

**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
AZIENDA SANITARIA LOCALE N. 2 OLBIA**

**DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE**

**N. 985      DEL 12/08/2014**

**OGGETTO:** CONTRATTO DI GESTIONE DEI SERVIZI DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI – OSPEDALI DI LA MADDALENA E TEMPIO PAUSANIA

**IL DIRETTORE GENERALE**

DOTT. GIOVANNI ANTONIO FADDA

*(firma digitale apposta)*

<b>ACQUISITI I PARERI DI</b>			
<b>DIRETTORE SANITARIO</b>		<b>DIRETTORE AMMINISTRATIVO</b>	
DOTT.SSA MARIA SERENA FENU		DOTT. GIANFRANCO CASU	
FAVOREVOLE	X	FAVOREVOLE	X
CONTRARIO		CONTRARIO	
<i>(firma digitale apposta)</i>		<i>(firma digitale apposta)</i>	

La presente Deliberazione	
è soggetta al controllo preventivo di cui al comma 1 dell'art. 29 della L. R. 10 / 2006	
viene comunicata al competente Assessorato regionale, ai sensi del comma 2 dell'art. 29 della L. R. 10 / 2006, qualora comportante impegno di spesa inferiore a euro 5.000.000	
STRUTTURA PROPONENTE SERVIZIO PROVVEDITORATO E AMMINISTRAZIONE PATRIMONIALE	

Si attesta che la presente deliberazione viene pubblicata nell'Albo Pretorio on-line della ASL n. 2 di Olbia	
Dal 12/08/2014	Al 27/08/2014
Area Affari Generali, Affari Legali, Comunicazione	

**SU**

Conforme proposta del Servizio Provveditorato e Amministrazione Patrimoniale, formalizzata in seguito ad autorizzazione del Direttore Generale.

**VISTA E CONDIVISA**

La relazione prot. 6065/2014 allegata al presente provvedimento per farne parte integrante e sostanziale (all. 1), già assentita dal Direttore Generale (vedasi allegato 2 alla presente).

**DATO ATTO**

In particolare, che la situazione gestionale parrebbe divenuta particolarmente gravosa per Sercol; infatti:

1) per quanto concerne l'Ospedale di La Maddalena, l'appaltatore segnala - e fattura - degenze - e quindi pasti - sensibilmente inferiori rispetto ai posti letto, non infrequentemente pari a 7/8 giornate alimentari/die; peraltro lo stesso appaltatore è costretto a tenere in esercizio un proprio punto di preparazione pasti, diversamente da quanto previsto in offerta (subappalto, con possibile riduzione dei prezzi di aggiudicazione fino al 20 per cento) per di più dimensionato, anche in termini di personale, per far fronte a una richiesta di somministrazione pasti fino al totale dei posti letto disponibili ed oltre (si veda l'art. 3 del CSA sugli aventi diritto alla somministrazione).

2) Anche nel P.O di Tempio la media degenze è costantemente (praticamente dall'avvio dell'appalto) inferiore (e certamente non in modo irrilevante) rispetto ai posti letto, ed ovviamente anche questo si può supporre, ragionevolmente, che aggravi la situazione gestionale della sola Sercol, anche in questo caso costretta a costi fissi dimensionati per far fronte a una domanda pari al totale del fabbisogno massimo possibile.

**CONSIDERATO**

Che appaiono plausibili le stime sui costi fissi allegate dall'appaltatore (si veda la nota 21674/2014 allegata alla relazione 6065/2014).

**RITENUTO**

- che la sopravvenuta onerosità non rientri nell'alea normale del contratto e che, quindi, si possa consentire di modificare equamente, nei confronti della ditta Sercol, le condizioni del contratto stesso; - che sia ragionevole e giustificata la sua richiesta di non applicare, in seconda fase, per i soli Ospedali di Tempio Pausania e La Maddalena, la decurtazione dei prezzi prevista in atti di gara rispetto alla fase 1, pertanto riconoscendogli il prezzo della giornata alimentare (€ 13,28) previsto per la prima fase (decurtato del 5 per cento, in applicazione della normativa sulla spending review governo Monti) in luogo di quello previsto per la seconda fase dell'appalto (€ 12,32, anch'esso decurtato del 5 per cento) con una differenza di € 0,96 per giornata alimentare netto IVA;

- inoltre per le suesposte ragioni si reputa impossibile procedere all'ulteriore decurtazione del 5 per cento dei valori di aggiudicazione prevista dal D. L. 66/2014 convertito in Legge 89/2014 (si ricorda in particolare che: a) i prezzi di € 13,28 e 12,32 per la giornata alimentare con due servizi aggiuntivi erano perfettamente in linea con i prezzi mediani rilevati da AVCP in Spending review governo Monti (€ 13,89) ed abbondantemente al di sotto dello scostamento del 20 per cento rispetto al prezzo di riferimento, (€ 14,54); b) in atti di gara fu inoltre accluso dall'Impresa computo metrico dei costi di completamento del centro cottura del P.O. di Olbia, nettamente superiore - circa il doppio - rispetto al prezzo corrisposto; evidentemente l'appaltatore si prefiggeva di recuperare la differenza gradualmente ricavandola dai corrispettivi diversi d'appalto cioè dalla giornata alimentare; c) l'offerta di Sodexo - Sercol fu l'unica pervenuta, per cui in caso di risoluzione del contratto, non essendo presenti convenzioni Consip attive, oltre a generarsi un probabile contenzioso con il RTI aggiudicatario, sarebbe difficile

assicurare gli stessi servizi a prezzi più contenuti; comunque, si avrebbero i maggiori oneri di ripetizione anticipata della procedura di aggiudicazione, nell'ambito della quale, essendo decorsi tre anni dall'avvio della prima procedura, dovrebbero essere aggiornati in aumento tutti i valori a base di gara).

#### **DATO ATTO**

Peraltro che, in ipotesi di aumento delle degenze negli ospedali di Tempio e La Maddalena, riallineate alle previsioni ante-contrattuali, si provvederà all'applicazione del prezzo previsto per la seconda fase dall'aumento delle degenze.

#### **VISTI:**

- il D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
- Il DPR .207/2010;
- il D. Lgs. 30 dicembre 1992 n. 502 e successive modificazioni ed integrazioni;
- la L. R. 28 luglio 2006, n. 10;
- la L. R. 24 marzo 1997, n. 10 e successive modificazioni ed integrazioni.
- L'atto aziendale

#### **IL DIRETTORE GENERALE**

per i motivi sopra espressi,

#### **DELIBERA**

- Di accogliere la richiesta della Ditta Sercol inerente l'applicazione dei prezzi previsti per la prima fase d'appalto (€ 13,28, decurtato del 5 per cento, in applicazione della normativa sulla spending review governo Monti) anche alla seconda fase d'appalto per i soli ospedali di La Maddalena e Tempio Pausania.
- Di dare atto che, in ipotesi di aumento delle degenze negli ospedali di Tempio e La Maddalena, riallineate alle previsioni ante-contrattuali, si provvederà all'applicazione del prezzo previsto per la seconda fase dall'aumento delle degenze.
- Di trasmettere il presente provvedimento al Servizio Contabilità e Bilancio e all'Area PCC per gli adempimenti di competenza.

**Il Direttore Generale  
Dr. Giovanni Antonio Fadda**

Allegati: n. 2

per il Servizio

R. Di Gennaro/ MCassitta/Codice Servizio 171/2014

Prot. n.6055

Olbia, 06/06/2014

**Direttore Generale****Direttore Amministrativo****Direttore Sanitario**

**OGGETTO: Contratto di gestione dei servizi di produzione e distribuzione pasti con opzione d'estensione – Ospedali di Olbia e Tempio Pausania – Relazione/proposta prezzi mandante Sercol Srl**

Si rassegna la seguente relazione/proposta alla luce, da ultimo, della nota del 06/05/2014 acquisita al protocollo ASL con il numero 21674 del 09.05.2014 (allegata alla presente), a firma del Legale rappresentante di Sercol srl, mediante la quale, facendo seguito ai precedenti colloqui intercorsi, si evidenzia lo scostamento tra i pasti effettivamente erogati presso gli Ospedali di Tempio Pausania e La Maddalena e le previsioni di CSA e, contestualmente, si richiede la formalizzazione di accordo, in via transattiva, volto al mantenimento dei prezzi previsti per la 1° fase dell'appalto (prezzi applicati fino al 31/08/2013, peraltro decurtati rispetto al valore di aggiudicazione sulla base della prima normativa in materia di spending review – L. 135/2012 e s.m.i.) in relazione ai pasti erogati presso i suddetti ospedali (mentre per i pasti erogati nel P.O. di Olbia rimarrebbe valido il prezzo di seconda fase d'appalto). L'appaltatore ha reso noto che fin dal 30/09/2012 era stato risolto dal subappaltatore il contratto di subappalto (si veda la nota prot. 58063/2012, allegata alla deliberazione 3485/2012) per la somministrazione pasti in La Maddalena, circostanza questa che aveva costretto Sercol a provvedere direttamente alla somministrazione pasti.

E' opportuno, per chiarezza espositiva, riassumere le previsioni contrattuali d'appalto:

- In CSA (allegato alla presente) è prevista l'esecuzione dell'appalto in due fasi:
  - a) La prima fase, con decorrenza marzo 2012 fino al 31/08/2013 (attivazione del centro cottura presso il P.O. di Olbia) prevedeva: la realizzazione dei lavori di completamento del centro cottura e spazi complementari del nuovo P.O. di Olbia e la gestione transitoria del servizio; i prezzi di aggiudicazione per la prima fase, sono i seguenti: giornata alimentare € 13,98, di cui € 2,98 per la colazione ed € 5,50 identico per pranzo e cena.

- b) La seconda, di durata biennale, con decorrenza dal 01/09/2013, concerne la gestione dell'appalto strutturato in modo definitivo. I prezzi di aggiudicazione per la seconda fase sono i seguenti: € 12,98 per la giornata alimentare, di cui € 2,48 per la colazione e 5,25 identico per pranzo e cena.
- c) A seguito dell'adozione della deliberazione 3485/2012 del 17/12/2012 (allegata alla presente), relativa alla rinegoziazione dell'appalto ex art. 15 comma 13 lett. a) legge 135/2012 i prezzi applicabili all'appalto sono i seguenti: Prima fase: giornata alimentare € 13,28, di cui 2,84 per la colazione, ed € 5,22 identico per pranzo e cena. Seconda fase: € 12,32 di cui € 2,34 per la colazione ed € 4,99 identico per pranzo e cena.
- Incidentalmente rileva il fatto che i prezzi di aggiudicazione prima e seconda fase nonché, a maggior ragione, i prezzi post spending review, sono perfettamente coerenti con i prezzi di riferimento e sensibilmente inferiori ai prezzi mediari rilevati da AVCP; va altresì posto in evidenza che la stessa AVCP ha annotato "I prezzi analizzati sono al netto di eventuali oneri per la ristrutturazione/ammortamento macchinari" compresi invece nei prezzi di appalto di Olbia (oneri ammortamento macchinari, mentre i lavori di completamento centro cottura sono quotati separatamente) (si veda l'allegato).
  - Il contratto è stato stipulato con un RTI verticale: Sodexo capogruppo/mandataria somministra presso il P.O. di Olbia mentre Sercol, mandante, presso gli Ospedali di Tempio Pausania e La Maddalena.
  - Ad avviso di chi scrive, la situazione gestionale parrebbe divenuta particolarmente gravosa per Sercol, aldilà della normale alea contrattuale.  
Infatti:
    - 1) per quanto concerne l'Ospedale di La Maddalena, l'appaltatore segnala - e fattura - degenze - e quindi pasti - sensibilmente inferiori rispetto ai posti letto, non infrequentemente pari a 7/8 giornate alimentari/die; peraltro lo stesso appaltatore è costretto a tenere in esercizio un proprio punto di preparazione pasti, diversamente da quanto previsto in offerta (subappalto, con possibile riduzione dei prezzi di aggiudicazione fino al 20 per cento) per di più dimensionato, anche in termini di personale, per far fronte a una richiesta di somministrazione pasti fino al totale dei posti letto disponibili ed oltre (si veda l'art. 3 del CSA sugli aventi diritto alla somministrazione).
    - 2) Anche nel P.O di Tempio la media degenze è costantemente (praticamente dall'avvio dell'appalto) inferiore (e certamente non in modo irrilevante) rispetto ai posti letto, ed ovviamente anche questo si può supporre, ragionevolmente, che aggravi la situazione gestionale della sola Sercol, anche in questo caso costretta a costi fissi dimensionati per far fronte a una domanda pari al totale del fabbisogno massimo possibile. **Conclusivamente sui punti 1 e 2 appaiono plausibili le stime sui costi fissi allegate dall'appaltatore alla nota 21674/2014.**

3) Considerato ancora: **a)** che già i prezzi a base d'asta erano molto contenuti rispetto alle specifiche di CSA e che, per questo, si suppone sia pervenuta una sola offerta valida; **b)** che detti prezzi furono, come detto, ulteriormente ridotti in applicazione della spending review prima fase, mentre si ritenne impossibile un'ulteriore riduzione con la spending review seconda fase (dal 5 al 10 per cento) senza compromettere irrimediabilmente la qualità dei pasti; **c)** che, pur non essendosi ricevuta dalla mandante Sercol alcuna comunicazione ex art. 1467 primo comma del c.c., poiché le parti sono tenute a gestire il contratto secondo i principi di correttezza e buona fede, chi scrive ritiene, alla luce dei dati pubblicati da questa Stazione appaltante in fase di gara sui fabbisogni (allegato alla presente), che la sopravvenuta onerosità non rientri nell'alea normale del contratto e che quindi si possa consentire di modificare equamente, nei confronti della sola Sercol, le condizioni del contratto accogliendo la sua richiesta di non applicare in seconda fase la decurtazione dei prezzi prevista.

Si chiede se codesta Direzione ritenga condivisibile la relazione proposta nel qual caso si formalizzerà apposito provvedimento deliberativo.

