



**ATSSardegna**  
Azienda Tutela Salute

**PROGETTO DI RIORGANIZZAZIONE  
DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE  
PER GARANTIRE IL FABBISOGNO  
DELLE STRUTTURE DELL'ASSL SASSARI**

**Il Responsabile Unico del Procedimento (RUP)**

(Dott. Emiliano Arca)

.....

**II R.T.I. ELIOR – CATERING PIÙ – COCKTAIL SERVICE**

(Dott. Stefano Bocchini)

.....

## Sommario

PREMESSA .....	3
DESCRIZIONE PROGETTO.....	4
Strutture oggetto di intervento .....	4
Avvio dei servizi .....	4
Attività dei servizi di ristorazione per la ASSL di Sassari .....	4
Prezzi contrattuali cestini/merende .....	6
Colazioni .....	7
QUADRO ECONOMICO.....	7
RECESSO ANTICIPATO PER ADESIONE A INIZIATIVE ATTIVE PRESSO SOGGETTI AGGREGATORI .....	8
UFFICIO A SUPPORTO DEL RUP E DEL DEC.....	8
ONERI A CARICO DEL FORNITORE DEI SERVIZI .....	8
ONERI A CARICO DELLA ASSL INTERESSATA .....	8
INADEMPIENZE E PENALITÀ.....	8
STIPULA ATTO AGGIUNTIVO .....	8

## PREMESSA

La Regione Sardegna con la Legge Regionale n°17/2016, a far data del 1 gennaio 2017, in attuazione dell'articolo 1, commi 2 e 3 ha disposto che "le ASL, con tutto il loro patrimonio mobiliare e immobiliare, i rapporti giuridici in essere, le articolazioni e le strutture, i distretti e i presidi, vengono incorporate nell' Azienda per la Tutela della Salute, secondo le funzioni affidate all' ATS dall'art. 2 della L.R.17/2016". La stessa legge regionale con l'art. 4, comma 2 ha previsto l'istituzione delle Aree Socio Sanitarie Locali come articolazioni organizzative dell'Azienda per la Tutela della salute (ATS) e che gli ambiti territoriali delle stesse aree coincidono con quelli delle otto Aziende Sanitarie Locali oggetto di incorporazione ai sensi dell'articolo 1, comma 3, e successivamente con quello della città metropolitana di Cagliari.

Pertanto, a far data del 1 gennaio 2017, il contratto relativo ai servizi di ristorazione stipulato in data 29/10/2015 tra la ex ASL 8 di Cagliari e il R.T.I. ELIOR RISTORAZIONE S.p.A. – CATERING PIÙ s.r.l. – COCKTAIL SERVICE S.r.l. è diventato di fatto e di diritto un contratto tra il predetto raggruppamento temporaneo di imprese e la neo costituita ATS Sardegna.

Il presente progetto di variante concerne l'estensione dei servizi relativi alla ristorazione alle strutture della ASSL Sassari.

## DESCRIZIONE PROGETTO

### Strutture oggetto di intervento

Il presente progetto riguarda l'attivazione dei servizi di ristorazione, così come previsti nel capitolato speciale di appalto, nonché nei documenti presentati in gara dall'aggiudicatario e interamente richiamati nel contratto di appalto tra il R.T.I. ELIOR RISTORAZIONE S.p.A. – CATERING PIÙ s.r.l. – COCKTAIL SERVICE S.r.l. e ATS Sardegna, nelle strutture di seguito indicate.

Il servizio verrà attivato presso i siti aziendali ATS di seguito riportati:

Id	Struttura	indirizzo
1	Ospedale Civile	via Don Minzoni - La Pietraia 07041 Alghero (SS)
2	Ospedale Marino	Viale I Maggio, 2, 07041 Alghero SS
3	ITTIRI (Lungo degenza)	Via Ospedale, 41, 07044 Ittiri SS
4	THIESI (Lungo degenza)	Viale Madonna di Seunis, 35, 07047 Thiesi SS
5	SERVIZI DIALISI O.C.Alghero	via Don Minzoni - La Pietraia 07041 Alghero (SS)
6	- San Camillo - P. Torres - Thiesi	- Strada Statale 200, 07100 Sassari SS - Via Giovanni Pascoli, 1, 07046 Porto Torres SS - Viale Madonna di Seunis, 35, 07047 Thiesi SS
7	P.O. Ozieri	Via Cappuccini, 1, 07014 Ozieri SS
8	S. Giovanni Battista (parte ospedaliera)	Via Domaiore, 07017 Ploaghe SS
9	Comunità protette DSM	- comunità ulivi: via Rizzeddu, 21 07100 Sassari - comunità ginestre: via Rizzeddu, 21 07100 Sassari - comunità mandorli: via Rockefeller, 62 07100 Sassari - comunità casa Manai: corso Vittorio Emanuele III, 138 07012 Bonorva (SS)
10	Comunità protette SGB	Via Domaiore, 07017 Ploaghe SS
11	DH SGB	Via Domaiore, 07017 Ploaghe SS

