

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	5
Art. 6 PERSONALE	6
Art. 7 PERIODO DI PROVA	7
Art. 8 SISTEMA DI CONTROLLO	7
Art. 9 CLAUSOLA SOCIALE	7
Art. 10 PENALI	8
Art. 11 INDICAZIONI PER IL DISCIPLINARE	10

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 nell' **Allegato a)**, 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, il numero e la tipologia di carrelli da veicolare 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 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. 852/04 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 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 sopra indicati **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 Beni e Servizi di assegnazione del servizio in oggetto e comunque prima dell'inizio esecuzione del contratto.**

Relativamente alle attività di "Carico e Scarico Materie Prime" il Fornitore aggiudicatario dovrà altresì ad attenersi al rispetto delle *Istruzioni Operative* in essere presso le strutture aziendali interessate dal presente appalto che verranno inviate prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto a cura dell'U.O. GISA.

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. 2 per l'Ospedale di Santarcangelo, n. 2 per l'Ospedale di Novafeltria, 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 la Casa Residenza Anziani di Montescudo, n. 2 per Ospedale di Santarcangelo (Osco e Chirurgia) e n. 1 per Residenza Psichiatrica "Il Glicine" di Bellaria Igea Marina.

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

La movimentazione interna di tutti i carrelli/roll dal punto di consegna al punto di carico e scarico è di competenza del Fornitore aggiudicatario. Tali punti verranno individuati a cura dell'Azienda USL della Romagna.

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. 2 per il Reparto e n. 2 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 Beni e Servizi di assegnazione del servizio in oggetto, e comunque prima dell'inizio dell'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 e comunque a trasmettere il documento aggiornato almeno annualmente. Tutti gli operatori del Fornitore, compresi i sostituti occasionali, devono essere preventivamente istruiti sulle corrette modalità di esecuzione del servizio oggetto dell'appalto dal Fornitore medesimo.

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;
- si attenga alla corretta prassi operativa in materia di igiene;
- 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;
- si attenga al rispetto delle Istruzioni Operative relative a carico e scarico materie prime dell'Azienda USL;
- 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 impegni, 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 aggiudicatarie 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 potrà essere 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

Si specifica che l'attività di controllo in fase esecutiva eseguito dal Direttore dell'Esecuzione dell'Appalto (DEC) e dai suoi assistenti, terrà in considerazione anche gli elementi valutati in sede di aggiudicazione.

L'Azienda USL della Romagna ha comunque 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 verificchino inadempienze da parte del Fornitore nell'esecuzione delle obbligazioni previste negli atti di gara, l'Azienda USL si riserva di applicare le penali di cui all'articolo 10.

Art. 9 CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo Contratto, l'aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 57 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15/06/2015, n. 81.

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato nell'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 la perdita e/o il deterioramento 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

Art.11 INDICAZIONI PER IL DISCIPLINARE

Requisito di ammissione

Aver effettuato servizi analoghi per un periodo triennale consecutivo, nell'ambito dell'ultimo triennio antecedente alla data di pubblicazione della gara.

Parametri e criteri di valutazione

ELEMENTI ECONOMICI	PUNTEGGIO MAX 30
ELEMENTI QUALITATIVI	PUNTEGGIO MAX 70

ELEMENTI QUALITATIVI

Gli elementi qualitativi verranno valutati come di seguito indicato:

1. Ottimizzazione dei percorsi e utilizzo di mezzi a basso impatto ambientale

Il Concorrente dovrà produrre una breve relazione tecnica nella quale dovrà essere descritto quanto segue:

- eventuale possibilità di ottimizzazione dei percorsi elaborati evidenziando in particolare gli impatti positivi in termini di riduzione dei tempi e dei km. (specificando le distanze percorse e i tempi di percorrenza);
- numero e tipologia dei mezzi impiegati per lo svolgimento del servizio in oggetto (specificando almeno 1. identificativo univoco del mezzo ossia un codice alfanumerico arbitrario che permetta l'identificazione del veicolo all'interno della relazione tecnica 2. marca e modello del veicolo 3. anno di prima immatricolazione 4. PTT ossia peso totale a terra o massa a pieno carico espresse in tonnellate metriche).

