



Camera di Commercio
Roma

ASSET - CAMERA
Azienda Speciale

FACILITY MANAGEMENT IL MERCATO PUBBLICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE MANUALE OPERATIVO

Novembre 2014





Camera di Commercio
Roma



ASSET - CAMERA
Azienda Speciale

Il manuale operativo è stato curato da ASSET Camera, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Roma, che si è avvalsa per la realizzazione di CRESME Europa Servizi

ASSET Camera

Direzione Generale
Direzione Operativa
Direzione e coordinamento del progetto

Massimiliano Colella
Giuseppe Tripaldi
Luca Rossi

Gruppo di lavoro

David Mezzi
Giuseppe Sebastianelli
Nadia Vannini

CRESME Europa Servizi

Progettazione e realizzazione

Lorenzo Bellicini e Mercedes Tascetta

Direzione e coordinamento tecnico

Mercedes Tascetta

Gruppo di Lavoro

Sandro Baldazzi
Jessica Carli
Gianni Stifani
Mercedes Tascetta
Sara Toso
Franca Widmar

Le informazioni inerenti i bandi di gara e le aggiudicazioni di iniziative di Partenariato Pubblico Privato nel Lazio sono disponibili sul sito dell'**Osservatorio del Partenariato Pubblico Privato del Lazio** (www.siop-lazio.it), promosso dalla **Camera di Commercio di Roma** (www.rm.camcom.it).

I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica, di produzione e di adattamento, totale o parziale con qualsiasi mezzo sono riservati esclusivamente ad ASSET Camera, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Roma. Nessuna parte del presente manuale può essere riprodotta senza autorizzazione scritta da parte di ASSET Camera.

INDICE

Premessa	VIII
Introduzione	IX
1. ANALISI DEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE	1
1.1. Definizione del settore dei servizi di ristorazione e sua evoluzione storica	1
1.2. La ristorazione collettiva	2
1.2.1 La ristorazione scolastica	3
1.2.2 La ristorazione ospedaliera	4
1.2.3 La ristorazione aziendale	6
1.3. Analisi della normativa vigente	7
1.3.1 La normativa europea	7
- Le nuove Direttive europee sugli appalti pubblici	
1.3.2 La normativa nazionale	10
- Gli “Acquisti Verdi”: il PAN GPP	
- Altri provvedimenti normativi relativi alla ristorazione collettiva, e in particolare alla sicurezza alimentare	
1.3.3 La normativa regionale: la Regione Lazio	14
1.3.4 La normativa regionale: le altre Regioni	15
1.4. Analisi delle linee guida nazionali e regionali per la ristorazione collettiva	16
1.4.1 Le “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”	16
1.4.2 Le “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale”	20
2. IL MERCATO PUBBLICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE	24
2.1. Il mercato pubblico complessivo dei servizi di ristorazione	24
2.1.1 Le tipologie di servizi di ristorazione	26
2.2. Il mercato pubblico della ristorazione collettiva	27
2.2.1 Il mercato pubblico della ristorazione collettiva in Italia	27
- Le tipologie di ristorazione collettiva	
- I committenti	
- Le tipologie dimensionali	
- Le forme contrattuali	
- Criterio di aggiudicazione	
- Durata di servizio	
- Il territorio	
2.2.2 Il mercato pubblico della ristorazione collettiva nel Lazio	39
2.2.3 Le aggiudicazioni e le imprese di servizi di ristorazione collettiva	43
- Le aggiudicazioni di servizi di ristorazione collettiva in Italia	
- Le imprese aggiudicatrici di servizi di ristorazione collettiva in Italia	
- Le aggiudicazioni di servizi di ristorazione collettiva nel Lazio	
- Le imprese aggiudicatrici di servizi di ristorazione collettiva nel Lazio	
2.3. Il mercato pubblico dei buoni pasto	54

2.3.1	Il mercato pubblico dei buoni pasto in Italia	54
2.3.2	Il mercato pubblico dei buoni pasto nel Lazio	56
2.3.3	Le aggiudicazioni e le imprese di servizi sostitutivi mensa mediante buoni pasto	57
	- Aggiudicazioni in Italia	
	- I protagonisti dell'offerta in Italia	
	- Aggiudicazioni nel Lazio	
	- I protagonisti dell'offerta nel Lazio	
	- Buoni pasto nel Lazio: i contratti di importo superiore a 5 milioni di euro aggiudicati nel periodo gennaio 2007-giugno 2014	
	- La Convenzione Consip "Buoni pasto"	
2.4.	Il mercato pubblico della ristorazione commerciale	69
2.4.1	Il mercato pubblico della ristorazione commerciale in Italia e nel Lazio	69
3.	CASI STUDIO	72
3.1.	ROMA: servizio di ristorazione nelle scuole d'infanzia di Roma Capitale	73
3.1.1	Ricostruzione cronologica e procedimentale della vicenda	74
3.1.2	Oggetto e obiettivi dell'affidamento	74
3.1.3	Criteri di aggiudicazione	76
3.1.4	Aggiudicazione	77
3.1.5	Modalità di affidamento e di erogazione del servizio	82
3.1.6	Inadempienze del concessionario e controlli da parte dell'Amministrazione comunale	85
3.1.7	Il punto di vista di Roma Capitale	86
3.1.8	Elementi di sintesi e criticità	87
3.2.	POLICLINICO TOR VERGATA: servizio di ristorazione, mensa self-service e bar con relativi lavori di adeguamento nei locali messi a disposizione dall'Azienda Ospedaliera	88
3.2.1	Ricostruzione cronologica e procedimentale della vicenda	88
3.2.2	Oggetto e obiettivi dell'affidamento	89
3.2.3	Criteri di aggiudicazione	90
3.2.4	Aggiudicazione	91
3.2.5	Modalità di affidamento del servizio e di realizzazione dei lavori	91
3.2.6	Modalità di espletamento del servizio rivolto ai degenti	92
3.2.7	Modalità di gestione ed espletamento del servizio mensa self-service e bar	94
3.2.8	Inadempienze del concessionario e controlli da parte del Policlinico	96
3.2.9	Il punto di vista del reparto amministrativo dell'Azienda Ospedaliera Universitaria Policlinico di Tor Vergata	98
3.2.10	Il punto di vista del gestore del servizio	99
3.2.11	Elementi di sintesi e criticità	101
3.3.	LANUVIO (RM): concessione del servizio di ristorazione scolastica e realizzazione di un refettorio	102
3.3.1	Ricostruzione cronologica e procedimentale della vicenda	102
3.3.2	Oggetto e obiettivi della concessione	103
3.3.3	Criteri di aggiudicazione	104
3.3.4	Aggiudicazione e subentro nella concessione	105
3.3.5	Modalità di affidamento e di erogazione del servizio	106
3.3.6	Lavori di realizzazione del refettorio scolastico	109
3.3.7	Tariffe e modalità di pagamento	110
3.3.8	Inadempienze del concessionario e controlli da parte del Comune	110
3.3.9	Il punto di vista del Responsabile del Procedimento	111
3.3.10	Elementi di sintesi e criticità	113

4. COME SI DEVE FARE: caratteristiche degli affidamenti pubblici di servizi di ristorazione	114
4.1. Ristorazione scolastica: il servizio di ristorazione scolastica centralizzata e autogestita nella Capitale	114
4.2. Ristorazione ospedaliera: il servizio di ristorazione ospedaliera per le aziende sanitarie IFO, ACO San Giovanni, Rieti e Roma E	120
4.3. Ristorazione aziendale - Servizio sostitutivo mensa mediante buoni pasto: Convenzione Consip Buoni pasto 6	124
5. LA NORMATIVA IN MATERIA DI RISTORAZIONE	130
5.1. Normativa europea	130
5.2. Normativa nazionale	130
5.3. Normativa tecnica nazionale: norme UNI (Ente Nazionale Italiano di Unificazione)	131
5.4. Normativa Regione Lazio	132
5.5. Le norme relative al Partenariato Pubblico Privato, aggiornate con le modifiche introdotte dagli ultimi provvedimenti approvati	132

PREMESSA

di Stefano Venditti¹

Nel Lazio il mercato pubblico dei bandi di gara per servizi di ristorazione, tra gennaio 2007 e giugno 2014, è rappresentato da **803 gare** per un importo complessivo di oltre **2,6 miliardi di euro**. Scendendo a livello comunale, al comune di Roma competono 454 gare per servizi di ristorazione per un importo complessivo di oltre 1,5 miliardi di euro. Rispetto all'intero mercato dei servizi di Facility Management esternalizzati dalle Pubbliche Amministrazioni del Lazio rappresenta quote del 5% per numero e dell'8,5% per importo. Tali quote crescono al 51%, per numero e importo, se rapportate al mercato dei soli servizi ausiliari. Dal 2007 in Italia la media regionale è rappresentata da 384 gare e 597 milioni di euro.

Sono questi i principali dati di un settore cresciuto nel tempo, che affianca la domanda di servizi di ristorazione collettiva dei Comuni, Enti locali, Università ed aziende sanitarie alla ristorazione in convenzione ("buoni pasto") ed alla ristorazione commerciale. Cifre e volumi importanti che meritano la giusta analisi e valorizzazione in rapporto con lo scenario economico che viviamo e, non da ultimo, con lo sviluppo del territorio e delle sue imprese, obiettivo che guida l'operato della **Camera di Commercio di Roma**.

Si avverte infatti la necessità di analizzare il cambiamento e fornire gli strumenti alle aziende che si affacciano sul mercato con approcci non solo teorici ma anche pratici, o meglio operativi, attraverso l'analisi di casi studio reali, per estendere l'esperienza e rafforzare le buone pratiche, contestualizzando eventi e condizioni favorevoli allo sviluppo imprenditoriale. Con l'espressione "Facility Management" si indica solitamente la gestione integrata dei servizi e dei processi a supporto delle attività primarie di un'impresa. L'azienda quindi, mossa dalla necessità di specializzare ed innovare, nell'ottica di una riduzione complessiva dei costi, avvia procedure di esternalizzazione (out-sourcing) per tutte quelle attività che pur necessarie al suo funzionamento non rientrano nel suo core business. Il ricorso a procedure di gestione in Facility Management, è attuato da imprese e da enti economici pubblici, che riescono a convertire in costi fissi le attività di supporto, aumentando standard operativi e flessibilità, grazie ad una maggiore specializzazione delle società affidatarie. Ed è proprio sulle capacità di specializzazione che si caratterizza la tipicità della gestione in FM: l'azienda affidataria non è solo il fornitore del servizio ma lo gestisce in maniera integrata, supportandolo con piattaforme informatizzate, programmando e pianificando le attività e il monitoraggio.

Cambia quindi in maniera sostanziale il modello relazionale tra fornitore del servizio e cliente: l'elaborazione di strategie condivise di gestione del servizio si traduce in modalità operative più efficienti per il raggiungimento delle quali il fornitore diviene partner strategico dell'operazione. Il presente manuale operativo è il secondo dedicato al mercato del Facility Management (FM), e fa parte della collana di manuali che **ASSET Camera**, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Roma, sta sviluppando grazie ai dati messi a disposizione dall'**Osservatorio del Facility Management del Lazio**, promosso dalla **Camera di Commercio di Roma**, in collaborazione con il Cresme Europa Servizi (www.fm-lazio.it). Il fine è di realizzare uno strumento operativo, fruibile dalle aziende ed agli enti pubblici, in grado di guidare gli attori del sistema economico nella gestione di una fase complessa del mercato, come quella attuale.

Vista l'importanza del segmento di mercato si è quindi deciso di rivolgere l'attenzione alla ristorazione e analizzare tre casi del territorio laziale: il caso di **Roma Capitale**, con la positiva esperienza del bando per la ristorazione nelle scuole d'infanzia, alla seconda edizione, con un capitolato tecnico in linea con i principi del green public procurement, che prevede l'impiego di alimenti a filiera corta e misure volte al contenimento degli impatti ambientali; il caso del **Policlinico di Tor Vergata** nel comune di Roma, con l'affidamento del servizio di ristorazione, mensa e bar, con relativi lavori di adeguamento dei locali messi a disposizione dell'Azienda Ospedaliera; e il caso del **Comune di Lanuvio (RM)** che oltre alla concessione del servizio di ristorazione scolastica integra un'operazione di Partenariato Pubblico Privato, relativa alla realizzazione del refettorio ed all'adeguamento del centro cottura. I tre casi studio presi in esame, attraverso le interviste agli attori dei singoli appalti, delineano un quadro articolato, che mette in luce sia le buone pratiche adottate, sia le esigenze di un mercato in costante evoluzione, che coinvolge in egual maniera aziende partecipanti e stazioni appaltanti attraverso un approccio contributivo e partecipativo. Ancora una volta, Asset Camera, attraverso questo tipo di pubblicazioni, cerca di favorire la condivisione delle informazioni e la diffusione delle procedure, per la promozione e lo sviluppo del mercato e la crescita del tessuto imprenditoriale.

¹ Presidente di Asset Camera, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Roma.

INTRODUZIONE

di Lorenzo Bellicini²

I profondi cambiamenti dello stile di vita delle famiglie e dei singoli individui hanno determinato, in particolare negli ultimi trenta anni, un mutamento delle abitudini alimentari e quindi una sempre più crescente necessità di consumare i pasti fuori casa. Ciò ha comportato un radicale mutamento nel settore della ristorazione, sia per quanto riguarda il sistema produttivo e di preparazione dei pasti, sia rispetto alle modalità di fruizione degli stessi da parte dei consumatori.

Il settore della ristorazione in Italia è un settore rilevante in termini economici, occupazionali e sociali, considerando che in questo ambito un ruolo di primo piano spetta alla ristorazione collettiva. Gli ultimi dati sulla ristorazione, divulgati a giugno 2014 dall'AGEM, l'Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari, in occasione dell'audizione presso la 9ª Commissione Agricoltura del Senato della Repubblica, parlano di undici milioni di persone che pranzano fuori casa ogni giorno e di questi uno su due lo fa all'interno di una mensa. **“Si tratta di lavoratori, studenti, ma anche degenti, anziani, militari e altro ancora. Solo nel 2012 sono stati erogati 1,6 miliardi di pasti. Per 890mila bambini delle scuole materne e 690mila bambini delle scuole elementari diventa cruciale l'alimentazione nelle mense scolastiche. Inoltre, nel settore della ristorazione collettiva lavorano 80.000 addetti tra i quali qualche migliaio di tecnologi alimentari, nutrizionisti e dietisti che ogni giorno si occupano con alta professionalità di verificare la sicurezza alimentare”.**

Le principali tipologie di ristorazione collettiva sono la ristorazione scolastica e universitaria, la ristorazione ospedaliera e assistenziale (ospedali, cliniche, case di cura, case di riposo), la ristorazione comunitaria (caserme, carceri penitenziari, istituti religiosi) e la ristorazione aziendale che oggi si è evoluta nei “buoni pasto” (o ticket restaurant), cioè un “titolo di credito” di valore predefinito che viene erogato dalle aziende ai propri dipendenti in sostituzione del servizio interno di mensa. Naturalmente ciascuna tipologia di ristorazione collettiva presenta specifiche esigenze, legate alla tipologia dell'utente che ne deve usufruire. Di conseguenza, la ristorazione collettiva, in generale, coinvolge molti soggetti con funzioni, competenze e responsabilità diverse, che sono chiamati ad interagire al fine di garantire un servizio efficace e sicuro rispetto al profilo organizzativo, qualitativo, nutrizionale ed igienico-sanitario. La ristorazione collettiva, fino agli anni '70, veniva gestita direttamente dalle stesse entità organizzate (ente gestore) attraverso l'utilizzo di personale alle proprie dipendenze che si occupava di tutte le fasi della preparazione dei pasti: dal reperimento delle materie prime, alla preparazione, e alla somministrazione delle vivande ai propri utenti, pazienti, dipendenti, ecc. Negli anni successivi, però, al fine di poter contenere le spese e garantire efficacemente un servizio sempre più complesso, si è andata affermando un nuovo modello organizzativo, quello dell'esternalizzazione del servizio, affidando a società di ristorazione collettiva una parte o l'intero processo della ristorazione collettiva attraverso il sistema della gara di appalto resa nota attraverso un apposito bando.

In base ai dati sui contratti pubblici di servizi di Facility Management (di seguito FM) rilevati dall'Osservatorio regionale FM del Lazio, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal Cresme, è possibile ricostruire l'evoluzione del processo di esternalizzazione del servizio di ristorazione delle Amministrazioni Pubbliche.

In **Italia**, il mercato pubblico dei bandi di gara per servizi di ristorazione, ovvero le gare relative all'affidamento del servizio di ristorazione destinato al personale di amministrazioni e aziende pubbliche e agli utenti di scuole e università, ospedali, strutture assistenziali, caserme e carceri, tra gennaio 2007 e giugno 2014, è rappresentato da 10.962 gare per un importo complessivo di oltre 17 miliardi di euro. I valori medi annui delle gare indette tra il 2007 e il 2013 sono pari a circa 1.500 gare e a un importo di 2,3 miliardi di euro.

Rispetto all'intero mercato dei servizi FM esternalizzati dalle PP.AA. il settore della ristorazione rappresenta quote del 5% per numero e del 7% per importo. Tali quote diventano più importanti se il rapporto viene fatto con il mercato dei

² Direttore del CRESME

solli servizi ausiliari (ristorazione, pulizie, custodia e vigilanza, etc.). In questo specifico ambito infatti i servizi di ristorazione rappresentano quote del 56% per numero e poco meno del 50% per importo.

Dall'osservazione della dinamica di lungo periodo si rivela un certo dinamismo degli importi in coincidenza della pubblicazione dei bandi di gara da parte di Consip S.p.A. (società totalmente partecipata e controllata dal Ministero dell'Economia e delle Finanze) per la Convenzione "Buoni pasto". Gli anni di maggiore spesa risultano essere il 2007, anno di avvio delle procedure di affidamento dei sei lotti della Convenzione "Buoni pasto 4" dell'importo complessivo di 700 milioni di euro pari al 28% dei circa 2,5 miliardi di euro complessivi; il 2009, anno di avvio delle procedure di affidamento dei sei lotti della Convenzione "Buoni pasto 5" dell'importo complessivo di 820 milioni di euro, pari al 29% dei circa 2,9 miliardi di euro complessivi; il 2012, anno di avvio delle procedure di affidamento dei sette lotti della Convenzione "Buoni pasto 6" dell'importo complessivo di 910 milioni di euro pari al 29% dei circa 3,1 miliardi di euro.

Sul fronte del numero di opportunità in gara si rileva una progressiva crescita tra il 2007 e il 2011, con il numero di bandi che passa da 1.317 a 1.669. Nel 2012 si assiste invece ad una inversione di tendenza, con il numero di bandi che si riduce a 1.522 (-9%), per poi stabilizzarsi nel 2013 a 1.545 bandi (+1,5%). Nel 2014, se verranno confermate le dinamiche dei primi sei mesi, il mercato registrerà una nuova frenata.

La domanda di servizi di ristorazione, in Italia, tra il 2007 e il 2013, ha riguardato nel 71% dei casi (7.402 bandi su 10.377 totali) contratti per servizi di ristorazione collettiva. Un altro 20% (2.034 bandi) spetta alla ristorazione commerciale, ovvero contratti per l'affidamento in gestione di bar, ristoranti, punti ristoro e distributori automatici, e il restante 9% (941 bandi) spetta invece al servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto. Tali percentuali non sono confermate dai dati dei primi sei mesi del 2014 che invece evidenziano un forte recupero della ristorazione commerciale. In termini di importo, nel periodo 2007-2013, la maggiore quota spetta ancora ai servizi di ristorazione collettiva: 67% del mercato (circa 11 miliardi di euro su 16 totali), contro il 28% dei buoni pasto (4,6 miliardi di euro) e il 5% della ristorazione commerciale (827 milioni di euro). Passando ai risultati dei primi sei mesi del 2014, il peso della ristorazione collettiva sale al 93% lasciando quote marginali agli altri due mercati.

Nel **Lazio** il mercato pubblico dei bandi di gara per servizi di ristorazione, tra gennaio 2007 e giugno 2014, è rappresentato da 803 gare per un importo complessivo di oltre 2,6 miliardi di euro. Tali quantità corrispondono a quote del mercato nazionale del 7% per numero e del 15% per importo. Rispetto all'intero mercato dei servizi di Facility Management esternalizzati dalle Pubbliche Amministrazioni del Lazio rappresenta quote del 5% per numero e dell'8,5% per importo. Tali quote diventano del 51%, per numero e importo, se il rapporto viene fatto con il mercato dei soli servizi ausiliari. Riguardo alla distribuzione territoriale, al comune di Roma competono 454 gare per un importo complessivo di oltre 1,5 miliardi. Tali quantità corrispondono a quote del mercato regionale del 57% per numero e per importo. Riguardo alla tipologia di servizi di ristorazione, il 60% della domanda regionale (484 bandi su 803 totali) è relativa a contratti per servizi di ristorazione collettiva. Un altro 25% (199 bandi) spetta alla ristorazione commerciale, e il restante 15% (120 bandi) spetta ai buoni pasto. In termini di importo la ristorazione collettiva rappresenta il 71% del mercato regionale (circa 1,9 miliardi di euro su 2,6 complessivi).

La domanda di servizi di **ristorazione collettiva, in Italia**, tra il 2007 e il 2013, ha riguardato nell'88% dei casi (6.520 bandi su 7.684 totali) contratti per servizi di ristorazione scolastica. Un altro 6% (437 bandi) spetta al servizio mensa in ospedali e altre strutture sanitarie e il restante 6% (445 bandi) spetta al servizio mensa per il personale di amministrazioni e aziende pubbliche (221 bandi) e per gli utenti di caserme e carceri (224 bandi). Tali percentuali sono sostanzialmente confermate nei primi sei mesi del 2014. Variazioni minime riguardano la perdita di peso della ristorazione scolastica (dall'88% all'86%) e aziendale (dal 3% al 2%) a vantaggio dell'ospedaliera (dal 6% all'8%) e comunitaria (dal 3% al 4%). In termini di importo, nel periodo 2007-2013, la maggiore quota spetta ancora ai servizi di ristorazione scolastica: 63% del mercato (circa 7 miliardi di euro su 11 totali), contro il 23% di quella ospedaliera (2,5 miliardi di euro), l'8% della ristorazione comunitaria (841 milioni di euro) e il 6% di quella aziendale (699 milioni di euro). Passando ai risultati dei primi sei mesi del 2014, aumentano il loro peso la ristorazione scolastica (dal 63% al

68%) e comunitaria (dall'8% al 13%) a fronte di un ridimensionamento delle quote della ristorazione ospedaliera (dal 23% al 17%) e aziendale (dal 6% al 2%).

I principali committenti di servizi di ristorazione collettiva sono i Comuni, che nell'intero periodo di osservazione hanno indetto 6.317 gare e un importo complessivo di oltre 6,6 miliardi di euro, pari a quote dell'82% per numero e del 55% per importi del mercato complessivo.

Rispetto al criterio di aggiudicazione adottato dalle Amministrazioni pubbliche per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva, l'analisi ha evidenziato la netta prevalenza dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Tale criterio, tra gennaio 2007 e giugno 2014, ha riguardato il 62% dei casi (4.766 bandi su 7.684 totali), per il 93% del valore del mercato (11 miliardi di euro su 11,9 totali). Al prezzo più basso spettano quote del 17% della domanda (1.312 bandi) e del 5% degli importi (546 milioni di euro). Le restanti quote spettano a 1.606 bandi del valore di 341 milioni di euro per i quali non si dispone dell'informazione sul criterio di aggiudicazione adottato. Da segnalare il sensibile incremento degli affidamenti con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa rilevato nei primi sei mesi del 2014: 76% contro il 62% dell'intero periodo di osservazione.

Il 30% della domanda (2.288 gare su 7.684 totali), per il 12% degli importi (circa 1,5 miliardi di euro su 11,9 totali), è localizzata nelle sei regioni del Sud. In questo ambito territoriale spetta ad ogni regione, in media, una domanda pari a 381 gare per 243 milioni di euro contro una media regionale nazionale di 384 gare e 597 milioni. Alle 4 regioni del Nord Ovest spetta invece il 30% del valore del mercato (circa 3,5 miliardi di euro) per il 25% delle gare (1.944 gare) con una media regionale di 486 gare e 868 milioni di euro, quantità decisamente superiori alla media regionale nazionale.

Il bilancio delle quattro regioni del centro è di 1.125 gare (il 15% della domanda nazionale) per 3 miliardi di euro di importo (25%) con una media regionale di 281 gare e 754 milioni di euro. Per quanto riguarda le singole regioni la Lombardia, con 1.172 gare dell'importo di poco meno di 2 miliardi di euro, si colloca al primo posto delle classifiche per numero di opportunità e volume d'affari.

Il Lazio, con circa 1,9 miliardi di euro per 484 gare, si posiziona al secondo posto della classifica per volume d'affari e al settimo per numero di opportunità. Il 49% della domanda (238 gare su 484 totali), per il 71% degli importi (circa 1,4 miliardi di euro su 1,9 totali), è localizzata nella Capitale.

In regione, oltre il 70% dei contratti monitorati è volto all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, ovvero il servizio mensa per utenti di scuole, università, centri diurni e centri estivi e per utenti assistiti dal servizio sociale. Si tratta di 346 gare per un importo di oltre 1,3 miliardi di euro. Un altro 15% della domanda (71 bandi) per l'8% degli importi (157 milioni di euro) spetta al servizio mensa per il personale di amministrazioni e aziende pubbliche. Alla ristorazione ospedaliera spetta invece il 16% del volume d'affari per il 6% delle opportunità. Infine il restante 8% delle opportunità per il 5% degli importi spetta alla ristorazione comunitaria. Rispetto al criterio di aggiudicazione adottato dalle Amministrazioni pubbliche del Lazio per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva, l'analisi ha evidenziato ancora la netta prevalenza dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Tale criterio, tra gennaio 2007 e giugno 2014, ha riguardato il 78% dei casi (378 bandi su 484 totali), per il 96% del valore del mercato (1,8 miliardi di euro su 1,9 totali). Si tratta di quote superiori a quelle rilevate a livello nazionale (62% il numero di opportunità e 93% il valore economico). Al prezzo più basso spettano quote del 10% della domanda (47 bandi) e dell'1% degli importi (56 milioni di euro). Le restanti quote spettano a 59 bandi del valore di 15 milioni di euro per i quali non si dispone dell'informazione sul criterio di aggiudicazione adottato.

Informazioni interessanti sulle dinamiche e caratteristiche del mercato della ristorazione collettiva arrivano anche dai dati sui protagonisti dell'offerta. In particolare dall'analisi dei dati sulle imprese che hanno vinto le gare, è emerso che l'88% dei contratti aggiudicati tra gennaio 2007 e giugno 2014, è stato assegnato a imprese che hanno partecipato singolarmente e, trattandosi di un mercato specializzato, troviamo le principali imprese nazionali che operano nel settore della ristorazione. Rispetto all'ambito territoriale di provenienza delle imprese vincitrici, l'ambito geografico più rappresentato è il nord ovest con il 35% delle aggiudicazioni vinte (1.132 aggiudicazioni su 3.171 totali) per il 44%

degli importi (3,6 miliardi di euro su 8,2 totali). Segue il nord est con quote del 29% (913 aggiudicazioni) e del 32% (2,6 miliardi di euro). Alle imprese del centro Italia spettano invece 373 contratti (12%) dell'ammontare complessivo di 1,3 miliardi di euro (16%).

A scala regionale, la prima posizione spetta indiscutibilmente alle imprese con sede principale in Lombardia, con 974 aggiudicazioni (il 31% del totale nazionale) dell'ammontare complessivo di circa 3,3 miliardi di euro (il 40%). Seguono, con un largo distacco, le imprese dell'Emilia Romagna, con 630 aggiudicazioni dell'ammontare complessivo di circa 1,9 miliardi di euro. Le imprese del Lazio si posizionano al terzo posto della classifica per volume d'affari dei contratti vinti, con poco meno di 1 miliardo, e al quarto per numero di contratti (262). Il Gruppo Elixor, multinazionale leader in Italia dei servizi di ristorazione con sede nazionale in Lombardia, con un importo complessivo di oltre 1,2 miliardi di euro, si colloca in cima alla classifica economica delle grandi imprese che hanno vinto - come singolo aggiudicatario o come mandatario di un ATI/RTI - almeno un contratto di importo complessivo a base di gara (intendendo il valore globale del contratto vinto) superiore a 10 milioni di euro nel periodo gennaio 2007-giugno 2014. Al secondo posto si colloca CIR Food, Cooperativa Italiana di Ristorazione, una delle maggiori aziende italiane ed europee di ristorazione con sede nazionale in Emilia Romagna, con un importo di oltre 800 milioni di euro. Altri big nazionali ed europei occupano le successive cinque posizioni con un volume d'affari complessivo, acquisito da ciascuno, superiore a 400 milioni di euro: gruppo la Cascina, azienda con sede nazionale nel Lazio; gruppo Camst, azienda con sede nazionale in Emilia Romagna; Dussmann Service, multinazionale con sede nazionale in Lombardia; Sodexo, anch'essa multinazionale con sede nazionale in Lombardia; Serenissima ristorazione, azienda nazionale con sede in Veneto. Complessivamente queste sette aziende hanno vinto 1.315 contratti (41% del totale contratti aggiudicati) dell'importo complessivo di 4,8 miliardi di euro (58% del totale). Nel Lazio operano prevalentemente imprese locali o provenienti da regioni del nord. Le imprese con sede nel Lazio hanno vinto 119 contratti (48% del totale regionale) per un ammontare di 565 milioni di euro (39% del totale regionale). Meno numerosi ma di importo più grande i contratti assegnati a imprese del nord: 108 aggiudicazioni dell'importo complessivo di 836 milioni di euro. Limitato il numero e l'importo dei contratti assegnati a imprese provenienti da altre regioni del centro e dalle regioni del mezzogiorno.

Questo manuale ASSET-CRESME, il secondo in tema di Facility Management, dedicato ai servizi di ristorazione per le Amministrazioni Pubbliche, è articolato in cinque capitoli: il primo capitolo è relativo all'inquadramento del settore in Italia e nel Lazio, con particolare attenzione alla normativa europea, nazionale e regionale e alle linee guida nazionali e regionali che sono di fondamentale importanza al fine di elevare il livello qualitativo dei pasti e garantire i principi di sicurezza igienica e di qualità nutrizionale e organolettica; il secondo capitolo, oltre a presentare le dinamiche degli ultimi sette anni e le caratteristiche del mercato pubblico complessivo dei servizi di ristorazione in Italia e nel Lazio, affronta nel dettaglio le caratteristiche dei contratti e dei protagonisti della domanda e dell'offerta per singoli segmenti della ristorazione, da quella collettiva a quella commerciale nonché al servizio sostitutivo mensa mediante buoni pasto; il terzo capitolo analizza invece tre casi di servizi di ristorazione nel dettaglio del processo realizzativo e gestionale con il quale si vuole dare un quadro semplificato dell'attuale iter autorizzativo necessario all'attuazione di questa tipologia di servizi; nel quarto capitolo si descrive "come si deve fare", concentrando l'analisi sulle procedure adottate per attuare un contratto di servizi di ristorazione e sulle caratteristiche dei servizi richiesti come descritti nei capitoli tecnici; mentre nel quinto capitolo vengono riportate in ordine cronologico le principali norme approvate a livello europeo, nazionale e regionale (Regione Lazio).

1. ANALISI DEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

1.1. Definizione del settore dei servizi di ristorazione e sua evoluzione storica

I profondi cambiamenti dello stile di vita delle famiglie e dei singoli individui hanno determinato, in particolare negli ultimi trenta anni, un mutamento delle abitudini alimentari e quindi una sempre più crescente necessità di consumare i pasti fuori casa. Ciò ha comportato un radicale mutamento nel settore della ristorazione, sia per quanto riguarda il sistema produttivo e di preparazione dei pasti, sia rispetto alle modalità di fruizione degli stessi da parte dei consumatori.

La ristorazione si può suddividere in due grandi settori: **la ristorazione collettiva e la ristorazione commerciale.**

La ristorazione collettiva è rivolta a consumatori organizzati in comunità (pubbliche o private) e riguarda il servizio di preparazione e fornitura di pasti completi erogati a comunità di individui, cioè ad entità organizzate (scuole, ospedali, etc.). Le principali tipologie di ristorazione collettiva sono:

- ristorazione scolastica e universitaria;
- ristorazione ospedaliera e assistenziale (*ospedali, cliniche, case di cura, case di riposo*);
- ristorazione aziendale (*“tradizionale” e mediante buoni pasto*);
- ristorazione comunitaria (*caserme, carceri penitenziari, istituti religiosi*).

“Ogni giorno undici milioni di persone pranzano fuori casa: di questi uno su due lo fa all’interno di una mensa. Si tratta di lavoratori, studenti, ma anche degenti, anziani, militari e altro ancora. Solo nel 2012 sono stati erogati 1,6 miliardi di pasti. Per 890 mila bambini delle scuole materne e 690 mila bambini delle scuole elementari diventa cruciale l’alimentazione nelle mense scolastiche. Inoltre, nel settore della ristorazione collettiva lavorano 80.000 addetti tra i quali qualche migliaio di tecnologi alimentari, nutrizionisti e dietisti che ogni giorno si occupano con alta professionalità di verificare la sicurezza alimentare” .

(Fonte: Angem - Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari).

La ristorazione commerciale è invece rivolta al pubblico (cioè a consumatori non organizzati in comunità) ed include:

- la ristorazione tradizionale (bar, ristoranti, etc.);
- la ristorazione veloce (fast food, self-service, take-away);
- la ristorazione alberghiera;
- la ristorazione viaggiante (ristorazione autostradale, ferroviaria, aerea e navale);
- il vending (distribuzione automatica di bevande e alimenti).

Sebbene entrambi i macro settori della ristorazione siano oggetto di analisi nel manuale, dedicato al mercato pubblico della ristorazione, il settore più rilevante in termini economici, occupazionali e sociali è quello della ristorazione collettiva ed in particolare dei servizi di ristorazione scolastica e ospedaliera. Viene, inoltre, presa in esame la ristorazione aziendale, rivolta al personale di amministrazioni e aziende pubbliche, che ormai è sempre più orientata verso l’utilizzo dei buoni pasto.

1.2. La ristorazione collettiva

Come si è visto le tipologie di ristorazione collettiva sono diverse e ciascuna presenta specifiche esigenze, legate alla tipologia dell'utente che ne deve usufruire. Di conseguenza, la ristorazione collettiva, in generale, coinvolge molti soggetti con funzioni, competenze e responsabilità diverse, che sono chiamati ad interagire al fine di garantire un servizio efficace e sicuro rispetto al profilo organizzativo, qualitativo, nutrizionale ed igienico-sanitario.

La ristorazione collettiva, fino agli anni '70, veniva gestita direttamente dalle stesse entità organizzate (ente gestore) attraverso l'utilizzo di personale alle proprie dipendenze che si occupava di tutte le fasi della preparazione dei pasti: dal reperimento delle materie prime, alla preparazione, e alla somministrazione delle vivande ai propri utenti, pazienti, dipendenti, etc.

Negli anni successivi, però, al fine di poter contenere le spese e garantire efficacemente un servizio sempre più complesso, si è andata affermando un nuovo modello organizzativo, quello **dell'esternalizzazione del servizio**, affidando a società di ristorazione collettiva una parte o l'intero processo della ristorazione collettiva attraverso il sistema della gara di appalto resa nota attraverso un apposito bando. Le procedure di appalto dei servizi pubblici sono regolate dal Codice degli appalti (Decreto legislativo 163/2006).

Nel settore della ristorazione collettiva si possono individuare principalmente quattro fasi:

1. l'approvvigionamento delle materie prime;
2. la preparazione;
3. il trasporto;
4. la somministrazione dei pasti.

La fase di trasporto è presente, ovviamente, solo nei casi in cui il centro di preparazione dei pasti non è ubicato all'interno della stessa struttura in cui i pasti vengono consumati.

E' compito dell'ente gestore decidere la forma di gestione del servizio di ristorazione che intende adottare tra le seguenti tipologie:

- la **gestione diretta**, in cui l'ente gestore gestisce tutte le fasi del servizio con personale alle proprie dipendenze e presso le proprie strutture, dal reperimento delle materie prime, alla preparazione e alla somministrazione dei pasti;
- la **gestione indiretta**, in cui l'ente gestore affida a terzi (società di ristorazione collettiva) tutte le fasi del servizio;
- la **gestione mista**, in cui l'ente gestore affida a terzi (società di ristorazione collettiva) solo alcune fasi del servizio.

L'ente gestore decide come organizzare il servizio di ristorazione e quali delle quattro fasi sopra indicate intende esternalizzare, sulla base dei seguenti elementi: le risorse economiche, le strutture e le risorse umane di cui dispone, e il numero di utenti ai quali il servizio viene erogato, le fonti di approvvigionamento delle materie prime, etc. La tipologia di gestione che negli ultimi anni si è maggiormente diffusa è quella che prevede l'esternalizzazione di tutte le fasi del servizio ad una società di ristorazione specializzata.

Il servizio di ristorazione collettiva, quindi, può essere effettuato adottando due diverse tecniche di produzione e di distribuzione dei pasti:

- attraverso il **sistema convenzionale** che prevede che i luoghi di produzione e di consumo coincidano (mense scolastiche, mense ospedaliere, etc.);
- attraverso il **sistema del legame differito**, in cui la produzione e la somministrazione dei pasti avvengono in tempi e luoghi distinti, e successivamente trasportati e distribuiti.

Nel sistema del legume differito, infatti, la preparazione e la cottura dei pasti avvengono in centri di grandi dimensioni, dai quali escono i pasti finiti che vengono poi trasportati alle mense per la distribuzione e il consumo. Ma tra il momento in cui i pasti sono preparati nel centro di cottura e quello in cui vengono consumati nel centro di distribuzione possono trascorrere diversi intervalli di tempo (ore, giorni, settimane), a seconda se **il sistema per conservare i pasti preparati sia “il legume a caldo” o “il legume a freddo”**.

- Nel **sistema del legume a caldo** (o sistema del pasto veicolato) l'intervallo di tempo tra la fine della cottura e il consumo dei pasti è molto breve, e comunque non deve superare le due ore. Una volta cucinati i pasti sono immediatamente inseriti in contenitori termici che assicurano la conservazione alla temperatura di sicurezza (almeno 65 °C al fine di evitare il rischio di una crescita microbica) e trasportati al luogo di distribuzione e consumo.
- Nel **sistema del legume a freddo** i pasti vengono raffreddati immediatamente dopo la loro cottura: tra 0 e +4 °C abbiamo il **“legume refrigerato”** (Cook & Chill) in cui i pasti si conservano per pochi giorni, mentre tra -18 o -20 °C abbiamo il **“legume surgelato”**, in cui i pasti si conservano anche per molto tempo. Nel caso del legume a freddo i pasti, una volta distribuiti, devono essere riscaldati a 65-70 °C prima del loro consumo, in modo da renderli igienicamente sicuri.

Nella ristorazione collettiva, **in particolare in quella scolastica e ospedaliera**, gli aspetti qualitativi, nutrizionali ed igienico-sanitari dei pasti hanno acquisito una sempre più crescente attenzione, coinvolgendo nel processo di produzione dei pasti diversi attori. In tal senso assume un ruolo centrale la figura del **dietista** che deve, appunto, saper collegare gli aspetti organizzativi della ristorazione collettiva a quelli igienico-sanitari e nutrizionali. In particolare, il dietista collabora alla stesura dei capitolati per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche delle derrate alimentari, le procedure di preparazione e realizzazione dei cibi, e gli aspetti logistici-organizzativi del servizio. Inoltre, elabora i menù sulla base delle necessità nutrizionali e dietetiche degli utenti.

1.2.1 La ristorazione scolastica

Per quanto riguarda la ristorazione scolastica, i primi servizi di refezione scolastica in Italia furono organizzati nel 1911 dal Patronato scolastico nelle scuole elementari, al fine di agevolare i figli delle famiglie indigenti. Negli anni successivi, la ristorazione scolastica ha assunto un ruolo fondamentale ai fini della gestione e dell'organizzazione familiare, a seguito delle profonde trasformazioni socio-demografiche ed economiche che hanno investito la nostra società, quali:

- l'inserimento della donna nel mondo del lavoro;
- la trasformazione della composizione della famiglia e il diffondersi del modello mono genitoriale;
- la scolarizzazione di massa e l'adozione del **“tempo pieno”**;
- il diffondersi delle iscrizioni dei bambini negli asili nido e nelle scuole materne (secondo i dati Istat, l'abitudine di consumare pasti fuori casa inizia già nelle prime fasi di vita: nel 2010 circa il 57 % dei bambini di età compresa dai 3 a 5 anni ha consumato i pasti nelle mense scolastiche).

L'obiettivo fondamentale della ristorazione scolastica è duplice: educativo e nutrizionale, in quanto una corretta alimentazione svolge un ruolo fondamentale per favorire la diffusione di una cultura della prevenzione e della promozione della salute. In questo senso è di fondamentale importanza, in sede di capitolato d'appalto del servizio, una scelta di qualità delle materie prime ed una gestione attenta dal punto di vista nutrizionale ed igienico.

Ad oggi, in Italia, la ristorazione scolastica è un servizio di pertinenza delle amministrazioni comunali, e viene fornito a tutti coloro che frequentano le mense dei nidi d'infanzia, della scuola materna, della scuola primaria, e della scuola secondaria di 1° grado, oltre che agli insegnanti e agli operatori che lavorano nella scuola.

La produzione dei pasti per la refezione scolastica avviene attraverso la **gestione diretta** quando la struttura scolastica è dotata di una propria cucina (o di un centro di cottura comunale) e di personale alle proprie dipendenze. La modalità di gestione, però, che si è diffusa maggiormente negli ultimi anni è quella che prevede **l'esternalizzazione del servizio, o in parte o di tutte le fasi**. In sintesi, la modalità di gestione del servizio di ristorazione scolastica può avvenire sotto le seguenti forme:

- **gestione diretta del servizio con preparazione dei pasti nelle cucine scolastiche**, appaltando solo l'approvvigionamento delle materie prime;
- **gestione diretta con preparazione nei centri di cottura centralizzati di proprietà comunale**, appaltando l'approvvigionamento delle materie prime e il trasporto dei pasti (questo avviene nei casi in cui l'Amministrazione comunale ha scelto, per motivi economici e organizzativi, di dismettere le cucine interne ai singoli plessi scolastici);
- **gestione indiretta o mista del servizio**, in cui l'Amministrazione comunale affida a terzi (società di ristorazione collettiva) tutte o solo alcune fasi del servizio. Di conseguenza la preparazione dei pasti viene eseguita in centri di cottura centralizzati di proprietà comunale o in centri di cottura di proprietà della società di ristorazione collettiva che, essendo spesso di elevate dimensioni, è in grado di fornire il servizio completo anche a più Comuni.

In tutti i casi in cui la preparazione dei pasti avviene esternamente al luogo (la struttura scolastica) nel quale sono consumati si ha il **sistema del legame differito, del pasto veicolato**, etc.

Nella quasi totalità dei casi, l'Amministrazione Pubblica affida il servizio di ristorazione scolastica alla società di ristorazione mediante contratti di servizi pubblici. Fanno eccezione alcuni contratti di concessione di lavori pubblici, che combinano la nuova costruzione/ristrutturazione degli spazi dedicati con l'erogazione del servizio. In entrambe le tipologie contrattuali, all'interno della documentazione di gara, è il **capitolato d'appalto del servizio** che disciplina il rapporto contrattuale tra l'amministrazione appaltante e la ditta appaltatrice, ed è il documento nel quale sono fissati i vincoli contrattuali tra il committente e il fornitore in merito al servizio che si intende da un lato richiedere e dall'altro erogare.

1.2.2 La ristorazione ospedaliera

La ristorazione ospedaliera o sanitaria riguarda prevalentemente gli ospedali, le case di cura, e strutture per anziani (Residenze Sanitarie Assistite, di seguito RSA) sempre più in aumento a causa dell'invecchiamento della società. La ristorazione ospedaliera è quindi un settore importante all'interno dell'organizzazione generale di una struttura sanitaria, in quanto la sua principale caratteristica è rappresentata **dall'attenzione posta ai menù alimentari, che devono essere redatti rigorosamente secondo i principi della dietologia**, al fine di tener conto delle diverse necessità patologiche dei degenti, che richiedono il rispetto di diete o regimi alimentari particolari.

E' da tempo diffusa la consapevolezza che il **pasto ospedaliero è un fattore integrante nel quadro dell'intervento terapeutico** e del comfort del paziente. Il pasto ospedaliero diventa quindi un servizio complessivo, del quale vanno curati, oltre la qualità, la sicurezza e l'igiene dei pasti, anche le modalità di somministrazione degli stessi ai pazienti. L'alimentazione del degente è quindi un aspetto fondamentale della qualità dell'assistenza sanitaria, poiché rappresenta un fattore determinante del benessere personale. La malnutrizione ospedaliera è infatti una "malattia nella malattia", con gravose conseguenze su tempi e costi di degenza.

Con lo **sviluppo dell'esternalizzazione del servizio di ristorazione**, a causa della necessità di ottimizzare le risorse e le conseguenti riorganizzazioni interne, molte strutture sanitarie pubbliche hanno deciso di appaltare a società specializzate il servizio di ristorazione (sia presso le cucine interne che in luoghi esterni). Negli ospedali, le società appaltatrici gestiscono, in genere, il servizio di ristorazione sia per i degenti che per il personale ospedaliero. Risulta

evidente la **stretta collaborazione tra i dietisti della società di ristorazione ed il personale sanitario**, in modo da approntare programmi nutrizionali differenziati per patologie e menù rispondenti alle esigenze dei singoli ammalati.

I sistemi di ristorazione ospedaliera - Esistono diverse modalità di preparazione e di distribuzione dei pasti che devono essere prescelte in base alle caratteristiche della struttura ospedaliera o extraospedaliera, e alla tipologia di risorse a disposizione.

Il primo sistema utilizza risorse (personale e strutture) all'interno della stessa azienda ("**insourcing**"), il secondo sistema prevede l'appalto esterno, sia per il personale che per gli approvvigionamenti ("**outsourcing**"), il terzo è un **sistema misto**, cioè appalta solo alcune fasi del servizio di ristorazione. Ogni attività effettuata deve essere prevista nel capitolato del servizio di ristorazione, in cui devono essere descritti tutti i requisiti fondamentali, quali i principi qualitativi, nutrizionali ed igienico-sanitari, gli ambienti idonei, la scelta delle attrezzature e delle materie prime, la formazione del personale, etc., al fine di tutelare la salute dei degenti.

In base al sistema adottato, la preparazione dei pasti può avvenire in una cucina convenzionale, ubicata all'interno della struttura ospedaliera, oppure presso un centro di cottura esterno, gestito in genere da grandi aziende di ristorazione collettiva che, attraverso una rete distributiva, trasportano i pasti alle varie strutture ospedaliere.

In ogni caso, qualsiasi sia il sistema adottato, devono comunque essere applicate le procedure di autocontrollo basate sui principi **HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point), cioè "Analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo" (vedi paragrafo 1.2 "Analisi della normativa vigente").

I principali sistemi di preparazione dei pasti utilizzati negli ospedali sono quello convenzionale (o "fresco-caldo") e quello del legame differito ("cook and chill" e "cook and freeze"):

1. **sistema convenzionale o del "fresco-caldo"**: il cibo è preparato in loco o presso cucine centralizzate, e trasportato ai reparti, con carrello riscaldato e refrigerato. In questo caso il trasporto deve essere effettuato in tempi brevi dopo la fine della cottura (massimo 2 ore) per evitare un notevole scadimento delle qualità organolettiche e la possibilità, in caso di interruzioni prolungate dei livelli prescritti di temperatura, che si possa verificare una proliferazione batterica incontrollata.
2. **Sistema "cook and chill"**: il cibo preparato viene sottoposto entro circa 90 minuti a raffreddamento rapido, fino a 10°C al cuore del prodotto. Viene poi conservato, al massimo per 5 giorni sopra il punto di congelamento tra 0 e 3°C. Infine viene trasportato, con automezzi refrigerati a non più di 4°C, nella struttura ospedaliera, dove immediatamente prima del consumo, è portato ad una temperatura di almeno 70°C.
3. **Sistema "cook and freeze"**: il cibo preparato viene subito sottoposto ad abbattimento della temperatura fino a -18°C in un tempo rapido (3 ore), confezionato in contenitori, e stoccato in congelatori a -20°C. Prima della distribuzione, il prodotto viene fatto rinvenire in maniera corretta. Le attrezzature devono essere adeguate e correttamente utilizzate al fine di consentire la preparazione di prodotti di elevata qualità e l'adeguato scongelamento degli stessi.
4. **Sistema misto**: prevede la possibilità di utilizzare, per differenti preparazioni alimentari, differenti sistemi di produzione che ne ottimizzano il risultato nutrizionale ed igienico-sanitario. Questo sistema può garantire una notevole flessibilità dell'offerta giornaliera del menù, il quale potrà prevedere una scelta di pasti preparati in "fresco-caldo" o in "cook and chill", o altri in "cook and freeze".

Poiché la qualità della ristorazione sanitaria si basa soprattutto sul controllo della temperatura dei pasti (e quindi sulla velocità e sul metodo di distribuzione) **diventa fondamentale per una struttura ospedaliera organizzare il trasporto e la distribuzione dei pasti** attraverso attrezzature termiche che mantengano la temperatura e conservino i cibi secondo i canoni imposti dalla legge.

Per quanto riguarda il **servizio di ristorazione nelle case di cura, RSA, etc.**, è in parte dato in appalto, e in parte viene gestito direttamente (presso cucine interne). In tali strutture, in cui gli anziani hanno spesso esigenze alimentari particolari, le ditte di ristorazione devono garantire menù elaborati in modo da rispondere alle esigenze di una corretta alimentazione per le persone della terza età. Non solo, oltre al soddisfacimento di fabbisogni nutrizionali, il pasto, per

questa tipologia di anziani costretti a lunghe degenze e separati dall'ambiente familiare, rappresenta anche un'importante occasione di "relazione".

