

**ID21SER002**

GARA A PROCEDURA APERTA INDETTA DALL'AZIENDA REGIONALE DI COORDINAMENTO PER LA SALUTE (ARCS) PER CONTO DELLA CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA REGIONALE (CUC) PER LA STIPULA DI UNA CONVENZIONE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ENTI DEL SSR DELLA REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

1

**IPOTESI DI CAPITOLATO SPECIALE  
PER LA CONSULTAZIONE PRELIMINARE DI MERCATO  
EX ART. 66 D.LGS 50/2016**

## **1. CONSIDERAZIONI GENERALI E PRELIMINARI**

2

### **1.1 Premesse**

Tra i compiti istituzionali affidati ad ARCS in forza della L.R. 17 dicembre 2018 n. 27, art. 4, risultano esserle stati assegnati anche quelli di carattere tecnico specialistico per la definizione e la realizzazione degli obiettivi di governo in materia sanitaria e sociosanitaria nonché la funzione di supporto per acquisti centralizzati di beni e servizi per il Servizio sanitario regionale per conto della Direzione centrale e nell'ambito di quanto previsto, dall'articolo 44 della legge regionale 12 dicembre 2014, n. 26 anche per conto della CUC – Soggetto aggregatore regionale, in virtù dell'apposito rapporto di avalimento.

In tale contesto, a mente del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 11 luglio 2018 (Individuazione delle categorie merceologiche, ai sensi dell'articolo 9, comma 3, del decreto-legge 24 aprile 2014, n. 66) e del Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare recante i Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (CAM), entrato in vigore il luglio scorso, ARCS intende procedere quanto prima possibile all'indizione di una gara a procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale per pazienti, utenti e dipendenti di tutti gli Enti del Servizio sanitario regionale, pari a circa 5 milioni di pasti. Nello specifico si tratta di procedura di gara regionale che verrà esperita da ARCS per conto di CUC – Soggetto aggregatore regionale, il quanto il servizio *de quo* risulta essere una delle categorie merceologiche rientranti nel DPCM del 24 dicembre 2015, come aggiornato con il DPCM dell'11 luglio 2018, pubblicato sulla G.U. il 16 agosto 2018, ove sono state definite le 19 categorie merceologiche rientranti nell'obbligatorietà dell'utilizzo da parte delle stazioni appaltanti elencate dall'art. 9, comma 3 del D.L. 66/2014, dei soggetti aggregatori.

### **1.2 Caratteristiche distintive del servizio di ristorazione per gli Enti del SSR e conseguenti scelte strategiche di ARCS**

Come acclarato da innumerevoli fonti scientifiche e bibliografiche e recentemente altresì ribadito dal Consiglio d'Europa, la ristorazione ospedaliera e assistenziale è parte integrante della terapia clinica, costituendo una corretta alimentazione uno straordinario fattore di salute.

La nutrizione va dunque inserita a pieno titolo nei percorsi di diagnosi e cura, mentre una non corretta gestione del degente dal punto di vista nutrizionale può determinare complicanze e costituire, quindi, una "malattia nella malattia".

In un contesto di più ampio respiro e con prospettive a medio e lungo termine, l'aspetto nutrizionale si configura come parte essenziale di una visione strategica più complessa e ambiziosa del percorso di salute all'interno di un'attività assistenziale e clinica di qualità. In quest'ottica la ristorazione sia in ospedale, sia in tutte le altre strutture assistenziali, sia nelle mense dedicate ai dipendenti deve divenire pertanto un momento di vera educazione, eminentemente alimentare ma anche ambientale, indirizzata alla socialità, all'uguaglianza, all'integrazione, al consumo consapevole e sostenibile.

Alla luce di quanto sopra, è indefettibile che la finalità principe dell'affidamento che ARCS si appresta ad effettuare sia quella di offrire un servizio caratterizzato da un ottimo livello qualitativo, sia in termini igienico - sanitari che nutrizionali che di gradimento del pasto che, *latu sensu*, educativi, nell'inclusiva accezione sopra evidenziata, imprescindibilmente uniforme su tutto il territorio del Friuli Venezia Giulia.

E' indispensabile infatti evitare quelle possibili disomogeneità - a livello non solo di qualità nutrizionale, ma anche di approccio alle varie problematiche quali ad esempio la tipologia di figure professionali impiegate nell'appalto, la diversa consapevolezza del ruolo dell'alimentazione nella promozione della salute e nella tutela dell'ambiente, etc.- la cui evenienza deve essere assolutamente scongiurata, secondo quanto riconosciuto e affermato anche dallo stesso Ministero della Salute (Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione) nelle sue Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale attualmente in vigore.

L'articolato interesse pubblico sotteso all'erogazione di un servizio di così grande complessità e importanza, che contempla in sé la tutela e la promozione della salute e del benessere degli utenti unito al tema più generale della salvaguardia ambientale, può dirsi realmente perseguito e soddisfatto solamente nel momento in cui tutti gli Enti del SSR riescono a essere beneficiari di, e conseguentemente riescono ad erogare, un servizio avente il medesimo elevato standard qualitativo sull'intero territorio regionale. Non è più accettabile allo stato attuale, anzi è in palese contrasto con diritti e tutele che trovano il proprio fondamento e la propria dignità anche nella nostra carta costituzionale (artt. 3 e 32 Cost., fra gli altri), che gli utenti che usufruiscono a vario titolo del servizio di ristorazione si trovino nella situazione di ricevere un trattamento qualitativamente differenziato per il sol fatto di accedere ad una struttura sanitaria regionale piuttosto che ad un'altra; tali differenze oltretutto sono tanto più discriminatorie e quindi inaccettabili in considerazione delle ripercussioni potenzialmente foriere di effetti assai significativi – a breve, a medio e a lungo termine – che esse hanno sullo stato di salute e benessere di parte niente affatto trascurabile della popolazione. Parallelamente, non può non essere riduttivo che l'iniziativa economica privata che viene esercitata nell'espletamento di questo servizio, si limiti a non svolgersi in contrasto con l'utilità sociale (art. 41 Cost.), dovendo al contrario contribuire in maniera positiva e determinante al perseguimento del fine pubblico e cioè la salute.

