

CAPITOLATO TECNICO

SERVIZIO DI TRASPORTO VITTO NEL TERRITORIO DELL'AZIENDA USL DELLA ROMAGNA

Indice

Art. 1 NATURA ED OGGETTO DELL'APPALTO	2
Art. 2 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO	2
Art. 3 OBBLIGHI NORMATIVI.....	2
Art. 4 CARATTERISTICHE DEGLI AUTOMEZZI E DELLE ATTREZZATURE E INDICAZIONI GENERALI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	3
Art. 5 SOSTITUZIONI ASSENZE E SCIOPERI DEL PERSONALE E GARANZIE PER IL SERVIZIO PUBBLICO ESSENZIALE	6
Art. 6 PERSONALE	6
Art. 7 PERIODO DI PROVA	7
Art. 8 SISTEMA DI CONTROLLO	7
Art. 9 CLAUSOLA SOCIALE	8
Art. 10 PENALI	8

Art. 1 NATURA ED OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto del presente appalto è il servizio di trasporto vitto nel territorio dell'Azienda USL della Romagna che prevede il prelievo dalle cucine indicate nell'**Allegato a)**, di carrelli su ruote, contenitori e pacchi, contenenti vitto, il carico/scarico sugli automezzi adibiti al servizio, il trasporto nelle strutture di destinazione (anch'esse indicate nel suddetto allegato) il carico/scarico e la consegna.

Art. 2 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio deve essere svolto tutti i giorni dell'anno compresi i festivi, secondo le indicazioni riportate nell'**Allegato a)**.

Le destinazioni e gli orari di inizio e fine del servizio su singola tratta descritti in allegato 1, hanno valore tassativo e devono essere rigorosamente rispettati dalla ditta aggiudicataria, salvo diverse e successive indicazioni da parte di questa Azienda USL.

Per esigenze organizzative l'Azienda USL si riserva di ridurre, estendere e/o modificare i percorsi di tali tratte e gli orari indicati ai quali il Fornitore aggiudicatario dovrà adeguarsi senza avere nulla a pretendere.

E' fatto obbligo al Fornitore aggiudicatario indicare un Referente di contratto e i suoi recapiti telefonici. Tale Referente deve essere reperibile telefonicamente nei normali orari d'ufficio e almeno un'ora prima e un'ora dopo le fasce orarie di svolgimento del servizio oggetto d'appalto. L'aggiudicatario ha l'obbligo di contattare le Cucine degli Ospedali di Forlì, Riccione e Rimini qualora sussistano impedimenti o ritardi nell'adempimento del servizio. Il mancato adempimento di tale obbligo comporta l'applicazione delle penali previste nel presente capitolato tecnico.

Art. 3 OBBLIGHI NORMATIVI

Il Fornitore aggiudicatario deve essere registrato ai sensi dell'art. 6 comma 2 del Regolamento CE n. 825/04 e s.m.i. e dovrà munirsi dei permessi necessari per poter circolare tutti i giorni dell'anno compresi i festivi e delle autorizzazioni indispensabili per transitare nei percorsi vietati o sottoposti a limitazione del traffico.

Il Fornitore aggiudicatario deve essere in possesso del piano di autocontrollo basato sul sistema HACCP ai sensi dell'art. 5 del regolamento CE sopra citato n. 852/04 e s.m.i..

Il Fornitore aggiudicatario è obbligato altresì ad attenersi a quanto previsto nel piano di autocontrollo del Centro di cottura di riferimento, in particolare all'applicazione della scheda di ritiro/consegna dei carrelli.

La documentazione probatoria inerente agli obblighi indicati nel presente articolo dovrà essere inviata all'U.O. Gestione Inventario e Servizi Alberghieri di questa Azienda USL (all'indirizzo e-mail inventario.alberghieri.fo@auslromagna.it) entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione ufficiale dell'U.O. Acquisti Aziendali di assegnazione del servizio in oggetto e comunque prima dell'inizio esecuzione del contratto.

