



**RISTORAZIONE COLLETTIVA  
COMUNE, AUSL, ASP DI PIACENZA  
CONSULTAZIONE PRELIMINARE**

**Bologna, 23 giugno 2022**

# OGGETTO E CENTRI COTTURA

## *Oggetto*

La presente iniziativa ha come obiettivo l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva a ridotto impatto ambientale per tre amministrazioni presenti nel territorio comunale di Piacenza: **il Comune, l'Azienda USL e l'Azienda Servizi alla Persona (ASP).**

## *Centri cottura*

Il servizio ha come fulcro operativo il **centro Pasti di La Verza**, di proprietà del Comune di Piacenza, che verrà concesso in comodato d'uso gratuito al Fornitore e sarà utilizzato per lo svolgimento del servizio a favore di tutte e tre le amministrazioni coinvolte.

Infatti, da questo centro verranno veicolati i pasti nei luoghi di consumo dove non sono presenti cucine dedicate; verranno, altresì, gestite e smistate le derrate, i pasti a crudo e i semilavorati necessari per la preparazione dei pasti.

**Altri centri cottura** sono presenti presso le singole scuole, nel presidio ospedaliero di Piacenza (cucina mensa Dipendenti), nel presidio ospedaliero di Bobbio e presso la sede ASP di via Campagna.

Si riportano nelle successive slide le informazioni circa la tipologia di utenza e il numero pasti annuo per ciascuna amministrazione contraente<sub>2</sub>



Destinatari del servizio di ristorazione per il Comune di Piacenza sono:

- i **bambini ed alunni** di:
  - **Nidi d'infanzia;**
  - **Scuole statali di infanzia;**
  - **scuole primarie;**
  - **secondarie di primo grado;**
- il personale **insegnante** e di assistenza che opera presso le scuole;
- il personale **dipendente** del Servizio “Servizi Educativi e Formativi” presso i plessi scolastici;
- eventuali **ospiti** autorizzati dal Dirigente del Servizio “Servizi Educativi e Formativi” del Comune.

# COMUNE DI PIACENZA – SERVIZIO E NUMERO PASTI

I plessi scolastici in cui erogare il servizio di ristorazione a favore del Comune di Piacenza possono essere suddivisi in tre tipologie:

**A)** plessi con cucine **gestite dal Comune**: il Fornitore consegna dal centro Pasti di La Verza le derrate necessarie alla produzione del pasto, la cottura e la distribuzione sono a carico del personale del Comune;

**B)** plessi con cucine **gestite dal Fornitore**: il Fornitore garantisce la consegna delle derrate, la produzione e la somministrazione dei pasti agli alunni;

**C)** plessi con **solo locali di consumo** dei pasti: il Fornitore trasporta e consegna i pasti pronti prodotti nel centro Pasti di La Verza e si occupa della somministrazione agli alunni, in questi plessi sono presenti terminali per la cottura della pasta in loco.

Si riporta il numero di **pasti totali** erogati nell'anno scolastico 2019/20 per tipologia di plesso.

	<b>TOTALE PASTI ALL'ANNO</b>
<b>Tipologia A)</b>	131.540
<b>Tipologia B) + C)</b>	864.234
<b>TOTALE</b>	995.774



# AUSL DI PIACENZA – sede di PIACENZA

Si riportano le **utenze e la tipologia di servizio** per l'Azienda USL di Piacenza, sede di Piacenza ed il numero dei pasti e colazioni indicativi:

- Degenti del **presidio ospedaliero di Piacenza**: il Fornitore consegna le derrate alimentari per la prima colazione, produce i pasti nel centro Pasti di La Verza, confeziona i vassoi personalizzati, trasporta i pasti presso il P.O. con consegna alla porta del reparto;
- Dipendenti AUSL **sede di Piacenza**: il Fornitore garantisce la consegna delle derrate, la produzione dei pasti nella cucina dedicata e la somministrazione con sistema free flow presso l'apposita sala;
- Ospiti delle **Comunità Psichiatriche e Sociali** di Piacenza: il Fornitore consegna le derrate alimentari per la prima colazione, produce i pasti nel centro Pasti di La Verza, trasporta e consegna i pasti in multi – porzione presso i luoghi di consumo.