In buona sostanza, dunque, non può esservi vera educazione alimentare (sotto tutti i suoi profili, compreso quello ambientale) e non si può realmente auspicare un reale e coeso impatto prospettico sugli stili di vita individuali e sociali delle singole persone coinvolte, se alla base non vi è una parità di trattamento delle medesime; parimenti, anche l'azione del privato, per il mezzo del quale si eroga il servizio, dovrà necessariamente essere finalizzata a perseguire questa parità di trattamento e, in ultima analisi, quell'educazione alimentare che è e rimane il bene sommo che gli Enti intendono ottenere in tale contesto.

La tutela della promozione della salute –nell'ampio senso delineato - si accompagna, per altro verso, al perseguimento di un ulteriore interesse pubblico, e cioè che gli Enti del SSR affrontino, per ottenere e poi offrire lo stesso ottimale servizio, impegni economici proporzionalmente commensurabili: sotto questo aspetto è dunque imprescindibile scongiurare, in considerazione dei fabbisogni quantitativamente assai diversi che i vari Enti saranno chiamati ad esprimere, che commesse assai più significative da un punto di vista quantitativo riescano a "strappare" al mercato, a parità di qualità, prezzi più vantaggiosi; ciò andrebbe a totale detrimento

degli Enti più piccoli, che sono invece sicuramente meritevoli – per le già viste ragioni - di assicurarsi un servizio che abbia la medesima caratteristica e la medesima qualità pretesa dalle Aziende più grandi, ma senza per questo scontare in termini economici lo scotto delle loro più contenute dimensioni organizzative e del numero inferiore degli utenti che possono accedere alle loro strutture.

Si deve sottolineare infine, così come evidenziato sia dall'emanando aggiornamento alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale sia dal Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 10 marzo 2020 (CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari), la centralità che necessariamente deve ricoprire il Soggetto pubblico nella progettazione e nel governo nell'affidamento di un siffatto appalto e nella conseguente gestione contrattuale. Tale indispensabile caratteristica è destinata a ripercuotersi sul servizio sotto un duplice profilo.

Il primo ha valenza ed effetti di più immediata visibilità e risonanza, e consiste nell'esigenza di assicurare in prima persona il conseguimento degli obiettivi più generali della ristorazione collettiva tout court, ben individuati dalle Linee guida sopra citate e dai CAM: essi hanno a riguardo l'igiene degli alimenti, gli aspetti nutrizionali, la soluzione delle problematiche organizzativo/gestionali, la qualità dei prodotti, la provenienza e l'origine dei prodotti stessi a dimostrazione del legame con il territorio, il perseguimento di efficaci politiche ambientali e sociali (queste ultime anche legate alla stabilità occupazionale), il consumo consapevole e sostenibile. Infatti, oltre alla consolidata funzione volta a garantire pasti sani, sicuri e bilanciati, il potere d'acquisto delle istituzioni pubbliche rappresenta una opportunità significativa per orientare il mercato verso l'innovazione e per supportare le tre dimensioni interconnesse dello sviluppo sostenibile: la protezione dell'ambiente, lo sviluppo sociale e lo sviluppo economico. Questo potenziale strategico del settore viene ben esplicitato negli atti di indirizzo dell'ONU, dell'OMS, della FAO, dell'UNDP e dell'Unione Europea e di alcuni ministeri. Tra i documenti di rilievo, negli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) 2030, definiti dalle Nazioni Unite nella risoluzione 70/1 – 2015, l'obiettivo 12.7 indica di Promuovere pratiche sostenibili in materia di appalti pubblici, in conformità alle politiche e priorità nazionali. A questa finalità si collegano anche alcuni sostanziali passaggi della comunicazione della Commissione Europea (2020) 381: Farm to Fork Strategy - For a fair, healthy and environmentally-friendly food system (F2F Strategy), che si colloca al centro del Green Deal europeo per rendere l'UE il primo continente a impatto climatico zero entro il 2050.

Il secondo ha portata per certi versi ancor più vasta e lungimirante, ed è quello che permette alla parte pubblica di effettuare scelte che le consentano anche in futuro, al di là della contingenza di un singolo appalto, di mantenere questa sua funzione di centralità e governo.

Ciò premesso, appare evidente che l'unica esternalizzazione del servizio capace di garantire tutto il complesso e multiforme interesse pubblico sopra esplicitato, prevede conseguentemente innanzitutto che:

- la produzione dei pasti avvenga principalmente ad opera di un unico soggetto e in un unico centro cottura situato nel territorio della Regione, al fine di garantire l'omogeneità della qualità, l'identità dei prezzi e l'uniformità dei processi e per permettere al contempo al soggetto pubblico di assicurare in maniera efficace il controllo sulla conformità dell'igiene degli alimenti e sugli aspetti nutrizionali, di fornire una pronta soluzione alle problematiche organizzativo/gestionali, di verificare la qualità dei prodotti e la loro provenienza a dimostrazione del legame con il territorio, nonché di perseguire efficacemente politiche

sociali e ambientali che mirino, oltre alla stabilità occupazionale, alla riduzione dei consumi energetici e delle correlate emissioni di gas climalteranti, a sostenere le economie locali e anche i piccoli produttori, evitando di allungare la catena di fornitura che causa maggiorazioni dei prezzi senza beneficio per i produttori, e a contenere il consumo di energia da fonti fossili determinato dal trasporto.

