



dovrà rimanere presso il domicilio dell'Utente e una dovrà essere inviata dall'ente gestore all'Azienda per consentire la rendicontazione mensile e la relativa fatturazione.

- b) provvedere tempestivamente alla sostituzione del proprio personale impedito all'effettuazione delle prestazioni (es. per malattia, infortunio o altra causa);
- c) garantire l'avvio del servizio entro 12 ore dall'avvenuta segnalazione di nuove richieste casi da parte del servizio sociale del Comune di residenza dell'utente, che avverrà attraverso l'invio di una scheda relativa al soggetto cui si rivolge l'intervento;
- d) dotare il personale di materiale igienico sanitario (guanti monouso, mascherine ecc.) al fine di garantire agli operatori una adeguata tutela igienico-sanitaria;

Il servizio dovrà svolgersi con organizzazione e gestione autonoma dell'ente erogatore e con assunzione diretta di responsabilità riguardo alla sua corretta esecuzione tenendo conto di quanto previsto in materia di igiene, sanità e sicurezza per il personale impiegato (anche se soci di cooperative).

ART 4. DIETE SPECIALI

L'ente erogatore sotto la propria responsabilità, dovrà elaborare, redigere, approntare e somministrare le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo. Le diete speciali devono essere complete di certificato medico che riporti in modo preciso la diagnosi (allergia, intolleranza, diabete, celiachia etc.).

La preparazione delle diete da veicolare deve avvenire unicamente in specifica area dedicata del Centro di produzione pasti, nel rispetto delle vigenti leggi secondo il proprio Piano di Autocontrollo Igienico e sotto la supervisione del proprio Dietista.

Le diete speciali devono essere formulate in aderenza al menù corrente, devono riportare l'indicazione specifica del destinatario nel rispetto della normativa vigente in materia di privacy; devono essere trasportate in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato e contenute in singoli contenitori isotermici di trasporto.

Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci devono essere impiegate derrate alimentari senza glutine (incluso il pane, da somministrare ad ogni pasto) inserite nel prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia) e reperibili sul mercato. Il prontuario dovrà essere sempre presente/consultabile presso il Centro Cottura. Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante.

La responsabilità della corretta somministrazione della preparazione alimentare al singolo utente è del personale dell'ente erogatore.

L'ente erogatore sarà tenuto a fornire i pasti nel rispetto di particolari regimi dietetici necessari per le varie tipologie di utenza, sulla scorta di certificazioni mediche comprovanti stati allergici o patologici soprattutto collegati a presenza di diabete o e/o difficoltà di masticazione.

ART 5. ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO

Il cittadino che necessita del servizio pasti a domicilio in regime di dimissioni protette, accede al servizio se in dimissione da una struttura ospedaliera e/o riabilitativa, presentando richiesta di intervento presso gli Uffici del Servizio Sociale del Comune di residenza.



servizio, l'elenco del personale di cui si avvarrà con specificate le relative qualifiche e l'assenza degli impedimenti (condanna penale). Ogni variazione a detto elenco dovrà essere comunicata entro sette giorni all'Azienda con l'indicazione del motivo che ha comportato la variazione stessa.

7.2 L'ente erogatore dovrà assicurare una adeguata formazione del personale impiegato.

7.3 Tutto il personale utilizzato non deve avere mai riportato condanna (con sentenza passata in giudicato ovvero con sentenza di applicazione della pena su richiesta delle parti ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale) per i delitti dolosi "contro la persona" previsti nel codice penale al Libro Secondo, Titolo XII, con esclusione del Capo II e delle Sezioni IV e V del Capo III.

7.4 Il personale è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti e di tutti i dati relativi agli assistiti, nel rispetto di quanto stabilito nel Decreto Legislativo 196/2003 e del Regolamento Europeo 679/2016, così come successivamente modificato ed integrato.

7.5 L'ente erogatore dovrà provvedere, anche su richiesta dell'Azienda, alla sostituzione del personale che risultasse inadeguato al corretto svolgimento dei compiti affidati.

