

Nuovi indirizzi per la sostenibilità ambientale negli appalti pubblici: CAM ristorazione collettiva

Le buone pratiche di Intercent-ER

Bologna, 3 ottobre 2019



CReIAMO PA

Per un cambiamento sostenibile



Le iniziative sulla ristorazione collettiva

Nell'ambito della ristorazione collettiva Intercent-ER ha assunto diverse iniziative:

- Ristorazione scolastica,
- Ristorazione ospedaliera,
- Fornitura di derrate,
- Fornitura di accessori per la consumazione dei pasti,
- Concessione di spazi per l'installazione di distributori automatici per i dipendenti della RER



Servizio di ristorazione: principi



Obiettivi

Lo **scopo della ristorazione** è in primo luogo quello di fornire pasti che **soddisfino i fabbisogni nutrizionali** degli utenti, garantendo allo stesso tempo, attraverso la diversificazione dei menu, una disponibilità di scelte/varianti sufficienti a **soddisfare gusti, abitudini e tradizioni culturali e religiose nonché necessità terapeutiche**.

La ristorazione scolastica può altresì costituire un importante veicolo per incidere sulle scelte e sulle tendenze alimentari degli alunni, delle famiglie e della collettività con effetti positivi sugli orientamenti, le pratiche e la sostenibilità del sistema agroalimentare.

La ristorazione ospedaliera invece può svolgere un ruolo importante nel trattamento dell'utente/paziente.



Fondamenti

La ristorazione ha come fondamenti la **centralità della persona**, ma deve farsi carico anche dell'**impatto ambientale e sociale del servizio**



Affidamenti

La scelta del fornitore deve essere incentrata principalmente sulle **caratteristiche tecniche/funzionali delle singole componenti** (materiali di consumo), sulla **qualità ed affidabilità del progetto organizzativo** e sulla **capacità di soddisfare anche gli aspetti collaterali del servizio**



Ristorazione scolastica

<i>Descrizione</i>	
Titolo	Procedura aperta per il servizio di ristorazione scolastica
Oggetto	Fornitura del servizio di ristorazione scolastica, mediante gestione di cucine e/o centri di cottura comunali
N. lotti	9 lotti territoriali
Importo	107 milioni di euro
Durata	60 mesi dalla data di stipulazione dell'OdF
Destinatari	Tutti i Comuni dell'Emilia-Romagna



Ristorazione scolastica: Oggetto della Convenzione

La convenzione ha per oggetto il **servizio di ristorazione scolastica**, con **preparazione dei pasti** da eseguire **PRESSO STRUTTURE (CUCINE) MESSE A DISPOSIZIONE DALLE P.A.** e dei **servizi complementari**, da rendere a favore delle Amministrazioni di cui al comma 5 dell'art. 19 della Legge regionale dell'Emilia Romagna n. 11 del 25/05/2004 e ss.mm, ubicati sul territorio Regionale