Art. 4 CARATTERISTICHE DEGLI AUTOMEZZI E DELLE ATTREZZATURE E INDICAZIONI GENERALI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Gli automezzi adibiti al servizio in oggetto devono avere una separazione fra l'abitacolo del conducente e il vano di carico e devono essere a basso tasso di emissione.

Non si possono trasportare contemporaneamente altri materiali e/o attrezzature rispetto a quelle relative al servizio in oggetto ad eccezione di situazioni di urgenza, preventivamente autorizzati dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione aziendale (SIAN).

Gli automezzi di cui sopra devono avere le superfici interne del vano di trasporto in materiale lavabile ed essere costantemente mantenute in buono stato di pulizia e manutenzione.

Tali automezzi, inoltre, potranno essere utilizzati dal Fornitore aggiudicatario per l'espletamento di trasporti di prodotti alimentari non rientranti nell'appalto ma il vano di carico dovrà essere lavato e sanificato e risultare perfettamente idoneo prima di ogni trasporto oggetto dell'appalto.

Devono inoltre essere muniti di:

- sistema di ancoraggio carrelli singolo;
- sponda idraulica per il carico e lo scarico in sicurezza delle merci.

Il Fornitore aggiudicatario deve assicurare la continuità del servizio garantendo la disponibilità di un automezzo sostitutivo qualora, a causa di incidente, malfunzionamento, o altra causa, l'automezzo in uso non sia in grado di compiere il servizio in modo ottimale o completo nei percorsi. L'automezzo sostitutivo deve avere i medesimi requisiti e garantire il trasporto nelle medesime modalità.

Qualora nel corso della valenza contrattuale, per particolari esigenze di questa Azienda USL, la medesima ritenga necessario mutare le modalità organizzative della veicolazione dei pasti, il Fornitore aggiudicatario dovrà modificare la portata e le caratteristiche tecniche interne del furgone al fine di permettere la portata dei carrelli e garantire comunque il servizio in oggetto.

Il Fornitore aggiudicatario provvederà ad effettuare il servizio con propri mezzi, con proprio personale e secondo le norme vigenti per il particolare servizio di trasporto pasti.

4.1 Descrizione delle specifiche riferite al lotto 1

Il trasporto dei pasti prelevati dalla **Cucine dell'Ospedale Infermi di Rimini** deve essere effettuato a mezzo di due tipologie di carrelli le cui quantità e caratteristiche sono di seguito indicate:

- **1^ tipologia**

n. 2 per Via Ovidio Rimini, n. 3 per l'Ospedale di Santarcangelo, n. 2 per l'Ospedale di Novafeltria, n. 2 per l'Ospedale di Cattolica, n. 1 per la Casa Residenza Anziani di Montescudo,

carrello su ruote per il servizio trasporto e distribuzione pasti in multiporzione che permette il mantenimento e la rigenerazione termica:

- larghezza cm. 78
- lunghezza cm. 124
- altezza cm. 134
- peso a pieno carico kg. 230

- **2^ tipologia**

n. 1 per l'Ospedale di Novafeltria (Chirurgia), n. 1 per l'Ospedale di Cattolica (DH Oncologico), n. 1 per la Casa Residenza Anziani di Montescudo,

contenitore su ruote ad apertura frontale per il trasporto a temperatura controllata di pasti in monoporzione:

- larghezza cm. 62,5
- lunghezza cm. 84,5
- altezza cm. 159,00
- peso a pieno carico kg. 80.

Per ciò che attiene al vitto prelevato dalla **cucina dell'Ospedale di Riccione**, detto servizio deve avvenire a mezzo di recipienti multiporzioni chiusi, sovrapponibili, portanti le seguenti dimensioni da consegnare e ritirare presso il Day Hospital Psichiatrico di Riccione:

- lunghezza cm. 66, larghezza cm. 43 altezza cm. 40, peso massima 30 kg.
- lunghezza cm. 62, larghezza cm. 40 altezza cm. 27, peso massima 25 kg.
- lunghezza cm. 69, larghezza cm 58, altezza cm. 95, peso massima 100 kg. circa, corredato di base carrellata con 4 ruote piroettanti (quest'ultimo una volta a settimana).