- il centro cottura faccia capo al soggetto pubblico stesso, in maniera tale da garantirgli con continuità questo governo strategico non solamente nei confronti di quello che sarà l'aggiudicatario della procedura che ARCS intende bandire a breve, ma anche di tutti quelli che si susseguiranno nel tempo.

5

### 1.3 Scelta della tipologia di legume di cottura

Strettamente correlata e discendente dalle considerazioni testé svolte, si pone la scelta di determinare il tipo di legume di produzione, dei pasti destinati agli Enti del SSR.

Si ritiene che il "cook&chill", per peculiarità e qualità e pur con gli opportuni correttivi di cui si dirà in seguito, permetta di soddisfare al meglio le molteplici esigenze – anche di tipo logistico - avanzate dal sistema e connesse alla ristorazione per utenti e dipendenti del SSR<sup>1</sup>.

Esso infatti consente una produzione dei pasti completamente svincolata, spazialmente e temporalmente, dal consumo, in quanto gli alimenti possono essere cotti in luoghi diversi, appositamente attrezzati, da quelli in cui verranno consumati, consentendo in tale maniera la massima razionalizzazione del lavoro (ad es. la produzione dei pasti non deve seguire gli orari di pranzo e cena, ma può essere distribuita in modo uniforme nell'arco del giorno o della settimana e può avvenire anche per categorie di piatti);

è così possibile utilizzare al meglio gli impianti di produzione, ottimizzando i cicli di cottura.

La scissione tra le fasi della produzione e della conservazione da quelle della distribuzione e del consumo, adottata dal sistema cook&chill, consente una migliore preparazione dei pasti sotto svariati punti di vista, tra i quali vale la pena menzionare l'aspetto:

- 1) nutrizionale: è possibile dare la preferenza all'utilizzo di prodotti freschi di stagione e di prossimità, aumentando così anche la varietà di proposte gastronomiche nel corso dell'anno, anziché fare ricorso a prodotti conservati o in scatola: gli acquisti vengono effettuati nei periodi di massima produzione, garantendo quindi la concentrazione ottimale in micronutrienti;
- 2) organolettico: il sistema cook&chill, rispetto al sistema tradizionale, si presta meglio all'applicazione di tecniche di cottura innovative e d'avanguardia che, essendo poco invasive (ad es. cottura sottovuoto), permettono sia di preservare le qualità sensoriali dei cibi sia di ridurre il calo fisiologico dei prodotti alimentari, fino al 30% rispetto ai metodi tradizionali;
- 3) microbiologico: il rapido abbattimento delle temperature associato ad una ridotta se non nulla manipolazione dell'alimento a fine cottura consente di ridurre al minimo il rischio della proliferazione batterica compresa tra i +10°C e i +65°C ;

---

<sup>1</sup> Il sistema "fresco-caldo" è molto più adatto alla preparazione dei cibi espressi come la pasta o la carne ai ferri, ma non si adatta al trasporto presso altre sedi perché il tempo è da considerare come fase di decadimento dei preparati. Infatti, la temperatura minima di 65° al cuore del prodotto, necessaria a garantire la sicurezza microbiologica dei pasti, determina il proseguimento della cottura durante il trasporto, con decadimento della qualità organolettica e del potere nutrizionale dei pasti. La cottura a basse temperature, inoltre, non può essere utilizzata con il legume "fresco-caldo".

- 4) organizzativo: la produzione differita dei pasti dal momento del consumo permette sia la riduzione degli sprechi e degli scarti delle materie prime, sia la creazione di "scorte alimentari" sempre disponibili per far fronte alle eventuali situazioni di emergenza.

Il "cook&chill" è quindi ad oggi un sistema molto avanzato, che garantisce al meglio un alto standard qualitativo per ciò che concerne la sicurezza alimentare e biologica dell'alimento, del quale mantiene quasi inalterate le caratteristiche organolettiche. È necessario però considerare che alcune preparazioni di largo utilizzo, quali ad esempio la pasta o la carne ai ferri, mal si adattano a questo tipo di legame.

A ciò si ritiene di ovviare mediante la gestione in loco in modalità espressa di alcuni cibi, permettendo così di evitare alcune cadute di qualità percepita che si verificherebbero utilizzando esclusivamente il metodo "cook&chill".

6

#### 1.4 Il modello organizzativo

Alla luce di quanto sopra esposto e al fine del concreto perseguimento delle finalità riconosciute come prevalenti, ARCS intende strutturare un servizio il quale preveda che la produzione dei pasti avvenga in legame "cook&chill" in un unico centro cottura situato nel territorio della Regione, facente capo funzionalmente ad ARCS, integrata da centri satelliti, facenti capo alle aziende sanitarie e agli IRCCS, per la produzione in loco dei cibi espressi, la rigenerazione dei pasti prodotti del centro di cottura unico regionale, il confezionamento dei vassoi personalizzati e la distribuzione ai reparti.

