

Servizio di ristorazione ospedaliera a basso impatto ambientale

Acquisto congiunto di 7,6 milioni di pasti per le aziende del Servizio Sanitario in Piemonte



Stazione appaltante:	SCR – Società di committenza della Regione Piemonte
Contratto:	Contratto per la fornitura del servizio di ristorazione ospedaliera e aziendale a basso impatto ambientale. Pubblicato: Dicembre 2017. Aggiudicazione prevista dopo Maggio 2018.
Risultati:	<ul style="list-style-type: none">• Più di 2300 tonnellate di cibo biologico fornite in un anno• Minimo risparmio ambientale atteso: 84,1 tCO₂/anno• Minimo risparmio economico atteso: 4.958.684 €/anno

SOMMARIO

- Gara europea suddivisa in 6 lotti territoriali.
- Contratto con durata variabile in base alla scadenza dei vecchi contratti (7+2 anni in media)
- Volume stimato: 7.672.348 pasti. Base d'asta € 371.745.339
- Il prezzo-base unitario è di 5,78 €/pasto (fresco/caldo) e 6,55 €/pasto (refrigerato).

Procedura d'acquisto

La procedura di acquisto è stata condotta da SCR Piemonte S.p.a. per conto delle 12 Aziende Sanitarie appartenenti alla Regione Piemonte. SCR Piemonte S.p.A. è stata individuata quale Soggetto Aggregatore con l'incarico di stipulare convenzioni per l'acquisto di determinate categorie di lavori, beni e servizi a favore degli enti pubblici della Regione Piemonte, al fine di creare economie di scala e ridurre i costi di approvvigionamento. SCR collabora con la Città Metropolitana di Torino e ARPA Piemonte nell'ambito della Rete APE.

Il nuovo Codice Appalti italiano prevede criteri ambientali minimi (CAM) obbligatori per alcune categorie tra cui il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (DM 25 Luglio 2011).

La gara è suddivisa nei seguenti 6 lotti geografici che coprono gran parte del territorio regionale:

Lotto	Nome	Provincia	Importo massimo totale a base d'asta	n° pasti annuali	Durata + rinnovo in mesi	Metodo
1	AOU Città della Salute	Torino	€ 102.441.860,65	2.019.680	84 + 24	Refrigerato
2	AO Mauriziano e PO Martini	Torino	€ 44.299.547,05	959.494	75 + 24	Fresco/Caldo
3	ASL TO3 e TO5	Torino	€ 58.466.657,72	1.274.547	77 + 24	Refrigerato
4	ASL TO4	Torino	€ 59.828.862,14	1.179.852	84 + 24	Refrigerato
5	ASL AL, AOU Maggiore e ASL NO	Alessandria e Novara	€ 65.822.883,13	1.439.438	84 + 24	Fresco/Caldo
6	ASL VCO e ASL VC	Verbania e Vercelli	€ 40.885.528,74	799.337	84 + 24	Refrigerato
TOTALE			€ 371.745.339,43	7.672.348		

*AOU: Azienda Ospedaliera Unica, AO: Azienda Ospedaliera, PO: Polo Ospedaliero, ASL: Azienda Sanitaria Locale.

Il valore massimo stimato per ciascun lotto comprensivo dell'opzione biennale di rinnovo, è stato calcolato sulla base dei prezzi di riferimento in ambito sanitario del servizio di ristorazione, rilevazione anno 2016, pubblicati dall'A.N.AC. nella delibera n.1204 del 23 novembre 2016. La Convenzione avrà validità ed efficacia sino al 31/12/2025.

Il bando è stato pubblicato da SCR Piemonte il 30 Dicembre 2017 sulla Gazzetta Ufficiale dell'UE. Le offerte dovranno pervenire entro l'11/05/2018.

L'aggiudicazione avverrà sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo con l'attribuzione del punteggio, espresso in numeri fino al secondo decimale per totali 100 punti massimi (offerta tecnica max 70 punti, offerta economica max 30 punti).