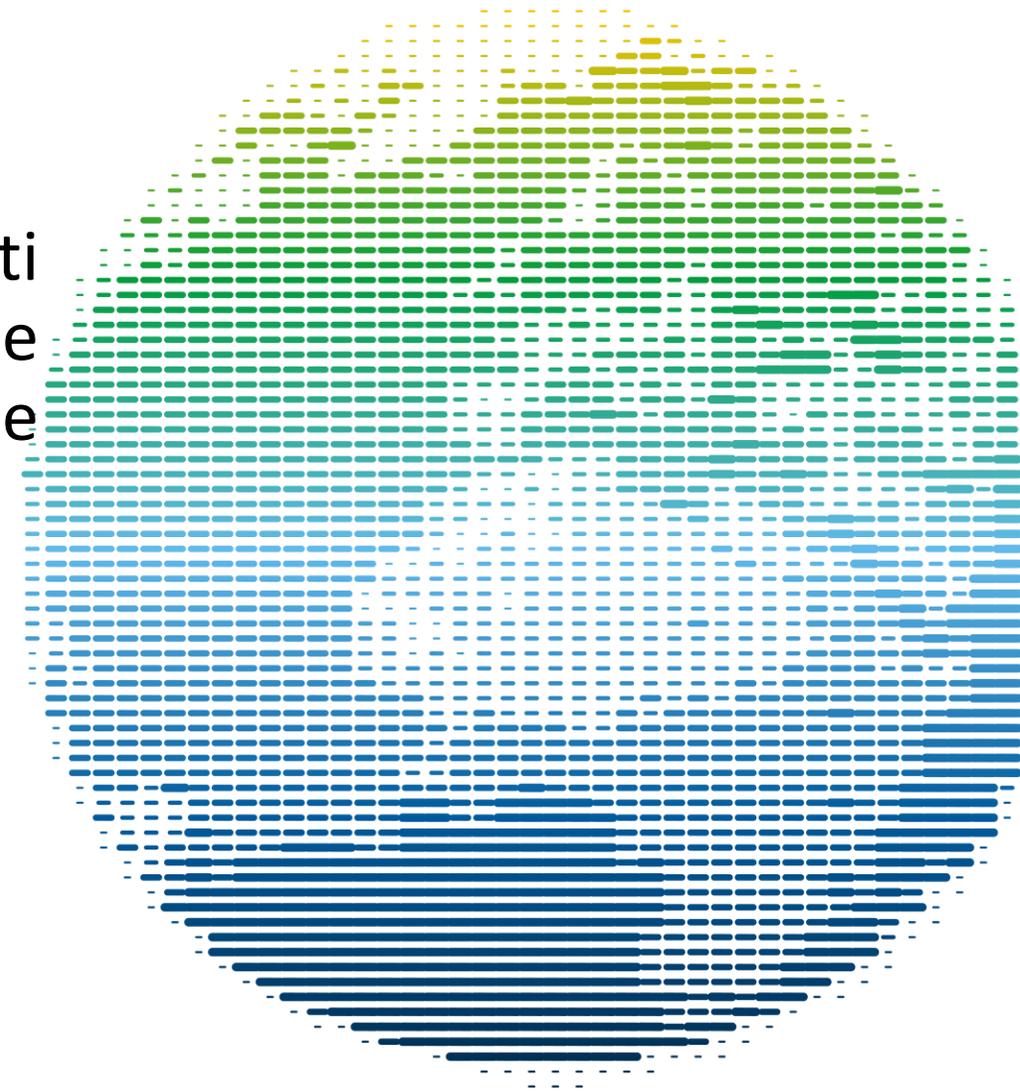


Ristorazione scolastica: Fabbisogni e importi

I fabbisogni dei Comuni sono stati quantificati attraverso una rilevazione eseguita in tre diversi momenti tra il 2014 e il 2015.

I dati rilevati hanno consentito di:

- **quantificare gli importi** dei vari lotti;
- **standardizzare i servizi** in gara



Ristorazione scolastica: Divisione in lotti

Lotti	Comuni	Importo
Lotto 1	Comuni Provincia di Piacenza	€ 4.936.789,00
Lotto 2	Comuni Provincia di Parma	€ 7.325.575,00
Lotto 3	Comuni Provincia di Reggio Emilia	€ 15.230.415,00
Lotto 4	Comuni Provincia di Modena	€ 17.657.240,00
Lotto 5	Comuni Città Metropolitana di Bologna	€ 22.685.863,00
Lotto 6	Comuni Provincia di Ferrara	€ 4.470.824,00
Lotto 7	Comuni Provincia di Ravenna	€ 5.596.884,00
Lotto 8	Comuni Provincia di Forlì-Cesena	€ 23.264.098,00
Lotto 9	Comuni Provincia di Rimini	€ 5.954.577,00



Ristorazione scolastica: il processo

Approvvigionamento derrate



- Acquisto derrate
- Qualità dei prodotti alimentari
- Ampiezza della gamma (n° di prodotti oggetto di acquisto)

Preparazione del pasto



- Uso della cucina del Comune
- Confezionamento, di norma in contenitori multiporzioni e, per le diete speciali, in vassoi personalizzati
- Variabilità e scelte disponibili nei Menu e definizione delle diete speciali
- Rispetto delle tabelle nutrizionali