Distinti saluti

Il Direttore del Servizio Provveditorato  
e Amministrazione Patrimoniale

Avv. Roberto Di Gennaro



21674 del 03.05.2014

**SERCOL S.R.L.**  
SOCIETÀ ESERCENTE SERVIZI COLLETTIVI

Sassari, li 06/05/2014

Spett.le  
Azienda ASL n° 2  
Via Bazzoni Sircana, 2/2A  
07026 OLBIA  
c.a. R.U.P. Dott.ssa Marina Cassitta

**OGGETTO : Procedura ristretta per l'affidamento in gestione dei servizi di produzione e distribuzione pasti con opzione di estensione - Presidi di La Maddalena e Tempio Pausania.**

Si fa seguito all'incontro del 11/03/2014 ed al relativo verbale n. 11980 per trasmettere in allegato il prospetto relativo all'andamento dei pasti erogati nei presidi di cui sopra dall'inizio del servizio alla data del 31/01/14.

Considerati i dati emersi si invita codesto Spettabile Ente a rivedere il prezzo della giornata alimentare, si propone, in via transativa, di mantenere quello applicato fino al 31/08/13 (1° fase) per il presidio di Tempio Pausania, rifacendosi al concetto civilistico della sopraggiunta onerosità contrattuale.

Per il presidio di La Maddalena, si evidenzia che i costi fissi hanno un incidenza di oltre il 70% del corrispettivo. Tale condizione era già stata esposta fin dal novembre 2012 quando la scrivente ha presentato nota del 13/11/2012 con la quale evidenziava la gravosa situazione proponendo la possibilità di prevedere un range di tolleranza (un minimo di fatturazione da stabilirsi in accordo tra le parti). Si fa presente che nel mese in corso si è verificato più volte di avere una degenza pari a 7/8 giornate alimentari!! (corrispondenti ad una riduzione del 70% rispetto a quanto previsto dal Bando di gara.

In attesa di Vs. riscontro si porgono distinti saluti.

SERCOL S.R.L.  
SOCIETÀ ESERCENTE  
SERVIZI COLLETTIVI  
SASSARI



VIA BAZZONI SIRCANA N. 2 - 07100 SASSARI (OR) - FAX 070 375111  
S.P. SOC. A R.L. 100/00 - C.C.I.A.A. SASSARI TEL 070 2910000  
CAP 07100 SASSARI (OR) - C.A. 070 2910000

SARCO S.R.L.

COSTI FISSI MADDALENA

06/05/2014

VOCI DI COSTO	DATI ANNO 2013	DA CAPITOLATO		DATI EFFETTIVI AL 31/01/14		DIFFERENZE
		PASTI ANNI	INCIDENZA	PASTI ANNI	INCIDENZA	
COSTO PERSONALE		16790 €	-	11.242,73 €	-	€ -
CUOCO H 5 GIORNO		16790 €	-	11.242,73 €	-	€ -
ORE ANNUE	€ 2.007,50	16790 €	-	11.242,73 €	-	€ -
COSTO ORARIO 4° LIVELLO	€ 19,47	16790 €	2,33	11.242,73 €	3,48	€ 1,15
AUTO CUOCO H 5 GIORNO	€ 39.085,03	16790 €	-	11.242,73 €	-	€ -
ORE ANNUE	€ 1.825,00	16790 €	-	11.242,73 €	-	€ -
COSTO ORARIO 5° LIVELLO	€ 18,29	16790 €	1,99	11.242,73 €	2,97	€ 0,98
LOCAZIONE CENTRO COTTURA	€ 9.600,00	16790 €	0,57	11.242,73 €	0,85	€ 0,28
UTENZE ENERGETICHE	€ 6.588,00	16790 €	0,39	11.242,73 €	0,59	€ 0,19
DERATTIZZAZIONI / DISINFEZIONI/ANALISI	€ 560,00	16790 €	0,03	11.242,73 €	0,05	€ 0,02
TARSU/ACQUA	€ 510,00	16790 €	0,03	11.242,73 €	0,05	€ 0,01
AMMORTAMENTI ATTREZZATURE	€ 1.367,00	16790 €	0,08	11.242,73 €	0,12	€ 0,04
AMMORTAMENTO AUTOVETTURE	€ 441,00	16790 €	0,03	11.242,73 €	0,04	€ 0,01
COMPENSI PROFESSIONALI	€ 2.788,00	16790 €	0,17	11.242,73 €	0,25	€ 0,08
COSTI SICUREZZA	€ 300,00	16790 €	0,02	11.242,73 €	0,03	€ 0,01
CARBURANTI	€ 716,00	16790 €	0,04	11.242,73 €	0,06	€ 0,02
ASSIC. CENTRO COTTURA	€ 410,00	16790 €	0,02	11.242,73 €	0,04	€ 0,01
ASSIC. AUTOMEZZO	€ 935,00	16790 €	0,06	11.242,73 €	0,08	€ 0,03
VASELLAME E REINTEGRI	€ 2.056,00	16790 €	0,12	11.242,73 €	0,18	€ 0,06
MANUTENZIONI	€ 138,00	16790 €	0,01	11.242,73 €	0,01	€ 0,00
TOTALI	€ 98.884,28	€	5,89	€	8,80	€ 2,91

SARCO S.R.L.  
 Società a partecipazione  
 Servizi Collettivi  
 VIALE ADDA N. 4 - 07100 SASSARI  
 TEL. E FAX 079 273980  
 P. IVA 02312910980



SARCOLO S.R.L.

06/05/2014

COSTI FISSI TEMPIO

VOCI DI COSTO	DATI ANNO 2013	DA CAPITOLATO		DATI EFFETTIVI AL 31/01/14		DIFFERENZE
		PASTI ANNUUI	INCIDENZA	PASTI ANNUUI	INCIDENZA	
		71905 €	-	54.528,98 €	-	
COSTO PERSONALE		71905 €	-	54.528,98 €	-	€
CUOCO H 14 GIORNO				54.528,98 €	-	€
ORE ANNUUE	€ 5.110,00	71905 €	-	54.528,98 €	-	€
COSTO ORARIO 4° LIVELLO	€ 19,47	71905 €	1,38	54.528,98 €	1,82	€ 0,44
AUTO CUOCO H 19 GIORNO		71905 €	-	54.528,98 €	-	€
ORE ANNUUE	€ 6.935,00	71905 €	-	54.528,98 €	-	€
COSTO ORARIO 5° LIVELLO	€ 18,29	71905 €	-	54.528,98 €	-	€
UTENZE ENERGETICHE		71905 €	1,76	54.528,98 €	2,33	€ 0,56
CANONI NOLEGGIO E SOFTWARE	€ 5.477,00	71905 €	0,08	54.528,98 €	0,10	€ 0,02
MANUTENZIONI	€ 5.632,00	71905 €	0,08	54.528,98 €	0,10	€ 0,02
COMPENSI PROFESSIONALI	€ 2.745,00	71905 €	0,04	54.528,98 €	0,05	€ 0,01
COSTI SICUREZZA	€ 1.165,00	71905 €	0,02	54.528,98 €	0,02	€ 0,01
DERATTIZZAZIONI / DISINFEZIONI/ANALISI	€ 550,00	71905 €	0,01	54.528,98 €	0,01	€ 0,00
AMMORTAMENTI ATTREZZATURE	€ 3.171,00	71905 €	0,04	54.528,98 €	0,06	€ 0,01
ALTRI ACO (VASELLAME E REINTEGRI)	€ 12.481,00	71905 €	0,17	54.528,98 €	0,23	€ 0,06
	€ 1.409,00	71905 €	0,02	54.528,98 €	0,03	€ 0,01
TOTALI	€ 258.962,85	€	3,60	€	4,75	€ 1,15

SARCOLO S.R.L.  
 SOCIETA' ESERCENTE  
 SERVIZIO CANTINA  
 VIA ... 1 - 07100 SASSARI  
 TEL. E FAX 079 273980  
 P. IVA 02312910900

**CAPITOLATO SPECIALE - PROCEDURA RISTRETTA GESTIONE DEI SERVIZI DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI, FORNITURE COMPLEMENTARI, SERVIZI DI INGEGNERIA E LAVORI COMPLEMENTARI**

ESTENSORI:

Avv. Roberto Di Gennaro e Dott.ssa Tiziana Soro (insieme del capitolato)

**Indice:**

- Art. 1 Oggetto e durata dell'appalto – Tipologia dell'obbligazione – Premesse di carattere generale – Limiti di ammissibilità delle varianti**
- Art. 2 Opzione di rinnovo - Opzioni di estensione - Prezzi a base d'asta - Stima del valore dell'appalto – Revisione prezzi**
- Art. 3 Pagamenti – Tracciabilità flussi finanziari**
- Art. 4 Prescrizioni minime inerenti le modalità di espletamento dell'appalto – Obblighi dell'aggiudicatario**
- Art. 5 Gestione informatizzata del servizio: sistema software gestionale/comunicativo/informativo**
- Art. 6 Personale addetto all'appalto – Obblighi dell'appaltatore anche relativi al trattamento giuridico ed economico – Ulteriore specificazione delle responsabilità - Riservatezza**
- Art. 7 Assicurazioni**
- Art. 8 Cauzione definitiva**
- Art. 9 Controlli - Penali – Risoluzione del contratto – Forza maggiore**
- Art. 10 Cessione del Credito - Vicende soggettive dell'esecutore del contratto - Subappalto**
- Art. 11 Contratto – Spese Contrattuali – Imposte e Tasse**
- Art. 12 Controversie**
- Art. 13 Disciplina del contratto - Riservatezza - Quadro economico complessivo di intervento**

**LEGENDA**

**Azienda:** ASL 2 di Olbia

**Aggiudicatario:** il concorrente risultato miglior offerente

## **Art. 1 Oggetto e durata dell'appalto – Tipologia dell'obbligazione – Premesse di carattere generale – Limiti di ammissibilità delle varianti**

**L'appalto, che è concepito come obbligazione di risultato da aggiudicarsi inscindibilmente**, ha come obiettivo, alla luce del quale dovrà essere interpretata ogni clausola e prescrizione contrattuale, di assicurare, in forma di gestione imprenditoriale autonoma, razionale, efficiente e tempestiva, con assunzione di ogni onere e rischio correlati anche verso i terzi, tutte le somministrazioni pasti in ambiti ospedalieri con i livelli qualitativi minimi indicati nel seguito del presente Capitolato e nell'offerta dell'Aggiudicatario, e include tutte le obbligazioni (forniture, servizi e lavori) correlate necessarie a tale scopo. Pertanto trattasi dell'esternalizzazione completa della gestione dei servizi di produzione e distribuzione pasti dei PP.OO. di Olbia, Tempio Pausania e La Maddalena; nell'appalto è inclusa ogni fase del processo produttivo (**dalla prenotazione alla somministrazione**) ed ogni lavoro, servizio e fornitura complementare.

Esemplificativamente quindi l'appalto include:

- 1) Tutte le forniture (dalle derrate alimentari e bevande alle dotazioni strumentali di ogni tipo, quali a puro titolo esemplificativo dotazioni delle cucine, posate, stoviglie, carrelli, tovaglioli, divise e D.P.I., per il personale impiegato in appalto, mezzi) ed i servizi complementari (prenotazione e somministrazione dei pasti, trasporti esterni ed interni, lavaggi, disinfezioni e ove necessario sterilizzazione delle attrezzature e dei beni utilizzati, manutenzioni ordinarie e straordinarie di tutti i beni utilizzati);
- 2) L'estensione del progetto esecutivo dei lavori di completamento del centro cottura e spazi complementari del nuovo P.O. di Olbia e il relativo coordinamento della sicurezza in fase di progettazione;
- 3) La realizzazione dei lavori di completamento del centro cottura e spazi complementari del nuovo P.O. di Olbia;
- 4) La gestione diretta dall'aggiudicazione del contratto dei centri cottura dei PP.OO. di Olbia e di Tempio Pausania, inclusa la presa in carico di ogni dotazione esistente, che essa sia utilizzata in appalto o meno; ove risultassero necessari eventuali lavori secondo il progetto offerta dell'Aggiudicatario, essi si debbono intendere compensati nei prezzi di aggiudicazione che non sono quantificabili separatamente in offerta economica (vedasi oltre per fase transitoria);
- 5) Ogni servizio correlato inclusi quelli ad es. di trasporto per l'esecuzione del servizio presso il P.O. di La Maddalena;
- 6) Eventuali ulteriori lavori diversi da quelli di cui al punto 3, ove occorra compresi i correlati servizi di ingegneria.

**Tutte le prestazioni (i servizi, le forniture, i lavori) necessari a tale scopo sono inclusi nell'appalto e debbono essere resi anche se non citati in Capitolato Speciale ed in progetto offerta per dare perfettamente compiuto l'intero processo produttivo, così sinteticamente descrivibile:**

- **Prenotazione pasto**
- **Preparazione pasto**
- **Somministrazione pasto nei punti di consumo**
- **Ritiro stoviglie e posate e rigoverno nei punti di consumo**

Dalla stipulazione del contratto decorrerà il termine previsto per l'estensione del progetto esecutivo dei lavori di completamento del centro cottura del P.O. di Olbia; dall'approvazione da parte dell'Azienda del progetto esecutivo decorrerà il termine per la realizzazione dei lavori di completamento del centro cottura del P.O. di Olbia; dall'attivazione del nuovo centro cottura perfettamente attrezzato decorreranno i due anni per di cui alla fase 2 dell'appalto (vedasi oltre).