Il documento dovrà essere impostato per evidenziare chiaramente come il percorso proposto e i mezzi impiegati concorreranno alla riduzione delle emissioni di CO₂, WtW (Well-to-Wheels ossia delle generiche emissioni "in uso" clima alteranti) e LCA (Life Cycle Assessment ossia delle emissioni associate "al ciclo vitale" del mezzo).

Saranno premiate le proposte più efficaci in termini di sostenibilità ambientale e gestione maggiormente efficiente delle risorse pubbliche **Massimo 20 punti**

2. Modalità sanificazione automezzi\autocarri e relative tempistiche

Il Concorrente dovrà presentare una relazione tecnica descrittiva delle modalità di pulizia e sanificazione dei vani degli automezzi messi a disposizione per l'esecuzione del servizio;

Saranno premiate le proposte più efficaci in termini di igiene degli automezzi e sostenibilità ambientale **Massimo 15 punti**

3. Stabilità occupazionale

Il Concorrente dovrà produrre una breve descrizione della struttura organizzativa con la quale intende assicurare la gestione del servizio specificando le qualifiche professionali del personale impiegato, le mansioni, il livello di inquadramento contrattuale, gli orari di servizio giornalieri e settimanali e per ognuno la percentuale di tempo dedicata all'appalto.

All fine dell'attribuzione del punteggio di qualità di cui al presente parametro di valutazione dovranno essere esplicitate in particolare le modalità organizzative che il Concorrente intende implementare al fine di garantire la stabilità occupazionale in caso di assenze dei dipendenti a vario titolo

Massimo 15 punti

4. Benessere organizzativo e formazione del personale

Il Concorrente dovrà produrre una breve descrizione delle eventuali forme di incentivazione previste per il personale impiegato nel servizio e della pianificazione del percorso formativo che prevede di attuare per tali figure nel periodo di validità dell'appalto (distinguendo tra corsi obbligatori e corsi facoltativi in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, sistemi di gestione della qualità, igiene alimentare, procedure operative di autocontrollo ecc.)

In particolare dovrà indicare:

1. le materie trattate, il calendario, la quantità di ore e le modalità di realizzazione dei corsi a favore delle professionalità impiegate nel servizio in oggetto;
2. le misure adottate per permettere la verifica dell'effettiva realizzazione dei corsi nelle modalità e nei tempi proposti;
3. i percorsi formativi che riguardino tematiche relative alla sostenibilità ambientale.

Saranno premiate le proposte più efficaci in termini di miglioramento delle professionalità impegnate nell'appalto con conseguente ricaduta sulla qualità del servizio in oggetto

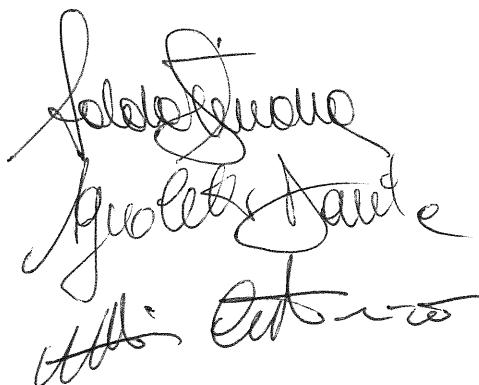
Massimo 10 punti

5. Proposte migliorative

Il Concorrente potrà effettuare proposte migliorative rispetto alle modalità minime di espletamento del servizio previste nel capitolato tecnico che non comportino alcun costo aggiuntivo per l'Ente

Saranno premiate le proposte più efficaci e congruenti rispetto alle finalità del servizio indicate nel capitolato tecnico di gara

Massimo 10 punti



Roberto Guadagni
Qualità Sanità
Autismo

DESCRIZIONE TRATTE/DESTINAZIONI SERVIZIO TRASPORTO VITTO PER L'AZIENDA USL DELLA ROMAGNA

LOTTO N. 1 – SERVIZIO TRASPORTO VITTO PER L'AMBITO TERRITORIALE DI RIMINI

1) Destinazione Rimini Via Ovidio e P.O. Santarcangelo (RN)

Trasporto dalla cucina del P.O. di Rimini a Via Ovidio e al P.O. di Santarcangelo del pranzo e della cena tutti i giorni, feriali e festivi.

