



Consorzio per la realizzazione del sistema integrato
di welfare ambito-zona di Poggiardo

Andrano, Botrugno, Castro, Diso, Giuggianello, Minervino di Lecce, Nociglia, Ortelle, Poggiardo,
Sanarica, S.Cassiano, S. Cesarea Terme, Spongano, Surano, Uggiano la Chiesa

**PROGETTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA
PASTI CALDI A DOMICILIO PERIODO
DAL 01.07.2022 AL 30.06.2025 – CIG**

1. RELAZIONE TECNICA-ILLUSTRATIVA

1.1 Descrizione del servizio

Il servizio di fornitura pasti a domicilio alla popolazione fragile dell’Ambito di Poggiardo (Andrano, Botrugno, Castro, Diso, Giuggianello, Minervino, Nociglia, Ortelle, Poggiardo, Sanarica, San Cassiano, S. Cesarea T., Spongano, Surano, Uggiano La Chiesa) 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 nell’Ambito di Poggiardo ed è comprensivo dell’approvvigionamento delle derrate alimentari, della preparazione delle stesse mediante cottura, del confezionamento e del trasporto dei pasti dal centro cottura presso il domicilio dell’utente.

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 nella fascia oraria dalle ore 12.00 alle ore 13.00.

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

1.2 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 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;

I pasti dovranno essere confezionati in vaschette monoporzione 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.



Consorzio per la realizzazione del sistema integrato
di welfare ambito-zona di Poggiaro

Andrano, Botrugno, Castro, Diso, Giuggianello, Minervino di Lecce, Nociglia, Ortelle, Poggiaro,
Sanarica, S.Cassiano, S. Cesarea Terme, Spongano, Surano, Uggiano la Chiesa

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.

1.3 Diete speciali

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

1.4 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.

1.5 Orario della consegna

La consegna dei pasti per adulti ed anziani assistiti dovrà avvenire presso il loro domicilio entro le ore 13,00 dal lunedì al sabato.



Consorzio per la realizzazione del sistema integrato
di welfare ambito-zona di Poggiardo

Andrano, Botrugno, Castro, Diso, Giuggianello, Minervino di Lecce, Nociglia, Ortelle, Poggiardo,
Sanarica, S.Cassiano, S. Cesarea Terme, Spongano, Surano, Uggiano la Chiesa

2. DURATA E PRESENTAZIONE MANIFESTAZIONE DISPONIBILITA'

Si stabilisce la durata dell'affidamento del presente appalto in 3 anni, dal 1 luglio 2022 al 30 giugno 2025.

L'Amministrazione assegnerà gli utenti agli operatori economici che hanno manifestato la propria disponibilità tenendo conto della localizzazione geografica in modo da ridurre i costi di trasporto.

L'Ambito corrisponderà per ogni pasto consegnato la somma di € 11,00 + IVA dietro presentazione di fattura elettronica in regime di split payment ogni tre mesi accompagnata da prospetto che attesti l'effettiva consegna.

Per partecipare l'operatore economico interessato dovrà far pervenire tramite pec a udp.poggiardo@pec.rupar.puglia.it, mail a consorzio.sociali@libero.it o brevi manu presso la sede dell'Ufficio di Piano in via Don Minzoni, 6 a Poggiardo la relativa manifestazione disponibilità allegata al presente Avviso debitamente compilata e corredata da documento di identità.

Poggiardo, 14/06/2022

IL DIRETTORE
Rossano Corvaglia