A ulteriore corredo, l'organizzazione del servizio prevede la presenza anche di terminali con e senza mensa dislocati presso ogni singolo Ente del SSR, secondo un modello che contempla schematicamente quanto segue:

Unità produttiva	Attività previste
centro di cottura unico regionale	Approvvigionamento e immagazzinamento materie prime Preparazione e cottura dei cibi Abbattimento temperature dei cibi cotti e loro conservazione Distribuzione dei cibi cotti in linea fredda ai centri satellite di confezionamento e distribuzione
centro satellite di confezionamento e distribuzione	Stoccaggio cibi cotti o preparati Rigenerazione dei cibi prodotti dal centro di cottura unico regionale Cottura cibi espressi (pasta, bistecche alla piastra, ecc.) Confezionamento a nastro dei vassoi personalizzati Distribuzione dei vassoi ai terminali con o senza mensa Ritiro dei carrelli e vassoi sporchi Lavaggio carrelli e vassoi (anche per i terminali) Mensa dipendenti Preparazione e distribuzione colazioni e merende (ove previste)
terminale con mensa	Trasporto dei carrelli e vassoi ai reparti

	Ritiro carrelli e vassoi sporchi dai reparti Mensa dipendenti Preparazione e distribuzione colazioni e merende (ove previste)
terminale senza mensa	Trasporto dei carrelli e vassoi, o contenitori multi-porzione, ai reparti Ritiro carrelli e vassoi sporchi, o contenitori multi-porzione, dai reparti

### 1.5 L'individuazione del centro di cottura unico regionale

Il tema della gestione e della valorizzazione del consistente patrimonio immobiliare pubblico è da tempo al centro dell'attenzione del mondo politico, delle istituzioni, degli operatori privati e della società civile.

Questo dibattito è animato dalla volontà di garantire un razionale ed efficace utilizzo della cosa pubblica, e di promuoverne il potenziamento nell'ottica di generare effetti positivi per la comunità. Compito dell'Ente pubblico è quindi di considerare il patrimonio immobiliare di cui dispone quale valore essenziale per il proprio sviluppo economico, e di garantire un pieno e soddisfacente utilizzo dei beni pubblici stessi, attraverso il mantenimento ed eventualmente la ricostituzione delle condizioni necessarie a permetterne un impiego ottimale: Ciò sia nella prospettiva di migliorare la qualità del servizio agli utenti e per favorire una corretta e proficua gestione finanziaria ed economica delle attività, eliminando sprechi e razionalizzando le azioni, sia allo scopo di assegnare agli edifici rinnovate funzionalità all'interno delle dinamiche istituzionali.

In virtù di tali premesse, e comunque anche a seguito dell'esito di apposito studio circa la valutazione in ordine a economicità ovvero non economicità della costruzione di un centro cottura ex novo, si è deciso di dare corso all'ipotesi di ristrutturazione della cucina già presente presso l'ospedale di Palmanova - Jalmicco. Essa si presenta connotata da una ottimale capacità produttiva, in termini di future potenziali espansioni, e inoltre è baricentrica e collocata a stretto ridosso di uno svincolo autostradale, posizione sicuramente privilegiata per garantire facili accessi al complesso e altrettanto agevoli spostamenti in uscita verso gli altri Enti del SSR destinatari del servizio.

### 1.6 L'individuazione dei satelliti e dei terminali

Acquisite le esigenze degli Enti del SSR in proposito, il complesso organizzativo sopra enunciato si comporrà come segue:

Azienda sanitaria universitaria Giuliano Isontina - ASUGI

centri satellite di confezionamento e distribuzione	Cattinara, Trieste Monfalcone
---	----------------------------------

terminali con mensa	Gorizia  Cattinara, Trieste  Via del Farneto, Trieste  Maggiore, Trieste
---------------------	--

#### Azienda sanitaria universitaria Friuli Centrale - ASUFC

centri satellite di confezionamento e distribuzione	Palmanova Udine Gemona del Friuli San Daniele del Friuli Gervasutta di Udine Latisana
terminali con mensa	Gemona del Friuli Cividale del Friuli Codroipo Tolmezzo

#### Azienda sanitaria Friuli Occidentale - ASFO

centri satellite di confezionamento e distribuzione	Pordenone
terminali con mensa	S. Vito al Tagliamento  Spilimbergo  Maniago

#### IRCCS Burlo Garofolo

centro satellite di confezionamento e distribuzione e terminale con mensa
---

#### IRCCS Centro di riferimento oncologico di Aviano

centro satellite di confezionamento e distribuzione e terminale con mensa
---

Per quanto riguarda i terminali senza mensa e i fabbisogni, si veda l'allegato "Fabbisogni", con l'avvertenza che essi devono ritenersi allo stato presuntivi e che se ne darà compiuta indicazione in sede di indicazione della procedura di gara.



## 2. OGGETTO DEL SERVIZIO E RIPARTIZIONE IN LOTTI

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento, articolato in lotti, della gestione del servizio di ristorazione ospedaliera e territoriale per i degenti e gli utenti, e del servizio mensa per i dipendenti, in favore di tutti gli Enti del SSR della Regione Friuli-Venezia Giulia (d'ora in poi anche Ente/Enti oppure Azienda/Aziende).