### Avvio dei servizi

Il raggruppamento affidatario, oltre ai servizi già attivi e ricompresi nel contratto originario e nelle precedenti varianti, dovrà procedere alle attività successivamente riportate, a far data dal 1/2/2019. La data di effettivo inizio sarà comunque quella del verbale di consegna del servizio.

### Attività dei servizi di ristorazione per la ASSL di Sassari

Il raggruppamento affidatario dovrà garantire la conduzione e la gestione del servizio di ristorazione per i degenti, per il personale degli ospedali e per tutte le altre utenze nominativamente autorizzate presso le strutture precedentemente indicate, tramite uno o più centri di cottura esterni alle strutture dell'ATS.

In particolare l'appalto ha per oggetto:

- il confezionamento del vitto presso uno o più centri di cottura esterni alle strutture dell'Area Socio Sanitaria Locale di Sassari. Sarà compito della ditta aggiudicataria il trasporto dei pasti dai predetti centri di cottura alle strutture da servire mediante idonei automezzi e contenitori;
- l'acquisto, lo stoccaggio, la conservazione e la lavorazione delle derrate alimentari di assoluta prima scelta e qualità necessarie per il confezionamento di tutti i pasti;
- l'approvvigionamento di ogni genere di consumo alimentare necessario alla fornitura del servizio;
- l'approvvigionamento di ogni genere di stoviglie, pentolame, coltelleria, contenitori termici e quant'altro necessario per la somministrazione e consumazione dei pasti;
- la fornitura delle attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio di distribuzione in contenitori termici;
- l'approvvigionamento di ogni genere di prodotti monouso o pluriuso (vassoi, fogliette, posa-te, tovaglioli, bicchieri, contenitori per liquidi ecc.) idonei all'uso, necessari per la consumazione dei pasti;
- la fornitura di tutte le macchine e attrezzature meglio descritte ed elencate nella "relazione organizzativa, tecnica e operativa" di cui all'offerta tecnica presentata in sede di gara;
- l'approvvigionamento di ogni genere di abbigliamento mono e pluriuso necessario per l'espletamento delle attività del personale utilizzato. Il Fornitore dei servizi dovrà obbligatoriamente dotare il proprio personale di adeguate divise;
- la preparazione, cottura, porzionamento, delle diete – sia ordinarie che speciali – e somministrazione dei pasti mediante consegna dei pasti ai Reparti con l'utilizzo di idonei contenitori termici in grado di conservare le temperature al di sopra dei minimi previsti dalle vigenti norme di legge; i pasti dovranno essere confezionati in monoporzioni adeguatamente sigillate, al fine di evitare qualunque sversamento o mescolamento delle varie portate.
- il ritiro dei contenitori dai Reparti e lavaggio centralizzato presso locali dell'appaltatore appositamente attrezzati, da effettuarsi dopo ogni pasto;
- la pulizia, sanificazione, disinfezione, sia ordinaria che straordinaria, di tutti i locali utilizzati, da effettuarsi dopo ogni pasto;
- il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per le attività di preparazione e distribuzione dei pasti, esclusi i materiali monouso, da effettuarsi dopo ogni ciclo produttivo;
- il riassetto e la pulizia dei locali utilizzati e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione dei pasti ai dipendenti, da effettuarsi dopo ogni pasto;
- l'effettuazione di adeguati interventi di disinfestazione e derattizzazione, con cadenza almeno mensile salvo particolari condizioni ambientali che richiedano interventi più frequenti;
- l'effettuazione di regolari ed adeguati controlli qualitativi (da trasmettere poi alle Direzioni Sanitarie di Presidio) sulle materie prime, sui processi produttivi e sui prodotti finiti;
- l'attivazione di un sistema di autocontrollo secondo quanto espressamente previsto dal D.lgs. n. 193/2007 (H.A.C.C.P.);

- l'adeguamento della propria organizzazione lavorativa a quanto espressamente previsto dal D.lgs. 81/2008 ed eventuale messa a norma e manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture, degli impianti e delle attrezzature utilizzate per lo svolgimento del servizio di ristorazione;
- la fornitura di tutti i materiali di consumo necessari per le operazioni di pulizia;
- il trasporto in appositi contenitori in grado di garantire l'igiene ed il mantenimento delle caratteristiche del pasto.