	<b>N. PASTI ANNUI</b>	<b>N. COLAZIONI</b>
<b>DEGENTI P.O. PIACENZA</b>	338.861	116.774
<b>OSPITI COMUNITA' PSICHIATRICHE</b>	56.504	24.276
<b>DIPENDENTI P.O. PIACENZA</b>	101.089	-
<b>TOTALE</b>	<b>496.454</b>	<b>141.050</b>



Si riportano le **utenze e la tipologia di servizio** per l'Azienda USL di Piacenza, sede di Bobbio ed il numero dei pasti e colazioni indicativi:

- Degenti del **presidio ospedaliero di Bobbio**: il Fornitore consegna le derrate alimentari per la prima colazione, prepara i pasti nella cucina dedicata, procede al confezionamento in **multi-porzione** con consegna dei carrelli presso i reparti;
- Dipendenti AUSL **sede di Bobbio**: il Fornitore prepara i pasti nella cucina dedicata e li consegna in carrello termico multi – porzione nella sala mensa.

	N. PASTI ANNUI	N. COLAZIONI
<b>DEGENTI P.O. BOBBIO</b>	18.336	8.546
<b>DIPENDENTI P.O. BOBBIO</b>	3.918	-
<b>TOTALE</b>	<b>22.254</b>	<b>8.546</b>

# ASP DI PIACENZA

Si riportano le **utenze e la tipologia di servizio** per Azienda Servizi alla Persona di Piacenza ed il numero dei pasti e colazioni indicativi:

- ospiti e dipendenti della **struttura dedicata agli anziani** di via Campagna n. 157;
- utenti della struttura preposta all'erogazione di **servizi per i disabili** in Via Scalabrini 19;
- utenti del **Centro socio – occupazionale** di via Gaspare Landi n. 8;
- ospiti della **Residenza Lillà** di via Gaspare Landi n. 8.

Tutti i pasti per l'ASP vengono cucinati nella cucina dedicata di via Campagna n. 157 e veicolati nelle due sedi distaccate. Per le strutture dedicate agli anziani e ai disabili il pasto è consegnato in modalità **multi – porzione** alla porta dei diversi nuclei (reparti).

Per la residenza Lillà, per le diete sanitarie ASP e per il personale che usufruisce della mensa dipendenti viene richiesta la modalità **monoporzione**.

	N. PASTI ANNUI	N. COLAZIONI
<b>STRUTTURA ANZIANI</b>	173.740	86.870
<b>STRUTTURA DISABILI</b>	15.330	7.665
<b>CSO</b>	6.240	-
<b>RESIDENZA LILLA'</b>	730	-
<b>DIPENDENTI STRUTTURA ANZIANI</b>	1.460	-
<b>TOTALE</b>	<b>197.500</b>	<b>94.535</b>



# SERVIZI RICHIESTI

Oltre a quanto specificato nelle slide precedenti, l' iniziativa riguarda, titolo esemplificativo e non esaustivo:

- Pulizia, rigoverno e sanificazione dei centri cottura e dei refettori/mense;
- Servizio di piccola lavanderia per le cucine gestite dal Comune;
- Sostituzione del personale comunale di cucina in caso di assenze programmabili (ad esclusione, dell'assenza per maternità) remunerato dal Comune;
- Integrazione del personale presso le cucine direttamente gestite dal Comune;
- Gestione oltre che del proprio personale, addetto al servizio, anche delle risorse assegnate dall'AUSL per il Presidio Ospedaliero di Piacenza. (remunerate dall'AUSL)



# SERVIZI RICHIESTI

- Fornitura di scorte alimentari presso ASP e cucine gestite dal Comune;
- **Fornitura** e reintegro di stoviglie e utensileria;
- Fornitura Sistema informativo per la prenotazione dei pasti unitamente ai dispositivi da utilizzare per la prenotazione dei pasti stessi (il Comune ha in dotazione propri dispositivi);
- **Utilizzo integrazione e fornitura** di attrezzature e macchinari nei centri cottura affidati al fornitore
- Smaltimento di macchinari ed attrezzature non più utilizzabili;
- Realizzazione di una zona lavaggio nella cucina con annesse attrezzature (per l'ASP di Piacenza);
- L'installazione nella cucina di Bobbio di due contatori gas e luce;



# VANTAGGI PER IL FORNITORE

Durante lo svolgimento del servizio, come sopra descritto, il Fornitore avrà la possibilità di godere dei seguenti vantaggi:

- **ROYALTIES**

Il Fornitore potrà utilizzare le cucine **per utenze diverse da quelle indicate in Capitolato**, previa specifica autorizzazione e corrisponderà all'ente proprietario della struttura un cifra per ogni pasto erogato.