Eventuale Trasporto



- Trasporto presso altre strutture
- Rispetto temperature di trasporto
- Modalità di trasporto (furgone / carrello)

Distribuzione



- Apparecchiatura e preparazione dei locali di consumo
- Sporzionamento
- Distribuzione dei pasti mediante consegna ai tavoli o con self service
- Sparecchiatura e ritiro della tegameria, utensileria, macchine e attrezzature utilizzate per il servizio

Post consumo



- Pulizia delle cucine, dei locali di consumo nonché dei locali di servizio
- Pulizia e sanificazione delle stoviglie, utensileria, tegameria, attrezzature, macchine e arredi utilizzati per il servizio
- Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dalla produzione e consumazione dei pasti e conferimento degli stessi presso gli appositi punti di raccolta

Servizi Accessori



- Manutenzioni ordinarie di macchine, arredi e attrezzature delle Amministrazioni contraenti, utilizzate per il servizio
- Reintegro di stoviglie, utensileria, tegameria delle Amministrazioni contraenti, utilizzate per il servizio
- Manutenzioni ordinarie delle cucine, dei locali e terminali di consumo e dei locali di servizio, ivi compresi gli impianti



Ristorazione scolastica: Menù e derrate

Nella convenzione sono indicate le **caratteristiche merceologiche** delle derrate da utilizzare (Allegato I “Scaffale delle derrate”).

Non è invece previsto un menù dettagliato, ma sono dettati i criteri e le regole (LARN, indicazioni regionali, grammature per fasce di età), **in base a cui il fornitore potrà elaborare un menù articolato su 5 settimane** da sottoporre alle Amministrazioni Contraenti (AC), in relazione alle diverse stagionalità (Allegato II “Menù”).

Vengono forniti alcuni **esempi di preparazioni** – primi, secondi, piatti unici - nonché le **modalità per la combinazione** delle diverse preparazioni, in base al loro **valore energetico** (Allegato II “Menù”).

Solo per i **bambini fino a 12 mesi** di età è previsto anche un menù specifico: le AC potranno scegliere la modalità **“menù libero”** o **“menù pronto”** al medesimo prezzo (Allegato II “Menù”).



Ristorazione scolastica: Composizione del pasto

E' prevista una **composizione standard** del pasto:

- **Spuntino di metà mattina** (frutta) per bambini fino a 6 anni (eventuale);
- **Pranzo** per tutte le fasce di età;
- **Merenda pomeridiana** per bambini fino a 6 anni (eventuale).

L'importo pagato da ogni singola Amministrazione contraente è calcolato in funzione del **numero di pasti** ordinati e prodotti giornalmente ed eventualmente trasportati.

Il prezzo del pasto varia in funzione della dimensione del servizio nel limite massimo di € 5,20.



Tipi di derrate: requisiti minimi 1/2

L'appalto prevede come condizione di minima:



prodotti biologici 100% in peso sul totale, per ogni Comune:

- pasta di semola

prodotti biologici 70% in peso sul totale, per ogni Comune:

- cereali in chicchi
- yogurt
- latte fresco
- burro
- legumi secchi

prodotti biologici 50% in peso sul totale, per ogni Comune:

- frutta verdura fresca
- olio extra vergine di oliva
- uova

prodotti biologici 15% in peso sul totale, per ogni Comune:

- carni avicunicole
- carni bovine



prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata 50% in peso sul totale, per ogni Comune:

- frutta fresca
- verdura fresca

prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata 100% in peso sul totale, per ogni Comune:

- prodotti trasformati dal pomodoro



CReIAMO PA

Tipi di derrate: requisiti minimi 2/2



*prodotti DOP 100% in peso sul totale,
per ogni Comune:*

- parmigiano reggiano
- grana padano
- prosciutti crudi con concentrazione di sale non superiore al 7%, privi di nitriti e nitrati
- squacquerone di Romagna



*prodotti IGP 100% in peso sul totale,
per ogni Comune:*

- pera dell'Emilia Romagna
- bresaola della Valtellina
- pesca nettarina di Romagna



