InSieme
Azienda consortile Interventi Sociali
valli del Reno, Lavino e Samoggia

VERBALE DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Deliberazione n. 6 del 11-03-2015

OGGETTO: LINEE GUIDA PER L'ACQUISIZIONI DI SERVIZI TRAMITE PROCEDURE DI GARA. SERVIZI DI RISTORAZIONE PER ANZIANI

L'anno **duemilaquindici,** addì undici del mese di marzo alle ore 10,00**,** presso la sede dell'ASC InSieme, si è riunito il Consiglio di Amministrazione nelle persone dei Signori:

CASTELVETRI CHIARA	Presidente	Presente
TUFARIELLO GIORGIO	Vicepresidente	Presente
CARLINI LORETTA	Consigliere	Presente

Presenti n. 3 **Assenti n. 0**

Partecipa Il Direttore Michele Peri che provvede alla redazione del presente verbale.

Presiede la seduta, nella sua qualità di Presidente, Chiara Castelvetri, che dichiara aperta la trattazione dell'oggetto sopra indicato.

InSieme
Azienda consortile Interventi Sociali
valli del Reno, Lavino e Samoggia

Visto: Il Presidente
(Chiara Castelvetri)

Visto: Il Direttore
(Michele Peri)

Deliberazione n. 6 del 11-03-2015

OGGETTO: LINEE GUIDA PER L'ACQUISIZIONI DI SERVIZI TRAMITE PROCEDURE DI GARA. SERVIZI DI RISTORAZIONE PER ANZIANI

IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Richiamati:

- Il D.Lgs. 267/2000 ed in particolare gli artt. 113 bis e 114 con riferimento all'Azienda Speciale, ente dotato di personalità giuridica, di autonomia imprenditoriale e di proprio Statuto;
- L'atto con cui veniva costituita l'Azienda Speciale di tipo consortile denominata "InSieme Azienda consortile Interventi Sociali valli del Reno, Lavino e Samoggia" tra i 9 Comuni del Distretto di Casalecchio di Reno repertoriato al n. 46.391 in data 27.11.2009;
- Lo Statuto di ASC InSieme;
- la Delibera dell'Assemblea Consortile n.ro 5 del 18/11/2013 avente ad oggetto la "Costituzione del Comune di Valsamoggia: approvazione modifiche alla Convenzione tra i Comuni di Casalecchio di Reno, Sasso Marconi, Zola Predosa, Crespellano, Savigno, Bazzano, Monte San Pietro, Monteveglio, Castello Di Serravalle, per la partecipazione in qualità di Enti consorziati all'Azienda Speciale di tipo consortile e allo Statuto della stessa" ed il conseguente atto integrativo della convenzione tra i Comuni a regolamentazione della loro partecipazione all'Azienda Speciale, repertoriato al n. 12096 in data 19/12/2013;
- la Delibera n. 9 del 31/10/2014 con cui il Consiglio di Amministrazione conferisce l'incarico di Direttore Pro tempore a Michele Peri;
- la Delibera di Assemblea Consortile n. 7 del 15-12-2014 avente ad oggetto la "Nomina del Consiglio di Amministrazione, ratifica nomina Direttore";

Considerato che lo Statuto dell'Azienda dispone agli articoli 24 e 40 che il Consiglio di Amministrazione indichi le linee guida per l'acquisizione di servizi tramite procedure di gara d'appalto;

Considerato che:

- tra i servizi assegnati ad ASC InSieme rientra la gestione della Casa Residenza anziani di Crespellano, struttura residenziale autorizzata al funzionamento ai sensi della DGR 564/2000, accreditata transitoriamente in base a quanto disposto della DGR 514/2009;
- il servizio in oggetto é stato transitoriamente accreditato per seguenti nuclei:
  - 1^ nucleo 40 posti, gestore unico finale Ancora Servizi;
  - 2^ nucleo 30 posti, gestore unico finale ASC – Insieme;
- relativamente al 1^ nucleo i rapporti tra committenza e soggetto gestore sono regolati da apposito contratto di servizio ai sensi della DGR 514/09 valido dal 01/07/2012 al 31/03/2015;
- relativamente al 2^ nucleo gli interventi socio-assistenziali e sanitari vengono erogati dal personale dipendente e tramite un contratto di appalto, valido dal 01/07/2011 al 31/03/2015, con la Cooperativa Ancora Servizi che prevede a favore di n. 30 anziani/giorno non autosufficienti:
  - attività tutelari e servizi sanitari;
  - servizio di assistenza riabilitativa;
  - servizio di animazione;
  - servizio di ristorazione che comprende:
    - la preparazione dei pasti per gli ospiti del Centro Diurno e il trasporto di tali pasti dalla cucina di produzione presso il Centro Diurno;
    - la preparazione dei pasti per gli utenti del servizio di Assistenza Domiciliare e il trasporto di tali pasti dalla cucina di produzione presso il Centro Diurno; il successivo trasporto al domicilio dell' utenza resta a carico di ASC InSieme;
    - la preparazione dei pasti per gli ospiti della Casa Protetta;
    - la distribuzione dei pasti presso la Casa Protetta;
    - la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzatura della cucina concessa in uso;
    - la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature dei refettori della Casa Protetta;
    - ogni altra operazione e prestazione necessaria per l'erogazione di un servizio di ristorazione adeguato alle necessità.

Valutato che:

- la DGR n. 1828 del 9/12/2013 Seconda modifica della DGR 511/2009 Primo provvedimento della Giunta Regionale attuativo dell'art. 23 della L.R. 4/08 in materia di accreditamento dei servizi socio-sanitari stabilisce: "*la responsabilità gestionale unitaria del processo assistenziale deve essere assicurata dai soggetti accreditati transitoriamente entro il 31/05/2014, fatta eccezione per l'assistenza infermieristica e riabilitativa che andrà assicurata e documentata nella fase istruttoria del rilascio*

dell'accreditamento, quindi ad oggi entro il 31/12/2014" e che tale termine è stato poi posticipato al 31/03/2015;

- per assicurare la responsabilità gestionale unitaria il soggetto gestore deve in particolare garantire che le attività assistenziali e di cura siano organizzate, gestite e svolte in maniera unitaria e integrata assicurandone la esclusiva e completa responsabilità garantendo altresì che l'organizzazione e l'erogazione dei servizi alberghieri e di supporto, in qualsiasi forma prodotti, sia integrata con le attività assistenziali e di cura e persegua l'obiettivo del benessere complessivo dell'utente.
- Si rende necessario procedere alla assunzione della gestione dei servizi suddetti affidati ad Ancora in modo da concludere il processo di accreditamento transitorio e pervenire ad una responsabilità gestionale unitaria di tutti i processi e servizi relativi al nucleo 2 in gestione ad ASC;
- che tra tali servizi è compreso il servizio di ristorazione che viene preparato presso la cucina della Casa Protetta ma fornisce pasti anche la Centro Diurno per anziani ed agli utenti dell'assistenza domiciliare;

Visto il Regolamento aziendale per la fornitura di beni e servizi ein economia e la normativa vigente in materia di appalti che impone l'utilizzo del mercato elettronico per forniture inferiori alla soglia comunitaria;

Ritenuto necessario quindi approvare le linee guida per la realizzazione dell'appalto di ristorazione per i servizi per anziani per le motivazioni espresse;

Visto lo Statuto;

Visto il D. Lgs. n. 267/2000

Ad unanimità di voti espressi nelle forme di legge;

DELIBERA

Di approvare le linee guida allegato A al presente atto quale parte integrante e sostanziale.
Di demandare al Direttore l'approvazione di tutti gli atti necessari per l'indizione di gara e la selezione del contraente.

