CONTRATTO D'APPALTO PER LA GESTIONE DEI SERVIZI DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI, FORNITURE COMPLEMENTARI, SERVIZI DI INGEGNERIA E LAVORI COMPLEMENTARI

CODICE CIG. 2658563B94

L'anno 2012 (duemiladodici) il mese di Febbraio il giorno SEDICI

tra i signori:

- Dr. Giovanni Antonio Fadda nato a Ittiri il 01/09/1937, per la carica domiciliato presso la sede aziendale, il quale interviene al presente atto nella qualità di Direttore Generale e quindi di legale rappresentante dell'Azienda Sanitaria Locale n. 2 di Olbia (da qui in avanti detta anche "Azienda"), con C.F. 01687160901, e sede in Olbia via Bazzoni Sircana 2/2A
- [redacted]

PREMESSO QUANTO SEGUE

- con deliberazione del Direttore Generale n. 2535 del 04/11/2011 è stato aggiudicato, mediante procedura ristretta, l'appalto per la gestione dei servizi di produzione e distribuzione pasti, forniture complementari, servizi di ingegneria e lavori complementari,

accettando l'offerta formalizzata dall'allora costituendo RTI con apposizione del numero di protocollo aziendale 48732 del 31/08/2011, in alcuni aspetti migliorativa rispetto alle previsioni di Capitolato Speciale d'appalto (nel seguito CSA) approvato con deliberazione n. 1089 del 04/05/2011;

- che, ai sensi di legge, si può procedere alla stipulazione del contratto d'appalto;
- risulta già agli atti la seguente documentazione:

- atto con il quale è stato costituito il R.T.I. e conferito il mandato con rappresentanza (scrittura privata autenticata rogito notaio Dott. Manlio Pitzorno di Sassari rep. 57231 fascicolo n. 30692) ;
- cauzione definitiva dell'importo di € 190.851,67 costituita a mezzo fideiussione bancaria emessa dal Credito Artigiano il 14.11.2011 con il n. 11.01395;
- polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro n. 891286 emessa da Chartis Europe Sa e polizza n. IT00014489LI (che opera quale "differenza in Limiti" e "Differenza in Condizioni" rispetto a quanto assicurato con la polizza menzionata precedentemente) emessa da XL Group, conforme alle previsioni dell'art. 7 del CSA;

- per quanto attiene le certificazioni prefettizie cosiddette "antimafia", le parti danno atto che esse sono state richieste alle Prefetture di competenza e che non sono ancora pervenute; l'affidamento è pertanto effettuato sotto condizione risolutiva espressa, nell'ipotesi in cui dalla certificazione prefettizia dovessero risultare cause ostative alla

stipulazione stessa;

- per quanto attiene le verifiche di legge sulle dichiarazioni sostitutive rese in fase di gara, le parti danno atto che esse sono state verificate per quanto attiene i requisiti economico finanziari e tecnico organizzativi e di iscrizione alle C.C.I.A.A., mentre per quanto attiene le verifiche dei requisiti ex art. 38 del D.lgs 163/06, le richieste sono state inoltrate ai soggetti competenti con varie note agli atti del Servizio Provveditorato dell'Azienda e non sono state ancora tutte riscontrate; l'affidamento è pertanto effettuato sotto condizione risolutiva espressa, nell'ipotesi in cui dalle certificazioni dovessero risultare cause ostative alla stipulazione stessa;
- Tutto ciò premesso, le parti sopra rappresentate

CONVENGONO E STIPULANO quanto segue:

ART. 1

Le premesse e gli atti e i documenti ivi richiamati, che le parti dichiarano di ben conoscere, sono parte integrante del presente contratto.

Il R.T.I., nel sottoscrivere il presente contratto, conferma ogni dichiarazione di scienza, conoscenza ed impegno precontrattuale resa in fase di gara; esse si intendono tutte come se qui integralmente trascritte.

L'appaltatore è costituito in RTI orizzontale, con ripartizione dei compiti suddivisa come segue:

Sodexo Italia Spa svolgerà il servizio oggetto di gara presso il PO di Olbia (quota stimata 66,66% del servizio);

Sercol Srl svolgerà il servizio oggetto di gara presso il PO di Tempio e l'ospedale di La Maddalena (quota stimata 33,34% del servizio).

ART. 2

Il presente contratto ha effetto dal 16.07.2012 (data inizio prima fase); esso ha una durata suddivisa in due fasi, che sono le seguenti:

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); essa è stata stimata di durata pari a 7 mesi, fermo che potrà essere più breve o protrarsi oltre detto termine in base agli accadimenti effettivi; l'eventuale protrarsi della fase transitoria oltre i 7 mesi previsti non comporta responsabilità a carico dell'RTI aggiudicatario a condizione che questi dimostri di aver adempiuto a tutte le proprie obbligazioni con la dovuta diligenza e con perizia, nel rispetto degli obblighi di CSA e dell'offerta accettata; anche in questa fase 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.

Inoltre, è prevista opzione di rinnovo per un ulteriore anno allo scadere del biennio ai sensi dell'art. 2 del CSA.

Infine, l'art. 2 del CSA prevedeva tre opzioni di estensione: a) il servizio mensa dipendenti presso il P.O. di Olbia; b) il servizio di somministrazione pasti a terzi associato al servizio mensa presso il P.O. di Olbia; c) i servizi di catering secondo necessità dell'Azienda in periodo di vigenza contrattuale.

In fase di gara, il RTI ha già offerto di attivare (avvio fase 2 o nella fase transitoria precedente) il servizio mensa dipendenti e quindi anche la somministrazione di pasti a terzi; a tal riguardo le parti si riservano, se l'Azienda ritenga di esercitare l'opzione d'estensione (diritto potestativo), di negoziare i prezzi e gli ulteriori dettagli di espletamento del servizio entro 15 gg dalla partenza dello stesso; in caso di esercizio dell'opzione, si darà atto dell'accordo raggiunto tra le parti mediante verbale sottoscritto congiuntamente.

ART. 3

Il contratto è regolato, per quanto non espressamente previsto nell'atto stesso, dall'art. 13 del CSA "Art. 13 Disciplina del contratto – Riservatezza –". Le parti danno atto che nel titolo dell'art. 13 del CSA per mero errore materiale è presente anche la dicitura "Quadro economico complessivo di intervento" che non verrà riportata nel seguito del presente contratto ove occorra di nuovo effettuare richiami all'art. 13 del CSA.

Le parti convengono che il presente contratto possa essere integrato, per aspetti di dettaglio che sia necessario definire nel corso dell'esecuzione dell'appalto, a mezzo di lettere secondo gli usi del commercio, trasmesse anche via e-mail ai rispettivi domicili.

Come espressamente previsto dall'art. 1 del CSA, tutte le prestazioni (i servizi, le forniture, i lavori) necessari a dare compiuta l'obbligazione di risultato sono inclusi nell'appalto e debbono essere resi anche se non citati in Capitolato Speciale ed in progetto offerta (previo accordo tra le parti) 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.

Le parti prendono atto ed accettano che le attrezzature ed arredi la cui fornitura e posa costituisce onere di parte appaltatrice, giuste le previsioni di cui all'art. 1 del CSA, sono quelli identificati a pag. 146 del progetto tecnico con rinvio al volume 3 allegato "*Computo metrico non estimativo*" nell'offerta tecnica di parte appaltatrice e sono previste in complessivi € 185.000,00 oltre IVA di legge. Tali beni ed attrezzature allo scadere dell'appalto saranno ritirati dall'aggiudicatario senza oneri aggiuntivi per l?azienda, così come previsto dal penultimo capoverso del predetto art. 1 e salvo quanto previsto dall'art. 10 u.c. del contratto.

ART. 4

I prezzi d'appalto sono i seguenti (tutti i valori netto IVA):

- fase 1 (valore complessivo stimato € 1.127.043,70):

a) prezzo della giornata alimentare € 13,98; di cui prezzo della colazione € 2,98, prezzo pranzo/cena € 5,50.

- fase 2 (valore complessivo stimato € 2.689.989,60);

a) prezzo della giornata alimentare € 12,98; di cui prezzo della colazione € 2,48, prezzo pranzo/cena € 5,25.

Essi saranno corrisposti solo per i pasti somministrati agli aventi titolo alla somministrazione come individuati all'art. 3 del CSA.

Per quanto attiene il servizio catering (opzione di estensione), in caso di richiesta sarà pagato per ogni pasto il prezzo previsto per il pranzo - cena

nella fase definitiva dell'appalto.

- prezzo dei servizi di ingegneria (€ 14.998,00);

- oneri della sicurezza (€ 7.500,00)

- costo della realizzazione dei lavori del centro cottura del PO di Olbia € 279.990,00.