*prodotti del Mercato Equo e Solidale
100% in peso sul totale, per ogni
Comune:*

- cacao
- zucchero



*prodotti tipici della Regione Emilia-
Romagna:*

i menù dovranno prevedere, di norma con cadenza mensile, d'intesa con le Amministrazioni contraenti, la somministrazione di uno o più prodotti DOP, IGP, o prodotti tradizionali o preparazioni tradizionali tratti dall'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali dell'Emilia-Romagna



Tipi di derrate: migliori offerte

Ulteriori derrate biologiche

Cereali in chicchi, Yogurt, Latte fresco, Burro, Legumi secchi, Carni bovine, Uova, Carni avicunicole, Frutta fresca, Verdura fresca e Olio e.v.o 100%;

Ulteriori derrate DOP, IGP

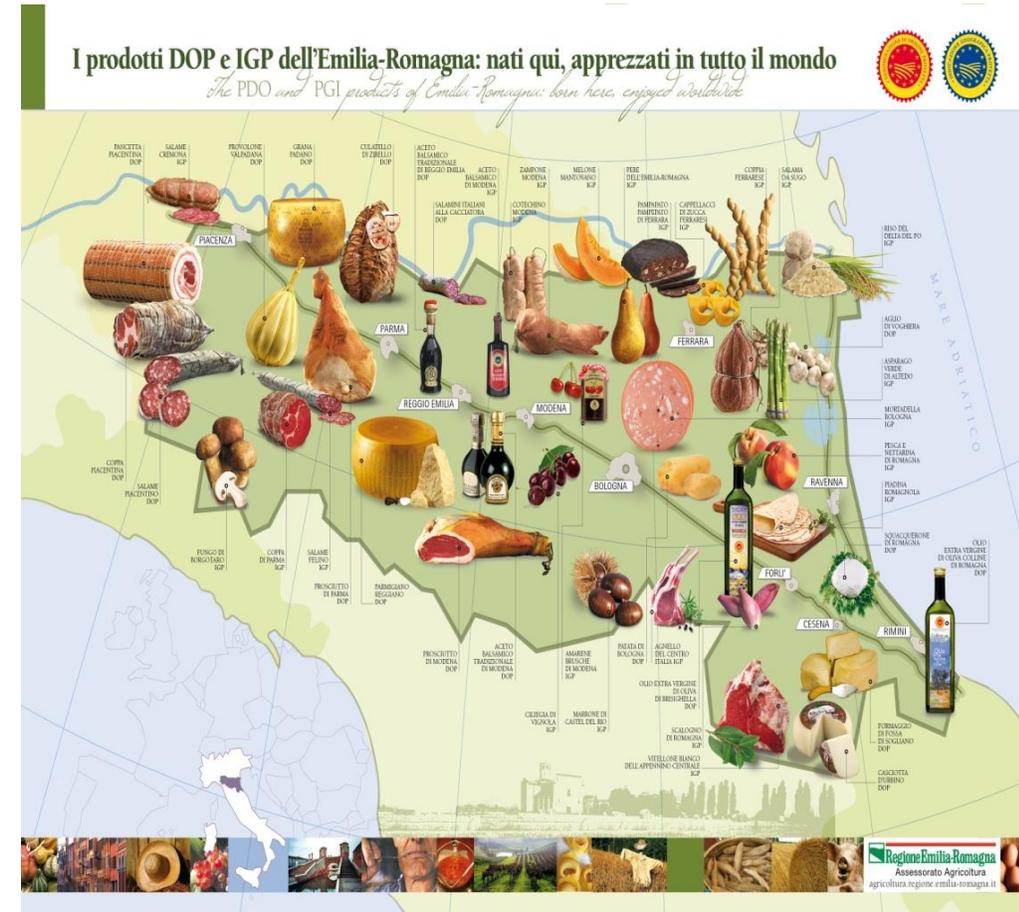
Ortofrutta e cereali 89,41%; Olio e.v.o e Formaggi 100%