**Il presente Capitolato speciale detta prescrizioni minime di garanzia, ritenendosi opportuno che siano i potenziali offerenti a progettare l'appalto nella sua interezza in conformità a dette prescrizioni minime, assicurando livelli qualitativi ottimali di servizio.**

In termini generali si premette quanto segue:

- L'Azienda ritiene imprescindibile che, negli Ospedali di Olbia e di Tempio Pausania, i pasti vengano preparati in centri cottura interni; essa è costretta a rinunciare a questo obiettivo nella struttura di La Maddalena non essendo in quest'ultima previsti né reperibili appositi spazi;
- L'Azienda ritiene altresì imprescindibile che i pazienti possano prenotare il pasto per il giorno successivo scegliendo nell'ambito del menù disponibile; solo per i ricoveri della giornata non è prevista la prenotazione, fermo che anche questi ultimi pazienti debbono poter operare una scelta tra più alternative come da menù minimi allegati al presente Capitolato;
- L'Azienda intende procedere alla completa esternalizzazione del servizio fin dalla data di sottoscrizione del contratto d'appalto; considerato peraltro che i locali destinati al centro cottura di Olbia situati nel Nuovo Ospedale sono consegnati al rustico, i progetti offerta dovranno essere strutturati in due fasi:
  - 1) La prima concerne la fase di gestione transitoria dell'appalto, che avrà durata dalla stipulazione del contratto all'attivazione del nuovo centro cottura del P.O. di Olbia (certificato di collaudo dei lavori, installazione dei macchinari e degli arredi a regola d'arte, rilascio delle necessarie autorizzazioni); anche in questa fase peraltro tutti i servizi e le forniture principali ed i servizi e le forniture correlate sono completamente esternalizzati;
  - 2) La seconda, di durata biennale, concerne la gestione dell'appalto strutturato in modo definitivo.
- I potenziali offerenti debbono proporre in modo autonomo le soluzioni tecniche, differenziate per la prima e la seconda fase dell'appalto, atte a perseguire gli obiettivi minimi enunciati dal presente Capitolato Speciale; a puro titolo d'esempio, ove si preveda l'impiego del metodo "Cook and chill", si dovrà specificare in progetto dove in quale periodo e come il metodo sarà utilizzato.
- Fin dalla stipulazione del contratto e quindi fin dalla prima fase di gestione, l'Aggiudicatario ha l'obbligo di prendere in carico, nello stato in cui si trovano, i due centri cottura esistenti in Olbia e in Tempio Pausania (in Olbia presso il vecchio Presidio Ospedaliero San Giovanni di Dio) e tutte le loro dotazioni (apparecchiature, stoviglie posate ecc.) e di farne l'uso che meglio ritenga al fine della gestione dell'appalto, assumendo comunque l'obbligo di conservarle secondo le buone regole dell'arte e di restituirle allo scadere dell'appalto con il solo deterioramento dovuto al normale utilizzo, se esse saranno state utilizzate;
- Solo nella fase transitoria, ove si reputi, per qualunque ragione tecnica (che comunque deve essere esplicitata in offerta tecnica) impossibile avvalersi dei centri cottura, è consentita la preparazione pasti per i Presidi di Olbia e di Tempio in strutture esterne;

- I beni forniti dall'Aggiudicatario ed utilizzati per l'espletamento del servizio, allo scadere dell'appalto saranno ritirati dall'Aggiudicatario senza oneri aggiuntivi per l'Azienda.

I limiti di ammissibilità delle varianti al presente Capitolato Speciale sono specificati, separatamente per la fase 1 e per la fase 2, nel seguito del presente Capitolato Speciale.

## **Art. 2 Opzione di rinnovo - Opzioni di estensione - Prezzi a base d'asta - Stima del valore dell'appalto – Revisione prezzi**

L'Azienda ha facoltà (diritto potestativo) di rinnovare l'appalto per un ulteriore anno decorrente dalla scadenza del contratto originario; l'Azienda valuterà la convenienza del rinnovo, considerando, oltre agli esiti della gestione, le eventuali proposte dell'Appaltatore in particolare in materia di revisione prezzi, termini di pagamento, interessi sui ritardati pagamenti; il rinnovo, se deciso, sarà disposto tenuto conto degli eventuali nuovi accordi e, per quanto non da essi previsto, agli stessi patti e condizioni del contratto d'appalto originario.

Sono inoltre espressamente previste le seguenti opzioni di estensione:

- a) il servizio mensa dipendenti (presumibilmente attivabile, in periodo di durata contrattuale, solo presso il Nuovo Ospedale Civile di Olbia Giovanni Paolo II perché unica struttura che dispone di locali idonei)
- b) il servizio di somministrazione a terzi è previsto associato al servizio mensa (cioè: la sua attivazione è possibile solo se si è attivato il servizio mensa e nei locali destinati a mensa) e consisterebbe nella possibilità per l'Aggiudicatario di somministrare pasti a pagamento ai terzi;
- c) i servizi di catering possono essere richiesti ad es. in occasione di eventi formativi, o per progetti di assistenza che implicino la necessità di somministrare pasti in ambiti extraospedalieri.

I prezzi a base d'asta riferiti ai pasti sono i seguenti:

1. Prezzo complessivo della singola giornata alimentare (colazione+pranzo+cena) per la Fase 1: € 14,00 netto Iva
2. Prezzo complessivo della singola giornata alimentare (colazione+pranzo+cena) per la Fase 2: € 13,00 netto Iva
3. Estensione del progetto esecutivo dei lavori di completamento del centro cottura del P.O. di Olbia, coordinamento della sicurezza in fase di progettazione: totale importo a base d'asta € 15.000,00 oltre contributo Cassa Nazionale di Previdenza ed Assistenza per gli Ingegneri ed Architetti (CNPAIA 4%), se dovuto, ed IVA 20%;
4. Realizzazione dei lavori di completamento del centro cottura del P.O. di Olbia: € 250.000,00 netto IVA 10%; oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso come da progetto esecutivo (stimati ai fini dell'Art 29 comma 1 del D.lgs 163/2006 in € 7.500,00 netto Iva); oneri di finanziamento € 30.000,00 netto Iva; totale importo a base d'asta € 280.000,00 netto Iva 10%;

Le voci 1 e 2 includono ogni onere correlato alle prestazioni comprese in appalto diverso dagli oneri specificamente compensati nelle voci 3 e 4.

Nel determinare il valore di stima dell'appalto, con riferimento alle voci 1 e 2, si sono seguiti i seguenti criteri:

- **Fase 1:** la stima è stata effettuata considerando: a) una durata della fase transitoria di sette mesi; b) il valore massimo della giornata alimentare a base d'asta per il periodo transitorio, così fittiziamente suddiviso: € 3,00 per colazione, € 5,50 per pranzo e € 5,50 per cena; c) le modalità di erogazione dei corrispettivi relativi al consumo dei

pasti come determinate nel seguito del presente Capitolato, all'art. "Pagamenti"; d) i dati sulle degenze medie riferiti all'anno 2010 pubblicati tra le informazioni preliminari in fase di qualificazione;

- **Fase 2:** la stima è stata effettuata considerando: a) una durata di due anni; b) il valore massimo della giornata alimentare a base d'asta per la fase definitiva, così fittiziamente suddiviso: € 2,50 per colazione, € 5,25 per pranzo e € 5,25 per cena; c) le modalità di erogazione dei corrispettivi determinate nel seguito del presente Capitolato, all'art. "Pagamenti"; d) i dati sulle degenze medie riferiti all'anno 2010 pubblicati tra le informazioni preliminari in fase di qualificazione;

Nel determinare la stima del valore delle opzioni di estensione (catering e servizi di mensa; non stimato il servizio di somministrazione a terzi) si sono considerati:

- a) catering: il valore fittizio del pranzo-cena per la fase definitiva (€ 5,25) e la necessità di 5000 pasti per tutta la durata dell'appalto;
- b) mensa dipendenti (prevista solo in Olbia): il valore fittizio del pranzo-cena per la fase definitiva (€ 5,25), un numero di pasti/anno pari a 25.000, per due anni.

Il valore di stima dell'appalto è il seguente:

#### **Stima valore Fase 1 (transitoria)**

- Estensione del progetto esecutivo dei lavori di completamento del centro cottura del P.O. di Olbia, coordinamento della sicurezza in fase di progettazione: totale importo a base d'asta € 15.000,00 oltre contributo Cassa Nazionale di Previdenza ed Assistenza per gli Ingegneri ed Architetti (CNPAIA 4%), se dovuto, ed IVA 20%;
- Realizzazione dei lavori di completamento del centro cottura del P.O. di Olbia: € 250.000,00 netto IVA 10%; oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso come da progetto esecutivo (stimati ai fini dell'Art 29 comma 1 del D.lgs 163/2006 in € 7.500,00 netto Iva); oneri di finanziamento € 30.000,00 netto Iva; totale importo a base d'asta € 280.000,00 netto Iva 10%;
- Ogni altra prestazione, compensata dal prezzo dei pasti, complessivamente € 833.175,00 netto Iva;

#### **Stima valore Fase 2 (definitiva)**

- Ogni prestazione, compensata dal prezzo dei pasti, complessivamente € 2.693.882,50 netto Iva;

**Stima valore opzione rinnovo** € 1.346.941,25 netto Iva

#### **Stima valore delle opzioni di estensione** (catering e servizi di mensa):

Durata contrattuale

- a) Catering: € 26.250,00 netto Iva;
- b) mensa dipendenti: € 262.500,00 netto Iva.

Rinnovo contrattuale

- a) Catering: € 13.125,00 netto Iva;
- b) mensa dipendenti: € 131.250,00 netto Iva.

Il valore complessivo stimato dell'appalto, ai sensi dell'art. 29. c. 1 del D. Lgs. 163/2006, è di € 5.609.623,75 IVA esclusa.

**Revisione prezzi.**

I prezzi dei servizi di ingegneria e il corrispettivo dei lavori sono fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto.

I prezzi d'aggiudicazione della giornata alimentare rimarranno fissi ed invariabili fino allo scadere del primo anno della Fase 2; nel secondo anno della Fase 2 saranno aggiornati in base:

a) se esistenti, alle percentuali di variazione sopravvenute nei periodi di riferimento dei costi standardizzati di cui all'art. 7, commi 4 lett. c) e 5 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., nella misura del 75% della variazione dei costi stessi, base 100 dalla data di stipulazione del contratto;

b) in mancanza dei dati di cui alla precedente lettera a), in misura pari al 75% dell'aumento dei prezzi per i beni al consumo secondo gli indici ISTAT, calcolati con base 100 alla data di stipulazione del contratto.

**Art 3 Pagamenti – Tracciabilità flussi finanziari**

Ogni onere diverso dai lavori e dai servizi di ingegneria di cui all'Art. 1 punti 2) e 3) del presente Capitolato è incluso nel prezzo dei pasti (quindi anche eventuali servizi di ingegneria e lavori diversi, ad es. da effettuarsi nel centro cottura di Tempio P.).

I corrispettivi d'appalto saranno pagati in ratei mensili posticipati; ogni rateo comprenderà:

**Fase 1**

- Una quota variabile in ragione dei pasti effettivamente erogati nel mese ai soggetti aventi titolo alla somministrazione (vedasi oltre);

**Fase 2**

- Una quota variabile in ragione dei pasti effettivamente erogati nel mese ai soggetti aventi titolo alla somministrazione (vedasi oltre);
- Un rateo fisso corrispondente ad 1/24 del prezzo di aggiudicazione dei lavori e degli oneri per la sicurezza di cui all'Art. 1 punto 3);

I servizi di ingegneria di cui al punto 2) dell'Art 1 saranno pagati in un'unica soluzione al collaudo positivo dei lavori di cui all'Art 1 punto 3).

I prezzi dei pasti, determinati liberamente dall'offerente, nel rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato ed eventualmente del Disciplinare di gara, separatamente per la Fase 1 e per la Fase 2, si pagheranno come segue: un compenso per ogni colazione, un compenso per ogni pranzo, un compenso per ogni cena somministrati ai soggetti aventi titolo.

Hanno titolo alla somministrazione: degenti ordinari, nido, pazienti day hospital, pazienti day surgery, operatori del servizio ambulanze che devono fare servizio in trasferta negli orari dei pasti, operatori sanitari che fanno servizio in Sala Operatoria se prolungano il servizio ordinario per ragioni cliniche connesse agli interventi in corso, parenti di pazienti ricoverati cui è stata autorizzata dall'U.O. organizzativa competente la presenza in reparto continuativa.

Ogni altro onere è incluso nel prezzo dei pasti; il prezzo dei pasti dovrà essere determinato liberamente dall'offerente nel rispetto delle seguenti prescrizioni: deve essere indicato separatamente il prezzo della colazione rispetto al prezzo

del pranzo e al prezzo della cena; il prezzo del pranzo e il prezzo della cena (nel seguito anche indicato genericamente come prezzo del "pasto") devono essere identici; i prezzi della colazione e del pasto sono indifferenziati per colazioni e pasti ordinari e diete; nel complesso la giornata alimentare (colazione + pranzo + cena) non deve superare la base d'asta, determinata in € 14,00 netto Iva per la Fase 1 e in € 13,00 netto Iva per la Fase 2; i panini saranno pagati come colazione; per il nido dovranno essere forniti tutti gli alimenti necessari nelle quantità necessarie, e per ogni giornata di degenza nel nido sarà pagato il 50% del valore d'aggiudicazione della giornata alimentare [(valori di aggiudicazione di una colazione + un pranzo + una cena)/2]; nel software gestionale devono esattamente risultare i dati degli ordinanti con i nominativi degli aventi diritto alla somministrazione.

#### **NON SARANNO PAGATE SOMMINISTRAZIONI PER PERSONE NON AVENTI DIRITTO.**

Nel determinare le basi d'asta relative alle giornate alimentari si è tenuto conto di ogni onere contrattuale e della correlata alea; ad es. si sono considerate tutte le forniture obbligatorie (quali ad es. camomilla, tisane, the ecc., che devono essere approvvigionate secondo necessità dei vari reparti di degenza; prodotti per l'infanzia oltre il menù normale quali omogeneizzati, frutta mista, brodo di verdure ecc. di cui l'U.O. di pediatria ha frequente necessità); tutti i servizi complementari (quali ad es. trasporti interni ed esterni, costi di distribuzione dei pasti ai pazienti, pulizie e disinfezione dei locali cucina, dispensa e di ogni altro locale concesso in uso diretto all'Aggiudicatario).

Le uniche prestazioni espressamente escluse dall'appalto sono la preparazione e la somministrazione nei reparti di degenza di camomille, tisane, the ecc. e le pulizie complementari ad esse.

#### **L. 136/2010 e s.m.i.**

Al contratto e a tutti i pagamenti si applica la Legge n. 136/2010, con particolare riferimento all'art.3; il contratto conterrà le clausole previste da detta Legge; detta disciplina normativa si applica anche ai subappaltatori, ai sub affidatari e ad ogni altro soggetto compreso nella filiera delle Imprese.