ART. 5

Il R.T.I. si impegna ad eseguire tutte le prestazioni, le forniture, i lavori ed i servizi secondo le prescrizioni di CSA, migliorate come da offerta presentata ed accettata.

Le parti convengono di apportate le seguenti modifiche a quanto previsto dall'offerta (trattasi di modifiche di non rilevante importanza in termini economici, ritenute opportune e che non alterano le altre condizioni d'appalto):

modifica a) dal menù sono eliminate le fave, in considerazione del fatto che fra la popolazione sarda è frequente il deficit di G6PD;

modifica b) nel menù la previsione della somministrazione della braciola di vitellone alla griglia è sostituita dalla somministrazione di braciola di suino proveniente da allevamenti sardi perché più masticabile, succulenta e meno fibrosa;

modifica c) nel menù la previsione della somministrazione di formaggio Pecorino Romano DOP come pietanza è eliminata per l'elevato contenuto di sale; il Pecorino Romano DOP potrà essere sostituito con altri formaggi a minor contenuto di sale (quali ad esempio Dolce Sardo, Provola etc.); il Pecorino Romano DOP può essere utilizzato in piccole dosi in preparazioni complesse anche miscelato ad altri formaggi.

modifica d) le parti, dato atto che il vassoio proposto in offerta tecnica avrebbe avuto problemi di alloggiamento in alcune tipologie di comodini di degenza, convengono che esso sia sostituito con tipo da definirsi;

modifica e) il R.T.I. può in alternativa confezionare i vassoi per i degenti presso il vecchio Centro di Cottura in Olbia.

Si precisa inoltre che il latte per neonati, sia lattanti che semi divezzi, soggetto a prescrizione verrà fornito secondo tipo e quantità richieste dal prescrittore e pagato secondo quanto indicato in CSA art. 3, pag. 7.

Si conviene che con separata corrispondenza verranno definiti gli aspetti di dettaglio della procedura di prenotazione – somministrazione pasti ai degenti necessari per assicurare che la scelta del degente non contrasti con le necessità terapeutiche nei casi in cui non si sia ritenuto necessario prescrivere una dieta specifica.

ART. 6

Il RTI nomina quale/i incaricato del coordinamento e della direzione del Servizio di ristorazione il Sig.Franco Paparozzi; prima dell'avvio del servizio si riserva di nominare altri referenti per i presidi ospedalieri; al responsabile del coordinamento e della Direzione del Servizio sarà trasmessa ogni comunicazione inerente la gestione del contratto.

L'Azienda:

- designa quali referenti per la gestione del contratto le Direzioni Sanitarie dei PP.OO. di Olbia, Tempio e La Maddalena, che potranno anche concertare con l'Aggiudicatario personalizzazioni del servizio, senza apportare modificazioni sostanziali alle condizioni contrattuali generali; esse saranno coadiuvate sia in fase di avvio sia in corso di esecuzione dell'appalto dal Servizio Informativo

Sanitario Amministrativo aziendale per tutto quanto attiene gli aspetti informatici (art. 5 del CSA, sistema software gestionale/comunicativo/informativo)

- comunicherà entro il termine di avvio della fase 1 del contratto i soggetti che costituiranno il nucleo di controllo dell'appalto, che comunque comprenderà le Direzioni di Presidio;

- designa il Servizio Provveditorato per la gestione amministrativa del contratto e per la fase di liquidazione delle fatture, che avrà luogo come segue:

a) le liquidazioni del canone corrispettivo dei lavori e il corrispettivo, in un'unica soluzione, dei servizi di ingegneria saranno effettuate direttamente dal Servizio Provveditorato, fermo che è competenza del Servizio Tecnico l'approvazione del progetto esecutivo, incluso piano della sicurezza, e l'estensione del certificato di regolare esecuzione dei lavori;

b) le liquidazioni delle quote variabili, da pagarsi in ragione dei pasti effettivamente erogati in ciascun mese ai soggetti aventi titolo alla somministrazione, saranno effettuate previa validazione da parte delle Direzioni di Presidio dei dati sui pasti erogati agli aventi titolo, anche attraverso validazione dei dati risultanti dal software gestionale; le Direzioni indicheranno i nominativi delle persone che dovranno essere abilitate ad accedere al programma gestionale fornito dall'appaltatore.

Resta inteso che le validazioni effettuate dalle Direzioni di presidio dovranno essere trasmesse al RUP nei tempi utili al rispetto dei termini di pagamento previsti dall'art.3 del CSA e dall'art.8 del presente contratto.

ART. 7

Il R.T.I. dovrà ottemperare, per quanto di propria competenza, sotto la sua esclusiva responsabilità, alle leggi, ai regolamenti e alle disposizioni vigenti o che fossero emanate nel periodo considerato in materia di materiali da fornire, di sicurezza e igiene del lavoro e in genere in materia di trattamento e tutela dei lavoratori. Il R.T.I. si obbliga: a) ad osservare e a fare osservare tutte le disposizioni in materia di assicurazioni sociali e previdenziali e di assunzioni obbligatorie; b) ad applicare e a fare applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale per i dipendenti delle aziende di comparto e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si esegue l'appalto in oggetto. Il predetto contratto e gli accordi locali integrativi dovranno essere applicati anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione. Il rappresentante del R.T.I. dichiara, sotto la propria responsabilità, che nessuna persona esplicante attività a favore dello stesso, tanto in regime di dipendenza diretta quanto in forma saltuaria di consulenza o di qualsiasi altra natura, nonché avente interesse nell'attività del R.T.I. medesimo, è dipendente dell'ente appaltante anche se in posizione di aspettativa. Il R.T.I. inoltre rimane obbligato ad osservare e a far osservare tutte le vigenti norme di carattere generale e le prescrizioni di carattere tecnico agli effetti della prevenzione degli infortuni sul lavoro. L'appaltatore dovrà rispettare integralmente la disciplina in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, prevista dalla normativa vigente, con particolare riferimento al D.lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni. Il R.T.I. assume l'obbligo di agire in modo che il personale da lui incaricato di effettuare le prestazioni contrattuali mantenga riservati i dati e le informazioni di cui venga comunque in possesso, non li divulghi e non ne

faccia oggetto di sfruttamento, ai sensi della vigente legislazione in materia di riservatezza dei dati personali e sensibili. La mancata osservanza di uno qualsiasi degli obblighi a carico del R.T.I. in materia di prevenzione infortuni, assicurazioni sociali, contratti collettivi di lavoro e degli altri obblighi sopra citati, dà diritto all'Azienda di risolvere il presente contratto. Il R.T.I. assume ogni responsabilità per danni alle persone, sia terzi che propri dipendenti, e alle cose che dovessero verificarsi in conseguenza della esecuzione delle prestazioni, dei lavori e delle forniture previste dal presente contratto, tenendo perciò sollevata e indenne l'Azienda medesima da qualsiasi pretesa o molestia al riguardo venisse ad essa mossa.

Ulteriori prescrizioni ed obblighi dell'aggiudicatario sono elencati agli artt. 4, 5 e 6 del CSA. Si precisa che l'elenco del personale di cui all'art. 6 comma 3 e le variazioni di cui all'art. 6 comma 4 devono essere trasmessi al RUP.

ART. 8

L'appaltatore assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 e s.m. e i., nella consapevolezza che, nel caso in cui le transazioni vengano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane Spa il contratto viene risolto ipso jure.

In applicazione dell'art. 3 del Capitolato Speciale d'appalto i pagamenti avranno luogo entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture.

Dovranno essere emesse fatture mensili posticipate; i pagamenti sono disciplinati dall'art. 3 del CSA.

E'ammessa la fatturazione separata da parte di ciascuna Impresa componente il RTI purché sempre accompagnata da una comunicazione della capogruppo con allegate le singole fatture; la comunicazione deve indicare: a) l'importo

complessivo da liquidare; b) la richiesta di liquidazione per le fatture allegate e il relativo l'importo;

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

Sercol S.r.l (mandante)

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

(persone delegate ad operare): A[redacted]

[redacted]

Si precisa che l'appaltatore dovrà comunicare all'Azienda ogni modifica in merito a tali conti correnti e alle persone incaricate ad operare su di essi e che si impegna al rispetto integrale delle disposizioni vigenti in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 9

Il RTI è autorizzato al subappalto in conformità alla riserva formulata in sede di gara. L'appaltatore conferma l'intendimento di affidare in subappalto le seguenti prestazioni dichiarate in sede di offerta:

- Servizi di Ingegneria;
- Lavori di completamento del centro cottura di Olbia
- Servizio di fornitura pasti presso il PO di La Maddalena;
- Servizio di smaltimento olii esausti;
- Servizio di manutenzione ordinaria e straordinaria;
- Servizio di trasporto;
- Servizio di pulizie e sanificazione;

per un importo complessivo non superiore al 30% del valore del contratto.