Prodotti a filiera corta

Frutta, verdura, carni, cereali e legumi 100%

Prodotti da forno dolci e/o salati con farina integrale 100%

Prodotti da forno preparati solo con olio e.v.o 100%



CREIAMO PA

Altri criteri di sostenibilità



Sistema di Gestione Ambientale (ai sensi di una norma riconosciuta come EMAS o ISO 14001)



Utilizzo di acqua sfusa, per evitare la produzione di rifiuti provenienti da bottiglie e bottigliette in plastica



Principio della stagionalità degli alimenti



Misure di sostenibilità sociale adottate dal concorrente lungo la filiera agroalimentare compresi i propri fornitori



Raccolta differenziata obbligatoria



Progetti di educazione alimentare



Mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale



Stoviglie riutilizzabili o monouso a ridotto impatto ambientale



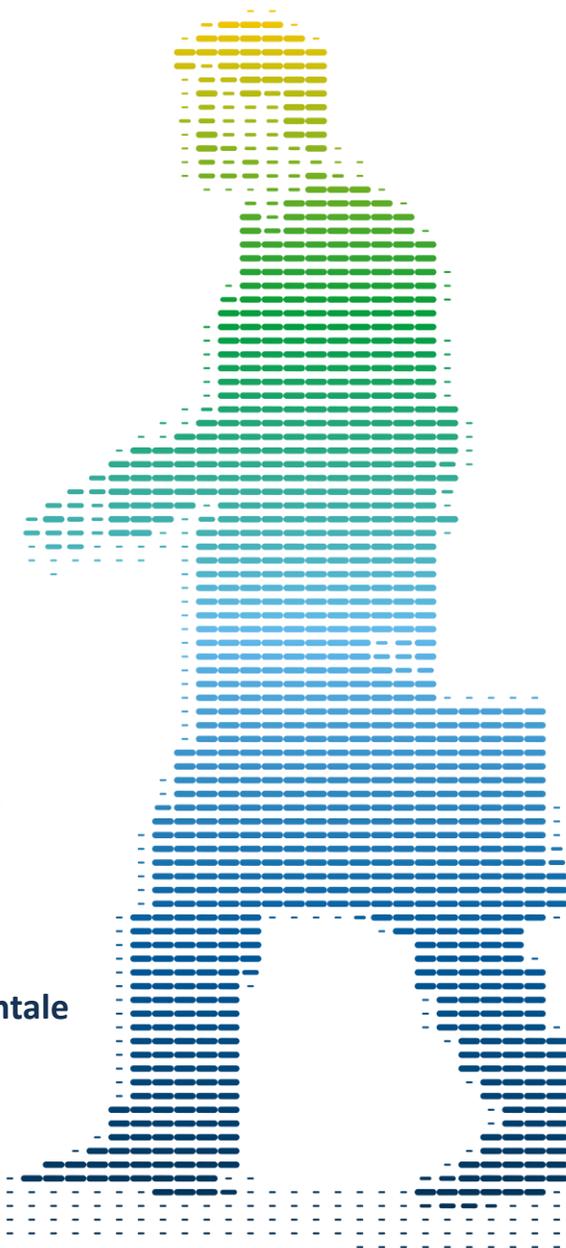
Progetti per il recupero del cibo non somministrato



Detergenti a ridotto impatto ambientale



CReIAMO PA



Ristorazione ospedaliera

Descrizione

Titolo	Procedura aperta per il servizio di ristorazione ospedaliera
Oggetto	Fornitura del servizio di ristorazione ospedaliera per Aziende Sanitarie di AVEC e AVEN
N. lotti	4 territoriali
Importo	191 milioni di euro
Durata	60 mesi dalla data di stipulazione dell'OdF
Destinatari	Azienda Sanitaria di Ferrara, di Imola, di Bologna, IOR, di Modena, di Parma, AO di Modena, AO di Parma, IRST di Meldola

Requisiti minimi

Specifiche Derrate

- ✓ Almeno il 40% di frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine da produzione biologica
- ✓ almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata così come individuati dai CAM;
- ✓ Almeno il 15% di carne da produzione biologica
- ✓ almeno il 25% da prodotti IGP e DOP così come individuati dai CAM;
- ✓ Almeno il 20 di pesce da acquacoltura biologica, così come individuata dai CAM.