Acquisto congiunto

SCR Piemonte S.p.A., società di capitali interamente partecipata dalla Regione Piemonte ha l'obiettivo di razionalizzare la spesa pubblica e di ottimizzare le procedure di scelta degli appaltatori nelle materie d'interesse regionale. Ogni Azienda Sanitaria e Ospedaliera utilizzerà la convenzione centralizzata per stipulare il proprio contratto con l'operatore economico aggiudicatario.

SOLUZIONE INNOVATIVA

E' la prima volta che viene realizzato un unico bando di grande valore per diversi ospedali, che considera sia le specifiche ambientali che il valore economico.

L'approccio del "Joint Procurement" (acquisto collettivo) è stato applicato per diverse ragioni:

- ridurre i costi amministrativi per le organizzazioni partecipanti
- ottenere riduzioni di prezzo della fornitura/servizio (economie di scala)
- inviare un forte segnale di domanda al mercato della ristorazione collettiva.

Analisi dei bisogni

Per la redazione del bando è stato istituito un gruppo di lavoro, coordinato da SCR, con i rappresentanti di tutti gli ospedali e i referenti dei vecchi bandi, al fine di analizzare i bandi in essere e razionalizzare per area geografica il sistema di distribuzione dei pasti. Si è puntato maggiormente sul refrigerato (4 lotti su 6), mentre è stato mantenuto il sistema tradizionale "fresco/caldo" in 2 lotti.

La scelta del metodo di cottura è stata fatta dalle singole amministrazioni aggiudicatrici (in riferimento all'idoneità della posizione o delle attrezzature già possedute e ad altri investimenti correlati).

Coinvolgimento del mercato

Gli operatori economici del settore sono stati coinvolti in due consultazioni preliminari entrambe indette tramite PIN (Prior Information Notice) europeo. Al primo incontro, svoltosi in data 21/12/2016, hanno partecipato circa 20 operatori del settore ristorazione collettiva, ai quali è stata presentata l'iniziativa ed è stata consegnata una prima documentazione riguardante la gara. Quanto emerso dalla consultazione è servito per elaborare la bozza del bando che, in occasione della seconda consultazione avvenuta il 6/11/2017, è stata resa disponibile agli operatori interessati. Durante il secondo incontro sono stati analizzati i criteri del bando di gara sulla base delle richieste degli operatori economici partecipanti.

Gli operatori sono tenuti ad effettuare un sopralluogo obbligatorio presso le sedi delle Amministrazioni Contraenti, durante il quale effettuare una ricognizione dello stato dei locali, degli impianti/attrezzature/arredi e ogni altro materiale di proprietà delle Amministrazioni Contraenti, funzionale al servizio di ristorazione.

Specifiche tecniche

E' richiesto che ogni offerente sia in possesso della certificazione di Sistema di Gestione Ambientale ISO 14001 in corso di validità o la registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS).

SPECIFICHE TECNICHE

- 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 devono provenire:
 - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
 - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP (Indicazione Geografica Protetta), DOP (Denominazione di Origine Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita).
- La carne dovrà provenire:
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n 834/2007 e relativi regolamenti attuativi,
 - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP
- Il pesce dovrà provenire:
 - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica
- Le stoviglie devono essere:
 - per i dipendenti: piatti e coppette in ceramica o porcellana, bicchieri in materiale riutilizzabile e posate in acciaio inox
 - per i degenti: piatti e coppette in ceramica o porcellana, bicchieri in materiale riutilizzabile

- I prodotti in carta-tessuto devono rispettare i criteri Ecolabel EU o equivalenti.
- Devono essere utilizzati prodotti per le pulizie a basso impatto ambientale che rispettino i criteri Ecolabel EU o equivalenti.
- Il trasporto delle merci e consegna dei pasti e delle colazioni deve essere svolto con l'utilizzo di automezzi a basso impatto ambientale previsti nei CAM
- Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:
 - alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
 - alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero “ad uso professionale”, e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

- Il fornitore deve garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili e prevedere la distribuzione del cibo non somministrato a fini di solidarietà sociale.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Cinque punti su 70 sono assegnati ai casi in cui il cibo e le bevande fornite sono stati coltivati e/o prodotti entro un raggio di 100 km dal luogo in cui il pasto sarà consumato.