Considerato che tutti i servizi compresi nel subappalto sono necessari per l'erogazione del servizio nel suo insieme, l'appaltatore si impegna a depositare in Azienda venti giorni prima della relativa attivazione del servizio subappaltato tutta la documentazione prevista dall'art. 118 del D. lgs. 163/06 utile ai fini delle autorizzazioni di competenza dell'Azienda.

ART. 10

Per quanto attiene i controlli, le penali, le cause di risoluzione del contratto, la forza maggiore, si richiama espressamente l'art. 9 del CSA; le eventuali

somme dovute a titolo di penale possono essere introitate avvalendosi della cauzione definitiva (che in tal caso l'aggiudicatario è obbligato a reintegrare) o portate in detrazione dal primo rateo di corrispettivo da pagarsi.

L'Azienda: a) nell'ipotesi di recesso dal contratto indennizzerà l'appaltatore ai sensi dell'art. 1671 del c.c.; b) nell'ipotesi di risoluzione anticipata per motivazione diversa da causa imputabile all'appaltatore (con particolare riferimento all'art. 9 del CSA), si obbliga a rilevare le attrezzature costituenti i lavori di completamento del centro di cottura ed a saldare i lavori di realizzazione per l'importo previsto nell'art. 4 del presente contratto.

Resta comunque espressamente stabilito che in qualunque ipotesi di inefficacia originaria o sopravvenuta del contratto che avvenisse anticipatamente rispetto al termine naturale del rapporto sarà onere dell'Azienda corrispondere all'appaltatrice indennità per il minor utilizzo; tale indennizzo delle attrezzature ed arredi da esse installati ex art. 3 u.c. sarà pari alla percentuale del 12,50 per cento dell'importo ivi quantificato per ogni semestre di mancato utilizzo degli stessi e con la precisazione, ai soli fini di cui alla presente clausola, che sarà computato un intero semestre per il caso di esercizio del servizio per un periodo pari o superiore al 50 per cento della durata di tale periodo di riferimento.

ART. 11

Le parti contraenti, soggette IVA ai fini dell'art. 4 D.P.R. 633/1972, chiedono la registrazione del presente contratto a termine dell'art. 40 D.P.R. 131/1986 costituendo l'oggetto del contratto stesso un'operazione imponibile agli effetti dell'IVA.

ART. 12

L'appaltatore è tenuto al pagamento di tutti gli oneri contrattuali, nessuno escluso (trascrizione, copia, registrazione, bollo).

ART. 13

Tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente contratto d'appalto sono devolute alla competenza esclusiva del Tribunale di Tempio Pausania.

ART. 14

Considerato che alla data di sottoscrizione del contratto non sono ancora state definite, di comune accordo, le caratteristiche dei vassoi, le parti convengono quanto segue: l'avvio del servizio avrà luogo con modalità, multi porzione nei presidi di Olbia e Tempio Pausania, come attualmente svolto in economia; nell'ospedale di La Maddalena verrà utilizzato in via sperimentale il vassoio campionato e all'esito della sperimentazione si deciderà al riguardo.

Olbia, lì

L'AZIENDA SANITARIA LOCALE N. 2 – OLBIA

IL DIRETTORE GENERALE

Dott. Giovanni Antonio Fadda

Il R.T.I. (SODEXO ITALIA- SERCOL)

Procuratore Speciale Dott. Piero Pini

Clausole particolarmente onerose

Il costituendo R.T.I., ai sensi e per gli effetti degli articoli 1341 e 1342 del codice civile, sottoscrivendo il presente articolo, oltre a tutte le pagine del contratto, dichiara di voler approvare in modo specifico, nelle parti in cui

possano configurarsi come particolarmente onerose, tutte le clausole di tutti gli articoli seguenti e relativi rinvii:

Art. 3, disciplina del contratto – riservatezza – integrazioni del contratto successive – richiamo all'obbligazione di risultato di cui all'art. 1 di CSA;

Art. 7, obblighi dell'aggiudicatario in materia di trattamento del personale, di rispetto delle regole sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e di salute dei lavoratori, di riservatezza ed ulteriori obblighi di cui agli artt. 4 "prescrizioni minime inerenti le modalità di espletamento dell'appalto – obblighi dell'aggiudicatario, 5 "gestione informatizzata del servizio: sistema software gestionale/comunicativo/informativo", 6 "personale addetto all'appalto – obblighi dell'appaltatore anche relativi al trattamento giuridico ed economico – ulteriore specificazione delle responsabilità – riservatezza";Art. 10, controlli, penali, cause di risoluzione del contratto, forza maggiore con espresso rinvio all'art. 9 del CSA "controlli, penali, risoluzione del contratto, forza maggiore"

Art. 13, foro competente in via esclusiva.

In relazione a quanto precede attinente le clausole particolarmente onerose, le parti lo approvano dichiarandolo conforme alla loro volontà,e lo sottoscrivono in segno di piena e incondizionata accettazione.

L'AZIENDA SANITARIA LOCALE N. 2 – OLBIA

Il DIRETTORE GENERALE

Dott. Giovanni Antonio Fadda

Il R.T.I. (SODEXO ITALIA- SERCOL)

Procuratore Speciale Dott. Piero Pini

Questo atto consta di n. 16 (sedici) pagine oltre l'allegato DUVRI .

DUVRI

APPALTO PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI NEI PRESIDI DELLA ASL 2 DI OLBIA

Individuazione delle misure per la eliminazione le interferenze e costi della sicurezza

(art. 26, comma 3, D. lgs n. 81/2008)

( ) preliminary

(x) operative

www.aslolbia.it
sede legale:
Olbia 07026
v. Bazzoni Sircana 2 2/a
p.iva: 01687 160901

Direzione Generale
Staff Direzione Aziendale
v. Bazzoni Sircana 2 2/a
07026 Olbia
Tel. 0789/552332
Fax 0789/552329
e-mail dir-generale@aslolbia.it

Servizio di Prevenzione e Protezione
v. Bazzoni Sircana 2 2/a
Tel 0789/552332
Fax 0789/552329
e-mail sppa@aslolbia.it
francesco.fodde@aslolbia.it

Sodexo Italia Sp.
via F.lli Gracchi 36
20092 Cinisello B.mo (I
CF e P.IVA 00895801

Premessa

Il seguente documento è di supporto all'appalto pubblico *per la fornitura del servizio di PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI nei presidi aziendali della ASL 2 di Olbia, forniture complementari, servizi di ingegneria e lavori complementari*, ai sensi dell'art. 68 e dell'Allegato VIII del D.Lgs. 163/2006. I costi della sicurezza di cui all'art. 86 comma 3 bis del D.lgs 163/2006 si riferiscono ai costi relativi alle misure di prevenzione e protezione necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza.

Sono considerati rischi interferenti, per il quale occorre redigere il DUVRI (*):

a) sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi,
b) i rischi immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
c) i rischi esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
d) rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata), richieste esplicitamente dal committente.

Negli ospedali oltre ai rischi per i lavoratori si tiene conto anche di quelli per gli utenti.

Sono invece esclusi dalla predisposizione del DUVRI:

e) le semplici forniture senza posa in opera, installazione o montaggio, salvo i casi in cui siano necessari attività o procedure che vanno ad interferire con la fornitura stessa;

f) i servizi per i quali non è prevista l'esecuzione in luoghi nella giuridica disponibilità del Datore di Lavoro Committente;

g) le misure specifiche per la riduzione dei rischi propri derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici.

Inoltre, con le recenti modificazioni e integrazioni del Testo Unico:

h) ferme restando le disposizioni di cui ai commi 1 e 2, l'obbligo di cui al comma 3 non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o attrezzature, nonché ai lavori o servizi la cui durata non sia superiore ai due giorni, sempre che essi non comportino rischi derivanti dalla presenza di agenti cancerogeni, biologici, atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI.

Visto il comma 3, art. 26 del D.lgs 81/2008 integrato con la Legge 7 Luglio 2009 n. 88 e il D.lgs 3 Agosto 2009 n. 106 il presente documento sarà adeguato in funzione dell'evoluzione del servizio e delle forniture.

L'impresa aggiudicataria, nell'ambito della comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza, può presentare proposte di integrazione al DUVRI,.

Il campo di applicazione è relativo ai contratti pubblici di forniture e servizi, in assenza di un prezziario regionale dei costi di sicurezza. Ove individuabili, i costi vanno riferiti a prezzi locali o nazionali.