Per le RSA che hanno dato in affidamento a un'azienda esterna la gestione del servizio di ristorazione è di fondamentale importanza il **capitolo del bando di gara**, cioè l'insieme dei requisiti e delle caratteristiche tecniche amministrative del servizio di ristorazione, definiti dal committente. Inoltre, le caratteristiche del servizio richieste nel capitolato devono soddisfare i requisiti di sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Per quanto riguarda il **sistema di aggiudicazione**, l'offerta economicamente più vantaggiosa e quella attualmente più utilizzata in quanto garantisce il maggiore rispetto degli elementi sia qualitativi sia economici.

Per le RSA che gestiscono il servizio di ristorazione in modo diretto, cioè con proprie risorse interne, è utilizzato il **capitolato per la fornitura dei prodotti**, e rispetto alla scelta dei prodotti in genere le RSA che gestiscono in modo diretto il servizio acquistano materie prime locali e stagionali da più fornitori o produttori, con il vantaggio di conoscere e rintracciare facilmente la filiera del prodotto, e di instaurare un rapporto di fiducia e conoscenza diretta con il produttore, che diventa l'interlocutore di riferimento. Gli acquisti e i rapporti con i fornitori sono quindi gestiti direttamente dal personale coinvolto nella produzione del pasto, che deve essere in grado di effettuare il controllo delle derrate alimentari e selezionare all'ingresso le materie prime.

1.2.3 La ristorazione aziendale

In Italia, il primo caso di mensa aziendale viene organizzato intorno agli anni '20 alla Pirelli e alla Marelli, con il costo del servizio a carico dei dipendenti. In seguito, intorno agli anni '70, si verifica una rapida diffusione della refezione sui luoghi di produzione, sia perché le grandi imprese iniziano a investire risorse per assicurare ai propri dipendenti l'offerta di pasti, in una logica che un'alimentazione equilibrata migliorasse la salute e quindi la produttività del lavoro, sia a seguito delle mutate condizioni di lavoro e di vita indotte dal boom economico, e dalle rivendicazioni sindacali. In questa fase le mense erano gestite autonomamente all'interno delle stesse imprese.

In seguito, si assiste a un **rapido sviluppo del processo di esternalizzazione** (outsourcing) del servizio di ristorazione aziendale, per i seguenti motivi:

- necessità di contenere la spesa da parte delle imprese, così come da parte della Pubblica Amministrazione;
- maggiore attenzione agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali;
- diffusione della refezione sui luoghi di lavoro non solo nel settore industriale ma anche nel settore terziario che si è andato sempre più affermando;
- spazi di mercato offerti da un numero sempre più crescente di società esterne specializzate in ristorazione collettiva.

La società di ristorazione offre un servizio completo di fornitura delle derrate alimentari, di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, e il personale è, in genere, dipendente della società di ristorazione. Anche nella ristorazione aziendale abbiamo **sia il sistema convenzionale**, con la cottura negli impianti di cucina del cliente e la distribuzione immediata del cibo, **sia il sistema del legame differito**, con i pasti provenienti da centri di cottura esterni che in genere servono diverse mense aziendali.

Inoltre, negli ultimi anni, **l'industria alimentare ha messo a disposizione dei centri di produzione un'ampia gamma di prodotti semilavorati**, preparati appositamente per il **catering** (*con il termine inglese "catering" si indica un complesso di operazioni finalizzate al rifornimento in massa di vivande pronte al consumo*), in modo da ottenere una gestione più veloce del lavoro e limitare il più possibile manipolazioni di finitura e di confezionamento.

Tale processo di esternalizzazione del servizio di ristorazione aziendale si è sempre più affermato nelle regioni del Nord Italia, per via della forte evoluzione sia demografica e sia del mercato del lavoro. La maggior parte delle mense aziendali utilizza una **distribuzione tipo "self-service"** che permette di ridurre i costi di gestione in quanto consente di distribuire i pasti a un elevato numero di utenti, e allo stesso tempo di utilizzare un ridotto numero di operatori.

Parallelamente alle mense aziendali date in gestione esterna, si è affermata l'erogazione dei pasti ai dipendenti attraverso i **"buoni pasto"** (o ticket restaurant), cioè un "titolo di credito" di valore predefinito che viene erogato dalle aziende ai propri dipendenti in sostituzione del servizio interno di mensa. Tale "titolo di credito" dà diritto al dipendente di consumare un pasto (il cui valore è indicato sul titolo) presso gli esercizi pubblici convenzionati. I buoni pasti vengono distribuiti, in particolare, da quelle aziende che hanno l'obbligo, stabilito dal contratto collettivo, di fornire la mensa aziendale o un'indennità di mensa ai propri dipendenti.

1.3. Analisi della normativa vigente

Di seguito vengono illustrate le principali normative - europee, nazionali e regionali - che regolamentano il settore della ristorazione collettiva in ambito scolastico e ospedaliero, con particolare riguardo alle norme relative ai contratti pubblici, alla sicurezza alimentare e alla qualità dei servizi di ristorazione nelle mense pubbliche.

1.3.1 La normativa europea

Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

Questo Regolamento rappresenta il primo atto normativo che ha ridisegnato l'intero quadro giuridico comunitario in materia di sicurezza e di qualità alimentare, in quanto disciplina tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti. Stabilisce, infatti, i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, dispone l'obbligo della rintracciabilità lungo tutte le fasi di produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti e dei mangimi, fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare (EFSA), e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. In particolare, il Regolamento stabilisce che la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti ricade sulle entità che operano lungo tutta la catena alimentare.

Il "pacchetto igiene" dell'Unione europea.

Per riorganizzare la frammentata normativa comunitaria in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari, la Commissione Europea ha avviato un complesso lavoro di aggiornamento normativo che si è concluso agli inizi del 2004 con la pubblicazione del cosiddetto **"Pacchetto Igiene" in applicazione dal 1° gennaio 2006**. Si tratta di un insieme organico di norme che hanno posto le basi per un vero e proprio "testo unico" della materia, con particolare riferimento sia al mondo della produzione, trasformazione e distribuzione, compresa la produzione primaria, ove costante è il riferimento alla responsabilità degli operatori in tutte le fasi della catena produttiva, sia a quello deputato al controllo ufficiale.

Le principali norme che costituiscono il "pacchetto igiene" sono, oltre al sopra citato Regolamento (CE) n. 178/2002, quattro regolamenti: due riguardano la produzione e commercializzazione degli alimenti (Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04), mentre gli altri due sono relativi alle modalità di controllo da parte delle autorità competenti (Reg. CE 854/04 e Reg. CE 882/04).

Regolamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Il Regolamento si applica alle imprese del settore alimentare ed è finalizzato a garantire l'igiene dei prodotti alimentari in tutte le fasi del processo di produzione, fino alla distribuzione o vendita al consumatore finale. In particolare l'articolo 5 obbliga tutti gli operatori del settore alimentare ad applicare il **piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP**.

Di conseguenza, in tutti i settori della ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera-assistenziale, e aziendale) il **capitolato di appalto deve contenere il piano di autocontrollo redatto secondo il sistema HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points), cioè un'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo. In sintesi, tutti gli operatori del settore alimentare coinvolti in qualsiasi fase della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti hanno l'obbligo di predisporre, attuare e mantenere procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP.

Il piano di autocontrollo redatto secondo il sistema HACCP nasce dalla necessità di garantire la salubrità delle preparazioni alimentari attraverso il controllo non sul prodotto finito ma attraverso il controllo del processo produttivo in ogni sua fase, individuando i rischi che possono influire sulla sicurezza degli alimenti ed attuando misure preventive per tenerli sotto controllo. L'articolo 7 del Regolamento CE 852/2004, per facilitare l'adozione di piani di autocontrollo adeguati, prevede che gli Stati membri promuovano l'elaborazione di "Manuali di corretta prassi operativa igienica" (Good Hygiene Practice o GHP), utilizzabili dagli operatori del settore alimentare (su base volontaria) come guida all'applicazione dei principi del sistema HACCP.

In Italia, "Manuali di corretta prassi operativa", redatti da coloro che operano nei settori dell'industria alimentare, devono essere validati dalla Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione del Ministero della salute. A tal fine il Ministero della salute ha elaborato le "Linee Guida per l'elaborazione e lo sviluppo dei Manuali di corretta prassi operativa" (il 28 gennaio 2011), un documento finalizzato a fornire ai settori dell'industria alimentare indicazioni e criteri generali in merito all'elaborazione dei Manuali.

Gli altri Regolamenti comunitari che completano il "pacchetto igiene" sono i seguenti:

- **Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004**, che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale, al fine di garantire un livello elevato di sicurezza alimentare e di salute pubblica;
- **Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004**, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di un quadro comunitario per i controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e stabilisce regole specifiche per le carni fresche, i molluschi bivalve, il latte e i prodotti lattiero-caseari;
- **Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004**, che riorganizza i controlli ufficiali dei prodotti alimentari e degli alimenti per animali, in modo da integrare i controlli a tutte le fasi della produzione e in tutti i settori.

❑ Le nuove Direttive europee sugli appalti pubblici

Il 28 marzo 2014 sono state pubblicate nella G.U. dell'Unione europea le tre Direttive che riformano il settore degli appalti e delle concessioni: la Direttiva 2014/25/UE sugli appalti nei cosiddetti "settori speciali" (acqua, energia, trasporti e servizi postali), la Direttiva 2014/24/UE sugli appalti pubblici nei settori ordinari, e la Direttiva 2014/23/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione.

Le tre nuove Direttive, che costituiscono un pacchetto di norme finalizzato alla modernizzazione degli appalti pubblici in Europa, sono entrate in vigore il 17 aprile 2014 e gli Stati membri dovranno recepire le disposizioni delle nuove norme nell'ordinamento nazionale entro il 18 aprile 2016.

Le prime due Direttive, la **Direttiva 2014/25/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014** sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, e la **Direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014** sugli appalti pubblici, modificano e sostituiscono, rispettivamente, la Direttiva 2004/18/CE e la Direttiva 2004/17/CE, allo scopo di realizzare una semplificazione e una maggiore flessibilità delle procedure, nonché avvicinare la disciplina dei settori "speciali" a quella dei settori classici. Di seguito vengono illustrate le principali novità delle due nuove Direttive:

- introduzione del documento di gara unico europeo (DGUE) che conterrà le informazioni relative all'azienda e l'autocertificazione dei requisiti necessari alla partecipazione alle gare;
- introduzione di misure incentivanti l'accesso al mercato da parte delle piccole e medie imprese mediante la riduzione dei costi amministrativi di partecipazione alle gare;
- incentivazione alla suddivisione degli appalti in lotti; qualora il contratto non venga suddiviso in lotti di dimensioni più piccole, l'amministrazione aggiudicatrice sarà tenuta a dare motivazione della decisione assunta;
- previsione, in riferimento ai requisiti di fatturato, di una regola che impone alle stazioni appaltanti di non introdurre nei bandi soglie minime di fatturato sproporzionate rispetto al valore del contratto (al massimo possono richiedere un fatturato doppio rispetto all'importo a base di gara);
- riduzione dei tempi minimi per la presentazione delle offerte da parte delle imprese (nel caso di procedura aperta il tempo minimo per la presentazione delle offerte passa da 52 a 35 giorni, in caso di procedura ristretta da 37 a 30 giorni);
- obbligo, entro un periodo di transizione di 30 mesi, di stabilire la comunicazione integralmente elettronica tra la P. A. e le imprese in tutte le fasi della procedura, compresa la trasmissione di richieste di partecipazione e, in particolare, la presentazione delle offerte;
- introduzione di nuove procedure di affidamento che aumentano le possibilità di negoziazione tra la Pubblica Amministrazione e le imprese in corso di gara, come ad esempio i "partenariati per l'innovazione", che consentono alle autorità pubbliche di indire bandi di gara per risolvere un problema specifico, lasciando spazio alle autorità pubbliche e all'offerente per trovare insieme soluzioni innovative;
- ampliamento delle possibilità di ricorso alla trattativa privata (procedura negoziata senza bando) da parte delle stazioni appaltanti. Solo per i settori ordinari, viene introdotta la procedura competitiva con negoziazione (in risposta ad un bando le imprese inviano un'offerta iniziale che viene negoziata e progressivamente "limata" con la Pubblica Amministrazione fino ad arrivare all'offerta finale);
- possibilità per gli Stati membri di prevedere il pagamento dei subappaltatori per le prestazioni affidate direttamente da parte dell'autorità aggiudicatrice, consentendo ai subappaltatori di proteggersi efficacemente dal rischio di mancato pagamento;
- introduzione, in materia di subappalto - per combattere il dumping sociale e garantire che i diritti dei lavoratori siano rispettati - di disposizioni più severe sulle "offerte anormalmente basse";
- preferenza, per quanto riguarda i criteri di aggiudicazione nell'assegnazione degli appalti, del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;
- si incoraggia, infine, l'uso strategico degli appalti per ottenere merci e servizi che promuovano l'innovazione, rispettino l'ambiente e contrastino il cambiamento climatico, migliorando l'occupazione, la salute pubblica e le condizioni sociali.

La terza Direttiva, la **Direttiva 2014/23/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014** sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, disciplina organicamente un settore finora solo parzialmente regolato a livello UE. L'aggiudicazione delle concessioni di lavori pubblici, infatti, è stata soggetta sinora alle norme di base della Direttiva 2004/18/CE, mentre l'aggiudicazione delle concessioni di servizi con interesse transfrontaliero scontava un vero e proprio vuoto giuridico al quale era possibile sopperire solo mediante l'applicazione dei principi contenuti nei Trattati (libera circolazione delle merci, libertà di stabilimento e libera prestazione di servizi, nonché i principi che ne derivano, come la parità di trattamento, la non discriminazione, il mutuo riconoscimento, la proporzionalità e la trasparenza).

Di seguito vengono illustrate i principali elementi della terza Direttiva:

- il principio di libera amministrazione delle autorità pubbliche nazionali, in base al quale esse possono decidere il modo migliore per gestire l'esecuzione dei lavori e la prestazione dei servizi per garantire in particolare un elevato livello di qualità, sicurezza e accessibilità, la parità di trattamento e la promozione dell'accesso universale e dei diritti dell'utenza nei servizi pubblici, essendo altresì libere di espletare tali compiti

direttamente, avvalendosi delle proprie risorse o in cooperazione con altre amministrazioni aggiudicatrici, o di conferirli a operatori economici esterni;

- è fatta salva la libertà, per gli Stati membri, di definire, in conformità del diritto dell'Unione, i servizi d'interesse economico generale, mentre la Direttiva esclude dal suo campo di applicazione i servizi non economici d'interesse generale;
- è stabilita la definizione di concessione e la sua specificità rispetto a quella di appalto pubblico; per concessione deve intendersi un contratto a titolo oneroso, concluso per iscritto per mezzo del quale una o più amministrazioni aggiudicatrici o enti aggiudicatori affidano l'esecuzione di lavori o la fornitura e la gestione di servizi a uno o più operatori economici il cui corrispettivo consiste unicamente nel diritto di gestire i lavori o i servizi che sono oggetto del contratto o in tale diritto accompagnato da un prezzo. L'aggiudicazione di una concessione di lavori o di servizi comporta il trasferimento al concessionario di un rischio operativo legato alla gestione dei lavori o dei servizi, comprendente un rischio sul lato della domanda o sul lato dell'offerta, o entrambi; la parte del rischio trasferito al concessionario deve comportare una reale esposizione alle fluttuazioni del mercato, per cui ogni potenziale perdita stimata subito dal concessionario non sia puramente nominale o trascurabile;
- la Direttiva si applica alle concessioni di lavori o di servizi il cui valore è pari o superiore a 5.186.000 euro (tuttavia, a partire dal 30 giugno 2013, ogni due anni la Commissione verifica che tale soglia corrisponda a quella stabilita nell'accordo sugli appalti pubblici dell'Organizzazione mondiale del commercio per le concessioni di lavori e se del caso procede alla sua revisione);
- le principali esclusioni dal campo di applicazione della direttiva riguardano:
 - le concessioni aggiudicate in base a norme sugli appalti pubblici previste da un'organizzazione internazionale o da un'istituzione internazionale di finanziamento quando le concessioni in questione sono interamente finanziate da tale organizzazione o istituzione;
 - le concessioni nei settori della difesa e della sicurezza di cui alla Direttiva 2009/81/CE, disciplinati da norme procedurali specifiche in base a un accordo o ad una intesa internazionale conclusi tra uno o più Stati membri e uno o più paesi terzi;
 - concessioni di servizi per: 1) l'acquisizione, lo sviluppo, la produzione o coproduzione di programmi destinati a servizi di media audiovisivi o radiofonici che vengono assegnate dai fornitori di servizi di media audiovisivi o radiofonici, o concessioni per il tempo di trasmissione o messa a disposizione del programma, che vengono assegnate ai prestatori di media audiovisivi o radiofonici; 2) protezione civile, protezione civile e di prevenzione pericolo i servizi che vengono forniti da organizzazioni non-profit o associazioni; 3) servizi aventi ad oggetti campagne politiche.

1.3.2 La normativa nazionale

□ Gli “Acquisti Verdi”: il PAN GPP

Sulla base delle indicazioni contenute in due comunicazioni della Commissione europea – **“Politica integrata dei prodotti, sviluppare il concetto di ciclo di vita ambientale”** (COM/2003/302) e **“Acquisti pubblici per un ambiente migliore”** (COM/2008/400) - il Ministero dell'Ambiente ha elaborato in collaborazione con gli altri ministeri competenti (Ministero dell'Economia e Finanze e Ministero dello Sviluppo Economico), e con gli enti e strutture di supporto tecnico (Consip, Enea, Ispra, Arpa), il **“Piano d'Azione per la Sostenibilità Ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione”**, denominato **PAN GPP (Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement)**.

Il Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, approvato con **Decreto Interministeriale n°135 dell'11 aprile 2008**, ha l'obiettivo di orientare la spesa pubblica verso l'efficienza energetica e il risparmio nell'uso delle risorse, con particolare riguardo alla riduzione delle emissioni di CO₂, alla

riduzione dell'uso di sostanze pericolose, e alla produzione di rifiuti. Il Piano, negli Allegati tecnici, individua 11 categorie di prodotti e servizi di interesse prioritario per volume di spesa e per impatti ambientali - **tra i quali la categoria relativa alla ristorazione collettiva** - rispetto ai quali definisce i "criteri ambientali minimi", ossia requisiti di natura ambientale collegati alle diverse fasi della procedura di appalto (oggetto dell'appalto, specifiche tecniche, criteri premianti, condizioni di esecuzione dell'appalto) da internalizzare nelle ordinarie procedure di acquisto pubblico.

I "criteri ambientali minimi" relativi all'affidamento del "Servizio di ristorazione collettiva" sono stati poi definiti nell'Allegato 1 al Decreto del Ministero dell'ambiente del 25 luglio 2011 "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni", e riguardano:

- la produzione e distribuzione degli alimenti e delle bevande;
- la preparazione dei pasti;
- il confezionamento dei pasti;
- la somministrazione dei pasti;
- la gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti e post-consumo;
- la gestione dei locali comprensivo di: servizi di pulizia, abbattimento dei rumori, approvvigionamento energetico.

Le stazioni appaltanti che introducono i "criteri ambientali minimi" nelle proprie procedure d'appalto sono in linea con i principi del PAN GPP e contribuiscono a raggiungere gli obiettivi ambientali definiti dallo stesso. I criteri si suddividono in criteri ambientali "di base" e "premiati" e sono collegati alle singole fasi di definizione dell'appalto. Un appalto è considerato "verde" se integra tutti i criteri "di base". Le stazioni appaltanti sono comunque invitate ad utilizzare anche quei criteri "premiati" quando aggiudica la gara d'appalto all'offerta economicamente più vantaggiosa.

Le fasi della procedura d'appalto per le quali sono stati identificati i criteri sono:

- **Oggetto dell'appalto:** è descritto l'oggetto dell'appalto evidenziandone la sostenibilità ambientale e, ove presente, sociale in modo da segnalare la presenza di requisiti ambientali ed eventualmente sociali, nella procedura di gara.
- **Selezione dei candidati:** sono riportati i requisiti di qualificazione soggettiva atti a provare la capacità tecnica del candidato ad eseguire l'appalto in modo di recare i minori danni possibili sull'ambiente.
- **Specifiche tecniche di base:** in questa parte del documento sono riportate le specifiche tecniche di carattere ambientale che, unitamente alle "condizioni di esecuzione-criteri di base", devono essere rispettate per poter qualificare l'appalto come "verde".
- **Specifiche tecniche premianti:** in questa parte del documento sono indicate le considerazioni ambientali da introdurre nelle gare d'appalto esperite con il criterio di aggiudicazione dell'offerta "economicamente più vantaggiosa", sulle quali attribuire un punteggio tecnico.
- **Condizioni di esecuzione/clausole contrattuali:** in questa parte del documento sono descritte le condizioni di esecuzione/clausole contrattuali dell'appalto di carattere ambientale che, insieme alle "specifiche tecniche di base", devono essere rispettate per poter qualificare l'appalto come "verde". Per ogni criterio ambientale vengono indicate le "verifiche", cioè la documentazione che l'offerente o il fornitore è tenuto a presentare per comprovare la conformità del prodotto o del servizio al requisito cui si riferisce. L'amministrazione aggiudicatrice, inoltre, deve effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'appaltatore e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati agli impegni assunti nel contratto d'appalto.

Al fine della tutela ambientale e della salute umana, si sottolinea l'importanza di promuovere il consumo di alimenti vegetali in alternativa a quello degli alimenti di origine animale soprattutto se questi ultimi non provengano da

produzioni a minor impatto ambientale (come ad esempio quelle biologiche). Inoltre, le porzioni offerte devono essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinati, in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato.

In particolare, i criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale” sono:

- **Selezione dei candidati:** l'offerente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001, etc.).
- **Produzione degli alimenti e delle bevande:** vengono, per ciascun alimento, definite le percentuali di provenienza da produzione biologica, da “sistemi di produzione integrata”, da prodotti IGP DOP e STG, e da prodotti tipici e tradizionali. Inoltre, i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Non deve essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igieniche).
- **Trasporti:** l'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci.
- **Consumi energetici:** 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.
- **Pulizie dei locali:** l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti e sui prodotti disinfettanti o disinfestanti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel.
- **Requisiti degli imballaggi:** l'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.
- **Gestione dei rifiuti:** l'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio si svolge il servizio di mensa.
- **Informazione agli utenti:** la società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti in merito all'alimentazione, salute e ambiente; alla provenienza territoriale degli alimenti e alla loro stagionalità; alla corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Altri provvedimenti normativi relativi alla ristorazione collettiva, e in particolare alla sicurezza alimentare

Il Decreto legge n. 1 del 24 gennaio 2012 “Disposizioni urgenti per la concorrenza, lo sviluppo delle infrastrutture e la competitività” (Decreto “Liberalizzazioni”) convertito con modificazioni dalla **Legge n. 27 del 24 marzo 2012** (G.U. n. 71 del 24 marzo 2012). L'articolo 62 del decreto, relativo alla “disciplina delle relazioni commerciali in materia di cessione di prodotti agricoli e agroalimentari”, stabilisce che i contratti che hanno ad oggetto la cessione dei prodotti agricoli e alimentari (ad eccezione di quelli conclusi con il consumatore finale) devono indicare la durata, le quantità e le caratteristiche del prodotto venduto, il prezzo, le modalità di consegna e di pagamento; inoltre viene stabilito l'obbligo del pagamento per i prodotti deteriorabili entro 30 giorni e per tutti gli altri prodotti entro 60 giorni.

L'Accordo n. 59 del 29 aprile 2010 tra il Governo, le regioni e le province autonome relativo a “**Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari**” (G.U. n° 121 del 26 maggio 2010). Il documento sancisce l'accordo circa le Linee Guida che hanno l'obiettivo di fornire agli operatori del settore alimentare e agli organi di controllo indicazioni in merito all'applicazione del regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, e di precisare alcune parti del Regolamento che

danno facoltà agli Stati membri di mantenere o adottare disposizioni particolari adeguate alle singole realtà nazionali, nel rispetto dei principi generali di sicurezza alimentare.

Il Decreto legislativo n. 194 del 19 novembre 2008 “Disciplina delle modalità di finanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del Regolamento CE n. 882/2004”

Il Decreto legislativo n. 193 del 6 novembre 2007 “Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”.

Il Decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 4 maggio 2007 “Documento programmatico “Guadagnare salute”, articolo 2 **“Favorire una alimentazione sana nella ristorazione”**, che fornisce un pacchetto di norme al fine di favorire il consumo di cibi salubri nella ristorazione collettiva (scuole, ospedali, mense aziendali), evidenziando che:

- nelle scuole e negli asili la fornitura di cibi dovrebbe essere adeguata sulla base di linee guida per la ristorazione scolastica, con spuntini a base di frutta e vegetali e acqua naturale, latte, yogurt e cereali ampliando l'opportunità di scelta. Il monitoraggio degli scarti dovrebbe essere eseguito sistematicamente per comprendere quali sono i piatti meno graditi e poter fornire alle ASL utili indicazioni per la composizione dei menù e attivare interventi atti a invogliare i bambini a consumare tutti gli alimenti programmati (progetti di educazione alimentare);
- nel mondo del lavoro, nelle mense aziendali, dovrebbe essere resa disponibile una varietà di scelte di cibi compatibile con le Linee Guida per una Sana Alimentazione;
- negli ospedali dovrebbe essere evitata la diffusione di distributori automatici di cibi ad alto contenuto energetico e scarso valore nutrizionale e di fast food;
- nella ristorazione collettiva il settore privato dovrebbe essere incoraggiato ad offrire scelte alimentari compatibili con le Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana. Dovrebbe essere favorita una corretta politica di «educazione alimentare» del consumatore, affinché esso sia in grado, al di là del richiamo di offerte “accattivanti”, di operare scelte responsabili e consapevoli;
- per favorire scelte alimentari corrette dovrebbe essere incoraggiata l'aggiudicazione delle gare d'appalto secondo il sistema dell'offerta economica più vantaggiosa, allo scopo di premiare gli elementi qualitativi e non solo o prevalentemente il fattore prezzo.

Il Decreto legislativo n. 190 del 5 aprile 2006 “Disciplina sanzionatoria per le violazioni degli articoli 18, 19 e 20 del Regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare”. Il provvedimento stabilisce una disciplina sanzionatoria per la violazione, da parte degli operatori del settore alimentare, dei seguenti articoli del Regolamento comunitario: l'articolo 18 sulla “Rintracciabilità degli alimenti”, e l'articolo 19 sugli “Obblighi relativi agli alimenti: operatori del settore alimentare”.

La Legge 23 Dicembre n. 488 del 23 dicembre 1999 “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria 2000)”. Il comma 4, articolo 59 “Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità” stabilisce che, per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere devono prevedere nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali, e quelli a denominazione protetta. Di conseguenza, ciascuna Amministrazione Pubblica che gestisce in qualsiasi forma mense scolastiche, ospedaliere, mense di case di cura o di riposo, è tenuta: 1) a prevedere nel contratto d'appalto l'uso di prodotti biologici, tipici e tradizionali; 2) ad aggiudicare gli appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione collettiva obbligatoriamente secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa; 3) a prevedere espressamente nel contratto d'appalto l'attribuzione di valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti offerti.

Infine, per quanto riguarda la normativa tecnica è di notevole importanza la norma UNI 11407:2011 “**Servizi di ristorazione fuori casa - Requisiti minimi per la stesura di capitolato di appalto, bando e disciplinare**”, che fornisce le linee guida per la stesura di capitolato di appalto, bando e disciplinare, specificando i requisiti che devono esservi contenuti. La norma è indirizzata a coloro che devono redigere i capitolati per la scelta di contraenti dei servizi, agli utenti del servizio di ristorazione al fine di verificare la presenza e chiarezza dei requisiti richiesti, alle aziende che si occupano del servizio “fuori casa” che devono rispondere e provvedere al servizio, e alle strutture pubbliche di controllo degli stessi servizi. I Comuni possono utilizzarla per la redazione dei capitolati tecnici, per la verifica in coerenza del proprio sistema di qualità, per gli aspetti terminologici da adottare in atti e procedimenti, per la ridefinizione delle proprie procedure.

1.3.3 La normativa regionale: la Regione Lazio

Delibera della Giunta regionale n. 500 del 28 ottobre 2011, con la quale la Regione Lazio ha approvato il documento tecnico denominato “Piano Regionale Integrato dei Controlli sulla sicurezza degli alimenti di origine vegetale e delle bevande - Piano di campionamento e monitoraggio anni 2011/2014”. Nel provvedimento la Regione Lazio affida ai Servizi IAN dei Dipartimenti di prevenzione delle Aziende USL e ai laboratori dell’Arpa Lazio e dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana l’attuazione dei controlli e dei campionamenti e attribuisce alle Aziende Sanitarie Locali il compito di redigere annualmente, in base alle indicazioni regionali, il documento di attuazione locale, in applicazione del presente Piano regionale integrato.

Delibera della Giunta regionale n. 40 del 4 febbraio 2011, con la quale la Regione Lazio ha recepito l’Intesa tra il Governo le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sulle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”, adottandone l’Allegato A contenente indicazioni nazionali per il miglioramento della qualità, in particolare sotto i profili nutrizionali, della ristorazione scolastica.

Legge regionale n. 12 del 16 aprile 2009 “Disposizioni per sostenere il consumo dei prodotti provenienti dalle aziende agricole ubicate nel territorio regionale”, in cui la Regione Lazio, per promuovere lo sviluppo e la valorizzazione della produzione agricola regionale e contribuire al contenimento dei costi ambientali legati al trasporto delle merci, interviene per sostenere il consumo dei prodotti provenienti dalle aziende agricole ubicate nel territorio regionale. Con tale provvedimento la Regione Lazio intende incentivare l’utilizzo dei prodotti delle aziende agricole regionali nei **servizi di ristorazione collettiva offerti da enti pubblici**, stabilendo che i servizi di ristorazione collettiva offerti direttamente o tramite affidamento dalla Regione, dagli enti locali e dai rispettivi enti pubblici dipendenti, dagli istituti scolastici e prescolastici pubblici, e dalle strutture sanitarie pubbliche, devono garantire che nella preparazione dei pasti sia utilizzata una percentuale di prodotti agricoli provenienti da aziende agricole ubicate nel territorio regionale non inferiore al 50 per cento, in termini di valore, dei prodotti agricoli, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua.

Di conseguenza, **negli appalti pubblici di servizi o di fornitura di prodotti alimentari ed agroalimentari destinati alla ristorazione collettiva**, l’utilizzo di prodotti agricoli provenienti dalle aziende agricole ubicate nel territorio regionale costituisce titolo preferenziale per l’aggiudicazione in misura superiore alla percentuale sopra indicata.

Inoltre, per favorire l’informazione degli utenti, i **gestori dei servizi di ristorazione collettiva** sono tenuti ad esporre, in modo adeguato, le informazioni sulla provenienza regionale dei prodotti agricoli utilizzati nella preparazione dei pasti somministrati.

Legge regionale n. 10 del 6 aprile 2009 “Disposizioni in materia di alimentazione consapevole e di qualità nei servizi di ristorazione collettiva per minori”, in cui la Regione Lazio riconosce il valore nutrizionale e salutistico dei prodotti caratteristici della dieta alimentare mediterranea e, in particolare, dei prodotti biologici regionali, dei prodotti agroalimentari tipici e tradizionali con particolare riguardo a quelli certificati con marchio regionale. Al fine di

promuovere la qualità nell'alimentazione e la consapevolezza nei consumi, la Regione Lazio contribuisce all'acquisto dei prodotti sopra indicati da utilizzare all'interno dei servizi di ristorazione collettiva per minori gestiti dagli enti locali nelle scuole e all'interno dei servizi di ristorazione delle strutture sanitarie pubbliche e accreditate, e degli istituti di pena per minori. Inoltre, la Regione Lazio, in collaborazione con le aziende unità sanitarie locali e le province, programma appositi corsi di formazione professionale gli operatori dei servizi di ristorazione collettiva gestiti da enti locali, per i componenti degli organismi di controllo, e per i docenti su temi quali igiene, sicurezza e qualità nella ristorazione collettiva.

Delibera della Giunta regionale n. 424 del 14 luglio 2006 “Legge regionale 3 marzo 2003, n.4 - Requisiti minimi per il rilascio delle autorizzazioni all'esercizio di attività sanitarie per strutture sanitarie e socio sanitarie”, in cui vengono definitivi i requisiti strutturali e tecnologici, ed organizzativi dei servizi generali di supporto – servizio cucina, nelle strutture sanitarie. In particolare:

- Il punto 1.12. della delibera stabilisce che il servizio di cucina può anche essere convenzionato o gestito in forma associata da più strutture, purché regolarmente autorizzate dall'autorità sanitaria competente, e deve essere conforme alla normativa vigente in materia di igiene degli alimenti.
- Il punto 12.1 definisce i requisiti strutturali e tecnologici, stabilendo che il servizio di cucina deve prevedere:
 - spazi adeguati per la ricezione derrate, dispense e celle frigorifere;
 - spazi per la preparazione/cottura, dotato di idonea cappa aspirante;
 - spazi per il lavaggio e deposito per stoviglie e carrelli;
 - un deposito rifiuti;
 - un deposito materiali per pulizia;
 - spogliatoi e servizi igienici per il personale, dotati di doccia, antibagno e sistema di azionamento non manuale;
 - spazi per la preparazione, il lavaggio dei carrelli, stoviglie e portavivande dispongono di pareti a tutt'altezza con superfici lisce, impermeabili, lavabili e disinfettabili;
 - spazi per la preparazione, il lavaggio dei carrelli, stoviglie e portavivande hanno pavimenti antidrucciolo con superficie liscia lavabile e disinfettabile;
 - in tutti gli spazi devono essere assicurate efficaci condizioni di illuminazione e ventilazione.
- Il punto 1.12.2. definisce, invece, i requisiti organizzativi, stabilendo che devono essere garantiti i protocolli scritti circa le modalità di trasporto e confezionamento del cibo da e per la cucina, e l'elaborazione delle tabelle dietetiche, dei menù e delle diete speciali.

1.3.4 La normativa regionale: le altre Regioni

Di seguito vengono illustrate le norme emanate da alcune Regioni che hanno come oggetto l'attuazione di politiche incentivanti per le amministrazioni comunali che utilizzano prodotti biologici nella ristorazione collettiva, in particolare quella scolastica.

La Regione Emilia Romagna e la Regione Veneto obbligano le amministrazioni comunali a prevedere l'uso di prodotti biologici in via esclusiva o in quantitativo minimo determinato:

- La **Regione Emilia Romagna** con la legge regionale 29/2002 “**Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva**” stabilisce che i prodotti forniti per la preparazione dei pasti devono essere generalmente costituiti in misura complessivamente non inferiore al 70% da prodotti biologici, integrati, tipici e tradizionali, con priorità a quelli biologici, ma devono essere biologici tutti i prodotti utilizzati per i servizi di ristorazione dei nidi d'infanzia, delle scuole materne ed elementari.
- La **Regione Veneto** con la legge regionale 6/2002 “**Norme in materia di consumo di alimenti nelle mense prescolastiche e scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura e di assistenza**” stabilisce che nelle mense prescolastiche, scolastiche e

negli ospedali e luoghi di cura gestiti in qualsiasi forma da soggetti pubblici e privati devono essere utilizzati prodotti biologici e prodotti certificati OGM free.

Le Regioni Friuli-Venezia Giulia, Toscana, Marche e Basilicata, invece, non obbligano a quantitativi minimi di ingredienti biologici, ma ne incentivano l'utilizzo prevedendo contributi agli enti gestori che li utilizzino in misura significativa:

- La **Regione Friuli Venezia Giulia** con la legge 15/2000 *“Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare”* eroga contributi nella misura massima del 30% della spesa sostenuta nell'anno precedente agli enti che utilizzino una quota di prodotti biologici superiore al 60%.
- La **Regione Toscana** con la legge 18/2002 *“Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e programmi di educazione alimentare”* prevede contributi ai Comuni, alle aziende sanitarie e alle Aziende per il diritto allo studio universitario per l'utilizzo di prodotti biologici nelle mense scolastiche e universitarie e nelle refezioni ospedaliere per i degenti.
- La **Regione Marche** con la legge 4/2002 *“Diffusione dei prodotti biologici nelle mense scolastiche e nelle refezioni ospedaliere”* prevede un incentivo per il reperimento in ambito locale dei prodotti biologici introdotti nelle mense.
- La **Regione Basilicata** con la legge 18/2002 *“Disposizioni per la precauzione in materia alimentare e per la coltivazione, l'allevamento, la sperimentazione e la commercializzazione di organismi modificati e di prodotti da essi derivati – Norme per la produzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche”* eroga a enti gestori di attività di ristorazione collettiva nelle scuole e asili, nelle mense universitarie, negli ospedali, nei luoghi di cura, negli uffici pubblici appartenenti alla Regione, alle province e ai comuni, un contributo nella misura massima del 30% (calcolato sull'importo totale della spesa sostenuta) per l'utilizzo di prodotti biologici.

1.4. Analisi delle linee guida nazionali e regionali per la ristorazione collettiva

Nella ristorazione collettiva è di fondamentale importanza elevare il livello qualitativo dei pasti e garantire i principi di sicurezza igienica e di qualità nutrizionale e organolettica. A tal fine l'Organizzazione mondiale della Sanità (OMS) nel **Piano d'azione globale 2013 - 2020** per la prevenzione e il controllo delle malattie non trasmissibili, esorta gli Stati membri a sviluppare politiche nazionali adeguate in materia di ristorazione collettiva, in modo da implementare l'offerta e la disponibilità di alimenti sani in tutte le strutture pubbliche (scuole, ospedali, etc.).

In tale contesto, il Ministero della salute ha elaborato due documenti:

- **“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”**, approvate in Conferenza Unificata Stato-Regioni (Rep. n. 2/CU del 29 aprile 2010) e pubblicate sulla G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010;
- **“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale”**, approvate in Conferenza Stato-Regioni (Rep. n. 246/CSR del 16 dicembre 2010) e pubblicate sulla G.U. n. 37 del 15 febbraio 2011.

1.4.1 Le “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”

Le “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”, sono state elaborate da un gruppo di lavoro specifico istituito presso la Direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione del Ministero della salute, e composto da esperti nazionali nel campo nutrizionale e delle Regioni. Il documento, indirizzato alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, si rivolge a tutti gli operatori della ristorazione scolastica, e focalizza l'attenzione sia sugli aspetti igienico-sanitari, sia su quelli educativi-nutrizionali. L'obiettivo, infatti, è

facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio.

Le “Linee Guida” contengono, inoltre, indicazioni per organizzare e gestire il servizio di ristorazione, definire il capitolato d'appalto, per definire il ruolo e le responsabilità delle varie istituzioni coinvolte.

I principali temi affrontati dalle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” sono:

A) La ristorazione come sistema gestionale, in cui viene ribadito che la ristorazione scolastica non deve essere considerata solo come un semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma deve essere un importante momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, che coinvolge anche docenti e genitori. L'obiettivo principale, quindi, di una corretta politica della ristorazione è quello di realizzare un'efficiente convergenza tra le logiche economiche e quelle prioritarie della salute. Inoltre, il sistema di ristorazione così concepito richiede competenze nuove e integrate, ed investimenti nella formazione di figure professionali che accostino alle tecniche specifiche anche competenze manageriali.

B) Ruoli e responsabilità, in cui vengono indicati come attori principali nell'ambito delle competenze correlate alla ristorazione scolastica: l'Ente committente (il Comune o scuola paritaria); Azienda Sanitaria Locale (ASL); il gestore del servizio di ristorazione; l'utenza (bambini e loro familiari); le istituzioni scolastiche.

La cooperazione delle competenze specifiche è fondamentale per ottenere un servizio di ristorazione efficace dal punto di vista sia gestionale che qualitativo, e quindi viene raccomandata la comunicazione fra gli interlocutori istituzionali e le famiglie al fine di realizzare il progetto comune di promozione della salute.

- **Il Comune:** il Comune (o la scuola) compete la scelta della tipologia del servizio che intende offrire, la programmazione di investimenti e risorse, l'elaborazione del capitolato sia per la gestione diretta in economia sia in caso di affidamento, il controllo complessivo sul servizio soprattutto in caso di committenza del servizio a terzi
- **ASL:** il ruolo della ASL, nello specifico del SIAN (di seguito Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione), si espleta nella sorveglianza sulle caratteristiche igienico-nutrizionali dei pasti, inclusa la valutazione delle tabelle dietetiche adottate; nella vigilanza e nel controllo in conformità con le normative vigenti, e nella promozione dell'educazione alimentare.
- **Il gestore del servizio di ristorazione:** al gestore del servizio competono lo svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali, l'offerta di prodotti-pasto nella logica di un sistema di qualità, la formazione e l'aggiornamento costante del personale addetto al servizio di ristorazione scolastica.
- **La commissione mensa scolastica:** la commissione mensa, in quanto organo di rappresentanza, svolge il ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune (o la scuola), e la ASL, facendosi carico di riportare suggerimenti o reclami provenienti dall'utenza stessa, ed ha in particolare il compito di collaborazione nel monitoraggio sulla qualità del pasto e sulle modalità di erogazione del servizio. Fanno parte della commissione mensa i rappresentanti dell'utenza.

C) Gli aspetti nutrizionali e LARN: nella ristorazione scolastica i menù devono essere preparati, per le diverse fasce di età, sulla base dei LARN (Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti) che si riferiscono alla quantità di calorie e di principi nutritivi consigliati per favorire i bisogni nutrizionali e per prevenire il rischio di carenze nutrizionali. Come indicato nelle Linee Guida per una sana alimentazione dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), la varietà degli alimenti è fondamentale, in quanto consente l'apporto adeguato dei nutrienti necessari per una crescita armonica e contribuisce, in modo sostanziale, alla diffusione di abitudini alimentari corrette. Nella progettazione del menù scolastico è necessario, quindi, attenersi alle esigenze di metabolismo, crescita,

prevenzione e favorire il raggiungimento progressivo degli obiettivi di qualità totale del pasto e soddisfazione degli utenti.

D) Criteri e indicazioni per la definizione del capitolato. Il servizio di ristorazione scolastica, per rispondere a criteri di qualità, salubrità e gradimento necessita di un capitolato ben delineato e caratterizzante il tipo di servizio che si richiede e che si intende erogare. Il capitolato è il documento nel quale vengono espressi i vincoli contrattuali tra fornitore e committente e va definito sia per Comuni e Scuole paritarie che gestiscono il servizio con proprio personale, acquistando solo forniture alimentari, sia per quelli che affidano il servizio parzialmente o completamente al fornitore con differenti modelli gestionali.

Il capitolato deve riportare sia i criteri ispirati alla promozione della salute e ad esigenze sociali che contribuiscano alla tutela della salute dell'utente ed alla salvaguardia dell'ambiente, sia i requisiti oggettivi e misurabili nell'ambito di principi definiti di qualità, economicità, efficacia, trasparenza e correttezza. Il capitolato, pertanto, rappresenta un'occasione importante per definire requisiti e progettare azioni che, oltre a garantire la qualità igienico-nutrizionale degli alimenti, promuovano comportamenti alimentari corretti e perseguano obiettivi di tutela della salute collettiva e di salvaguardia dell'ambiente. Per il raggiungimento di tali obiettivi è fondamentale il supporto che i servizi dei dipartimenti di prevenzione della ASL possono dare nella valutazione dei requisiti tecnici di propria competenza.

In particolare, nel documento del Ministero della salute, viene evidenziato che “...***nella formulazione del capitolato bisogna porre particolare attenzione, oltre alla corretta gestione del servizio, anche alla qualità dei prodotti. A parità di requisiti di qualità e di coerenza con modelli di promozione della salute, bisogna porre attenzione ad una sostenibile valorizzazione di prodotti rispettosi dell'ambiente e di altri valori di sistema, direttamente e indirettamente correlati con le politiche alimentari, quali agricoltura sostenibile, sicurezza del lavoratore, benessere animale, tradizioni locali e tipicità, coesione sociale e commercio equosolidale. L'obiettivo è quello di avere un organico rapporto tra qualità e prezzo, nel sistema complessivo dei requisiti di qualità totale del pasto e del servizio. La valutazione della qualità dell'offerta può concernere elementi caratterizzanti le priorità che si intendono perseguire; tra questi si suggeriscono alimenti a filiera corta, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. Per favorire l'utilizzo di tali alimenti, possono essere attribuiti punteggi diversi per le diverse provenienze premiando i prodotti locali...***”.

Inoltre, con riferimento agli alimenti a filiera corta, si afferma la necessità che le Regioni e le Pubbliche Amministrazioni elaborino un documento nel quale vengano elencati alcuni principi che aiutino le Amministrazioni Pubbliche a definire capitolati d'appalto capaci di rispettare le norme di libera circolazione delle merci in ambito comunitario, tutelando contestualmente la freschezza, il chilometro zero/filiera corta, i prodotti locali (non necessariamente ancora classificati tra i tipici o tradizionali).

I titoli principali da trattare nel capitolato sono i seguenti:

- **l'oggetto dell'appalto**, nel quale devono essere definite le prestazioni, forniture, e il tipo di servizio richiesti e, conseguentemente, le attività che si intendono appaltare. Il committente deve indicare, in base alle strutture produttive possedute e al modello operativo individuato, se intende impiegare cucine proprie o di terzi, se distribuire pasti preparati in loco o in centri di cottura e, comunque, ogni altra attività che intende espletare nell'esecuzione del servizio. Dove possibile, è da privilegiare la produzione di pasti in loco, sia che venga operata in economia dal committente che con gestione esternalizzata all'appaltatore; comunque l'intervallo di tempo fra preparazione e distribuzione va ridotto al minimo. Il modello operativo richiesto deve essere individuato anche in relazione alla popolazione cui è rivolto, definendo la dimensione numerica degli utenti, le fasce di età, le necessità fisiologiche, patologiche, etico-religiose, le eventuali disabilità. Prestazioni ulteriori, necessarie per un adeguato espletamento del servizio, quali progettazione, esecuzione lavori, manutenzione preventiva e correttiva, devono essere chiaramente indicate tra le attività richieste.
- **il menù**, in cui devono essere definiti i menù base e le diete speciali e relative grammature, redatti da personale professionalmente qualificato; inoltre, vanno definiti sia la merceologia dei prodotti da impiegare che

il modello organizzativo del servizio che si intende effettuare. Il rispetto del menù stabilito deve costituire uno standard di qualità che il committente controlla e sottopone a monitoraggio giornalmente; tale standard impegna l'appaltatore a mantenere, per quanto possibile, la costanza del menù dichiarato e noto all'utenza. Scostamenti dal menù previsto devono essere motivati dal gestore ed accettati dal committente. Il menù deve rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità, qualità nutrizionale ed essere esposto pubblicamente. I menù devono essere preparati su almeno 4/5 settimane, onde evitare il ripetersi della stessa preparazione ed essere diversificati per il periodo autunno-inverno e primavera-estate.

- **i prodotti alimentari**, che devono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria. Inoltre, ogni alimento impiegato deve essere individuato in base alle caratteristiche tecnologiche, ingredienti, conservabilità, stato di conservazione, confezionamento, imballaggio, filiera e sensorialità. Il gestore del servizio deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche; di conseguenza solo i prodotti definiti, accettati ed accreditati dal committente in quanto rispondenti ai requisiti, dovranno trovare impiego nel servizio. Ogni modifica relativa ai prodotti indicati dovrà essere preventivamente approvata dal committente che ne verificherà la costanza delle caratteristiche prima di consentirne l'impiego. È inoltre facoltà del committente richiedere un congruo numero di certificati o altre prove documentali in grado di comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata o prevista dal contratto, sulla base di un piano predefinito, nonché l'obbligo di segnalare eventuali scostamenti rispetto a quanto concordato, specificandone le cause. Il gestore del servizio ha l'obbligo di approvvigionamento presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti sia di capacità di far fronte agli impegni assunti.
- **il personale**: l'esecuzione del contratto deve essere affidata a personale alle dipendenze della ditta o dell'eventuale subappaltatore, regolarmente autorizzato dal committente. Su tali contratti il committente vigila per verificarne la correttezza e l'osservanza alle normative vigenti. La mansione di responsabile operativo aziendale del contratto deve essere svolta da persona con esperienza e professionalità adeguata e con deleghe aziendali evidenti. Per quanto riguarda il personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, il capitolato deve prevedere indici misurabili e verificabili, che esprimano il numero delle ore dedicate al servizio in rapporto ai pasti da produrre, ai commensali da servire ed alle superfici da riordinare.
- **igiene**: gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere indicati all'interno del piano di autocontrollo aziendale, come previsto dalla normativa vigente. Parte integrante del piano di autocontrollo sono gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine e i refettori, che devono essere appropriati e coerenti al piano di sanificazione. Tale piano deve definire le modalità e la periodicità degli interventi, i materiali impiegati, e le attrezzature e gli ausili adottati.
- **trasporto e distribuzione dei pasti**: il piano di trasporto dei pasti elaborato dal gestore del servizio deve essere rispettato ed eventualmente rivisto concordemente per migliorarlo. Ogni trasporto verso le singole sedi di ristorazione deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legume caldo, garantendo anche la qualità organolettica. Per il trasporto dei pasti e delle derrate alle mense scolastiche, è necessario utilizzare contenitori isotermitici o termici e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi. I pasti possono essere trasportati in mono o pluriporzione, secondo il modello distributivo richiesto.
- **valutazione del rispetto dei requisiti del servizio di ristorazione scolastica**: l'aggiudicazione del servizio di ristorazione scolastica secondo un capitolato con requisiti oggettivi e misurabili deve prevedere una valutazione della conformità agli stessi, continua e costante, da parte del committente nei confronti della ditta appaltatrice. I capitolati delle gare d'appalto per la fornitura delle materie prime alimentari e i servizi nelle mense scolastiche non devono contemplare solo clausole di tipo merceologico, ma devono anche inserire precisi requisiti di prodotto e di processo e relativi criteri valutativi. Ogni sistema di ristorazione dovrà dotarsi di adeguate modalità di rilevazione e gestione delle non conformità.

- **penali:** il capitolato dovrà prevedere penali adeguate alla mancata fornitura, parziale o totale, del pasto o dei suoi componenti e per ogni difformità quantitativa/qualitativa rispetto al capitolato. Ai fini di una effettiva ed efficace tutela di quanto previsto dal capitolato d'appalto, occorre definire con chiarezza le penalità previste nonché le modalità e i criteri per la loro applicazione.