Attualmente le cucine utilizzate a tal fine sono: la cucina di La Verza e la cucina dell'ASP (dove sono preparati pasti per l'Hospice "Casa di IRIS", per il servizio a domicilio per anziani per i comuni di Calendasco e Sarmato e per la comunità di disabili del Comune di Fiorenzuola d'Arda).

- **MENSE SELF – SERVICE**

L'**AUSL** attualmente autorizza il Fornitore a utilizzare la mensa dipendenti del P.O. di Piacenza come self – service aperto al pubblico, in cui sono venduti i pasti a prezzo di mercato.



# RIFERIMENTI NORMATIVI



Comma 1, Art. 144 del **Codice dei contratti pubblici** (D.Lgs. 50/2016 s.m.)



Art. 5, Direttiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo e del Consiglio, sulla **riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente**



Art. 6, Legge n. 141/2015, «**Disposizioni in materia di agricoltura sociale**»



CAM «**Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari**» (Decreto Min. Ambiente del 10 marzo 2020 - GU n.90 del 4-4-2020)



«**Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica**», Decreto 28 ottobre 2021, Ministero della Salute (G.U. n.269 del 11-11-2021)



Commi 5 e 5 bis, Art. 4 D.L. n. 104/2013 (Convertito con modificazioni dalla L. 128/2013), «**Misure urgenti in materia di istruzione, università e ricerca**»



Legge n.166/2016, Disposizioni concernenti la **donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi**

# SINTESI DEI PRINCIPALI ELEMENTI

Nelle successive slide sono illustrati gli ulteriori elementi che caratterizzeranno la gara in fase di pubblicazione, in particolare:

- Requisiti di partecipazione
- Subappalto
- Suddivisione in lotti, strumento d'acquisto e durata dell'affidamento
- Criterio di aggiudicazione e criteri di valutazione dell'offerta tecnica
- Clausole sociali
- Clausole di adeguamento prezzi



# REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Si riportano di seguito i requisiti speciali che potrebbero essere richiesti ai fini della partecipazione alla gara.

- **REQUISITO DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA: fatturato specifico medio annuo** nel settore della ristorazione collettiva.
  
- **REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE:**
  1. Esecuzione nell'ultimo quinquennio di **servizi di ristorazione collettiva** di cui almeno uno di ristorazione scolastica e uno di ristorazione ospedaliera;
  2. Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla **norma UNI EN ISO 9001 nel settore della ristorazione**, idonea, pertinente e proporzionata all'oggetto dell'appalto;
  3. Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di **gestione ambientale** alla/e **norme tipo UNI EN ISO 14001, EMAS o equivalente nel settore della ristorazione**, idonea, pertinente e proporzionata all'oggetto dell'appalto;
  4. Possesso della certificazione **UNI EN ISO 22000:2005 (Sicurezza alimentare)** o equivalente, idonea, pertinente e proporzionata **nel settore della ristorazione**.



# SUBAPPALTO

A norma dell'art. 105 comma 1 del Codice, non può essere affidata in subappalto la prevalente esecuzione dei contratti, data la delicata natura del servizio.



# SUDDIVISIONE IN LOTTI, STRUMENTO D'ACQUISTO E DURATA

## *Suddivisione in lotti*

La gara è costituita da un unico lotto poiché, ai sensi dell'art. 51, comma 1 del Codice, le prestazioni sono funzionalmente connesse da un punto di vista tecnico.

L'utilizzo del centro cottura di La Verza come fulcro operativo del servizio per tutte e tre le amministrazioni contraenti non consente la suddivisione in lotti senza compromettere l'efficienza del servizio stesso.

## *Strumento d'acquisto e durata dell'affidamento*

Con l'operatore economico aggiudicatario del lotto verrà stipulata una **Convenzione**.