Dietetico

Il «Dietetico standard» è stato redatto in conformità alle direttive dal Ministero della Salute nelle “Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione ospedaliera” e riporta le diete utilizzate per coprire le esigenze nutrizionali della maggior parte degli utenti.



Dieta comune:

Insieme di menù fruibili in tutte le situazioni che non richiedono un trattamento dietetico particolare

Il menù deve:

- prevedere ricette standardizzate, a composizione bromatologia definita e ripetibili, che consentano il raggiungimento degli apporti nutrizionali idonei
- sviluppare almeno 2 fasce kilocaloriche
- prevedere l'alternanza stagionale e privilegiare i prodotti del territorio
- rispettare abitudini alimentari, orari dei pasti e tradizioni locali
- prevedere alternative per ogni portata e un numero minimo di piatti fissi

Diete standard:

schemi dieto-terapeutici adatti a specifiche patologie con caratteristiche bromatologiche pre-codificate

E' necessario che le **strutture ospedaliere garantiscano le seguenti diete:**

- **ipocalorica**, indicata nei pazienti con malattie metaboliche quali obesità, sovrappeso, diabete, o
- **iper calorica**, indicata nei pazienti con fabbisogno energetico aumentato (es.: puerpere che allattano, giovani con frattura, politraumatizzati)
- **priva di glutine**: indicata per i pazienti affetti da morbo celiaco
- **ipoproteica**: indicata per i pazienti affetti da insufficienza renale cronica e nelle fasi di scompenso acuto delle epatopatie con encefalopatia porto-sistemica
- **per disfagia**: indicata nei pazienti con deficit della masticazione e deglutizione
- **liquida**: indicata dopo digiuno prolungato (es. interventi chirurgici)
- **iposodica**: per pazienti in condizioni cliniche in cui è necessario ridurre l'apporto di sodio
- **a ridotto apporto di fibre e lattosio**: indicata per patologie gastroenteriche o addominali
- **a ridotta carica microbica**: indicata in caso di compromissione delle difese immunitarie