Risultati

Impatti ambientali

È difficile calcolare l'impatto preciso dei contratti futuri in termini di riduzioni delle emissioni di CO₂, anche perché dipende in larga misura dalla composizione dei diversi pasti.

Basandosi su un pasto vegetariano standard ipotizzato (con contenuto biologico del 40%) si stima che saranno acquistate annualmente 2.310 tonnellate di alimenti biologici, con un risparmio calcolato di 84,1 tCO₂/anno (756,9 tonnellate rispetto al potenziale periodo di 9 anni dei contratti).

Questa è probabilmente una stima molto conservativa, poiché non tiene conto dell'uso di carne biologica (che comporta un risparmio di CO₂ molto più elevato) e di altri prodotti come yogurt e uova, che saranno al 100% biologici. È probabile quindi che l'impatto finale sia più elevato. Altri criteri ambientali inclusi nel bando di gara (piatti, bicchieri e posate riutilizzabili, tessuti e prodotti per la pulizia che soddisfano i requisiti del marchio Ecolabel UE, trasporto di merci e pasti con veicoli a basso impatto ambientale e attrezzature ad alta efficienza energetica) contribuiranno certamente a una sostanziale riduzione delle emissioni di CO₂.

BASI PER I CALCOLI

- Peso medio di un pasto vegetariano standard (pranzo + cena): 998g
- 5.786.874 pasti (pranzi + cene) forniti ogni anno
- 5.775,3 tonnellate di cibo consumato annualmente per pranzi e cene
- 2.310,12 tonnellate di cibo organico consumato annualmente per pranzi e cene (40% del totale)
- Suddivisione del pasto ipotizzata: 92% di frutta e verdura e 8% di pane
- Fattori di conversione:
 - Frutta e verdura fresca – 0,04 kgCO₂ risparmiati per kg di prodotto biologico
 - Pane – 0,11 kgCO₂ risparmiati per kg di prodotto biologico
- *Calcoli effettuati usando lo strumento sviluppato all'interno del progetto GPP 2020 (www.gpp2020.eu), e ridefinito all'interno del progetto SPP Regions. Disponibile sul sito di SPP Regions.
(Calcoli più dettagliati sono inclusi nell'Allegato che si trova alla fine del documento)*

Impatti finanziari

Considerando il prezzo di un singolo pasto (colazione, pranzo, cena), al netto di investimenti/attrezzature e manutenzione, è possibile stimare un risparmio annuo minimo di quasi 5 milioni di euro (vedi tabella sotto). Questo risparmio sarà necessario per rinnovare le aree di ristorazione e sostituire le attrezzature meno efficienti.

I costi attuali dei singoli pasti indicati nella tabella sono la media di quelli rilevati nell'ultimo anno nelle autorità sanitarie locali partecipanti.

I costi futuri dei singoli pasti sono indicati nell'offerta come il valore massimo alla base d'asta che non può essere superato.

Il costo del pasto singolo sarà inferiore a quello attuale, tranne che per la colazione nel metodo fresco/caldo (+ € 0,01 / pasto).

Metodo di cottura		Pasti annuali	Costo medio unitario attuale [€]	Costo unitario massimo futuro [€]	Costo medio unitario attuale [€]	Costo unitario massimo futuro [€]
Fresco/ caldo	colazione	562,162	0.47	0.48	264,216	269,838
	pranzo/cena	1,836,770	5.9	5.78	10,836,943	10,616,531
Refrigerato	colazione	1,323,312	1.05	0.48	1,389,478	635,190
	pranzo/cena	3,950,104	7.56	6.55	29,862,786	25,873,181
Totale					42,353,423	37,394,739
Risparmi [€]					4,958,684	

Impatti sociali

Questa gara coinvolgerà un gran numero di persone che fanno uso della ristorazione ospedaliera e pazienti e dipendenti saranno tenuti informati sulla gestione a basso impatto ambientale del servizio, che contribuirà ad aumentare la consapevolezza ambientale e a educare gli utenti della mensa sul consumo sostenibile.