(*) determinazione n° 3/2008, GU n° 64 del 15/3/08

Sodexo Italia SpA
via F. Gracchi 36
[illegible] B.mo (MI)
CF e P. [illegible] 0080158

1. DESCRIZIONE DELLA FORNITURA

Appalto di "servizi" ai sensi dell'art. 14 del D. Lgs. 163/2006.

a) appalto oggetto di DUVRI:

riferimento	voci	Punti di produzione
ART 1	esternalizzazione completa della gestione dei servizi di produzione e distribuzione pasti del PP.OO. Giovanni Paolo II di Olbia, P. Dettori di Tempio Pausania e P. Merlo di La Maddalena. Sono inclusi lavori e forniture complementari.	vedi allegato 1
NOTA: l'intero processo produttivo, comprende: - Prenotazione pasto - Preparazione pasto - Somministrazione nei punti di consumo (esclusa la assistenza alla alimentazione) - Ritiro stoviglie e posate e rigoverno nei punti di consumo		

b) forniture:

rif	voci
	fornitura derrate alimentari e bevande
	fornitura attrezzature per la produzione, distribuzione e somministrazione (es. cucine, posate, stoviglie, carrelli ecc.)
	fornitura materiali di consumo per la produzione, confezionamento e somministrazione (es. tovaglioli, divise e DPI per il personale)
	fornitura delle attrezzature per la distribuzione e il trasporto degli alimenti (carrelli, automezzi ecc.)

c) servizi:

rif	voci
	- gestione completa dei processi di prenotazione, preparazione, somministrazione, ritiro stoviglie e rigoverno nei punti di consumo
	- gestione servizio trasporto interno ed esterno sino ai punti di somministrazione
	- gestione lavaggio e disinfezione attrezzature
	- ogni servizio correlato incluso il trasporto per l'esecuzione del servizio presso il P.O. di La Maddalena
	- manutenzioni ordinarie e straordinarie dei beni utilizzati

d) forniture complementari:

rif	voci
	- realizzazione dei lavori di completamento del centro cottura e spazi complementari del nuovo P.O. di Olbia
	- coordinamento sicurezza per la fase di progettazione relativo alla estensione del progetto esecutivo dei lavori di completamento del centro cottura
	- eventuali lavori secondo il progetto offerta dell'Aggiudicatario (ove risultassero necessari)
	- eventuali ulteriori lavori diversi da quelli di cui al punto 3 del CS, ove occorra compresi i correlati servizi di ingegneria

e) durata dell'appalto

Servizio principale	due anni dall'attivazione del nuovo centro cottura perfettamente attrezzato

Sodexo Italia SpA
via F.lli Gracchi 36
20092 Cinisello B.mo (MI)
CF e P.I. 00805980158

2. ANAGRAFICA DELL'APPALTO

2.1 COMMITTENTE:

ASL 2 di Olbia: via Bazzoni Sircana 2 2/a, codice fiscale: 01687160901 - p. iva: 01687 160901

Supervisori e responsabili delle strutture:
- Servizio Provveditorato e Amministrazione Patrimonio (SPAMP), (WEB Aziendale).
- Servizio Tecnico ASL 2 OLBIA, (WEB Aziendale)
- Direzioni Mediche PPOO:
  - Giovanni Paolo II Olbia: D.ssa Elvira Solinas
  - P. Dettori Tempio: D.ssa Giovanna Gregu
  - P. Merlo La Maddalena; Dr Carlo Randaccio

SPPA: Rspp: Dr Francesco Fodde tel. 366 6620433 e-mail: sppa@aslolbia.it
MC: D.ssa Patrizia Virgona tel. 366 6620423 e-mail: medico.competente@aslolbia.it

2.2 APPALTATORI CONSORZIATI DEL SERVIZIO

SODEXO Italia spa (Divisione Sanità)	**Sede Legale:** via dei F.lli Gracchi 36, palazzo B, 20092 Cinisello Balsamo (MI), tel. 02 69684.1 – fax 02 69684555 www.sodexo.com	
	Sede Amministrativa (Centro Sud)	v.le delle Arti 15100054 Fiumicino (RM)
Legale Rappresentante	Dr. Franco Bruschi (DL)	
Dirigente per la sicurezza	Piero Pini (ai sensi dell'art. 2 comma 1, lett. d, D.lgs 81/08)	
ISCRIZIONE CCIAA	Reg Imprese Trib. Milano n. 00805980158 – REA Milano n.831076	
C.F. e P IVA	n. 00805980158	
RSPP	D.ssa Auteri Cristina, tel 02.69684505, fax 02.65670434, e-mail: cristina.auteri@sodexo.com	
ASPP	D.ssa Salemi Enza tel.02.69684118, cell. 335.7706254, fax 06.65670434, e-mail: enza.salemi@sodexo.com	
M.C.	D.ssa Barbara Nieddu	
Referente Olbia	Sig. Rubiu Stefano cell. 348.4791539, e-mail: stefano.rubiu@sodexo.com	
n. max operatori / giorno	**Cucina: 11, trasporti: 2 distribuzione: 10**	**tot. 23**

SERCOL srl	**Sede legale:** Sassari v. le Adua n. 4 tel. 079 275313	
	Sede operativa:	c/o CUCINA PO P. DETTORI Tempio e-mail sercolsrl@libero.it
Legale Rappresentante:	Dott. Alberto Ticca	
Servizio attivato	PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI PO P.Dettori Tempio	a decorrere dal 16.03.2012
RSPP	Dott. Sergio Becciu tel. 335 5493631 e-mail	
MC	D.ssa Barbara Nieddu	
Referente Tempio	Sig.ra Giovanna Addis cell. 345 5587255	
n. max operatori / giorno	**Cucina: 5 distribuzione: 6**	**tot. 11**

Sodexo Italia SpA
via F.lli Gracchi 36
20092 Cinisello B.mo (MI)
CF e P.I. 00805980158

2.3 DITTE SUBAPPALTATRICI

Soc. Cooperativa Service Sardegna	**Sede legale:** Tempio p. zza Nicola Spano	
	Sede operativa: La Maddalena, v. Chiusedda, tel. 0789 e-mail: servicesardegnacoop@gmail.com	
	Legale Rappresentante: Sig. Panebianco Samuel (presidente) tel.	
Servizio attivato	PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI PO P. Merlo L a Maddalena	**a decorrere dal** 06.03.2012
RSPP e MC		
Referente:	Sig. Conti Giovanni **cell.** 347 9100503	
n. max operatori / giorno	tot: 3	

2.4 POSTAZIONI OPERATIVE e di EROGAZIONE SERVIZI in DUVRI:

	struttura	sistemazione
1	OSPEDALE GIOVANNI PAOLO II, via Bazzoni Sircana	Padiglione S
2	PRESIDIO SAN GIOVANNI DI DIO, v. le A. Moro	Cucina (p. terra ala posteriore)
3	OSPEDALE "P. DETTORI", via g. Deledda – Tempio	Cucina (p. terra bl centrale
4	OSPEDALE "P. MERLO", via Amm. Magnaghi - La Maddalena	Degenza 1 piano

2.5 INFORMAZIONE FABRICATI e ATTIVITA' del COMMITTENTE

Vedi allegato 2

2.6 INFORMAZIONI ALTRE DITTE APPALTATRICI di SERVIZI PRESSO GLI IMMOBILI IN DUVRI

Vedi allegato 4

REFERENTI per il COORDINAMENTO

STRUTTURE	Committente	Tel int	Appaltatore
PO Giovanni Paolo II	D.ssa Solinas Elvira	2 - 229	Sig. Rubiu Stefano, tel. 348 4791539
PO "P. Merlo" La Maddalena	Dott. Carlo Randaccio int. 5 -220	5 - 220	Sig. Conti Giovanni, tel. 347 9100503
PO "P. Dettori" Tempio	D.ssa Paola Pericu	4 - 208	Sig.ra Giovanna Addis, tel. 345 5587255

Sodexo Italia SpA
via F.lli Gracchi 36
20092 Cinisello B.mo (MI)
CF e P.IVA 05980158

3. INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

Le strutture Aziendali interessati all'appalto con possibilità di interferenze per rischi esistenti o immessi dall'appaltatore sono specificate nell'allegato 1. Dall'allegato si riscontra che interferenze possono crearsi prevalentemente all'interno negli ambienti a ciclo continuo, in relazione alla sovrapposizione delle attività di reparto con quelle di trasporto, distribuzione e somministrazione pasti all'interno dei reparti di degenza. In tale ambito si possono realizzarsi:

a) interferenze dell'appaltatore (SODEXO), di processo, affrontabili con misure organizzative di cooperazione e coordinamento (es. procedure per la prenotazione e scelta dei menù, modalità e tempi e per il trasporto, distribuzione e somministrazione ai reparti dei pasti, modalità di ritiro, attrezzature di trasporto e materiali vari, gestione residuali ecc. meglio definite come interferenze di tipo "A"

b) interferenze dell'aggiudicatario (ASL OLBIA), presenti all'interno delle attività dei reparti e identificate come interferenze di tipo "B", affrontabili anche queste con misure sia di tipo organizzativo (rispetto percorsi dedicati, formazione specifica e informazione, misure di protezione individuali) azioni di cooperazione e coordinamento (vedi tabella 1),

Nell'allegato 2 sono meglio specificati i tipi di interferenza in relazione agli ambienti interessati. Non costituisce interferenza il ciclo produttivo di preparazione pasti, compresi i sotto processi di approvvigionamento, lavorazione, conservazione, lavaggio attrezzature, in quanto confinati in strutture dedicate. Nell'allegato 3 sono indicate le ditte esterne appaltatrici dei servizi generali (pulizia, manutenzione, lava noleggio biancheria).