Il servizio dovrà inoltre garantire:

- l'impiego dei generi alimentari di prima qualità, aventi le caratteristiche igienico-sanitarie richieste dalle norme di legge vigenti in materia;
- l'utilizzo di veicoli euro 5 per il trasporto dei pasti;
- l'impiego di prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta, garantendo l'assenza di organismi geneticamente modificati, ai sensi della L.R. 19 gennaio 2010, n. 1;
- confezione delle diete ordinarie e speciali richieste dalle ASSL interessate secondo quanto previsto dal dietetico per degenti e dipendenti;
- mantenimento igienico-ambientale di tutte le aree utilizzate dall'appaltatore;
- tutte le operazioni e le prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio dell'appalto in termini di buon risultato (somministrazione pasti con elevato standard qualitativo).

### Prezzi contrattuali cestini/merende

Tenuto conto della variabilità della possibile composizione del "cestino", nonché delle peculiarità di alcune tipologie di Day Hospital (per le quali il pasto viene sostituito con un semplice panino), nonché della necessità di fornire merende ad alcune tipologie di pazienti, le parti rammentano il seguente listino di prezzi unitari:

<u>descrizione pasti per pazienti emodializzati/day hospital</u>	<u>prezzo unitario IVA esclusa</u>
▪ colazione .....	€ 0,80/cad.
▪ panino imbottito con carne di vitello o manzo.....	€ 2,03/cad.
▪ panino imbottito con salumi o formaggio .....	€ 1,70/cad.
▪ merendina tipo Misura Privolat (cornetti o tortine).....	€ 0,51/cad.
▪ succo di frutta (125 ml) o yogurt (125 g) o frutta fresca (circa 150 g).....	€ 0,25/cad.
▪ acqua (500 ml) .....	€ 0,20/cad.

Le parti convengono che la stima dei costi della predetta variante con riferimento ai cestini e alle merende è stata effettuata sulla base del prezzo forfetario di € 2,23 IVA esclusa, (corrispondente al prezzo unitario di un panino imbottito con carne di vitello o manzo e di una bottiglia di acqua da 500 ml), fermo restando che la contabilizzazione di tali pasti sarà effettuata sulla base del predetto listino di prezzi unitari e delle quantità che saranno effettivamente fornite.

## Colazioni

Le derrate secche delle prime colazioni saranno consegnate presso i singoli reparti con frequenza da definire, mentre la preparazione delle bevande calde potrà avvenire nei reparti stessi tramite il ricorso ad erogatori automatici opportunamente predisposti per la ristorazione all'interno di strutture sanitarie.

Il R.T.I. ELIOR RISTORAZIONE S.p.A. – CATERING PIÙ s.r.l. – COCKTAIL SERVICE S.r.l. si farà carico della fornitura delle macchine per l'erogazione delle colazioni, qualora non siano già presenti, assicurandone il regolare funzionamento, nonché di integrare l'eventuale dotazione già presente presso alcune cucine interne dei reparti.

Fino all'effettiva entrata in funzione delle apparecchiature le forniture delle derrate saranno comunque assicurate nel rispetto dei tempi di somministrazione da personale e mezzi del RTI Elior senza variazioni di costi.

## QUADRO ECONOMICO

Il quadro economico della presente variante tiene conto del fabbisogno espresso nella seguente tabella:

Descrizione	Q.tà annuali ASSL Sassari	Q.tà 14 mesi dal 01/02/2019 al 31/03/2020	Prezzi unitari IVA esclusa	Costo per 14 mesi dal 01/02/2019 al 31/03/2020 IVA esclusa
colazione	119.325	149.156	€ 0,80	€ 111.370,40
pranzo	122.825	153.531	€ 5,17	€ 740.840,32
cena	119.325	149.156	€ 5,17	€ 719.731,21
cestini/merende	18.445	23.056	€ 2,23	€ 47.987,37
<b>TOTALE</b>				<b>€ 1.619.929,30</b>

Le quantità stimate dei pasti da fornire sono state determinate in via assolutamente presuntiva sulla base dei dati storici del servizio di ristorazione. In ogni caso, la somministrazione dei pasti dovrà essere garantita con riferimento a tutti i pasti che saranno effettivamente richiesti dalla ASSL interessata.