Si informa che durante il periodo di vigenza del presente contratto -indicativamente entro i primi mesi dell'anno 2020 - potrebbe essere attivata una tratta suppletiva per l'eventuale veicolazione di pasti dalla Cucina dell'Ospedale di Rimini alle Unità Operative dell'Ospedale di Riccione e presso alcune sedi aziendali ad esso limitrofe.

Al riguardo e a solo titolo informativo ed ipotetico, si rende noto che il trasporto dei suddetti pasti dovrebbe essere effettuato mediante l'utilizzo dei carrelli le cui quantità e caratteristiche sono di seguito indicate:

- n. 9 carrelli delle dimensioni approssimative di cm 78 x 124 h 134 e del peso di circa Kg 220 per servire le Unità Operative dell'Ospedale Ceccarini di Riccione di Ortopedia (27 p), Med. Uomini (23 p), Med. Donne (23 p), Chirurgia (20 p), Oculistica (7 p), Rianimazione (6 p), Pronto soccorso (6 p), Cardiologia (17 p), e Medicina D'urgenza (14 p);
- n. 2 carrelli delle dimensioni approssimative di cm 78 x 124 h 134 e del peso di circa Kg 220 per il servizio mensa dell'Ospedale Ceccarini di Riccione (circa 120 p)
- n. 1 Carrello/contenitore termico delle dimensioni approssimative di cm 60 x 43 h 40 e del peso di circa Kg 30 per servire il D.H. Psichiatrico di Via Veneto.

I carrelli dovranno essere ritirati presso la cucina di Rimini alle ore 10.30 e consegnati all'Ospedale Ceccarini di Riccione alle ore 11.00 per il pranzo; ritirati alle ore 16.30 e consegnati a Riccione alle 17.00 per la cena.

Per il D.H. di Via Veneto dovrà essere effettuata un'unica consegna a pranzo con ritiro a Rimini assieme ai carrelli dell'Ospedale Ceccarini di Riccione alle 10.30 e consegna al D.H. in fase di rientro a Rimini alle ore 11.30 circa.

Per tutti i punti di consegna saranno previsti contestualmente alla consegna dei carrelli pieni, i ritiri dei carrelli vuoti.

La distanza tra la cucina di Rimini e il Presidio ospedaliero di Riccione è di circa Km 10.4.

4.2 Descrizione delle specifiche riferite al lotto 2

Per ciò che attiene alla **Casa della Salute di Forlimpopoli** occorrerà trasportare le seguenti tipologie di carrelli:

Hospice	n. 1 carrello multirazione kg. 131 – h. cm. 104, l. cm. 80, p. cm. 87
OsCo - P1	n. 1 carrello multirazione kg. 130 – h. cm. 104, l. cm. 80, p. cm. 87
OsCo - PR	n. 1 carrello multirazione kg. 129 – h. cm. 104, l. cm. 80, p. cm. 87
MENSA	n. 1 carrello multirazione kg. 132 – h. cm. 104, l. cm. 80, p. cm. 87 (solo pranzo)

N. 1 ROLL da kg. 93 – h. cm. 158, l. cm. 70, p. cm. 79 (contenente n. 7 ceste di cui due per ciascun Reparto e n. 1 per la Mensa con pane e frutta, oltre a n. 4 borsine termiche).

Per ciò che attiene al vitto delle **Case protette**:

VIA Zignola Forlì	n. 1 carrello multirazione kg. 136 – h. cm 104 – l. cm 80 – p. cm 87
VIA Romagnoli Forlì	n. 1 baule termico kg. 45 – h. cm 104 – l. cm 80 – p. cm 87

N. 1 ROLL da kg. 80 – h. cm 158 – l. cm 70 – p. cm 79 (contenente n. 3 ceste di cui n. 2 per Via Zignola Forlì e n. 1 per Via Romagnoli Forlì, oltre a n. 2 borsine termiche).