Nella tabella 1 sono illustrate i principali tipi di interferenze in relazione alle voci di appalto cui corrispondono, a margine, le principali azioni di coordinamento e cooperazione, per ridurre o eliminare le interferenze senza costi aggiuntivi. Nella tabella 2 le voci in appalto sono applicate agli ambienti ove sussistono interferenze del tipo B derivanti dalle caratteristiche dei luoghi e dalle attività del committente (esigenze tecniche, natura e tipo di attività svolta).

Come già accennato, le misure specifiche per la riduzione dei rischi derivanti dall'attività propria dell'appaltatore e dei punti e, f, g citati in premessa, non fanno parte del DUVRI. E' fatto salvo il principio di base secondo il quale le operazioni descritte in appalto devono essere sempre effettuate nel rispetto della incolumità dei lavoratori, con l'impiego di attrezzature e procedure in materia di igiene e sicurezza conformi alle vigenti normative (segnaletica sicurezza, movimentazione carichi, dispositivi di protezione individuale ecc.).

Visto l'art. 20 del D.lgs 81/2008, trattandosi di servizi resi in regime di appalto, durante l'attività presso i Presidi Aziendali, gli addetti devono esporre apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

4. INDIVIDUAZIONE DEI COSTI

L'attività di preparazione, trasporto, distribuzione e somministrazione pasti segue l'orario tradizionale individuato e definito dalla Direzioni di Presidio. Alcuni processi possono tuttavia realizzare interferenze con altre imprese erogatrici di appalti e/o attività aziendali in prossimità dei luoghi di preparazione (es. approvvigionamento derrate alimentari e gestione rifiuti nel medesimo piazzale). In tali casi gli orari di attività devono poter essere concordati con la committenza, in particolare con le Direzioni di Presidio.

Dalla valutazione preliminare emerge che le interferenze più importanti sono possibili prevalentemente nelle attività a ciclo continuo (degenza), meglio specificate nella tabella 2, unitamente alle voci di costo.

Nelle altre situazioni descritte in tabella 1, valgono le misure di cooperazione e coordinamento. Le stesse devono essere individuate e condivise in apposite riunioni di coordinamento presenti i referenti del DL (Direzioni Mediche di Presidio) e dell'appaltatore.

Per quanto riguarda i costi sulle voci in tabella 2, nelle di interferenze di tipo B, in caso di esigenze tecniche del committente (es. accesso in zone a contaminazione controllata), è a carico della Azienda la fornitura dei DPI di barriera e gli oneri di informazione agli addetti, a carico dell'appaltatore l'idoneità e la sicurezza delle attrezzature di lavoro.

Come già enunciato le interferenze più importanti possono verificarsi prevalentemente nelle attività a ciclo continuo. le voci di costo principali sono riportate nell' allegato 4.

Sodexo Italia SpA
via F.lli Gracchi 36
20092 Cinisello B.mo (MI)
CF a P.IVA 00805980158

DUVRI - FORNITURA SERVIZIO PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI ASL 2 OLBIA

Nell'ambito della stipula del contratto sono posti in essere i seguenti adempimenti:

a) **a carico del committente:**
- fornitura del fascicolo informativo di struttura sui rischi per la salute e la sicurezza, le misure di prevenzione e di emergenza, norme ambientali
- designazione di un referente operativo per ciascuna struttura
- aggiornamento rischi presenti sul luogo di lavoro
- presidi e procedure in caso di emergenza

b) **a carico dell'appaltatore:**
- presa in visione dei luoghi di lavoro
- consegna DVR (documento valutazione rischi) e procedure di sicurezza (in fase operativa per ciascuna voce in appalto),
- misure di prevenzione e protezione adottate e misure di emergenza
- nominativo referente per il per il coordinamento

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del contratto stesso. In caso di modifica sostanziale delle condizioni dell'appalto, il DUVRI potrà essere soggetto a revisione e aggiornamento in corso d'opera.

Olbia, li 16.02.2018

Responsabile Unico Procedimento (RUP) .....

RSPP .....

Sodexo Italia SpA
via F.lli Gracchi 36
20092 Cinisello B.mo (MI)
CF e P.IVA 00805980158

DUVRI - FORNITURA SERVIZIO PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI ASL 2 OLBIA

Tabella 1: voci in appalto, tipi di interferenza, azioni di cooperazione e coordinamento per ridurre le interferenze senza costi aggiuntivi

Voci in appalto	Interferenze	Cooperazione e coordinamento
Servizio di trasporto e distribuzione pasti sino ai punti di somministrazione Somministrazione pasti Ritiro e riordino materiali per la somministrazione Confezionamento rifiuti servizio ristorazione	- attraversamento corridoi, accessi e spazi comuni, impegno ascensori ecc. - sovrapposizione con attività di reparto in generale, attività ambulatoriale - sovrapposizione con servizi di supporto (pulizie, ritiro rifiuti, ecc.)	In relazione a: - pianificazione della attività, tempi di ritiro e consegna - sosta mezzi nelle aree di servizio per carico e scarico - orari di attività dei reparti (attività sanitarie, attività alberghiera, visita famigliari ecc.) - gestione inconvenienti durante il trasporto interno - manipolazione stoviglie e posate potenzialmente contaminati da materiali biologici (in caso di isolamento infettivi) - esposizione farmaci antiblastici in caso di emergenza ambientale (Oncologia) - possibilità di entrare in contatto con materiale pericoloso (es. aghi, escreti, sangue, fondi di farmaci) non ancora confezionato come rifiuto - gestione attrezzature di trasporto (carrelli), - reperibilità personale addetto
Gestione fornitura derrate alimentari	- gestione piazzali di carico e scarico - gestione conservazione	- permesso attività - sosta aree di servizio per carico e scarico - gestione degli spazi dedicati per il deposito temporaneo di materiali, rifiuti, ingombro vie di fuga, ecc.)

Tabella 2: voci in appalto e interferenze di tipo B (rischi del committente) per negli ambienti a ciclo continuo nella attività di somministrazione pasti

Voci in appalto	Interferenze	elementi di costo (*)
- operazioni nei reparti a contaminazione controllata	- generiche di processo - impiego attrezzature (carrelli) - connessioni pulito sporco (nelle attività a ciclo continuo)	- formazione specifica sul rischio biologico - DPI capelli, mani, vie aeree, calzari (barriera pulito) - informazione esposizione farmaci antiblastici (Oncologia) - protezione mani e vie aeree (sporco biologico)
(*) La voce di costo vale anche in assenza di operatori e utenti		

Ai sensi dell'art. 26 del D.lgs 81/2008, secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (PSC-DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza, è imperativo l'onere della reciproca informazione, del coordinamento e cooperazione al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e della individuazione delle misure di prevenzione e protezione.

L'informazione sulla sicurezza, oltre ai documenti di rito, è necessariamente contestualizzata ai luoghi in cui ogni operatore è chiamato ad espletare la propria attività e deve essere sufficiente a fornire esaurienti elementi sulla contemporanea attività del committente nelle aree di intervento, sul contesto ambientale, sui rischi e le regole adottate per la riduzione al minimo;

Il coordinamento rappresenta l'azione finalizzata ad evitare disaccordi, sovrapposizioni ed intralci tra le rispettive attività che possono nuocere alla sicurezza degli operatori nel medesimo luogo. La pianificazione delle diverse fasi di esecuzione dell'appalto con quelle del committente evitano il rischio per la sicurezza nel luogo in cui operano diversi soggetti.

La cooperazione, è l'impegno attivo a parte del committente e aggiudicatario volto a individuare, valutare e risolvere i rischi da interferenza con la predisposizione delle necessarie misure di prevenzione.

