

PROGETTO TECNICO

**CORSI LABORATORIALI DI FORMAZIONE
ALLA CUCINA SALUTARE
PER A.U.S.L. DELLA ROMAGNA**

DURATA: 24 MESI

VALORE IMPORTO MINIMO GARANTITO € 34.800,00 (I.E.)

VALORE IMPORTO COMPRENSIVO DI TUTTE LE OPZIONI € 139.880,00 euro (I.E.)

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Dott. Fernando Fiori

Sommario

Premessa	3
Requisiti tecnici di minima.....	3
Aspetti generali e modalità di esecuzione del servizio.....	3
Tipologia dei corsi.....	4
Indicazione dei fabbisogni	4
Riferimenti territoriali.....	5
Criterio di stipulazione del contratto applicativo.....	6
Obblighi assicurativi.....	6
Penali	6

Premessa

I percorsi laboratoriali di cucina si inseriscono tra le azioni di implementazione del Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2020-2025 e in particolare del Programma Libero 20 (PL20) “Sani stili di vita – dalla promozione alla presa in carico”, che risponde all'esigenza di promuovere sani stili di vita nella popolazione a contrasto dell'insorgenza delle malattie croniche degenerative ed al contempo dare ai pazienti già affetti da malattie cronico-degenerative afferenti alle Case di Comunità, indicazioni nutrizionali e suggerimenti pratici che permettano un'alimentazione sana e coerente con le loro affezioni, al fine di migliorare il loro stato di salute. L'obiettivo, in sinergia con gli altri programmi del PRP, è quello di agire sui determinanti di salute modificabili diffondendo la cultura di salutogenesi in una popolazione che invecchia sempre di più e con stili di vita scorretti, favorenti l'insorgenza di malattie croniche degenerative.

Il PL20 prevede la messa in rete di attività e servizi che possono supportare il cambiamento degli stili di vita delle persone. La letteratura scientifica ha messo in evidenza come per acquisire abitudini di vita salutari sia determinante possedere abilità pratiche e un buon senso di efficacia personale, oltre a corrette informazioni e conoscenze, poter contare sul supporto di altre persone e sulla possibilità di condividere la stessa esperienza. Per facilitare l'adozione e il mantenimento di comportamenti salutari infatti, la semplice informazione su rischi e benefici non basta, bisogna mettere a disposizione dei cittadini opportunità concrete e adeguate alla capacità del soggetto, accettabili (cioè vicine ai suoi gusti, bisogni e aspettative), flessibili rispetto alle sue esigenze, accessibili per tempi, costi, distanze e socializzanti, che offrano la possibilità di partecipare con altri amici/familiari, care giver, sostenendosi reciprocamente e con il supporto importante delle associazioni dei malati.

Requisiti tecnici di minima

- L'O.E. dovrà avere la disponibilità di locali accessibili a disabili e attrezzati ad uso cucina con possibilità di accogliere almeno 20 persone.
La sede dei locali dove saranno svolti i corsi e la capienza del laboratorio dovrà esser indicata nell'offerta.
- L'O.E. dovrà dichiarare di impegnarsi a garantire, al momento dell'attivazione del corso, la presentazione del curriculum di almeno un professionista che attesti esperienza nell'ambito dei corsi di cucina.

Aspetti generali e modalità di esecuzione del servizio

La realizzazione di laboratori didattico esperienziali di cucina salutare risponderà alla necessità di fornire indicazioni nutrizionali e suggerimenti pratici a specifici gruppi di utenti. Il contenuto specifico di ciascun corso (a.e. le ricette e la loro modalità di preparazione) sarà programmato e definito dall'operatore economico (d'ora in poi O.E.) di concerto con gli esperti di promozione della salute aziendali.

Tutti i laboratori dovranno avere un'impostazione didattico-esperienziale e prevedere la possibilità per i partecipanti di cimentarsi direttamente con la lettura delle etichette, la preparazione delle pietanze e con la programmazione della spesa e di menù salutari su base quotidiana e settimanale.

Dovranno essere fornite, sotto la supervisione degli esperti di promozione della salute aziendale, anche informazioni teoriche e indicazioni nutrizionali utili ad orientare le scelte e le abitudini alimentari dei partecipanti in maniera semplice ed efficace rispetto alla tipologia di utenti coinvolti.