L'appalto è così articolato, in lotti ad aggiudicazione separata:

9

- lotto n.1: gestione del servizio presso il centro di cottura unico regionale; l'appalto comprende anche la ristrutturazione del centro di cottura unico regionale di Palmanova – Jalmicco (si veda l'allegato "Ristrutturazioni").
- lotto n.2: gestione del servizio presso i centri satellite di confezionamento e distribuzione, nonché dei terminali con e senza mensa presso l'Azienda sanitaria universitaria Giuliano Isontina (ASUGI); l'appalto comprende anche la ristrutturazione dei centri satellite e dei terminali indicati dall'Ente (si veda l'allegato "Ristrutturazioni").
- lotto n. 3: gestione del servizio presso i centri satellite di confezionamento e distribuzione, nonché dei terminali con e senza mensa presso l'Azienda sanitaria universitaria Friuli Centrale (ASUFC); l'appalto comprende anche la ristrutturazione dei centri satellite e dei terminali indicati dall'Ente (si veda l'allegato "Ristrutturazioni").
- lotto n.4: gestione del servizio presso i centri satellite di confezionamento e distribuzione, nonché dei terminali con e senza mensa presso l'Azienda sanitaria Friuli Occidentale (ASFO); l'appalto comprende anche la ristrutturazione dei centri satellite e dei terminali indicati dall'Ente (si veda l'allegato "Ristrutturazioni").
- lotto n.5: gestione del servizio presso i centri satellite di confezionamento e distribuzione, nonché dei terminali con e senza mensa presso l'IRCCS Burlo Garofolo di Trieste (Burlo); l'appalto comprende anche la ristrutturazione delle strutture indicate dall'Ente (si veda l'allegato "Ristrutturazioni").
- lotto n.6: gestione del servizio presso i centri satellite di confezionamento e distribuzione, nonché dei terminali con e senza mensa l'IRCCS Centro di riferimento oncologico di Aviano (CRO); l'appalto comprende anche la ristrutturazione delle strutture indicate dall'Ente (si veda l'allegato "Ristrutturazioni").

Le ditte concorrenti potranno presentare offerta fino **ad un numero massimo di tre** lotti (secondo quanto consentito dal D.lgs. 50/2016, art. 51 comma 2, e allo scopo di scongiurare possibili concentrazioni nell'aggiudicazione e nella conseguente esecuzione contrattuale).

In ogni caso, visto l'art. 48 comma 7 del D.lgs. 50/2016 e la Nota Illustrativa al Bando Tipo n.1/2017 ANAC, in considerazione del fatto che l'appalto è articolato in lotti aggiudicabili separatamente, si specifica che un singolo OE potrà partecipare ai lotti in forme giuridiche diverse, e che se partecipa in RTI su più lotti può modificare le quote percentuali di esecuzione, le attività e il ruolo (mandatario/mandante) in riferimento ai diversi lotti a cui concorre.

### 3. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Rappresentano normative di riferimento, senza pretesa di esaustività:

- Direttiva CE 2004/18/CE;
- D.lgs. 50/2016– Codice dei contratti pubblici;
- DPR 207/2010 – Regolamento attuativo (per le parti non abrogate dal D.lgs. 50/2016);
- D.lgs. 181/2008 – Testo unico in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- Legge 136/2010 – Legge sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
- Legge 190/2012 – Disposizioni per la prevenzione e repressione della corruzione ed illegalità nella P.A.;
- DL 66/2014 - Misure urgenti per la competitività e la giustizia sociale
- Codice civile, con riguardo alle discipline dei contratti di diritto privato;
- Intera normativa comunitaria, nazionale, regionale in materia di appalti di lavori, servizi e forniture;
- Disposizioni di cui al Capitolato speciale.
- Decreti ministeriali del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare recanti i criteri ambientali minimi (CAM) vigenti nelle materie d'appalto nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della PA (PAN GPP);
- Ogni altra normativa vigente *ratione materiae*

### 4. REQUISITI SPECIALI

#### 4.1 Requisiti di idoneità

Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, co 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

#### 4.2 Requisiti di capacità economica e finanziaria

Verrà richiesto per ogni lotto di partecipazione il possesso di fatturati minimi riferiti all'ultimo triennio disponibile, sia in termini di fatturato globale, che di fatturato specifico (ristorazione sanitaria in favore di Enti del SSN ovvero Enti privati convenzionati). In caso di partecipazione a più lotti, il fatturato minimo richiesto per la partecipazione, sia globale che specifico, dovrà essere pari almeno alla somma dei fatturati minimi richiesti per ciascun lotto al quale l'OE intende concorrere.

Ai sensi e per gli effetti dell'art.83, comma 5 del D.lgs. 50/2016 e s. m. e i., si precisa che si ritiene di richiedere i requisiti di capacità economica in considerazione della particolare complessità tecnico professionale e rilevanza socio sanitaria del servizio oggetto del presente appalto, e che dunque gli stessi sono volti a garantire che il servizio venga svolto da operatori economici con adeguata solidità economico finanziaria ed esperienza nel settore. Ciò detto, il requisito - con particolare riferimento agli importi minimi richiesti - sarà determinato in ragione dell'importo complessivo del lotto in modo tale da garantire comunque la più ampia partecipazione alla gara da parte degli operatori economici operanti nel settore oggetto di gara.

#### **4.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale**

Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2015, ovvero in alternativa possesso della certificazione ISO 14001-2015, da attestarsi mediante produzione di copia del relativo certificato, ai sensi del DPR 445/2000, resa con firma digitale.

### **5. DURATA E AVVIO DEL SERVIZIO**

L'appalto avrà la durata di ottantaquattro mesi (nei quali sarà ricompreso il periodo di transizione, in relazione al quale ogni offerente sarà tenuto a produrre un piano di gestione della stessa), eventualmente rinnovabile per un periodo di ulteriori dodici, compatibilmente con la normativa vigente in materia. La SA si riserva la facoltà di prevedere un periodo di sei mesi a titolo di c.d. "proroga tecnica", ai sensi dell'art. 106 comma 11 del Codice dei contratti. La decorrenza della convenzione sottoscritta da ARCS sarà unica per tutti i lotti, mentre l'avvio del servizio presso ogni Ente sarà determinato, senza soluzione di continuità e in rapporto alle specifiche esigenze di ognuna, dal Direttore dell'esecuzione contrattuale (DEC) nominato da ciascuna Azienda.