#### **Art 4 Prescrizioni minime inerenti le modalità di espletamento dell'appalto – Obblighi dell'aggiudicatario**

Gli standard minimi di qualità dell'appalto sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei suoi allegati che ne sono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi, pertanto il concorrente può presentare proposte migliorative purché coerenti con il progetto complessivo.

Si considerino come se recepiti nel presente Capitolato eventuali linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera del Ministero della Salute. In quest'ottica si riproduce nel seguito uno stralcio di atti ministeriali:

**"vitto comune:** *raccomandato da un insieme di menù fruibili in tutte le situazioni che non richiedono un trattamento dietetico particolare. Il menù deve:*

- *prevedere ricette standardizzate, a composizione bromatologia definita e ripetibili, che consentano il raggiungimento degli apporti nutrizionali idonei*
- *essere articolato su almeno 15 giorni*
- *prevedere l'alternanza stagionale e privilegiare i prodotti del territorio*
- *rispettare le abitudini alimentari e gli orari dei pasti*
- *tener conto delle tradizioni locali, in particolare di quelle relative ai giorni festivi o a ricorrenze nelle quali sia previsto il consumo di cibi particolari.*

Giornalmente devono essere previste 2 alternative per ogni portata e un numero minimo di piatti fissi.

**diete standard:** *schemi dietoterapeutici adatti a specifiche patologie con caratteristiche bromatologiche precodificate. Le diete standard devono essere codificate sulla scorta delle caratteristiche nutrizionali e non della patologia per la*



quale possono essere impiegate. Vengono allestite, quando possibile, con i piatti dell'alimentazione comune (menù del giorno e/o piatti fissi), opportunamente adattati e combinati a seconda dell'esigenza di modifica bromatologica. In questo modo si garantisce una maggiore accettazione della restrizione dietetica da parte del paziente, che si sente meno discriminato, e si consente, inoltre, una migliore organizzazione a livello di cucina.

È necessario che tutte le strutture ospedaliere predispongano un Prontuario dietoterapico (Dietetico) nel quale debbono almeno essere descritte le seguenti diete:

- ipocalorica: è indicata nei pazienti con malattie metaboliche (obesità, sovrappeso, diabete, dislipemie). Tale dieta è caratterizzata, oltre che dal contenuto calorico ridotto, da un limitato apporto di grassi, in particolare saturi, e di zuccheri semplici preferendo i glucidi a lento assorbimento;
- iper calorica: è indicata nei pazienti con fabbisogno energetico aumentato (es.: puerpere che allattano, giovani con frattura ossa lunghe, politraumatizzati, ustionati). Tale dieta deve prevedere anche spuntini da consumare oltre l'orario di distribuzione dei pasti;
- priva di glutine: è indicata per i pazienti affetti da morbo celiaco; tale dieta prevede l'uso di alimenti senza glutine. Le fasi di preparazione e di cottura del cibo devono seguire procedure specifiche, atte ad evitare contaminazioni anche con sole tracce di glutine;
- ipoproteica: è indicata per i pazienti affetti da insufficienza renale cronica e nelle fasi di scompenso acuto delle epatopatie con encefalopatia porto-sistemica. In assenza di controindicazioni deve essere, possibilmente, discretamente iper calorica al fine di permettere un utilizzo ottimale della ridotta quota proteica; nell'insufficienza renale cronica deve essere anche con ridotto apporto in fosforo;
- a ridotto apporto di fibre e di lattosio: è indicata in alcuni casi di diarrea acuta, di riacutizzazione di diverticolite intestinale, nella preparazione di alcune indagini diagnostiche sull'apparato digerente, nella fase di preparazione alla chirurgia colica. Tale dieta può risultare carente in vitamine e minerali e pertanto va utilizzata solo per brevi periodi;
- per disfagia: è indicata nei pazienti con deficit della masticazione (es. anziani, anoressici) e in pazienti che presentano problemi meccanici o funzionali di deglutizione. Per tali pazienti è necessario prevedere una progressione di cibi basata sulla capacità masticatoria e deglutitoria. La scelta degli alimenti, dipendente dal tipo e dal grado di disfagia, deve essere guidata principalmente dai seguenti criteri:
  - sicurezza del paziente, limitando il rischio di aspirazione (passaggio di cibo nelle vie aeree) attraverso la scelta di alimenti con idonee proprietà fisiche (densità, omogeneità, viscosità)
  - fabbisogno alimentare del paziente, con riferimento all'apporto calorico e di liquidi, alle eventuali esigenze dietetiche e alle sue preferenze alimentari
  - ad alta densità nutrizionale, indicata per pazienti inappetenti che non presentano difficoltà di masticazione e di deglutizione: i pasti sono di volume ridotto, ad alta densità di nutrienti, frazionati durante la giornata con l'aggiunta di spuntini tra i pasti principali;
  - di rialimentazione: è indicata dopo digiuno prolungato (es. interventi chirurgici, sospensione dell'alimentazione per patologie gastro-enteriche, ecc.). Devono essere previsti almeno 3 livelli con quote caloriche e proteiche gradualmente aumentate. Nei livelli 1 e 2 è utile che le proteine del pasto siano rappresentate prevalentemente da alimenti di origine animale, per il loro maggiore valore biologico. L'apporto di lattosio deve essere inizialmente ridotto;

**ad personam:** schemi dietoterapici ricettati individualmente, per soggetti con problematiche nutrizionali complesse. Le diete ad personam vengono prescritte dallo specialista in Nutrizione clinica, calcolate dal dietista ed allestite utilizzando grammature, alimenti e modalità di preparazioni specifiche”

La giornata alimentare comprende: colazione, pranzo e cena in fasce orarie che potrebbero variare nelle tre Strutture Ospedaliere nell'ambito delle seguenti fasce di variabilità: colazione 07:00-08:30, pranzo 12:00-14:00, cena 19:00-21:00. È comunque facoltà delle Direzioni sanitarie di presidio modificare non in modo sensibile le fasce di variabilità.

In progetto offerta il concorrente dovrà indicare il tempo previsto in ogni Unità operativa per concludere la fase di somministrazione ( ad es. Chirurgia Olbia 20 minuti).

I cibi e le bevande dovranno essere erogati osservando, per le diete ordinarie, le prescrizioni del presente CSA ed eventualmente quelle migliorative previste in offerta dell'Aggiudicatario e, **per le diete speciali, le apposite prescrizioni degli specialisti aziendali qualunque esse siano.**

L'erogazione del servizio è richiesta con il criterio della somministrazione giornaliera sulla base delle effettive esigenze delle Unità Operative dell'Azienda, per cui la quantità dei pasti (colazione, pranzo, cena) è soggetta a variazione sostanzialmente in ragione del numero delle degenze.

Tra gli aventi titolo alla somministrazione:

- I degenti in regime ordinario e gli accompagnatori dei degenti cui è stata richiesta obbligatoriamente la presenza nei reparti (ad es. genitori per i minori ricoverati), hanno diritto a tre pasti al giorno (colazione, pranzo e cena)
- I pazienti ricoverati in regime di day hospital, in day surgery (e, se attivati, day service) hanno diritto a:
  - pazienti assistiti in regime di day hospital:
    - a) pazienti oncologici: 1 pasto al giorno (pranzo)
    - b) pazienti dializzati e del Centro Trasfusionale: solo panini
    - c) pazienti della Chirurgia: 1 pasto al giorno ( pranzo o cena) + l'eventuale colazione
  - pazienti assistiti in regime di day surgery (e dall'attivazione in day service): 1 pasto al giorno se prescritto dal medico ( mediamente per il 50% dei ricoverati)

Anche i prodotti compresi nei prezzi d'appalto quali tè, caffè, camomilla, tisane varie, prodotti per pediatria (oltre il normale menù: omogeneizzati, frutta mista, brodo di verdure ecc.) devono essere forniti solo correlativamente alle necessità delle UU.OO., in base al numero dei soggetti che hanno titolo alla somministrazione dei pasti.

Il progetto offerta, sia nella fase transitoria sia a regime, deve prevedere il rispetto almeno dei seguenti standard qualitativi minimi:

- menù tipo estivo/invernale: vedasi Allegati 1 e 2, comunque migliorabili (essi saranno oggetto di valutazione complessiva, quindi scostamenti minimi saranno tollerati se giustificabili e a condizione che il giudizio complessivo reputi migliorativo il menù proposto); devono comunque essere garantite pietanze fisse ogni giorno in alternativa ai piatti del giorno come da allegato agli stessi menù; quale linea di indirizzo per il miglioramento dei menù: valorizzazione di piatti tipici della cucina sarda;
- rispetto delle qualità minime delle derrate alimentari, delle prescrizioni (ad es. prodotti surgelati) e delle grammature come da Allegato 3;
- rispetto sostanziale degli standard riferiti ai livelli di assunzione giornalieri raccomandati di nutrienti per la popolazione italiana; si assumeranno quali parametri di riferimento i dati pubblicati dalla Federazione delle Società Italiane di Nutrizione (FeSin) o dalle sue federate;
- per ogni degente deve essere garantita la somministrazione di acqua oligominerale naturale (salvo diversa necessità sanitaria) quanto basti (si consideri comunque almeno 1,5 litri al giorno);
- le caratteristiche organolettiche minime non sono specificate dal presente Capitolato; esse dovranno essere precisate nei progetti offerta dei concorrenti con il maggior dettaglio possibile e con riferimento al momento:
  - a) della preparazione;
  - b) della somministrazione del cibo;
- divieto assoluto di utilizzo di OGM e di prodotti animali o di origine animale nella cui catena alimentare siano stati inclusi OGM;

- almeno il 25% del totale delle derrate alimentari deve provenire da agricoltura e da allevamento biologici; tra questi sono obbligatoriamente incluse le uova - tipo di allevamento 0 "biologico";
- quali linee di indirizzo: a) uso prevalente di prodotti di stagione; b) uso di prodotti tipici sardi DOP e IGP e di altri prodotti locali qualitativamente pregevoli; c) uso di prodotti biologici (oltre quanto prescritto specificamente al precedente alinea) e di prodotti provenienti da agricoltura integrata;
- obbligo di utilizzo di carni da bestiame alimentato esclusivamente con mangimi di origine vegetale;
- i prodotti utilizzati soggetti a scadenza devono avere, al momento dell'utilizzo, una validità residua non inferiore a ¼ della validità complessiva (è quindi vietato l'arrivo in magazzino o lo stoccaggio in magazzino di derrate con validità inferiore);
- Tutti i trasporti devono essere effettuati nel rispetto delle normative di riferimento (vedasi oltre)
- Tutta la catena produttiva deve essere strutturata come da HACCP
- Devono essere rispettate tutte le buone regole dell'arte (comprese tutte le norme igienico sanitarie) nelle fasi di stoccaggio, di conservazione, di movimentazione, di preparazione e di somministrazione degli alimenti e delle bevande

L'Aggiudicatario, sempre a titolo esemplificativo e non esaustivo, deve garantire:

- il servizio dal lunedì alla domenica per tutti i giorni dell'anno. In occasione di particolari ricorrenze quali Natale, S. Stefano, Capodanno, Pasqua, Festa del Patrono ecc., l'Aggiudicatario deve inoltre garantire senza oneri aggiuntivi per l'Azienda la preparazione di un pranzo speciale la cui composizione sarà concordata con le Direzioni sanitarie di Presidio.
- il coordinamento e la direzione del servizio di ristorazione attraverso propri responsabili;
- l'erogazione della giornata alimentare (colazione, pranzo e cena) al letto del degente con proprio personale, esclusivamente con vassoi personalizzati;
- le operazioni di ritiro, sbarazzo lavaggio e sanificazione, e ove necessario sterilizzazione, dei vassoi, delle stoviglie e di tutte le attrezzature, suppellettili utilizzate per le attività di preparazione, distribuzione e consumo dei pasti
- l'acquisto, lo stoccaggio, la conservazione e la lavorazione delle derrate alimentari, assicurando la tracciabilità del processo;
- la prenotazione al letto del degente e il caricamento dati su supporto informatizzato (vedasi oltre su software gestionale, hardware correlato);
- l'effettuazione, con la cadenza necessaria, di adeguati e documentabili interventi di disinfestazione e derattizzazione presso i Centri di produzione pasti di Olbia e di Tempio P.;
- l'effettuazione di regolari ed adeguati controlli qualitativi sulle materie prime, sui processi produttivi e sui prodotti finiti;
- l'applicazione di tutte le precauzioni e gli accorgimenti atti ad assicurare l'assoluta igienicità dei pasti, la cui distribuzione nel vassoio deve essere eseguita a regola d'arte e con generi alimentari di prima scelta e di ottima qualità, di gusto e di presentazione gradevole.
- le prenotazioni, che il proprio personale avrà provveduto a rilevare direttamente al letto del degente presso i Servizi e le Unità operative dell'Azienda, dovranno essere effettuate entro il giorno precedente a quello di somministrazione; il progetto tecnico dovrà illustrare le modalità per soddisfare la domanda di somministrazione pasti ai nuovi ricoverati (si intende i pasti da somministrare nel primo giorno di ricovero) con gli stessi standard qualitativi di quelli prenotati e (se pur trattasi di prestazione marginale) in caso di esigenze imprevedibili ( ad es. prolungamento orario sala operatoria).
- il ritiro dei vassoi deve avvenire:
  - dopo 45 minuti dalla somministrazione della colazione
  - dopo 60 minuti dalla somministrazione del pranzo e della cena
- la raccolta differenziata dei rifiuti

Relativamente ai trasporti, il concorrente dovrà specificare, in relazione al progetto presentato, le modalità di trasporto interno ed esterno.

Ad esempio, ove si preveda un trasporto con contenitori multi porzione, essi dovranno essere di tipo gastronomici adatti per il trasporto di alimenti caldi e freddi, conformi per le caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal D.P.R. 327/80 e dal D. Lgs. 155/97 e s.m.i., in modo da assicurare durante il trasporto la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto anche soltanto fortuito con agenti inquinanti di qualunque specie e la salvaguardia dei livelli di temperatura ottimali. I cibi saranno trasportati con il sistema del legame fresco-caldo e fresco-freddo in multirazioni, casse termiche e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti dovranno essere conformi al DPR 327/80 ed al D.Lgs 155/97 e s.m.i.