I laboratori dovranno essere svolti in modo coordinato con l'implementazione dei percorsi aziendali destinati ai pazienti affetti da patologie croniche, nonché con le altre attività rivolte ai cittadini nell'ambito del PL20. L'O.E. si impegnerà a svolgere i laboratori nella data concordata che sarà comunicato con un preavviso minimo di 30 giorni.

L'approvvigionamento degli alimenti e fornitura degli strumenti necessari alla preparazione delle ricette sarà a carico dell'O.E.

L'O.E. dovrà declinare dettagliatamente il percorso offerto indicando espressamente i seguenti elementi del servizio:

- Indicazione della capienza minima del laboratorio con indirizzo della sede presso la quale saranno svolti i corsi
- Esecuzione, per ciascun singolo laboratorio di almeno 3 preparazioni delle quali dovranno esser fornite le ricette con la descrizione delle procedure di esecuzione;
- Degustazione da parte dei partecipanti delle pietanze oggetto di preparazione al termine della lezione;

Qualunque altra eventuale attività non programmata potrà esser concordata di volta in volta tra le parti.

Al termine di ciascun corso sarà somministrazione un questionario di gradimento con garanzia di anonimato predisposto dal committente.

Tipologia dei corsi

Tipologia A Laboratorio della durata di 4 ore (di cui almeno 3 di laboratorio pratico) nel quale verranno proposte attività laboratoriali di cucina salutare per pazienti affetti da specifiche patologie e/o loro familiari e caregiver per fornire indicazioni su materie prime e modalità di preparazione delle pietanze insieme a corrette indicazioni nutrizionali, in modo da rendere più salutare e appetibile l'alimentazione più indicata in determinate condizioni ed affezioni cronico – degenerative, tenendo conto anche dell'interferenza che alcuni alimenti possono avere con le eventuali terapie mediche.

Tipologia B. Il corso prevederà 3 laboratori della durata complessiva di 9 ore (di cui almeno 6 ore di laboratorio pratico) nel quale verranno proposte attività laboratoriali di cucina salutare per utenti delle case della Comunità, disponibili a partecipare al percorso di educazione tra pari su sani stili alimentari. Esaurito il corso dovrà esser prevista una prova pratica di apprendimento nella quale i discenti, con la supervisione e l'aiuto dei docenti, predisporranno una o più preparazioni illustrate, avendo l'opportunità di consumarle al termine della prova.

Tipologia C. Il corso prevederà 3 laboratori della durata complessiva di 9 ore (con la presenza di un nutrizionista per almeno ad un'ora ad incontro) nel quale verranno proposte attività laboratoriali di cucina salutare per utenti delle case della Comunità, disponibili a partecipare al percorso di educazione tra pari su sani stili alimentari. Esaurito il corso dovrà esser prevista una prova pratica di apprendimento nella quale i discenti, con la supervisione e l'aiuto dei docenti, predisporranno una o più preparazioni illustrate, avendo l'opportunità di consumarle al termine della prova.

Indicazione dei fabbisogni

Di seguito i fabbisogni stimati per i prossimi 24 mesi

	CORSO A		CORSO B		CORSO C		TOTALE	
	QUANTITA' MINIMA	QUANTITA' MASSIMA	QUANTITA' MINIMA	QUANTITA' MASSIMA	QUANTITA' MINIMA	QUANTITA' MASSIMA	QUANTITA' MINIMA	QUANTITA' MASSIMA
COSTO UNITARIO MASSIMO STIMATO	800		2400		2600			
FABBISOGNI STIMATI	28	88	3	9	2	6		
IMPORTO COMPLESSIVO STIMATO	22.400 €	70.400 €	7.200 €	21.600 €	5.200 €	15.600 €	34.800 €	107.600 €

Riferimenti territoriali

Di seguito i riferimenti territoriali presso i quali potranno esser attivati i corsi:

RIFERIMENTI TERRITORIALI	
RAVENNA	ALFONSINE
	BAGNACAVALLO
	BRISIGHELLA
	CASOLA VALSEGNO
	CASTELBOLOGNESE
	CERVIA
	COTIGNOLA
	FAENZA
	FUSIGNANO
	LIDO ADRIANO
	LUGO
	MARINA DI RAVENNA
	RAVENNA
	RIOLO TERME
	RUSSI
	SAN PIETRO IN VINCOLI
	SOLAROLO
VOLTANA	
FORLI' - CESENA	CESENA
	CESENATICO
	FORLI
	FORLIMPOPOLI
	GAMBETTOLA
	MELDOLA
	MODIGLIANA
	PREDAPPIO
	ROCCA SAN CASCIANO
	SAN PIERO IN BAGNO
	SAVIGNANO SUL RUBICONE
RIMINI	BELLARIA IGEA MARINA
	CASTELDELCI
	CATTOLICA
	CORIANO
	GEMMANO
	MAIOLO
	MISANO ADRIATICO
	MONDAINO
	MONTECOPIOLO
	MONTEFIORE CONCA
	MONTEGRIDOLFO
	MONTESCUDO-MONTE COLOMBO
	MORCIANO DI ROMAGNA
	NOVAFELTRIA
	PENNABILLI
	POGGIO TORRIANA
	RICCIONE
	RIMINI
	SALUDECIO
	SAN CLEMENTE
	SAN GIOVANNI IN MARIGNANO
	SAN LEO
	SANT'AGATA FELTRIA
	SANTARCANGELO DI ROMAGNA
	SASSOFELTRIO
TALAMELLO	
VERUCCHIO	

Criterio di stipulazione del contratto applicativo

Gli operatori economici in possesso dei requisiti minimi sopra descritti e quindi risultati idonei stipuleranno con la scrivente Stazione Appaltante un contratto in accordo quadro a fornitori multipli.

L'AUSL della Romagna provvederà a stipulare i successivi contratti applicativi con i firmatari del contratto accordo quadro in base ai criteri di seguito indicati in ordine prevalente:

- Minor distanza del laboratorio proposto dall'operatore economico rispetto al riferimento territoriale presso il quale si intende attivare il corso
- Capienza del laboratorio rispetto al corso da attivare
- Minor prezzo offerto

Qualora l'O.E. abbia erogato il numero massimo di corsi in base alle proprie capacità economiche gestionali organizzative la stazione appaltante procederà all'affidamento del corso ad altro operatore sulla base dei criteri sopra descritti.

Obblighi assicurativi

L'O.E. affidatario, con effetto dalla data di decorrenza dell'affidamento, si obbliga a stipulare con primario assicuratore e a mantenere in vigore per tutta la durata del contratto, suoi rinnovi e proroghe, un'adeguata copertura assicurativa, contro i rischi di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): per danni arrecati a terzi (tra i quali il committente) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore ad Euro 500.000 per sinistro e prevedere tra le altre condizioni anche l'estensione a:

- danni a cose di terzi da incendio;
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza dell'appaltatore, che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo;
- danni arrecati a terzi (incluso il committente e suoi dipendenti, collaboratori, ecc.) da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'appaltatore - che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- interruzioni o sospensioni di attività di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza;
- inquinamento accidentale;
- dolo e colpa grave delle persone delle quali l'appaltatore si avvale nell'esecuzione dei lavori;
- rinuncia alla rivalsa, salvo il caso di dolo, nei confronti di AUSL, suoi dipendenti, amministratori, collaboratori, ecc.

Penali

Si precisa che, rispetto a quanto garantito in offerta verranno applicate le seguenti penali:

- 1) importo pari al valore a base d'asta corrispondente alla tipologia di corso per mancata erogazione del laboratorio
- 2) fino a 0,5 % del valore del singolo contratto applicativo in caso di malfunzionamenti o non conformità di volta in volta valutati in rapporto alla gravità del disservizio
- 3) nel caso in cui l'Azienda debba contestare alla società l'inosservanza di una qualsiasi delle norme e prescrizioni del presente documento e dei relativi allegati, potrà essere applicata una penalità fino al 5% dell'importo dell'accordo quadro.

L'importo massimo della penale non sarà comunque superiore al 10% dell'importo netto contrattuale.

Il pagamento delle penali non esonera in nessun caso il fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Parimenti, l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude in alcun modo il diritto della stazione appaltante a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni subiti o delle maggiori spese sostenute in dipendenza dell'inadempimento contrattuale.

Nel caso in cui, in corso di esecuzione del contratto, l'importo complessivo delle penali applicate sia di importo superiore -singolarmente o cumulativamente con riferimento al valore contrattuale- all'1%, è prevista, ai sensi dell'art. 8 del "Regolamento Anac per la gestione del Casellario Informatico dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture", l'obbligo per la Stazione appaltante di comunicazione all'Anac.