**CARATTERISTICHE DEI SERVIZI RICHIESTI**

#### **6.1 Generalità per il lotto n.1**

I servizi richiesti sono:

- a) ristrutturazione e gestione del centro di cottura unico regionale di Palmanova - Jalmicco
- b) approvvigionamento e immagazzinamento materie prime, finalizzate alla preparazione dei pasti "cook&chill": la ditta provvederà all'acquisto delle derrate, e degli altri prodotti necessari al servizio, secondo quanto specificato nell'"Allegato Merceologico"
- c) preparazione e cottura dei cibi "cook&chill" secondo quanto specificato nell'"Allegato Dietetico"
- d) abbattimento temperature dei cibi cotti e loro conservazione
- e) trasporto e distribuzione dei cibi cotti in linea fredda ai centri satellite di confezionamento e distribuzione
- f) fornitura di tutte le attrezzature necessarie per il completo svolgimento del servizio

## 6.2 Generalità per i lotti dal n.2 al n.6

I servizi richiesti sono:

- a) eventuale ristrutturazione e gestione dei centri satellite di confezionamento e distribuzione e dei terminali con e senza mensa
- b) approvvigionamento e immagazzinamento materie prime, finalizzate alla preparazione dei pasti "fresco-caldo": la ditta provvederà all'acquisto delle derrate, e degli altri prodotti necessari al servizio, secondo quanto specificato nell'"Allegato Merceologico"
- c) preparazione e cottura dei cibi "fresco-caldo" secondo quanto specificato nell'"Allegato Dietetico"
- d) rigenerazione dei cibi prodotti dal centro di cottura unico regionale
- e) confezionamento a nastro dei vassoi personalizzati
- f) distribuzione dei vassoi o dei contenitori multi-porzione ai terminali con o senza mensa
- g) trasporto dei carrelli e vassoi ai reparti
- h) ritiro carrelli e vassoi sporchi dai reparti
- i) ritiro dei carrelli e vassoi sporchi
- j) lavaggio carrelli e vassoi (anche per i terminali)
- k) mensa dipendenti
- l) preparazione e distribuzione colazioni e merende (ove previste)
- m) fornitura dei servizi aggiuntivi su richiesta dell'Ente per i quali si veda oltre
- n) fornitura di derrate alimentari per le residenze assistite del territorio e di generi extra, per i quali si veda oltre;
- o) fornitura di tutte le attrezzature necessarie per il completo svolgimento del servizio, compresa la fornitura di stoviglie

## 6.3 Prescrizioni comuni a tutti i lotti

L'aggiudicatario dovrà garantire le attività manutentive ordinarie e straordinarie di locali, impianti ed attrezzature, anche di proprietà dell'Ente. Viene ritenuto ovviamente necessario, per interventi straordinari effettuati nel corso dell'esecuzione contrattuale, acquisire da parte della ditta fornitrice il necessario avallo da parte degli Uffici Tecnici dell'Azienda sanitaria proprietaria dei locali. Rimangono invece a carico dell'Ente del SSR eventuali ulteriori interventi straordinari richiesti dall'Ente stesso nel corso dell'esecuzione contrattuale.

La ditta dovrà altresì assicurare la sanificazione e le eventuali disinfestazioni.

Quanto alla gestione dei rifiuti, si specifica che

- sarà a carico dei singoli Enti committenti la gestione dei rifiuti NON PERICOLOSI "Assimilabili agli urbani" prodotti dall'appaltatore, quali:

CODICE CER 20 03 01 "rifiuti urbani non differenziati"

CODICE CER 20 01 08 "rifiuti biodegradabili di cucine e mense" (UMIDO)

CODICE CER 15 01 07 "imballaggi in vetro"

CODICE CER 20 01 01: "carta e cartone non da imballaggi"

CODICE CER 15 01 01 "imballaggi in carta e cartone"

CODICE CER 15 01 02 "imballaggi in plastica"

- la gestione di ogni altro tipo di rifiuto sarà a carico esclusivo della Ditta affidataria dell'appalto. La Ditta dovrà comunque concordare con ciascuna Azienda committente le modalità di confezionamento e conferimento (attività che rimangono comunque a carico dell'Operatore Economico) presso le aree appositamente identificate (es. ecopiazzole), per il successivo prelievo da parte delle aziende di smaltimento e recupero.

Tutte le utenze saranno a carico della ditta aggiudicataria, mentre la tassa sui rifiuti è a carico degli Enti del SSR.

#### 6.4 Servizi aggiuntivi

Gli Enti potranno richiedere l'attivazione globale o solamente parziale, anche per un periodo limitato, durante il periodo di vigenza contrattuale di servizi aggiuntivi quali, a titolo puramente esemplificativo:

- consegna e/o ritiro dei pasti al letto del paziente, sia in vassoio che multi porzione
- consegna pasto al domicilio dell'utente
- servizio prenotazione pasti al letto del paziente
- gestione completa del servizio (allestimento tavoli, distribuzione, sparcchiamento, lavaggio pavimento e stoviglie, riordino cucinette, smaltimento rifiuti),

I servizi aggiuntivi di cui sopra dovranno essere quotati in scheda di offerta (quota/pasto) ma non verranno considerati ai fini della valutazione di merito economico.

Altri servizi aggiuntivi, diversi da quelli sopra elencati, potranno essere richiesti e negoziati in corso di vigenza contrattuale direttamente dalle singole Aziende.