Tutti i contenitori utilizzati per il trasporto dei cibi e per la loro somministrazione dovranno essere di materiale atossico e idonei per alimenti, lavabili e disinfettabili.

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 art. 43 e al D. Lgs. 155/97 e s.m.i.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati e alla pulizia e igienizzazione dei contenitori dei cibi e delle altre attrezzature secondo le buone regole dell'arte, recepite necessariamente nel piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi contaminazione degli alimenti trasportati; l'Azienda deve poter accedere ogni qual volta lo ritenga opportuno alla documentazione del programma di sanificazione, pulizia e igienizzazione che deve registrare le operazioni eseguite ed ha diritto di controllo diretto dello stato delle attrezzature e dei mezzi in ogni momento, a mezzo propri tecnici all'uopo incaricati.

Nello svolgimento dell'appalto deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività sanitaria.

L'appalto dovrà comunque essere eseguito con metodologie operative che rispettino ogni vigente normativa inerente la produzione e somministrazione di alimenti e bevande.

### **Vassoi personalizzati**

I vassoi personalizzati:

- dovranno essere sigillati in modo tale da evitare contaminazioni di ogni genere
- dovranno contenere uno stampato con la chiara indicazione del luogo di destinazione (es. U.O., sezione uomini/donne, n. camera degenza, n. letto, nominativo persona cui è destinato, regime dietetico ecc.)
- dovrà essere corredato con vasellame preferibilmente in porcellana o altro materiale idoneo per alimenti
- dovranno essere pratici, curati nella loro dimensione (cioè idonei ad essere utilizzati con le attuali dotazioni delle camere di degenza), gradevoli dal punto di vista estetico ed ergonomici
- dovranno essere monouso per i reparti o degenti affetti da malattie infettive

### **Distribuzione**

I pasti contenuti in vassoi personalizzati dovranno essere distribuiti a mezzo di idonei carrelli facilmente lavabili e sanitizzabili.

Il trasporto dei pasti al letto del degente dovrà essere effettuato in modo tale da garantire le migliori caratteristiche organolettiche (inclusa la temperatura) al consumo, nel rispetto della normativa sanitaria.

### Rapporti con le Direzioni Sanitarie di Presidio

Le Direzioni Sanitarie dei PP.OO. di Olbia, Tempio e La Maddalena potranno concertare con l'Aggiudicatario personalizzazioni del servizio, senza apportare modificazioni sostanziali alle condizioni contrattuali generali; le Direzioni di Presidio saranno necessariamente parte del nucleo di controllo sulle prestazioni dell'Aggiudicatario.

### Art. 5 Gestione informatizzata del servizio: sistema software gestionale/comunicativo/informativo

1. L'Appaltatore dovrà attivare, alla stipulazione del contratto e quindi in coincidenza con l'avvio dell'appalto, un sistema informatico di gestione e monitoraggio dell'appalto e per le comunicazioni con l'Azienda. Il sistema informatico dovrà essere un portale preferibilmente web based. Il portale dovrà permettere l'autenticazione dell'operatore attraverso un codice ed una password segreta e personale. Dovrà inoltre prevedere l'impostazione di ruoli che determinino le competenze e la visibilità dei dati e dei documenti. Gli utenti designati dall'Azienda, preposti al controllo, dovranno avere accesso ai dati, ma non potranno gestirli.

2. Il portale dovrà gestire schermate di accesso "cruscotti" personalizzate per utente o per funzioni al fine di permettere la gestione in tempo reale dell'appalto da parte dell'Appaltatore e un accesso immediato alle informazioni necessarie all'Azienda per controllare la gestione generale e l'operatività quotidiana dell'Appaltatore. In funzione dei diritti attribuiti ai ruoli, ogni utente autorizzato dall'Azienda potrà vedere i documenti su cui ha i diritti; il Rappresentante dell'Azienda incaricato in termini generali della gestione dei rapporti con l'Appaltatore avrà accesso a tutti i documenti contenuti nel data-base. Tutti i documenti presenti nel data-base dovranno essere riproducibili dall'Azienda. La formazione del personale dell'Azienda necessaria per la conoscenza e l'accesso al data-base è a carico dell'Appaltatore.

3. Il portale dovrà contenere le seguenti sezioni:

- Sezione documentale
- Sezione presenze
- Sezione programmazione attività periodiche
- Sezione gestione prenotazioni, richieste, segnalazioni e comunicazioni
- Sezione auto-controllo

4. Il software di gestione dovrà essere strutturato in modo che rimanga traccia inalterabile delle informazioni aggiunte in momenti separati.

5. Il sistema software dovrà necessariamente prevedere l'interfacciamento con il sistema amministrativo contabile in uso presso l'Azienda attualmente fornito da Engineering Sanità Enti Locali; qualora in corso d'appalto il sistema amministrativo contabile in uso presso l'Azienda dovesse essere sostituito, rimane a carico dell'Aggiudicatario l'interfacciamento con il nuovo sistema. Tutti gli oneri, le prestazioni, le forniture hardware e software ecc. previsti dal presente articolo, anche se, ad esempio, comportino personalizzazioni del software o spese tecniche (di progettazione, di interfacciamento ecc.), sono compresi nei prezzi d'appalto offerti.

#### 6. SEZIONE DOCUMENTALE

La sezione documentale dovrà permettere di navigare su tutti i documenti cui l'Azienda, in base alle prescrizioni del CSA, abbia diritto di accedere (ad esempio, schede tecniche dei prodotti alimentari, documentazione della filiera alimentare, schede tecniche dei mezzi e delle attrezzature utilizzate in appalto ecc.). La sezione documentale dovrà essere organizzata in sotto sezioni e classificazione al fine di permetterne una navigabilità intuitiva. Ogni classificazione ed ogni documento dovrà essere corredato anche da una descrizione testuale che permetta una più specifica identificazione.

## 7. SEZIONE PRESENZE

7a. Nella sezione presenze dovranno essere inseriti:

- i dati anagrafici del personale impiegato suddiviso per cantiere di lavoro, e, per ciascuna persona, i dati relativi al rapporto di lavoro (inquadramento, tipo di contratto: a tempo indeterminato – determinato ecc, tempo pieno o part-time – con specificazione della percentuale e dell'articolazione: verticale, orizzontale, mista, pagamenti e versamenti contributivi ed assistenziali).
- i dati di registrazione presenze sempre suddivisi per cantiere (codice cantiere, codice addetto, data, ora entrata, ora uscita, ore effettive lavorate).

7b. Il portale dovrà permettere la visualizzazione di totalizzatori delle ore lavorate raggruppati per cantiere/settimana e per qualifiche di inquadramento.

## 8. SEZIONE PROGRAMMAZIONE ATTIVITÀ PERIODICHE

8a. Sul portale dovrà essere gestita una anagrafica di attività periodiche classificate per frequenza e per tipologia (ad esempio: orari prenotazioni, trasporti, ricevimento derrate alimentari, operazioni di sanificazione e derattizzazione).

8b. Dovrà essere possibile visualizzare per ciascuna attività programmata la tipologia di prestazione.

## 9. SEZIONE GESTIONE PRENOTAZIONI RICHIESTE SEGNALAZIONI E COMUNICAZIONI

9a. L'Appaltatore dovrà predisporre una sezione per la gestione prenotazioni, richieste (ad esempio, ricovero in giornata, prolungamento orario sala operatoria, cancellazione prenotazione per dimissione), segnalazioni e comunicazioni.

9b. Il portale dovrà essere dotato di un motore di workflow con il quale automatizzare il processo di gestione e tracking delle prenotazioni, richieste, delle segnalazioni, delle comunicazioni e delle relative risposte.

9c. Dovrà essere possibile avvertire un utente, o un gruppo di utenti (es. richiedente) dell'avvenuta esecuzione di una particolare azione.

## 10. SEZIONE SISTEMA AUTO-CONTROLLO

10a. Il sistema informatico per l'auto-controllo di risultato deve consentire il costante monitoraggio delle prestazioni eseguite al fine di correggere in tempo utile il livello qualitativo della prestazione attraverso una misurazione oggettiva dei parametri costituenti la qualità della prestazione stessa, consentendo il rispetto degli obblighi contrattuali.

10b. L'applicazione deve essere strutturata sulla base del sistema di auto-controllo e deve indicare quando l'appaltatore eserciterà le verifiche autonome, in modo tale che l'Azienda, a discrezione, possa farvi assistere i suoi rappresentanti.

10c. Dovrà inoltre elaborare indici e statistiche relativi ai risultati conseguiti per ogni processo/servizio monitorato.

## **Art. 6 Personale addetto all'appalto – Obblighi dell'appaltatore anche relativi al trattamento giuridico ed economico – Ulteriore specificazione delle responsabilità - Riservatezza**

1. Tutto il personale impiegato in appalto dovrà essere specificamente formato in correlazione con i compiti assegnati; l'Appaltatore ha inoltre l'obbligo di assicurare la formazione continua; in progetto offerta dovrà essere specificamente indicato almeno con riferimento a: i soggetti addetti alla prenotazione; i responsabile dei centri cottura; il coordinatore referente di progetto, il curriculum minimo. In corso d'appalto l'Aggiudicatario non potrà sostituire detto personale se non con altro personale in possesso almeno del curriculum minimo indicato in offerta. In progetto offerta dovrà essere inoltre indicato il piano di formazione del personale;

2. L'Appaltatore ed eventuali subappaltatori hanno l'obbligo di rispettare il D.lgs 81/2008 (sicurezza e salute sul lavoro).
3. Entro dieci giorni dalla stipulazione del contratto, l'Aggiudicatario dovrà fornire all'Azienda un elenco nominativo delle persone impiegate in appalto, specificando per ciascuna di esse l'inquadramento contrattuale e il tipo di rapporto di lavoro (a tempo indeterminato o determinato, con orario di lavoro a tempo pieno, part-time – specificando se orizzontale o verticale ed il debito orario - ecc.). Tale elenco dovrà includere il nominativo di un Responsabile e delle persone cui saranno affidate mansioni di gestione e coordinamento operativi dell'appalto, per ambiti territoriali, in relazione alle previsioni del Capitolato.
4. L'Aggiudicatario deve segnalare immediatamente all'Azienda le eventuali variazioni del personale addetto, e, entro 10 giorni da ciascuna variazione, depositare, per ciascun nuovo addetto, nota informativa contenente gli stessi dati richiesti insieme all'elenco di cui sopra.
5. L'Azienda ha facoltà di chiedere la sostituzione del personale che, per motivi oggettivi (ad esempio: scarsa professionalità, incapacità di mantenere buoni rapporti con il personale dell'Azienda, inottemperanza ai doveri d'ufficio, trascuratezza, inosservanza delle norme di comportamento, inosservanza delle norme igieniche, sulla riservatezza ecc.) risultino non gradite; nel caso di esercizio di tale facoltà, l'Aggiudicatario dovrà provvedere alla sostituzione del personale non gradito entro e non oltre 5 (cinque) giorni dal ricevimento della richiesta.  
Il personale impiegato in appalto:
  - ha l'obbligo di rispettare le norme di comportamento valide per i dipendenti dell'Azienda Sanitaria;
  - ha l'obbligo di rispettare le regole di igiene e pulizia indicate in progetto offerta e eventuali disposizioni in materia diramate dalle Direzioni sanitarie dei Presidi
  - dovrà indossare apposite divise di colore diverso da quelle in dotazione al personale dell'Azienda sulle quali dovranno essere apposti in modo chiaramente visibili i tesserini identificativi con foto, nome e cognome e indicazione della Ditta Appaltatrice
6. Pena la risoluzione di diritto del contratto, l'Appaltatore è obbligato, nei confronti del personale impiegato a qualunque titolo in appalto (quindi anche ad esempio nei confronti di personale di subappaltatori e di imprese coinvolte in applicazione dell'istituto dell'avvalimento), ad osservare ed applicare integralmente trattamenti normativi e retributivi non inferiori a quelli risultanti dall'insieme di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro applicabile e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto; tale obbligo permane anche dopo la loro scadenza e fino a rinnovo ed anche se l'Appaltatore non aderisca ad alcuna associazione che ha sottoscritto detti contratti ed accordi. L'Appaltatore è obbligato quindi a provvedere, a sua totale cura e spesa, alle assicurazioni obbligatorie per legge dei suoi dipendenti per le specifiche prestazioni del presente capitolato, nonché a tutte le altre forme previdenziali e assistenziali previste dalla contrattazione collettiva nazionale e locale e deve altresì corrispondere al proprio personale le retribuzioni e le indennità previste dai contratti nazionali collettivi di lavoro della categoria e dai relativi accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto.
7. L'Appaltatore è obbligato a trasmettere all'Azienda, su richiesta di quest'ultima, le cedoline paga del personale impiegato nell'appalto di che trattasi al fine di permettere l'effettuazione dei controlli sulla corretta applicazione del CCNL applicabile ai dipendenti delle imprese del settore e degli accordi integrativi dello stesso; all'interno delle cedoline paga dovranno essere occultate le voci idonee a rivelare informazioni sul soggetto comprese all'interno della categoria dei dati sensibili di cui all'art. 4 del D. Lgs. 196/2003 ( ad. es. l'indicazione delle ritenute sindacali, dalla quale si potrebbe desumere l'appartenenza del dipendente ad una determinata associazione sindacale ecc.). L'Azienda si riserva la facoltà di effettuare gli opportuni accertamenti in merito e di sospendere i pagamenti qualora riscontrasse irregolarità imputabili all'Appaltatore.
8. L'Azienda Sanitaria si riserva, durante il periodo contrattuale, di verificare se la Ditta aggiudicataria applica tutte le normative di sicurezza previste dall'attuale legislazione inclusa la dotazione protezionistica per il proprio personale, ed eventualmente può richiedere ulteriore documentazione attestante la rispondenza a tali norme.

9. La Ditta appaltatrice, con la firma del contratto, si assumerà, oltre ovviamente l'obbligo di risultato, la responsabilità per tutti i danni a persone, sia terzi ( incluso il personale della A.S.L) che propri dipendenti, e cose che dovessero verificarsi in conseguenza della esecuzione del presente appalto, tenendo, in ogni caso, sollevata l'Amministrazione dell'Azienda, unitamente ai tecnici da essa incaricati, da ogni responsabilità.