Tenuto conto che con determina dirigenziale n. 9246 del 05/11/2018 l'ATS ha esercitato l'opzione di rinnovo prevista dal bando di gara autorizzando un primo impegno di spesa fino al 30/04/2019 e riservandosi un budget complessivo di importo pari ad € 5.305.237,56 IVA 10% inclusa per la prosecuzione dei servizi fino al termine massimo di 24 mesi previsto negli originari atti di gara, per assicurare il rispetto del predetto *budget* la presente variante comporta una rimodulazione della durata temporale dell'opzione, con una riduzione dai 24 mesi previsti a 17 mesi, perciò con scadenza ultima al 31/03/2020 del contratto principale, come integrato con i provvedimenti in variante.

A seguito della rimodulazione della durata temporale dell'opzione, pertanto, la presente variante non comporta un incremento di costi rispetto al valore complessivo del rinnovo del contratto principale, comprensivo delle varianti già approvate, sull'orizzonte temporale originario di 24 mesi, come risulta dal seguente prospetto:

<b>Valore rinnovo contratto principale per 24 mesi (dal 01/11/2018 al 31/10/2020)</b>	<b>€ 6.430.591,00</b>
<b>Rimodulazione durata rinnovo contratto principale per 17 mesi (dal 01/11/2018 al 31/10/2020)</b>	€ 4.555.001,96
<b>Variante ASSL Sassari (dal 01/02/2019 al 31/03/2020)</b>	€ 1.619.929,30
<b>TOTALE CONTRATTO RIMODULATO compresa variante ASSL Sassari</b>	<b>€ 6.174.931,26</b>

### **RECESSO ANTICIPATO PER ADESIONE A INIZIATIVE ATTIVE PRESSO SOGGETTI AGGREGATORI**

Tenuto conto che l'affidamento del servizio di ristorazione, categoria merceologica ricadente nel DPCM 24 dicembre 2015, è in programmazione presso il soggetto aggregatore regionale SardegnaCAT, le parti convengono che l'eventuale adesione da parte dell'ATS alla relativa Convenzione attiva presso il soggetto aggregatore SardegnaCAT o presso altri soggetti (CONSIP ecc.) non comporterà obbligo a carico dell'ATS di pagare alcun indennizzo per il recesso anticipato, oltre alle prestazioni effettivamente rese; è fatta salva la possibilità di evitare il recesso anticipato in ipotesi di accettazione da parte del RTI mandataria Elior di adeguamento delle condizioni contrattuali a quelle, migliorative, di aggiudicazione CRC Cat o Consip.

### **UFFICIO A SUPPORTO DEL RUP E DEL DEC**

L'ATS, vista la dimensione territoriale e la complessità delle strutture ricadenti nel progetto, oltre al Responsabile Unico del Procedimento (RUP) e del Direttore per l'Esecuzione del Contratto (DEC), nominerà degli Direttori Operativi che collaboreranno con il DEC per facilitare il monitoraggio e la direzione del contratto all'interno dell'ASSL di Sassari.

### **ONERI A CARICO DEL FORNITORE DEI SERVIZI**

Restano a carico del R.T.I. ELIOR RISTORAZIONE S.p.A. – CATERING PIÙ s.r.l. – COCKTAIL SERVICE S.r.l. tutti gli oneri, anche se non direttamente richiamati nel presente documento, derivanti dal capitolato speciale di appalto, dall'offerta presentata in gara e da quanto previsto nel contratto di appalto.

### **ONERI A CARICO DELLA ASSL INTERESSATA**

Sono a carico della ASSL interessata le attività di prenotazione dei pasti nelle modalità previste dal contratto e le attività di distribuzione dei pasti ai degenti.

### **INADEMPIENZE E PENALITÀ**

L'ATS, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, potrà applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di accertata violazione delle prescrizioni del presente progetto, del capitolato speciale e dell'offerta di gara, secondo quanto previsto dal contratto di appalto.

### **STIPULA ATTO AGGIUNTIVO**

Il presente progetto di variante non potrà produrre alcun effetto senza la formale approvazione del soggetto competente dell'ATS, a seguito della quale si procederà alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale, ai sensi dell'art. 311, comma 4, del D.P.R. 207/2010, applicabile *ratione temporis* alla procedura *de quo*.