Sono parte integrante delle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” gli Allegati che contengono indicazioni relative a diete speciali, e la tabella per l'organizzazione del servizio e delle relative attività.

Il Ministero della salute e il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca, nell'ottica di monitorare il riscontro e l'efficacia delle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”, hanno recentemente predisposto un questionario destinato agli istituti scolastici al fine di realizzare un'indagine conoscitiva sulla ristorazione scolastica.

Infine, il **Ministero dell'istruzione** (di seguito MIUR) ha pubblicato il 14 ottobre 2011 le “Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana”, elaborate dal Comitato tecnico scientifico per l'attuazione del “Programma MIUR “Scuola e Cibo” – Piani di Educazione Scolastica Alimentare”. Le linee guida intendono fornire agli Istituti scolastici indicazioni innovative in materia di educazione alimentare, con precisa attenzione agli aspetti metodologici e organizzativi. Uno dei temi affrontati nel documento è quello della ristorazione scolastica e delle criticità legate a questo servizio, in particolare **gli scarti alimentari** (cioè cibo non consumato o le rimanenze non distribuite) che giornalmente si rilevano nelle mense scolastiche. Gli scarti alimentari nella refezione scolastica pongono una serie di problematiche legate da un lato allo spreco di cibo e ai costi di smaltimento dello stesso, dall'altro all'insufficiente assunzione di cibo a mensa, creando situazioni di squilibri nutrizionali con potenziali ripercussioni sullo stato di salute. Il documento fornisce indicazioni al fine di indagare sui fattori che contribuiscono agli scarti e di individuare gli strumenti adeguati per ridurre il problema. Infatti, molti sono i fattori che possono influenzare il consumo del pasto a mensa, in primo luogo la **tipologia organizzativa del servizio di ristorazione**, cioè le modalità di preparazione e di distribuzione dei pasti.

1.4.2 Le “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale”

Il Consiglio d'Europa ha più volte ribadito che la ristorazione ospedaliera è parte integrante della terapia clinica e che il ricorso al cibo rappresenta il primo e più economico strumento per il trattamento della malnutrizione. Quindi il servizio di ristorazione deve essere inserito a pieno titolo nei percorsi di diagnosi e cura.

Le “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale” sono state predisposte da un “**tavolo tecnico**” sulla ristorazione negli ospedali e nelle strutture assistenziali istituito presso la Direzione Generale per la Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione, con l'obiettivo di definire i principi generali per la ristorazione ospedaliera e assistenziale e di presentare un **modello da proporre a livello nazionale**, al fine di rendere omogenee le attività connesse con la ristorazione ospedaliera, intese a migliorare il rapporto dei pazienti ospedalizzati con il cibo. Infatti, nell'attuale situazione italiana esiste una notevole **disomogeneità tra le Regioni** (o addirittura nell'ambito della stessa Regione) tra le diverse strutture.

Questa disomogeneità si manifesta a vari livelli: nella qualità nutrizionale, nelle modalità organizzative della ristorazione (per esempio la distribuzione del pasto), e nelle figure professionali impiegate. Pertanto, le “Linee Guida” sono rivolte a tutti gli operatori della ristorazione ospedaliera e assistenziale e indicano strategie gestionali e clinico-nutrizionali da adottare per la prevenzione e cura della malnutrizione e migliorare il rapporto con il cibo dei pazienti ricoverati.

I principali temi affrontati dalle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale” sono:

A) Il capitolato di appalto

L'affidamento del servizio di ristorazione deve essere effettuato in conformità alle disposizioni di cui al D.lgs. 163/2006 "Codice degli appalti". **Le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale" danno precise indicazioni circa la formulazione del capitolato dell'appalto**, in quanto è l'unico strumento in grado di prevenire episodi di contenzioso con le ditte appaltatrici.

Il capitolato deve essere redatto dal Servizio di Economato, con la stretta collaborazione della Direzione Sanitaria ospedaliera, o distrettuale, e della Unità Operativa (di seguito U.O.) di Dietetica e Nutrizione clinica, avvalendosi eventualmente anche del SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione). Il capitolato disciplina, nella sua totalità, il piano organizzativo dell'intero processo di affidamento del servizio di ristorazione ed il "Dietetico ospedaliero" è parte integrante dello stesso.

Il capitolato, a tutela della qualità e della sicurezza igienico-sanitaria, deve prevedere alcuni imprescindibili elementi, quali: l'idoneità dei locali del centro cottura, le figure professionali indispensabili, il piano di autocontrollo redatto secondo il sistema HACCP, il possesso della certificazione serie ISO 9000 e certificazione ISO 22000, il disciplinare merceologico con le relative schede-prodotto, il costo della giornata alimentare, specificando il costo delle diverse voci che lo compongono (forniture alimentari, personale, trasporto, ristrutturazione e altri oneri a carico dell'appaltatore, spese accessorie).

Parte integrante del capitolato è il "**Dietetico ospedaliero**", lo strumento che permette di pianificare ed ottimizzare l'intervento nutrizionale in ambito ospedaliero, e per conciliare le esigenze terapeutiche con quelle tecnico-amministrative. Poiché la popolazione degente in una struttura ospedaliera ha, da un punto di vista medico nutrizionale, esigenze diverse, il "Dietetico ospedaliero" deve contenere prescrizioni dietetiche elaborate sulla base delle patologie prevalenti e delle esigenze nutrizionali dei ricoverati.

B) L'organizzazione del servizio di ristorazione in ambito ospedaliero: ruoli e responsabilità

Nella complessa organizzazione della ristorazione ospedaliera ogni attore coinvolto riveste un ruolo con specificità e responsabilità relative alla propria funzione. In particolare, il servizio di ristorazione in ambito ospedaliero si avvale dell'U.O. Dietetica e Nutrizione clinica, dell'Economato, della Direzione Sanitaria ospedaliera, del personale dei reparti, e del gestore del servizio di ristorazione. **Le specifiche competenze delle parti coinvolte nella gestione della ristorazione ospedaliera sono le seguenti:**

U.O. Dietetica e Nutrizione clinica:

- valutazione del rischio nutrizionale;
- sorveglianza nutrizionale, integrando gli aspetti clinico-nutrizionali con quelli puramente dietetici della ristorazione; di rilievo sono la valutazione periodica degli scarti e la conformità dei menù e delle grammature degli alimenti;
- partecipazione alla stesura del capitolato;
- elaborazione del Dietetico ospedaliero;
- elaborazione di menù;
- attenzione alla qualità tramite controlli diretti a campione sulle forniture e sul vitto;
- collaborazione con la Direzione Sanitaria ospedaliera nella sorveglianza igienica sugli alimenti;
- attenzione alla qualità percepita tramite l'utilizzo di questionari e di interviste ai pazienti.

Economato:

- stesura del capitolato;
- recepimento dei verbali di non conformità inoltrati dalla U.O. di Dietetica e Nutrizione clinica;
- invio delle penali alle ditte appaltanti per le non conformità rilevate.

Direzione Sanitaria ospedaliera:

- sorveglianza igienica sugli alimenti;
- sorveglianza igienica sui locali.

C) La Carta del servizio di ristorazione ospedaliera

Le “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale” prevedono la Carta del servizio di ristorazione ospedaliera, un documento realizzato al fine di offrire ai degenti un’adeguata conoscenza del servizio di ristorazione dell’ospedale che deve essere consegnata ad ogni paziente al momento dell’accettazione o all’accoglienza in reparto. La Carta del Servizio di Ristorazione Ospedaliera, redatta e aggiornata periodicamente dalle Direzioni Sanitaria e Amministrativa ospedaliere (o Servizio Economato) e dall’ U.O. Dietetica e Nutrizione clinica, deve contenere:

- orari dei pasti dei degenti/fruitori della struttura assistenziale;
- menù settimanale (negli ospedali per acuti) o bisettimanale (nelle strutture per lungodegenti), modalità di produzione dei pasti;
- modalità e tempi di prenotazione e distribuzione dei pasti;
- standard di qualità e loro modalità di verifica;
- ubicazione dei luoghi dedicati e adeguatamente attrezzati al consumo dei pasti per utenti non immobilizzati a letto, al fine di favorire la convivialità;
- indicazione delle figure (professionali, familiari, volontariato) e relative modalità di attivazione, che aiutano il paziente non in grado di alimentarsi autonomamente.

D) La formazione

Le “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale” prevedono la **programmazione di eventi formativi** estesi a tutte le componenti coinvolte nel processo di erogazione dei pasti in ospedale o in strutture assistenziali, in modo da implementare un programma di miglioramento del servizio di ristorazione. Gli obiettivi principali della formazione sono:

- promuovere un costante apprendimento delle conoscenze igienico-sanitarie, legislative, dietetiche cliniche e nutrizionali;
- facilitare il miglioramento gestionale dei processi ed il rafforzamento delle capacità di auditing e d’integrazione, anche con i fornitori di servizi esterni;
- trasmettere la consapevolezza della valenza terapeutica che può assumere il pasto all’interno del processo di cura;
- stimolare progetti innovativi a sostegno di una nuova visione del paziente, inteso anche come cliente, con il proprio bagaglio di cultura e tradizioni.

E) L’organizzazione del servizio di ristorazione in ambito extra ospedaliero (Residenze Sanitarie Assistenziali - RSA e delle case per anziani): ruoli e responsabilità

Quando la permanenza presso il proprio domicilio non è più possibile e la famiglia non è più in grado di fornire l’assistenza che l’anziano richiede, vi è la possibilità di ricorrere ai servizi residenziali. Tra questi ultimi vi sono le strutture per autosufficienti che offrono occasioni di vita comunitaria, e le strutture per anziani non autosufficienti, in cui gli anziani in condizioni di accertata non autosufficienza, fisica o psichica, possono usufruire di un servizio di assistenza e di tutte le cure sanitarie necessarie (mediche, infermieristiche, riabilitative). E’ prevista, inoltre, anche l’assistenza domiciliare e l’assistenza domiciliare integrata, un servizio rivolto a persone, non esclusivamente anziane, che hanno bisogno d’aiuto nella propria casa per la cura o l’igiene della persona e/o per lo svolgimento delle normali attività quotidiane.

Nell’ambito delle Residenze Sanitarie Assistenziali (RSA) e delle case per anziani, la progettazione del servizio di ristorazione coinvolge figure professionali appartenenti al SIAN, al Servizio Economato, al personale medico, e agli Operatori Sanitari.

Le specifiche competenze delle parti coinvolte nella gestione della ristorazione nelle strutture assistenziali extra-ospedaliere sono le seguenti:

- **SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione):**
 - **in ambito igienico sanitario** si occupa della registrazione delle strutture assistenziali come previsto dalle normative vigenti, del controllo igienico sanitario e della verifica dell'applicazione del piano di autocontrollo (HACCP), del campionamento di alimenti e bevande ai fini del controllo ufficiale, dell'informazione ed educazione in materia di sicurezza alimentare.
 - **in ambito igienico nutrizionale** si occupa della valutazione e approvazione del Dietetico e della formulazione dei menù elaborati secondo le Linee Guida per una sana alimentazione e LARN, della verifica, controllo ed eventuale predisposizione delle tabelle dietetiche, delle indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti e della consulenza dietetico nutrizionale per l'elaborazione del Dietetico e per l'elaborazione e il controllo delle diete speciali, della consulenza sui capitolati per i servizi di ristorazione sia in fase di elaborazione che di che di aggiudicazione, dell'informazione ed educazione in tema nutrizionale per il personale delle strutture di ristorazione pubbliche e formazione del personale stesso.
- **Servizi Economato** si occupano della stesura dei capitolati d'appalto per il servizio di ristorazione in collaborazione con i SIAN, del recepimento dei verbali di non conformità inoltrati dagli operatori e dell'invio delle eventuali penali.
- **Personale medico:** nelle strutture con maggior numero di ospiti sono presenti il coordinatore e medici di medicina generale con il compito di consulenza geriatrica e di valutazione degli ospiti in fase di inserimento nella struttura, di valutazione della malnutrizione e impostazione dell'intervento dieto-terapico da attuare a seguito di consulenza del medico specialista in scienza dell'alimentazione, dell'impostazione dell'intervento nutrizionale di tipo educativo da attuare a seguito di consulenza del medico specialista in scienza dell'alimentazione
- **Operatori Sanitari:** gli operatori socio-sanitari (OSS) hanno il compito di partecipazione e di controllo nella fase di distribuzione e porzionamento dei pasti e di rilevazione degli scarti con valutazione mediante questionari del gradimento del pasto; a questi è affiancata la figura del dietista che si occupa dello screening del rischio di malnutrizione, della valutazione dello stato nutrizionale, dell'elaborazione delle diete, e dell'educazione nutrizionale.

Il Ministero della salute, infine, nell'ottica di migliorare la qualità del servizio, la soddisfazione e lo stato di salute del paziente **intende monitorare la situazione, valutare il riscontro e l'efficacia delle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale"**, attivando una Rete nazionale di monitoraggio attraverso le Regioni e le Province Autonome, secondo modalità che saranno concordate in relazione alla più vasta problematica del flusso di informazioni tra le Aziende sanitarie, le Regioni e le Province Autonome e il Ministero della Salute.

2. IL MERCATO PUBBLICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Nel secondo capitolo si presentano i dati su evoluzione e caratteristiche del mercato pubblico dei servizi di ristorazione in Italia e nel Lazio.

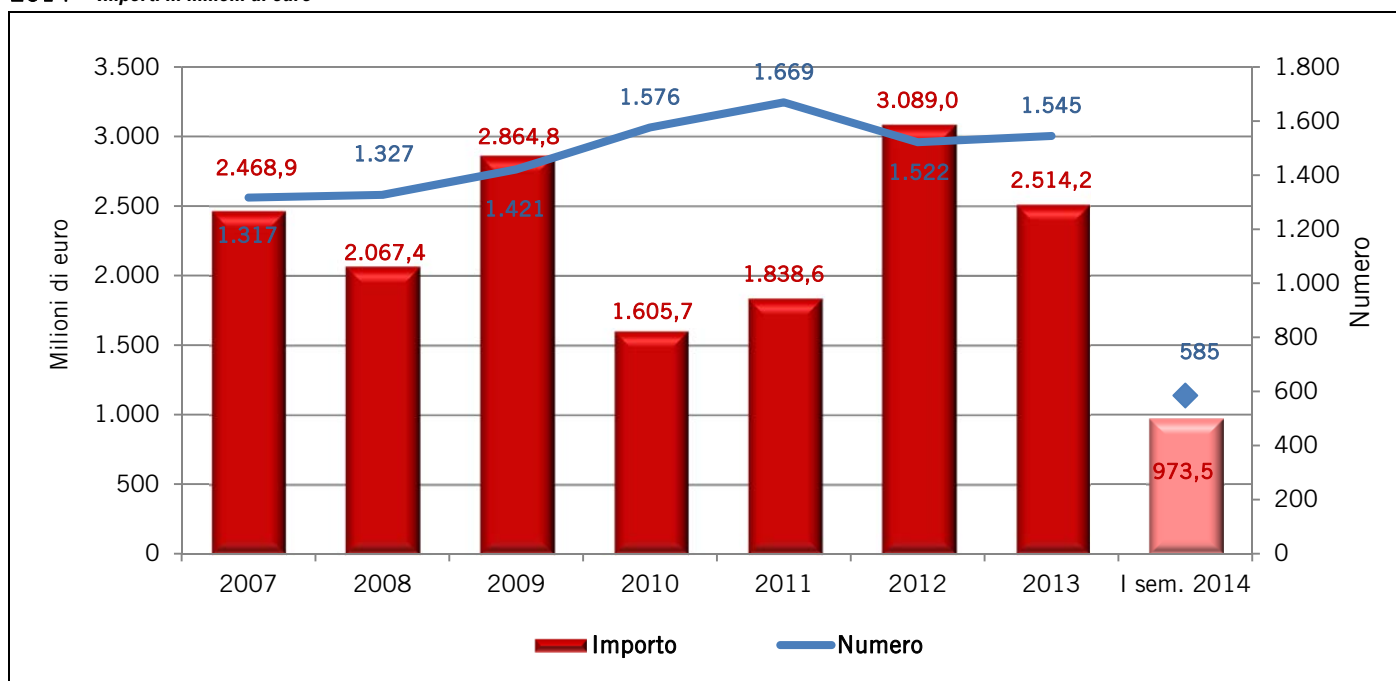
Il capitolo si articola in 4 parti. La prima, il mercato pubblico complessivo dei servizi di ristorazione, è dedicata all'analisi delle dinamiche dell'insieme dei servizi di ristorazione collettiva e commerciale e del servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto. La seconda, il mercato dei servizi di ristorazione collettiva, è dedicata ai servizi di ristorazione scolastica, ospedaliera, aziendale e comunitaria. La terza invece è dedicata al mercato pubblico dei buoni pasto e la quarta ed ultima parte al mercato della ristorazione commerciale.

2.1. Il mercato pubblico complessivo dei servizi di ristorazione

Il mercato pubblico dei bandi di gara per **servizi di ristorazione in Italia**, ovvero le gare relative all'affidamento del servizio di ristorazione destinato al personale di amministrazioni e aziende pubbliche e a utenti di scuole, università, ospedali, strutture assistenziali, caserme e carceri, **tra gennaio 2007 e giugno 2014**, è rappresentato da **10.962** gare per un importo complessivo di **oltre 17 miliardi di euro**. I **valori medi annui** delle gare indette tra il 2007 e il 2013 sono pari a **circa 1.500** gare e un **importo di 2,3 miliardi di euro**.

Rispetto all'intero mercato dei servizi di Facility Management (di seguito FM) esternalizzati dalle Pubbliche Amministrazioni rappresenta quote del 5% per numero e del 7% per importo. Tali quote diventano più importanti se il rapporto viene fatto con il mercato dei soli servizi ausiliari (ristorazione, pulizie, custodia e vigilanza, etc.): 56% il numero e poco meno del 50% l'importo.

Grafico 2.1. – Mercato complessivo dei servizi di ristorazione in Italia - Bandi di gara – Il trend 2007-2013 e I semestre 2014 - Importi in milioni di euro



Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

A livello nazionale, dall'osservazione della dinamica di lungo periodo emerge un certo dinamismo degli importi in coincidenza della pubblicazione dei bandi di gara da parte di Consip S.p.A. (società totalmente partecipata e

controllata dal Ministero dell'Economia e delle Finanze) per la Convenzione "Buoni pasto". Infatti, come evidenziato dai dati del grafico sopra riportato, rispetto all'intero periodo esaminato gli anni di maggiore spesa risultano essere il 2007, anno di avvio delle procedure di affidamento dei sei lotti della Convenzione "Buoni pasto 4" dell'importo complessivo di 700 milioni di euro pari al 28% dei circa 2,5 miliardi di euro complessivi; il 2009, anno di avvio delle procedure di affidamento dei sei lotti della Convenzione "Buoni pasto 5" dell'importo complessivo di 820 milioni di euro pari al 29% dei circa 2,9 miliardi di euro complessivi; il 2012, anno di avvio delle procedure di affidamento dei sette lotti della Convenzione "Buoni pasto 6" dell'importo complessivo di 910 milioni di euro pari al 29% dei circa 3,1 miliardi di euro.

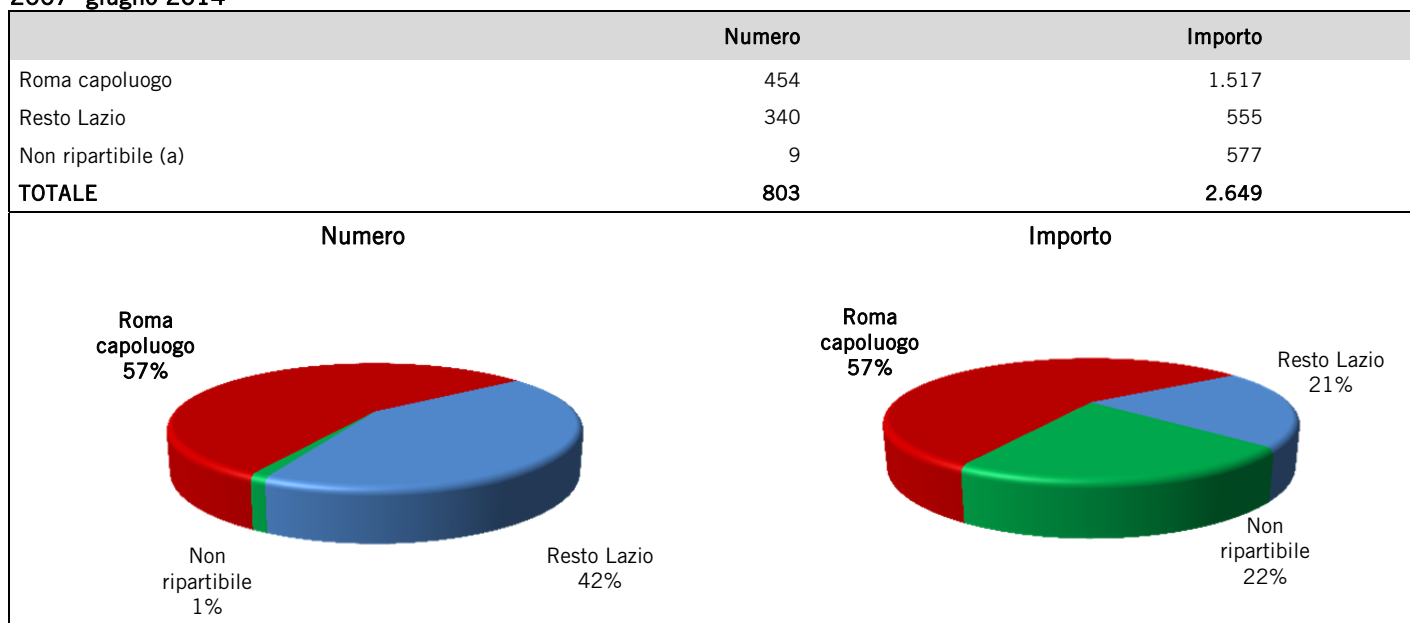
Sul fronte del numero di opportunità in gara si rileva una progressiva crescita tra il 2007 e il 2011, con numero di bandi che passa da 1.317 a 1.669. Nel 2012 si assiste invece ad una inversione di tendenza, con il numero di bandi che si riduce a 1.522 (-9%), per poi stabilizzarsi nel 2013 (1.545 bandi, +1,5%). Nel 2014, se verranno confermate le dinamiche dei primi sei mesi, il mercato registrerà una nuova frenata.

Nel Lazio il mercato pubblico dei bandi di gara per **servizi di ristorazione, tra gennaio 2007 e giugno 2014**, è rappresentato da 803 gare per un importo complessivo di **oltre 2,6 miliardi di euro**. Tali quantità corrispondono a quote del mercato nazionale del 7% per numero e del 15% per importo.

Rispetto all'intero mercato dei servizi di Facility Management esternalizzati dalle Pubbliche Amministrazioni del Lazio rappresenta quote del 5% per numero e dell'8,5% per importo. Tali quote diventano del 51%, per numero e importo, se il rapporto viene fatto con il mercato dei soli servizi ausiliari.

Rispetto al territorio regionale, al **comune di Roma** competono 454 gare per **servizi di ristorazione** per un importo complessivo di **oltre 1,5 miliardi di euro**. Tali quantità corrispondono a quote del mercato regionale del 57% per numero e per importo.

Grafico 2.2. – Mercato complessivo dei servizi di ristorazione nel Lazio - Bandi di gara per ambito territoriale – Totale gennaio 2007- giugno 2014



Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

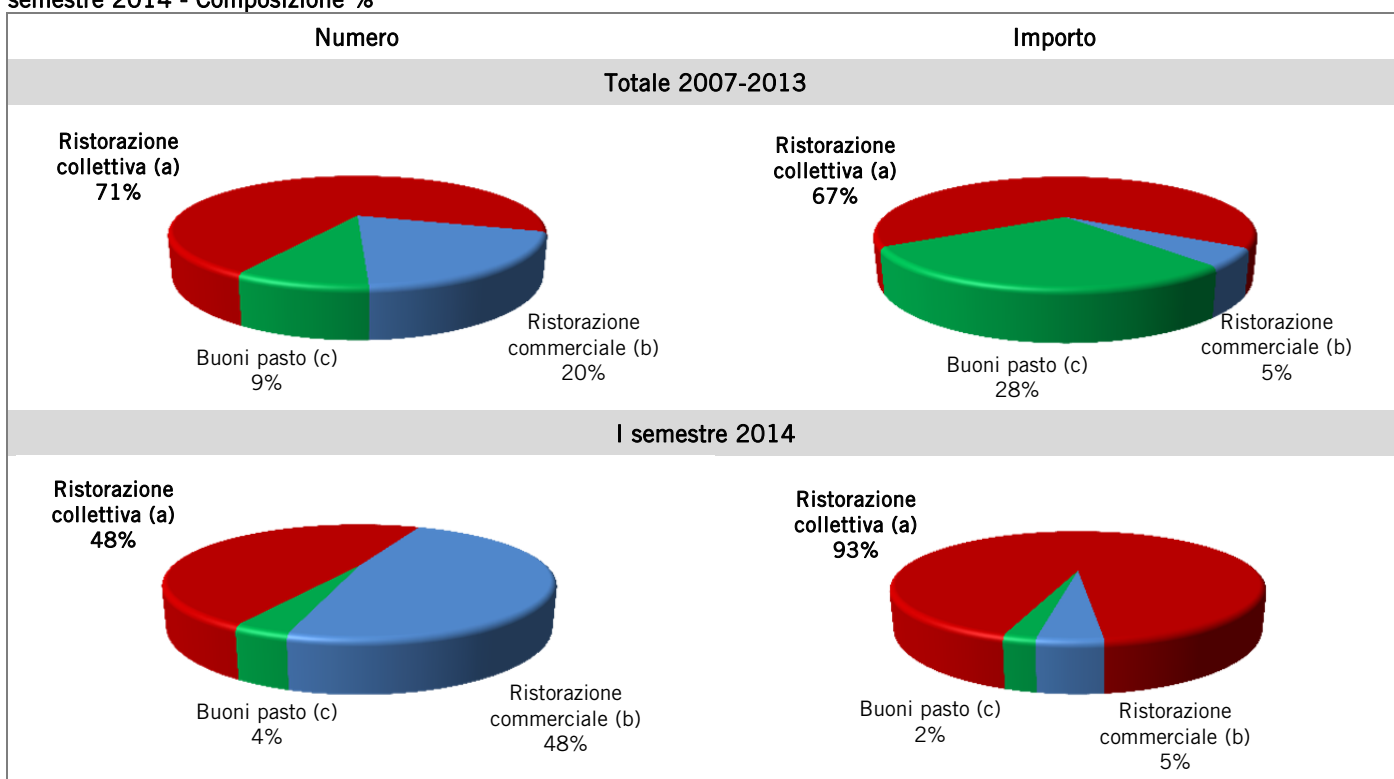
(a): gare relative a contratti indetti da amministrazioni pubbliche che hanno sedi in diverse città del Lazio compresa Roma

2.1.1 Le tipologie di servizi di ristorazione

La **domanda** di servizi di ristorazione, tra il **2007 e il 2013**, ha riguardato nel **71% dei casi (7.402 bandi su 10.377 totali)** contratti per servizi di **ristorazione collettiva**. Un altro 20% (2.034 bandi) spetta alla ristorazione commerciale, ovvero contratti per l'affidamento in gestione di bar, ristoranti, punti ristoro e distributori automatici, e il restante 9% (941 bandi) spetta invece al servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto. Tali percentuali non sono confermate dai dati dei primi sei mesi del 2014 che invece evidenziano un forte recupero della ristorazione commerciale.

In termini di **importo**, nel periodo 2007-2013, la maggiore quota spetta ancora ai servizi di **ristorazione collettiva: 67% del mercato (circa 11 miliardi di euro su 16 totali)**, contro il 28% dei buoni pasto (4,6 miliardi di euro) e il 5% della ristorazione commerciale (827 milioni di euro). Passando ai risultati dei primi sei mesi del 2014, il peso della ristorazione collettiva sale al 93% lasciando quote marginali agli altri due mercati.

Grafico 2.3. - Mercato complessivo dei servizi di ristorazione - Bandi di gara per tipologia di servizio – Totale 2007-2013 e I semestre 2014 - Composizione %



Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

(a): bandi per l'affidamento del servizio di ristorazione aziendale, caserme e carceri, ospedaliera e scolastica e sociale

(b): bandi per l'affidamento in gestione di bar, ristoranti, punti ristoro, distributori automatici, etc.

(c): bandi per l'affidamento del servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto

Tabella 2.1. - Mercato complessivo dei servizi di ristorazione - Bandi di gara per tipologia di servizio - Gennaio 2007-Giugno 2014

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Totale 2007- 2013	Var. % 2013/ 2007	Var. % 2013/ 2012	I sem. 2013	I sem. 2014	Var. % 2014/ 2013
Valori assoluti													
Numero													
Ristorazione collettiva (a)	929	957	1.077	1.129	1.242	1.069	999	7.402	7,5	-6,5	401	282	-29,7
Ristorazione commerciale (b)	190	239	227	312	324	301	441	2.034	132,1	46,5	195	281	44,1
Buoni pasto (c)	198	131	117	135	103	152	105	941	-47,0	-30,9	71	22	-69,0
TOTALE	1.317	1.327	1.421	1.576	1.669	1.522	1.545	10.377	17,3	1,5	667	585	-12,3
Importi in milioni di euro													
Ristorazione collettiva (a)	1.446	1.420	1.672	1.307	1.661	1.858	1.660	11.024	14,8	-10,7	947	907	-4,2
Ristorazione commerciale (b)	20	38	38	59	50	50	572	827	2.826,0	1.055,0	533	45	-91,6
Buoni pasto (c)	1.003	609	1.154	239	127	1.182	282	4.597	-71,9	-76,1	159	22	-85,9
TOTALE	2.469	2.067	2.865	1.606	1.839	3.089	2.514	16.449	1,8	-18,6	1.638	974	-40,6
Composizione %													
Numero													
Ristorazione collettiva (a)	70,5	72,1	75,8	71,6	74,4	70,2	64,7	71,3			60,1	48,2	
Ristorazione commerciale (b)	14,4	18,0	16,0	19,8	19,4	19,8	28,5	19,6			29,2	48,0	
Buoni pasto (c)	15,0	9,9	8,2	8,6	6,2	10,0	6,8	9,1			10,6	3,8	
TOTALE	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0			100,0	100,0	
Importi													
Ristorazione collettiva (a)	58,6	68,7	58,4	81,4	90,4	60,1	66,0	67,0			57,8	93,1	
Ristorazione commerciale (b)	0,8	1,8	1,3	3,7	2,7	1,6	22,8	5,0			32,5	4,6	
Buoni pasto (c)	40,6	29,5	40,3	14,9	6,9	38,3	11,2	27,9			9,7	2,3	
TOTALE	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0			100,0	100,0	

Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

(a): bandi per l'affidamento del servizio di ristorazione aziendale, caserme e carceri, ospedaliera e scolastica e sociale

(b): bandi per l'affidamento in gestione di bar, ristoranti, punti ristoro, distributori automatici, etc.

(c): bandi per l'affidamento del servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto

2.2. Il mercato pubblico della ristorazione collettiva

2.2.1 Il mercato pubblico della ristorazione collettiva in Italia

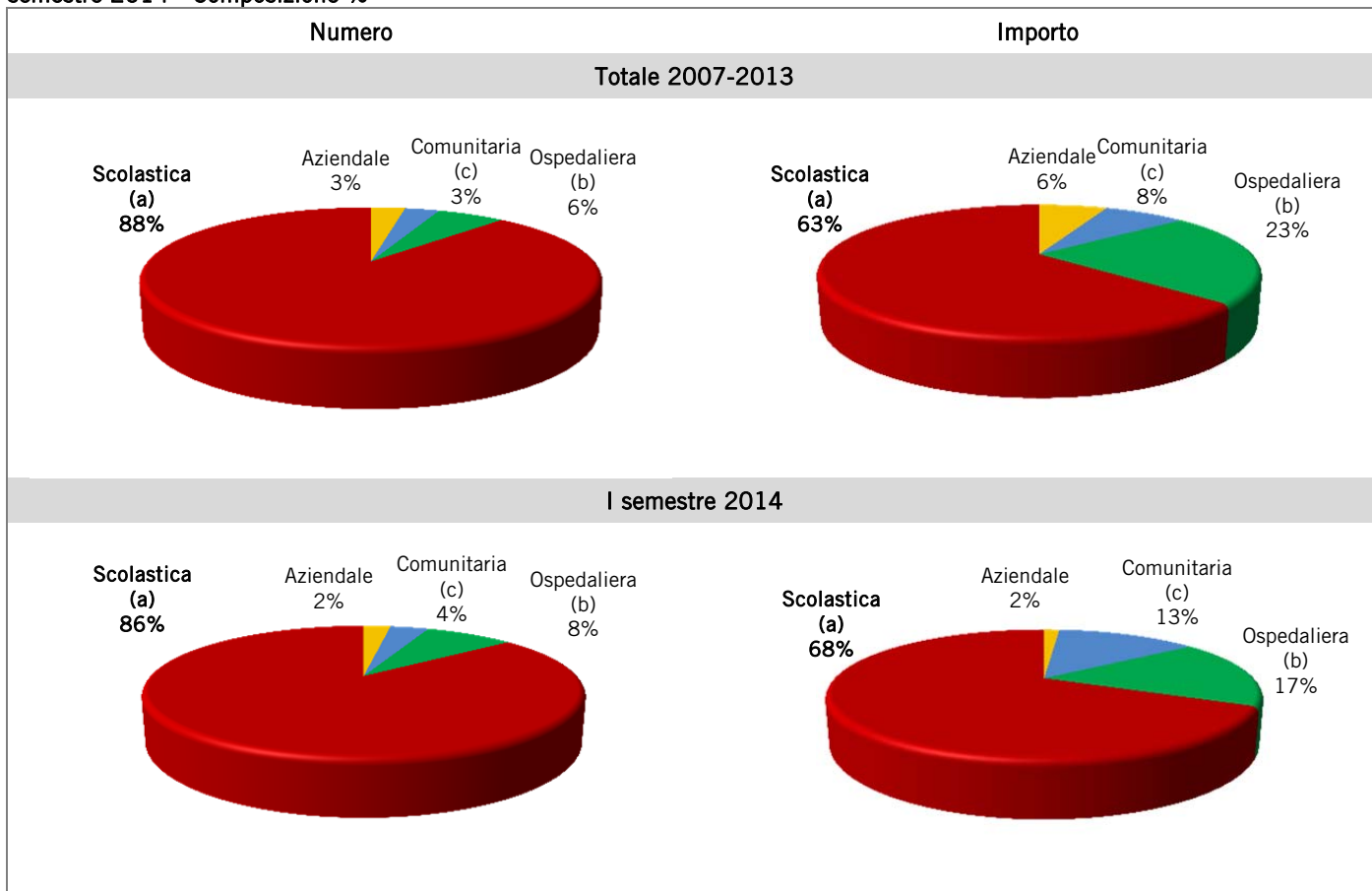
In Italia il mercato pubblico dei bandi di gara per **servizi di ristorazione collettiva**, ovvero le gare relative all'affidamento del servizio mensa destinato al personale di amministrazioni e aziende pubbliche e a utenti di scuole, università, ospedali, strutture assistenziali, caserme e carceri, **tra gennaio 2007 e giugno 2014**, è rappresentato da **7.684** gare per un importo complessivo di **circa 12 miliardi di euro**. I **valori medi annui** delle gare indette tra il 2007 e il 2013 sono pari a **circa 1.050** gare per un importo di **1,6 miliardi di euro**.

□ Le tipologie di ristorazione collettiva

La domanda di **servizi di ristorazione collettiva**, tra il 2007 e il 2013, ha riguardato **nell'88% dei casi** (6.520 bandi su 7.684 totali) contratti per servizi di **ristorazione scolastica**, ovvero il servizio mensa per utenti di scuole, università, centri diurni e centri estivi, e per utenti assistiti dal servizio sociale. Un altro 6% (437 bandi) spetta al

servizio mensa in ospedali e altre strutture sanitarie e il restante 6% (445 bandi) spetta al servizio mensa per il personale di amministrazioni e aziende pubbliche (221 bandi) e per gli utenti di caserme e carceri (224 bandi). Tali percentuali sono sostanzialmente confermate nei primi sei mesi del 2014. Variazioni minime riguardano la perdita di peso della ristorazione scolastica (dall'88% all'86%) e aziendale (dal 3% al 2%) a vantaggio dell'ospedaliera (dal 6% all'8%) e comunitaria (dal 3% al 4%).

Grafico 2.4. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva - Bandi di gara per tipo ristorazione – Totale 2007-2013 e I semestre 2014 - Composizione %



Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

(a): bandi per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale (pasti a domicilio ad utenti assistiti dal servizio sociale, centri diurni, centri estivi, etc.)

(b): bandi per l'affidamento del servizio di ristorazione presso ospedali e residenze sanitarie assistite

(c): bandi per l'affidamento del servizio di ristorazione presso caserme e carceri

In termini di **importo**, nel periodo 2007-2013, la maggiore quota spetta ancora ai servizi di **ristorazione scolastica: 63% del mercato (circa 7 miliardi di euro su 11 totali)**, contro il 23% di quella ospedaliera (2,5 miliardi di euro), l'8% della ristorazione comunitaria (841 milioni di euro) e il 6% di quella aziendale (699 milioni di euro). Passando ai risultati dei primi sei mesi del 2014, aumentano il loro peso la ristorazione scolastica (dal 63% al 68%) e comunitaria (dall'8% al 13%) a fronte di un ridimensionamento delle quote della ristorazione ospedaliera (dal 23% al 17%) e aziendale (dal 6% al 2%).

Tabella 2.2. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva - Bandi di gara per tipo ristorazione - Gennaio 2007-Giugno 2014

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Totale 2007- 2013	Var. % 2013/ 2007	Var. % 2013/ 2012	I sem. 2013	I sem. 2014	Var. % 2014/ 2013
Valori assoluti													
Numero													
Scolastica (a)	804	830	926	1.003	1.100	961	896	6.520	11,4	-6,8	363	242	-33,3
Ospedaliera (b)	64	67	84	58	64	39	61	437	-4,7	56,4	21	23	9,5
Comunitaria (c)	36	35	30	25	44	34	20	224	-44,4	-41,2	8	10	25,0
Aziendale	25	25	37	43	34	35	22	221	-12,0	-37,1	9	7	-22,2
TOTALE	929	957	1.077	1.129	1.242	1.069	999	7.402	7,5	-6,5	401	282	-29,7
Importi in milioni di euro													
Scolastica (a)	1.037	889	788	933	987	1.297	1.031	6.961	-0,6	-20,5	633	618	-2,4
Ospedaliera (b)	263	232	491	197	604	201	534	2.522	103,2	165,3	258	155	-39,8
Comunitaria (c)	101	220	70	109	23	274	43	841	-57,4	-84,2	39	121	210,8
Aziendale	45	79	323	68	48	86	51	699	13,7	-40,8	17	13	-21,5
TOTALE	1.446	1.420	1.672	1.307	1.661	1.858	1.660	11.024	14,8	-10,7	947	907	-4,2
Composizione %													
Numero													
Scolastica (a)	86,5	86,7	86,0	88,8	88,6	89,9	89,7	88,1			90,5	85,8	
Ospedaliera (b)	6,9	7,0	7,8	5,1	5,2	3,6	6,1	5,9			5,2	8,2	
Comunitaria (c)	3,9	3,7	2,8	2,2	3,5	3,2	2,0	3,0			2,0	3,5	
Aziendale	2,7	2,6	3,4	3,8	2,7	3,3	2,2	3,0			2,2	2,5	
TOTALE	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0			100,0	100,0	
Importi													
Scolastica (a)	71,7	62,6	47,1	71,3	59,4	69,8	62,1	63,1			66,9	66,5	
Ospedaliera (b)	18,2	16,4	29,3	15,1	36,3	10,8	32,2	22,9			27,3	16,7	
Comunitaria (c)	7,0	15,5	4,2	8,4	1,4	14,7	2,6	7,6			4,1	13,0	
Aziendale	3,1	5,5	19,3	5,2	2,9	4,6	3,1	6,3			1,8	3,8	
TOTALE	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0			100,0	100,0	

Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

(a): bandi per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale (pasti a domicilio ad utenti assistiti dal servizio sociale, centri diurni, centri estivi, etc.)

(b): bandi per l'affidamento del servizio di ristorazione presso ospedali e residenze sanitarie assistite

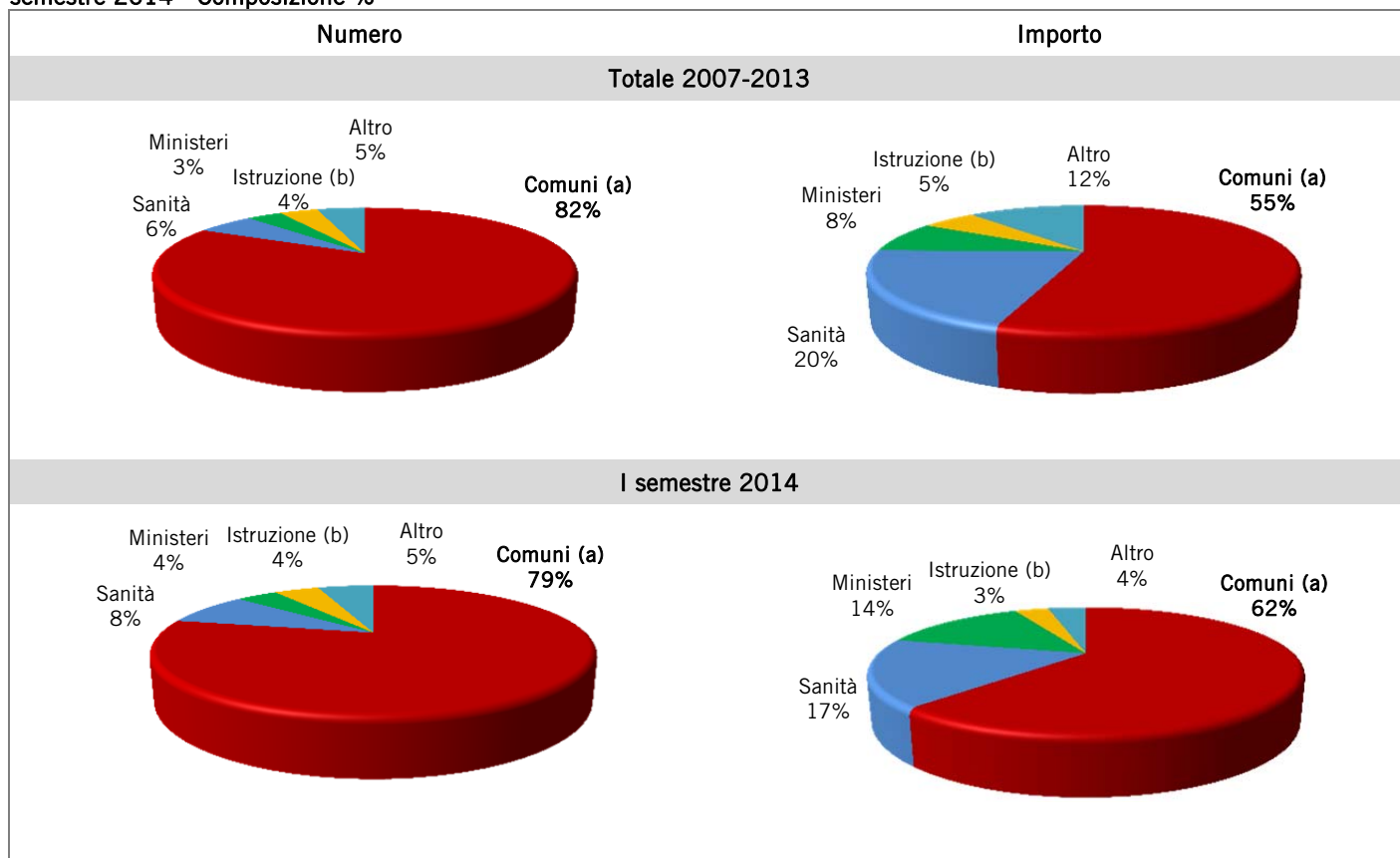
(c): bandi per l'affidamento del servizio di ristorazione presso caserme e carceri

□ I committenti

I principali committenti di servizi di ristorazione collettiva sono i Comuni, nell'intero periodo di osservazione hanno indetto 6.317 gare per un importo complessivo di oltre 6,6 miliardi di euro, pari a quote dell'82% per numero e del 55% per importi del mercato complessivo.

Le restanti 1.367 gare per 5,3 miliardi di euro spettano a enti e aziende della sanità, a università ed enti e aziende per il diritto agli studi universitari e istituti comprensivi, a ministeri e ad altri soggetti pubblici e privati che ricorrono a procedure di evidenza pubblica per affidare il servizio mensa.

Grafico 2.5. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva - Bandi di gara per tipo committente – Totale 2007-2013 e I semestre 2014 - Composizione %



Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

(a): bandi di Comuni, Unioni di Comuni e Comunità Montane

(b): bandi di Università ed Enti e Aziende per il diritto agli studi universitari e Istituti comprensivi

Tabella 2.3. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva - Bandi di gara per committenti - Gennaio 2007-Giugno 2014

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Totale 2007- 2013	Var. % 2013/ 2007	Var. % 2013/ 2012	I sem. 2013	I sem. 2014	Var. % 2014/ 2013
Valori assoluti													
Numero													
Comuni (a)	743	786	888	943	1.053	912	771	6.096	3,8	-15,5	259	221	-14,7
Province	6	5	7	16	9	7	9	59	50,0	28,6	1	1	0,0
Regioni	0	3	2	7	14	1	12	39	-	1.100,0	-	-	-
Aziende speciali	23	18	15	13	17	15	12	113	-47,8	-20,0	6	8	33,3
Sanità	64	65	85	57	54	39	51	415	-20,3	30,8	21	23	9,5
Ministeri	39	36	34	28	52	43	23	255	-41,0	-46,5	11	11	0,0
Istruzione (b)	37	30	21	34	23	29	106	280	186,5	265,5	96	12	-87,5
Altri soggetti pubblici e privati	17	14	25	31	20	23	15	145	-11,8	-34,8	7	6	-14,3
TOTALE	929	957	1.077	1.129	1.242	1.069	999	7.402	7,5	-6,5	401	282	-29,7
Importi in milioni di euro													
Comuni (a)	952	821	718	866	819	1.180	716	6.070	-24,8	-39,3	378	559	47,8
Province	7	2	1	6	2	2	6	25	-19,7	164,9	0	0	35,3
Regioni	0	3	2	13	206	0	94	318	-	49.579,2	-	-	-
Aziende speciali	57	37	56	22	71	52	46	340	-19,7	-11,1	29	29	-2,6
Sanità	263	230	492	191	411	201	441	2.228	67,5	118,8	258	155	-39,8
Ministeri	103	221	76	116	42	288	49	896	-52,1	-82,9	45	129	186,0
Istruzione (b)	29	49	18	47	93	79	264	578	814,9	233,2	224	30	-86,8
Altri soggetti pubblici e privati	36	58	310	49	17	55	45	569	25,2	-19,0	11	5	-57,1
TOTALE	1.446	1.420	1.672	1.307	1.661	1.858	1.660	11.024	14,8	-10,7	947	907	-4,2
Composizione %													
Numero													
Comuni (a)	80,0	82,1	82,5	83,5	84,8	85,3	77,2	82,4			64,6	78,4	
Province	0,6	0,5	0,6	1,4	0,7	0,7	0,9	0,8			0,2	0,4	
Regioni	0,0	0,3	0,2	0,6	1,1	0,1	1,2	0,5			0,0	0,0	
Aziende speciali	2,5	1,9	1,4	1,2	1,4	1,4	1,2	1,5			1,5	2,8	
Sanità	6,9	6,8	7,9	5,0	4,3	3,6	5,1	5,6			5,2	8,2	
Ministeri	4,2	3,8	3,2	2,5	4,2	4,0	2,3	3,4			2,7	3,9	
Istruzione (b)	4,0	3,1	1,9	3,0	1,9	2,7	10,6	3,8			23,9	4,3	
Altri soggetti pubblici e privati	1,8	1,5	2,3	2,7	1,6	2,2	1,5	2,0			1,7	2,1	
TOTALE	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0			100,0	100,0	
Importi													
Comuni (a)	65,8	57,8	42,9	66,2	49,3	63,5	43,1	55,1			40,0	61,7	
Province	0,5	0,1	0,1	0,4	0,1	0,1	0,3	0,2			0,0	0,0	
Regioni	0,0	0,2	0,1	1,0	12,4	0,0	5,7	2,9			0,0	0,0	
Aziende speciali	3,9	2,6	3,4	1,6	4,3	2,8	2,8	3,1			3,1	3,2	
Sanità	18,2	16,2	29,4	14,6	24,7	10,8	26,5	20,2			27,3	17,1	
Ministeri	7,1	15,6	4,5	8,8	2,6	15,5	3,0	8,1			4,8	14,2	
Istruzione (b)	2,0	3,4	1,1	3,6	5,6	4,3	15,9	5,2			23,7	3,3	
Altri soggetti pubblici e privati	2,5	4,1	18,5	3,7	1,0	3,0	2,7	5,2			1,2	0,5	
TOTALE	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0			100,0	100,0	

Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

(a): bandi di Comuni, Unioni di Comuni e Comunità Montane

(b): bandi di Università ed Enti e Aziende per il diritto agli studi universitari e Istituti comprensivi

□ Le tipologie dimensionali

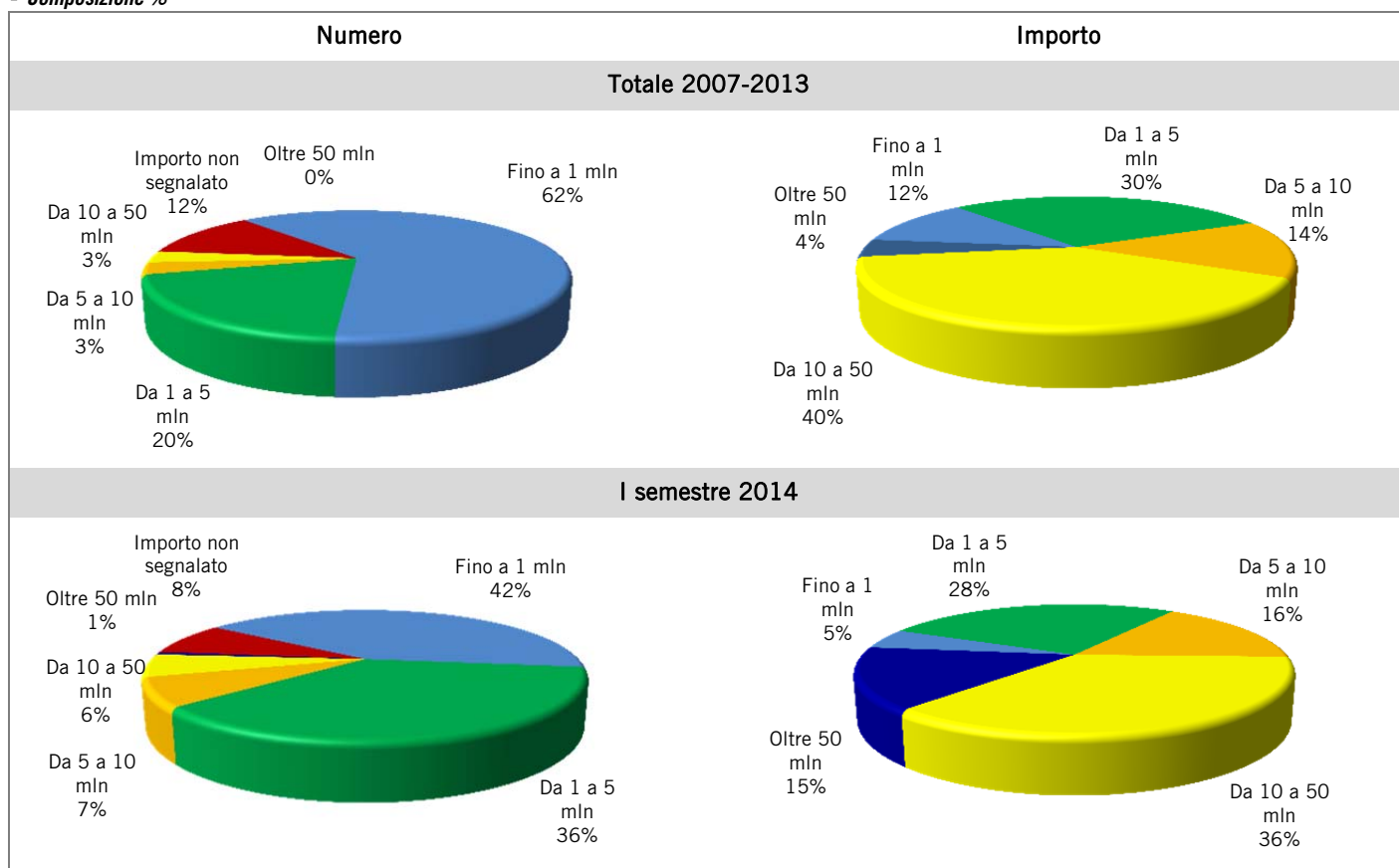
Per quanto riguarda la dimensione degli interventi, nell'intero periodo gennaio 2007-settembre 2014, appare rilevante il numero di affidamenti di importo inferiore a 1 milione di euro, ma il maggiore valore economico ha riguardato i contratti di importo superiore.