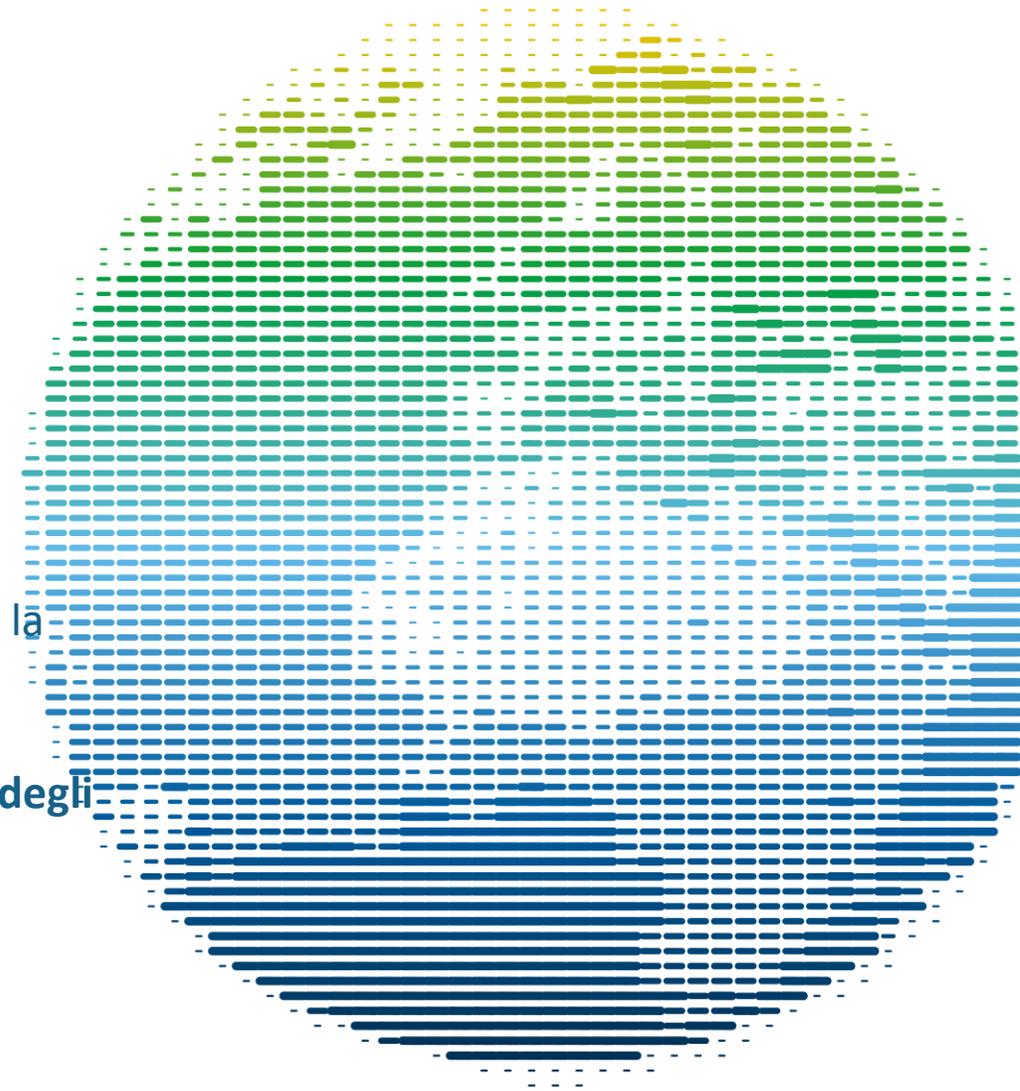
Diete ad personam

Le **diete ad personam** vengono prescritte dallo specialista in Nutrizione clinica, calcolate dal dietista ed allestite utilizzando grammature, alimenti e modalità di preparazioni specifiche



Criteri di sostenibilità

- Sistema di Gestione Ambientale** (ai sensi di una norma riconosciuta come EMAS o ISO 14001)
- Uso di **stoviglie riutilizzabili**
- Raccolta differenziata obbligatoria**
- Misure di **sostenibilità sociale** adottate dal concorrente lungo la filiera agroalimentare, compresi i propri fornitori
- Progetto che si prevede di mettere in campo per la **riduzione degli sprechi alimentari**
- Utilizzo di **detergenti a ridotto impatto ambientale**