10. La Ditta appaltatrice inoltre risponderà totalmente e con esclusività della sicurezza di quanto fornito, sia civilmente sia penalmente, tenendo sollevati ed indenni per qualsiasi evenienza, anche nei confronti di terzi, l'Amministrazione appaltante e suoi dipendenti e incaricati.

Per tutti i dati che conoscerà necessariamente per l'espletamento dell'appalto e per quelli di cui direttamente o indirettamente venisse a conoscenza nell'espletamento dell'appalto, l'Appaltatore è Responsabile del trattamento ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e successive modificazioni, ed assume l'obbligo, anche in nome e per conto dei propri Incaricati del trattamento, di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga comunque in possesso, di utilizzarli esclusivamente per i fini leciti ed in modo lecito per l'esecuzione dell'appalto, di non divulgarli e di non farne oggetto di sfruttamento, ai sensi della vigente legislazione in materia di riservatezza dei dati personali e sensibili.

### **Art. 7 Assicurazioni**

L'Aggiudicatario dovrà essere assicurato contro i danni a persone e cose, che venissero arrecati a chiunque nell'espletamento dell'appalto (servizi, lavori e forniture) oggetto del presente Capitolato, con adeguata polizza RCT/RCO. L'Aggiudicatario dovrà depositare copia della polizza di assicurazione prima della stipulazione del contratto, pena la revoca del provvedimento di aggiudicazione.

La polizza dovrà rimanere attiva per tutto il periodo di durata del contratto e l'Aggiudicatario è tenuto in ogni tempo, a richiesta dell'Azienda, a dimostrare che la polizza è ancora valida.

La polizza deve prevedere almeno i seguenti massimali:

RCT/RCO

RCT: Euro 5.000.000,00 per sinistro e/o sinistro in serie e con massimale non inferiore ad euro 15.000.000,00 per anno assicurativo; non sono ammessi franchigia e scoperto;

RCO: Euro 3.000.000,00 per sinistro e/o sinistro in serie e con massimale non inferiore ad euro 6.000.000,00 per anno assicurativo; non sono ammessi franchigia e scoperto.

### **Art. 8 Cauzione definitiva**

L'Aggiudicatario è obbligato a costituire la garanzia definitiva ai sensi dell'art. 113 del D.lgs 163/2006.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Azienda, che potrà negoziare con il secondo migliore offerente l'affidamento, ai patti e alle condizioni di gara.

### **Art. 9 Controlli - Penali – Risoluzione del contratto – Forza maggiore**

L'Azienda ha il potere di esercitare in ogni momento del procedimento fino al termine dell'esecuzione del contratto, i controlli che riterrà opportuni per ogni effetto di legge (ad esempio, veridicità delle dichiarazioni sostitutive, rispetto della normativa fiscale e contributiva, verifica della veridicità dei dati sui consumi dei pasti, verifica della qualità delle derrate alimentari, verifiche organolettiche degli alimenti), anche avvalendosi dell'ausilio di altri Enti di Stato e Enti pubblici (ad esempio, Guardia di Finanza, NAS, laboratori specializzati presso CCIAA)



**Saranno comunque verificati in modo sistematico:**

- **il rispetto degli standard qualitativi e quantitativi degli alimenti e delle bevande;**
- **gli aventi diritto alla somministrazione dei pasti e la corrispondenza del loro numero con il numero dei pasti effettivamente somministrati**
- **la tracciabilità delle derrate alimentari**
- **il rispetto delle norme igienico sanitarie**

Tali controlli saranno effettuati dall'Azienda senza l'obbligo di preavvertire l'Aggiudicatario, al quale comunque, nel caso di inadempienza riscontrata, verrà trasmessa copia del verbale di ispezione.

#### PENALI

Oltre ai casi specifici individuati nel seguito, sono sanzionabili con l'irrogazione di penali, commisurate alla gravità dell'evento, tutte le violazioni delle norme contrattuali commesse dall'Aggiudicatario, chiunque sia l'autore materiale dell'evento.

Salve le penali riferite ai casi specifici individuati nel seguito, le penali possono variare, a discrezione dell'Azienda, tra un minimo di € 500,00 ed un massimo di € 8.000,00 per evento

La gravità dell'evento è da valutarsi (le circostanze, che concorrono tra loro, NON sono numerate in ordine di importanza): 1) in termini di incidenza reale o potenziale sulla qualità e sull'efficienza, sull'efficacia, sulla tempestività, sulla continuità dei servizi di somministrazione pasti; 2) in termini di valore economico della prestazione negativa, irregolarmente resa, ritardata, omessa, ecc. ove determinabile; 3) alla luce degli altri danni effettivi e/o dell'esposizione a rischio di danno (con riferimento al rischio che si sarebbe evitato o ridotto proprio in virtù della prestazione se resa regolarmente e puntualmente) che l'Azienda o un terzo (ad esempio, l'assistito) ha subito; 4) della reiterazione di eventi che sono causa di applicabilità di penali; 5) di ogni altra circostanza rilevante nel caso di specie.

L'evento è sempre connotato da massima gravità: a) nel caso in cui provochi il blocco, in tutto o in parte, del normale svolgimento del servizio di somministrazione pasti; b) nel caso in cui esista nesso eziologico con danni alle persone, chiunque esse siano.

Eventi tra loro diversi e la ripetizione in giorni separati o in luoghi separati di eventi anche identici o simili tra loro, sono considerati eventi diversi e disgiunti ai fini dell'applicabilità delle penali.

Sono previste le seguenti specifiche penali:

1. mancato rispetto delle previsioni di menù:
  - a) per ogni violazione riguardante in modo sistematico uno o più Presidi € 1.500,00;
  - b) per ogni violazione non generalizzata (che interessa un numero limitato di utenti) € 500,00
2. per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche:
  - a) per ogni violazione che riguardi gli standard di qualità minima delle derrate € 4.000,00; ove la violazione riguardi più derrate (ad es. partita di formaggi e partita di ortaggi) si considererà una violazione per ogni partita;
  - b) per ogni violazione che riguardi gli obblighi di contratto di approvvigionamento di prodotti biologici o da agricoltura integrata (si considera violazione l'impossibilità di dimostrare la filiera) € 7.000,00;
3. in caso di accertata contaminazione delle derrate, purchè non siano state utilizzate, € 10.000,00;

4. in caso di derrate che siano approvvigionate (in arrivo o stoccate a magazzino) con scadenza residua inferiore ai minimi di Capitolato € 7.000,00;
5. mancato rispetto delle grammature, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti al crudo € 1.000,00 per evento;
6. in caso di accertata difformità tra numero soggetti aventi diritto alla somministrazione degli alimenti e numero di pasti erogati, per ogni pasto (colazione o pranzo o cena) erogato illegittimamente € 1.000,00;
7. fuori dei casi di cui al precedente n. 2 lett. b), impossibilità di dimostrare la filiera delle derrate: per ogni derrata di cui non si è dimostrata la filiera € 1.000,00;
8. evidenti carenze nella preparazione, presentazione, trasporto e distribuzione di cibi che non incidano sulla qualità degli stessi: € 500,00 per ogni evento;
9. contaminazione dei veicoli o dei contenitori di trasporto o di altri contenitori da cui non sia conseguita contaminazione dei cibi € 1.000,00 per ogni evento;
10. mancata dotazione al personale di idoneo abbigliamento sul lavoro € 250,00 per ogni dipendente riscontrato non in regola;
11. non osservanza (scostamento superiore a venti minuti dal tempo previsto) degli orari previsti per la distribuzione dei pasti: ogni scostamento (il riferimento è alla singola Unità Operativa) € 500,00;

Gli eventi che possono dare luogo all'applicazione delle penali verranno contestati, entro 4 giorni lavorativi dalla loro conoscenza da parte del Servizio Provveditorato, all'Aggiudicatario con nota scritta trasmessa a mezzo fax o raccomandata con avviso di ricevimento o con consegna a mani proprie dell'Aggiudicatario nel domicilio eletto; l'Aggiudicatario ha facoltà di far pervenire all'Azienda, entro il termine di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, con gli stessi mezzi di trasmissione, le proprie controdeduzioni alle contestazioni; qualora le controdeduzioni non pervengano nel detto termine o non siano ritenute valide o giustificative dell'evento (accertamento di non responsabilità dell'Aggiudicatario), l'Azienda potrà procedere all'applicazione della penale.

L'applicazione delle penali di cui al presente articolo non pregiudica il diritto dell'Azienda al risarcimento di eventuali maggiori danni subiti o ulteriori oneri sostenuti.

Le penali ed i danni potranno essere ritenuti sui corrispettivi e/o sulla garanzia definitiva che l'Aggiudicatario è obbligato, in tali casi, a reintegrare.

#### RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto potrà essere dichiarato risolto dall'Azienda nei seguenti casi:

##### A) DI DIRITTO:

- fornitura di prodotti OGM o di prodotti animali o di origine animale nella cui catena alimentare siano stati inclusi OGM;
- errore nella preparazione di pasti o di diete da cui si è conseguito danno grave (si intende per "danno grave" ogni lesione descritta nelle fattispecie di cui all'art. 583 del C.P. indipendentemente dal fatto che sussistano i presupposti per l'esercizio dell'azione penale e/o dall'esito dell'eventuale azione penale) o morte della persona;
- approvvigionamento di derrate scadute;
- utilizzo di derrate scadute o contaminate;
- tre accertamenti relativi ad irregolarità nell'erogazione dei pasti a soggetti non aventi titolo o accertamento, nel periodo di durata contrattuale, di un numero superiore a 100 pasti erogati a soggetti non aventi titolo;
- perdita dei requisiti minimi previsti ai fini della partecipazione alla gara;
- mancata reintegrazione della cauzione, eventualmente escussa, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal

ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Azienda;

- mancato assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010;
- in caso applicazione di penali per tre volte nell'arco di 8 mesi (computando retroattivamente dall'ultima penale irrogata) o per due volte: a) nella misura massima nel periodo di durata contrattuale; b) per le penali previste ai precedenti n. 1 lett. a), 2 lett. a) e b), 3, 4 e 7;
- in caso di inosservanza grave o reiterata degli obblighi previsti dalle disposizioni di legge o di regolamento, dal contratto e dal CCNL e relativi accordi integrativi applicabili al personale diversa dall'omesso pagamento delle retribuzioni e dall'omesso versamento dei contributi;
- in caso di cessione del contratto.

#### B) PREVIA FORMALE COSTITUZIONE IN MORA, SE NECESSARIA:

- in caso di cessione d'impresa o di ramo di impresa, di incorporazione, di fusione o scissione quando il soggetto sia mancante dei requisiti per contrarre con la P.A. e dei requisiti specifici per lo svolgimento dell'appalto;
- in caso di cessazione di attività, di concordato preventivo, di fallimento a carico del soggetto Aggiudicatario (salvi i casi di possibilità di subentro e sostituzione del soggetto nelle obbligazioni assunte previsti dall'ordinamento al tempo dei fatti vigenti);
- negli altri casi previsti dalla legislazione pubblicistica e civilistica vigente direttamente applicabili.

In tali ipotesi (risoluzione di diritto e previa formale costituzione in mora) l'Azienda:

- potrà affidare, anche temporaneamente, il servizio ad altro offerente scorrendo la graduatoria o, in alternativa, potrà affidarlo ad altra Impresa individuata con negoziazione diretta e gli eventuali maggiori oneri saranno a carico dell'Aggiudicatario;
- procederà all'incameramento della cauzione definitiva fatto salvo il diritto al risarcimento integrale dei danni e delle spese.

#### FORZA MAGGIORE

Le parti non saranno ritenute inadempienti qualora l'inosservanza degli obblighi derivanti dal contratto sia dovuta a forza maggiore.

Con l'espressione "forza maggiore" si fa riferimento, a titolo indicativo, a guerre, insurrezioni, disordini, catastrofi, epidemie e in genere, a qualunque altro evento inevitabile ed imprevedibile mediante l'uso dell'ordinaria diligenza.

Verificatosi un caso di forza maggiore, che impedisca ad una parte l'esatta e puntuale osservanza degli obblighi contrattuali, la stessa è tenuta a darne tempestiva comunicazione all'altro contraente, indicando anche il tempo prevedibile di impedimento.

Non rientra tra i casi di forza maggiore lo sciopero del personale dipendente.

### **Art. 10 - Cessione del Credito - Vicende soggettive dell'esecutore del contratto - Subappalto**

Cessione del credito: (art 117 D.lgs 163/2006) in caso l'Aggiudicatario intenda cedere il proprio credito deve notificare all'Azienda Sanitaria Locale le cessioni di crediti stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata. Le cessioni del credito sono efficaci e opponibili all'Azienda qualora quest'ultima non le rifiuti con comunicazione da notificarsi al cedente e al cessionario entro quarantacinque giorni dalla notifica della cessione. In ogni caso l'Azienda sanitaria può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto con questo stipulato. Al contratto di cessione del credito è applicabile la L. 136/2010.

Vicende soggettive dell'esecutore del contratto: (art. 116 D.lgs 163/2006) le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi ai soggetti esecutori del contratto non hanno singolarmente effetto nei

confronti dell'Azienda fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal presente appalto.

Subappalto:

a) Si applica l'art. 118 del D.lgs 163/2006. e s.m.i.; l'Aggiudicatario dovrà dichiarare, pena l'inammissibilità del subappalto:

- la tipologia delle prestazioni comprese in appalto che intende subappaltare;
- la quota delle prestazioni che intende subappaltare, che deve essere contenuta nel limite massimo del 30% sul valore del contratto; al fine di garantire la segretezza delle offerte economiche si dovrà indicare la percentuale di incidenza delle prestazioni oggetto di subappalto sul totale del valore del contratto (ad esempio 5%); l'indicazione del valore in termini monetari comporterà l'esclusione dalla gara.

I pagamenti relativi all'attività svolta dal subappaltatore verranno effettuati dall' Aggiudicatario che è obbligato a trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato, copia delle fatture quietanzate con l'indicazione delle ritenute a garanzie effettuate.

In materia di versamento dell'I.V.A. si applicano le disposizioni vigenti in materia

Si applicano le disposizioni di cui all'art. 35, comma 28, del D.L. 223/2006 convertito dalla legge 248/2006.