Sodexo Italia SpA
via F.lli Gracchi 38
20092 Cinisello B mo (M
CF e P.I. 0080598015

ALLEGATO 1

STRUTTURE AZIENDALI E REPARTI OGGETTO DEL DUVRI

1) Ospedale Giovanni Paolo II

Struttura	pad	livello	Servizi e UUOO	Sodexo	Interferenze
	A	0	Accoglienza, front office, Poliambulatorio Ospedaliero, amministrazione	-	Nessuna
		1	Oncologia, Day Hospital, Day Surgery, Endoscopia e Ambulatorio CH	distribuzione	tipo A e B
		2	Direzione Medica di Presidio Aule formazione	-	Nessuna
Ospedale Giovanni Paolo II	E	0	Osservazione breve (PS) Radiologia e RM	distribuzione	tipo A e B
		1	Rianimazione Blocco Operatorio	-	Nessuna
		2	Neurologia	-	
	D1	0	Laboratorio Analisi, prelievi, chiesa	-	
		1	Degenza Pediatria e Nido	distribuzione	tipo A e B
		2	Degenza Chirurgia	distribuzione	
		3	Degenza Medicina	distribuzione	
	D2	-1	SPDC, Dialisi	distribuzione	
		0	Emodinamica	-	Nessuna
		1	Degenza Ostetricia e Gin	distribuzione	tipo A e B
		2	Degenza Ortopedia	distribuzione	
		3	UTIC e Cardiologia	distribuzione	
	S	0	Farmacia (distribuzione) Servizi Generali (1) Morgue	c. e scarico	tipo A
				preparazione	
				-	Nessuna
		1	Farmacia (uffici) Servizi Generali (b) Anatomia Patologica	-	Nessuna
				preparazione	tipo A
				-	Nessuna
		2	In allestimento	-	tipo A
	T	0	Piazzale carico e scarico	-	
(a) pulizie e servizi generali, manutenzioni, manovra impianti, (b) Elettromedicali, servizio mensa					

2) Presidio Territoriale ex osp. San Giovanni di Dio

Struttura	livello	Servizi e UUOO	Sodexo	Interferenze
Pr Terr	p. terra	CUP e front office		
		PUA, UVT		
		Consultorio		

DUVRI - FORNITURA SERVIZIO PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI ASL 2 OLBIA

S. Giovanni di Dio v. le Aldo Moro OLBIA		Guardia Medica		Tipo C
		SERVIZIO 118		
		CUCINA	preparazione	
		Centro Prelievi		
		TAO (servizio trasfusionale)		
	1° piano	Poliambulatorio Sp Territoriale Direzione Distretto Intramoenia Diabetologia		
	2° piano	Neurologia Servizio Neuropsichiatria Infantile		
	Palazzina CT	Centro Trasfusionale		

3) **Ospedale "P. Merlo" La Maddalena**

Struttura	livello	Servizi e UUOO	Sodexo	interferenze
Ospedale "P. Merlo" v. Amm Magnaghi	- 1	Osservazione - Pr occorso	distribuzione	Interferenze A e B
		Medicina iperbarica e R	distribuzione	
		Laboratorio	-	
		Riabilitazione	-	
		Poliambulatorio	-	
	p terra	Dialisi	-	
		Radiologia	-	
		Oncologia	-	
	1° e 2° piano	Degenza Medicina	distribuzione	
		Degenza Ostetricia e SP	distribuzione	
		Degenza Pediatria	distribuzione	

4) **Ospedale "P. Dettori" Tempio**

Struttura	livello	Servizi e UUOO		interferenze
Ospedale "P. Dettori" v. Deledda TEMPIO	p. terra	Front Office Morgue		nessuna
	1° piano	Radiologia	-	Interferenze tipo A e B
		Servizio Trasfusionale	-	
		Farmacia	-	
		CUCINA	preparazione	
	2° piano	Pronto soccorso	distribuzione	
		Dialisi	distribuzione	
		Centro Dolore	-	
		Laboratorio	-	
		Fisiatria e Riabilitazione	-	
	3° piano	Blocco parto	-	
		Degenza Ostetricia	distribuzione	
		Ambulatorio Diabetologia	-	
		Pediatria	distribuzione	
	4° piano	Degenza Ortopedia	distribuzione	
		Blocco Operatorio	-	
		Ambulatorio Endoscopia	-	
		Degenza Chirurgia	distribuzione	
	5° piano	Degenza Medicina Cardiologia	distribuzione	
	6° piano	Degenza ORL e Audiologia	distribuzione	
	7° piano	AVO, aula formazione	-	nessuna
	palazzina servizi	Servizio 118, ambulanze	-	

Sodexo Italia SpA
via F.lli Gracchi 38
20092 Cinisello B.mo (MI
CF e P IVA 9980698015(

ALLEGATO 2: INTERFERENZE

Tipologia interferenze ospedali (non esaustivo)

Aree	ambienti	interferenze
Aree extra sanitarie	Affronto ingressi principali e/o di servizio	Tipo A (in tutte le attività a ciclo continuo, in relazione alle operazioni di distribuzione e trasporto per la somministrazione, impegno spazi con materiali e carrelli ecc)
	Affronto spazi comuni e di attesa collegamenti verticali	
	Affronto ascensori e montalettighe	
	scale e pianerottoli (comuni e di sicurezza)	
	corridoi di collegamento principali	
	corridoi di collegamento secondari	
	sale di attesa	
	Aree di carico e scarico, approvvigionamento e servizi	
Aree sanitarie extra degenza	Laboratori analisi	Tipo B (limitatamente alle zone operative)
	Lab Anatomia Patologica	
	Centri trasfusionali	
	Diagnostica per immagini e locali di supporto	
	Risonanza Magnetica	Tipo B (materiali ferromagnetici)
	ambulatori e servizi specialistici	Tipo B (limitatamente alle zone operative)
	studi medici	
	camera mortuarie	
	cucine	C
Aree di degenza	camere di degenza H 24 , day hospital, day surgery	A, B (in caso di esigenze tecniche)
	Infermerie, cucinette, e supporto vario	A, B (in caso di esigenze tecniche)
	locale soggiorno	
	studi medici, uffici vari	C nessuna interferenza
	archivi, depositi e locali supporto vari	
Aree a BCM	RIANIMAZIONE	B limitatamente ai locali di degenza, zone pulite, locali e/o box di isolamento
	UTIC	B limitatamente alle zone filtro o di degenza
	DIALISI	B limitatamente alla sala dialisi, locali visite e manovre di medicazione, stanza positivi)
	PRONTO SOCCORSO	B limitatamente alle zone filtro o di degenza
	ONCOLOGIA	
	Ambulatori chirurgici (inclusa sala TAC per interventistica)	B (ambienti a contaminazione controllata in ogni caso esclusi dalla somministrazione pasti)
	Ambulatori di diagnostica invasiva	
	sale di diagnostica d'urgenza	
Aree Operatorie	Sale operatorie	
	Sale parto	
	Locali di supporto (preparazione, risveglio, lavaggio e sterilizzazione, spogliatoi e servizi igienici ecc)	

Sodexo Italia SpA
via F.lli Gracchi 36
20092 Cinisello B.mo (MI)
CF e P I 01805080158

A: interferenze legate alle modalità di esecuzione delle prestazioni da parte dell'appaltatore;
B: interferenze in relazione alle esigenze tecniche del committente e/o a rischio aggiunto per l'appaltatore;
C: ove è possibile operare in assenza di utenti e/o operatori

ALLEGATO 3: ALTRE DITTE APPALTATRICI di SERVIZI OPERATIVE PRESSO LE STRUTTURE in DUVRI

Ditta Dussman Service Srl	**Sede legale:** via San Gregorio, 55 20124 MILANO, tel. 02 91518111, info@dussan.it	
	Sede operativa: via Papa Giovanni XXIII, 4 24042 Capriate S. Gervasio (BG) tel. 02 91518	
	Referente: Sig. Nicola Cossu, tel. 335 133 2249	decorrenza: marzo 2011
Servizio in appalto	SERVIZIO PULIZIE E FORNITURE COMPLEMENTARI (*)	
n. max operatori / giorno	12- 16	
(*) servizio di pulizia, ritiro dei rifiuti sanitari pericolosi e dei rifiuti speciali confezionati nei reparti, servizi di logistica interna forniture varia (dotazioni strumentali e accessori di consumo, movimentazione di materiali vari; fornitura, posa in opera e manutenzione dei distributori di prodotti per l'igiene della persona ecc.		