InSieme
Azienda consortile Interventi Sociali
valli del Reno, Lavino e Samoggia

Allegato A) alla deliberazione n. 6 del 11 marzo 2015

LINEE GUIDA PER L'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CASA PROTETTA, CENTRO DIURNO E ASSISTENZA DOMICILIARE DAL 15 APRILE 2015 AL 14 APRILE 2016 PER VALORE COMPLESSIVO DI € 180.358,00 (IVA ESCLUSA)

Contesto di riferimento
L'appalto riguarda la gestione del servizio di ristorazione per gli utenti dei seguenti servizi presso il Comune di Valsamoggia loc. Crespellano:

- Centro Diurno di Via Togliatti n. 5;
- Assistenza Domiciliare, residenti nel territorio;
- gli ospiti della Casa Protetta di Via IV Novembre n. 20;
- mensa personale dipendente;
- mensa esterni/parenti ospiti della Casa Protetta;

Esigenze dell'Amministrazione
Il servizio di ristorazione comprende:

- la preparazione dei pasti per gli ospiti del Centro Diurno e il trasporto di tali pasti dalla cucina di produzione presso il Centro Diurno;
- la preparazione dei pasti per gli utenti del servizio di Assistenza Domiciliare e il trasporto di tali pasti dalla cucina di produzione presso il centro diurno; il successivo trasporto al domicilio dell' utenza resta a carico di ASC InSieme;
- la preparazione dei pasti per gli ospiti della Casa Protetta;
- la distribuzione dei pasti presso la Casa Protetta;
- la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzatura della cucina concessa in uso;
- la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature dei refettori della Casa Protetta;
- ogni altra operazione e prestazione necessaria per l'erogazione di un servizio di ristorazione adeguato alle necessità.

Caratteristiche principali di servizi ed interventi
Al Soggetto appaltatore sono richieste le seguenti prestazioni:

- fornitura e stoccaggio delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti;
- messa a disposizione e gestione del personale necessario per il perfetto funzionamento dell'intero servizio, garantendo la presenza costante in cucina di personale con la qualifica di cuoco o aiuto cuoco;
- preparazione dei pasti, intendendo come tali:
  - per la Casa Protetta: le prime colazioni, i pranzi, le merende mattutine e pomeridiane, le cene, l'idratazione serale, i generi di conforto per le feste nel rispetto delle esigenze degli ospiti della Casa Protetta;
  - per il Centro Diurno: le prime colazioni, i pranzi, le merende pomeridiane, e i generi di conforto per le feste nel rispetto delle esigenze degli ospiti del centro diurno;
  - per l'Assistenza Domiciliare: i pranzi e/o le cene;
  - per i dipendenti e gli ospiti del: i pranzi e/o le cene
- elaborazione dei pasti in base alle comunicazioni giornaliere effettuate dagli incaricati di ASC InSieme;
- confezionamento dei sacchetti contenenti gli "spuntini freddi" necessari in occasione di gite;
- preparazione dei pasti per le diete personalizzate;

- lavaggio e riordino dei carrelli termici, del pentolame, delle stoviglie, della posateria e di tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione, trasporto, porzionatura e somministrazione dei pasti;
- pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione (con rimozione delle carcasse) di tutte le aree ed attrezzature fisse e mobili della zona cucina, magazzini-dispensa, celle frigorifere, servizi igienici, locali di servizio e degli impianti utilizzati per l'effettuazione del servizio di ristorazione, nel rispetto delle norme di autocontrollo interno HACCP (vedasi locali evidenziati nella planimetria allegata sub 1);
- pulizia programmata ed al bisogno dei pavimenti e rivestimenti, delle vetrate interne ed esterne , delle porte interne ed esterne e degli infissi della cucina;
- pulizia programmata ed al bisogno dei pavimenti, dei vetri, porte, infissi (interni ed esterni), dei locali accessori della cucina;
- raccolta e trasporto dei rifiuti prodotti nella cucina (nei luoghi e negli appositi contenitori all'esterno per la raccolta differenziata);
- raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti speciali (olii esausti, ecc..) derivanti dal servizio di preparazione pasti secondo le modalità indicate da ASC nel rispetto delle leggi vigenti;
- manutenzione ordinaria (completa e senza eccezioni di sorta) per il mantenimento igienico e funzionale dei locali e di tutti gli impianti, macchinari ed attrezzature utilizzate nel servizio di preparazione, sia di proprietà della Ditta che di quelle concesse in uso da ASC;

Innovazioni:
- distributori acqua a superamento della plastica usa e getta;
- prodotti Km 0 e stagionalità;
- tovaglioli carta;
- Maggiore varietà e possibilità di scelta;
- Valorizzazione dell'economia locale;
- Inserimento di persone svantaggiate;