		PRANZO giorni feriali e festivi	CENA giorni feriali e festivi
Cucina P.O. di Rimini	Ritiro di n. 2 carrelli + spese alimentari	Ore 10,30	Ore 16,30
Rimini Via Ovidio	Consegna di n. 2 carrelli + spese alimentari	Ore 10,35	Ore 16,35
Cucina P.O. di Rimini	Ritiro n. 4 carrelli + spese alimentari	Ore 10,45	Ore 16,45
P.O. di Santarcangelo	Consegna n. 4 carrelli + spese alimentari Ritiro n. 4 carrelli vuoti	Ore 11,15	Ore 17,15
Rimini Via Ovidio	Ritiro n. 2 carrelli vuoti	Ore 12,00	Ore 18,00
Cucina P.O. di Rimini	Consegna n. 6 carrelli vuoti	Ore 12,10	Ore 18,10

2) Destinazione P.O di Novafeltria

Trasporto dalla cucina del P.O. di Rimini al P.O. di Novafeltria del pranzo e della cena tutti i giorni, feriali e festivi.

		PRANZO giorni feriali e festivi	CENA giorni feriali e festivi
Cucina P.O. di Rimini	Ritiro di n. 2 carrelli + spese alimentari	Ore 10,30	Ore 16,30
P.O. di Novafeltria	Consegna n. 2 carrelli + spese alimentari Ritiro n. 2 carrelli vuoti	Ore 11,20	Ore 17,20
Cucina P.O. di Rimini	Consegna n. 2 carrelli vuoti	Ore 12,30	Ore 18,30

3) Destinazione Montescudo

Trasporto dalla cucina del P.O. di Rimini alla Casa Residenza Anziani Fantini di Montescudo del pranzo e della cena tutti i giorni, feriali e festivi.

		PRANZO giorni feriali e festivi	CENA giorni feriali e festivi
Cucina P.O. di Rimini	Ritiro di n. 2 carrelli + spese alimentari	Ore 10,30	Ore 16,30
Casa Residenza Anziani Fantini di Montescudo	Consegna n. 2 carrelli + spese alimentari Ritiro n. 2 carrelli vuoti	Ore 11,15	Ore 17,15
Cucina P.O. di Rimini	Consegna n. 2 carrelli vuoti	Ore 12,30	Ore 18,30

4) Destinazione Residenza psichiatrica "Il Glicine" di Bellaria-Igea Marina

Trasporto dalla cucina del P.O. di Rimini alla Residenza psichiatrica "Il Glicine" di Bellaria-Igea Marina del pranzo e della cena tutti i giorni, feriali e festivi.

		PRANZO giorni feriali e festivi	CENA giorni feriali e festivi
Cucina P.O. di Rimini	Ritiro di n. 1 carrello + spese alimentari	Ore 11,30	Ore 17,30
Residenza Psichiatrica "Il Glicine" di Bellaria-Igea Marina	Consegna n. 1 carrello + spese alimentari Ritiro n. 1 carrello vuoto	Ore 11,50	Ore 17,50
Cucina P.O. di Rimini	Consegna n. 1 carrello vuoto	Ore 12,20	Ore 18,20

LOTTO N. 2 – SERVIZIO TRASPORTO VITTO PER L'AMBITO TERRITORIALE DI FORLÌ

1) Destinazione Santa Sofia (FC)

Trasporto dalla cucina della struttura ospedaliera "G.B. Morgagni – L. Pierantoni" all'Ospedale di Santa Sofia del pranzo e della cena tutti i giorni, feriali e festivi. (80 km a viaggio).