La Convenzione avrà durata di **12 mesi** con eventuale **rinnovo** per ulteriori **12 mesi**.

Gli **Ordinativi di Fornitura** avranno durata di **5 anni + 2**; la fase di esecuzione del servizio decorrerà dalla data di inizio effettivo dell'esecuzione del servizio.



# CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE E DI VALUTAZIONE

## *Criterion di aggiudicazione*

Conformemente a quanto previsto dall'art. 95 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. la gara sarà aggiudicata all'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del **miglior rapporto qualità-prezzo**, con prevalente valutazione dell'offerta tecnica.

## *Criteri di valutazione dell'offerta tecnica*

I criteri di valutazione dell'offerta tecnica verteranno sull'organizzazione del ciclo produttivo e del trasporto dei pasti, sulla qualità delle derrate anche migliorative rispetto ai requisiti minimi fissati nei CAM e sull'offerta di prodotti locali a filiera corta secondo quanto previsto dall'articolo 95 degli appalti

Tra i criteri potrebbe essere inserito il possesso di alcune certificazioni ulteriori, rispetto a quelle necessarie per la partecipazione alla gara, ad es. la UNI EN ISO 45001:2018 e la UNI EN ISO 22005:2007.



Oltre alla valorizzazione degli aspetti sociali nell'ambito dei criteri di valutazione, sarà previsto in gara:

- Clausola sociale di **riassorbimento del personale attualmente impiegato nell'appalto**, in base alla quale la Ditta aggiudicataria si impegna ad assumere, qualora abbia esigenza di disporre di ulteriori risorse umane, il personale regolarmente e continuativamente impiegato dalla precedente gestione alle condizioni non inferiori a quelle già riconosciute, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante;
- su richiesta scritta delle rappresentanze sindacali o dei sindacati di categoria, l'appaltatore uscente, l'appaltatore entrante, l'**Amministrazione contraente, con l'eventuale coinvolgimento della stazione appaltante**, siano tenuti ad espletare, **prima dell'avvio delle attività**, un **esame congiunto con i soggetti sindacali** richiedenti al fine di garantire il rispetto della clausola sociale, la corretta applicazione contrattuale a tutela dei diritti e della retribuzione dei lavoratori e definire le modalità di ricorso al subappalto.

L'attuale fornitore inquadra i propri operatori utilizzando quasi esclusivamente il CCNL PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO.



# CLAUSOLE DI ADEGUAMENTO PREZZI

Nella Convenzione Intercent – ER sarà previsto un meccanismo di **adeguamento dei prezzi**, ai sensi dell'art. 106 comma 1 lett. a) del Codice.

Trascorso un anno dalla stipula della convenzione i prezzi possono essere aggiornati, in aumento o in diminuzione, su richiesta del Fornitore sulla base dei **prezzi standard rilevati dall'ANAC**, degli **elenchi dei prezzi rilevati dall'ISTAT**, oppure, qualora i dati suindicati non siano disponibili, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento della richiesta di revisione e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto. La revisione dei prezzi può essere richiesta **una sola volta per ciascuna annualità**.

Sarà valutato, inoltre, per la ristorazione scolastica, l'inserimento di una clausola di **adeguamento del prezzo** qualora dovesse persistere **l'emergenza sanitaria Covid-19**, il servizio dovesse essere erogato con **modalità diverse** rispetto all'ordinaria organizzazione e si verificasse una sensibile riduzione del numero dei pasti.



Il presente materiale, suscettibile di variazioni anche sostanziali nella stesura finale della documentazione di gara, sarà messo a disposizione sul portale dell'Agencia Intercent-ER al seguente indirizzo: <http://intercenter.regione.emilia-romagna>.

Eventuali osservazioni in merito al materiale pubblicato dovranno essere inviate all'indirizzo e-mail: **[felicia.ilgrande@regione.emilia-romagna.it](mailto:felicia.ilgrande@regione.emilia-romagna.it)**, entro e non oltre il giorno: **28/06/2022**.

L'esito della presente consultazione non è in alcun modo vincolante per Intercent-ER, che si riserva la più ampia discrezionalità rispetto alle decisioni da adottare.