Le iniziative di importo inferiore a 1 milione di euro sono state 4.750 per un ammontare complessivo di oltre 1,3 miliardi di euro, quantità che corrispondono a quote del 62% rispetto al numero totale di gare e del 12% rispetto all'importo del mercato della ristorazione pubblica complessiva. Si tratta di contratti d'importo unitario medio intorno a 300 mila euro, indetti da Comuni medio-piccoli e diretti all'affidamento del servizio di mensa scolastica.

Le iniziative di maggiore importo invece sono state poco più di 2.000 (il 27% della domanda) ma il loro valore economico supera i 10,6 miliardi di euro, l'89% del mercato complessivo. Il restante 11% della domanda spetta a 894 bandi per i quali non si dispone di informazioni di carattere economico.

Segmentando ulteriormente il mercato emerge che il 60% degli importi in gara (circa 7,1 miliardi di euro) riguarda 486 bandi di importo superiore a 5 milioni di euro (il 6% della domanda complessiva). Rientrano in questa specifica tipologia dimensionale, tra gli altri, gli 11 lotti del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia statali e comunali, comprese le sezioni ponte e primavera, le scuole primarie e secondarie di I grado di Roma Capitale, dell'importo complessivo pari a oltre 390 milioni di euro (*vedi caso studio capitolo 3.1.*)

Grafico 2.6. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva - Bandi di gara per classe di importo - Gennaio 2007-Giugno 2014 - Composizione %



Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

Tabella 2.4. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva - Bandi di gara per classe di importo - Gennaio 2007-Giugno 2014

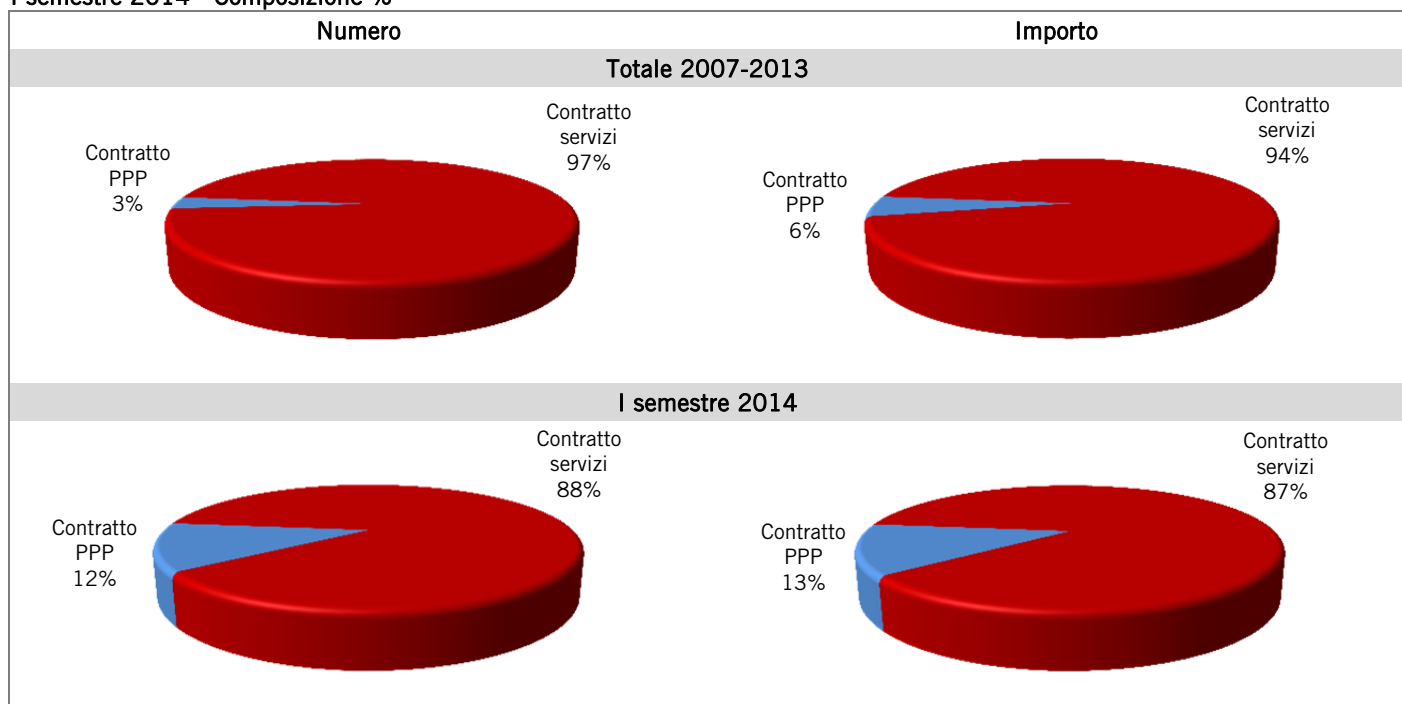
	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Totale 2007- 2013	Var. % 2013/ 2007	Var. % 2013/ 2012	I sem. 2013	I sem. 2014	Var. % 2014/ 2013
Numero													
Importo non segnalato	123	98	133	146	141	138	92	871	-25,2	-33,3	25	23	-8,0
Fino a 1.000.000	567	597	671	721	835	671	570	4.632	0,5	-15,1	171	118	-31,0
Da 1.000.001 a 5.000.000	180	193	210	208	196	186	278	1.451	54,4	49,5	177	103	-41,8
Da 5.000.001 a 10.000.000	30	39	36	31	32	26	31	225	3,3	19,2	13	20	53,8
Da 10.000.001 a 50.000.000	29	30	26	22	37	48	27	219	-6,9	-43,8	15	16	6,7
Oltre 50.000.000	-	-	1	1	1	-	1	4	-	-	-	2	0,0
Totale	929	957	1.077	1.129	1.242	1.069	999	7.402	7,5	-6,5	401	282	-29,7
Importi (Mln di euro)													
Fino a 1.000.000	172	173	172	194	209	187	161	1.268	-6,5	-14,0	59	46	-22,5
Da 1.000.001 a 5.000.000	376	432	460	469	433	405	683	3.257	81,5	68,7	437	248	-43,3
Da 5.000.001 a 10.000.000	214	280	264	214	211	194	214	1.591	-0,1	10,4	94	147	57,4
Da 10.000.001 a 50.000.000	683	536	496	353	749	1.072	542	4.430	-20,7	-49,4	358	328	-8,3
Oltre 50.000.000	-	-	280	78	60	0	60	477	-	-	-	138	-
Totale	1.446	1.420	1.672	1.307	1.661	1.858	1.660	11.024	14,8	-10,7	947	907	-4,2

Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

□ Le forme contrattuali

La domanda di servizi di ristorazione collettiva, tra gennaio 2007 e giugno 2014, ha riguardato nel 96% dei casi (7.412 bandi su 7.684 totali), per il 94% del valore del mercato (11,2 miliardi di euro su 11,9 totali), appalti di servizi. Il restante 4% della domanda (272 bandi), per il 6% degli importi (727 milioni di euro), spetta a operazioni di PPP che combinano la gestione del servizio con l'esecuzione di lavori. Nei primi sei mesi del 2014 le quote di riferimento per gli appalti di servizi si presentano ridimensionate a vantaggio delle operazioni di PPP.

Grafico 2.7. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva - Bandi di gara per forma contrattuale - Totale 2007-2013 e I semestre 2014 - Composizione %



Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

Tabella 2.5. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva - Bandi di gara per tipo contratto - Gennaio 2007-Giugno 2014

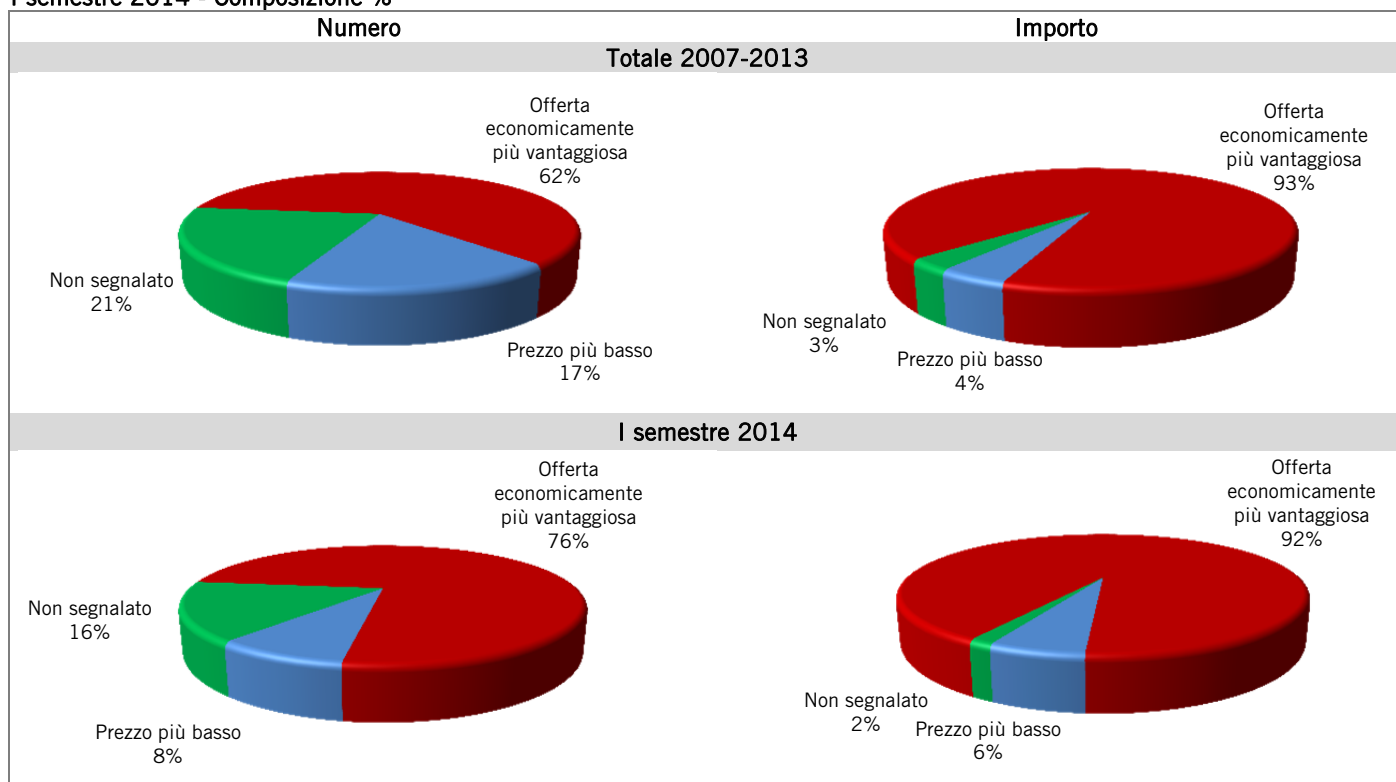
	2007	2012	2013	Totale 2007- 2013	Var. % 2013/ 2007	Var. % 2013/ 2012	I sem. 2013	I sem. 2014	Var. % 2014/ 2013
Valori assoluti									
Numero									
Contratto servizi	920	1.020	936	7.165	1,7	-8,2	371	247	-33,4
Contratto PPP	9	49	63	237	600,0	28,6	30	35	16,7
TOTALE	929	1.069	999	7.402	7,5	-6,5	401	282	-29,7
Importi (Mln di euro)									
Contratto servizi	1.400	1.731	1.496	10.416	6,8	-13,6	863	788	-8,7
Contratto PPP	46	127	164	608	256,5	28,7	84	119	41,1
TOTALE	1.446	1.858	1.660	11.024	14,8	-10,7	947	907	-4,2
Composizione %									
Numero									
Contratto servizi	99,0	95,4	93,7	96,8			92,5	87,6	
Contratto PPP	1,0	4,6	6,3	3,2			7,5	12,4	
TOTALE	100,0	100,0	100,0	100,0			100,0	100,0	
Importo									
Contratto servizi	96,8	93,2	90,1	94,5			91,1	86,9	
Contratto PPP	3,2	6,8	9,9	5,5			8,9	13,1	
TOTALE	100,0	100,0	100,0	100,0			100,0	100,0	

Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

❑ Criterio di aggiudicazione

Rispetto al criterio di aggiudicazione adottato dalle Amministrazioni Pubbliche per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva, l'analisi ha evidenziato la netta prevalenza dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Tale criterio, tra gennaio 2007 e giugno 2014, ha riguardato il 62% dei casi (4.766 bandi su 7.684 totali), per il 93% del valore del mercato (11 miliardi di euro su 11,9 totali). Al prezzo più basso spettano quote del 17% della domanda (1.312 bandi) e del 5% degli importi (546 milioni di euro). Le restanti quote spettano a 1.606 bandi del valore di 341 milioni di euro per i quali non si dispone dell'informazione sul criterio di aggiudicazione adottato. Da segnalare il sensibile incremento degli affidamenti con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa rilevato nei primi sei mesi del 2014: 76% contro il 62% dell'intero periodo di osservazione.

Grafico 2.8. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva - Bandi di gara per criterio di aggiudicazione - Totale 2007-2013 e I semestre 2014 - Composizione %



Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

Tabella 2.6. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva - Bandi di gara per criterio di aggiudicazione - Gennaio 2007- Giugno 2014

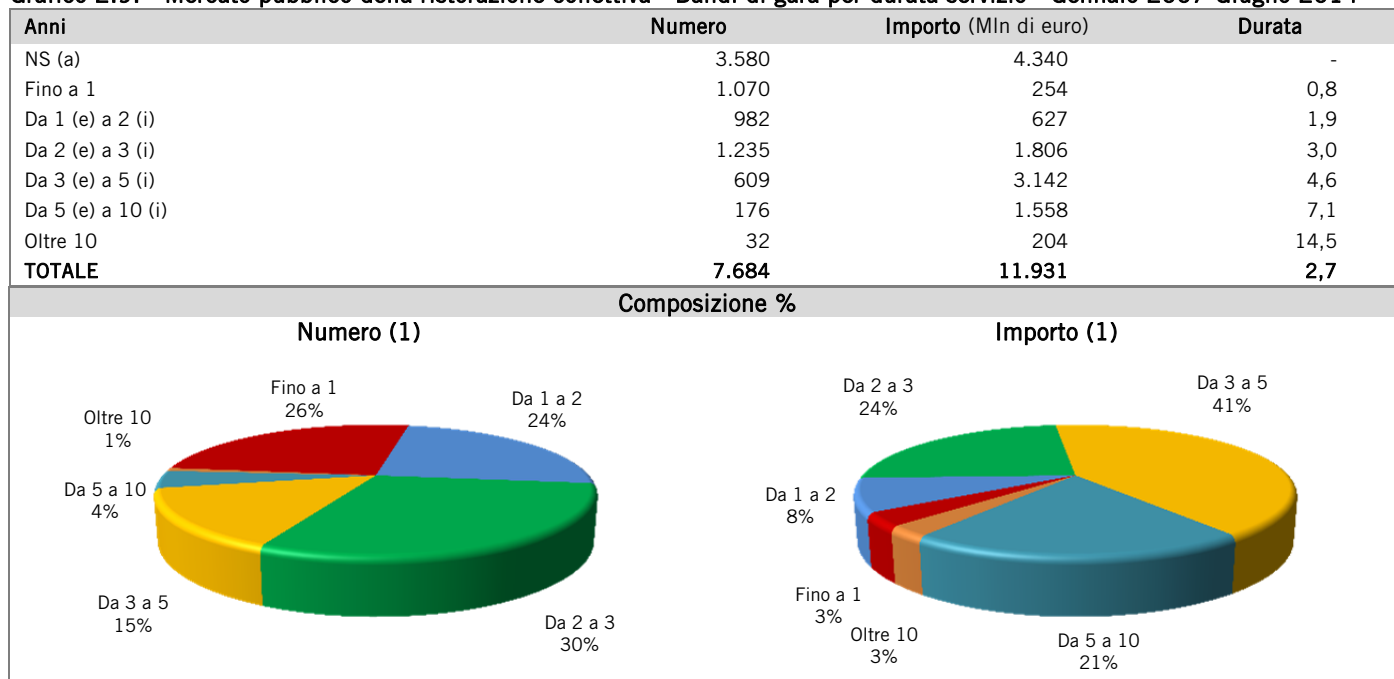
	2007	2012	2013	Totale 2007-2013	Var. % 2013/2007	Var. % 2013/2012	I sem. 2013	I sem. 2014	Var. % 2014/2013
Valori assoluti									
Numero									
OEV	629	533	584	4.553	-7,2	9,6	292	213	-27,1
Prezzo più basso	201	122	83	1.288	-58,7	-32,0	32	24	-25,0
NS	99	414	332	1.561	235,4	-19,8	77	45	-41,6
TOTALE	929	1.069	999	7.402	7,5	-6,5	401	282	-29,7
Importi (Mln di euro)									
OEV	1.333	1.724	1.529	10.206	14,7	-11,3	891	838	-6,0
Prezzo più basso	81	65	71	491	-12,9	8,9	39	55	38,7
NS	31	68	59	327	89,2	-13,1	16	14	-13,1
TOTALE	1.446	1.858	1.660	11.024	14,8	-10,7	947	907	-4,2
Composizione %									
Numero									
OEV	67,7	49,9	58,5	61,5			72,8	75,5	
Prezzo più basso	21,6	11,4	8,3	17,4			8,0	8,5	
NS	10,7	38,7	33,2	21,1			19,2	16,0	
TOTALE	100,0	100,0	100,0	100,0			100,0	100,0	
Importi									
OEV	92,2	92,8	92,2	92,6			94,2	92,5	
Prezzo più basso	5,6	3,5	4,3	4,5			4,2	6,0	
NS	2,2	3,7	3,6	3,0			1,7	1,5	
TOTALE	100,0	100,0	100,0	100,0			100,0	100,0	

Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

□ Durata servizio

La durata media dei contratti monitorati è di 2,7 anni. Segmentando i 4.104 contratti di cui si dispone dell'informazione relativa alla durata del servizio per fasce, i contratti di durata media pari o inferiore a 3 anni rappresentano 80% dei casi per il 35% degli importi. Per altri 609 contratti (il 15%) è stata rilevata una durata media di 4,6 anni, e per altri 176 (il 4%) una durata media di 7,1 anni. Per i restanti 32 casi (1%) si è rilevata invece una durata superiore a 10 anni.

Grafico 2.9. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva - Bandi di gara per durata servizio - Gennaio 2007-Giugno 2014



Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

(a): Contratti di cui non si dispone dell'informazione relativa alla durata del servizio

(1): Al netto dei contratti di cui non si dispone dell'informazione relativa alla durata del servizio

□ Il territorio

La domanda di servizi di ristorazione collettiva coinvolge tutto il territorio nazionale.

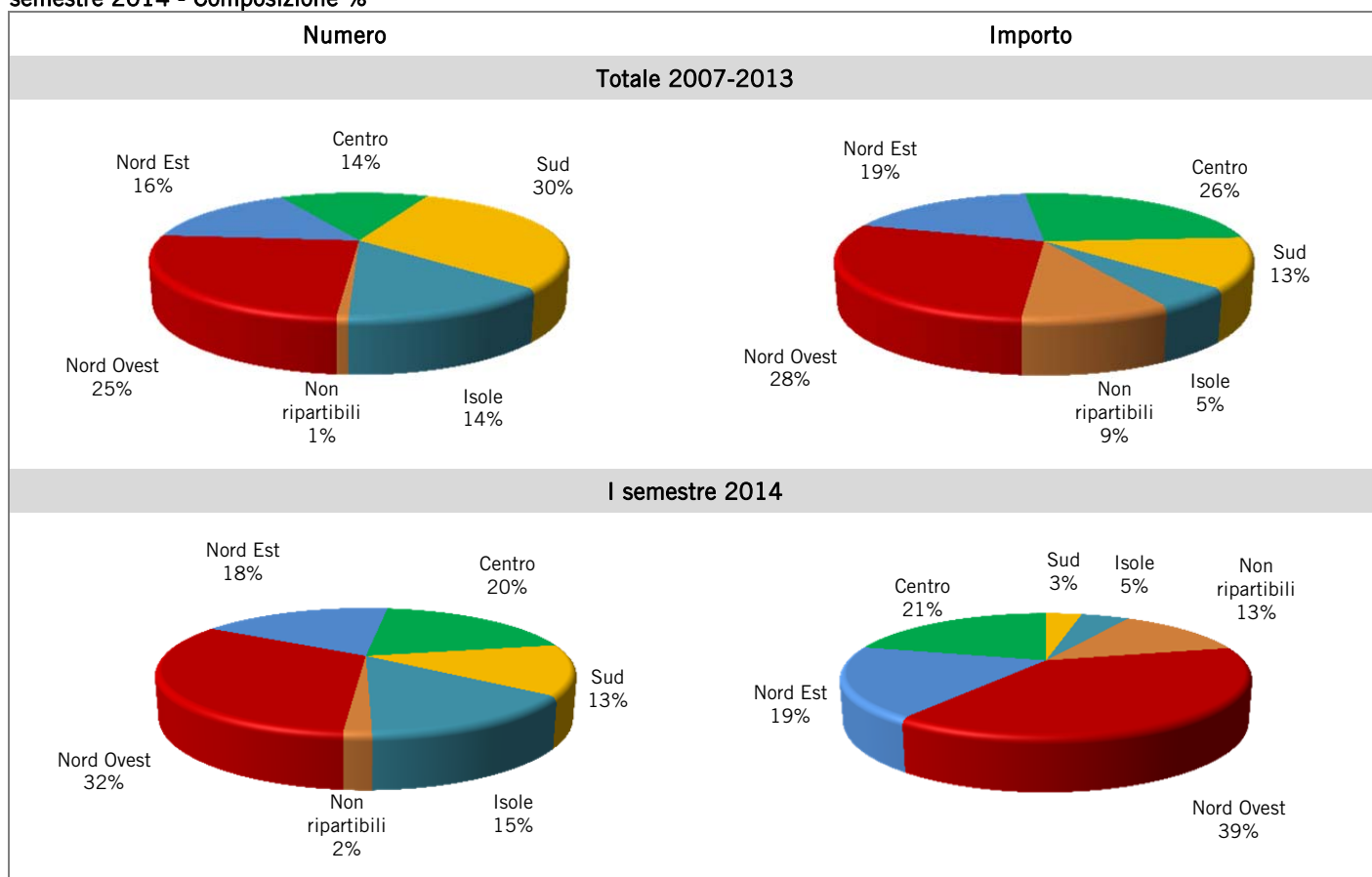
Tra gennaio 2007 e giugno 2014 il **30% della domanda** (2.288 gare su 7.684 totali), per il **12% degli importi** (circa 1,5 miliardi di euro su 11,9 totali), è localizzata **nelle sei regioni del Sud**. In questo ambito territoriale spetta ad ogni regione, in media, una domanda pari a 381 gare per 243 milioni di euro contro **una media regionale nazionale di 384 gare e 597 milioni di euro**.

Alle **4 regioni del Nord Ovest** spetta invece il **25% delle gare** (1.944 gare) e il **30% del valore del mercato** (circa 3,5 miliardi di euro), con una media regionale di 486 gare e 868 milioni di euro, quantità decisamente superiori alla media regionale nazionale.

Il bilancio delle quattro regioni del centro è di 1.125 gare (il 15% della domanda nazionale) per 3 miliardi di euro di importo (25%) con una media regionale di 281 gare e 754 milioni di euro.

Per quanto riguarda le singole regioni la Lombardia, con 1.172 gare dell'importo di poco meno di 2 miliardi di euro, si colloca al primo posto delle classifiche per numero di opportunità e volume d'affari. Il Lazio invece, con **1,9 miliardi di euro per 484 gare**, si posiziona al secondo posto della classifica per volume d'affari e al settimo per numero di opportunità.

Grafico 2.10. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva - Bandi di gara per area geografica – Totale 2007-2013 e I semestre 2014 - Composizione %



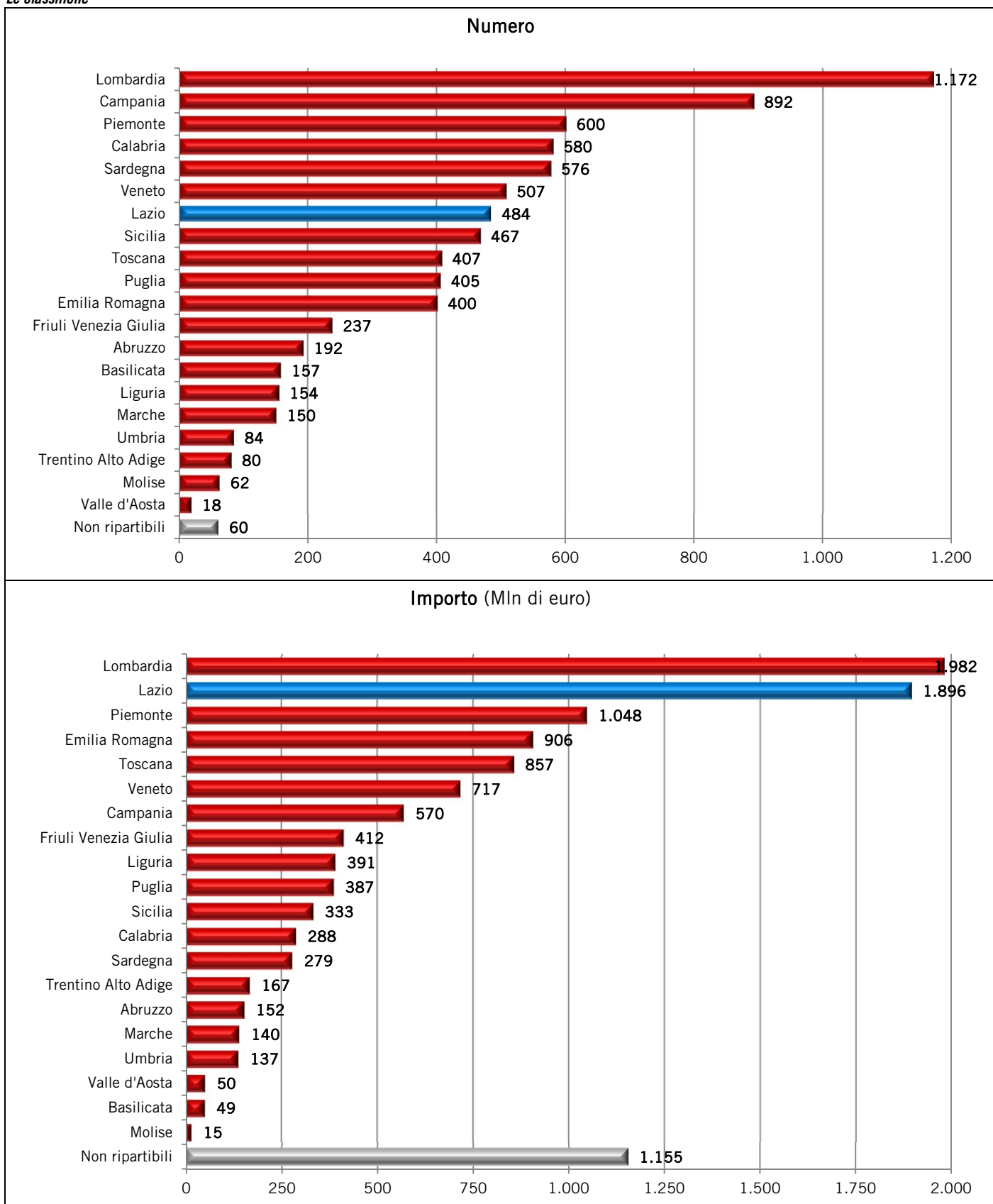
Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

Tabella 2.7. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva - Bandi di gara per area geografica - Gennaio 2007-Giugno 2014

	2007	2012	2013	Totale 2007-2013	Variatz% 2013/2007	Variatz% 2013/2012	I sem. 2013	I sem. 2014	Variatz% 2014/2013
Valori assoluti									
Numero									
Nord Ovest	239	284	245	1.853	2,5	-13,7	100	91	-9,0
Nord Est	153	180	151	1.172	-1,3	-16,1	74	52	-29,7
Centro	162	137	213	1.069	31,5	55,5	127	56	-55,9
Sud	273	308	280	2.251	2,6	-9,1	61	37	-39,3
Isole	95	145	106	1.002	11,6	-26,9	36	41	13,9
Non ripartibili	7	15	4	55	-42,9	-73,3	3	5	66,7
TOTALE	929	1.069	999	7.402	7,5	-6,5	401	282	-29,7
Importi (Mln di euro)									
Nord Ovest	266	418	531	3.121	99,8	27,2	223	350	57,0
Nord Est	308	249	258	2.032	-16,2	3,6	204	171	-16,4
Centro	616	617	497	2.838	-19,3	-19,4	345	192	-44,3
Sud	129	201	251	1.428	94,9	24,7	81	32	-59,9
Isole	43	116	74	569	73,4	-36,3	50	43	-13,8
Non ripartibili	85	257	48	1.037	-43,0	-81,2	44	118	166,6
TOTALE	1.446	1.858	1.660	11.024	14,8	-10,7	947	907	-4,2

Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

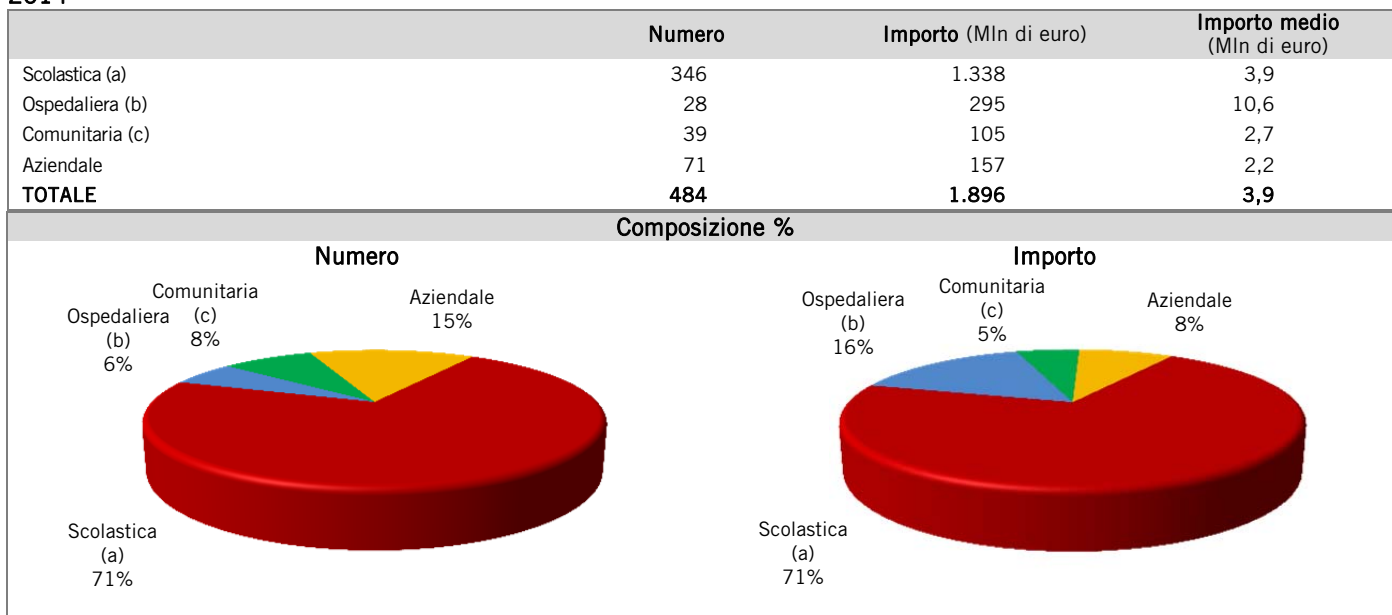
Grafico 2.11. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva - Bandi di gara per regione - Totale Gennaio 2007-Giugno 2014 -
Le classifiche



2.2.2 Il mercato pubblico della ristorazione collettiva nel Lazio

Nel Lazio il mercato pubblico dei bandi di gara per **servizi di ristorazione collettiva**, ovvero le gare relative all'affidamento del servizio mensa destinato al personale di amministrazioni e aziende pubbliche e agli utenti di scuole e università, ospedali, strutture assistenziali, caserme e carceri, **tra gennaio 2007 e giugno 2014**, è rappresentato da **484** gare per un importo complessivo di **circa 1,9 miliardi di euro**.

Grafico 2.12. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva – Bandi di gara per tipologia ristorazione – Gennaio 2007-Giugno 2014



Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

(a): bandi per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e sociale (pasti a domicilio ad utenti assistiti dal servizio sociale, centri diurni, centri estivi, etc.)

(b): bandi per l'affidamento del servizio di ristorazione presso ospedali e residenze sanitarie assistite

(c): bandi per l'affidamento del servizio di ristorazione presso caserme e carceri

Oltre il **70%** dei contratti monitorati è volto all'affidamento del servizio di **ristorazione scolastica**, ovvero il servizio mensa per utenti di scuole, università, centri diurni e centri estivi e per utenti assistiti dal servizio sociale. Si tratta di 346 gare per un importo di oltre 1,3 miliardi di euro.

Un altro 15% della domanda (71 bandi), corrispondente all'8% degli importi (157 milioni di euro), spetta al servizio mensa per il personale di amministrazioni e aziende pubbliche. Alla ristorazione ospedaliera spetta invece il 16% del volume d'affari per il 6% delle opportunità. Infine il restante 8% delle opportunità per il 5% degli importi spetta alla ristorazione comunitaria.

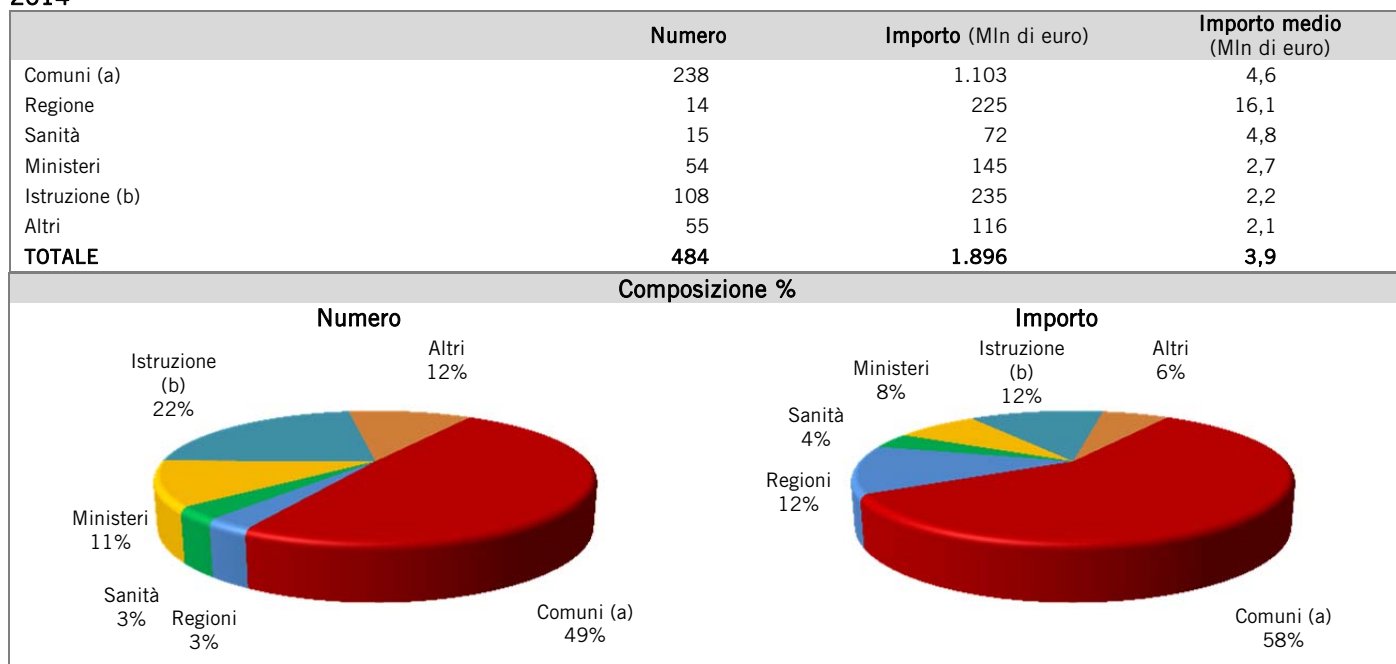
Rispetto alla committenza, al pari di quanto rilevato a livello nazionale, sono i **Comuni i principali committenti**.

I Comuni del Lazio, nell'intero periodo in osservazione, hanno indetto **238 gare (il 49% della domanda) per un ammontare complessivo di 1,1 miliardi di euro (58% del mercato)**. In questo ambito una quota significativa spetta a **Roma Capitale**, con l'affidamento di due edizioni, nel 2007 e nel 2012, del servizio di ristorazione scolastica. Si tratta di 22

lotti dell'ammontare complessivo di **748 milioni di euro, pari al 68% del mercato complessivo della ristorazione collettiva dei comuni del Lazio (l'11% del servizio ristorazione attivato da tutti i Comuni italiani) e al 39% del valore complessivo della ristorazione collettiva regionale**.

Tra gli altri gruppi di committenti in evidenza i gruppi "Istruzione", ovvero le università ed enti e aziende per il diritto agli studi universitari e gli istituti comprensivi, e alla Regione Lazio. Al primo competono 108 gare per un ammontare complessivo di 235 milioni di euro e nella quasi totalità dei casi si tratta di gare indette dagli Istituti comprensivi della Capitale che hanno scelto di effettuare il servizio di ristorazione scolastica in autogestione. Alla Regione Lazio invece competono 14 affidamenti, dell'ammontare complessivo di 225 milioni di euro, di cui 10, per 193 milioni di euro, sono relativi alla gara comunitaria centralizzata a procedura aperta, indetta nel 2011, finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle aziende sanitarie della Regione Lazio.

Grafico 2.13. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva – Bandi di gara per tipo committente – Gennaio 2007-Giugno 2014



Fonte: *Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio* (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

(a): bandi di Comuni, Unioni di Comuni e Comunità Montane

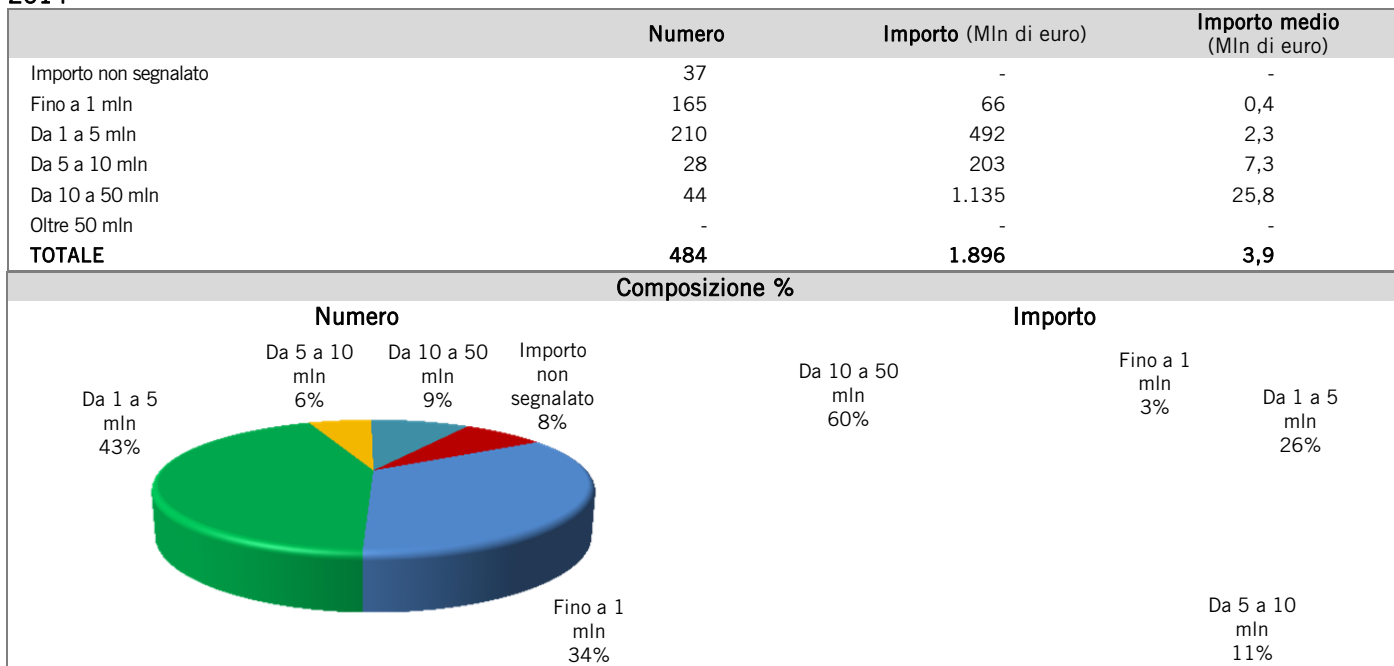
(b): bandi di Università ed Enti e Aziende per il diritto agli studi universitari e Istituti comprensivi

Per quanto riguarda la dimensione degli interventi, nel Lazio, nell'intero periodo di osservazione, prevalgono gli affidamenti di importo inferiore a 5 milioni di euro dal lato del numero, mentre il maggiore valore economico ha riguardato i contratti di importo superiore.

Le iniziative di importo inferiore a 5 milioni di euro sono state 375 per un ammontare complessivo di 558 milioni di euro, quantità che corrispondono a quote del 77% per numero e del 29% per importo del mercato complessivo regionale della ristorazione collettiva. Si tratta di contratti d'importo unitario medio intorno a 670 mila euro, indetti da Comuni e diretti all'affidamento del servizio di mensa scolastica.

Le iniziative di maggiore importo invece sono state 72 (il 15% della domanda), ma il loro valore economico supera 1,3 miliardi di euro, il 71% del mercato complessivo. Il restante 8% della domanda spetta a 37 bandi per i quali non si dispone di informazioni di carattere economico.

Grafico 2.14. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva – Bandi di gara per classe di importo - Gennaio 2007-Giugno 2014

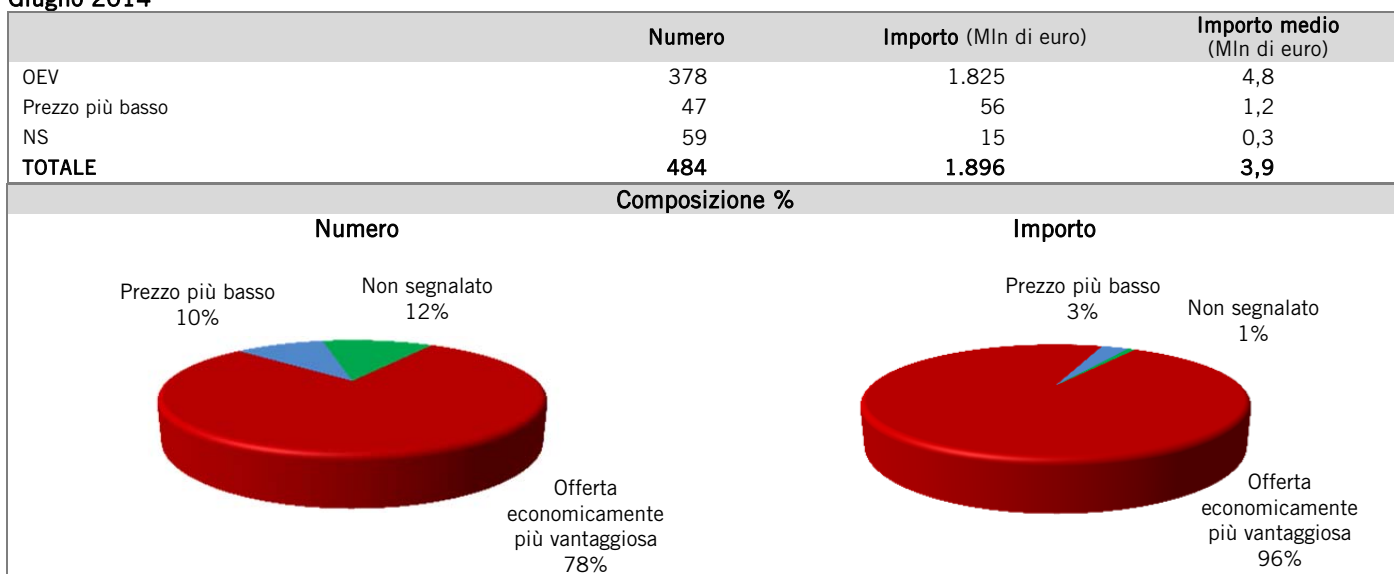


Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

Rispetto al criterio di aggiudicazione adottato dalle Amministrazioni Pubbliche del Lazio per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva, l'analisi ha evidenziato ancora la netta prevalenza dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Tale criterio, tra gennaio 2007 e giugno 2014, ha riguardato il 78% dei casi (378 bandi su 484 totali), per il 96% del valore del mercato (1,8 miliardi di euro su 1,9 totali). Si tratta di quote superiori a quelle rilevate a livello nazionale (62% il numero di opportunità e 93% il valore economico).

Al prezzo più basso spettano quote del 10% della domanda (47 bandi) e del 3% degli importi (56 milioni di euro). Le restanti quote spettano a 59 bandi del valore di 15 milioni di euro per i quali non si dispone dell'informazione sul criterio di aggiudicazione adottato.