Per ciò che attiene al vitto dell'**Ospedale di Santa Sofia**:

REPARTO	n. 1 carrello multirazione kg. 122 – h. cm 104 – l. cm 80 – p. cm 87
MENSA	n. 1 carrello multirazione kg. 104 – h. cm 104 – l. cm 80 – p. cm 87

N. 2 ROLL da kg. 60/cad. – h. cm 158 – l. cm 70 – p. cm 79 (contenenti rispettivamente n. 2 bauli con piastra eutettica refrigerante e n. 4 ceste con alimenti, di cui n. 1 per il Reparto e n. 1 per la Mensa).

I contenitori ed i carrelli di proprietà dell'Azienda USL non devono essere danneggiati e/o manomessi.

Ai Fornitori aggiudicatari potranno essere chiesti - in via del tutto eccezionale - trasporti aggiuntivi in emergenza qualora, per qualsiasi motivo, al reparto ospedaliero o territoriale non siano giunti pasti o alimenti sufficienti a soddisfare l'immediato fabbisogno dei pazienti/utenti presenti in struttura. Il suddetto trasporto straordinario dovrà essere effettuato con partenza entro 30 minuti dalla richiesta telefonica.

Art. 5 SOSTITUZIONI ASSENZE E SCIOPERI DEL PERSONALE E GARANZIE PER IL SERVIZIO PUBBLICO ESSENZIALE

Il trasporto in oggetto in quanto servizio pubblico essenziale deve essere garantito senza soluzioni di continuità tutti i giorni dell'anno compresi i festivi.

Il Fornitore aggiudicatario, pertanto, deve assicurare la sostituzione del personale assente per qualsiasi causa, in modo da garantire che il numero di addetti sia ottimale alla regolare esecuzione del servizio; in nessun caso è infatti ammessa la riduzione e/o l'interruzione del servizio medesimo.

Anche in caso di sciopero generale il Fornitore aggiudicatario dovrà garantire le prestazioni nel rispetto della normativa vigente in materia di servizi pubblici essenziali, comunicando nei tempi previsti alla U.O. Gestione Inventario e Servizi Alberghieri (U.O. GISA) dell'Azienda USL della Romagna il giorno dello sciopero e le modalità di svolgimento del servizio.

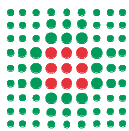
Entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione ufficiale dell'U.O. Acquisti Aziendali di assegnazione del servizio in oggetto, e comunque prima dell'inizio esecuzione del contratto, il Fornitore deve trasmettere all'U.O. GISA (all'indirizzo e-mail inventario.alberghieri.fo@auslromagna.it) l'elenco nominativo, con relative qualifiche, del personale adibito al servizio medesimo, compreso il personale addetto alle sostituzioni ed il relativo orario di lavoro, impegnandosi a comunicare ogni successiva variazione. Tutti gli operatori del fornitore, compresi i sostituti occasionali, devono essere dal fornitore medesimo, preventivamente istruiti sulle corrette modalità di esecuzione dello servizio oggetto dell'appalto.

Art. 6 PERSONALE

Il personale che sarà messo a disposizione dal Fornitore aggiudicatario deve essere professionalmente capace e fisicamente idoneo, a conoscenza delle modalità di esecuzione del servizio e delle misure di sicurezza previste dal Decreto Legislativo n. 81/2008 e s.m.i..

In considerazione della particolarità del servizio si chiede di limitare il turn over del personale impiegato per evitare inefficienze dovute a formazione inadeguata in un settore delicato come quello in contesto.