La ditta dovrà attivare i servizi richiesti entro 20 giorni, salvo diverso accordo con le Aziende.

#### 6.5 Forniture generi extra o di conforto

L'aggiudicatario, su richiesta di personale autorizzato, dovrà fornire i generi alimentari (i principali saranno indicati in sede di indizione della procedura di gara), il cui costo sarà considerato come extra rispetto al costo dei pasti.

Le richieste dovranno essere eseguite con sistema informatico idoneo che permetta il monitoraggio dei consumi, con meccanismi di stima dei fabbisogni e blocco delle richieste, salvo diversa autorizzazione dell'Ente, in caso di superamento del fabbisogno.

La ditta si impegna altresì a predisporre eventuali servizi di buffet per occasioni particolari (convegni, inaugurazioni, ecc.). Le modalità ed il costo verranno concordati di volta in volta con l'Ente.

#### **6.6 Servizio per le strutture ospedaliere**

È prevista la fornitura, in vassoio personalizzato, su prenotazione informatizzata da parte del personale di reparto, di:

- colazione
- pranzo
- cena
- diete personalizzate

Inoltre sempre con richiesta informatizzata, in modalità da concordare con gli Enti, di:

- spuntini/merende
- generi di vitto integrativi
- generi complementari

La ditta dovrà assicurare, qualora se ne presentasse la necessità in orari non previsti dalla flessibilità di prenotazione, eventuali aggiunte (urgenti) di pasti per degenti non inseriti nella prenotazione standard.

#### **6.7 Servizio per le strutture territoriali**

È prevista la fornitura di pasti multi porzione secondo quanto espresso nell'“Allegato Fabbisogni”.

### **7 DOCUMENTAZIONE TECNICO QUALITATIVA**

La documentazione tecnico qualitativa prevista sarà:

- a) relazione tecnica descrittiva del servizio prestato articolata in capitoli, che dovrà contenere:
  - una parte di descrizione generale delle modalità di gestione del servizio contestualizzata al lotto o ai lotti cui il concorrente intende partecipare
  - una parte articolata secondo gli argomenti elencati nella tabella attribuzione punteggio tecnico di cui al successivo articolo 8, redatta per capitoli e sub voci seguendo strettamente l'ordine riportato dalla stessa e atta a consentire una completa valutazione della proposta progettuale offerta dai concorrenti
- b) relazione in ordine agli interventi di ristrutturazione, sulla base dello studio di fattibilità di cui all'“Allegato Ristrutturazioni”, da cui si evincano tutti gli elementi che saranno oggetto di valutazione qualitativa.

Spetterà poi alla sola ditta aggiudicataria la redazione del progetto definitivo (Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione III del D.P.R. n. 207/2010) e di quello esecutivo (Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione IV del D.P.R. n. 207/2010), che dovranno entrambi essere sottoposti all'approvazione dell'Ente affidante.

- c) dichiarazione di disponibilità ad avviare il servizio senza soluzione di continuità con l'esistente, con descrizione delle modalità provvisorie atte a garantire il servizio stesso nel periodo transitorio eventualmente necessario alla realizzazione degli interventi di adeguamento previsti
- d) ogni altra documentazione ritenuta necessaria ai fini della valutazione del servizio (ad esempio schede tecniche, protocolli aziendali, etc...), purché attinente e richiamata nelle relazioni di cui ai precedenti punti a) e b);

## 8 AGGIUDICAZIONE E MODALITA' DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

Si procederà all'individuazione del miglior offerente, per singolo lotto, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.95 comma 3 del D.lgs. 50/2016, secondo i parametri Qualità punti 80/Prezzo punti 20, a favore della ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo (Qualità più Prezzo) più elevato.

### a. Qualità

Ai fini della valutazione, la commissione giudicatrice all'uopo nominata da ARCS prenderà in considerazione i sotto riportati gruppi di elementi:

ELEMENTO	
1. AREA RISTRUTTURAZIONI AMBIENTI ED ATTREZZATURE	
	Interventi finalizzati alla ristrutturazione – comprensivi di installazione di impianti, attrezzature e arredi - dei locali dedicati alla preparazione e somministrazione.
	Piano delle attrezzature per l'esecuzione del servizio.
2. AREA APPROVVIGIONAMENTI	
	Ampliamento della gamma di prodotti biologici offerti rispetto a quelli già previsti dalle tabelle merceologiche.
	Tipologie di derrate alimentari a filiera corta e a chilometro zero – compatibilmente con le effettive potenzialità/disponibilità del territorio – che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti.
	Utilizzo di prodotti alimentari provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del D.lgs. 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116.
	Ampliamento della gamma di prodotti DOP, IGP, prodotti di montagna offerti rispetto a quelli già previsti dalle tabelle merceologiche.
	Progetto alimentare: proposta alimentare volta all'utilizzo di specie ittiche/prodotti ittici freschi.
	Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito del commercio "equo e solidale".