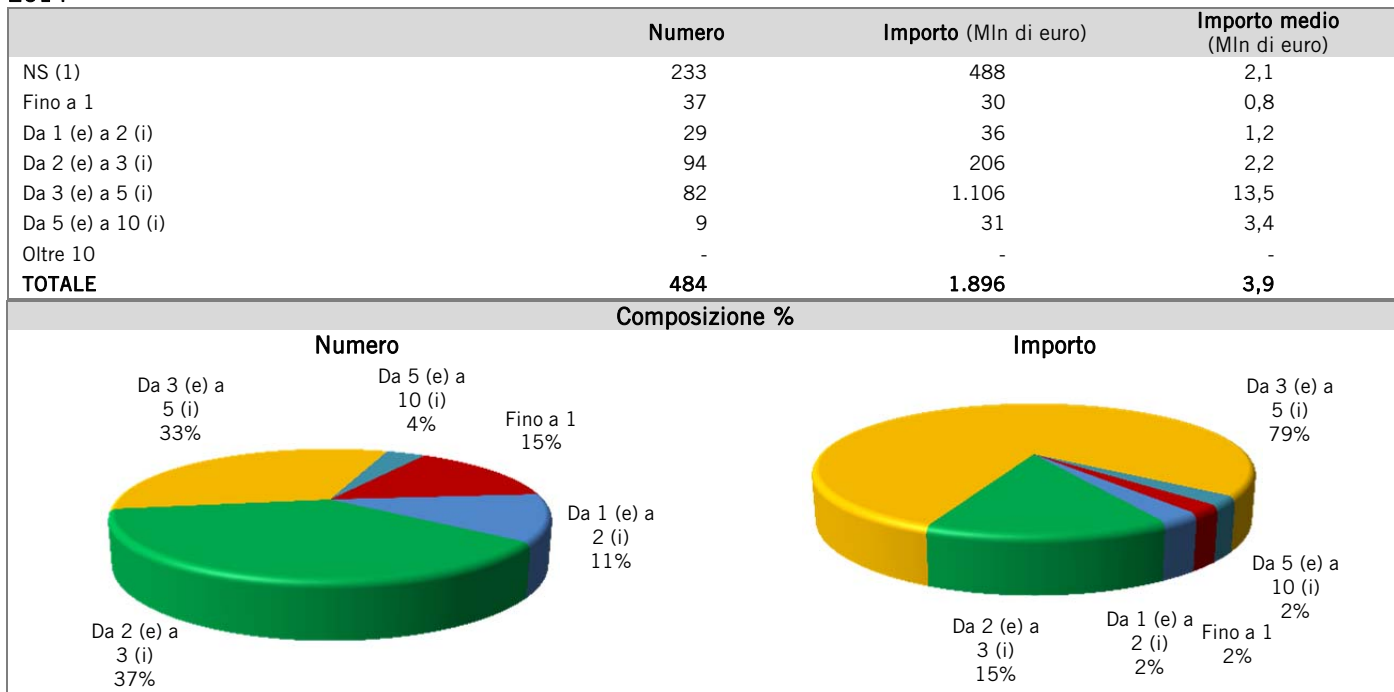
Grafico 2.15. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva – Bandi di gara per criterio di aggiudicazione - Gennaio 2007-Giugno 2014



Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

Nel Lazio la durata media dei contratti monitorati è di 3,2 anni, una durata media superiore a quella rilevata a livello nazionale (2,7 anni). Segmentando i 251 contratti di cui si dispone dell'informazione relativa alla durata del servizio per fasce di durata, i contratti di durata media pari o inferiore a 5 anni rappresentano il 96% dei casi per il 98% degli importi. Per i restanti 9 contratti (il 4%) è stata rilevata una durata media di 6,4 anni.

Grafico 2.16. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva – Bandi di gara per tipologia ristorazione – Gennaio 2007-Giugno 2014

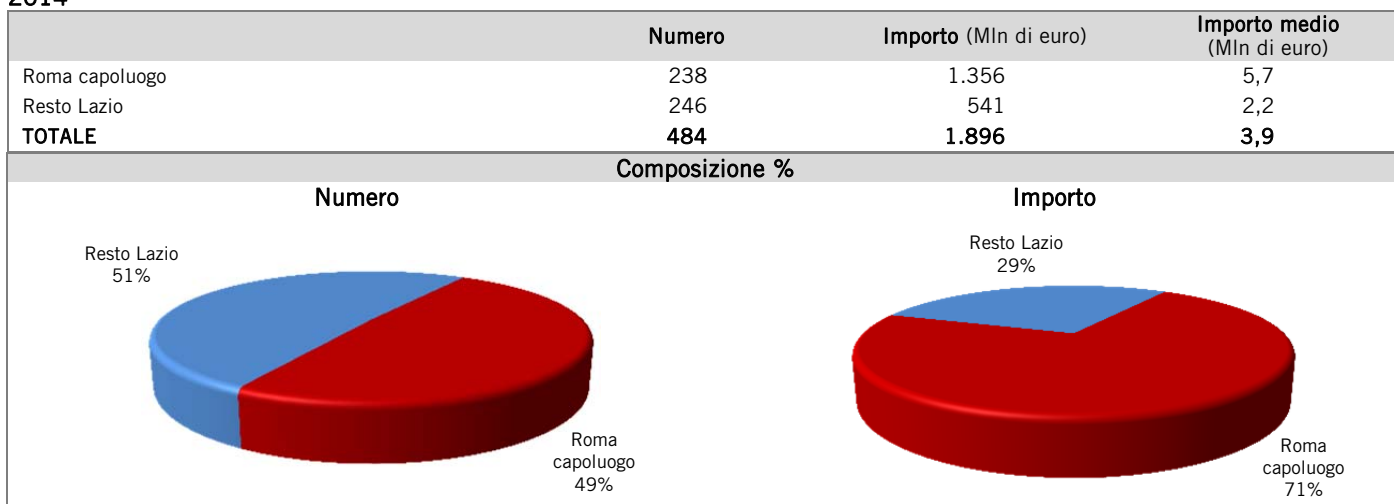


Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

La domanda servizi di ristorazione collettiva coinvolge tutto il territorio regionale.

Tra gennaio 2007 giugno 2014, il **49% della domanda** (238 gare su 484 totali), per il **71% degli importi** (circa 1,4 miliardi di euro su 1,9 totali), interessa la **Capitale**.

Grafico 2.17. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva – Bandi di gara per ambito territoriale - Gennaio 2007-Giugno 2014



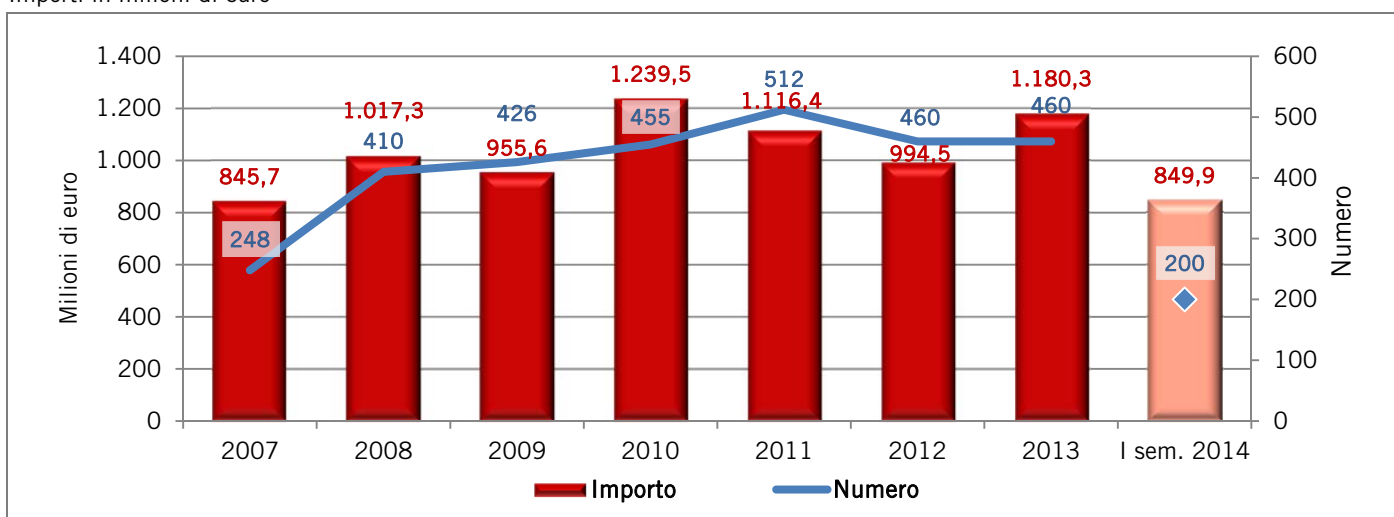
Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

2.2.3 Le aggiudicazioni e le imprese di servizi di ristorazione collettiva

□ Le aggiudicazioni di servizi di ristorazione collettiva in Italia

In Italia, tra gennaio 2007 e giugno 2014, risultano aggiudicati 3.171 contratti per servizi di ristorazione collettiva per un importo di circa 8,2 miliardi di euro. I valori medi annui dei contratti aggiudicati tra il 2007 e il 2013 sono pari a 424 aggiudicazioni e un importo di circa 1 miliardo.

Grafico 2.18. – *Mercato pubblico della ristorazione collettiva – Aggiudicazioni – Il trend Anni 2007-2013 e I semestre 2014 - Importi in milioni di euro*



Fonte: *Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)*

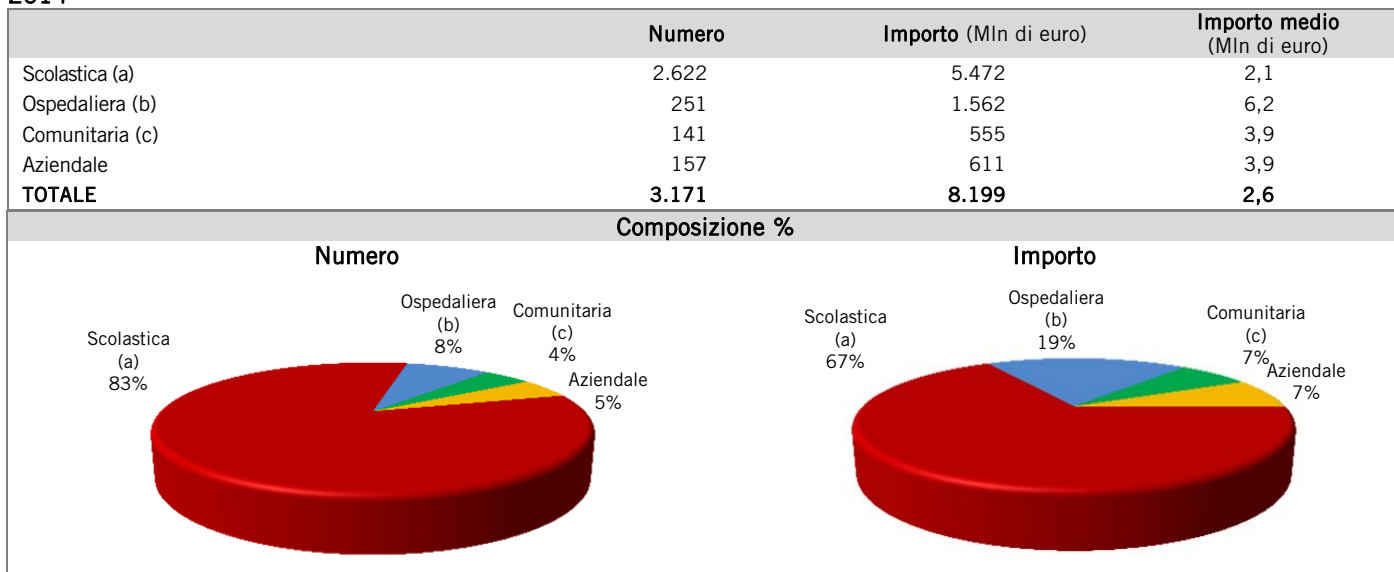
Come rilevato rispetto ai dati sui bandi di gara pubblicati, anche l'osservazione della dinamica di lungo periodo per le aggiudicazioni mostra una progressiva crescita tra il 2007 e il 2011, con numero di aggiudicazioni che passa da 248 a 512. Nel 2012 si assiste invece ad una inversione di tendenza, con il numero di aggiudicazioni che si riduce a 460 (-10%), per poi stabilizzarsi nel 2013. Nel 2014, se verranno confermate le dinamiche dei primi sei mesi, il mercato registrerà una nuova frenata, almeno per quanto riguarda il numero dei contratti aggiudicati.

Rispetto agli importi dei contratti aggiudicati, si osserva un certo dinamismo nel 2008, nel 2010 e nel 2013. Tutti anni in cui si sono registrati valori superiori alla media annuale. Inoltre, se saranno confermate le dinamiche rilevate nei primi sei mesi, si può prevedere un bilancio positivo anche per il 2014.

Oltre l'**80% dei contratti aggiudicati riguarda il servizio di ristorazione scolastica**. Si tratta di 2.622 aggiudicazioni per un importo di circa 5,5 miliardi di euro.

Un altro 8% dei contratti assegnati (251 aggiudicazioni) per il 19% degli importi (circa 1,6 miliardi di euro) spetta alla ristorazione ospedaliera, mentre le quote residue del 9% delle aggiudicazioni e del 14% degli importi spettano invece ai servizi di ristorazione aziendale e comunitaria.

Grafico 2.19. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva – Aggiudicazioni per tipologia ristorazione – Gennaio 2007-Giugno 2014



Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

(a): aggiudicazioni di servizi di ristorazione scolastica e sociale (pasti a domicilio ad utenti assistiti dal servizio sociale, centri diurni, centri estivi, etc.)

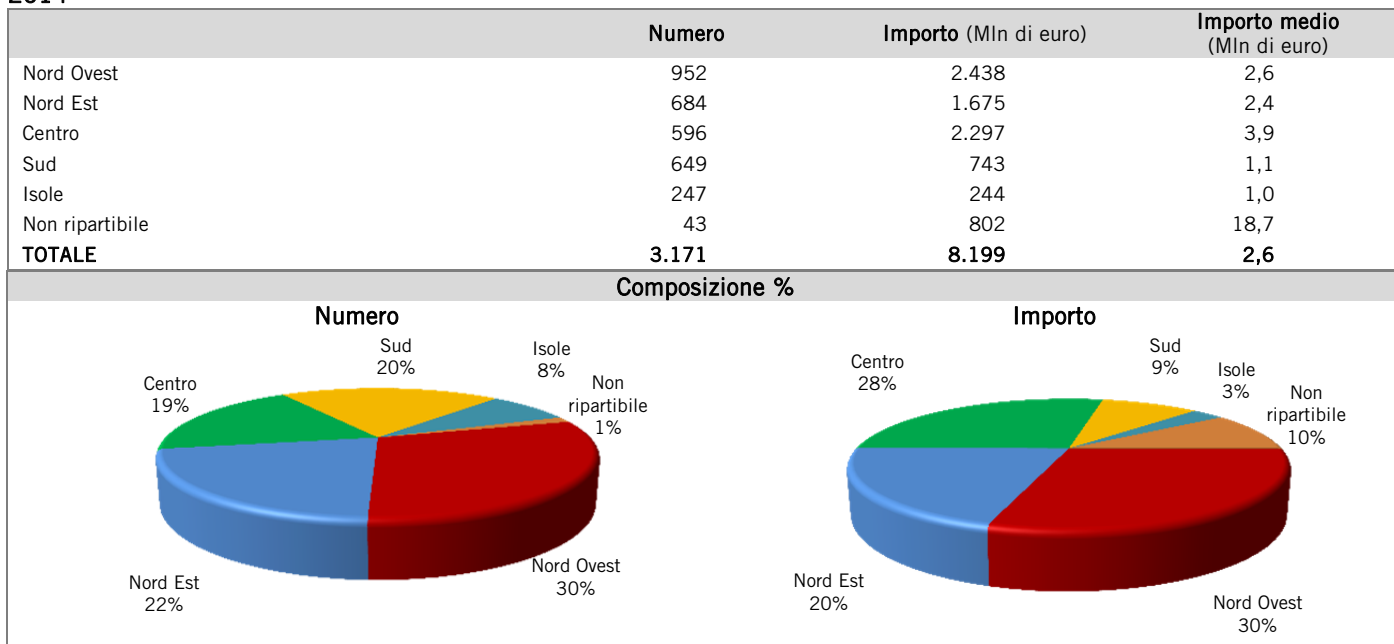
(b): aggiudicazioni di servizi di ristorazione presso ospedali e residenze sanitarie assistite

(c): aggiudicazioni di servizi di ristorazione presso caserme e carceri

Il 30% dei contratti assegnati tra gennaio 2007 e giugno 2014 riguarda servizi di ristorazione collettiva per le amministrazioni delle 4 regioni del Nord Ovest. Si tratta di 952 aggiudicazioni dell'ammontare complessivo di 2,4 miliardi di euro.

Il bilancio delle quattro regioni del Centro è di 596 aggiudicazioni (il 19% del totale nazionale), per 2,3 miliardi di euro di importo (28%), di cui 251, dell'importo complessivo di circa 1,5 miliardi di euro, riguardano servizi di ristorazione collettiva per le amministrazioni del Lazio.

Grafico 2.20. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva – Aggiudicazioni per ambito territoriale – Gennaio 2007-Giugno 2014

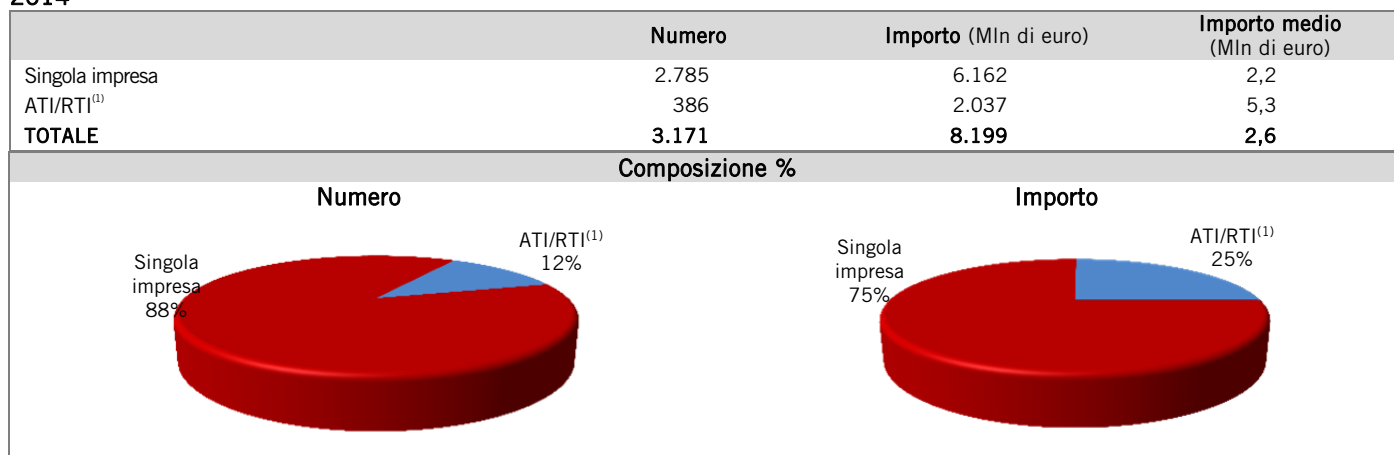


Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

□ Le imprese aggiudicatrici di servizi di ristorazione collettiva in Italia

Informazioni interessanti sulle dinamiche e caratteristiche del mercato della ristorazione collettiva arrivano anche dai dati sui protagonisti dell'offerta. In particolare dall'analisi dei dati sulle imprese che hanno vinto le gare, è emerso che l'88% dei contratti aggiudicati tra gennaio 2007 e giugno 2014, è stato assegnato a imprese che hanno partecipato singolarmente e, trattandosi di un mercato specializzato, troviamo le principali imprese nazionali che operano nel settore della ristorazione.

Grafico 2.21. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva – Aggiudicazioni per tipo aggiudicatario – Gennaio 2007-Giugno 2014

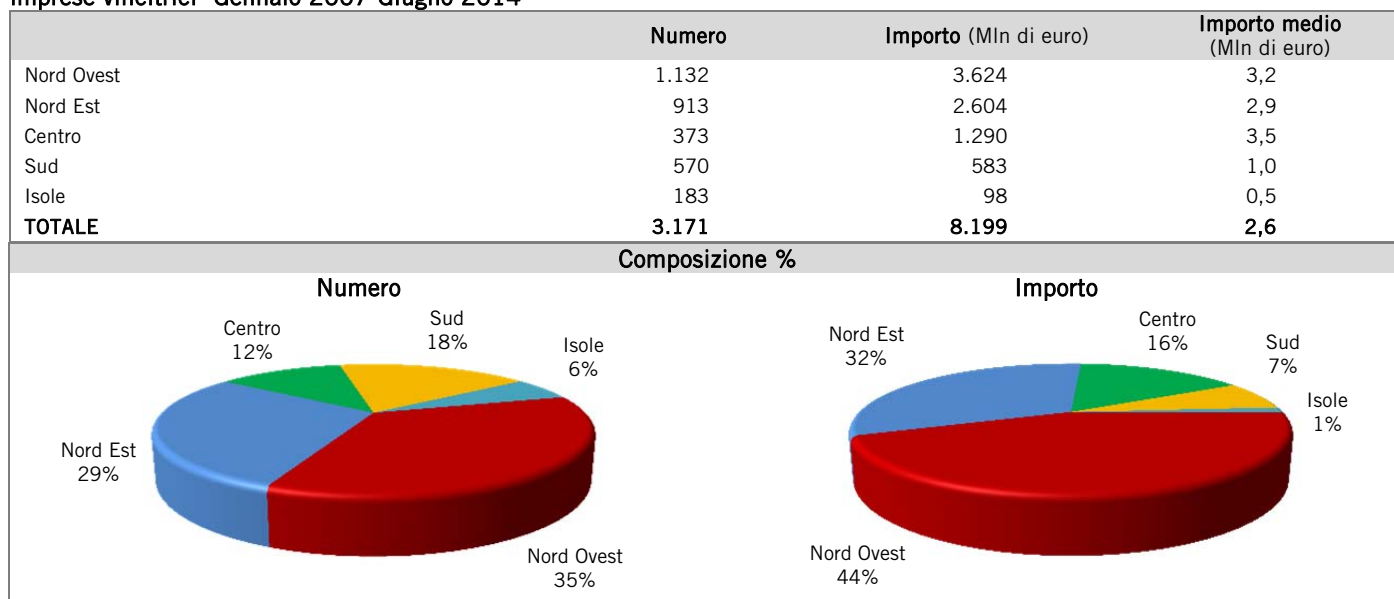


Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

(1): Associazione temporanea di imprese/Raggruppamento temporaneo di imprese

Rispetto all'ambito territoriale di provenienza delle imprese vincitrici, l'ambito geografico più rappresentato è il nord ovest con il 35% delle aggiudicazioni vinte (1.132 aggiudicazioni su 3.171 totali) per il 44% degli importi (3,6 miliardi di euro su 8,2 totali). Segue il nord est con quote del 29% (913 aggiudicazioni) e del 32% (2,6 miliardi di euro). Alle imprese del centro Italia spettano invece 373 contratti (12%) dell'ammontare complessivo di 1,3 miliardi di euro (16%).

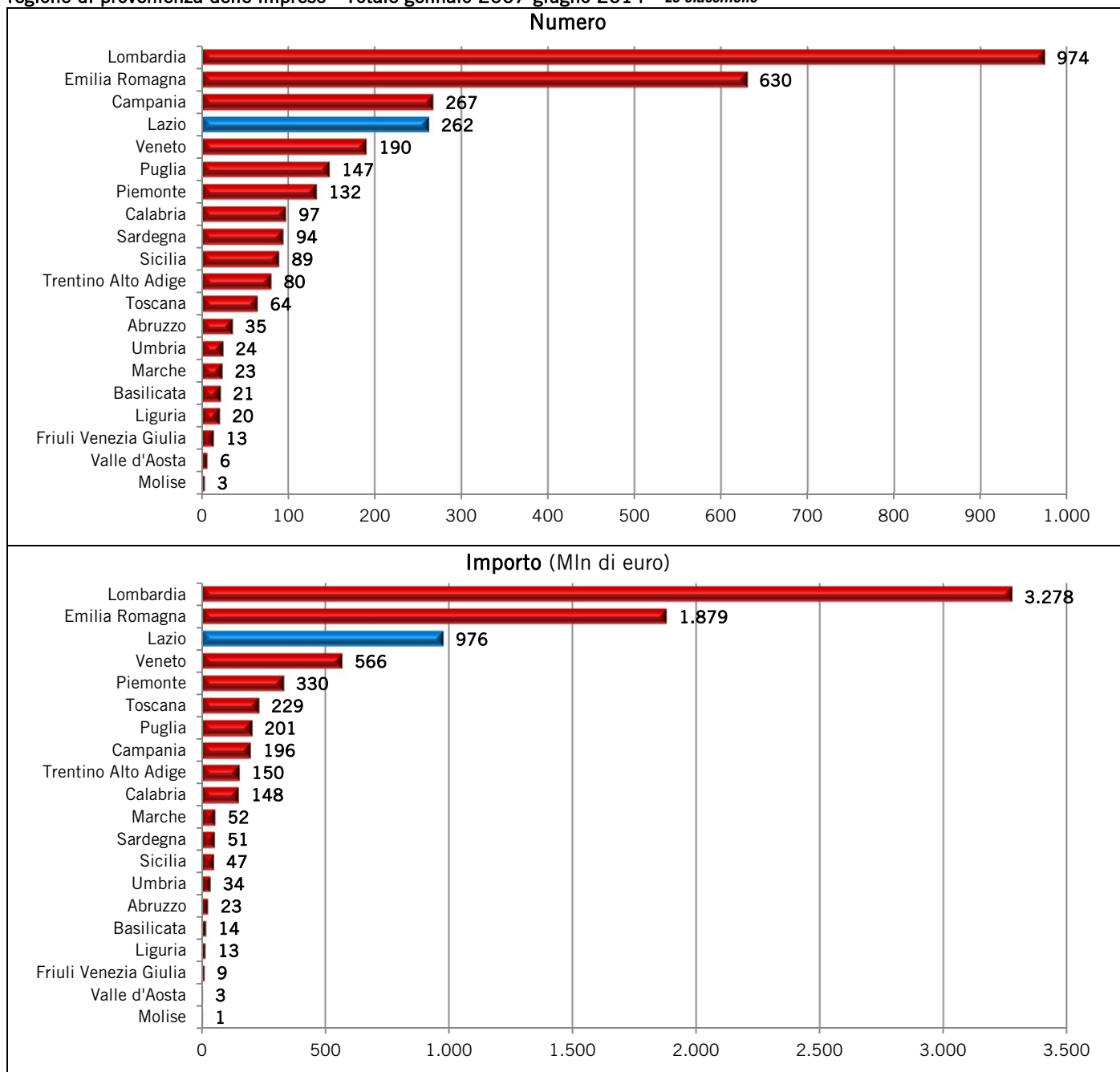
Grafico 2.22. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva – Aggiudicazioni per ambito territoriale di provenienza delle imprese vincitrici- Gennaio 2007-Giugno 2014



Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

A scala regionale, la prima posizione spetta indiscutibilmente alle imprese con sede principale in Lombardia, con 974 aggiudicazioni (il 31% del totale nazionale) dell'ammontare complessivo di circa 3,3 miliardi di euro (il 40%). Seguono, con un largo distacco, le imprese dell'Emilia Romagna, con 630 aggiudicazioni dell'ammontare complessivo di circa 1,9 miliardi di euro. Le imprese del Lazio si posizionano al terzo posto della classifica per volume d'affari dei contratti vinti, con poco meno di 1 miliardo, e al quarto per numero di contratti (262).

Grafico 2.23. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva – Numero aggiudicazioni e volume d'affari potenziale acquisito per regione di provenienza delle imprese - Totale gennaio 2007-giugno 2014 - Le classifiche



Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

In cima alla classifica economica delle grandi imprese che hanno vinto, come singolo aggiudicatario o come mandatario di un ATI/RTI, almeno un contratto di importo complessivo a base di gara (intendendo il valore globale del contratto vinto) superiore a 10 milioni di euro nel periodo gennaio 2007-giugno 2014, si colloca il Gruppo Elior, multinazionale

leader in Italia dei servizi di ristorazione con sede nazionale in Lombardia, con un importo complessivo di oltre 1,2 miliardi di euro. Al secondo posto si colloca CIR Food, Cooperativa Italiana di Ristorazione, una delle maggiori aziende italiane ed europee di ristorazione con sede nazionale in Emilia Romagna, con un importo di oltre 800 milioni di euro. Altri big nazionali ed europei occupano le successive cinque posizioni con un volume d'affari complessivo, acquisito da ciascuno, superiore a 400 milioni di euro: gruppo la Cascina, azienda con sede nazionale nel Lazio; gruppo Camst, azienda con sede nazionale in Emilia Romagna; Dussmann Service, multinazionale con sede nazionale in Lombardia; Sodexo, anch'essa multinazionale con sede nazionale in Lombardia; Serenissima Ristorazione, azienda nazionale con sede nazionale in Veneto. Complessivamente queste sette aziende hanno vinto 1.315 contratti (41% del totale contratti aggiudicati) dell'importo complessivo di 4,8 miliardi di euro (58% del totale).

Tabella 2.8. – Mercato pubblico ristorazione collettiva - I protagonisti dell'offerta - Imprese che hanno vinto almeno un contratto di importo complessivo a base di gara (1) superiore a 10 milioni di euro come singola impresa o in ATI/RTI nel periodo gennaio 2007-giugno 2014

	Posizione classifica nazionale	Regione di provenienza	Totale 2007-2014Giugno		
			Numero	Importo (MIn di euro)	Importo medio (MIn euro)
GRUPPO ELIOR (a)	1	Lombardia	326	1.210	3,7
CIR FOOD	2	Emilia Romagna	291	804	2,8
GRUPPO LA CASCINA (b)	3	Lazio	85	603	7,1
GRUPPO CAMST (c)	4	Emilia Romagna	238	601	2,5
DUSSMANN SERVICE SRL	5	Lombardia	52	567	10,9
SODEXO ITALIA SPA	6	Lombardia	250	566	2,3
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	7	Veneto	73	428	5,9
C.N.S CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI SOC. COOP.	8	Emilia Romagna	28	288	10,3
SERIST SERVIZI RISTORAZIONE SPA	9	Lombardia	35	222	6,3
COMPASS GROUP ITALIA SPA (d)	10	Lombardia	46	197	4,3
PELLEGRINI SPA	11	Lombardia	26	175	6,7
ALESSIO SPA	12	Piemonte	20	143	7,2
MARKAS SERVICE SRL	13	Trentino A.A.	56	108	1,9
LADISA SPA	14	Puglia	49	100	2,0
INNOVA SPA (e)	15	Lazio	6	83	13,9
MARANGONI SRL	16	Piemonte	43	83	1,9
EURORISTORAZIONE SRL	17	Veneto	52	82	1,6
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA S.I.A.F. SPA	18	Toscana	2	79	39,6
SER-CAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA	19	Lombardia	39	71	1,8
SIARC SRL	20	Calabria	19	68	3,6
E.P. SPA	21	Lazio	31	63	2,0
GLOBALCHEF SRL	22	Emilia Romagna	3	60	20,2
ALISEA SOC. CONSORTILE	23	Toscana	2	51	25,6
PASTORE SRL	24	Puglia	19	51	2,7
CARDAMONE GROUP S.R.L.	25	Calabria	17	49	2,9
EUTOURIST SERV-SYSTEM SPA	26	Piemonte	20	47	2,3
GEMOS SOC. COOP. ARL	27	Emilia Romagna	16	45	2,8
CIMAS SRL RISTORAZIONE	28	Marche	13	43	3,3
FMS FACILITY MANAGEMENT SERVICES	29	Lombardia	7	32	4,6
ESTAV NORD-OVEST - TOSCANA	30	Toscana	1	25	25,3
RISTO 3 SOCIETA' COOPERATIVA	31	Trentino A.A.	8	24	3,0
GSI SPA	32	Lombardia	5	23	4,6
ALL FOODS	33	Umbria	3	18	6,0
SANGALLI GIANCARLO & C. SRL	34	Lombardia	1	16	16,1
LANCAR SRL	35	Lombardia	1	10	10,2
TOTALE Grandi imprese			1.883	7.036	3,7
Altre imprese			1.288	1.163	0,9
TOTALE GENERALE			3.171	8.199	2,6

Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

1) L'importo complessivo a base di gara di ogni impresa indica il valore globale dei contratti ad essa assegnati vinti come singolo aggiudicatario o come mandatario di un ATI/RTI

(a) Elior Ristorazione Spa, Gemeaz Elior Spa, Gemeaz Cusin Spa, Gemeaz Cusin Ristorazione Srl, Avenance Italia Spa, Copra Ristorazione Spa;

(b) Vivenda Spa, La Cascina Global Service Srl;

(c) Camst Soc. Coop. arl, Descò Srl, Gerist Srl, G.S.I. Spa, Bioristoro Srl (Grugliasco -To);

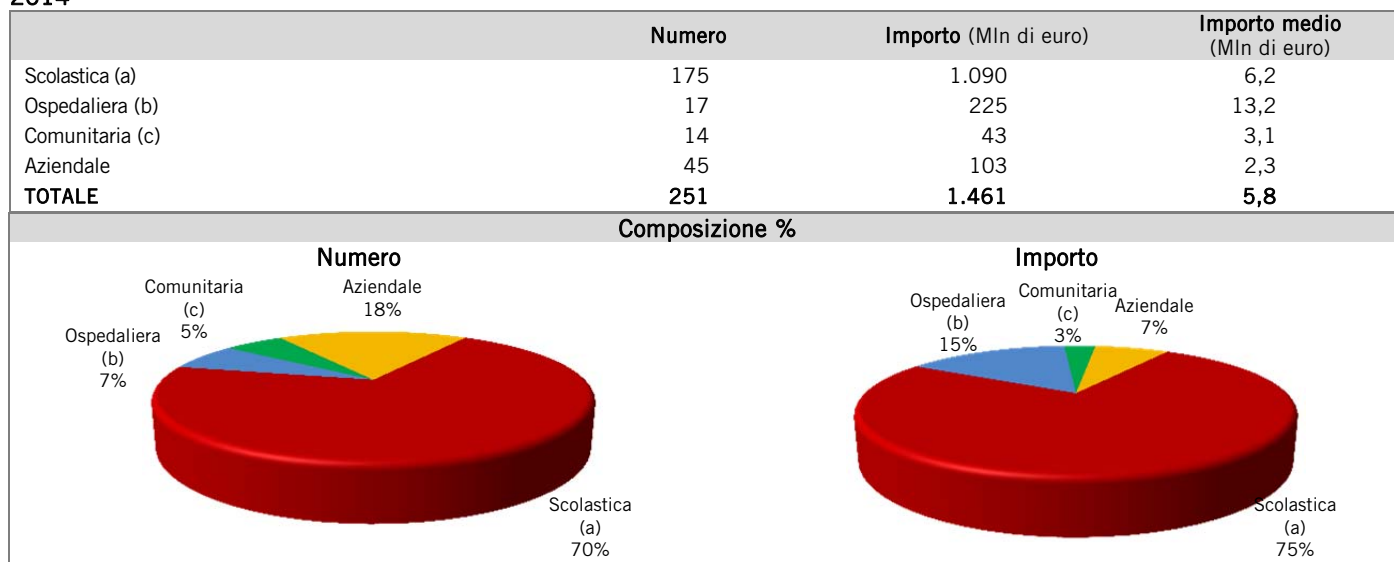
(d) Compass Group Italia Spa, Onama Spa

(e) Al netto del contratto dell'importo di 30,7 milioni di euro relativo al servizio di ristorazione, mensa self-service e bar con relativi lavori di adeguamento nei locali messi a disposizione dall'Azienda Ospedaliera Policlinico Tor Vergata, in quanto la gara è stata indetta nel 2006 (*vedi caso studio capitolo 3.2.*)

□ Le aggiudicazioni di servizi di ristorazione collettiva nel Lazio

Nel Lazio, in base ai dati rilevati dall'Osservatorio regionale del Lazio dei servizi FM, tra gennaio 2007 e giugno 2014, risultano aggiudicati 251 contratti per servizi di ristorazione collettiva per un importo di circa 1,5 miliardi di euro. Di questi 65 per un importo di oltre 500 milioni di euro sono stati assegnati nei primi sei mesi del 2014.

Grafico 2.24. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva - Aggiudicazioni per tipologia ristorazione – Gennaio 2007-Giugno 2014

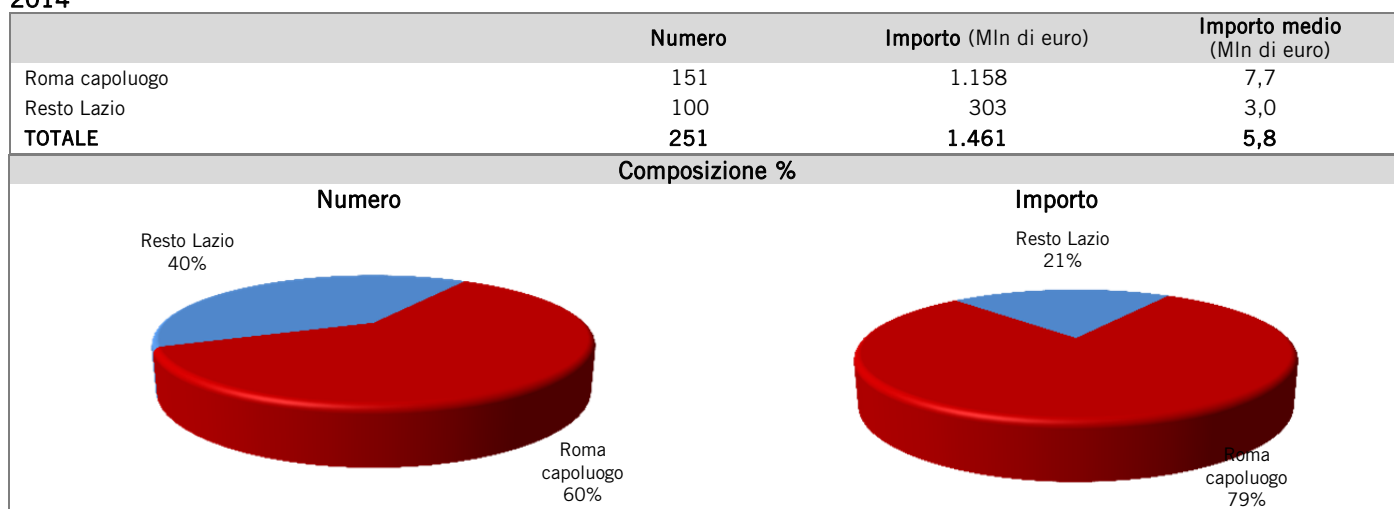


Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

(a): aggiudicazioni di servizi di ristorazione scolastica e sociale (pasti a domicilio ad utenti assistiti dal servizio sociale, centri diurni, centri estivi, etc.)
 (b): aggiudicazioni di servizi di ristorazione presso ospedali e residenze sanitarie assistite
 (c): aggiudicazioni di servizi di ristorazione presso caserme e carceri

Nel Lazio, il 60% dei contratti di servizi di ristorazione collettiva (151 contratti su 251 totali), per il 79% degli importi (circa 1,2 miliardi di euro su 1,5 totali) aggiudicati tra gennaio 2007 e giugno 2014, riguarda il servizio mensa per utenti di scuole, università, ospedali, strutture sanitarie, caserme e carceri, e per il personale delle Amministrazioni Pubbliche della Capitale.

Grafico 2.25. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva- Aggiudicazioni per ambito territoriale – Gennaio 2007-Giugno 2014

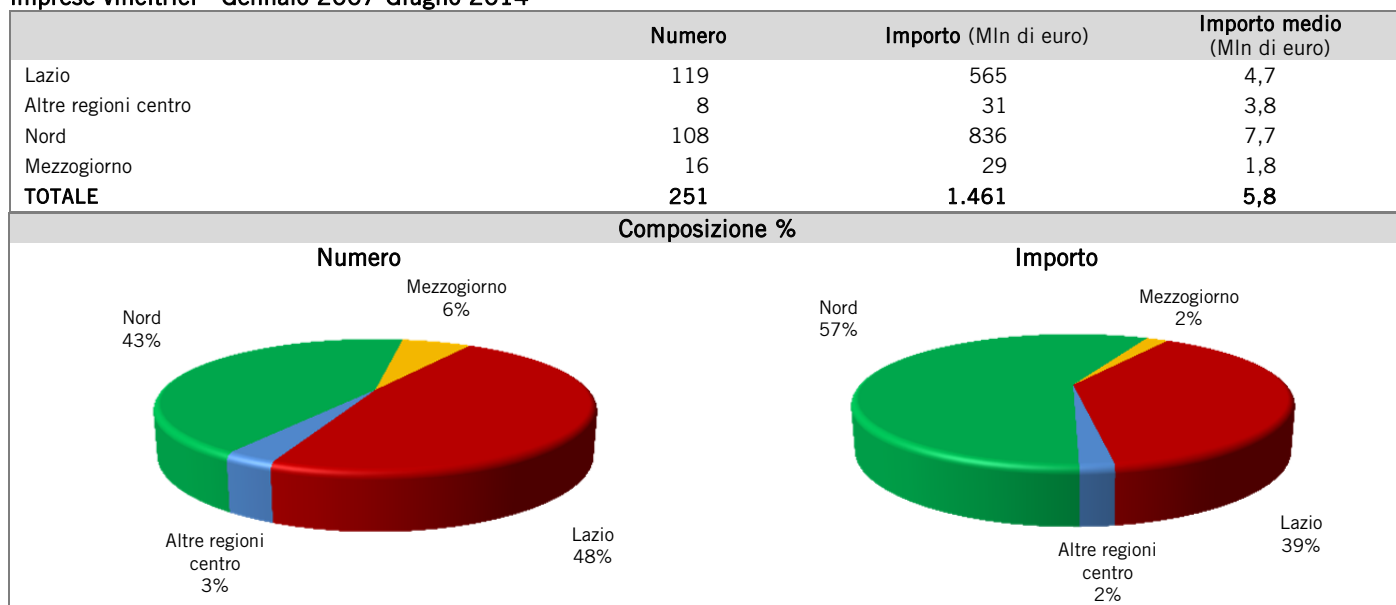


Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

□ Le imprese aggiudicatrici di servizi di ristorazione collettiva nel Lazio

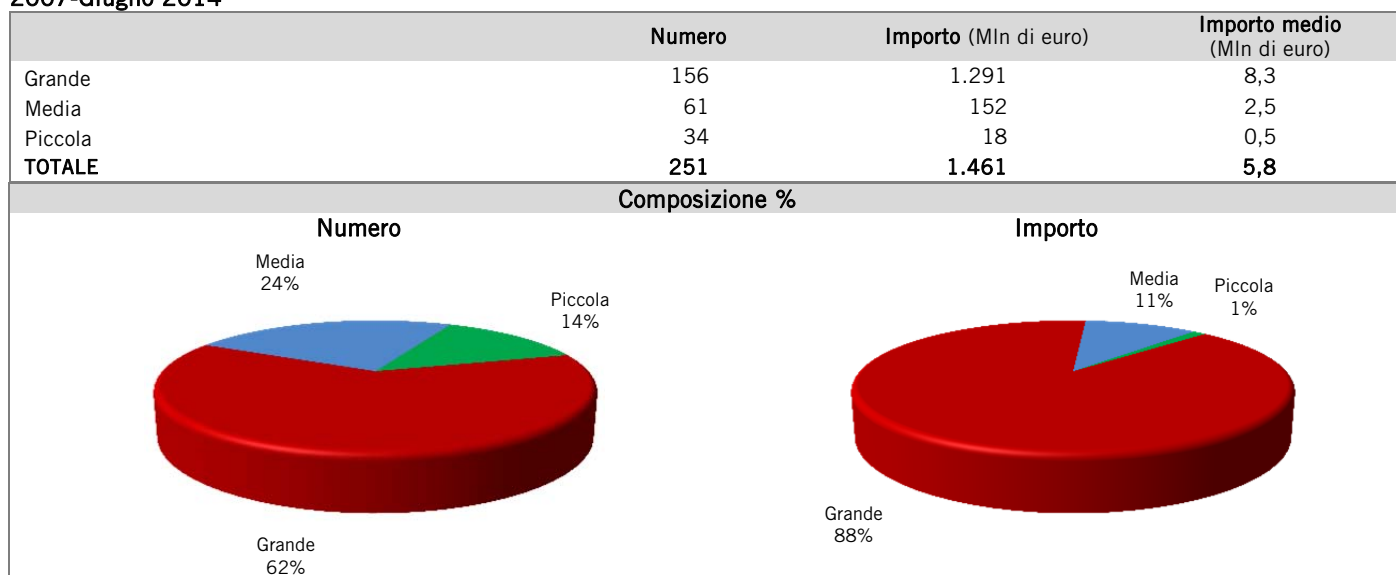
Rispetto all'ambito territoriale di provenienza delle imprese vincitrici di contratti per servizi di ristorazione collettiva nel Lazio, gli ambiti geografici più rappresentati sono il Lazio e alcune regioni del nord. Le imprese con sede nel Lazio hanno vinto 119 contratti (48% del totale regionale) per un ammontare di 565 milioni di euro (39% del totale regionale). Meno numerosi ma di importo più grande i contratti assegnati a imprese del nord: 108 aggiudicazioni dell'importo complessivo di 836 milioni di euro. Limitato il numero e l'importo dei contratti assegnati a imprese provenienti da altre regioni del centro e dalle regioni del mezzogiorno.

Grafico 2.26. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva- Aggiudicazioni per ambito territoriale di provenienza delle imprese vincitrici - Gennaio 2007-Giugno 2014



Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

Grafico 2.27. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva- Aggiudicazioni per dimensione delle imprese vincitrici- Gennaio 2007-Giugno 2014



Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

Tabella 2.9. - Mercato pubblico della ristorazione collettiva - I protagonisti dell'offerta - Contratti vinti da GRANDI IMPRESE (1) nel periodo gennaio 2007-giugno 2014

	Posizione classifica nazionale (1)	Regione di provenienza	Totale 2007-2014Giugno		
			Numero	Importo (2) (Mln euro)	Importo medio (Mln euro)
GRUPPO ELIOR (a)	1	Lombardia	16	79	4,9
CIR FOOD	2	Emilia Romagna	20	138	6,9
GRUPPO LA CASCINA (b)	3	Lazio	33	329	10,0
GRUPPO CAMST (c)	4	Emilia Romagna	2	2	0,8
DUSSMANN SERVICE SRL	5	Lombardia	6	125	20,9
SODEXO ITALIA SPA	6	Lombardia	19	127	6,7
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	7	Veneto	14	155	11,0
C.N.S CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI SOC. COOP.	8	Emilia Romagna	10	150	15,0
SERIST SERVIZI RISTORAZIONE SPA	9	Lombardia	3	29	9,7
COMPASS GROUP ITALIA SPA (d)	10	Lombardia	9	15	1,7
PELLEGRINI SPA	11	Lombardia	2	12	5,9
LADISA SPA	14	Puglia	5	13	2,5
INNOVA SPA (e)	15	Lazio	5	77	15,5
E.P. SPA	21	Lazio	4	6	1,6
CARDAMONE GROUP S.R.L.	25	Calabria	1	3	3,2
CIMAS SRL RISTORAZIONE	28	Marche	7	31	4,4
TOTALE Grandi imprese			156	1.291	8,3
Altre imprese			95	170	1,8
TOTALE GENERALE			251	1.461	5,8

Fonte: *Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)*

(1) Vedi Tabella 2.8.