Ditta CLEA spa	**Sede legale:** Olbia, zona Industriale sett. 5, Tel. 789 57207	
	Legale Rappresentante: Francesco Fresi e- mail: franco.fresi@cleaspa.it	
	LOTTO 1 e 2 Olbia, referente: Sig.ra Piera Spano Tel. 392 5450051 LOTTO 1 e 2 Tempio, referente: COLIS spa - Sassari	decorrenza: agosto 2011
Servizio in appalto	SERVIZIO DI LAVAGGIO NOLEGGIO BIANCHERIA CON FORNITURA di KIT STERILI PER I PRESIDI DELLA AZIENDA ASL 2 DI OLBIA	
n. max operatori / giorno	3 - 6	

Ditta CAMPESI IMPIANTI SrL	Sede legale: OLBIA CAP 07026 via Egitto (ZIR) e-mail info@campesimpianti.it	
	Sede operativa: Egitto (ZIR) tel. 0789/ 23261 fax 0789/205841	
	Legale Rappresentante: CAMPESI ANTONIO LUIGI	
Servizio in appalto	MIE 18-19, MIS 4	a decorrere dal 01.12.2010
	Osservazione, controllo e manovra degli impianti elettrico e di sicurezza **Interventi in esercizio:** ripristino funzionalità in caso di guasto (su chiamata), interventi di emergenza urgenza, interventi extra-canone autorizzati (consigliati e/o segnalati) **Reperibilità:** 340 / 0599332	
n. max operatori / giorno	2	
Preposto	Sig. Asara Enrico Maria	cell. 340/0599332

Sodexo Italia SpA
via F.lli Gracchi 36
20092 Cinisello B.mo (MI)
CF e P.I. 08805980158

DUVRI - FORNITURA SERVIZIO PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI ASL 2 OLBIA

Ditta **CLIMA&C SrL**	**Sede legale:** OLBIA CAP 07026 via Petra Niedda 1/A ZI sett 7	
	Sede operativa: Petra Niedda 1/A Z Ind. sett 7 tel. 0789 / 26420	
	Legale Rappresentante: CARTA CRISTIAN	
Servizio in appalto	**MII, MIC, MIA**	**a decorrere dal:** 01.12.2010
	GESTIONE E CONDUZIONE DEGLI IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE GESTIONE E CONDUZIONE DEGLI IMPIANTI IDRICO SANITARI, GESTIONE E CONDUZIONE DEGLI IMPIANTI ANTINCENDIO.	
n. max operatori / giorno	1 - 4	
Preposto	Sig. Carta Cristan	cell. 336/7537777

Ditta **OTIS Servizi SrL**	**Sede legale:** Cassina de Pecchi (MI) via Roma 108 tel. 02 / 957001	
	Sede operativa: SELARGIUS (CA) CAP 09047 via P. Della Francesca 3 tel. 070/ 531900 fax 070 531859 e-mail cagliari@italy.otis.com	
	Legale Rappresentante: Sig. Fernandez Calleya Bernardo Datore di Lavoro: Sig Oliva Antonio	
Servizio in appalto	GESTIONE E CONDUZUZIONE IMPIANTI DI TRASPORTO VERTICALE e ORIZZONTALE	**decorrenza:** 01.12.2010
n. max operatori / giorno	2	
	Reperibilità: 070 53190	

ATI **Ingegneria Biomedica Santa Lucia s.p.a.** **Philips s.p.a. Healthcare,**	**Sede legale:** Ingegneria Biomedica Santa Lucia S.p.A.Via Vittime della Strada, 2 Loc. Gragnanino, 29010 Gragnano Trebbiense (PC) tel. 0523.785111, fax 0523.785185, Philips s.p.a. Healthcare, via G Casati, 23, CAP 20052 Monza (MI), tel 039 2031	
	Sede operativa presso PO Giovanni Paolo I padiglione S (piano 0), Tel. 0789/552577	
	Referente: Ing. Franco Antonioli	
Servizio attivato	Manutenzione full risk di apparecchiature elettromedicali e biomedicali con opzioni di estensione	**decorrenza:** maggio 2010
n. max operatori / giorno	2 - 4	

Sodexo Italia SpA
via F.lli Gracchi 36
20092 Cinisello B.mo (MI
CF e P IVA 00805980158

ALLEGATO 4: VOCI DI COSTO PER LA GESTIONE DELLE INTERFERENZE

Nell'ottica di una assicurare una corretta gestione delle condizioni di sicurezza generali e dell'igiene degli alimenti e minimizzare i rischi da attività interferenti in presenza di utenti e operatori, è importante la sensibilizzazione del personale addetto ovvero il raggiungimento di adeguati livelli di consapevolezza.

Nelle operazioni di distribuzione, la casistica degli infortuni aziendali riporta una certa frequenza di cadute accidentali, urti, contusioni e traumi vari in rapporto all'attraversamento di corridoi, affronto scale e utilizzo di ascensori, fattori favorenti i pavimenti bagnati, gli automatismi delle porte, gli ingombri non autorizzati ecc. In cucina la casistica principale riguarda le ustioni e le ferite da taglio con specificità per i cucinieri. L'incidenza è intorno al 31% del personale addetto, motivo sufficiente per una adeguata informazione sul rischio e formazione sul corretto utilizzo di attrezzature e presidi. Riguardo il rischio generico legato alla movimentazione dei materiali rotabili e l'accesso ai reparti, si ritiene parimenti sufficiente una adeguata informazione sul rischio negli ambienti ospedalieri.

Nel calcolo degli oneri di sicurezza si riporta pertanto la stima dei seguenti costi da prevedere per ciascun presidio e/o cantiere sede di produzione e somministrazione pasti:

categoria	descrizione	q.tà	Unità di misura	Costo unitario (euro)	Costo parziale	Coeff. di abbattimento	Costo sicur cantiere	Interventi anno	Costo finale
Formazione	Sicurezza nella ristorazione	2	h	150	300			1	600,00
•	Sicurezza e igiene degli alimenti	2		150	300				600,00
Coordinamento	Riunione, DUVRI	3	h	50	150			3	450,00
									1650,00

(1) La voce è riferita a un corso specifico di 4 ore con numero minimo di 20 addetti, costo per ogni ora di formazione: 150 euro

Sodexo Italia SpA
via F.lli Gracchi 36
20092 Cinisello B.mo (MI)
CF e P.I. 00805080158

ALLEGATO 5:

FASCICOLO INFORMATIVO STRUTTURE, RISCHI PER LA SALUTE, MISURE DI PREVENZIONE E DI EMERGENZA, NORME AMBIENTALI

DISPOSIZIONI GENERALI

L'esecuzione di tutte le attività descritte in appalto, quando espletate presso le U.O. Aziendali, devono essere condotte nel rispetto delle disposizioni generali riportate di seguito.

Ai sensi di quanto stabilito all'art. 26 del D.Lgs 81/2008, Vi ricordiamo che l'attività condotta presso le due CUCINE del presidio territoriale ex San Giovanni di Dio di Olbia e del PO "P. Dettori di Tempio, nonché l'espletamento del servizio di distribuzione presso le varie UO Aziendali in contemporanea con i nostri cicli lavorativi, sono sotto la Vostra direzione e sorveglianza che, pertanto ci solleva da qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone ed a cose (sia di nostra proprietà che di terzi), che possono verificarsi nella esecuzione dei lavori stessi. Pertanto Vi chiediamo di adempiere tassativamente alle seguenti richieste:

a) Ottemperare agli obblighi specificatamente previsti dalla vigente normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro;
b) Rispettare le normative vigenti in campo ambientale applicabili alla vostra attività,
c) Garantire un contegno corretto del personale dipendente sostituendo coloro che non osservano i propri doveri, l'esecuzione dei lavori con materiali e attrezzature propri secondo le norme di buona tecnica
d) Far esporre ai lavoratori della Vostra azienda la tessera di riconoscimento prevista dall'art. 26 comma 8 del D. Lgs. 81/2008. Si ricorda che la tessera di riconoscimento deve essere esposta anche dai lavoratori autonomi.
e) Rispettare le disposizioni specifiche più avanti riportate.
f) Informare preventivamente i nostri referenti presso i presidi ogni variazione di quanto concordato circa gli orari e le modalità di prestazione ed erogazione del servizio.
g) Segnalare immediatamente ogni situazione anomala o di pericolo che dovesse verificarsi.

NORME PARTICOLARI: DISCIPLINA INTERNA

Il Vostro personale è soggetto all'osservanza di tutte le norme e regolamenti interni delle nostre sedi in cui svolgete i lavori. In particolare:

a) Salvo quanto concordato con le Direzioni di Presidi, l'accesso alle strutture Aziendali non contemplate dal piano operativo deve essere formalizzato ai fini della tracciabilità delle prestazioni.
b) La custodia delle attrezzature e dei materiali necessari per l'esecuzione della attività in appalto presso le postazioni assegnate, è completamente a cura e rischio dell'Assuntore che dovrà provvedere alle relative incombenze.
c) L'introduzione, il deposito e l'impiego di materiali e/o attrezzature nei luoghi a rischio, dovrà essere preventivamente autorizzata dalla Direzione Medica di Presidio e/o Servizio Tecnico.
d) Materiali derivati dalle attività da Voi svolte presso le nostre strutture dovranno essere gestiti a Vostro carico secondo la normativa di legge e secondo le norme specifiche che trovate dettagliate al capitolo "Disposizioni specifiche ambientali" del presente capitolo.

