

Progetto (ai sensi dell'art. 23 D.Lgs. n. 50/2016) per l'affidamento del servizio di Pasti a domicilio in favore di cittadini del Comune di Firenze utenti dei servizi sociali

Il presente Progetto contiene i seguenti paragrafi:

1. Relazione tecnico illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserito il Servizio;
2. Indicazioni per la stesura dei documenti di cui al D. Lgs n°81/2008;
3. Calcolo della spesa per l'acquisizione del Servizio;
4. Prospetto economico oneri complessivi per l'acquisizione del servizio;
5. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale;

1. Relazione tecnico illustrativa

Premessa e destinatari

Il servizio assicura la consegna presso l'abitazione di pasti preparati in centri specializzati e distribuiti tramite idonei mezzi di trasporto, sia per il pranzo che per la cena, in favore di cittadini residenti nel Comune di Firenze, ammessi dai servizi sociali e sociosanitari ad usufruirne, nell'ambito di appositi Progetti Assistenziali Personalizzati (PAP) e tramite procedure proprie del Comune e degli enti eventualmente coinvolti.

Il servizio si pone pertanto come risorsa integrativa della gamma delle prestazioni finalizzate a sostenere la domiciliarità delle persone con limitata autonomia e consiste nella consegna.

Prestazioni previste

L'impresa aggiudicataria deve garantire tutti i giorni, compresi i festivi, la fornitura, il trasporto e la consegna di pasti ai recapiti domiciliari degli utenti del servizio.

La dimensione media prevista del servizio consiste in una fornitura di **n. 195 pasti** giornalieri (71.175,00 su base annuale) e in **n. 130 consegne** giornaliere (47.450 su base annuale).

I pasti devono essere composti da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta, pane, acqua, in confezione da 0,5 litri. In presenza di specifiche necessità o patologie e dietro richiesta inoltrata dal Comune devono essere forniti pasti per diete speciali.

L'impresa aggiudicataria deve essere in grado di preparare e fornire i pasti sia secondo il sistema di raffreddamento rapido dopo la cottura, con rigenerazione a cura dell'utente prima del consumo (sistema "cook and chill"), sia secondo il sistema "fresco-caldo", con possibilità di cambio da un sistema all'altro da effettuarsi entro 30 giorni dalla richiesta in merito da parte del Comune. All'avvio dell'esecuzione del servizio è prevista l'adozione del sistema "cook and chill".

Per ogni singolo pasto deve essere previsto l'utilizzo di contenitori termici individuali di piccole dimensioni per ogni singolo pasto - all'interno dei quali sistemare i contenitori monoporzione termosigillati delle singole preparazioni - di caratteristiche tali da garantire un adeguato mantenimento della temperatura dei cibi e dotati di scomparti interni in grado di tenere separati, in caso di adozione del sistema "fresco-caldo", i cibi caldi da quelli freddi.

Nel caso in cui sia previsto un doppio pasto giornaliero (pranzo e cena), la consegna è unica e avviene nella fascia oraria su indicata.

L'impresa aggiudicataria cura l'organizzazione dell'intero sistema di preparazione, trasporto e consegna avendo anche particolare cura a che la consegna al recapito domiciliare avvenga di norma nelle mani dell'utente interessato, anche per rendere possibile, mediante il servizio di consegna pasti a domicilio un monitoraggio delle condizioni degli utenti.

L'impresa aggiudicataria dovrà avere la disponibilità, in proprietà o altre forme, di un parco di automezzi di trasporto efficienti e idoneo a garantire comunque le consegne dei pasti. La dotazione è individuabile in almeno 5 (cinque) automezzi per le dimensioni previste del servizio,

per un parametro medio di riferimento di almeno 1 mezzo ogni 30 consegne, rappresentato indicativamente nella seguente tabella:

N.ro consegne		n.ro minimo di mezzi
da	a	
90	119	4
120	149	5
150	179	6
180	209	7

Per quantità superiori o inferiori, il numero di mezzi varia in proporzione.