(2) L'importo complessivo a base di gara di ogni impresa indica il valore globale dei contratti ad essa assegnati vinti come singolo aggiudicatario o come mandatario di un'Associazione temporanea di imprese/Raggruppamento temporaneo di imprese

(a) Elior Ristorazione Spa, Gemeaz Elior Spa, Gemeaz Cusin Spa, Gemeaz Cusin Ristorazione Srl, Avenance Italia Spa, Copra Ristorazione Spa;

(b) Vivenda Spa, La Cascina Global Service Srl;

(c) Camst Soc. Coop. arl, Descò Srl, Gerist Srl, G.S.I. Spa, Bioristoro Srl (Grugliasco -To);

(d) Compass Group Italia Spa, Onama Spa

(e) Al netto del contratto dell'importo di 30,7 milioni di euro relativo al servizio di ristorazione, mensa self-service e bar con relativi lavori di adeguamento nei locali messi a disposizione dall'Azienda Ospedaliera Policlinico Tor Vergata, in quanto la gara è stata indetta nel 2006 (*vedi caso studio capitolo 3.2.*)

Tabella 2.10. – Mercato pubblico della ristorazione collettiva - I protagonisti dell'offerta – Contratti vinti da IMPRESE MEDIE - Imprese che hanno vinto almeno un contratto di importo complessivo a base di gara (1) superiore a 5 milioni di euro come singola impresa o in ATI/RTI nel periodo gennaio 2007-giugno 2014

	Regione di provenienza	Totale 2007-2014 Giugno		
		Numero	Importo (Mln euro)	Importo medio (Mln euro)
Solidarietà e Lavoro Soc. Coop.	Lazio	17	59	3,5
Pedivilla Spa	Lazio	10	26	2,6
Bioristoro Italia Srl	Lazio	14	26	1,8
Gestione Servizi Integrati Srl	Lazio	11	20	1,8
Cooperativa Sociale Integrata Sirio arl	Lazio	2	9	4,4
C.R.C. di Alati Francesco srl	Lazio	6	7	1,2
Consorzio Servizi Abruzzese	Abruzzo	1	6	5,8
TOTALE		61	152	2,5

Fonte: *Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)*

1) L'importo complessivo a base di gara di ogni impresa indica il valore globale dei contratti ad essa assegnati vinti come singolo aggiudicatario o come mandatario di un'Associazione temporanea di imprese/Raggruppamento temporaneo di imprese

Tabella 2.11. - Ristorazione collettiva: i grandi contratti di importo superiore a 10 milioni di euro del periodo gennaio 2007- giugno 2014 Importi in euro

Ente	Ambito territoriale	Tipo ristorazione	Oggetto	Durata servizio	Importo	Impresa vincitrice (1)
ROMA CAPITALE	Roma	Scolastica e sociale	Bando 2012 - Servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia statali e comunali, comprese le sezioni ponte e primavera, le scuole primaria e secondarie di I grado. Lotto 4: Municipio VIII	4,5	49.711.475	DUSSMANN SERVICE SRL
ROMA CAPITALE	Roma	Scolastica e sociale	Servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia statali e comunali, comprese le sezioni ponte e primavera, le scuole primaria e secondarie di I grado. Lotto 9: Municipi XV – XVI	4,5	45.918.950	C.N.S CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI SOC. COOP.
ROMA CAPITALE	Roma	Scolastica e sociale	Bando 2007 - Servizio ristorazione scolastica - Lotto 4	4,8	44.880.818	SODEXO ITALIA SPA
ROMA CAPITALE	Roma	Scolastica e sociale	Bando 2007 - Servizio ristorazione scolastica - Lotto 5	4,8	41.394.434	VIVENDA SPA (Gruppo La Cascina)
ROMA CAPITALE	Roma	Scolastica e sociale	Bando 2007 - Servizio ristorazione scolastica - Lotto 8	4,8	39.461.162	CIR FOOD SC
ROMA CAPITALE	Roma	Scolastica e sociale	Bando 2012 - Servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia statali e comunali, comprese le sezioni ponte e primavera, le scuole primaria e secondarie di I grado. Lott 3: Municipi VI-VII	4,5	38.931.475	C.N.S CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI SOC. COOP.
ROMA CAPITALE	Roma	Scolastica e sociale	Bando 2012 - Servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia statali e comunali, comprese le sezioni ponte e primavera, le scuole primaria e secondarie di I grado. Lotto 11: Municipi I - XIX – XX	4,5	36.188.763	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
ROMA CAPITALE	Roma	Scolastica e sociale	Bando 2012 - Servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia statali e comunali, comprese le sezioni ponte e primavera, le scuole primaria e secondarie di I grado. Lotto 8: Municipio XIII	4,5	35.075.838	CIR FOOD SC
ROMA CAPITALE	Roma	Scolastica e sociale	Bando 2012 - Servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia statali e comunali, comprese le sezioni ponte e primavera, le scuole primaria e secondarie di I grado. Lotto 10: Municipi I - XVII – XVIII	4,5	34.821.463	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
ROMA CAPITALE	Roma	Scolastica e sociale	Bando 2007 - Servizio ristorazione scolastica - Lotto 7	4,8	33.884.215	SODEXO ITALIA SPA
REGIONE LAZIO	Roma	Ospedaliera	Bando 2011 - Gara comunitaria centralizzata - Servizio di ristorazione occorrente alle aziende sanitarie della Regione Lazio. Lotto 4: Policlinico Umberto I	5,0	32.431.107	INNOVA SPA
ROMA CAPITALE	Roma	Scolastica e sociale	Bando 2012 - Servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia statali e comunali, comprese le sezioni ponte e primavera, le scuole primaria e secondarie di I grado. Lotto 6: Municipio X	4,5	32.102.400	DUSSMANN SERVICE SRL
MINISTERO DELLA DIFESA	Provincia Roma	Caserm e carceri	Bando 2012 - Prestazione del servizio di ristorazione, catering completo e veicolato, nonché dei servizi accessori. Lotto 4: Roma e provincia	ND	31.636.419	
ROMA CAPITALE	Roma	Scolastica e sociale	Bando 2012 - Servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia statali e comunali, comprese le sezioni ponte e primavera, le scuole primaria e secondarie di I grado. Lotto 5: Municipi III-IX	4,5	30.556.625	VIVENDA SPA (Gruppo La Cascina)
ROMA CAPITALE	Roma	Scolastica e sociale	Bando 2012 - Servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia statali e comunali, comprese le sezioni ponte e primavera, le scuole primaria e secondarie di I grado. Lotto 1: Municipi II -V	4,5	30.543.838	CIR FOOD SC
ROMA CAPITALE	Roma	Scolastica e sociale	Bando 2007 - Servizio ristorazione scolastica - Lotto 2	4,8	30.501.187	DUSSMANN SERVICE SRL
ROMA CAPITALE	Roma	Scolastica e sociale	Bando 2012 - Servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia statali e comunali, comprese le sezioni ponte e primavera, le scuole primaria e secondarie di I grado. Lotto 2: Municipi IV	4,5	30.108.100	LA CASCINA GLOBAL SERVICE SRL (Gruppo La Cascina)

Ente	Ambito territoriale	Tipo ristorazione	Oggetto	Durata servizio	Importo	Impresa vincitrice (1)
MINISTERO DELLA DIFESA	Provincia Roma	Caseme e carceri	Bando 2008 - Gara telematica - Servizio di ristorazione nelle forme di ristorazione in loco, catering completo e catering veicolato, nonché dei servizi accessori. Lotto 4: Roma e provincia.	ND	29.621.670	GEMEAZ CUSIN RISTORAZIONE SPA (Gruppo Elior)
REGIONE LAZIO	Roma	Ospedaliera	Bando 2011 - Gara comunitaria centralizzata - Servizio di ristorazione occorrente alle aziende sanitarie della Regione Lazio. Lotto 6: INMI Spallanzani, ACO San Filippo Neri, AO Sant'Andrea	5,0	29.166.330	VIVENDA SPA (Gruppo La Cascina)
ROMA CAPITALE	Roma	Scolastica e sociale	Bando 2012 - Servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia statali e comunali, comprese le sezioni ponte e primavera, le scuole primaria e secondarie di I grado. Lotto 7: Municipi XI-XII	ND	28.804.600	VIVENDA SPA (Gruppo La Cascina)
ROMA CAPITALE	Roma	Scolastica e sociale	Bando 2007 - Servizio ristorazione scolastica - Lotto 6	4,8	28.308.535	VIVENDA SPA (Gruppo La Cascina)
ROMA CAPITALE	Roma	Scolastica e sociale	Bando 2007 - Servizio ristorazione scolastica - Lotto 1	4,8	28.021.831	LA CASCINA GLOBAL SERVICE SRL (Gruppo La Cascina)
ROMA CAPITALE	Roma	Scolastica e sociale	Bando 2007 - Servizio ristorazione scolastica - Lotto 10	4,8	27.574.351	C.N.S CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI SOC. COOP.
ROMA CAPITALE	Roma	Scolastica e sociale	Bando 2007 - Servizio ristorazione scolastica - Lotto 3	4,8	27.519.070	C.N.S CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI SOC. COOP.
ROMA CAPITALE	Roma	Scolastica e sociale	Bando 2007 - Servizio ristorazione scolastica - Lotto 9	4,8	27.155.858	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
ROMA CAPITALE	Roma	Scolastica e sociale	Bando 2007 - Servizio ristorazione scolastica - Lotto 11	4,8	26.150.177	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
REGIONE LAZIO	Frosinone	Ospedaliera	Bando 2011 - Gara comunitaria centralizzata - Servizio di ristorazione occorrente alle aziende sanitarie della Regione Lazio. Lotto 5: ASL Frosinone.	5,0	23.482.819	VIVENDA SPA (Gruppo La Cascina)
REGIONE LAZIO	Roma	Ospedaliera	Bando 2011 - Gara comunitaria centralizzata - Servizio di ristorazione occorrente alle aziende sanitarie della Regione Lazio. Lotto 7: ASL Roma D, ASL Roma C.	5,0	23.371.783	SERIST SERVIZI RISTORAZIONE
AZIENDA OSPEDALIERA COMPLESSO OSPEDALIERO SAN GIOVANNI ADDOLORATA DI ROMA	Roma	Ospedaliera	Bando 2007 - Alimentazione per la degenza e per la mensa di durata quinquennale.	5,0	20.750.000	INNOVA SPA
REGIONE LAZIO	Roma	Ospedaliera	Bando 2013 - Servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, della Regione Lazio - Lotto 1: IFO , AO San Giovanni Addolorata	4,5	18.974.334	
REGIONE LAZIO	Provincia Roma	Ospedaliera	Bando 2011 - Gara comunitaria centralizzata - Servizio di ristorazione occorrente alle aziende sanitarie della Regione Lazio. Lotto 8: ASL Roma H	5,0	17.740.675	VIVENDA SPA (Gruppo La Cascina)
REGIONE LAZIO	Latina	Ospedaliera	Bando 2011 - Gara comunitaria centralizzata - Servizio di ristorazione occorrente alle aziende sanitarie della Regione Lazio. Lotto 9: ASL Latina	5,0	17.376.750	VIVENDA SPA (Gruppo La Cascina)
REGIONE LAZIO	Provincia Roma	Ospedaliera	Bando 2011 - Gara comunitaria centralizzata - Servizio di ristorazione occorrente alle aziende sanitarie della Regione Lazio. Lotto 3: ASL Viterbo, ASL Roma F	5,0	15.875.674	VIVENDA SPA (Gruppo La Cascina)
AZIENDA SANITARIA U.S.L. ROMA B DI ROMA	Roma	Ospedaliera	Bando 2008- Servizio di ristorazione necessario all'Azienda USL Roma B	5,0	14.500.000	ND

Ente	Ambito territoriale	Tipo ristorazione	Oggetto	Durata servizio	Importo	Impresa vincitrice (1)
COMUNE DI GUIDONIA MONTECELIO	Provincia Roma	Scolastica e sociale	Bando 2014 - Servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia, Primaria e Secondaria mediante preparazione dei pasti presso il centro cottura comunale sito in Via Carlo Todini — Setteville di Guidonia e Cucina di Collefiorito in Via delle Ginestre, veicolazione degli stessi in tutti i plessi scolastici in legame fresco-caldo.	ND	11.929.600	
REGIONE LAZIO	Roma	Ospedaliera	Bando 2011 - Gara comunitaria centralizzata - Servizio di ristorazione occorrente alle aziende sanitarie della Regione Lazio. Lotto 10: ASL Roma B	5,0	11.853.059	DUSSMANN SERVICE SRL
REGIONE LAZIO	Provincia Roma	Ospedaliera	Bando 2011 - Gara comunitaria centralizzata - Servizio di ristorazione occorrente alle aziende sanitarie della Regione Lazio. Lotto 2: ASL Roma G	5,0	11.767.714	INNOVA SPA
E.N.E.L. PRODUZIONE SPA DI ROMA	Roma	Aziendale	Bando 2007 - Servizio di somministrazione pasti per i dipendenti del gruppo Enel.	3,0	11.727.952	PELLEGRINI SPA
COMUNE DI POMEZIA	Provincia Roma	Scolastica e sociale	Bando 2010 - Servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo	5,0	11.632.500	INNOVA SPA
SENATO DELLA REPUBBLICA	Roma	Aziendale	Bando 2009 - Servizi di ristorazione per il Senato della Repubblica	4,0	11.500.000	GEMEAZ CUSIN RISTORAZIONE SPA (Gruppo Elior)
COMUNE DI FIUMICINO	Provincia Roma	Scolastica e sociale	Bando 2013 - Refezione scolastica per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado	ND	10.987.969	
COMUNE DI LATINA	Latina	Scolastica e sociale	Bando 2014 - Servizi di ristorazione scolastica, per i centri diurni per disabili e il centro anziani, fornitura derrate crude per una scuola materna.	ND	10.457.557	
LAZIODISU - AGENZIA PER IL DIRITTO AGLI STUDI UNIVERSITARI DEL LAZIO	Roma	Scolastica e sociale	Bando 2011 - Servizio di ristorazione e gestione mensa nella sede di via Cesare De Lollis	4,0	10.400.000	CIMAS SRL RISTORAZIONE
CAMERA DEI DEPUTATI	Roma	Aziendale	Bando 2013 - Servizio di ristorazione della Camera dei Deputati – Lotto 1: Servizio di ristorazione e bar (attività principale ai fini dell'art. 37, c. 2, del D.Lgs. n. 163/06 e s.m.i), nonché prestazioni connesse	3,0	10.200.000	

Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

(1) capogruppo nel caso di un'Associazione temporanea di imprese/Raggruppamento temporaneo di imprese

2.3. Il mercato pubblico dei buoni pasto

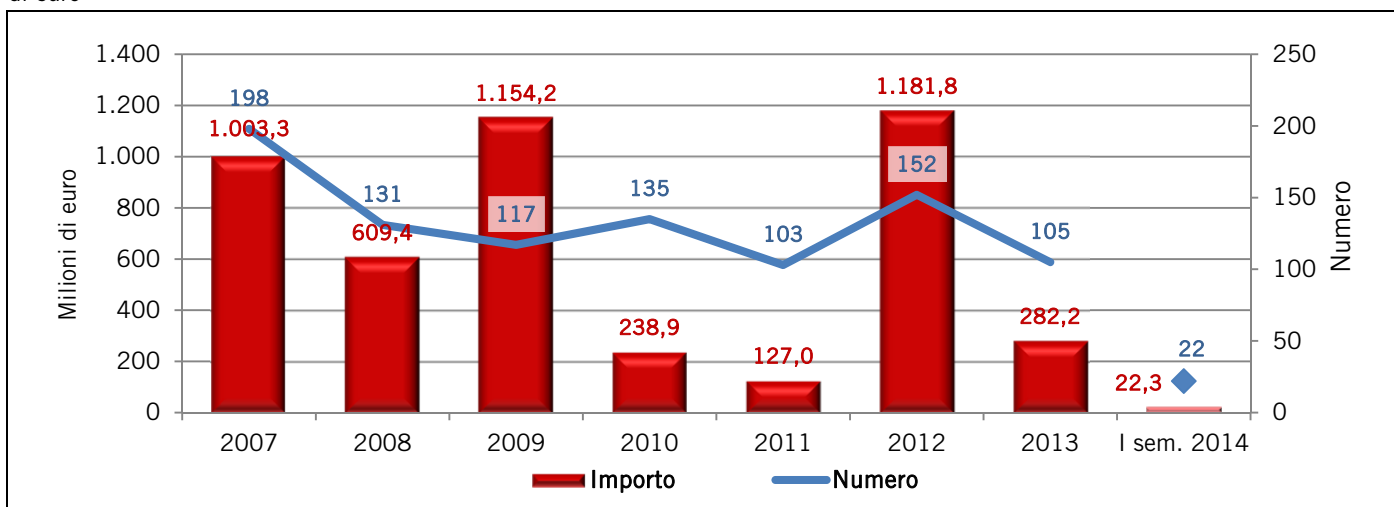
2.3.1 Il mercato pubblico dei buoni pasto in Italia

In Italia, il mercato pubblico del servizio sostitutivo mensa mediante buoni pasto¹, tra gennaio 2007 e giugno 2014, è rappresentato da 963 gare per un importo complessivo di oltre 4,6 miliardi di euro. I valori medi annui delle gare indette tra il 2007 e il 2013 sono pari a circa 134 gare e un importo di 657 milioni di euro.

Dall'osservazione della dinamica di lungo periodo si rivela un certo dinamismo degli importi in coincidenza della pubblicazione dei bandi di gara da parte di Consip S.p.A. (società totalmente partecipata e controllata dal Ministero dell'Economia e delle Finanze) per la Convenzione "Buoni pasto". Infatti, come evidenziato dai dati del grafico sotto riportato, rispetto all'intero periodo esaminato, gli anni di maggiore spesa risultano essere il 2007, anno di avvio delle procedure di affidamento dei sei lotti della Convenzione "Buoni pasto 4" dell'importo complessivo di 700 milioni di euro pari al 70% dell'importo complessivo (circa 1 miliardo di euro); il 2009, anno di avvio delle procedure di affidamento dei sei lotti della Convenzione "Buoni pasto 5" dell'importo complessivo di 820 milioni di euro pari al 71% dei circa 1,2 miliardi di euro complessivi; il 2012, anno di avvio delle procedure di affidamento dei sette lotti della Convenzione "Buoni pasto 6" dell'importo complessivo di 910 milioni di euro pari al 77% dei circa 1,2 miliardi di euro complessivi.

Sul fronte del numero di opportunità in gara si rileva un trend di calo continuo tra il 2007 e il 2009. Tra il 2010 e il 2013 si alternano un anno di crescita con uno di calo e nel 2014, se verranno confermate le dinamiche dei primi sei mesi, il mercato registrerà una nuova frenata.

Grafico 2.28. – Mercato pubblico dei buoni pasto - Bandi di gara - Il trend 2007-2013 e I semestre 2014 - Importi in milioni di euro

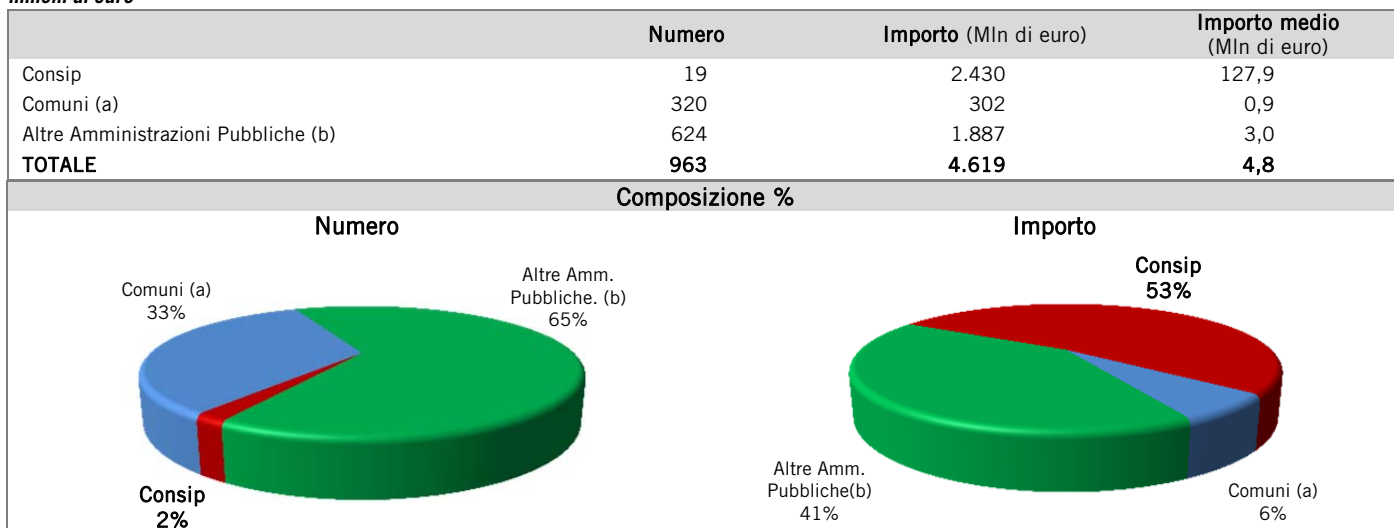


Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

Rispetto alla committenza, oltre la metà del valore complessivo in gara nel periodo gennaio 2007-giugno 2014 spetta a Consip (53%). Si tratta di circa 2,4 miliardi di euro, relativi ai 19 lotti delle Convenzioni "Buoni pasto" 4, 5 e 6. Un altro 41% (1,9 miliardi di euro) spetta a Ministeri e altri enti dell'Amministrazione centrale, a Regioni, Province, Aziende sanitarie, Università e Enti di previdenza, mentre la quota dei Comuni si attesta al 6%.

¹ Il documento di legittimazione in forma cartacea, di qualsiasi valore nominale, che attribuisce al possessore, ai sensi dell'art. 2002 del codice civile, il diritto ad ottenere dagli esercizi convenzionati la somministrazione di alimenti e bevande e la cessione di prodotti di gastronomia pronti per il consumo, con esclusione di qualsiasi prestazione in denaro.

Grafico 2.29. - Mercato pubblico dei buoni pasto - Bandi di gara per tipo committente - Gennaio 2007-Giugno 2014 *Importi in milioni di euro*



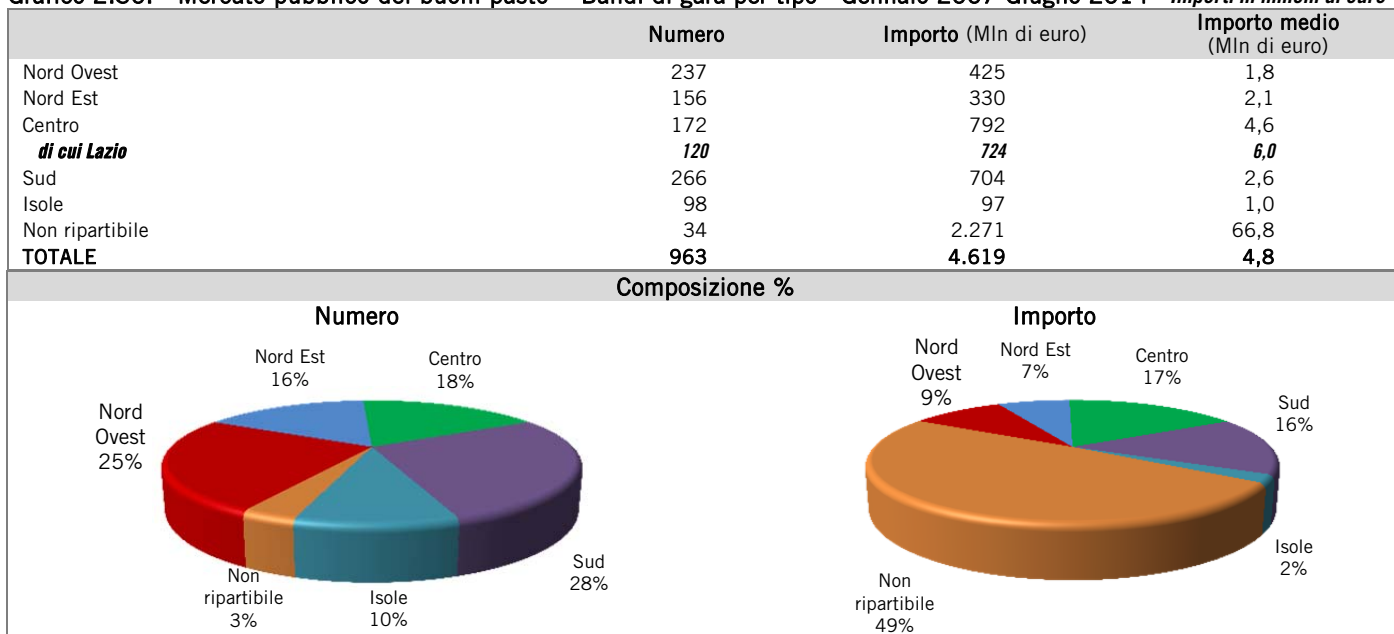
Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

(a): Comuni, Unioni di Comuni e Comunità Montane

(b): Ministeri e altri enti Amministrazione centrale, Regioni, Province, Aziende sanitarie, Università e Enti di previdenza

La domanda di buoni pasto coinvolge tutto il territorio nazionale. Tra gennaio 2007 e giugno 2014 il 28% della domanda (266 gare su 963 totali) è localizzata nelle sei regioni del Sud. Un altro 25% spetta alle quattro regioni del nord ovest. Alle quattro regioni del Centro compete il 18% della domanda (172 gare) con un 12% relativo alla sola regione Lazio (120 gare). Rispetto al valore del mercato, il 49% (circa 2,3 miliardi di euro) non risulta ripartibile a livello di area geografica. Rientrano in questo gruppo: 1,5 miliardi di euro relativi a 13 dei 19 lotti delle Convenzioni Consip “Buoni pasto” 4, 5 e 6; 330 milioni di euro per il servizio sostitutivo di ristorazione aziendale a mezzo buoni pasto per il personale di Poste Italiane; 272 milioni di euro per il servizio sostitutivo di ristorazione aziendale a mezzo buoni pasto per il personale delle società del gruppo Ferrovie dello Stato.

Grafico 2.30. - Mercato pubblico dei buoni pasto - Bandi di gara per tipo - Gennaio 2007-Giugno 2014 - *Importi in milioni di euro*



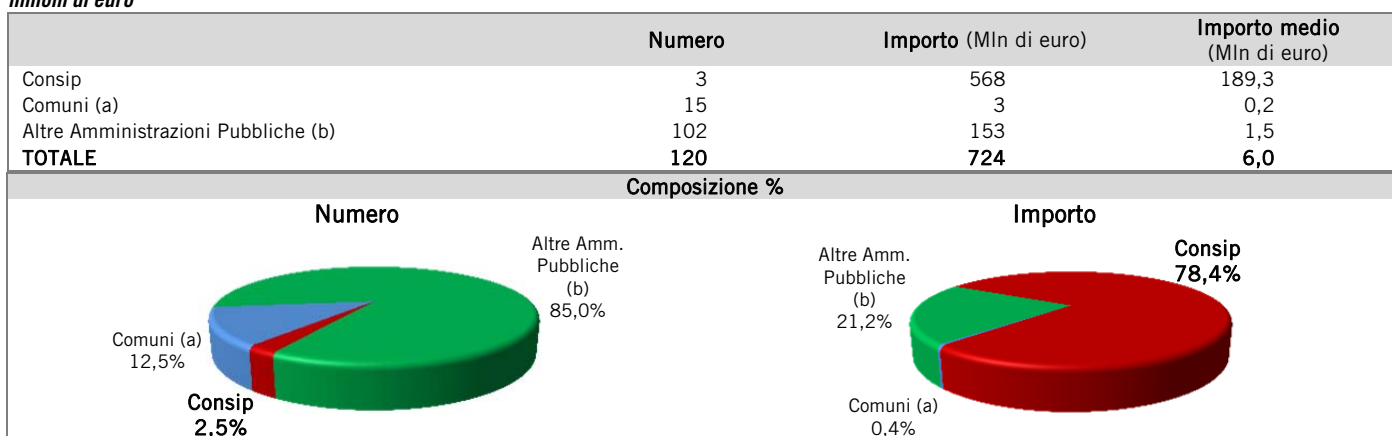
Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

2.3.2 Il mercato pubblico dei buoni pasto nel Lazio

Nel Lazio, il mercato pubblico del servizio sostitutivo mensa mediante buoni pasto, tra gennaio 2007 e giugno 2014, è rappresentato da 120 gare per un importo complessivo di 724 milioni di euro.

Rispetto alla committenza, oltre il 78% valore complessivo in gara nel periodo gennaio 2007-giugno 2014 spetta a Consip (53% a livello nazionale). Si tratta di 568 milioni di euro, relativi ai 3 lotti delle Convenzioni "Buoni pasto" 4, 5 e 6 relativi al servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto cartacei di qualsiasi valore nominale e dei servizi connessi in favore delle Amministrazioni Pubbliche del Lazio. Un altro 21% (153 milioni di euro) spetta a Ministeri e altri enti dell'Amministrazione centrale, a Regioni, Province, Aziende speciali, Aziende sanitarie, Università e Enti di previdenza, mentre la quota dei Comuni non raggiunge l'1%.

Grafico 2.31. - Mercato pubblico dei buoni pasto - Bandi di gara per tipo committente - Gennaio 2007-Giugno 2014 - Importi in milioni di euro



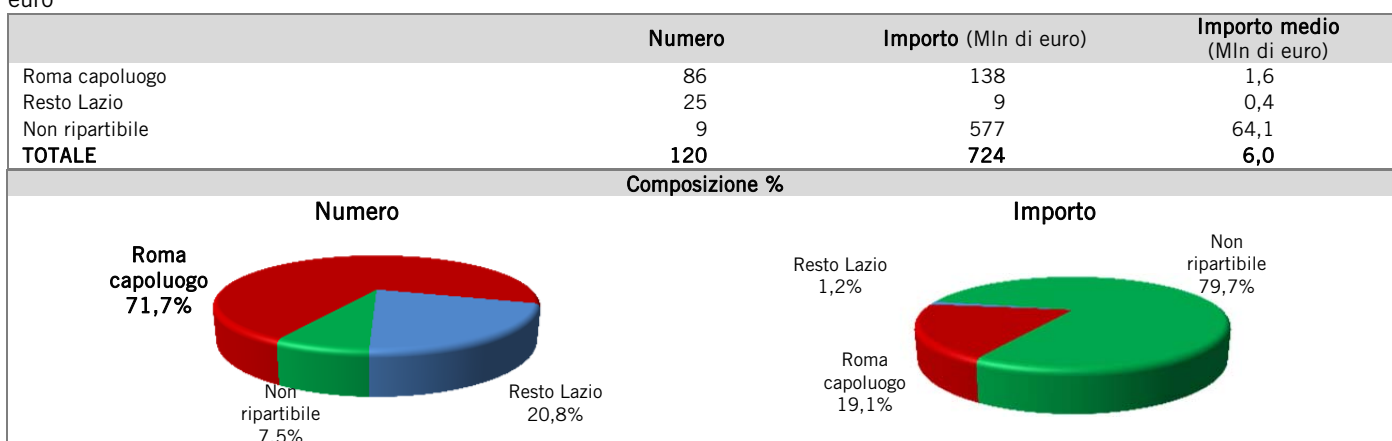
Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

(a): Comuni, Unioni di Comuni e Comunità Montane

(b): Ministeri e altri enti Amministrazione centrale, Regioni, Province, Aziende sanitarie, Università e Enti di previdenza

La domanda di buoni pasto coinvolge tutto il territorio regionale. Tra gennaio 2007 giugno 2014, il **72% della domanda** (86 gare su 120 totali) è localizzata **nella Capitale**. In termini di volume d'affari risulta difficile quantificare con precisione il valore di competenza della Capitale in quanto l'80% (577 milioni di euro su 724 totali) è relativo a 9 contratti indetti da Amministrazioni Pubbliche che hanno sedi in diverse città del Lazio.

Grafico 2.32. - Mercato pubblico dei buoni pasto - Bandi di gara per tipo - Gennaio 2007-Giugno 2014 - Importi in milioni di euro



Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

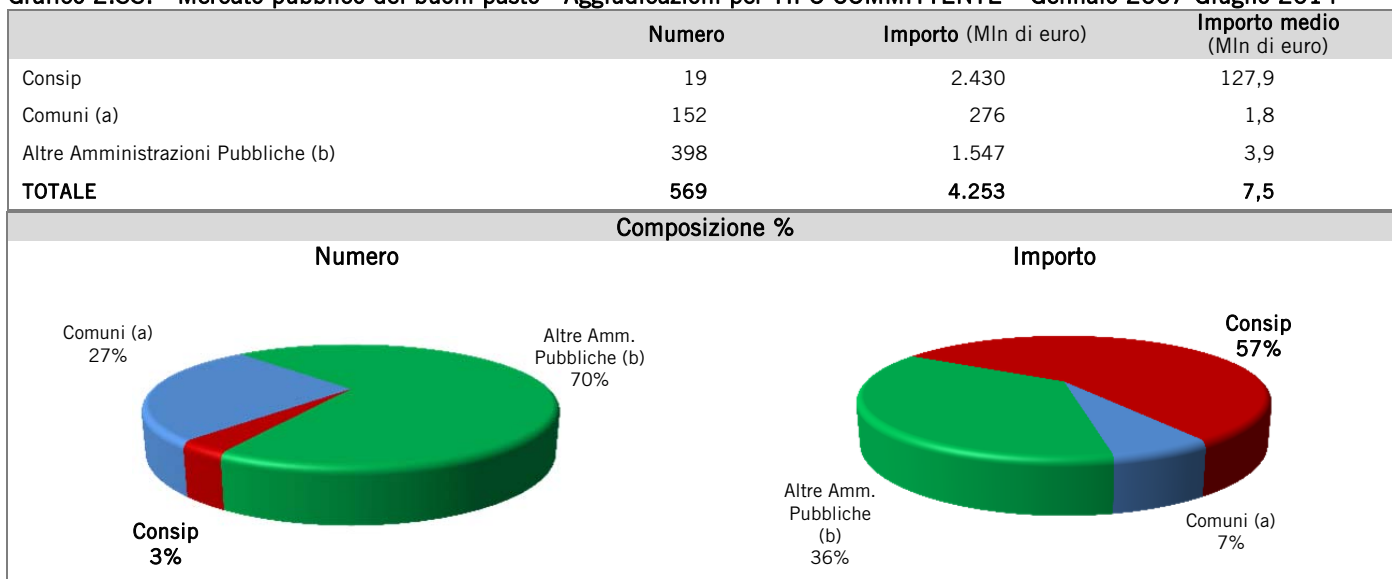
2.3.3 Le aggiudicazioni e le imprese di servizi sostitutivi mensa mediante buoni pasto

❑ **Aggiudicazioni in Italia**

In Italia, tra gennaio 2007 e giugno 2014, risultano aggiudicati 569 contratti per il servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto, per un importo di circa 4,3 miliardi di euro.

Il 57% del valore complessivo dei contratti assegnati spetta a Consip. Si tratta di 2,4 miliardi di euro, relativi ai 19 lotti delle Convenzioni “Buoni pasto” 4, 5 e 6. Un altro 36% (oltre 1,5 miliardi di euro) spetta a Ministeri e altri enti dell’Amministrazione centrale, a Regioni, Province, Aziende speciali, Aziende sanitarie, Università e Enti di previdenza, mentre la quota dei Comuni si attesta al 7%.

Grafico 2.33. - Mercato pubblico dei buoni pasto - Aggiudicazioni per TIPO COMMITTENTE – Gennaio 2007-Giugno 2014



Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

(a): Comuni, Unioni di Comuni e Comunità Montane

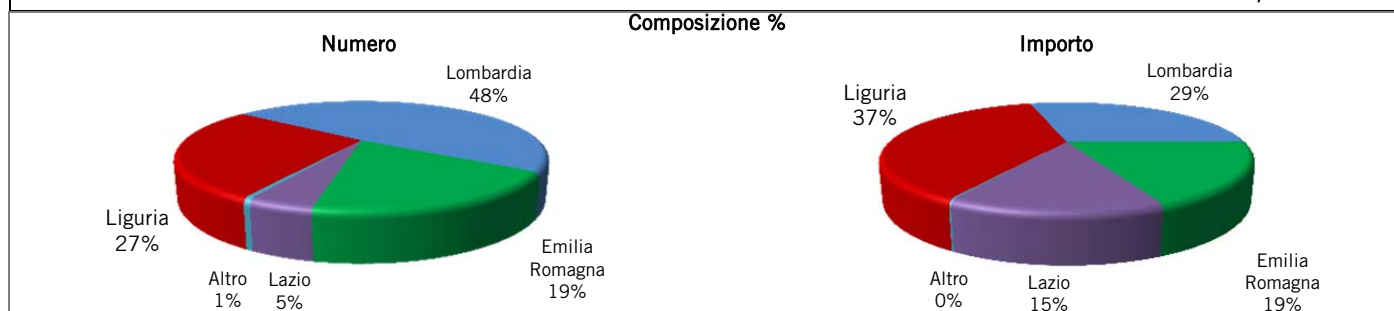
(b): Ministeri e altri enti Amministrazione centrale, Regioni, Province, Aziende sanitarie, Università e Enti di previdenza

❑ **I protagonisti dell’offerta in Italia**

Rispetto all’ambito territoriale di provenienza delle imprese vincitrici, la regione più rappresentata in termini di numero di contratti vinti è la Lombardia, con 276 aggiudicazioni pari al 48% del totale contratti assegnati a livello nazionale. La Liguria, con 155 contratti vinti (il 27%), si posiziona al secondo posto della classifica per numero di contratti, ma saldamente al primo per volume d’affari, con quasi 1,6 miliardi di euro (il 37% del totale). All’Emilia Romagna spetta il terzo posto, per numero di contratti vinti e per importo, con 109 aggiudicazioni dell’importo di 799 milioni di euro. Quarto posto per le imprese del Lazio, con 26 contratti dell’importo di 627 milioni di euro.

Grafico 2.34. - Mercato pubblico dei buoni pasto - Aggiudicazioni per regione di provenienza delle imprese - Gennaio 2007- Giugno 2014

	Numero	Importo (Mln di euro)	Importo medio (Mln di euro)
Liguria	155	1.592	10,3
Lombardia	276	1.228	4,4
Emilia Romagna	109	799	7,3
Lazio	26	627	24,1
Altro	3	7	2,3
TOTALE	569	4.253	7,5



Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

In cima alla classifica economica delle imprese che hanno vinto, come singolo aggiudicatario o come mandatario di un ATI/RTI, almeno un contratto nel periodo gennaio 2007-giugno 2014, si colloca Qui! Group, leader nazionale nel settore dei buoni pasto con sede nazionale in Liguria, con un importo complessivo di quasi 1,6 miliardi di euro. Al secondo posto si colloca il gruppo Edenred, multinazionale leader mondiale dei buoni pasto, con sede nazionale in Lombardia, con un importo di quasi 900 milioni di euro. Altri big nazionali ed europei occupano le successive due posizioni con un volume d'affari complessivo, acquisito da ciascuno, superiore a 500 milioni di euro: gruppo Camst, azienda con sede nazionale in Emilia Romagna; Repas Lunch Coupon, azienda con sede nazionale nel Lazio. Complessivamente queste quattro aziende hanno vinto 409 contratti (72% del totale contratti aggiudicati) dell'importo complessivo di 3,7 miliardi di euro (88% del totale).

Tabella 2.12. - Mercato pubblico dei buoni pasto - Aggiudicazioni per impresa (1) - Gennaio 2007-Giugno 2014

Impresa	Regione di provenienza (2)	Numero	Importo (Mln euro)	Importo medio (Mln euro)
Qui! Group Spa	Liguria	155	1.592	10,3
Gruppo Edenred (a)	Lombardia	166	899	5,4
Gruppo Camst (b)	Emilia Romagna	80	730	9,1
Repas Lunch Coupon Srl	Lazio	8	519	64,8
Gruppo Sodexo (c)	Lombardia	48	185	3,9
EP Spa	Lazio	18	108	6,0
Gruppo Elior (d)	Lombardia	40	81	2,0
Cir Food Sc	Emilia Romagna	29	69	2,4
Compass Group Italia Spa (e)	Lombardia	22	63	2,9
Altri		3	7	2,3
TOTALE		569	4.253	7,5

Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

(1) Contratti vinti come singolo aggiudicatario o come mandatario di un ATI/RTI

(2) Regione sede principale

(a) Edenred Italia Srl, E-Lunch Srl, Ristochef Srl, Accor Services Italia Srl

(b) Day Ristoservice Spa

(c) Sodexho Pass Srl e Sodexo Motivation Solutions Italia Srl

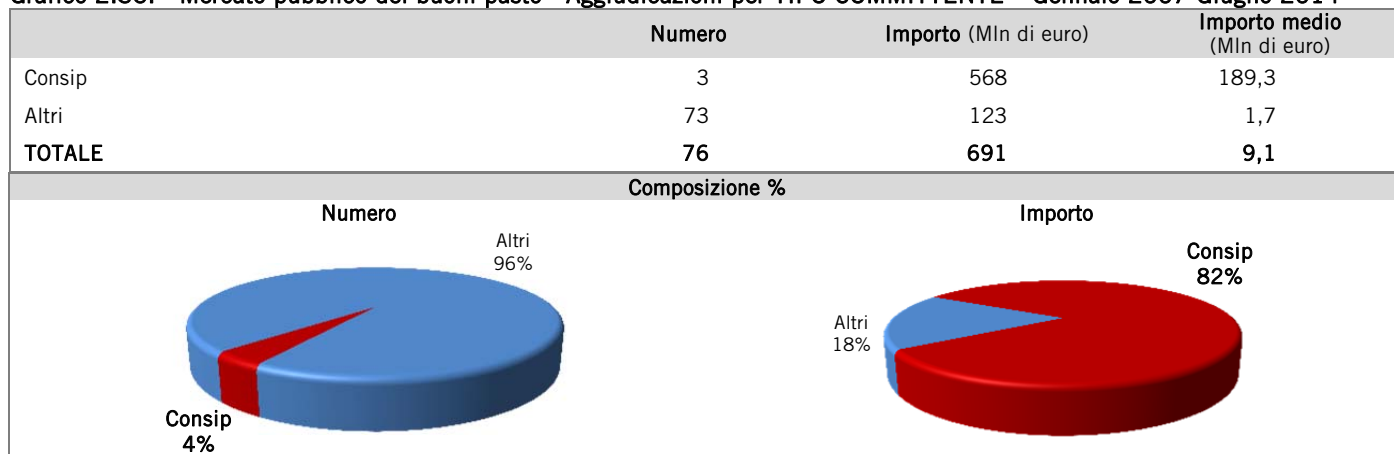
(d) Gemeaz Cusin Ristorazione Srl, Ristochef Spa

(e) Compass Group Italia Spa, Ristomat Spa, Onama Spa

□ **Aggiudicazioni nel Lazio**

Nel Lazio, in base ai dati rilevati dall'Osservatorio regionale del Lazio dei servizi FM, tra gennaio 2007 e giugno 2014, risultano aggiudicati 76 contratti per il servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto, per un importo di 691 milioni di euro. L'82% del valore complessivo dei contratti assegnati spetta a Consip. Si tratta di 568 milioni di euro, relativi ai 3 lotti delle Convenzioni "Buoni pasto" 4, 5 e 6.

Grafico 2.35. - Mercato pubblico dei buoni pasto - Aggiudicazioni per TIPO COMMITTENTE – Gennaio 2007-Giugno 2014

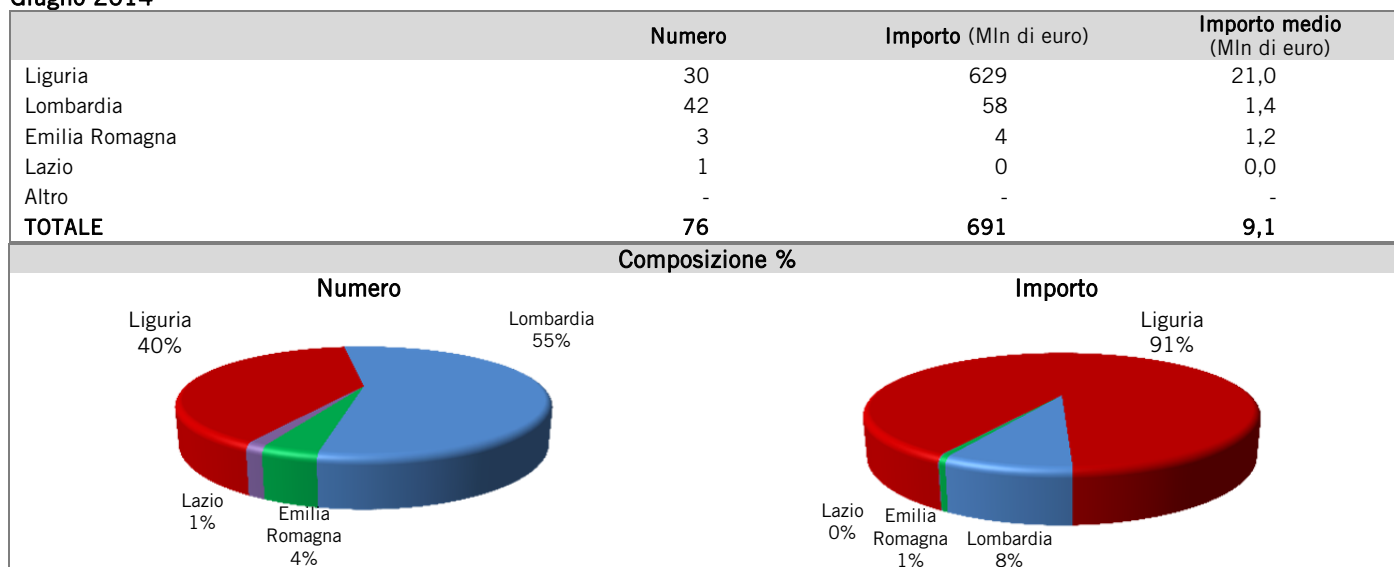


Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

□ **I protagonisti dell'offerta nel Lazio**

Rispetto all'ambito territoriale di provenienza delle imprese vincitrici, la regione più rappresentata in termini di numero di contratti vinti è la Lombardia, con 42 aggiudicazioni pari al 55% del totale contratti assegnati a livello nazionale. La Liguria, con 30 contratti vinti (il 40%), si posiziona al secondo posto della classifica per numero di contratti ma saldamente al primo per volume d'affari, con 629 milioni di euro (il 91% del totale). All'Emilia Romagna spetta il terzo posto, per numero di contratti vinti e per importo, con 3 aggiudicazioni dell'importo di 4 milioni di euro. Quarto posto per le imprese del Lazio, con 1 contratto dell'importo di 406mila euro.

Grafico 2.36. - Mercato pubblico dei buoni pasto - Aggiudicazioni per regione di provenienza delle imprese - Gennaio 2007-Giugno 2014



Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

Tabella 2.13. - Mercato pubblico dei buoni pasto - Aggiudicazioni per impresa (1) - Gennaio 2007-Giugno 2014

Impresa	Regione di provenienza (2)	Numero	Importo (Mln euro)	Importo medio (Mln euro)
Qui! Group Spa	Liguria	30	629	21,0
Gruppo Edenred (a)	Lombardia	23	17	0,8
Gruppo Camst (b)	Emilia Romagna	3	4	1,2
Gruppo Sodexo (c)	Lombardia	8	10	1,3
EP Spa	Lazio	1	0	0,0
Gruppo Elior (d)	Lombardia	8	10	1,2
Compass Group Italia Spa (e)	Lombardia	3	21	7,0
TOTALE		76	691	9,1

Fonte: *Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio* (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

(1) Contratti vinti come singolo aggiudicatario o come mandatario di un ATI/RTI

(2) Regione sede principale

(a) Edenred Italia Srl, E-Lunch Srl, Ristocheff Srl, Accor Services Italia Srl

(b) Day Ristoservice Spa

(c) Sodexho Pass Srl e Sodexo Motivation Solutions Italia Srl

(d) Gemeaz Cusin Ristorazione Srl, Ristocheff Spa

(e) Compass Group Italia Spa, Ristomat Spa, Onama Spa

❑ Buoni pasto nel LAZIO: i contratti di importo superiore a 5 milioni di euro aggiudicati nel periodo gennaio 2007-giugno 2014

Tabella 2.14. - Mercato pubblico dei buoni pasto - Bandi di gara di importo superiore a 5 mln pubblicati nel periodo - Gennaio 2007-Giugno 2014 - Importi in euro

Ente	Ambito territoriale		Importo	Impresa vincitrice	Regione Impresa
CONSIP SPA	Lazio	Bando 2009 - Servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto cartacei di qualsiasi valore nominale e dei servizi connessi in favore delle Amministrazioni Pubbliche - Edizione 5 -Lotto 3:Lazio.	200.000.000	Qui! Group Spa	Liguria
CONSIP SPA	Lazio	Bando 2012 - Servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto cartacei di qualsiasi valore nominale e dei servizi connessi in favore delle Amministrazioni Pubbliche - Edizione 6 – Lotto 3: Lazio.	200.000.000	Qui! Group Spa	Liguria
CONSIP SPA	Lazio	Bando 2007 - Servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto cartacei di qualsiasi valore nominale e dei servizi connessi in favore delle Amministrazioni Pubbliche - Edizione 3 - Lotto 3: Lazio	168.000.000	Qui! Group Spa	Liguria
EQUITALIA SPA	Roma	Bando 2007 - Sservizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto per il Gruppo Equitalia Spa.	19.500.000	Qui! Group Spa	Liguria
E.N.A.V.	Roma	Bando 2010 - Servizio di ristorazione a mezzo buoni pasto per le società ENAV SpA e Techno Sky SRL - Lotto 1: buoni pasto per il personale ENAV Spa.	16.362.510	Onama Spa (Compass Group Italia Spa)	
LOTTOMATICA GROUP SPA	Roma	Bando 2012 - Servizio sostitutivo di mensa mediante l'erogazione di buoni pasto da utilizzarsi presso gli esercizi convenzionati.	8.102.472	Qui! Group Spa	Liguria
MINISTERO DELLA GIUSTIZIA	Lazio	Bando 2013 - Servizio sostitutivo di mensa reso mediante buoni pasto cartacei e servizi connessi. Lotto 2: buoni pasto per gli uffici ricadenti nella regione Lazio.	5.040.000	Qui! Group Spa	Liguria

Fonte: *Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio* (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

□ **La Convenzione Consip “Buoni pasto”**

La Consip (Concessionaria Servizi Informatici Pubblici) è una società per azioni totalmente partecipata e controllata dal Ministero dell’Economia e delle Finanze, di conseguenza serve esclusivamente le Pubbliche Amministrazioni, senza operare sul libero mercato.

La Legge n. 266 del 23 dicembre 2005 (legge finanziaria 2006) introduce per le Amministrazioni Pubbliche (ad eccezione delle regioni, delle province autonome, degli enti locali e degli enti del Servizio sanitario nazionale) l’obbligo di aderire alle convenzioni stipulate ai sensi dell’articolo 26 della legge 23 dicembre 1999, n. 488, cioè di utilizzare i relativi parametri di prezzo-qualità ridotti del 20 per cento, come limiti massimi, per l’acquisto di beni e servizi comparabili. Tra i vari strumenti operativi, vi sono le **convenzioni per l’acquisto di beni e servizi a rilevanza nazionale**. Lo scopo è quello di aggregare la domanda della Pubblica Amministrazione, semplificare le procedure d’acquisto e ridurre i prezzi d’approvvigionamento mediante gare d’appalto a livello nazionale. CONSIP, attraverso le gare, non compra beni o servizi, ma individua i fornitori con cui stipulare una convenzione nazionale accessibile a tutte le amministrazioni.

Le iniziative che la Consip gestisce sono varie, e tra queste c’è la Convenzione “Buoni pasto”, arrivata alla sua sesta edizione, per la fornitura del servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto cartacei di qualsiasi valore nominale e dei servizi connessi in favore delle P.A.. La prima edizione risale al 2000 e l’ultima al 2012. In quest’arco temporale le P.A. hanno acquistato un numero di buoni pasto di quasi 2 miliardi di euro per una spesa complessiva presunto di oltre 3,8 miliardi di euro, meno di 2 euro a buono pasto.

Di seguito si presentano le schede di dettaglio delle singole convenzioni.