Il Fornitore garantisce che:



- il personale sia dotato sempre di apposita divisa e tessera di riconoscimento, corredata di fotografia e contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;
- sia di assoluta fiducia e provata riservatezza;
- utilizzi sempre gli eventuali dispositivi di protezione individuale;
- tenga sempre un comportamento corretto ed educato;
- non diffonda in alcun modo informazioni di cui venisse al corrente durante l'esecuzione delle prestazioni;
- utilizzi precauzioni e cautele nella movimentazione dei beni e materiali dell'Azienda USL;
- segnali subito al Responsabile dell'Appalto del Fornitore medesimo eventuali anomalie che si rilevino durante lo svolgimento del servizio;
- si attenga esclusivamente alle indicazioni dei Referenti dell'Azienda USL o loro delegati.
- che osservi le norme del codice di comportamento dei dipendenti pubblici, nelle parti applicabili, scaricabile al seguente sito: <https://amministrazionetrasparente.auslromagna.it/amministrazione-trasparente/disposizioni-general/atti-general/item/34-codice-di-comportamento-ausl-della-romagna>, e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;

L'Azienda USL si riserva la facoltà di pretendere a suo giudizio ed in qualsiasi momento l'allontanamento degli operatori che non rispondano ai requisiti ovvero non tengano i comportamenti indicati.

Art. 7 PERIODO DI PROVA

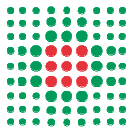
Le Ditte aggiudicatrici dovranno superare un periodo di prova della durata di mesi 2 (due).

Durante o alla fine del periodo di prova, in caso di inadempienza riscontrata a seguito di almeno n. 3 contestazioni formalizzate dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto, l'Azienda USL della Romagna potrà assumere le determinazioni conseguenti, ivi compresa la risoluzione del contratto.

In tal caso il servizio verrà affidato alla seconda impresa migliore offerente, previa rinegoziazione e la Ditta aggiudicataria avrà diritto al solo pagamento dei corrispettivi, sulla base dei prezzi definiti in sede di aggiudicazione, per i servizi effettivamente eseguiti a regola d'arte durante il periodo di prova.

Art. 8 SISTEMA DI CONTROLLO

Il partecipante deve presentare una relazione tecnica descrittiva delle modalità di esecuzione del servizio nella quale siano specificati i seguenti requisiti minimi che devono risultare adeguati ad assicurare l'esecuzione del servizio richiesto al precedente art. 4:



numero e tipologia dei mezzi impiegati, unità personale che si intende dedicare all'esecuzione del servizio medesimo compreso il personale dedicato alle sostituzioni e per ciascuno di essi percentuale di tempo dedicata all'appalto, modalità di pulizia e sanificazione del vano degli automezzi, il piano di autocontrollo basato sul sistema HACCP ai sensi dell'art. 5 del regolamento CE n. 852/04 e s.m.i. nonché ogni altro elemento utile a descrivere il servizio reso. L'attività di controllo in fase esecutiva eseguito dal Direttore dell'Esecuzione dell'Appalto (DEC) e suoi assistenti, terrà in considerazione anche tali elementi.

L'Azienda USL della Romagna ha la facoltà di effettuare tutti gli accertamenti e i controlli ritenuti opportuni, con qualsiasi modalità ed in ogni momento, durante il periodo di vigenza del contratto in oggetto, per assicurare che da parte del Fornitore aggiudicatario siano scrupolosamente osservate tutte le pattuizioni contrattuali.

L'AUSL pertanto potrà anche effettuare dei controlli a campione sulla stato di pulizia degli automezzi anche tramite prelievo di campioni (tamponi) per esami di laboratorio.

Ove si verificano inadempienze da parte del Fornitore medesimo nell'esecuzione delle obbligazioni previste negli atti di gara, l'Azienda USL si riserva di applicare le penali di cui all'articolo successivo.

Art. 9 CLAUSOLA SOCIALE

Come previsto all'art. 50 del D.lgs. 50/2016, con il presente appalto l'Azienda USL della Romagna intende altresì perseguire la finalità sociale di salvaguardia dei livelli occupazionali e delle condizioni contrattuali. A tal fine, in caso di cambio di gestione conseguente all'aggiudicazione del presente appalto, l'operatore economico contraente, qualora per lo svolgimento delle attività oggetto del presente appalto, abbia l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella sua organizzazione, si impegna ad assorbire, in via prioritaria, per il periodo di durata dell'appalto, il personale già impiegato dagli attuali affidatari – ivi incluse le cooperative sociali - a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa dell'aggiudicatario e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste per l'esecuzione del servizio.