ART 8. TRATTAMENTO DEI LAVORATORI

8.1 L'ente erogatore, anche se non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive, non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei su indicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione. L'ente erogatore è tenuto inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

8.2 L'Azienda potrà richiedere all'ente erogatore in qualsiasi momento l'esibizione del libro unico del lavoro, DM10 e foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti all'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa. Qualora l'impresa non risulti in regola con gli obblighi di cui sopra, l'Azienda procederà alla revoca dell'accreditamento.

ART 9. RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI

L'ente erogatore è tenuto all'osservanza della D.lg. n. 196/2003 e del Regolamento Europeo 679/2016, così come successivamente modificato ed integrato, e di tutta la normativa, i regolamenti e le autorizzazioni emessi in attuazione dello stesso, indicando il responsabile in materia di riservatezza dati personali (privacy), al quale l'Azienda, in quanto titolare dei dati, fornirà le istruzioni secondo quanto previsto dalla normativa in vigore.

L'impresa accreditata assume l'obbligo di agire in modo che il personale incaricato di effettuare le prestazioni nei confronti dei soggetti beneficiari di voucher mantenga riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, non le divulghi e non ne faccia oggetto di sfruttamento.

L'obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio o che siano già in possesso dell'ente erogatore, nonché i concetti, le idee, le metodologie e le esperienze tecniche che esso sviluppa o realizza in esecuzione alle prestazioni contrattuali.

L'Ente accreditante, parimenti, assume l'obbligo di mantenere riservate le informazioni tecniche portate a sua conoscenza dall'appaltatore nello svolgimento del rapporto contrattuale.

ART 10. CONTROLLI E VERIFICHE

10.1 All'Azienda è attribuita la più ampia facoltà di controllo e verifica sulle attività svolte dal ente erogatore in attuazione del presente disciplinare, da esercitarsi nelle forme più opportune; l'Azienda potrà altresì, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso, richiedere l'esibizione di qualsivoglia documentazione o raccogliere informazioni sul regolare svolgimento del servizio; resta salva l'autonomia organizzativa dell'impresa accreditata entro i limiti dettati dall'obbligo di mantenere gli standard del servizio previsti dal presente disciplinare.

10.2 Nel corso delle verifiche si constaterà il regolare funzionamento del servizio, l'efficienza e l'efficacia della gestione, nonché l'idoneità del personale utilizzato dall'impresa. Ad esito di tali controlli e comunque su motivata richiesta dell'Azienda, l'impresa accreditata dovrà provvedere alla sostituzione del personale che risultasse inadeguato al corretto svolgimento dei compiti affidati o privo dei requisiti di cui al precedente art. 7.

ART 11. RESPONSABILITÀ E POLIZZA ASSICURATIVA

11.1 L'ente erogatore si assume tutte le responsabilità per danni (a persone o a cose) che, in relazione all'espletamento del servizio ed a cause ad esso connesse, derivassero agli utenti, al proprio personale impiegato, all'Amministrazione od a terzi, responsabilità che si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico dell'ente erogatore.

11.2 L'ente erogatore sarà tenuto a stipulare, prima di iniziare il servizio, un'assicurazione con un massimale per ciascun sinistro non inferiore ad € 1.000.000,00, a copertura di qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, compresi i danni di cui al precedente comma. Detta polizza dovrà altresì includere la clausola di "rinuncia" da parte dell'assicuratore alla rivalsa nei confronti dell'Azienda.

11.3 L'esistenza di tale polizza non libera l'impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia. Copia della polizza dovrà essere trasmessa all'Azienda entro 10 giorni dalla comunicazione dell'avvenuto accreditamento.

ART 12. RINVIO AD ALTRE NORME

Per quanto non espressamente previsto nel presente Disciplinare e nel bando di accreditamento, si fa riferimento, direttamente o indirettamente, alla normativa vigente