La Convenzione Consip “Buoni pasto”

BUONI PASTO 1 - Anno bando 2000

Oggetto	Servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto in favore delle Amministrazioni Pubbliche.
Lotti	5
Importo complessivo	418,3 milioni di euro
Importo medio lotto	83,7 milioni di euro
Numero massimo di buoni pasto	90.000.000
Importo medio lotto	4,648 euro
Durata convenzione	24 mesi
Durata singoli contratti	ND
Criterio di aggiudicazione	Offerta economicamente più vantaggiosa - Punteggio tecnico: ND - Punteggio economico: ND
Servizi/prodotti oggetto dell'iniziativa	ND
Principali benefici/punti di forza	ND
Modalità di consegna	ND
Acquisti verdi	No
Tipologia di gara	Cartacea

BUONI PASTO 2 - Anno bando 2002

Oggetto	Servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto cartacei di qualsiasi valore nominale e dei servizi connessi in favore delle Amministrazioni Pubbliche
Lotti	5
Importo complessivo	635,0 milioni di euro
Importo medio lotto	127,0 milioni di euro
Numero massimo di buoni pasto	488.461.539
Importo medio lotto	1,3 euro
Durata convenzione	24+12 mesi
Durata singoli contratti	Da 1 a 12 mesi
Criterio di aggiudicazione	Valutazione offerte economiche sulla base del criterio dello sconto maggiore
Servizi/prodotti oggetto dell'iniziativa	Buoni pasto di qualsiasi valore nominale
Principali benefici/punti di forza	ND
Modalità di consegna	Al domicilio delle Amministrazioni
Acquisti verdi	No
Tipologia di gara	Cartacea

BUONI PASTO 3 - Anno bando 2006

Oggetto	Servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto cartacei di qualsiasi valore nominale e dei servizi connessi in favore delle Amministrazioni Pubbliche
Lotti	6
Importo complessivo	330,0 milioni di euro
Importo medio lotto	55,0 milioni di euro
Numero massimo di buoni pasto	253.846.152
Importo medio lotto	1,3 euro (IVA compresa)
Durata convenzione	18+6 mesi
Durata singoli contratti	Da 1 a 12 mesi



Camera di Commercio
Roma

ASSET - CAMERA
Azienda Speciale

Criterio di aggiudicazione	Offerta economicamente più vantaggiosa - Punteggio tecnico: 60 - Punteggio economico: 40
Servizi/prodotti oggetto dell'iniziativa	ND
Principali benefici/punti di forza	ND
Modalità di consegna	No
Acquisti verdi	ND
Tipologia di gara	Cartacea

BUONI PASTO 4 - Anno bando 2007

Oggetto	Servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto cartacei di qualsiasi valore nominale e dei servizi connessi in favore delle Amministrazioni Pubbliche
Lotti	6
Importo complessivo	700,0 milioni di euro
Importo medio lotto	116,7 milioni di euro
Numero massimo di buoni pasto	538.461.538
Importo medio lotto	1,3 euro (IVA compresa)
Durata convenzione	12+12 mesi
Durata singoli contratti	Da 1 a 24 mesi
Criterio di aggiudicazione	Offerta economicamente più vantaggiosa - Punteggio tecnico: 60 - Punteggio economico: 40
Servizi/prodotti oggetto dell'iniziativa	<p>Il buono pasto oggetto della Convenzione può essere utilizzato come:</p> <ul style="list-style-type: none"> - buono valore per l'acquisto di prodotti alimentari fino al raggiungimento del valore nominale del buono; - buono pasto parametrato per l'acquisto di un pasto completo o ridotto presso uno specifico esercizio convenzionato; <p>Il valore nominale riportato sul buono pasto rappresenta il valore spendibile dal dipendente presso gli esercizi pubblici convenzionati. Pertanto indipendentemente dall'IVA, il dipendente può acquistare alimenti fino all'importo indicato sul buono.</p> <p>Sui buoni pasto è indicata, fra l'altro, la scadenza per la spendibilità dello stesso, da parte degli utenti, che è il 30 aprile dell'anno successivo a quello di emissione.</p> <p>I buoni pasto possono essere, a seconda della scelta effettuata dall'Amministrazione, nominativi o non nominativi.</p>
Principali benefici/punti di forza	<ul style="list-style-type: none"> - Ampiezza della rete esercizi: possibilità di usufruire di una rete di locali numericamente adeguata, nelle vicinanze della sede di lavoro, di tipologie diverse. - Definizione dei servizi resi: vincolo di 1 esercizio convenzionato ogni 15 dipendenti in area limitrofa (1 Km), garantendo comunque un numero minimo di 5 esercizi per sede di utilizzo. - Pianificazione degli acquisti: possibilità di acquistare per 2 anni (ordinativo di fornitura) con più consegne (richiesta di approvvigionamento). - Flessibilità nella fornitura: l'importo indicato nell'ordinativo di fornitura può essere variato in diminuzione nei limiti di 1/5 dell'importo. - Restituzione buoni scaduti: l'Amministrazione ha diritto di restituire al Fornitore i buoni pasto non utilizzati entro il 31 luglio dell'anno successivo a quello di emissione. - Verifiche ispettive: prima della stipula del contratto e durante la fornitura del servizio, sono previste verifiche ispettive svolte da Organismi di Ispezione selezionati con gara pubblica dalla Consip, volte ad accertare l'adempimento da parte del Fornitore degli obblighi contrattuali. <p>In particolare, le suddette verifiche consisteranno in un controllo che monitori:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'esistenza dell'esercizio all'indirizzo definito; - l'accettazione del buono pasto; - il pieno riconoscimento del valore nominale del buono pasto;



Camera di Commercio
Roma

ASSET - CAMERA
Azienda Speciale

	<p>- il rispetto da parte del Fornitore dei termini di pagamento e delle commissioni da applicare agli Esercenti. Gli oneri e i costi delle attività di verifica sono sempre a carico del Fornitore. Obiettivo di tali verifiche di spendibilità è: - assicurarsi una rete di qualità "certificata" disponibile fin dall'attivazione della convenzione, in modo da non creare disservizi nei confronti dei dipendenti della P.A. che utilizzano questo servizio; - aggiudicare la gara a quei fornitori che, a seguito della verifica, avessero dimostrato di essere in grado di garantire la spendibilità del buono pasto promessa in fase di gara, potendo in caso contrario scorrere la graduatoria di aggiudicazione. In aggiunta alle verifiche ispettive, viene predisposta dalla Consip una procedura di raccolta e gestione degli eventuali reclami provenienti dalle Pubbliche Amministrazioni; a tale scopo le Amministrazioni possono utilizzare il modulo di reclamo disponibile sul portale http://www.acquistinretepa.it, nella sezione Convenzioni>Vetrina delle Convenzioni > Buoni pasto 4.</p>
Modalità di consegna	<p>Il Fornitore provvede a consegnare a ciascuna unità approvvigionante il numero di buoni pasto indicato nella richiesta di approvvigionamento. La consegna dei buoni pasto viene effettuata nei luoghi indicati nella richiesta stessa. In caso di prima Richiesta di Approvvigionamento la consegna avviene entro 20 (venti) giorni lavorativi dalla ricezione della Richiesta medesima; nel caso di Richieste di Approvvigionamento successive alla prima, entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla ricezione della Richiesta stessa.</p>
Acquisti verdi	no
Tipologia di gara	Cartacea
BUONI PASTO 5 - Anno bando 2009	
Oggetto	Servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto cartacei di qualsiasi valore nominale e dei servizi connessi in favore delle Amministrazioni Pubbliche
Lotti	6
Importo complessivo	820,0 milioni di euro
Importo medio lotto	136,7 milioni di euro
Numero massimo di buoni pasto	273.333.334
Importo medio lotto	3,0 euro (IVA compresa)
Durata convenzione	12+12 mesi
Durata singoli contratti	Da 1 a 24 mesi
Criterio di aggiudicazione	<p>Offerta economicamente più vantaggiosa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Punteggio tecnico: 60 - Punteggio economico: 40
Servizi/prodotti oggetto dell'iniziativa	<p>Il buono pasto oggetto della Convenzione può essere utilizzato come:</p> <ul style="list-style-type: none"> - buono valore per l'acquisto di prodotti alimentari fino al raggiungimento del valore nominale del buono - buono pasto parametrico per l'acquisto di un pasto completo o ridotto presso uno specifico esercizio convenzionato <p>Il valore nominale riportato sul buono pasto rappresenta il valore spendibile dal dipendente presso gli esercizi pubblici convenzionati. Pertanto indipendentemente dall'IVA, il dipendente può acquistare alimenti fino all'importo indicato sul buono.</p> <p>Sui buoni pasto è indicata, fra l'altro, la scadenza per la spendibilità dello stesso, da parte degli utenti, che è il 31 dicembre dell'anno successivo a quello di emissione.</p> <p>I buoni pasto possono essere, a seconda della scelta effettuata dall'Amministrazione, nominativi o non nominativi.</p>
Principali benefici/punti di forza	<ul style="list-style-type: none"> - Ampiezza della rete esercizi: possibilità di usufruire di una rete di locali numericamente adeguata, nelle vicinanze della sede di lavoro, di tipologie diverse. - Definizione dei servizi resi: vincolo di 1 esercizio convenzionato ogni



	<p>15 dipendenti in area limitrofa (1 Km), garantendo comunque un numero minimo di 5 esercizi per sede di utilizzo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pianificazione degli acquisti: possibilità di acquistare per 2 anni (ordinativo di fornitura) con più consegne (richiesta di approvvigionamento). - Flessibilità nella fornitura: l'importo indicato nell'ordinativo di fornitura può essere variato in diminuzione nei limiti di 1/5 dell'importo. - Restituzione buoni scaduti: l'Amministrazione ha diritto di restituire i buoni pasto scaduti, facendoli pervenire al Fornitore entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello di emissione. - Verifiche ispettive: prima della stipula del contratto e durante la fornitura del servizio, sono previste verifiche ispettive svolte da Organismi di Ispezione selezionati con gara pubblica dalla Consip, volte ad accertare l'adempimento da parte del Fornitore degli obblighi contrattuali. <p>In particolare, le suddette verifiche consisteranno in un controllo che monitori:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'esistenza dell'esercizio all'indirizzo definito; - l'accettazione del buono pasto; - il pieno riconoscimento del valore nominale del buono pasto; - il rispetto da parte del Fornitore dei termini di pagamento e delle commissioni da applicare agli Esercenti. <p>Gli oneri e i costi delle attività di verifica sono sempre a carico del Fornitore.</p> <p>Obiettivo di tali verifiche di spendibilità è assicurarsi una rete di qualità "certificata" disponibile fin dall'attivazione della convenzione, in modo da non creare disservizi nei confronti dei dipendenti della P.A. che utilizzano questo servizio;</p> <p>In aggiunta alle verifiche ispettive, viene predisposta dalla Consip una procedura di raccolta e gestione degli eventuali reclami provenienti dalle Pubbliche Amministrazioni; a tale scopo le Amministrazioni possono utilizzare il modulo di reclamo disponibile nella pagina della documentazione dell'iniziativa.</p>
Modalità di consegna	<p>Il Fornitore provvede a consegnare a ciascuna unità approvvigionante il numero di buoni pasto indicato nella richiesta di approvvigionamento. La consegna dei buoni pasto viene effettuata nei luoghi indicati nella richiesta stessa. In caso di prima Richiesta di Approvvigionamento la consegna avviene entro 20 (venti) giorni lavorativi dalla ricezione della Richiesta medesima; nel caso di Richieste di Approvvigionamento successive alla prima, entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla ricezione della Richiesta stessa.</p>
Acquisti verdi	<p>Aspetti caratterizzanti: smaterializzazione di alcune fasi, preferenza certificazione FSC (Forest Stewardship Council) o PEFC (Pan-european Forest Certification Council) o equivalente, previsti anche esercizi idonei al consumo di pasti da parte di soggetti con abitudini alimentari rispondenti a scelte etiche (es. Biologici, Lotta integrata, Km0, Filiera Corta, Lotta alla mafia, Equo solidale)</p>
Tipologia di gara	Smaterializzata (online)

BUONI PASTO 6 - Anno bando 2012

Oggetto	Servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto cartacei di qualsiasi valore nominale e dei servizi connessi in favore delle Amministrazioni Pubbliche
Lotti	7
Importo complessivo	910,0 milioni di euro
Importo medio lotto	130,0 milioni di euro
Numero massimo di buoni pasto	273.333.334
Importo medio lotto	3,0 euro (IVA compresa)
Durata convenzione	12+12 mesi
Durata singoli contratti	Da 1 a 24 mesi
Criterio di aggiudicazione	Offerta economicamente più vantaggiosa - Punteggio tecnico: 55



	- Punteggio economico: 45
Servizi/prodotti oggetto dell'iniziativa	<p>Il buono pasto oggetto della Convenzione può essere utilizzato come:</p> <ul style="list-style-type: none"> - o buono valore per l'acquisto di prodotti alimentari fino al raggiungimento del valore nominale del buono - o buono pasto parametrato per l'acquisto di un pasto completo o ridotto presso uno specifico esercizio convenzionato <p>Il valore nominale riportato sul buono pasto rappresenta il valore spendibile dal dipendente presso gli esercizi pubblici convenzionati. Pertanto indipendentemente dall'IVA, il dipendente può acquistare alimenti fino all'importo indicato sul buono.</p> <p>Sui buoni pasto è indicata, fra l'altro, la scadenza per la spendibilità dello stesso, da parte degli utenti, che è il 31 dicembre.</p> <p>I buoni pasto possono essere, a seconda della scelta effettuata dall'Amministrazione, nominativi o non nominativi.</p>
Principali benefici/punti di forza	<p>Ampiezza della rete esercizi: possibilità di usufruire di una rete di locali numericamente adeguata, nelle vicinanze della sede di lavoro, di tipologie diverse.</p> <p>Definizione dei servizi resi: vincolo di 1 esercizio convenzionato ogni 15 dipendenti in area limitrofa (1 Km), garantendo comunque un numero minimo di 5 esercizi per sede di utilizzo.</p> <p>Pianificazione degli acquisti: possibilità di acquistare per 2 anni (ordinativo di fornitura) con più consegne (richiesta di approvvigionamento).</p> <p>Flessibilità nella fornitura: l'importo indicato nell'ordinativo di fornitura può essere variato in diminuzione nei limiti di 1/5 dell'importo.</p> <p>Restituzione buoni scaduti: l'Amministrazione ha diritto di restituire i buoni pasto scaduti, facendoli pervenire al Fornitore entro e non oltre il 31 marzo (farà fede la data di ricezione del fornitore) immediatamente successivo alla data di scadenza riportata sul buono (es. nel caso di un buono pasto con scadenza per la spendibilità al 31/12/2013, questo potrà essere restituito al Fornitore entro e non oltre il 31/03/2014).</p> <p>Verifiche ispettive: prima della stipula del contratto e durante la fornitura del servizio, sono previste verifiche ispettive svolte da Organismi di Ispezione selezionati con gara pubblica dalla Consip, volte ad accertare l'adempimento da parte del Fornitore degli obblighi contrattuali. Gli oneri e i costi delle attività di verifica sono sempre a carico del Fornitore. Obiettivo di tali verifiche di spendibilità è assicurarsi una rete di qualità "certificata" disponibile fin dall'attivazione della convenzione, in modo da non creare disservizi nei confronti dei dipendenti della P.A. che utilizzano questo servizio.</p> <p>In aggiunta alle verifiche ispettive, viene predisposta dalla Consip una procedura di raccolta e gestione degli eventuali reclami provenienti dalle Pubbliche Amministrazioni.</p>
Modalità di consegna	<p>Il Fornitore provvede a consegnare a ciascuna unità approvvigionante il numero di buoni pasto indicato nella richiesta di approvvigionamento. La consegna dei buoni pasto viene effettuata nei luoghi indicati nella richiesta stessa. In caso di prima Richiesta di Approvvigionamento la consegna avviene entro 20 (venti) giorni lavorativi dalla ricezione della Richiesta medesima; nel caso di Richieste di Approvvigionamento successive alla prima, entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla ricezione della Richiesta stessa.</p>
Acquisti verdi	<p>Aspetti caratterizzanti: smaterializzazione di alcune fasi, preferenza certificazione FSC (Forest Stewardship Council) o PEFC (Pan-european Forest Certification Council) o equivalente, previsti anche esercizi idonei al consumo di pasti da parte di soggetti con abitudini alimentari rispondenti a scelte etiche (es. Biologici, Lotta integrata, Km0, Filiera Corta, Lotta alla mafia, Equo solidale)</p>
Tipologia di gara	Smaterializzata (online)

IMPORTO TOTALE Convenzioni "Buoni pasto" al 30/06/2014 = 3.813,3 milioni di euro di cui 3.761,30 attivate (1)

(1) Non risulta attivato il lotto 2 della Convenzione Buoni pasto 3 dell'importo di 52 milioni di euro.

DETTAGLIO LOTTI PER CONVENZIONE

Anno bando	Conv. ne	N° lotto	Ambito territoriale	Importo euro	Numero pasti	Periodo di validità	Fornitore
2000	1	Lotto 1	Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia e Liguria	83.666.018	18.000.000	2001-2003 (24 mesi)	RTI RistoChef (BuonChef) - Qui! Ticket - Ristomat
2000	1	Lotto 2	Friuli V.G., Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Trentino A.A.	83.666.018	18.000.000	2001-2003 (24 mesi)	RTI Ristoservice (Day Ristoservice) - Ristomat - Sodexo Pass
2000	1	Lotto 3	Umbria e Lazio	83.666.018	18.000.000	2001-2003 (24 mesi)	Rti Gemeaz - Sagifi Spa
2000	1	Lotto 4	Marche, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia	83.666.018	18.000.000	2001-2003 (24 mesi)	Rti Gemeaz - Sagifi Spa
2000	1	Lotto 5	Basilicata, Calabria, Sicilia e Sardegna	83.666.018	18.000.000	2001-2003 (24 mesi)	RTI Sodexo (SodexoPass)- Ristoservice- Ristomat
2002	2	Lotto 1	Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia e Liguria	149.000.000	114.615.385	2003/2006 (24+12 mesi)	RistoChef SpA (BuonChef)
2002	2	Lotto 2	Friuli V.G., Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Trentino A.A.	95.000.000	73.076.923	2003/2006 (24+12 mesi)	RistoChef SpA (BuonChef)
2002	2	Lotto 3	Umbria e Lazio	150.000.000	115.384.616	2003/2006 (24+12 mesi)	Gemeaz Cusin srl (Ticket Restaurant)
2002	2	Lotto 4	Marche, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia	135.000.000	103.846.154	2003/2006 (24+12 mesi)	Repas Lunch Coupon srl
2002	2	Lotto 5	Basilicata, Calabria, Sicilia e Sardegna	106.000.000	81.538.462	2003/2006 (24+12 mesi)	Sodexo Pass srl
2006	3	Lotto 1	Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia e Liguria	60.000.000	46.153.846	2006/2006 (3,3 mesi)	Qui!Ticket Service Spa
2006	3	Lotto 2	Friuli V. G. , Veneto, Trentino A.A., Emilia Romagna, Toscana	52.000.000	40.000.000	-	
2006	3	Lotto 3	Lazio	79.000.000	60.769.230	2006/2006 (3,2 mesi)	Qui!Ticket Service Spa
2006	3	Lotto 4	Umbria, Marche, Abruzzo, Molise, Puglia	37.000.000	28.461.538	2006/2006 (5,1 mesi)	Repas Lunch Coupon Srl
2006	3	Lotto 5	Campania	47.000.000	36.153.846	2006/2007 (2,2 mesi)	Repas Lunch Coupon Srl
2006	3	Lotto 6	Basilicata, Calabria, Sicilia e Sardegna	55.000.000	42.307.692	2006/2007 (2,2 mesi)	Sodexo Pass Srl
2007	4	Lotto 1	Piemonte, valle d'Aosta, Lombardia, Liguria	127.000.000	97.692.308	2008/2010 (12+12 mesi)	Edenred Italia Srl
2007	4	Lotto 2	Friuli V. G. , Veneto, Trentino A.A., Emilia Romagna, Toscana	110.000.000	84.615.385	2008/2010 (12+12 mesi)	Edenred Italia Srl
2007	4	Lotto 3	Lazio	168.000.000	129.230.769	2008/2010 (12+12 mesi)	Qui! Group Spa
2007	4	Lotto 4	Umbria, Marche, Abruzzo, Molise, Puglia	78.000.000	60.000.000	2009/2010 (12+12 mesi)	Qui! Group Spa.



Camera di Commercio
Roma

ASSET - CAMERA
Azienda Speciale

Anno bando	Conv. ne	N° lotto	Ambito territoriale	Importo euro	Numero pasti	Periodo di validità	Fornitore
2007	4	Lotto 5	Campania	100.000.000	76.923.077	2008/2009 (12+12 mesi)	Repas Lunch Coupon Srl
2007	4	Lotto 6	Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna	117.000.000	90.000.000	2008/2010 (12+12 mesi)	Day Ristoservice Spa
2009	5	Lotto 1	Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia e Liguria	153.000.000	51.000.000	2010/2011 (12+12 mesi)	Qui!Group Spa
2009	5	Lotto 2	Friuli V.G., Veneto, Trentino A.A., Emilia Romagna e Toscana	125.000.000	41.666.667	2010/2013 (12+12 mesi)	Day Ristoservice Spa
2009	5	Lotto 3	Lazio	200.000.000	66.666.667	2010/2011 (12+12 mesi)	Qui!Group Spa
2009	5	Lotto 4	Umbria, Marche, Abruzzo, Molise, Puglia	88.000.000	29.333.333	2010/2013 (12+12 mesi)	Repas Lunch Coupon Srl
2009	5	Lotto 5	Campania	120.000.000	40.000.000	2010/2011 (12+12 mesi)	Repas Lunch Coupon Srl
2009	5	Lotto 6	Sicilia, Sardegna, Calabria, Basilicata	134.000.000	44.666.667	2010/2012 (12+12 mesi)	Day Ristoservice Spa
2012	6	Lotto 1	Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta, Lombardia	153.000.000	51.000.000	2013/2014 (12+12 mesi)	Qui!Group Spa
2012	6	Lotto 2	Friuli V.G. , Veneto, Trentino A.A., Emilia- Romagna, Toscana	125.000.000	41.666.667	2013/2014 (12+12 mesi)	Day Ristoservice Spa
2012	6	Lotto 3	Lazio	200.000.000	66.666.667	2013/2014 (12+12 mesi)	Qui!Group Spa
2012	6	Lotto 4	Umbria, Abruzzo, Marche, Puglia, Molise	90.000.000	30.000.000	2013/2014 (12+12 mesi)	Repas Lunch Coupon Srl
2012	6	Lotto 5	Campania	120.000.000	40.000.000	2013/2014 (12+12 mesi)	Repas Lunch Coupon Srl
2012	6	Lotto 6	Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna	134.000.000	44.666.667	2013/2014 (12+12 mesi)	Day Ristoservice Spa
TOTALE				3.813.330.090	1.947.435.899		
di cui attivate				3.761.330.090	1.907.435.899		

Fonte: elaborazione CRESME Europa Servizi su dati Consip

(1) Non risulta attivato il lotto 2 della Convenzione Buoni pasto 3 dell'importo di 52 milioni di euro.

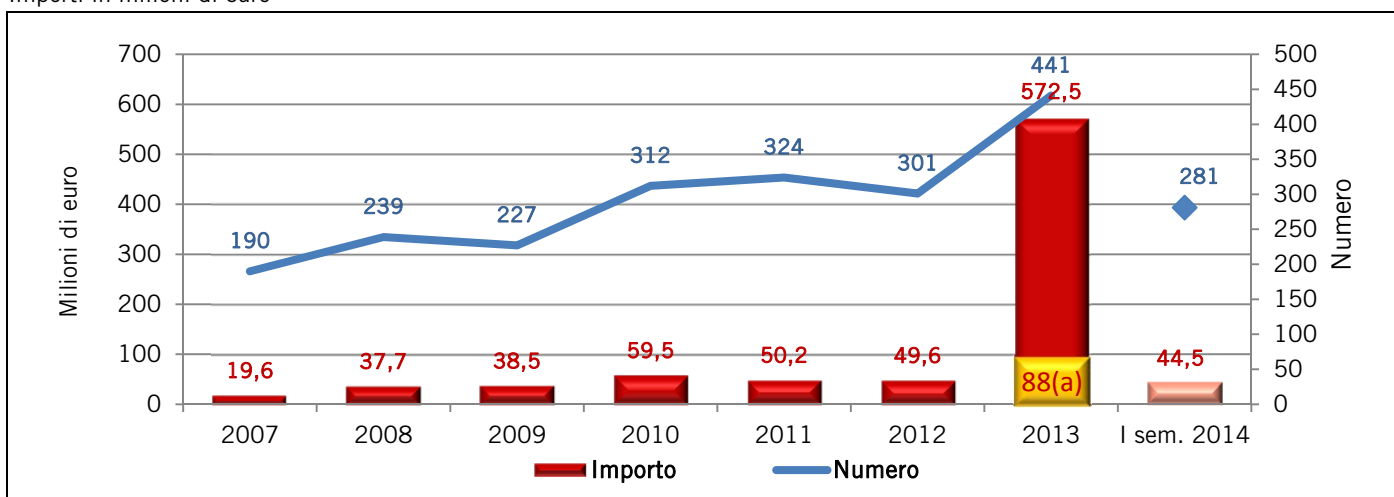
2.4. Il mercato pubblico della ristorazione commerciale

2.4.1 Il mercato pubblico della ristorazione commerciale in Italia e nel Lazio

In Italia il mercato pubblico della ristorazione commerciale, ovvero la ristorazione tradizionale (bar, ristoranti, etc.), la ristorazione veloce (fast food, self-service, take-away), la ristorazione alberghiera, la ristorazione viaggiante (ristorazione autostradale, ferroviaria, aerea, e navale) e il vending (distributori automatici di bevande e alimenti) tra gennaio 2007 e giugno 2014, è rappresentato da 2.315 gare e un importo, riferito a 1.331 gare di importo noto, di 872 milioni di euro di cui oltre la metà (484,3 milioni di euro pari al 56% dell'importo totale) riguarda la gara, indetta da Trenitalia nel 2013, per l'affidamento del servizio di ristorazione e caring passeggeri a bordo dei treni della media e lunga percorrenza Frecciarossa, Frecciargento e Freccia Bianca, alcuni Eurocity ed Intercity, assistenza straordinaria a bordo, servizio di rinfresco e caring presso i Freccia Club delle stazioni del circuito AV, oltre ai correlati servizi di logistica, manutenzione delle attrezzature di ristorazione a bordo, mantenimento pulizia e decoro dell'area dedicata ai servizi di ristorazione a bordo in corso di viaggio.

I valori medi annui delle gare indette tra il 2007 e il 2013 sono pari a 291 gare e un importo di 42 milioni di euro se si esclude la gara di Trenitalia.

Grafico 2.37. – Mercato pubblico della ristorazione commerciale - Bandi di gara– Il trend 2007-2013 e I semestre 2014 - Importi in milioni di euro

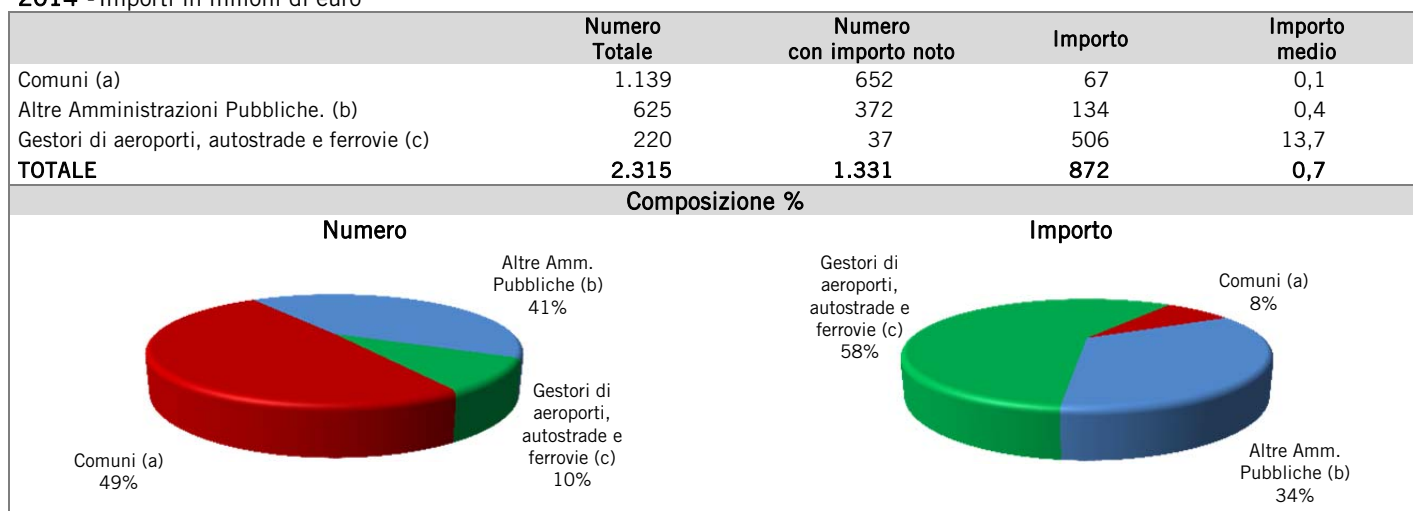


Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)
(a) Al netto della gara di Trenitalia Spa dell'importo di 484,3 milioni di euro

Rispetto alla tipologia dei contratti, nella quasi totalità dei casi la domanda di servizi di ristorazione commerciale ha riguardato contratti di concessione di servizi, ovvero contratti che presentano le stesse caratteristiche di un appalto pubblico di servizi, ad eccezione del fatto che il corrispettivo della fornitura dei servizi consiste nel diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente il servizio. Tale diritto solitamente è accompagnato da un canone da versare al concedente, ma può essere accompagnato anche da un prezzo versato dal concedente, nel caso in cui quest'ultimo imponga al concessionario di praticare nei confronti degli utenti prezzi inferiori a quelli corrispondenti alla somma del costo del servizio o dell'ordinario utile di impresa, ovvero qualora sia necessario assicurare al concessionario il perseguimento dell'equilibrio economico-finanziario degli investimenti e della connessa gestione in relazione alla qualità del servizio da prestare.

Rispetto alla **committenza**, il 49% della domanda spetta ai Comuni. Si tratta di 1.139 gare volte in larga parte all'affidamento in concessione di aree pubbliche per la realizzazione e gestione di chioschi bar per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, e per l'installazione e gestione di distributori di acqua potabile. Un altro 41% (956 gare) spetta alle altre Amministrazioni pubbliche (Ministeri, Regioni, Province, Università, Enti di previdenza, Aziende ospedaliere, Aziende sanitarie, case di riposo e altri enti di assistenza, etc.) per il servizio di gestione di bar ristoro e tavola fredda e per l'installazione e gestione di distributori automatici di bevande calde, fredde e di alimenti preconfezionati all'interno delle sedi di proprietà o in gestione. Infine il restante 10% della domanda spetta ai gestori di autostrade, ferrovie e aeroporti, con gare per l'affidamento dei servizi di ristorazione viaggiante. A questo ultimo gruppo spetta il 58% del valore in gara nel periodo gennaio 2007-giugno 2014. Si tratta di 506 milioni di euro dei quali 484,3 sono relativi al servizio di ristorazione e caring passeggeri a bordo dei treni della media e lunga percorrenza.

Grafico 2.38. - Mercato pubblico della ristorazione commerciale - Bandi di gara per tipo committente - Gennaio 2007-Giugno 2014 - Importi in milioni di euro



Fonte: *Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio* (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

(a): bandi di Comuni, Unioni di Comuni e Comunità Montane

(b): Ministeri, Regioni, Province, Aziende e Enti della sanità, Università, Enti di previdenza, etc.

(c): compresa, tra le altre, la gara di Trenitalia Spa dell'importo di 484,3 milioni di euro

Tra gennaio 2007 e giugno 2014, il 48% della domanda di servizi di ristorazione commerciale (1.108 gare su 2.315 totali) è localizzata nelle otto regioni del nord. Un altro 31% (704 gare) spetta alle otto regioni del mezzogiorno e il restante 21% (492 gare) alle quattro regioni del centro. In quest'ultimo ambito territoriale rientra il Lazio al quale competono 199 gare, pari al 9% del totale nazionale e al 40% del totale area. Da segnalare inoltre che il 65% della domanda regionale è localizzata nella Capitale.

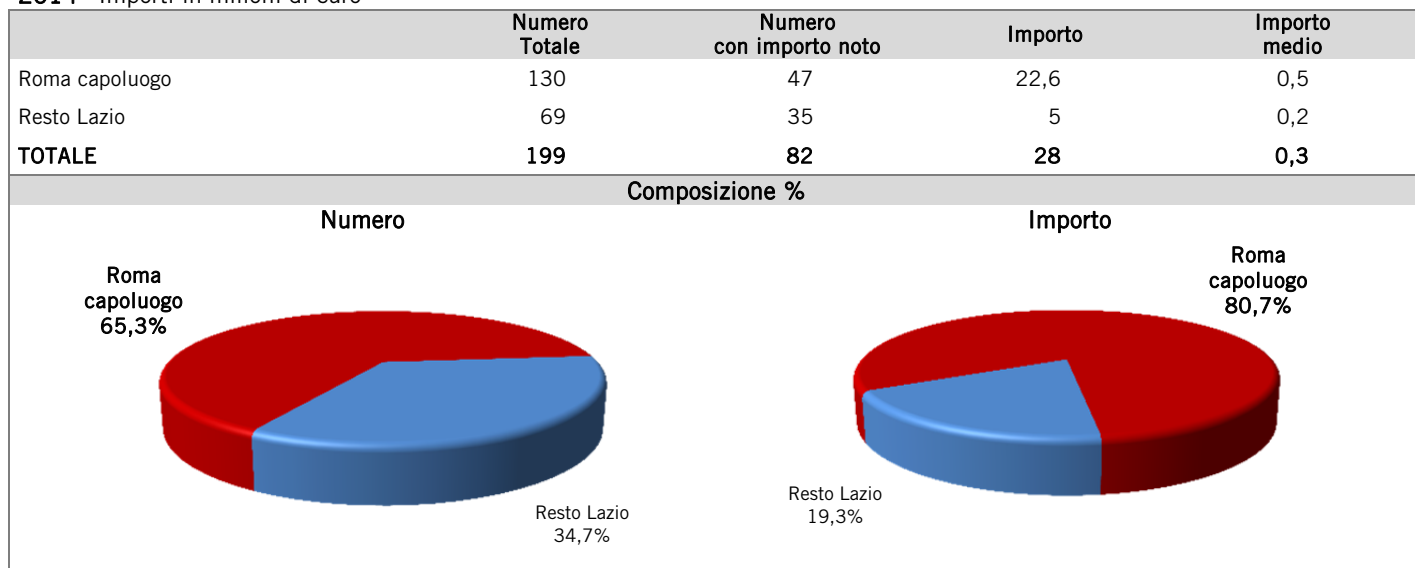
Tabella 2.15. - Mercato pubblico della ristorazione commerciale - Bandi di gara per area geografica - Gennaio 2007-Giugno 2014 - Importi in milioni di euro

	Numero Totale	Numero con importo noto	Importo	Importo medio
Nord Ovest	673	407	127	0,3
Nord Est	435	277	107	0,4
Centro	492	277	107	0,4
di cui Lazio	199	82	28	0,3
Sud	451	240	53	0,2
Isole	253	152	31	0,2
Non ripartibile (a)	11	1	484	484,3
TOTALE	2.315	1.331	872	0,7

Fonte: *Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio* (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

(a): Compresa la gara di Trenitalia Spa dell'importo di 484,3 milioni di euro

Grafico 2.39. - Mercato pubblico della ristorazione commerciale - Bandi di gara per ambito territoriale - Gennaio 2007-Giugno 2014 - Importi in milioni di euro



Fonte: Cresme Europa Servizi e Osservatorio regionale dei servizi FM del Lazio (www.fm-lazio.it, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dal CRESME)

3. CASI STUDIO

Il modo migliore per capire le caratteristiche principali delle diverse forme contrattuali che può scegliere la Pubblica Amministrazione per esternalizzare i servizi di ristorazione, nonché i relativi vantaggi e gli eventuali punti critici, è quello di analizzare alcuni esempi concreti. A tal fine in questo capitolo si presentano tre casi studio: un appalto di servizi tradizionale, un appalto misto (di servizi, lavori e forniture) e un'operazione di partenariato pubblico privato (di seguito PPP).

Il primo caso studio, rappresentativo di come funziona un appalto di servizi di grandi dimensioni, riguarda l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado di Roma Capitale a sei società specializzate nel settore.

Il secondo caso studio, un appalto di servizi che include una componente di lavori e forniture, riguarda il Policlinico di Tor Vergata che decide di affidare il servizio di ristorazione ai degenti includendo anche i lavori di completamento dei locali e la fornitura di arredi e attrezzature finalizzati alla realizzazione e successiva gestione dei servizi mensa self-service e bar per addetti, utenti e visitatori.

Con il terzo caso studio si presenta un'operazione di PPP avviata dal Comune di Lanuvio che decide di ricorrere alla concessione di servizi per affidare il servizio di refezione scolastica e la gestione amministrativa dello stesso, includendo anche i lavori di adeguamento del centro cottura che mette a disposizione e la realizzazione di un refettorio.

3.1. ROMA: servizio di ristorazione nelle scuole d'infanzia di Roma Capitale

Il primo caso studio è rappresentativo di come funziona un appalto di servizi di grandi dimensioni nel settore della ristorazione. Roma Capitale decide di affidare il servizio di ristorazione scolastica nelle scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado a società esterne specializzate nei servizi di ristorazione mediante un bando di evidenza pubblica che si può considerare figlio della precedente e positiva esperienza di gestione.

Il Comune di Roma aveva già affidato la gestione del servizio mense scolastiche tra il 2007 e il 2012, introducendo nel capitolato speciale una serie di iniziative volte a ridurre la produzione di rifiuti mediante l'utilizzo di piatti di ceramica, bicchieri in vetro infrangibile e posate in acciaio ed a migliorare la qualità dell'offerta attraverso l'utilizzo di prodotti biologici. Anche questa precedente edizione prevedeva l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica in 11 differenti lotti e l'importo complessivo posto a base di gara era di 354,8 milioni di euro.

Nel bando attuale Roma Capitale ricalca le caratteristiche della versione precedente per quanto riguarda la limitazione dell'impatto ambientale del servizio, favorendo inoltre l'attuazione di politiche ambientali e culturali nell'approvvigionamento dei prodotti alimentari e il riciclo dei residui di mensa. Anche il volume dell'appalto attuale è considerevole: sono 210 le scuole coinvolte, tra istituti comprensivi e circoli didattici, il totale dei pasti stimati per i 5 anni circa di durata dell'affidamento è di 71,4 milioni e l'importo complessivo a base di gara è pari a 392,7 milioni di euro. Nella figura sottostante il flusso dell'affidamento con i relativi protagonisti, la stazione appaltante e le società aggiudicatrici, e le caratteristiche principali dell'appalto.

Figura 3.1.1. - Protagonisti e caratteristiche dell'appalto di servizi di Roma Capitale



Oggetto dell'appalto:	Affidamento del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'Infanzia statali e comunali, comprese le sezioni Ponte o Primavera, nelle scuole Primarie e in quelle Secondarie di primo grado, compresa l'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria di locali ed impianti e di manutenzione ordinaria e straordinaria di macchinari, attrezzature e arredi presenti nei locali refezionali concessi in comodato d'uso gratuito, nonché l'eventuale integrazione della dotazione standard.
Durata dell'appalto:	circa 5 anni (dal 1 gennaio 2013 al 30 giugno 2017)
Importo complessivo:	euro 392.763.525,00 (IVA esclusa)
Importo a ribasso:	euro 392.049.409,50 (IVA esclusa)
Prezzo singolo pasto:	euro 5,49
Totale pasti presunti	71.411.550

Fonte: elaborazione Cresme

3.1.1 Ricostruzione cronologica e procedimentale della vicenda

Ad agosto del 2012 Roma Capitale pubblica il bando di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'Infanzia statali e comunali, comprese le sezioni Ponte o Primavera, nelle scuole Primarie e in quelle Secondarie di primo grado. Sono in totale 11 i lotti in cui affidare il servizio di ristorazione per una durata di poco meno di 5 anni scolastici.

Alla fine del mese di settembre Roma Capitale provvede alla definizione dell'impegno fondi per la suddetta gara per un importo complessivo di oltre 392,7 milioni di euro e all'inizio del mese di novembre pervengono 107 offerte presentate da 18 concorrenti che risultano tutti ammessi.

In data 8 ottobre 2013 la gara viene aggiudicata, in via provvisoria, alle più grandi società specializzate nei servizi di ristorazione, in particolare: la COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE (CIR food s.c.) si aggiudica i lotti 1 e 8; la CASCINA GLOBAL SERVICE S.r.l. si aggiudica il lotto 2; il CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI (CNS Consorzio) si aggiudica i lotti 3 e 9; la DUSSMANN SERVICE S.r.l. si aggiudica i lotti 4 e 6; la VIVENDA S.p.A. si aggiudica i lotti 5 e 7 e la SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A. si aggiudica i lotti 10 e 11. Tale aggiudicazione diventa definitiva in data 27 dicembre 2013 e il servizio parte il 7 gennaio 2014.

Tabella 3.1.1 – Cronistoria dell'affidamento del servizio

07/08/2012	Indizione del procedimento di gara, disposto con determinazione dirigenziale n. 1146 del Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, in 11 lotti per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia statali e comunali, comprese le sezioni ponte e primavera, le scuole primarie e secondarie di primo grado di Roma Capitale per il periodo 01/01/2013 – 30/06/2017, con importo a base d'asta di euro 392.049.409,50 oltre IVA e oneri della sicurezza non soggetti a ribasso di euro 714.115,50.
25/09/2012	Definizione dell'impegno fondi per la gara.
06/11/2012	Termine per la presentazione delle offerte e nomina della Commissione Giudicatrice.
07-08/11/2012	Si svolge la seduta pubblica durante la quale vengono riscontrate 107 offerte presentate da 18 concorrenti, sono tutti ammessi.
08/10/2013	Aggiudicazione provvisoria, con determinazione dirigenziale n. 2089, della gara ai seguenti concorrenti: <ul style="list-style-type: none">- COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE (CIR food s.c.) - lotti 1 e 8;- CASCINA GLOBAL SERVICE S.r.l. - lotto 2;- CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI (CNS Consorzio) - lotti 3 e 9;- DUSSMANN SERVICE S.r.l. - lotti 4 e 6;- VIVENDA S.p.A. - lotti 5 e 7;- SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A. - lotti 10 e 11.
27/12/2013	Aggiudicazione in via definitiva alle Società sopracitate.
07/01/2014	Avvio del servizio.
09-10/2014	Stipula dei contratti.

Fonte: elaborazione Cresme

3.1.2 Oggetto e obiettivi dell'affidamento

L'oggetto dell'affidamento consiste nello svolgimento del servizio di ristorazione scolastica per:

- gli alunni delle scuole dell'Infanzia e delle sezioni Ponte o Primavera che fruiscono del tempo pieno;
- gli alunni delle scuole Primarie frequentanti il tempo pieno, i moduli e le attività integrative;
- gli alunni delle scuole Secondarie di primo grado frequentanti il tempo prolungato;
- gli insegnanti ed il personale ausiliario avente diritto al pasto.

Forma inoltre oggetto dell'affidamento l'esecuzione degli interventi di:

- manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti annessi (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza);
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali;
- integrazione della dotazione standard laddove necessario.

Il servizio è svolto presso i centri refezionali messi a disposizione dai Municipi e concessi in comodato d'uso gratuito unitariamente alle attrezzature esistenti per la produzione e la distribuzione in loco dei pasti.

L'obiettivo è di affidare a più imprese o raggruppamenti temporanei di imprese il servizio di ristorazione scolastica in 11 lotti nel periodo che intercorre tra il 1 gennaio 2013 e il 30 giugno 2017.

L'importo complessivo posto a base di gara è di euro 392.763.525,00 (oltre IVA al 4%) di cui euro 392.049.409,50 soggetti a ribasso ed euro 714.115,50 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso. L'importo soggetto a ribasso è di euro 392.049.409,50 ed è calcolato sulla base del prezzo unitario del singolo pasto pari a euro 5,49 per un numero di pasti presunti che è stimato, in base alla durata dell'affidamento (da gennaio 2013 a giugno 2017) e nel totale degli 11 lotti, in 71.411.550.

Tabella 3.1.2 – Quantitativo dell'appalto suddiviso in lotti posto a base di gara

Lotto	Municipi	Pasti presunti da gennaio 2013 a giugno 2017	Valore complessivo base d'asta (IVA esclusa)	Valore complessivo soggetto a ribasso (IVA esclusa)	Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (IVA esclusa)	Cauzione provvisoria 2%
1	II – V	5.553.425	€ 30.543.837,50	€ 30.488.303,25	€ 55.534,25	€ 610.876,75
2	IV	5.474.200	€ 30.108.100,00	€ 30.053.358,00	€ 54.742,00	€ 602.162,00
3	VI – VII	7.078.450	€ 38.931.475,00	€ 38.860.690,50	€ 70.784,50	€ 778.629,50
4	VIII	9.038.450	€ 49.711.475,00	€ 49.621.090,50	€ 90.384,50	€ 994.229,50
5	III – IX	5.555.750	€ 30.556.625,00	€ 30.501.067,50	€ 55.557,50	€ 611.132,50
6	X	5.836.800	€ 32.102.400,00	€ 32.044.032,00	€ 58.368,00	€ 642.048,00
7	XI – XII	5.237.200	€ 28.804.600,00	€ 28.752.228,00	€ 52.372,00	€ 576.092,00
8	XIII	6.377.425	€ 35.075.837,50	€ 35.012.063,25	€ 63.774,25	€ 701.516,75
9	XV – XVI	8.348.900	€ 45.918.950,00	€ 45.835.461,00	€ 83.489,00	€ 918.379,00
10	I – XVII – XVIII	6.331.175	€ 34.821.462,50	€ 34.758.150,75	€ 63.311,75	€ 696.429,25
11	XIX - XX	6.579.775	€ 36.188.762,50	€ 36.122.964,75	€ 65.797,75	€ 723.775,25
TOTALE		71.411.550	€392.763.525,00	€392.049.409,50	€714.115,50	€7.855.270,50

Fonte: elaborazione Cresme su dati Roma Capitale "Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica" Bando di gara

Il numero dei pasti si considera indicativo ed eventuali variazioni, in più o in meno, nel limite del quinto delle quantità pattuite non comporteranno modifiche del prezzo del pasto. I Municipi si riservano la facoltà di apportare variazioni sia al numero dei pasti sia alle sedi dei centri refezionali ricadenti nel proprio territorio, con preavviso scritto di almeno 15 gg, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario. Nel corso dell'appalto, anche in presenza di processi di dimensionamento scolastico, è stabilito il principio della "conservazione in gestione" delle strutture scolastiche, così come risultanti dall'esito di gara, lasciando invariato il soggetto gestore individuato in sede di aggiudicazione, al fine di assicurare la certezza dei rapporti contrattuali.

3.1.3 Criteri di aggiudicazione

Le imprese possono presentare un offerta per uno, più lotti o tutti i lotti, ma possono rimanere aggiudicatari di massimo 2 lotti, sia che partecipino singolarmente sia in raggruppamento temporaneo di imprese sia in forma consortile. Una stessa impresa non può concorrere da sola, in raggruppamento con altre o in forma consortile in riferimento allo stesso lotto.

Nella tabella sottostante sono riportati gli elementi e i relativi punteggi per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Tabella 3.1.3. – Elementi e punteggi per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa

MACRO CRITERI	CRITERI	SUB-CRITERI	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA ECONOMICA (Max 40 punti)			40 punti
OFFERTA TECNICA (Max 60 punti)	A. Organizzazione del servizio (max 25 punti):	a.1 Progetto tecnico contenente l'organizzazione delle attività previste dal Capitolato Speciale d'Appalto (di seguito CSA);	11 punti
		a.2 Miglioramento del rapporto dietiste/numero pasti previsti (fino ad un massimo di 1/2000);	4 punti
		a.3 Miglioramento del rapporto personale addetto alla distribuzione/numero pasti distribuiti (fino ad un massimo di 1/40);	6 punti
		a.4 Sistema informatizzato di prenotazione pasti	4 punti
	B. Politiche ambientali e culturali di approvvigionamento dei prodotti alimentari (max 30 punti):	b.1 Derrate per le quali l'intero ciclo di produzione, trasformazione e confezionamento si svolga all'interno di un territorio ricompreso nell'arco di 300 km, in linea d'aria, dal Campidoglio ed il trasporto avvenga utilizzando, almeno per il 50%, mezzi su ferro e/o veicoli almeno euro 4 e/o veicoli elettrici e/o vetture ibride;	17 punti
		b.2 Prodotti provenienti da Cooperative sociali;	4 punti
		b.3 Progetto per l'introduzione di menù a base di filetti di "pesce fresco";	2 punti
		b.4 Prodotti DOP o IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal CSA;	6 punti
		b.5 Impiego di prodotti per la pulizia ecolabel o equivalenti e a basso impatto ambientale.	1 punto
	C. Riciclo dei residui di mensa (max 5 punti):	c.1 Raccolta e consegna, presso centri caritatevoli, delle derrate integre non distribuite;	3 punti
c.2 Recupero e consegna dei pasti solo in parte consumati dagli utenti, da destinare al consumo animale o a compostaggio.		2 punti	

Fonte: elaborazione Cresme su dati di Roma Capitale

Del progetto tecnico di organizzazione del servizio vengono valutati in particolare: la concretezza, l'efficacia e l'organicità (max 4 punti); la contestualizzazione del progetto alle specifiche esigenze del lotto per il quale si concorre (max 3 punti); il sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (max 4 punti). Per quanto riguarda i miglioramenti del rapporto personale/numero dei pasti, il punteggio massimo è attribuito a chi offre la riduzione maggiore di tale rapporto fino ad un massimo di 1 dietista per 2000 pasti e di 1 addetto alla distribuzione per 40 pasti. Per sistema informatizzato di prenotazione dei pasti si intende un sistema finalizzato alla gestione del processo

di rilevazione presenze e prenotazione pasti capace di consentire una reportistica periodica dell'attività e una più agevole esecuzione delle attività di controllo da parte dell'Amministrazione; i criteri di valutazione sono: la metodologia per il rilevamento e la raccolta delle informazioni (max 2 punti) e le caratteristiche della reportistica (max 2 punti).

Sono oggetto di valutazione politiche di approvvigionamento dei prodotti alimentari che valorizzino l'impiego di alimenti a filiera corta, cioè di prodotti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina e alla tavola. Sono considerate le misure volte al contenimento degli impatti ambientali legati al trasporto merci, nelle singole fasi della filiera al fine di conseguire vantaggi in termini di freschezza, stagionalità, salvaguardia dei valori nutrizionali e della qualità (cfr. **Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement – PANGPP** predisposto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare). Costituisce inoltre oggetto di valutazione l'offerta di prodotti DOP e IGP ulteriori rispetto a quelli segnalati come obbligatori dall'Amministrazione Comunale, al fine di sviluppare la consapevolezza delle biodiversità naturali e culturali dei territori e far maturare un atteggiamento sano nei confronti del cibo e dell'ambiente in cui esso si produce e si consuma (cfr. **Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica** fissate dal Ministero della Salute), nonché di consentirne il consumo a bambini e ragazzi di tutte le classi sociali. Il punteggio relativo al trasporto degli alimenti in tutte le fasi della filiera è calcolato in base a 3 parametri: il numero di prodotti offerti, il coefficiente di ponderazione del singolo prodotto che indica in termini quantitativi il peso di quest'ultimo rispetto al peso complessivo del paniere dei prodotti previsti dal Capitolato Speciale d'Appalto e la percentuale di kilometraggio complessivamente coperto per il trasporto di ciascun prodotto offerto, in tutte le fasi di filiera, fino alla sede del Municipio di riferimento. Il punteggio relativo ai prodotti provenienti da Cooperative Sociali, come definite al punto b) del comma 1 dell'art. 1 della L. 381/91, è legato al numero dei prodotti offerti (max 1,5 punti) e al sopraccitato coefficiente di ponderazione del prodotto offerto (max 2,5 punti) dei prodotti; il punteggio è ponderato per ogni singolo prodotto in base ai seguenti coefficienti: 1 quando l'intero ciclo produttivo è svolto da Cooperative Sociali; 0,8 quando la produzione primaria è svolta da Cooperative Sociali; 0,2 quando la lavorazione/trasformazione del prodotto è svolta da Cooperative Sociali. Per quanto riguarda l'introduzione di filetti di pesce fresco (trota bio e spigola) in sostituzione di quelli surgelati previsti dal menù, il punteggio è attribuito in base alla modalità di articolazione e organizzazione del progetto proposto (max 1 punto) e al numero dei menù previsti su base annua, fino a un massimo di 12 (max 1 punto).