Luogo di produzione pasti
Cucina interna alla Casa Protetta di Via IV Novembre n. 20, Valsamoggia loc. Crespellano

Luogo di consumo pasti
1. Centro Diurno: sala da pranzo all'interno del centro diurno;
2. Assistenza Domiciliare: domicilio degli utenti con consegna a carico di ASC inSieme;
3. Casa Protetta: sala da pranzo attigua alla cucina;

Per la specifica dei servizi e delle attività che caratterizzano il presente appalto si rimanda al capitolato descrittivo e prestazionale.

Decorrenza e durata del contratto
Dall'15 aprile 2015 fino al 14 aprile 2016.

Dati sintetici di attività presunti
Rispetto ai servizi ed agli interventi di cui al presente appalto vengono di seguito riportati alcuni sintetici indicatori di attività.

Centro Diurno
1. giornate alimentari anziani Centro Diurno n. 5.700,00/anno
2. pasti dipendenti e ospiti n. 800,00/anno

I pasti vengono forniti dal lunedì al venerdì (il sabato nel periodo luglio/agosto) per 52 settimane l'anno.

Assistenza Domiciliare

1. pasti anziani in Assistenza Domiciliare n. 5.900,00/anno

I pasti dovranno essere forniti dal lunedì alla domenica per 52 settimane l'anno.

Casa Protetta

1. giornate alimentari Casa Protetta per 30 ospiti n. 10.900/anno
2. pasti dipendenti e ospiti n. 400/anno
3. torta per festa dei compleanni Casa Protetta n. 18/anno
4. alimenti dolci e salati e bibite per feste a tema, massimo 5 all'anno, (per esempio: castagnata, pranzo coi volontari, festa coi bambini, ecc..), indicativamente per massimo 100 partecipanti a iniziativa (anziani compresi); il materiale monouso è a carico di ASC InSieme;
5. ore pulizia straordinaria per eventi ecc… n. 10/anno

I pasti dovranno essere forniti per 365/6 giorni all'anno.

BASE D'ASTA

	ospiti casa protetta	dipendenti cp	parenti cp	centro diurno	dipendenti cd	ass dom	ore	torte cp compleanno CP €/cad	pasti feste extra €/cad	TOTALE
costo 2014	10,45	4,95	4,95	5.05	4,95	5,05	16,30	18,00	3,00	
TOTALE PASTI	10.900	200	200	5.900	800	5.700	10	18	500	
spesa senza iva	€ 113.905,00	€ 990,00	€ 990,00	€ 29.795,00	€ 3.960,00	€ 28.785,00	€ 163,00	€ 270,00	€ 1.500,00	€ 180.358,00

InSieme
Azienda consortile Interventi Sociali
valli del Reno, Lavino e Samoggia

Visto: Il Presidente
(Chiara Castelvetri)

Visto: Il Direttore
(Michele Peri)

Allegato alla Deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. del 11-03-2015

OGGETTO: LINEE GUIDA PER L'ACQUISIZIONI DI SERVIZI TRAMITE PROCEDURE DI GARA. SERVIZI DI RISTORAZIONE PER ANZIANI

****

PARERE TECNICO

Con riferimento alla proposta di deliberazione di cui sopra si esprime PARERE TECNICO FAVOREVOLE

Casalecchio di Reno, 11 marzo 2015

IL DIRETTORE
Michele Peri

****

Letto, approvato e sottoscritto
Deliberazione n. 6 del 11-03-2015

IL PRESIDENTE
Chiara Castelvetri

IL DIRETTORE
Michele Peri

****

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 124, comma 2 del D.Lgs. 18.8.2000 n. 267, visto l'art. 114 del D.Lgs. 18.8.2000 n. 267, copia della presente deliberazione viene pubblicata sul sito WEB di "InSieme Azienda consortile Interventi Sociali valli del Reno, Lavino e Samoggia" .

Casalecchio di Reno, 11 marzo 2015

IL DIRETTORE
Michele Peri

InSieme
Azienda consortile Interventi Sociali
valli del Reno, Lavino e Samoggia