		PRANZO giorni feriali e festivi	CENA giorni feriali e festivi
Cucina P.O. di Forlì	Ritiro n 1/2 carrelli multirazione + n.1/2 roll contenenti ceste presso la Dispensa	Ore 10,40	Ore 16,40
Ospedale di Santa Sofia	Consegna presso le UU.OO. destinatarie e la Mensa di n ½ carrelli multirazione + n.1/2 roll contenenti ceste Ritiro presso le UU.OO. destinatarie e la Mensa di carrelli puliti di n 1/2 carrelli multirazione vuoti + n.1/2 roll contenenti ceste vuote	Ore 11,35	Ore 17,35
Cucina P.O.di Forlì	Consegna n 1/2 carrelli multirazione + n.1/2 roll contenenti ceste	Ore 12,40	Ore 18,40

2) Destinazione strutture protette Forlì e Casa della Salute Forlimpopoli (FC)

Trasporto dalla cucina della struttura ospedaliera "G.B. Morgagni – L. Pierantoni" alle strutture protette e alla "Casa della Salute di Forlimpopoli" del pranzo e della cena tutti i giorni, feriali e festivi. (40 km a viaggio).

		PRANZO giorni feriali e festivi	CENA giorni feriali e festivi
Cucina P.O. di Forlì	Ritiro n. 5 carrelli multirazione + 2/3 roll contenenti ceste + n. 1 cassone termico carrellato + n 1 contenitore presso la Dispensa	Ore 10,50	Ore 16,50
RTP Zignola	Consegna di n.1 carrello multirazione + 1 roll contenente ceste Ritiro di carrelli puliti di n. 1 carrello multirazione vuoto	Ore 11,15	Ore 17,15
Casa della Salute di Forlimpopoli	Consegna presso le UU.OO. destinatarie e la Mensa di n. 4 carrelli multirazione + n. 1 roll contenente ceste. Ritiro presso le UU.OO. destinatarie e la Mensa di carrelli puliti di n 4 carrelli multirazione vuoti + n.1 roll contenente ceste vuote	Ore 11,40	Ore 17,40
Centro diurno V. Romagnoli	Consegna di n.1 carrello multirazione + 1 roll contenente ceste Ritiro di carrelli puliti di n. 1 carrello multirazione vuoto	Ore 12,00	
Cucina P.O. di Forlì	Consegna n. 5 carrelli multirazione + 2/3 roll contenenti ceste + n. 1 cassone termico carrellato + n 1 contenitore	Ore 12,25	Ore 18,10

Informazioni sul personale dipendente degli attuali fornitori del servizio

LOTTO N. 1 – SERVIZIO TRASPORTO VITTO PER L'AMBITO TERRITORIALE DI RIMINI

NUMERO DIPENDENTI	Contratto (tipologia rapporto)	Monte ore settimanali- dipendente	CCNL Applicato	Qualifica	Livello Retributivo
2	Tempo determinato	24	Trasporto merci e logistica	autista	6j
1	Tempo determinato	24	Multiservizi Industria	autista	3j
1	Tempo determinato	24	Multiservizi Industria	autista	3j
2	Tempo determinato	18	Multiservizi Industria	autista	3j

LOTTO N. 2 – SERVIZIO TRASPORTO VITTO PER L'AMBITO TERRITORIALE DI FORLI'

NUMERO DIPENDENTI	Contratto (tipologia rapporto)	Monte ore settimanali- dipendente per attività	CCNL Applicato	Qualifica	Livello Retributivo
1	Tempo determinato	10	Multiservizi Industria	facchino	2°
1	Tempo determinato	18	Multiservizi Industria	facchino	3°
1	Tempo determinato	10	Multiservizi Industria	facchino	2°
1	Tempo determinato	10	Multiservizi Industria	facchino	2°
1	Tempo determinato	15	Multiservizi Industria	facchino	4°