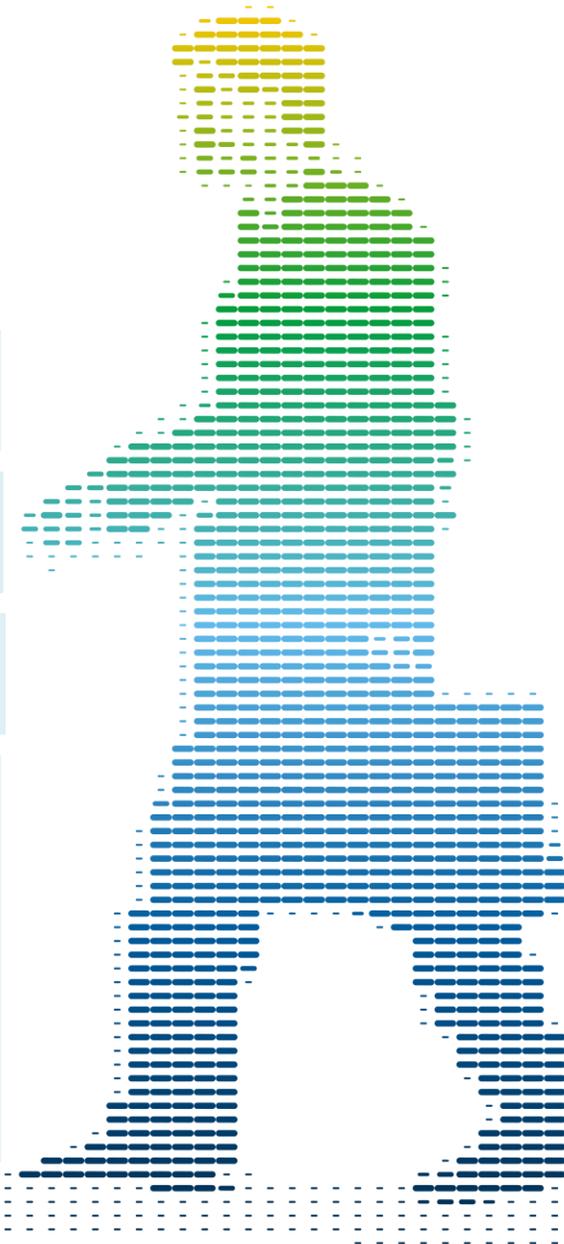
Derrate 4

Descrizione

Titolo	Appalto specifico (SDA) – Derrate alimentari 4
Oggetto	Fornitura di derrate alimentari per le Pubbliche Amministrazioni dell'Emilia-Romagna
N. lotti	16 prestazionali/territoriali
Importo	53,8 milioni di euro
Durata	36 mesi dalla data di stipulazione della Convenzione
Destinatari	Tutte le P.A. dell'Emilia-Romagna, comprese le Aziende sanitarie, le Aziende pubbliche di servizi alla persona, le scuole, gli asili nido, ecc.

Requisiti minimi

Derrate	Derrate biologiche, DOP, IGP, prodotti tipici e tradizionali della Regione Emilia-Romagna, prodotti del COMES
Imballaggi	Conformi ai CAM
Mezzi di trasporto	Mezzi di trasporto su ferro; Veicoli, almeno Euro 5; Veicoli elettrici; Vetture ibride.
Partecipazione	<ul style="list-style-type: none">Fatturato specifico medio annuo nel settore di attività oggetto dell'appalto riferito a ciascuno degli ultimi n. 3 esercizi finanziari disponibili pari ad un quinto dell'importo del lottoPossesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015



Criteri di Qualità



Divisione in lotti a servizio delle PMI

- In considerazione delle diverse tipologie di derrate, a cui corrispondono mercati non coincidenti, la fornitura è stata divisa in **16 lotti**.
- I **lotti dal 2 al 16** sono stati individuati, prima, in base alle diverse categorie e sottocategorie merceologiche, quindi su base territoriale. Il **lotto 1**, invece, comprende tutte le categorie e le sottocategorie merceologiche afferenti a ciascuno dei restanti lotti da 2 a 16.
- La divisione in lotti proposta ha lo scopo di:
 - ✓ **favorire la partecipazione alla gara anche da parte delle PMI**, specializzate nelle forniture settoriali comprese nei lotti da 2 a 16;
 - ✓ **valorizzare la produzione e la lavorazione alimentare**, anche di stampo più tradizionale, tipica della **piccola e piccolissima distribuzione**;
 - ✓ meglio adattarsi alle **esigenze delle Amministrazioni**, quali asili nido e scuole dell'infanzia, che effettuano acquisti per importi più modesti o che intendono aderire alla Convenzione soltanto per alcune categorie merceologiche o che ricercano prodotti con caratteristiche non convenzionali.



Lavori in corso 2019/2020

Intercent-ER ha già avviato i lavori per:

- il **Servizio di ristorazione scolastica 2**, che comprenderà anche la modalità del pasto veicolato;
- la fornitura di **materiale per la consumazione dei pasti**, nel rispetto del programma della Regione Emilia-Romagna che si pone l'obiettivo di **ridurre notevolmente l'uso della plastica** dalle mense pubbliche;
- la concessione di **spazi per l'installazione di distributori automatici** per i dipendenti della RER, anch'essa improntata sui CAM vigenti e sulla riduzione della plastica negli uffici pubblici



Grazie per l'attenzione

Riferimenti

Ortensina Guidi

Responsabile Servizio Beni e servizi di spesa comune

INTERCENT-ER - Agenzia regionale per lo sviluppo dei mercati telematici

Via Dei Mille, 21 – 40121 Bologna

Tel: 051 5273734

Fax: 051 5273084

e-mail: ortensina.guidi@regione.emilia-romagna.it

Web: <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it>



CReIAMO PA