La dimensione del tender potrebbe influenzare lo sviluppo del mercato del prodotto biologico in futuro.

Gestione dei contratti

Ogni ospedale può condurre ispezioni, sia presso l'appaltatore sia presso gli impianti di produzione, periodicamente, senza preavviso o motivazione, per verificare la conformità del servizio di ristorazione fornito con il contratto. In caso d'inadempienza sono previste sanzioni che vanno da € 50 a € 10.000.

Lezioni imparate e sfide future

- Garantire il livello necessario di approvvigionamento di grandi quantità di prodotti biologici e locali e di pesci provenienti da sistemi di acquacoltura sostenibili, è una sfida e sottolinea l'importanza di definire specifiche tecniche adeguate.
- È importante valutare la situazione precedente in collaborazione con tutti i committenti di ciascun ospedale e coinvolgere il mercato sui nuovi criteri ambientali.

CONTATTI

Anastasia PACE (Funzione Appalti)

anastasia.pace@scr.piemonte.it

SCR Piemonte S.p.A.

tel +39 011 6548 321 fax +39 0116686851

www.scr.piemonte.it



Allegato 1 – Calcolo dei risparmi ambientali

CO₂ evitata

Input & Results		Lifetime of the measures implemented in the course of the contract		9 years		INPUT DATA				
		Conventional	Organic	Conventional	Organic	Green tender	Baseline	Conventional tender		
Energy source	Amount of food purchased		Amount of food purchased		Conventional	Organic	Per year	Per lifetime	Per year	Per lifetime
	Conventional	Organic	Conventional	Organic						
poultry (deep frozen)							0,0	0,0	0,0	0,0
beef							0,0	0,0	0,0	0,0
beef (deep frozen)							0,0	0,0	0,0	0,0
pork							0,0	0,0	0,0	0,0
pork (deep frozen)							0,0	0,0	0,0	0,0
vegetables (fresh)	2.125.000			2.125.000			318,8	2.868,8	255,0	2.295,0
vegetables (canned)							0,0	0,0	0,0	0,0
vegetables (deep frozen)							0,0	0,0	0,0	0,0
potatoes (fresh)							0,0	0,0	0,0	0,0
potatoes (dried)							0,0	0,0	0,0	0,0
pommes frites (deep frozen)							0,0	0,0	0,0	0,0
tomatoes (fresh)							0,0	0,0	0,0	0,0
bread, rolls, white bread	185.000			185.000			120,3	1.082,3	99,9	899,1
bread - mixed wheat and rye							0,0	0,0	0,0	0,0
noodles							0,0	0,0	0,0	0,0
butter							0,0	0,0	0,0	0,0
yoghurt							0,0	0,0	0,0	0,0
cheese							0,0	0,0	0,0	0,0
milk							0,0	0,0	0,0	0,0
eggs							0,0	0,0	0,0	0,0
						TOTAL	439,00	3.951,00	354,90	3.194,10
						SAVINGS				
						Savings (Baseline / Green tender)				
						Per year	Per lifetime	Percentage		
Expected results						84,10	756,90	19,16%		
Reduction of CO ₂ emissions, (t CO ₂)										

About SPP Regions

SPP Regions is promoting the creation and expansion of 7 European regional networks of municipalities working together on sustainable public procurement (SPP) and public procurement of innovation (PPI).

The regional networks are collaborating directly on tendering for eco-innovative solutions, whilst building capacities and transferring skills and knowledge through their SPP and PPI activities. The 42 tenders within the project will achieve 54.3 GWh/year primary energy savings and trigger 45 GWh/year renewable energy.

SPP REGIONS PARTNERS



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 649718. The sole responsibility for any error or omissions lies with the editor. The content does not necessarily reflect the opinion of the European Commission. The European Commission is also not responsible for any use that may be made of the information contained herein.