L'impresa aggiudicataria deve inoltre assicurare un'attività di supporto organizzativo del servizio, nell'ambito della quale garantire i necessari punti di riferimento per gli utenti e per i gli operatori comunali in relazione alla gestione del servizio, con particolare riferimento alle seguenti attività:

- Mantenimento di rapporti con i competenti uffici del Comune connessi all'esecuzione del servizio;
- Recepimento di nuove richieste di attivazione o modifica del servizio inoltrate dai competenti uffici del Comune, di norma secondo lo scorrere della lista di attesa, in favore degli utenti autorizzati allo scopo;
- Mantenimento dei rapporti organizzativi con l'utenza, con recepimento delle telefonate degli utenti o di operatori del Comune per comunicazioni di assenze o rientri, per disagi o problemi inerenti quantità o qualità del cibo, o altri aspetti attinenti al gestione del servizio;
- Definizione giornaliera degli elenchi dei pasti da fornire e consegnare, con i presenti e gli assenti del giorno, anche in relazione ai mezzi utilizzati per le consegne;
- Attività finalizzata all'attivazione di nuovi pasti,
- Recepimento di comunicazioni relative a eventuali diete da seguire, per patologie o problemi di masticazione;
- Gestione delle segnalazioni effettuate dagli operatori che distribuiscono i pasti relativamente a eventuali difficoltà nella consegna a causa della mancata risposta da parte dell'utente;
- Predisposizione, aggiornamento e invio ai competenti uffici del Comune del programma mensile di fornitura e consegna domiciliare dei pasti, articolato per mezzo utilizzato;
- Rendicontazione al Comune degli utenti che hanno fruito dei pasti a domicilio nel mese precedente e delle quantità di pasti forniti (suddivisa tra pranzi e cene) e di consegne effettuate per utente.

Personale

L'impresa aggiudicataria deve disporre di una dotazione di personale in quantità e di qualificazione e profilo professionale adeguati a garantire un'efficace gestione delle attività di cui al presente capitolato. Il personale addetto alle consegne domiciliari deve essere in numero tale da garantire il contemporaneo utilizzo del numero di mezzi necessario alla realizzazione del servizio.

L'impresa aggiudicataria deve inoltre assicurare la presenza di un coordinatore del servizio, che ne garantisca la corretta e puntuale organizzazione ed esecuzione e mantenga i contatti con il Comune e gli eventuali enti terzi delegati dal Comune per lo svolgimento delle proprie attività relative agli aspetti organizzativi del servizio.

Durata

L'appalto del servizio in oggetto deve garantire continuità e prevede una durata di 12 mesi, ripetibile nei tre anni successivi alla stipulazione del contratto iniziale, anche in modo parziale e/o frazionato.

2. Indicazioni per la stesura dei documenti di cui al D. Lgs n°81/2008

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad assicurare che lo svolgimento del servizio avvenga nel rispetto delle norme vigenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro per quanto disposto anche dal "Nuovo Testo Unico sulla Sicurezza" D.Lgs 81/08 e successive modifiche.

Sono esclusi gli oneri di sicurezza derivanti da rischi di interferenze non essendo presenti rischi di tale natura.

3. Calcolo della spesa per l'acquisizione del Servizio Prospetto economico oneri complessivi per l'acquisizione del servizio

L'analisi parte dall'esigenza di mantenimento dei livelli di intervento attuale dei servizi. I prezzi base indicati stati ricavati in considerazione:

- delle dimensioni del servizio;
- di un prezzo ritenuto congruo per la fornitura dei pasti;
- del costo del lavoro del personale addetto alle consegne e al supporto organizzativo;
- dei costi di ammortamento dei mezzi (tramite costi chilometrici ACI);
- dei costi di coordinamento e generali derivanti dall'autonomia organizzativa dell'impresa e del riferimento agli utili d'impresa.

Il prezzo unitario base del servizio di **consegna a domicilio** dei pasti è determinato dalle seguenti componenti:

Costo personale	€ 2,56
Costo ammortamento e uso mezzi	€ 1,05
<i>Sub totale</i>	€ 3,61
costi generali e margine per utile d'impresa (10%)	€ 0,36
TOTALE (oltre IVA di legge)	€ 3,97

Il prezzo unitario dei **pasti** forniti è determinato in **€ 4,35** oltre IVA di legge.

In considerazione dei suddetti prezzi base unitari e delle dimensioni del servizio indicate in precedenza, gli oneri complessivi per l'acquisizione del servizio per un anno sono quantificabili in **€ 497.987,75** oltre IVA, così determinati:

- fornitura pasti (€ 4,35 x 195 pasti/giorno x 365 giorni) = € 309.611,25 oltre IVA.
- consegna pasti (€ 3,97 x 130 consegne/giorno x 365 giorni) = € 188.376,50 oltre IVA

Gli oneri complessivi in caso di IVA al 10% per i pasti e al 22% per le consegne e l'attività di supporto organizzativo sono pari a **€ 570.391,71**.

4. Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale

Vedi Capitolato allegato parte integrante della Determinazione Dirigenziale che approva il presente Progetto.