### **Art. 11 - Contratto – Spese Contrattuali – Imposte e Tasse**

Il contratto sarà stipulato mediante scrittura privata registrata.

Sono a carico dell'Aggiudicatario le spese contrattuali, incluse imposte, tasse e spese di registrazione, anche per eventuali atti aggiuntivi al contratto originario.

Il contratto è soggetto all'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.).

### **Art. 12 - Controversie**

Le eventuali controversie saranno devolute all'Autorità Giudiziaria Ordinaria, foro di esclusiva competenza il Tribunale di Tempio Pausania. È esclusa la procedura arbitrale.

### **Art. 13 Disciplina del contratto - Riservatezza – Quadro economico complessivo di intervento**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, dalla lettera invito, dagli altri atti di gara e dalle norme in essi richiamate, ed in quanto compatibili, si applicano le norme civilistiche vigenti in materia. Tutti i riferimenti a disposizioni normative sono fatti al testo vigente al momento dell'invio della lettera invito e del Capitolato Speciale.

L'offerta dell'Aggiudicatario integra la disciplina contrattuale, in senso migliorativo ed aggiuntivo; in ipotesi di contrasto tra le previsioni del Capitolato Speciale e della lettera invito e quelle dell'offerta dell'Aggiudicatario, prevalgono il Capitolato Speciale e la lettera invito.

In materia di riservatezza, all'affidamento oggetto del presente Capitolato, ed in particolare ai dati sensibili inerenti i requisiti generali di qualificazione ed alle parti tecniche delle offerte, nonché ai dati che saranno conosciuti dall'Azienda concernenti il know-how dell' Aggiudicatario, se inerenti segreti tecnici o commerciali, e ai dati personali e sensibili del personale impiegato in appalto si applicano: l'art. 6 della Direttiva 2004/18/CE; il D. Lgs. 196/2003; il D. Lgs. 163/2006.

Il quadro economico complessivo di intervento è allegato in calce al presente Capitolato Speciale.

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
AZIENDA SANITARIA LOCALE N. 2 – OLBIA

INFORMAZIONI ESPLICATIVE CONNESSE AL BANDO

**Gestione dei servizi di produzione e distribuzione pasti con opzioni di estensione**

In riferimento alla gara in oggetto si forniscono alcune informazioni preliminari al solo scopo di consentire una valutazione di massima da parte dei potenziali offerenti relativa al volume di attività previsto in appalto.

Informazioni di maggior dettaglio saranno fornite ovviamente all'atto di spedizione degli inviti.

**Presidi Ospedalieri:**

(presenza media giornaliera dei degenti)

	ordinario	day Hospital
<b>P.O. Olbia:</b>		
- Ospedale Giovanni Paolo II di Olbia (località Tannaule, via Bazzoni - Sircana)	145 + 9 (nido)	30
- Ospedale S. Giovanni di Dio di Olbia (Viale Aldo Moro)		

n.b. in periodo di durata dell'appalto è possibile un incremento di posti letto e di specialità ospedaliere; ad oggi detti presumibili interventi non possono essere quantificati neppure in via ipotetica.

<b>P.O. P. Dettori di Tempio</b> (Via Grazia Deledda)	95 + 3 (nido)	7
<b>P.O. P. Merlo di La Maddalena</b> (via Ammiraglio Magnaghi)	20 + 1 (nido)	6

Sono presenti due centri cottura:

- presso il San Giovanni di Dio di Olbia , che attualmente produce anche per i pazienti del Giovanni Paolo II di Olbia
- presso il Paolo Dettori di Tempio

I pasti sono tre al giorno (colazione, pranzo e cena) in fasce orarie che possono variare nelle tre Strutture Ospedaliere.

Inoltre, di norma, per quanto attiene al numero dei pasti giornalieri si precisa:

- pazienti assistiti in regime di day hospital:

- a) i pazienti oncologici consumano 1 pasto al giorno (pranzo)
- b) i pazienti dializzati e del Centro Trasfusionale consumano nei diversi turni solo panini
- c) i pazienti della Chirurgia consumano 1 pasto al giorno (pranzo o cena) + l'eventuale colazione
- pazienti assistiti in regime di day surgery: è somministrato circa 1 pasto al giorno per il 50% dei ricoverati
- in relazione alle diete, indicativamente:
  - a) le diete dei diabetici sono circa tra il 15% ed il 17% del totale dei pasti forniti\*
  - b) le altre diete speciali sono circa tra il 6% e il 10% del totale dei pasti forniti\*

\*(queste percentuali subiscono variazioni in ragione delle specialità e del numero dei posti letto autorizzato: ad es. sono inferiori nel Paolo Merlo di La Maddalena)

Inoltre attualmente la cucina fornisce anche panini (ad esempio agli operatori del servizio ambulanze che devono fare servizio in trasferta negli orari dei pasti, agli operatori sanitari che fanno servizio in Sala Operatoria che sono costretti a rimanere in servizio anche durante gli orari dei pasti - il numero non è rilevante), ed altri prodotti (ad esempio, l'U.O. di pediatria ha frequente necessità di prodotti per l'infanzia oltre il menù normale quali omogeneizzati, frutta mista, brodo di verdure ecc.)

Ulteriori informazioni:

- a) l'appalto sarà aggiudicato in lotto unico;
- b) si tratterà di appalto misto servizi, forniture e opere – tra queste ultime, quella di maggior rilievo è costituita dal completamento del centro cucina del Nuovo Ospedale di Olbia attualmente al rustico;
- c) è previsto che i pasti debbano essere prodotti: I) nelle cucine interne per quanto attiene gli Ospedali di Olbia e di Tempio; II) non all'interno del P.O. di La Maddalena, che non dispone di spazi da attrezzare;
- d) relativamente alle opzioni di estensione di cui al Punto 6 del bando, fermo che sarà diritto potestativo di questa Azienda esercitare o meno le opzioni, si precisa quanto segue:
  1. il servizio mensa dipendenti attualmente è prevedibile solo nel Nuovo Ospedale Civile di Olbia Giovanni Paolo II che dispone di locali idonei
  2. il servizio di somministrazione a terzi è previsto principalmente associato al servizio mensa e consisterebbe nella possibilità per l'aggiudicatario di somministrare pasti a pagamento ai terzi; i servizi di catering potrebbero essere richiesti ad es. in occasione di eventi formativi, o per progetti di assistenza che implicano la necessità di somministrare pasti in ambiti extraospedalieri.

## **ATTENZIONE**

**Bando di gara Punto 15 lett. a):** La mancata indicazione sull'esterno del piego di quanto richiesto nel Bando di gara punto 15 lett. a) comporterà l'esclusione dalla gara nelle ipotesi in cui da ciò sia conseguita la sua apertura anticipata o ne risulti impedita la tempestiva consegna alla Commissione di gara.

SERVIZIO SANITARIO  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE N. 2**  
Olbia

DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE N. 3485 DEL 17.12.2012

OGGETTO: RINEGOZIAZIONE CONTRATTO APPALTO SERVIZIO DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI  
EX ART. 15 COMMA 13 LETTERA A) LEGGE 135/2012

L'anno duemiladodici il giorno Dicembre del mese di Dicembre

in Olbia, nella sede legale dell'Azienda Sanitaria Locale n. 2.

**IL DIRETTORE GENERALE**

*Dottor Giovanni Antonio Fadda*

Sentiti i pareri favorevoli del

DIRETTORE AMMINISTRATIVO

Dott. Giorgio Tidore

e del

DIRETTORE SANITARIO

Dott.ssa Maria Serena Fenu

**PREMESSO CHE**

- con deliberazione n. 2535 del 04/11/2011 si è aggiudicata la "procedura ristretta - appalto dei servizi di produzione e distribuzione pasti" al Raggruppamento Temporaneo di Imprese costituito da: SODEXO, capogruppo mandataria, e SERCOL, mandante; il rapporto contrattuale è stato perfezionato attraverso contratto stipulato in data 16/02/2012; la decorrenza dell'appalto, prima fase, si è avuta nel mese di marzo 2012;
- in seguito all'entrata in vigore dell'art. 15, comma 13 lettera a) della L. 135/2012 il Servizio Provveditorato ha avviato con il RTI negoziazione finalizzata alla riduzione dell'importo contrattuale e delle correlate prestazioni; non è stato invece necessario avviare la rinegoziazione ex art. 15, comma 13 lettera b) della L. 135/2012 perché i prezzi di aggiudicazione della giornata alimentare, sia seconda fase, sono all'interno del 20% oltre il prezzo di riferimento (€ 12,12 che maggiorato del 20% è pari ad € 14,54);
- la negoziazione, condotta di concerto con le Direzioni sanitarie di Presidio e con la Direzione dei Servizi infermieristici aziendali, si è conclusa come da allegato verbale del 14/11/2012, protocollo n. 58063, che prevede una riduzione del prezzo della giornata alimentare del 5% sui valori di aggiudicazione (prima fase valore della giornata alimentare € 13,98 di cui € 12,98 colazione ed € 5,50 identico per pranzo e cena; seconda fase valore della giornata alimentare € 12,98 di cui € 2,48 per la colazione ed € 5,25 identico per pranzo e cena); pertanto i nuovi prezzi sono i seguenti: prima fase valore della giornata alimentare € 13,28 di cui € 2,84 per la colazione ed € 5,22 identico per pranzo e cena; seconda fase valore della giornata alimentare € 12,32 di cui € 2,34 per la colazione ed € 4,99 per il pranzo - cena; non si è rinegoziato il costo dei lavori di completamento del nuovo centro cottura dell'ospedale di Olbia perché non è previsto dalla legge;
- conclusivamente, e pur se permangono seri dubbi interpretativi inerenti le norme in argomento si ritiene condivisibile l'accordo risultante dal verbale prot. 58063 del 14/11/2012;

**SU** conforme proposta del Direttore del Servizio Provveditorato Amministrazione Patrimoniale;

**VISTI:**

- il D.Lgs. n. 163 del 2006 e successive modificazioni ed integrazioni;
- il D. Lgs. 30 dicembre 1992 n. 502 e successive modificazioni ed integrazioni;
- il D.Lgs. 12 aprile 2006, n.163 e successive modificazioni ed integrazioni;
- la L. R. 28 luglio 2006, n. 10;
- la L. R. 24 marzo 1997, n. 10 e successive modificazioni ed integrazioni.

Per le motivazioni esposte in premessa e qui integralmente richiamate, in conformità alla proposta,

**DELIBERA**

- di approvare gli esiti della rinegoziazione risultanti dal verbale allegato e pertanto di ridurre del 5% le tariffe contrattuali fino allo scadere dell'appalto, con correlata riduzione delle prestazioni come da verbale stesso;
- di dare atto che il contratto d'appalto stipulato in data 16/02/2012 è modificato di conseguenza;
- di trasmettere il presente provvedimento, oltre che al RTI capogruppo Sodexo, al Servizio Contabilità e Bilancio ed all'Area Programmazione, Controllo e Committenza.

**Letto, confermato e sottoscritto**

IL DIRETTORE SANITARIO  
(DOTT.SSA MARIA SERENA FENU)

Per il Servizio Provveditorato  
R. Di Gennaro  
M. Cassitta  
F. Deledda  
Proposta n. 1023/2012

IL DIRETTORE GENERALE  
(DOTT. GIOVANNI ANTONIO RADDÀ)

IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO  
(DOTT. GIORGIO TIDORE)



(luogo e data) Olbia \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

La presente deliberazione:

... è soggetta al controllo ai sensi dell'art. 29, comma 1, lettere a), b), c), della Legge Regionale 28.7.2006 n. 10.

oppure

... deve essere comunicata al competente Assessorato regionale ai sensi dell'articolo 29, comma 2, della Legge Regionale 28.7.2006 n. 10

Il Responsabile del Servizio/Struttura \_\_\_\_\_

(firma) \_\_\_\_\_

(proponente/estensore)

Si certifica che la presente deliberazione è pubblicata all'Albo Pretorio dell'Azienda Sanitaria Locale n. 2 di Olbia  
dal 18/12/2012, e che:

è esecutiva dal giorno della pubblicazione ai sensi della Legge Regionale 28.7.2006 n. 10.

... con lettera in data \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_, protocollo n. \_\_\_\_\_, è stata inviata all'Assessorato Regionale dell'Igiene, Sanità e Assistenza Sociale per il controllo di cui all'articolo 29 della Legge Regionale 28.7.2006 n. 10.

Olbia, 18/12/2012.

Il Responsabile del Servizio Affari Generali e Legali  
\_\_\_\_\_

La presente deliberazione:

... è divenuta esecutiva, ai sensi dell'articolo 29 della Legge Regionale 28.7.2006 n. 10, in virtù della Determinazione del Direttore del Servizio  
\_\_\_\_\_ dell'Assessorato Regionale dell'Igiene, Sanità e Assistenza Sociale n. \_\_\_\_\_ del  
\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

... è stata annullata, ai sensi dell'articolo 29 della Legge Regionale 28.7.2006 n. 10, in virtù della Determinazione del Direttore del Servizio  
\_\_\_\_\_ dell'Assessorato Regionale dell'Igiene, Sanità e Assistenza Sociale n. \_\_\_\_\_ del  
\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

... è divenuta esecutiva per decorrenza dei termini per il controllo, ai sensi dell'articolo 29 della Legge Regionale 28.7.2006 n. 10.  
Olbia, \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_.

Il Responsabile del Servizio Affari Generali e Legali  
\_\_\_\_\_

Per copia conforme all'originale esistente agli atti della Azienda Sanitaria Locale n. 2, per uso  
\_\_\_\_\_

Olbia, \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_.

Il Responsabile del Servizio Affari Generali e Legali  
\_\_\_\_\_

PROT.N. PG/2012/58063 del 14/11/2012

**OGGETTO: ESITI DELLA RIUNIONE DEL GIORNO 14/11/2012 TRA AZIENDA E RAPPRESENTANTI DELL'APPALTATORE DEI SERVIZI DI SOMMINISTRAZIONE PASTI.**

Il giorno 14.11.2012 presso l'ufficio del Direttore del Servizio Provveditorato e Amministrazione Patrimoniale della ASL di Olbia.