3. AREA IMPATTO AMBIENTALE E SOSTENIBILITÀ		
		Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici.
		Impegno ad adottare soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci.
		Impegno a implementare le verifiche delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura.
		Impegno all'attuazione di misure per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio di ristorazione.
		Adozione di sistemi di gestione ambientale e/o di sistemi per la gestione etica delle catene di fornitura.
		Progetto relativo al recupero e destinazione del cibo non somministrato.
4. AREA PROCESSI DI PRODUZIONE		
		Ricevimento delle derrate e monitoraggio della qualità dei fornitori per tutta la durata del contratto e dei relativi rapporti commerciali.
		Miglioramento dei calendari di approvvigionamento delle derrate.
		Impegno ad adottare soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti nel processo di produzione.
		Impegno ad adottare soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti nelle fasi di trasporto e distribuzione dei pasti presso i terminali di somministrazione.
5. AREA QUALIFICAZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE		
		Gestione del servizio di ristorazione, con estensione del progetto per il periodo di transizione
		Professionalità e monte ore settimanali del personale.
		Benessere organizzativo.
		Inserimento lavoratori svantaggiati.
		Modalità e tempistica di sostituzione del personale assente per motivi non prevedibili.
		Organizzazione di pronta reperibilità per eventi eccezionali.
		Piano della formazione.
6. AREA STANDARD NUTRIZIONALI		
		Progetto alimentare.
		Sistema di gestione della verifica e ricerca della qualità nutrizionale dei pasti somministrati all'utenza.
7. CUSTOMER SATISFACTION		



	Progetto per la rilevazione della qualità complessiva del servizio percepita da parte dell'utenza e relative azioni correttive.
<b>8. VERIFICA E RICERCA DELLA QUALITA'</b>	
	Sistemi di acquisizione dati per il monitoraggio.
	Sistema di prenotazione.
	Quantità e tipologia della strumentazione informatica messa a disposizione per i servizi.
	Piano delle iniziative di comunicazione all'utenza.
	Possesso di ulteriori certificazioni.

**Saranno escluse dalla gara le offerte che non avranno raggiunto la soglia minima di punteggio tecnico complessivo fissata in 50 punti su 80.**

#### **b. Prezzo**

Per la valutazione del Prezzo, composto da Quadro A più Quadro B, per ciascun lotto, il punteggio attribuito alle offerte economiche verrà calcolato come segue:

#### **Quadro A (pasti\*)**

ARCS assumerà come prezzi base per la voce "Pasti" di cui al Quadro A della scheda di offerta economica i prezzi di riferimento ANAC di cui alla Delibera numero 1204 del 23/11/2016, così come sotto declinati:

colazione strutture ospedaliere	€ 0,630
colazione strutture territoriali	€ 0,480
pranzo -misto strutture ospedaliere	€ 6,040
cena - misto strutture ospedaliere	€ 5,620
mensa dipendente - misto	€ 5,760

Il prezzo di riferimento andrà opportunamente suddiviso nelle seguenti due componenti:

- 1) prezzo necessario per le attività (acquisto materie prime, produzione in "cook&chill", trasporto ai centri satellite, etc..) di cui al lotto n.1 e relative alla gestione del centro di cottura unico regionale di Palmanova – Jalmicco: esso verrà assunto come prezzo base per la costruzione della base d'asta del lotto n. 1.
- 2) prezzo necessario per le attività (rigenerazione pasti prodotti in cook&chill, acquisto materie prime, produzione in "fresco-caldo", trasporto ai terminali con e senza mensa, etc..) di cui ai lotti dal n.2 al n.6 e relative alla gestione dei centri satellite e dei terminali con o senza mensa dislocati presso gli Enti del SSR: esso verrà assunto come prezzo base per la costruzione della base d'asta dei lotti dal n.2 al n.6.

Il punteggio (massimo punti 15) verrà assegnato sulla base del ribasso unico offerto dall'Impresa concorrente rispetto all'importo posto a base d'asta, secondo la seguente formula:

$$P_i = (R_i/R_{\max})^{0,3} * P_{\max}$$

dove:

$P_i$  è il punteggio attribuito all'offerta considerata

$R_i$  è il ribasso d'asta relativo al moltiplicatore considerato

$R_{\max}$  è il ribasso massimo fra le offerte valide

$P_{\max}$  è il punteggio massimo previsto, pari a 15 punti

\*I prezzi sono da intendersi come comprensivi del costo per i vettori energetici

#### **Quadro B (interventi di ristrutturazione e fornitura di attrezzature e dotazioni)**

Quanto ai costi complessivi per gli interventi di ristrutturazione e fornitura di attrezzature e dotazioni si comunicano allo stato i seguenti importi, con la precisazione che il prospetto verrà integrato in forma compiuta in sede di gara:

LOTTO	SITO	IMPORTO	TOTALE
1	PALMANOVA - JALMICCO	8.900.000,00	8.900.000,00
2	CATTINARA	355.000,00	706.360,00
	MONFALCONE	315.000,00	
	GORIZIA	14.680,00	
	GORIZIA V.VENETO	7.880,00	
	CORMONS	13.800,00	
3	CIVIDALE DEL FRIULI	76.500,00	1.536.500,00
	S.S.M. UDINE	135.000,00	
	GERVASUTTA	290.000,00	
	LATISANA	210.000,00	
	SAN DANIELE DEL FRIULI	435.000,00	
	TOLMEZZO	75.000,00	
	GEMONA DEL FRIULI	315.000,00	
4	PORDENONE	350.000,00	350.000,00
5	BURLO GAROFOLO	120.000,00	120.000,00
6	CRO	550.000,00	550.000,00

Il punteggio (massimo punti 5) verrà assegnato sulla base del ribasso unico offerto dall'Impresa concorrente rispetto all'importo posto a base d'asta, secondo la seguente formula:

$$P_i = (R_i/R_{\max})^{0,3} * P_{\max}$$

dove:

$P_i$  è il punteggio attribuito all'offerta considerata

$R_i$  è il ribasso d'asta relativo al moltiplicatore considerato



**R<sub>max</sub>** è il ribasso massimo fra le offerte valide

**P<sub>max</sub>** è il punteggio massimo previsto, pari a 5 punti