Il personale attualmente dedicato all'appalto dei lotti 1 e 2 è riportato in allegato b).

Art. 10 PENALI

Al Fornitore aggiudicatario, qualora non abbia eseguito il servizio a regola d'arte, l'Azienda USL si riserva la possibilità di applicare le seguenti penali:

- 1) una penale pari a € 300,00 su ogni tratta/destinazione di trasporto, per un ritardo di oltre 30 minuti rispetto al Piano di Lavoro concordato, nel ritiro/consegna dei pasti e ulteriori € 300,00 per ogni 30 minuti di ritardo ulteriore rispetto alla prima mezz'ora; sono esclusi i ritardi dovuti a cause di forza maggiore;
- 2) una penale pari a € 300,00 per ogni tratta/destinazione di trasporto nel caso in cui il Fornitore esegua le prestazioni contrattuali in modo anche solo parzialmente difforme dalle prescrizioni contenute negli atti di gara; in tale

ipotesi verrà applicata la suddetta penale sino al momento in cui il servizio inizi ad essere prestato in modo effettivamente conforme alle disposizioni contrattuali, fatto salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno subito;

- 3) una penale forfettaria pari a € 300,00 in caso di ritardi non dovuti a cause di forza maggiore, anche inferiori alla mezz'ora e non relativi alla medesima tratta ma ripetuti per almeno 3 volte nell'arco di un mese;
- 4) una penale pari a € 300,00 per riscontrate manchevolezze o trascuratezze nell'esecuzione del servizio (quali ad esempio il mancato rispetto dell'utilizzo del sistema di ancoraggio singolo, la perdita del contenuto e/o dell'imballaggio e la mancata osservanza della procedura operativa concordata) per ogni tratta/destinazione;
- 5) una penale pari a € 1.000,00 per ogni inosservanza riscontrata nel caso in cui il Fornitore non si attenga alle norme di sicurezza vigenti ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m.i. e inerenti al rispetto normativo e di buona manutenzione con riferimento al mezzo di trasporto;
- 6) una penale di € 300,00 in caso di utilizzo di mezzi ed attrezzature non conformi alle caratteristiche richieste nel presente capitolato.

In caso di danneggiamenti e/o manomissioni dei contenitori e/o dei carrelli di proprietà dell'Azienda USL verrà chiesto al Fornitore anche il rimborso del danno subito.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che danno luogo all'applicazione delle penali di cui sopra vengono contestati per iscritto al Fornitore il quale deve comunicare anch'esso per iscritto le proprie controdeduzioni entro il termine di 7 giorni dal ricevimento della contestazione.

Qualora dette controdeduzioni non siano accoglibili a giudizio dell'Azienda USL ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato sono applicate al Fornitore le penali contestate.

La richiesta e/o il pagamento delle penali non esonera in nessun caso il Fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento delle penali medesime.

L'Azienda USL può applicare al Fornitore penali sino alla concorrenza della misura massima del 10% del valore del contratto. Il Fornitore prende atto pertanto in sede di offerta che l'applicazione delle penali non preclude il diritto a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

L'Azienda USL in caso di reiterati inadempimenti del Fornitore, salvo il diritto di risoluzione del contratto in relazione alla gravità ravvisata negli stessi, può applicare penali rivalendosi sulla cauzione.

Il ritardo nell'inadempimento che determini un importo massimo della penale superiore al 10% del valore del contratto comporta la risoluzione di diritto del contratto medesimo per grave inadempimento. In tal caso l'Azienda USL ha facoltà di ritenere definitivamente la cauzione e/o di applicare una penale equivalente nonché di procedere nei confronti del Fornitore per il risarcimento del danno.

Allegati:

- a. Descrizione tratte/destinazioni servizio trasporto lotto 1 e lotto 2
- b. Informazioni sul personale dipendente degli attuali fornitori del servizio lotto 1 e lotto 2