NORME E DISPOSIZIONI RIGUARDANTI LA SICUREZZA SUL LAVORO

Come stabilito dall'art 26 del D. Lgs. 81/2008, è a Vostro carico l'osservanza di tutte le norme in materia di Sicurezza e di Igiene sul lavoro per i rischi specifici propri della Vostra attività, nonché delle prescrizioni delle misure di tutela e di prevenzione necessarie. Prima di ogni intervento, nei casi valutati necessari, Vi chiediamo di informarci su eventuali rischi (connessione impianti, rumori, aerosol ecc.) che potrebbero interferire con la nostra normale attività. Oltre alle misure e cautele riportate al precedente punto "Norme particolari: disciplina interna" Vi invitiamo a rendere noto al vostro personale dipendente e a far osservare le seguenti note riportate a titolo esemplificativo e non esaustivo:

a) Obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche ed in specie ai divieti contenuti nei cartelli indicatori e negli avvisi dati con segnali visivi e/o acustici.
b) Divieto di accedere senza precisa autorizzazione a zone diverse da quelle interessate ai lavori.
c) Obbligo di non trattenersi negli ambienti di lavoro al di fuori dell'orario stabilito.
d) Divieto di introdurre utensili portatili e sostanze non autorizzate pericolose o nocive.

Sodexo Italia SpA
via F.lli Gracchi 38
20092 Cinisello B.mo (MI)
CF e P. IVA 00805980153

e) Divieto di rimuovere, modificare o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o le protezioni installati su impianti, macchine o attrezzature.
f) Obbligo di non fumare.
g) Divieto di compiere, di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone.
h) Obbligo di usare i mezzi protettivi individuali.
i) Divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura.
j) Obbligo di impiegare attrezzature ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge.
k) Divieto di compiere senza la necessaria approvazione del preposto, qualsiasi operazione che possa interferire con la normale operatività del reparto.
l) Obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze dei dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo (adoperandosi direttamente, in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).

IN RIFERIMENTO ALLE FORNITURE COMPLEMENTARI, IN OGNI CASO NON POSSONO ESSERE ESEGUITE ATTIVITÀ CON LA CONTEMPORANEA PRESENZA DEGLI UTENTI/DIIPENDENTI DELL'AMMINISTRAZIONE E DEI LAVORATORI CHE EROGANO I SERVIZI ATTIVATI :

a) quando vi e' l'utilizzo di fiamme libere deve essere richiesto al Supervisore preventiva autorizzazione
b) quando vi e' l'utilizzo di ponteggi non protetti, scale e trabattelli
c) quando vi e' l'utilizzo di strumenti e mezzi potenzialmente pericolosi
d) quando sono in corso di esecuzione attività di manutenzione straordinaria
e) quando sono in corso di esecuzione attività che prescrivono l'utilizzo di DPI per uno o più lavoratori
f) quando vi e' pericolo di folgorazione
g) quando le particolari condizioni dei luoghi di lavoro sconsigliano l'esecuzione di attività interferenti tra di loro
h) quando le particolari condizioni lavorative possono costituire presupposto per rischi dovuti all'esecuzione di più attività interferenti

SEGNALETICA E DELIMITAZIONE DELLE AREE DI LAVORO

La segnaletica è costituita non solo dai cartelli, ma da un complesso di strumenti, canali comunicativi e modalità di interazione che si inseriscono nel sistema di gestione aziendale sulla sicurezza. Si riportano le finalità comunicative che stanno a fondamento della segnaletica :

Colore	Forma	Significato o Scopo	Indicazioni e precisazioni
Rosso		Segnali di Divieto	Atteggiamenti Pericolosi
		Pericolo-Allarme	Alt, arresto dispositivi di interruzione di emergenza Sgombero
		Materiali o Attrezzature Antincendio	Identificazione e ubicazione
Giallo o Giallo-Arancio		Segnali di Avvertimento	Attenzione Cautela, Verifica
Azzurro		Segnali di prescrizione	Comportamento o azione specifica - obbligo di portare un mezzo di sicurezza personale
Verde		Segnali di salvataggio o di soccorso	Porte, uscite, percorsi, materiali, postazioni, locali
		Situazione di Sicurezza	Ritorno alla normalità

Le aree di lavoro per le quali sono state individuati fonti potenziali di rischio dovranno essere delimitate e segnalate con idonea cartellonistica in maniera da interdire l'accesso agli altri lavoratori, agli utenti ed ai terzi in generale.

Sodexo Italia SpA
via F.lli Gracchi 36
20092 Cinisello B.mo (MI)
CF e P. IVA 00805980158

DUVRI - FORNITURA SERVIZIO PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI ASL 2 OLBIA

RISCHI SPECIFICI E MISURE DI PREVENZIONE E DI EMERGENZA

Con le presenti note vengono fornite alcune indicazioni generali circa i rischi specifici esistenti presso i diversi presidi aziendali. Per alcuni tipi di attività tali note potrebbero rivelarsi non sufficienti. Vi preghiamo di contattare il Servizio Tecnico, o i Responsabili di struttura su richiesta del quale vengono eseguite le prestazioni, e/o il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, qualora riteniate necessarie ulteriori informazioni.

Sottolineiamo inoltre l'importanza di mantenere tale collaborazione durante la vostra attività al fine di rendere effettiva l'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dei rischi che si rendessero necessarie in relazione alle situazione affrontate. Si ribadisce che l'accesso agli edifici deve essere limitato esclusivamente alle zone interessate e alle attività commissionate. In caso doveste riscontrare una situazione anomala segnalatelo immediatamente al Vostro referente.

Per le emergenze è attivo 24 ore su 24 un numero di emergenza interno o il centralino del presidio a cui Vi preghiamo di segnalare immediatamente qualsiasi fatto anomalo o pericoloso (incendio, incidente, infortunio, guasto, fornendo una descrizione dettagliata della situazione.

Nei punti di collegamento principali, nei cambi di direzione e nei corridoi in genere è assicurata la disponibilità dei dispositivi di spegnimento e le informazioni sulle uscite di emergenza. Dettagliate informazioni circa il Piano di Emergenza Interno sono riportate nel manuale "Piano di Emergenza e Prevenzione Incendi", pubblicato nel link SPPA dell'Intranet Aziendale. Sottolineiamo che le vie di fuga e le uscite di sicurezza devono rimanere sempre sgombre da materiali e accessibili.

Circolazione in prossimità dei presidi

All'interno dei Presidi Ospedalieri le vie di circolazione carrabili sono spesso condivise sia dai pedoni che dagli autoveicoli. Vi preghiamo di fare attenzione, moderare la velocità e di utilizzare le apposite piazzole di sosta per il parcheggio della vostra auto. L'accesso ad eventuali zone cantierate è in generale vietato se non per l'esecuzione di lavori in quelle area.

Informazioni e rischi esistenti in particolari aree

Per ulteriori dubbi o informazioni specifiche sull'area in cui andrete ad operare Vi preghiamo di contattare direttamente il Responsabile del Servizio Tecnico o la Direzione di Presidio, su richiesta del quale vengono eseguiti i lavori e/o il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione.

Norme relative alla gestione dei rifiuti

Nella eventualità di significativi quantitativi di rifiuti derivati dalla Vostra attività gli stessi sono classificati come sanitari e pertanto gestiti secondo le prescrizioni della normativa vigente. Vi invitiamo pertanto a definire apposito accordo con la Direzione del Presidio e dotarvi di apposito documento di gestione nell'ambito del quale siano definite le responsabilità nei processi di identificazione, produzione, deposito temporaneo e allontanamento. Se previsto il trasporto e conferimento in esterno, occorre dimostrare di essere in possesso dei requisiti per il trasporto in conto proprio come attività ordinaria e regolare dei propri rifiuti speciali non pericolosi (qualsiasi quantitativo) e pericolosi (limite dei 30 kg /giorno o 30 litri /giorno)". Le regole operative per la corretta gestione dei rifiuti che dovrete in ogni caso rispettare sono:

a) raccogliere i rifiuti prodotti durante l'attività, separandoli per tipologia e consegnarli nelle apposite aree di raccolta
b) raccogliere le polveri e liquidi, prestare attenzione a:
c) operazioni di travaso di rifiuti di tipo liquido, che vanno eseguite sempre in presenza di sistemi di contenimento,
d) operazioni di trasporto di materiali ingombranti e/o pericolosi, che vanno eseguite utilizzando contenitori adeguati

Qualora i vostri fornitori non siano in possesso dell'iscrizione all'Albo Nazionale dei gestori Ambientali, i rifiuti prodotti dalle vostre attività dovranno essere conferiti presso i centri di raccolta presenti all'interno del perimetro ospedaliero rispettando le procedure specifiche.

Sodexo Italia SpA
via F.lli Orsochi 38
20092 Cinisello B.mo (MI)
CF e P.IVA 00805980159