede dell'organismo affidatario i fogli firma giornalieri), relazione delle attività svolte e previo accertamento della Direzione Accoglienza e Inclusione, dell'effettivo e regolare svolgimento del servizio oggetto della presente Gara, così come meglio dettagliato nello schema di Convenzione, anche attraverso la verifica del modello di comunicazione RUP/Municipio allegato ai documenti di gara.

L'Organismo assume tutti gli obblighi di *tracciabilità dei flussi finanziari* di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche, e si impegna a comunicare uno o più c/c bancari o postali *dedicati e i soggetti autorizzati ad operare sugli stessi*.

ART.14 VERIFICHE E CONTROLLI SULLO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ.

Roma Capitale – Dipartimento Politiche Sociali – Direzione Accoglienza e Inclusione si riserva con ampia e insindacabile facoltà e senza che l'Organismo affidatario possa nulla eccepire, di disporre verifiche e controlli di rispondenza e di qualità circa la piena conformità delle attività rese mediante il R.U.P. o il Direttore dell'esecuzione del contratto, secondo le modalità indicate nello schema di contratto a cui si fa espresso rinvio.

IL RUP
Fabrizio Villeggia

IL DIRETTORE
Maria Maddalena Perna Ruggiero