Sono presenti:

- Per il RTI Sodexo – Sercol:  
Ing. Ticca; Dott. Papanozzi; Dott. Pini; Sig. Rubiu; Sig.ra Addis;
- Per l'ASL 2 di Olbia:  
Avv.to Di Gennaro; Dott.ssa Cassitta;  
interviene anche la Dott.ssa Luisella Fenu;

Oggetto della riunione:

- 1) Verifica sugli adempimenti inerenti i lavori presso le cucine del nuovo ospedale;
- 2) Decisioni inerenti la riduzione delle prestazioni comprese in appalto ai fini dell'applicazione della normativa sulla spending review;
- 3) Pre-esame criticità servizio presso l'ospedale di La Maddalena;

Le parti, facendo seguito a precedenti riunioni e precedente corrispondenza, esaminati gli aspetti critici raggiungono i seguenti accordi:

- 1) Sono state depositate presso il Comune di Olbia "Comunicazione preventiva interventi di edilizia libera" protocollata al n. 114057 del 12/11/2012 e presso il Comando dei VVFF di Sassari "Richiesta di valutazione del progetto" con timbro di ricevuta del 12/11/2012; inoltre in data odierna è stata depositata al protocollo generale dell'Azienda documentazione integrativa (contratto) inerente la parte dei lavori per i quali era stata effettuata riserva di subappalto in atti di gara. Alla luce di quanto precede si informerà tempestivamente il Raggruppamento dei provvedimenti assunti e quindi della possibilità di avviare i lavori.

2) Relativamente alla riduzione del valore del contratto e correlativamente delle prestazioni previste dall'art. 15 comma 13 lettera a) della legge 135/2012, le parti danno atto di aver raggiunto il seguente accordo di massima:

- Alcune prestazioni comprese in appalto saranno svolte da personale dell'Azienda; riguardo a queste, la Dirigente del Servizio Infermieristico, sentite le Direzioni di Presidio, certifica che le prestazioni possono essere rese dal personale dell'Azienda già in servizio senza aggravio di costi. Le prestazioni sono diversificate per Presidio e così sinteticamente descrivibili:

P.O. di Olbia: il personale aziendale provvederà alla distribuzione delle colazioni; inoltre tutte le UU.OO. ritireranno i carrelli con le colazioni presso un unico punto di distribuzione e li riconsegneranno allo stesso punto di distribuzione; al momento in cui si sottoscrive il verbale si la Responsabile del Servizio infermieristico fa presente che potrebbe esservi un difficoltà temporanea in due soli casi: ostetricia e ginecologia e medicina, in questi reparti temporaneamente i carrelli dovrebbero essere consegnati e ritirati dal personale dell'appaltatore alla porta del reparto;

P.O. di Tempio: è previsto a carico di personale dell'Azienda: a) per colazione e pranzo: ritiro dalla cucina, distribuzione, riconsegna sporco alla cucina; b) cena: solo distribuzione;

Ospedale La Maddalena: è previsto a carico di personale dell'Azienda, per la colazione, preparazione, distribuzione e lavaggio stoviglie.

- Sono previste modifiche su alcune forniture, individuate anche alla luce delle difficoltà di approvvigionamento sul mercato sardo e/o di problemi organolettici; in particolare si tratta delle seguenti:

eliminazione carni di filiera corta e biologiche sostituendole con carni italiane di prima scelta; eliminazione formaggi di filiera corta sostituendoli con formaggi italiani; eliminazione di frutta biologica e di filiera corta con frutta nazionale, eliminazione di pasta di filiera corta con pasta nazionale, eliminazione ortaggi gelo - bio sostituendoli con ortaggi gelo; eliminazione olio filiera corta sostituendolo con olio nazionale, eliminazione di merluzzo zona mediterranea con merluzzo prima scelta.

In termini generali il RTI si riserva di depositare un'analisi economica che dimostri il valore delle modifiche concertate.

3) Il RTI ha depositato oggi al protocollo generale dell'Azienda, su carta intestata ed a firma Sercol vista la ripartizione dei compiti previsti in appalto, una comunicazione datata 13/11/2012 che pone in evidenza, considerato il sensibile scostamento tra pasti effettivamente erogati e previsioni di

ASLOlbia

fabbisogno pubblicate al momento della gara, le seguenti circostanze : a) vi è stata la risoluzione, come preannunciato per le vie brevi, del contratto di subappalto per iniziativa del subappaltatore Coop Service Sardegna con effetto 30/09/2012, per scarsa remuneratività dell'appalto stesso; b) è iniziato lo svolgimento diretto del servizio da parte di Sercol con effetto 01/10/2012; c) si chiede di ridiscutere le condizioni del servizio avanzando la proposta di diversificare gli importi della giornata alimentare in ragione della media delle presenze, secondo medie giornaliere predeterminate. L'Azienda ritiene doveroso prendere in considerazione la richiesta; chiede un'analisi dei costi sostenuti e reputa che la soluzione prospettata, ove sia dimostrata la veridicità dei presupposti, potrebbe essere ragionevole riservandosi quindi di approfondirla in un prossimo incontro tecnico.

S	F.TO
Ticca	F.TO
Dott. Paparozzi	F.TO
Dott. Pini	F.TO
Ing. Rubiu	F.TO
Ing.ra Addis	F.TO
Avv.to Di Gennaro	F.TO
Dott.ssa Cassitta	F.TO
Dott.ssa Luisella Fenu;	F.TO

[www.aslolbia.it](http://www.aslolbia.it)  
C.F. • P.I. 01687160901

Servizio Provveditorato e Amministrazione  
Patrimoniale  
Via Bazzoni Sircana 2/2A 07026 Olbia  
Tel 0789.552327  
Fax 0789/67645  
e-mail [tsoro@aslolbia.it](mailto:tsoro@aslolbia.it)

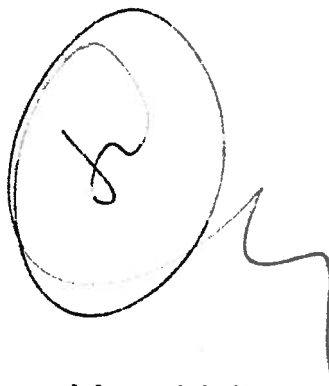
## SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Utente	Unità di misura	Numero di Servizi aggiuntivi compresi nel contratto ("Servizio Prenotazione" e "Servizio Distribuzione")	Prezzo di riferimento	Mediana	Note I
PAZIENTE	A giornata alimentare	0	9,40	10,30	#
PAZIENTE	A giornata alimentare	1	11,57	12,44	
<del>PAZIENTE</del>	A giornata alimentare	<del>2</del>	<del>12,12</del>	<del>13,89</del>	
PAZIENTE/DAVHOSPITAL	A pasto	0	4,46	4,98	
PAZIENTE/DAVHOSPITAL	A pasto	1	4,82	5,49	
PAZIENTE/DAVHOSPITAL	A pasto	2	5,69	6,16	
<b>Utente</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Il contratto include il servizio di prenotazione dei pasti?</b>	<b>Prezzo di riferimento</b>	<b>Mediana</b>	
DIPENDENTE	A pasto	No	4,62	4,92	
DIPENDENTE	A pasto	Si	4,95	5,87	

*I prezzi analizzati sono al netto di eventuali oneri per la ristrutturazione/ammortamento macchinari.  
 Il simbolo '#' indica che il prezzo di riferimento è stato elaborato a partire da un numero di osservazioni modesto.*

Prot. n.6055

Olbia, 06/06/2014

**Direttore Generale****Direttore Amministrativo****Direttore Sanitario**

**OGGETTO: Contratto di gestione dei servizi di produzione e distribuzione pasti con opzione d'estensione – Ospedali di Olbia e Tempio Pausania – Relazione/proposta prezzi mandante Sercol Srl**

Si rassegna la seguente relazione/proposta alla luce, da ultimo, della nota del 06/05/2014 acquisita al protocollo ASL con il numero 21674 del 09.05.2014 (allegata alla presente), a firma del Legale rappresentante di Sercol srl, mediante la quale, facendo seguito ai precedenti colloqui intercorsi, si evidenzia lo scostamento tra i pasti effettivamente erogati presso gli Ospedali di Tempio Pausania e La Maddalena e le previsioni di CSA e, contestualmente, si richiede la formalizzazione di accordo, in via transattiva, volto al mantenimento dei prezzi previsti per la 1° fase dell'appalto (prezzi applicati fino al 31/08/2013, peraltro decurtati rispetto al valore di aggiudicazione sulla base della prima normativa in materia di spending review – L. 135/2012 e s.m.i.) in relazione ai pasti erogati presso i suddetti ospedali (mentre per i pasti erogati nel P.O. di Olbia rimarrebbe valido il prezzo di seconda fase d'appalto). L'appaltatore ha reso noto che fin dal 30/09/2012 era stato risolto dal subappaltatore il contratto di subappalto (si veda la nota prot. 58063/2012, allegata alla deliberazione 3485/2012) per la somministrazione pasti in La Maddalena, circostanza questa che aveva costretto Sercol a provvedere direttamente alla somministrazione pasti.

E' opportuno, per chiarezza espositiva, riassumere le previsioni contrattuali d'appalto:

- In CSA (allegato alla presente) è prevista l'esecuzione dell'appalto in due fasi:
  - a) La prima fase, con decorrenza marzo 2012 fino al 31/08/2013 (attivazione del centro cottura presso il P.O. di Olbia) prevedeva: la realizzazione dei lavori di completamento del centro cottura e spazi complementari del nuovo P.O. di Olbia e la gestione transitoria del servizio; i prezzi di aggiudicazione per la prima fase, sono i seguenti: giornata alimentare € 13,98, di cui € 2,98 per la colazione ed € 5,50 identico per pranzo e cena.

- b) La seconda, di durata biennale, con decorrenza dal 01/09/2013, concerne la gestione dell'appalto strutturato in modo definitivo. I prezzi di aggiudicazione per la seconda fase sono i seguenti: € 12,98 per la giornata alimentare, di cui € 2,48 per la colazione e 5,25 identico per pranzo e cena.
- c) A seguito dell'adozione della deliberazione 3485/2012 del 17/12/2012 (allegata alla presente), relativa alla rinegoziazione dell'appalto ex art. 15 comma 13 lett. a) legge 135/2012 i prezzi applicabili all'appalto sono i seguenti: Prima fase: giornata alimentare € 13,28, di cui 2,84 per la colazione, ed € 5,22 identico per pranzo e cena. Seconda fase: € 12,32 di cui € 2,34 per la colazione ed € 4,99 identico per pranzo e cena.
- Incidentalmente rileva il fatto che i prezzi di aggiudicazione prima e seconda fase nonché, a maggior ragione, i prezzi post spending review, sono perfettamente coerenti con i prezzi di riferimento e sensibilmente inferiori ai prezzi medi rilevati da AVCP; va altresì posto in evidenza che la stessa AVCP ha annotato "I prezzi analizzati sono al netto di eventuali oneri per la ristrutturazione/ammortamento macchinari" compresi invece nei prezzi di appalto di Olbia (oneri ammortamento macchinari, mentre i lavori di completamento centro cottura sono quotati separatamente) (si veda l'allegato).
  - Il contratto è stato stipulato con un RTI verticale: Sodexo capogruppo/mandataria somministra presso il P.O. di Olbia mentre Sercol, mandante, presso gli Ospedali di Tempio Pausania e La Maddalena.
  - Ad avviso di chi scrive, la situazione gestionale parrebbe divenuta particolarmente gravosa per Sercol, aldilà della normale alea contrattuale.  
Infatti:
    - 1) per quanto concerne l'Ospedale di La Maddalena, l'appaltatore segnala - e fattura - degenze - e quindi pasti - sensibilmente inferiori rispetto ai posti letto, non infrequentemente pari a 7/8 giornate alimentari/die; peraltro lo stesso appaltatore è costretto a tenere in esercizio un proprio punto di preparazione pasti, diversamente da quanto previsto in offerta (subappalto, con possibile riduzione dei prezzi di aggiudicazione fino al 20 per cento) per di più dimensionato, anche in termini di personale, per far fronte a una richiesta di somministrazione pasti fino al totale dei posti letto disponibili ed oltre (si veda l'art. 3 del CSA sugli aventi diritto alla somministrazione).
    - 2) Anche nel P.O di Tempio la media degenze è costantemente (praticamente dall'avvio dell'appalto) inferiore (e certamente non in modo irrilevante) rispetto ai posti letto, ed ovviamente anche questo si può supporre, ragionevolmente, che aggravi la situazione gestionale della sola Sercol, anche in questo caso costretta a costi fissi dimensionati per far fronte a una domanda pari al totale del fabbisogno massimo possibile. **Conclusivamente sui punti 1 e 2 appaiono plausibili le stime sui costi fissi allegate dall'appaltatore alla nota 21674/2014.**

3) Considerato ancora: **a)** che già i prezzi a base d'asta erano molto contenuti rispetto alle specifiche di CSA e che, per questo, si suppone sia pervenuta una sola offerta valida; **b)** che detti prezzi furono, come detto, ulteriormente ridotti in applicazione della spending review prima fase, mentre si ritenne impossibile un'ulteriore riduzione con la spending review seconda fase (dal 5 al 10 per cento) senza compromettere irrimediabilmente la qualità dei pasti; **c)** che, pur non essendosi ricevuta dalla mandante Sercol alcuna comunicazione ex art. 1467 primo comma del c.c., poiché le parti sono tenute a gestire il contratto secondo i principi di correttezza e buona fede, chi scrive ritiene, alla luce dei dati pubblicati da questa Stazione appaltante in fase di gara sui fabbisogni (allegato alla presente), che la sopravvenuta onerosità non rientri nell'alea normale del contratto e che quindi si possa consentire di modificare equamente, nei confronti della sola Sercol, le condizioni del contratto accogliendo la sua richiesta di non applicare in seconda fase la decurtazione dei prezzi prevista.

Si chiede se codesta Direzione ritenga condivisibile la relazione proposta nel qual caso si formalizzerà apposito provvedimento deliberativo.

Distinti saluti

Il Direttore del Servizio Provveditorato  
e Amministrazione Patrimoniale

Avv. Roberto Di Gennaro