Per i prodotti DOP e IGP offerti come ulteriori il punteggio viene attribuito sulla base del numero di prodotti offerti e ponderato secondo il sopraccitato coefficiente di ciascun prodotto. Infine, per l'impiego di prodotti a basso impatto ambientale per la pulizia di locali e attrezzature, il punteggio è attribuito in base alla percentuale di prodotti di pulizia ecolabel o equivalenti offerti sul totale dei prodotti impiegati.

Il riciclo dei residui di mensa deve essere dimostrato mediante idonea documentazione atta a certificare gli accordi presi con i centri ai quali verranno destinati i residui di mensa e le modalità di rendicontazione all'Amministrazione delle derrate consegnate.

3.1.4 Aggiudicazione

Al termine della procedura di gara pervengono 107 offerte, presentate da 18 concorrenti che vengono tutti ammessi. La Commissione Giudicatrice valuta le offerte tecniche e procede, lotto per lotto, all'assegnazione del relativo punteggio tecnico poi apre, secondo l'ordine sorteggiato, le offerte economiche dei concorrenti ammessi e provvede all'attribuzione del relativo punteggio economico, determinando così la graduatoria provvisoria per ciascun lotto. Nella tabella sottostante figura l'aggiudicazione provvisoria di ciascun lotto con i relativi punteggi e il prezzo pasto offerto, l'aggiudicazione diventa definitiva in seguito all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa dichiarati dai singoli concorrenti.

Tabella 3.1.4. – Aggiudicazione provvisoria, relativi punteggi e prezzo pasto offerto

1° classificato	Lotto	N. offerte ricevute	Punteggio totale	Punteggio tecnico	Punteggio economico	Ribasso %	Prezzo pasto offerto (IVA esclusa)
COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE SOCIETA' COOPERATIVA (CIR food s.c.)	1	11	93,231	55,534	37,697	13,115	€4,770
	8	11	93,459	53,883	39,576	17,486	€4,530
LA CASCINA GLOBAL SERVICE S.r.l.	2	9	94,094	54,097	40,000	17,304	€4,540
CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI Consorzio s.c.	3	9	87,597	49,149	38,448	16,848	€4,565
	9	9	87,299	49,149	38,150	16,848	€4,565
DUSSMANN SERVICE S.r.l.	4	8	84,818	47,502	37,316	15,811	€4,622
	6	10	84,719	46,345	38,374	15,373	€4,646
VIVENDA S.p.A.	5	10	92,287	53,771	38,516	17,851	€4,510
	7	10	91,155	54,145	37,010	11,840	€4,840
SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A.	10	10	91,518	51,518	40,000	16,750	€4,570
	11	10	89,120	49,120	40,000	18,210	€4,490

Fonte: elaborazione Cresme su dati di Roma Capitale

Gli aggiudicatari dei singoli lotti presentano alcune varianti migliorative in relazione ai criteri e sub-criteri individuati negli atti di gara che di seguito vengono riportate in forma sintetica.

La COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE SOCIETA' COOPERATIVA (CIR food s.c.), aggiudicataria del lotto 1 e del lotto 8, propone le seguenti soluzioni migliorative:

- Al punto a.1 “Progetto tecnico contenente l’organizzazione delle attività previste dal CSA” propone la fornitura di frigoriferi per la conservazione del pesce fresco, l’inserimento di una macchina lavasciuga pavimenti nei refettori con utenza superiore a 350 pasti, l’impiego di centri cottura di emergenza in caso di sciopero, l’apertura di uno sportello nutrizionale per l’utenza e di un ufficio operativo nel lotto, la certificazione ISO 14001 di una cucina del lotto, l’inserimento di pellicole oscuranti sulle vetrate dei refettori esposti a sud, di compattatori per la riduzione dei rifiuti nelle cucine con più di 500 pasti e di varie attrezzature green in determinate scuole, l’utilizzo di mezzi elettrici per il trasporto dei pasti, la veicolazione dei lavoratori attraverso car-pooling, l’installazione di riduttori di flussi di acqua ai rubinetti, di valvole termostatiche e ripartitore dei consumi sui termosifoni dei locali refezionali, l’installazione di lampade a led nei refettori con più di 500 pasti e la dotazione di bicicletta elettrica per i direttori del servizio.
- Al punto a.4 “Sistema informatizzato di prenotazione pasti” propone il rilevamento e la raccolta delle informazioni, il sistema informativo web in architettura SOA in server Farm certificata (già in uso presso varie amministrazioni), la rilevazione presenze/assenze e prenotazione pasti in tempo reale via tablet con trasmissione gprs e una repository documentale; per quanto riguarda le caratteristiche della reportistica il progetto prevede una vasta gamma di report standard, un interfaccia di Query Builder per la produzione di report ad hoc, nonché un cruscotto di reportistica avanzata.
- Al punto B) “Politiche ambientali e culturali di approvvigionamento dei prodotti alimentari” propone 83 prodotti “locali” da utilizzare per il servizio di ristorazione e 50 prodotti provenienti da Cooperative Sociali; per quanto riguarda il punto b.3 “Progetto per l’introduzione di menù a base di filetti di pesce fresco” propone di eliminare le spine attraverso la rifilatura a mano e ulteriore controllo visivo, 6 nuove ricette ritenute valide e 12 menù annui; propone 8 prodotti DOP e IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal CSA e il 100% dei prodotti per la pulizia a basso impatto ambientale.
- Al punto C) “Riciclo dei residui di mensa” propone la consegna delle derrate integre non distribuite presso i centri Caritas Italiana, Comunità di Sant’Egidio, Associazione Centro Astalli, Fondazione Banco Alimentare e

Last minute market; propone il recupero e consegna dei pasti residui presso 3 canili e, per ulteriori rifiuti, prevede il conferimento per il compostaggio presso AMA.

La CASCINA GLOBAL SERVICE S.r.l., aggiudicataria del lotto 2, propone le seguenti soluzioni migliorative:

- Al punto a.1 “Progetto tecnico contenente l’organizzazione delle attività previste dal CSA” propone un sistema informatizzato per la pianificazione degli acquisti, un sistema sms per il blocco immediato di derrate non conformi, la fornitura di frigoriferi dedicati al pesce fresco, la fornitura di sterilizzatore di coltelli a raggi UVA e di software e stampanti per l’attività di cucina; l’impiego di macchinari speciali per la pulizia e la sanificazione, la formazione specifica e personalizzata per ogni singola scuola del personale impiegato, la collaborazione con Enti formativi individuati nel territorio, corsi di italiano per i propri lavoratori immigrati, magazzini di emergenza nel territorio, un autoparco aziendale con oltre 74 mezzi di emergenza dedicati al lotto; alcuni interventi strutturali presso le scuole A. Mauri, Chiovini e Torricella nord primaria; l’installazione di rilevatori di movimento negli spogliatoi del personale e dei sensori di luce, la sostituzione dei neon con lampade a led, l’installazione di riduttori di flussi di acqua ai rubinetti, un compattatore di contenitori in latta presso una scuola, l’installazione di frangisole orizzontali per refettori esposti a sud e, infine, dei progetti di educazione ambientale e alimentare.
- Al punto a.4 “Sistema informatizzato di prenotazione pasti” propone il rilevamento e la raccolta delle informazioni, l’offerta di un portale web da cui accedere a un sistema informativo multifunzionale, la predisposizione di un sistema informativo centrale connesso in via wireless tramite smartphone per la preparazione dei pasti e la rendicontazione, l’impiego di un sistema informativo in architettura SOA che prevede la dematerializzazione del foglio di prenotazione dei pasti giornalieri tramite l’ausilio di tablet e firma grafo metrica e offre la predisposizione di un set di report sulle varie tematiche in argomento.
- Al punto B) “Politiche ambientali e culturali di approvvigionamento dei prodotti alimentari” propone 80 prodotti locali da utilizzare per il servizio ristorazione e 40 prodotti provenienti da Cooperative Sociali; per quanto riguarda il punto b.3 “Progetto per l’introduzione di menù a base di filetti di pesce fresco” prevede l’impiego di lampade per il controllo delle spine nei filetti di pesce, 4 nuove ricette ritenute valide e 12 menù annui; propone 14 prodotti DOP e IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal CSA e il 95% dei prodotti per la pulizia a basso impatto ambientale.
- Al punto C) “Riciclo dei residui di mensa” propone la consegna delle derrate integre non distribuite presso i centri Comunità di Sant’Egidio, Fondazione Banco Alimentare e Circolo San Pietro; il recupero e la consegna dei pasti residui presso i centri Panda, Animalvet e A.I.D.A. e, per ulteriori rifiuti, prevede la consegna presso centri di compostaggio agricolo.

CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI Società Cooperativa, aggiudicataria del lotto 3 e del lotto 9, propone le seguenti soluzioni migliorative:

- Al punto a.1 “Progetto tecnico contenente l’organizzazione delle attività previste dal CSA” propone un sistema informatizzato per gli approvvigionamenti, la fornitura di frigoriferi per la conservazione del pesce fresco, uno specifico software per il monitoraggio delle scadenze dei prodotti alimentari, uno sterilizza coltelli per ogni centro refezionale, l’implementazione degli interventi di derattizzazione e l’installazione di elettrolampade a cattura UV all’interno delle cucine; la fornitura di una centrifuga in tutte le scuole, di uno ionizzatore per le operazioni di pulizia ordinaria nei centri refezionali, di una macchina per la produzione del pane per i celiaci, propone degli interventi strutturali presso la scuola Belli (lotto 3) al fine di delimitare una zona dedicata al lavaggio e presso la scuola Rio de Janeiro (lotto 9) al fine di ricavare un locale lavaggio utilizzando una porzione del locale refettorio che verrà ampliato accorpando una parte del locale destinato ai servizi igienici e una parte del corridoio, nel locale verranno anche eseguiti interventi di correzione acustica; l’inserimento di lampade led, di sensori crepuscolari, del termometro GSM/GPRS per ridurre il consumo di energia negli apparati refrigeranti, di scaldacqua a pompa di calore e l’applicazione di riduttori di flusso ai rubinetti.

- Al punto a.4 “Sistema informatizzato di prenotazione pasti” propone l’impiego di un sistema informativo in architettura SOA, la soluzione E-cives Solution Multiservizi, la produzione di una vasta gamma di report e la disponibilità di un modulo Query Builder.
- Al punto B) “Politiche ambientali e culturali di approvvigionamento dei prodotti alimentari” propone 80 prodotti “locali” da utilizzare per il servizio di ristorazione e 40 prodotti provenienti da Cooperative Sociali; per quanto riguarda il punto b.3 “Progetto per l’introduzione di menù a base di filetti di pesce fresco” prevede il controllo visivo e tattile dei filetti al fine di eliminare le spine, propone 3 nuove ricette ritenute valide e 12 menù annui; propone 10 prodotti DOP e IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal CSA per il lotto 3 e ne propone 13 per il lotto 9, infine offre il 95% dei prodotti per la pulizia a basso impatto ambientale.
- Al punto C) “Riciclo dei residui di mensa” propone la consegna delle derrate integre non distribuite presso i centri Congregazione Missionarie della Carità, Don Picchi e Parrocchia San Lorenzo; e il recupero e consegna dei pasti residui presso 3 gattili, inoltre per ulteriori rifiuti, prevede la consegna presso centri refezionali di compostiere e l’utilizzo del compost a “piccoli orticelli bio”.

La DUSSMANN SERVICE S.r.l., aggiudicataria del lotto 4 e del lotto 6, propone le seguenti soluzioni migliorative:

- Al punto a.1 “Progetto tecnico contenente l’organizzazione delle attività previste dal CSA” propone la costituzione di uno sportello – aperto a rotazione – presso i centri refezionali con la presenza di una dietista e con l’apertura che coincide con l’entrata e l’uscita degli alunni, 6 progetti di educazione alimentare rivolti all’utenza ed è disponibile alla realizzazione di una carta dei servizi rivolta all’utenza; l’utilizzo di mezzi di trasporto elettrici per la veicolazione dei pasti, l’installazione di valvole ai radiatori per la gestione dei consumi, di sensori di rilevamento per lo spegnimento luci, di lampade a basso consumo e di aeratori per rubinetti.
- Al punto a.4 “Sistema informatizzato di prenotazione pasti” propone l’impiego di un sistema informativo web in architettura SOA in server Farm certificata, la rilevazione presenze/assenze prenotazione dei pasti in tempo reale via tablet con trasmissione gprs e una repository documentale, una vasta gamma di report standard nonché un cruscotto di reportistica avanzata.
- Al punto B) “Politiche ambientali e culturali di approvvigionamento dei prodotti alimentari” propone 77 prodotti “locali” da utilizzare per il servizio di ristorazione e 53 prodotti provenienti da Cooperative Sociali; per quanto riguarda il punto b.3 “Progetto per l’introduzione di menù a base di filetti di pesce fresco” propone 7 ricette e 12 menù annui; propone 4 prodotti DOP e IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal CSA e il 100% dei prodotti per la pulizia a basso impatto ambientale.
- Al punto C) “Riciclo dei residui di mensa” propone la consegna delle derrate integre non distribuite presso Caritas Italiana e Banco Alimentare Siticibo e il recupero e consegna dei pasti residui presso un canile, inoltre per ulteriori rifiuti, prevede il compostaggio presso la scuola con apposite compostiere.

La VIVENDA S.p.A., aggiudicataria del lotto 5 e del lotto 7, propone le seguenti soluzioni migliorative:

- Al punto a.1 “Progetto tecnico contenente l’organizzazione delle attività previste dal CSA” propone un sistema informatizzato per gli approvvigionamenti, un sistema sms per il blocco immediato di derrate non conformi, la fornitura di frigoriferi dedicati al pesce fresco, di sterilizzatore di coltelli a raggi UVA e di software e stampanti per l’attività di cucina; propone accordi con negozi specializzati in prodotti kasher nel territorio, l’impiego di macchinari specializzati per la pulizia e la sanificazione, la formazione specifica e personalizzata per ogni singola scuola del personale impiegato, la collaborazione con Enti formativi individuati nel territorio, corsi di italiano per i propri lavoratori immigrati, dei magazzini di emergenza nel territorio, un autoparco aziendale con oltre 74 mezzi di emergenza dedicati al lotto e prevede degli interventi strutturali presso l’Istituto Verdi Bobbio e presso la scuola Quasimodo (lotto 5) e presso l’Istituto Mappamondo (lotto 7); l’installazione di rilevatori di movimento negli spogliatoi del personale e dei sensori di luce, la sostituzione dei neon con lampade a led, l’installazione di riduttori di flussi di acqua ai rubinetti, un compattatore di contenitori in latta presso una

scuola, l'installazione di frangisole orizzontali per refettori esposti a sud e 6 progetti di educazione ambientale e alimentare.

- Al punto a.4 "Sistema informatizzato di prenotazione pasti" propone il rilevamento e la raccolta delle informazioni, l'offerta di un portale web da cui accedere a un sistema informativo multifunzionale, la predisposizione di un sistema informativo centrale connesso in via wireless tramite smartphone per la preparazione dei pasti e la rendicontazione, l'impiego di un sistema informativo in architettura SOA che prevede la dematerializzazione del foglio di prenotazione dei pasti giornalieri tramite l'ausilio di tablet e firma grafo metrica e offre la predisposizione di un set di report sulle varie tematiche in argomento.
- Al punto B) "Politiche ambientali e culturali di approvvigionamento dei prodotti alimentari" propone 80 prodotti locali da utilizzare per il servizio ristorazione e 40 prodotti provenienti da Cooperative Sociali; per quanto riguarda il punto b.3 "Progetto per l'introduzione di menù a base di filetti di pesce fresco" prevede l'impiego di lampade per il controllo delle spine nei filetti di pesce, 4 nuove ricette ritenute valide e 12 menù annui; propone 13 prodotti DOP e IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal CSA e il 95% dei prodotti per la pulizia a basso impatto ambientale.
- Al punto C) "Riciclo dei residui di mensa" propone la consegna delle derrate integre non distribuite presso i centri Comunità di Sant'Egidio, Fondazione Banco Alimentare, Circolo San Pietro e Acli; il recupero e la consegna dei pasti residui presso i centri Panda, Animalvet e A.I.D.A. inoltre, per ulteriori rifiuti, prevede la consegna presso centri di compostaggio agricolo.

La SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A., aggiudicataria del lotto 10 e del lotto 11, propone le seguenti soluzioni migliorative:

- Al punto a.1 "Progetto tecnico contenente l'organizzazione delle attività previste dal CSA" offre un portale per la comunicazione web con l'utenza ed il progetto mense aperte; offre lavori strutturali e/o arredi nelle scuole A. Baccarini, F. Di Donato, XXI Aprile, Baiocco 85, La Scala, Rosmini, La Punta, Papa Wojtyla, Castel di Guido, Il Bosco Incantato e Pantan Monastero (lotto 10) e nelle scuole N. Sauro, N. Godenzo, E. Morante, Concesio e R. Chiodi (lotto 11); intende inoltre dotare ogni centro refezionale di frigoriferi dedicati alla conservazione di pesce fresco, di contenitori per la conservazione di tuberi, di amburgatrice manuale e di abbattitore di temperatura in centri con oltre 300 pasti; prevede presso tutti i centri refezionali l'installazione di deflettori di flusso per il risparmio sul consumo di acqua, di interruttori crepuscolari e di luci con rilevatori di presenza; sono inoltre previsti alcuni interventi finalizzati al risparmio energetico attraverso la sostituzione degli infissi presso i refettori di 11 scuole del lotto 11: Lambruschini, Bellingeri, Bianchi, Sacchetto, Pio La Torre, Andersen, Sant'Andrea, La Mimosa, Il Giardino di Jari, Santa M. Galeria e Tragliata.
- Al punto a.4 "Sistema informatizzato di prenotazione pasti" prevede un sistema di rilevazione elettronica del foglio giornaliero e di firma digitale dell'insegnante tramite tablet.
- Al punto B) "Politiche ambientali e culturali di approvvigionamento dei prodotti alimentari" propone 85 prodotti locali da utilizzare per il servizio ristorazione e 77 prodotti provenienti da Cooperative Sociali; per quanto riguarda il punto b.3 "Progetto per l'introduzione di menù a base di filetti di pesce fresco" propone una ricetta e prevede 12 menù annui; propone 8 prodotti DOP e IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal CSA e il 100% dei prodotti per la pulizia a basso impatto ambientale.
- Al punto C) "Riciclo dei residui di mensa" propone la consegna delle derrate integre non distribuite presso i centri Caritas Italiana e Comunità di Sant'Egidio; il recupero e la consegna dei pasti residui presso il Rifugio San Francesco onlus, inoltre, per ulteriori rifiuti prevede il compostaggio presso Tuscia Ambiente.

Tabella 3.1.5. – Aggiudicazione definitiva, valore iniziale e valore finale dell'appalto

1° classificato	Lotto	Prezzo pasto offerto (IVA esclusa)	N. Centri refezionali	N. tot pasti presunti a base di gara	Importo posto a base di gara (IVA esclusa)	Importo di aggiudicazione (IVA esclusa)
COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE	1	€ 4,770	39	5.553.425	€ 30.543.837,50	€ 21.023.587,20
SOCIETA' COOPERATIVA (CIR food s.c.)	8	€ 4,530	49	6.377.425	€ 35.075.837,50	€ 23.162.172,00
LA CASCINA GLOBAL SERVICE S.r.l.	2	€ 4,540	37	5.474.200	€ 30.108.100,00	€ 19.798.779,00
CNS CONSORZIO NAZIONALE	3	€ 4,565	46	7.078.450	€ 38.931.475,00	€ 25.795.588,50
SERVIZI Consorzio s.c.	9	€ 4,565	46	8.348.900	€ 45.918.950,00	€ 30.611.691,00
DUSSMANN SERVICE S.r.l.	4	€ 4,622	58	9.038.450	€ 49.711.475,00	€ 33.451.007,04
	6	€ 4,646	33	5.836.800	€ 32.102.400,00	€ 21.572.001,00
VIVENDA S.p.A.	5	€ 4,510	49	5.555.750	€ 30.556.625,00	€ 20.067.986,40
	7	€ 4,840	48	5.237.200	€ 28.804.600,00	€ 19.990.245,00
SERENISSIMA	10	€ 4,570	42	6.331.175	€ 34.821.462,50	€ 23.082.100,80
RISTORAZIONE S.p.A.	11	€ 4,490	37	6.579.775	€ 36.188.762,50	€ 23.501.610,00
		TOTALE	484	71.411.550	€ 392.763.525,00	€ 262.056.767,94

Fonte: elaborazione Cresme su dati di Roma Capitale

3.1.5 Modalità di affidamento e di erogazione del servizio

Nell'ambito di questo affidamento l'Amministrazione opera attraverso più strutture alle quali spettano specifiche funzioni, le strutture coinvolte e le relative competenze sono descritte nella tabella sottostante.

Tabella 3.1.6. – Strutture operative dell'Amministrazione e relative funzioni

STRUTTURE OPERATIVE DELL'AMMINISTRAZIONE	FUNZIONI E ATTIVITA'
Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici	<p>Stazione Appaltante Pianificazione, Programmazione, Coordinamento, Controllo di Conformità del Servizio, Esecuzione Contrattuale, Supporto tecnico e merceologico nella gestione del servizio.</p> <p>In particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pianifica, programma e indirizza il servizio di ristorazione; - garantisce il coordinamento tecnico – amministrativo e verifica le attività dei Municipi fornendo eventuali supporti e consulenze e, se necessario, procedendo in via sostitutiva; - pianifica le attività di controllo di conformità; - procede ad autonomi controlli a campione e attua le relative penali; - cura la gestione dei tavoli tecnici necessari a risolvere problematiche relative al servizio.
Municipi territorialmente competenti	<p>Gestione del Contratto, Controllo di Conformità del servizio in ambito territoriale e rapporti con l'utenza. Curano le seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> - controllano la conformità del servizio alle prescrizioni normative e alle condizioni contrattuali; - curano i rapporti con l'aggiudicatario; - autorizzano in via temporanea e straordinaria la variazione del menù; - effettuano tutti i controlli e applicano le penali; - verificano il rispetto delle varianti migliorative offerte e ne controllano l'attuazione; - verificano la corretta attuazione delle attività di manutenzione ordinaria e straordinaria; - esprimono parere di conformità tecnico – economica e autorizzano eventuali lavori; - Coordinano tempi e modalità di realizzazione degli interventi manutentivi.

Fonte: elaborazione Cresme

All'avvio del servizio i Municipi territorialmente competenti redigono, in contraddittorio con gli aggiudicatari, il verbale di consegna dei locali refezionali che vengono consegnati a titolo di comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'affidamento. Il verbale di consegna descrive anche i relativi impianti di pertinenza del lotto aggiudicato ed è integrato con l'inventario delle attrezzature, macchinari e arredi presenti. Durante il periodo di gestione l'aggiudicatario di ciascun lotto si impegna a mantenere in buono stato i locali e a non apportare modificazioni, innovazioni, trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, ai macchinari e agli arredi, senza previa autorizzazione del Municipio territorialmente competente. Si impegna inoltre ad effettuare, a propria cura e spesa, gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria secondo quanto disposto dalle relative specifiche tecniche e intervenendo tempestivamente in caso di guasti, nonché a verificare ogni anno il corretto funzionamento di tutte le strutture e gli impianti.

Gli aggiudicatari devono predisporre e attuare un piano dei trasporti relativo alla distribuzione dei pasti ai terminali di consumo rientranti nel lotto, comprensivo delle seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto che devono essere idonei al trasporto degli alimenti e a basso impatto ambientale (euro 5/euro 6, a gpl/metano, elettrici, ibridi); il numero dei mezzi di trasporto utilizzati e la targa degli stessi. Il tempo impiegato per il trasporto dei pasti dai centri refezionali dotati di cucina ai terminali di consumo deve essere di 15 minuti massimo. Tale piano deve essere presentato, entro 10 giorni dall'inizio del servizio, al Municipio competente per la relativa autorizzazione.

Il servizio di refezione consiste nello svolgimento delle seguenti attività:

- preparazione, cottura e distribuzione pasti nei centri refezionali dotati di cucina;
- trasporto e distribuzione pasti nei centri refezionali non dotati di cucina (terminali di consumo);
- preparazione e fornitura di diete speciali nonché di menù collegati a particolari progettualità di contenuto didattico - educativo;
- fornitura, preparazione e distribuzione di uno spuntino a metà mattina per gli utenti iscritti al servizio di ristorazione.

In particolare il servizio prevede, per ciascuna categoria di utenti, lo svolgimento delle seguenti operazioni:

- reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
- preparazione e consegna presso le classi dello spuntino di metà mattinata;
- preparazione dei pasti e relativo assemblaggio;
- confezionamento, trasporto e distribuzione nei terminali di consumo;
- apparecchiatura dei tavoli;
- preparazione delle porzioni e distribuzione dei pasti a tavola;
- sbucciamento della frutta per i bambini fino al primo ciclo della scuola Primaria e ove richiesto dai dirigenti scolastici, dai funzionari dei servizi educativi e scolastici e dalle dietiste municipali;
- sgombero, riordino e pulizia dei locali di consumo dei pasti, degli arredi e di quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti;
- lavaggio delle stoviglie e dei materiali utilizzati;
- pulizia cucina, pertinenze e locali funzionalmente annessi;
- ritiro contenitori impiegati per il trasporto ai terminali di consumo e successivo lavaggio;
- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e consumo pasti e convogliamento presso i punti di raccolta.

Tutte le cucine sono di norma dotate delle attrezzature e degli impianti necessari allo svolgimento del servizio. Qualora le attrezzature e gli impianti in dotazione non rispondano agli standard minimi previsti dall'Amministrazione (parte integrante della documentazione a base di gara) rimangono a carico dell'affidatario tutti gli eventuali oneri per gli adeguamenti delle strutture e degli impianti finalizzati all'installazione delle attrezzature necessarie che, al termine del contratto, rimarranno di proprietà di Roma Capitale.

La modalità di svolgimento delle attività costituenti il servizio deve essere conforme alle specifiche tecniche poste a base di gara, semplici regole che definiscono la modalità di espletamento delle varie fasi operative, di seguito riportate in forma sintetica:

1. In fase di ricevimento e conservazione dei prodotti lo stoccaggio deve avvenire in ambienti freschi e asciutti, i prodotti deperibili devono essere immediatamente trasferiti in frigorifero o in cella, le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati, gli alimenti devono essere ordinati e riposti in modo non promiscuo (separare gli alimenti crudi da quelli pronti al consumo o semilavorati).
2. In fase di preparazione e cottura i prodotti devono arrivare in cucina privi dell'imballo, quelli surgelati devono essere adeguatamente scongelati prima della cottura (eccetto verdure, pasta all'uovo semplice e ripiena), le cotture devono essere effettuate dal cuoco, il personale deve eseguire un'operazione per volta e gli addetti alla preparazione dei pasti freddi, al taglio delle carni e al confezionamento dei pasti devono fare uso di mascherine e guanti monouso, in fase di cottura non si possono utilizzare detersivi.
3. In fase di allestimento dei refettori devono essere utilizzati: un copritavolo plastificato impermeabile da un lato e spugnoso dall'altro (per attutire i colpi), quotidianamente igienizzato e periodicamente rimosso per il lavaggio, tovaglie e tovaglioli monouso di carta riciclabile (nella frazione organica), piatti di ceramica, bicchieri di vetro infrangibile e poste di acciaio. L'aggiudicatario oltre a fornire tutto il necessario per le apparecchiature deve assicurare il lavaggio e l'igienizzazione delle stoviglie e di ogni altro strumento utilizzato mediante lavastoviglie oppure, in caso di guasto o impossibilità di installazione (problemi di spazio od organizzativi) può, previa autorizzazione del Municipio, utilizzare un centro di lavaggio esterno o impiegare piatti e bicchieri monouso (biodegradabili, compostabili e riciclabili nonché funzionali e idonei all'uso) e posate inox da igienizzare attraverso lavaggio a mano e lampada Wood.
4. In fase di distribuzione, svolta con l'ausilio di carrelli termici, il primo piatto deve essere servito dal personale addetto quando i bambini sono a tavola (ad eccezione di minestre e risotti che vanno serviti 5 minuti prima), l'assemblaggio e il condimento deve avvenire a ridosso della distribuzione e la lavastoviglie non deve essere in funzione. I piatti devono essere sbarazzati alla fine del consumo della singola portata, il pane distribuito dopo il primo in appositi cestini e le brocche sanificate e asciugate giornalmente. Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.
5. In fase di trasporto dei pasti ai terminali di consumo devono essere utilizzati adeguati contenitori termici, giornalmente puliti e disinfettati, con o senza guarnizioni a seconda del contenuto.
6. La procedura di somministrazione delle diete speciali prevede che queste siano confezionate e veicolate (in contenitori termici dedicati) in monoporzione debitamente sigillata e identificata e che siano condite con utensili diversi da quelli solitamente impiegati. Al momento della consegna in cucina si effettua la verifica rispetto al prospetto dietetico e, in caso di dimenticanza o incongruenza, si contatta il personale dietista.
7. La modalità di allestimento dei cestini freddi è la seguente: si confezionano individualmente in sacchetti biodegradabili, compattabili, riciclabili e dotati di manico; contengono panini composti da due fette di pane casereccio e farciti con frittata o formaggio crescenza e avvolti in carta idonea, biscotti, frutta, 1 bottiglia d'acqua naturale da 0,5 l e uno spuntino, 2 tovaglioli di carta riciclabile, 1 bicchiere in materiali biodegradabile e 1 salviettina monouso umidificata.

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo e quantità a quelli indicati nelle specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna tipologia di utente. I menù sono diversificati per ordini di scuola:

- sezioni Ponte e Primavera;
- scuole dell'Infanzia comunale e statale;
- scuole Primarie e scuole Secondarie di I grado.

I menù sono articolati in cicli di 9 settimane e distinti in menù estivo e menù invernale. Sono composti da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta di stagione (almeno 3 varietà a settimana) o dessert, acqua da acquedotto

comunale salvo situazioni di emergenza in cui può essere fornita dall'affidatario del servizio acqua minerale naturale in confezione PET da 0,5 l.

Gli affidatari devono preparare e distribuire in classe uno spuntino di metà mattinata (secondo quanto indicato nelle suddette specifiche tecniche), confezionare cestini freddi in occasione di visite di istruzione o situazioni di eccezionalità nonché preparare, su prenotazione e senza costi aggiuntivi, le diete speciali (per motivi di salute/leggere/a carattere etico-religioso). Devono inoltre realizzare, su richiesta del Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici e senza nessun onere aggiuntivo, menù speciali collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo che potranno essere richiesti al massimo una volta al mese e che potranno riguardare:

- eventi o ricorrenze particolari (inizio e fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua etc.)
- menù a tema: menù regionali, menù con ricette e prodotti tipici del territorio romano, menù vegetariano, menù d'integrazione culturale, menù per insegnamento dell'educazione sensoriale etc.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, alle specifiche tecniche merceologiche e agli standard chimici/fisici e microbiologici indicati da Roma Capitale. L'Amministrazione, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, promuove e richiede l'impiego di prodotti di qualità quali: prodotti biologici, DOP e IGP, prodotti tradizionali, prodotti provenienti da agricoltura sociale e prodotti del mercato equo e solidale; dispone menù che promuovono l'utilizzo di prodotti del territorio nel rispetto della stagionalità e vieta tassativamente l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

La prenotazione dei pasti viene effettuata mediante un addetto che, entro le 9.30 di ogni giorno, deve fare un giro nelle classi per rilevare il numero degli utenti cui erogare il pasto nella medesima giornata. Tale numero deve essere annotato sul foglio di prenotazione pasti con l'indicazione del numero e della tipologia delle eventuali diete speciali che deve essere controfirmato dall'insegnante e/o dal Dirigente Scolastico o suo delegato, anche in caso di eventuali variazioni successive. Tali fogli di prenotazione pasti devono essere allegati mensilmente alla fattura presentata ai Municipi territorialmente competenti cui il lotto fa riferimento, per la liquidazione delle competenze. Il prezzo offerto in sede di gara rimane fisso ed immutato per i primi 12 mesi dalla stipulazione del contratto; dal secondo anno, su base annuale, si procede alla eventuale revisione dei prezzi nei limiti di quanto stabilito ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs 136/2006 e successive modificazioni.

Gli affidatari devono inoltre adottare tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori, prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili e garantendo la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Alla scadenza del contratto gli affidatari si impegnano a riconsegnare ai Municipi territorialmente competenti i locali con impianti, attrezzature e arredi annessi, uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale, fatte salve eventuali integrazioni apportate nel corso dell'affidamento. I locali ed i beni devono essere riconsegnati all'Amministrazione in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, fatta salva la normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Restano di proprietà dell'Amministrazione gli impianti, le attrezzature e gli arredi eventualmente sostituiti a seguito di rottura. Qualora in tale sede emergessero mancanze e/o danneggiamenti a locali, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, compresi quelli sostituiti o integrati nel corso dell'affidamento, l'Amministrazione provvederà a quantificare l'entità del risarcimento dovuto sulla base del prezzario di Roma Capitale e dei prezzi Consip o, in mancanza, dei prezzi rilevati dai principali listini di mercato in vigore al momento della riconsegna.

3.1.6 Inadempienze del concessionario e controlli da parte dell'Amministrazione comunale

L'Amministrazione ha la facoltà di effettuare controlli in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali. Di seguito i soggetti e gli organismi preposti al controllo:

- gli organismi istituzionali legittimati al controllo;
- i competenti Servizi della A.S.L.;
- il personale incaricato dal Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici;
- il personale incaricato dai Municipi territorialmente competenti;
- le strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione;
- le Commissioni mensa che sono composte da massimo 10 rappresentanti degli utenti delle scuole e sono incaricate di rilevare, secondo quanto disposto dal manuale operativo predisposto dall'Amministrazione, la corretta applicazione dei menù, verificare le date di scadenza dei prodotti e lo stato di pulizia degli ambienti.

Al fine di facilitare la funzione di controllo dell'approvvigionamento delle derrate alimentari da parte dell'Amministrazione gli aggiudicatari devono predisporre, entro il primo mese dell'affidamento del servizio, un sistema di raccolta della documentazione idonea a tracciare tutte le fasi della filiera (produzione, lavorazione/trasformazione, confezionamento e consegna a i centri refezionali), dai documenti di trasporto alle schede tecniche dei mezzi di trasporto utilizzati, accessibile via internet e strutturata in modo da consentire il filtro e la ricerca sistematica dei documenti inseriti.

Qualora si verificano inadempienze nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione applicherà delle penali che, in relazione della gravità delle inadempienze, possono essere di primo o di secondo livello. Per le penali di primo livello sono previste unicamente sanzioni di valore economico, maggiorate nel caso in cui l'inadempienza si ripeta, mentre le penali di secondo livello possono dare luogo, in caso di inadempienze ripetute per più di 15 volte, anche alla risoluzione contrattuale.

3.1.7 Il punto di vista di Roma Capitale

Da tempo ormai Roma Capitale ha avviato una vera e propria rivoluzione al sistema di ristorazione scolastica, tanto che tale processo è stato definito QUALITY REVOLUTION.

La ristorazione scolastica di Roma Capitale offre a tutte le figure coinvolte quali produttori, fornitori, distributori e Imprese di ristorazione un mercato forte, certo e programmato che ha un notevole impatto sull'intera filiera agro alimentare italiana. Le scelte di Roma Capitale influenzano anche quelle degli altri Comuni, diventando un vero e proprio modello di consumo sostenibile con ricadute nel comportamento dell'economia e della società.

La ristorazione scolastica delle scuole romane è diventata negli anni una vera e propria BEST PRACTICE a livello nazionale e internazionale. Come nei precedenti capitolati, anche nell'attuale capitolato, il Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici ha puntato sulla promozione delle produzioni locali, sui prodotti biologici, sui prodotti a marchio DOP e IGP e da Cooperative sociali. Quindi, ha risposto efficacemente alle richieste previste dal codice dei contratti e dalle normative europee, incentivando sistemi innovati di approvvigionamento che valorizzino le produzioni locali.

Nell'attuale capitolato 2013/17 si sono fissati stringenti criteri che l'Impresa aggiudicataria deve soddisfare:

- utilizzo di derrate per le quali l'intero ciclo di produzione, trasformazione e confezionamento si svolga all'interno di un territorio ricompreso nell'arco di 300 km, in linea d'aria, dal Campidoglio ed il trasporto avvenga utilizzando, almeno per il 50%, mezzi a basso impatto ambientale;
- utilizzo di prodotti provenienti da Cooperative sociali, a marchio DOP e IGP ulteriori rispetto a quelli obbligatori dal Capitolato Speciale d'Appalto;
- utilizzo di specie ittiche fresche locali e biologiche;
- impiego di prodotti per la pulizia a marchio ecolabel o equivalenti e a basso impatto ambientale;
- raccolta e consegna delle derrate integre e non distribuite presso i centri caritatevoli
- recupero e consegna dei pasti solo in parte consumati dagli utenti, da destinare al consumo animale o al compostaggio.

Roma Capitale continua, dunque, ad investire sulla sostenibilità e su quegli aspetti del servizio che dimostrano attenzione all'ambiente e alle risorse, alla cultura gastronomica locale, al gusto e alla soddisfazione dei propri utenti.

3.1.8 Elementi di sintesi e criticità

Roma Capitale decide di esternalizzare il servizio di ristorazione scolastica a società specializzate ricorrendo al semplice appalto di servizi. Si parla di Facility Management in quanto, oltre al servizio di ristorazione scolastica, formano oggetto dell'affidamento anche la manutenzione ordinaria dei locali refezionali concessi in comodato d'uso gratuito dall'Amministrazione Comunale, e degli impianti annessi nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti e l'integrazione della dotazione standard laddove necessario.

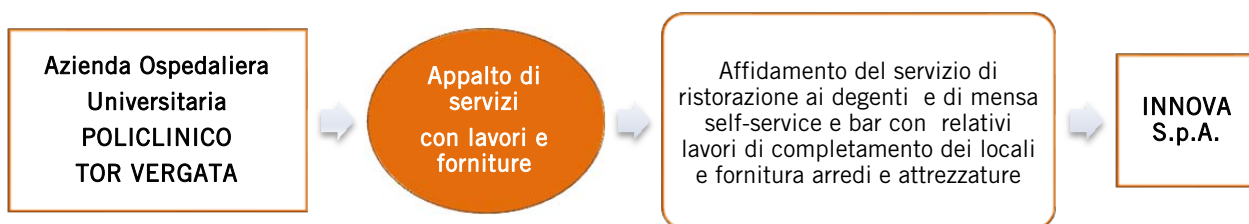
Questo caso studio è stato scelto perché, oltre ad essere un appalto di notevoli dimensioni e quindi molto rilevante nel mercato dei servizi di Facility Management, si presenta come un esempio virtuoso principalmente per due ragioni: la prima si individua nei criteri di valutazione delle offerte dove viene dato un peso maggiore all'offerta tecnica (60 punti) piuttosto che a quella economica (40 punti), il che denota un maggior interesse verso gli aspetti organizzativi e verso una gestione che favorisca politiche ambientali e culturali di approvvigionamento dei prodotti alimentari nonché il riciclo dei residui di mensa piuttosto che all'economicità del servizio; la seconda nella concessione in comodato d'uso di 484 centri refezionali appartenenti alla Pubblica Amministrazione con la conseguente manutenzione e gestione degli stessi.

Il servizio viene affidato alle più grandi società specializzate nei servizi di ristorazione che offrono in media un ribasso percentuale di circa il 16% sul prezzo del pasto e considerano una riduzione percentuale di circa il 20% sul numero dei pasti stimato dalla Pubblica Amministrazione, portando il valore finale dell'appalto a circa 262 milioni di euro. Il servizio è partito all'inizio del 2014 e tra settembre e ottobre sono stati stipulati i contratti.

3.2. POLICLINICO TOR VERGATA: servizio di ristorazione, mensa self-service e bar con relativi lavori di adeguamento nei locali messi a disposizione dall'Azienda Ospedaliera

Il secondo caso studio si presenta come un appalto di servizi ma include anche una componente di lavori e forniture. Il Policlinico di Tor Vergata decide di affidare a una società specializzata il servizio di ristorazione ai degenti e i servizi mensa self-service e bar per addetti, utenti e visitatori, includendo nell'appalto anche i lavori di completamento dei locali da destinare a mensa e a bar nonché la fornitura di attrezzature e arredi. Nella figura sottostante il flusso dell'affidamento con i relativi protagonisti, la stazione appaltante e la società aggiudicataria, e le caratteristiche principali dell'appalto.

Figura 3.2.1. – Protagonisti e caratteristiche dell'appalto di servizi con lavori e forniture del Policlinico di Tor Vergata



Oggetto dell'appalto:	Affidamento dei servizi di ristorazione ai degenti, di mensa self-service e bar per gli addetti, utenti e visitatori, con relativi lavori di sistemazione edile e impiantistica e fornitura di arredi ed attrezzature nei locali messi a disposizione dal Policlinico
Durata dell'appalto:	9 anni (dal 2010 al 2019)
Importo complessivo:	euro 30.700.000,00 (IVA esclusa) presunto dal solo servizio di ristorazione ai degenti
Totale giorni di degenza previsti:	1.338.000
Totale giorni di day hospital previsti:	666.000
Totale cestini freddi previsti:	690.000

Fonte: Elaborazione CRESME

3.2.1 Ricostruzione cronologica e procedimentale della vicenda

Alla fine del mese di giugno del 2006 l'Azienda Ospedaliera Universitaria Policlinico Tor Vergata pubblica il bando di gara a procedura aperta per l'affidamento dei servizi di ristorazione ai degenti, di mensa self-service e bar per gli addetti, utenti e visitatori, con relativi lavori di sistemazione edile e impiantistica e fornitura di arredi ed attrezzature. La necessità di porre in essere un procedimento di gara che preveda non solo la fornitura dei pasti ai degenti ma anche la realizzazione e la gestione esterna della cucina per la preparazione in loco dei pasti, nonché la realizzazione del servizio di mensa e bar, emerge dalla riunione del 25 gennaio 2006 tra l'Università degli Studi di Tor Vergata, l'Azienda Ospedaliera Universitaria Policlinico Tor Vergata e la Ditta Vianini Lavori S.p.A., concessionaria dei lavori di costruzione del Policlinico. In seguito a detta riunione l'Azienda Ospedaliera provvede alla revoca del procedimento di gara indetto a dicembre 2005 avente ad oggetto il solo affidamento del servizio di ristorazione ai degenti e indice idoneo procedimento di gara. Dispone inoltre la proroga tecnica, per un periodo di 6 mesi (a decorrere dalla

pubblicazione del nuovo bando), alla Ditta Kemihospital S.p.A., già affidataria del servizio di ristorazione ai degenti, alle medesime condizioni economiche ossia con un fabbisogno complessivo da soddisfare di euro 1.100.000.

A dicembre del 2008 la gara viene aggiudicata alla stessa ditta che però cambia denominazione sociale. Ad agosto del 2009 la INNOVA S.p.A., una volta predisposta la cucina interna al Policlinico, avvia il servizio di ristorazione ai degenti con il nuovo contratto e a dicembre del 2010, una volta ultimati i lavori di realizzazione della mensa, avvia il relativo servizio.

Tabella 3.2.1. – Cronistoria dell'affidamento del servizio

29/12/2005	Avvio del procedimento di gara, disposto con DDG n. 1409, per l'affidamento del servizio di ristorazione ai degenti dell'Azienda Ospedaliera Universitaria Policlinico Tor Vergata.
25/01/2006	Assunzione di nuove determinazioni di natura tecnica emerse in sede di riunione tra l'Università, l'Azienda Ospedaliera e la Ditta concessionaria dei lavori di costruzione del Policlinico e relative alla consegna anticipata delle aree destinate a mensa e cucina.
26/01/2006	Revoca del procedimento di gara, disposta con DDG n. 74, in seguito all'esigenza di porre in essere un procedimento di gara che preveda anche la realizzazione del servizio di mensa e bar.
27/06/2006	Pubblicazione del bando di gara a procedura aperta per l'affidamento dei "Servizi di ristorazione di degenti, di mensa per gli addetti e bar per addetti utenti e visitatori, con relativi lavori di sistemazione e fornitura arredi e attrezzature".
05/02/2007	Nomina della Commissione preposta al vaglio delle offerte.
12/11/2008	Sostituito il segretario verbalizzante della suddetta Commissione.
01/12/2008	Aggiudicazione del procedimento di gara alla INNOVA S.p.A.
Agosto 2009	Inizio del servizio di ristorazione ai degenti con il nuovo contratto.
2010	Inizio del servizio mensa self-service

Fonte:Elaborazione CRESME

3.2.2 Oggetto e obiettivi dell'affidamento

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione ai degenti, di mensa self-service e bar per gli addetti, utenti e visitatori, con relativi lavori di sistemazione edile e impiantistica e fornitura di arredi e attrezzature nei locali messi a disposizione dall'Azienda Ospedaliera Universitaria Policlinico di Tor Vergata (di seguito PTV).

Il servizio è articolato nelle seguenti prestazioni:

- Realizzazione e gestione del servizio di produzione, preparazione, confezionamento, distribuzione, mediante vassoio personalizzato, dei pasti in legume fresco – caldo e/o refrigerato presso i moduli di degenza ordinaria e di day ospital, gestione e pulizia dei locali messi a disposizione dal PTV nonché fornitura, manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di proprietà del PTV medesimo e di quelle messe a disposizione dalla ditta assuntrice.
- Realizzazione e gestione del servizio di mensa self-service rivolto agli addetti, collaboratori, utenti e visitatori del PTV. Il PTV non mette a disposizione dei propri dipendenti un tradizionale servizio di mensa ma utilizza il servizio del buono pasto il cui valore nominale al momento della pubblicazione del bando di gara è prevedibile in euro 7,00. Per servizio mensa self-service si intende, pertanto, l'approntamento di quanto necessario per l'approvvigionamento, la produzione e la somministrazione in loco di cibi e bevande con il sistema self-service con pagamento diretto da parte del consumatore, fermo restando che con il buono pasto deve comunque essere garantito un pasto standard composto da piatti scelti fra quelli che compongono l'offerta self-service.
- Realizzazione e gestione del servizio bar collocato sotto la Torre 8 e rivolto agli addetti e collaboratori del PTV oltre che all'utenza e ai visitatori. L'affidamento comprende anche l'impegno a realizzare, su semplice richiesta

del PTV ed a spese dell'aggiudicatario, un piccolo locale caffetteria presso la torre direzionale (Torre 9) ad uso esclusivo del personale universitario dipendente e contrattista.

- Completamento dei lavori edili e impiantistici da realizzarsi nei locali al grezzo messi a disposizione dal PTV ai fini del perfetto funzionamento del servizio in esame.
- Fornitura e installazione delle attrezzature di produzione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti a degenti e addetti, nonché di tutti gli arredi necessari al corretto e ottimale funzionamento dei servizi oggetto dell'appalto.

Il servizio oggetto di gara si intende espletato anche in nome e per conto della Fondazione Istituto Mediterraneo di Ematologia (di seguito IME) a cui la ditta aggiudicataria si impegna a garantire lo stesso servizio alle medesime condizioni qualitative ed economiche stipulate con il PTV.

La dimensione quantitativa dell'appalto per tipologia di servizi è la seguente:

Per il servizio pasto ai degenti si prevede un volume di attività suddiviso in due periodi temporali, i primi 3 anni e i successivi 6 anni, nel secondo periodo si attende un incremento di attività sia per il PTV che per l'IME, così come specificato nella tabella sottostante.

Tabella 3.2.2. – Volume di attività previsto per il servizio pasto ai degenti

	Nei primi 3 anni				Nei successivi 6 anni				TOTALE
	PTV	IME	Totale annuale	Totale 3 anni	PTV	IME	Totale annuale	Totale 6 anni	Totale generale
N. giorni di degenza/anno	106.000	-	106.000	318.000	160.000	10.000	170.000	1.020.000	1.338.000
N. giorni di day hospital/anno	24.000	18.000	42.000	126.000	40.000	50.000	90.000	540.000	666.000
N. cestini freddi/anno	60.000	2.000	62.000	186.000	80.000	4.000	84.000	504.000	690.000

Fonte: elaborazione Cresme su dati del PTV

Per il servizio mensa self-service e bar si prevede che il personale addetto al PTV e all'IME, quantificabile nel primo triennio in circa 1.850 persone, raggiunga indicativamente le 3.000 persone circa negli anni successivi.

Tali dati sono indicativi e non costituiscono impegno per il PTV che non corrisponderà nessun indennizzo per le eventuali maggiori o minori quantità di pasti effettivamente erogati a confronto dei valori previsti oltre il quinto d'obbligo di legge.

La durata dell'affidamento è stabilita in 9 anni a decorrere dall'avvio effettivo del servizio e l'ammontare totale (PTV e IME) presunto dal solo servizio per i pasti ai degenti è stimato in euro 30.700.000,00 (IVA esclusa).

L'obiettivo del PTV è di individuare un soggetto specializzato nel settore che oltre a svolgere il servizio di ristorazione ai degenti, di mensa self-service e di bar si faccia carico, a proprie spese, dei lavori edili e impiantistici da realizzarsi nei locali a grezzo messi a disposizione dalla stazione appaltante, nonché della fornitura e installazione di attrezzature e arredi, al fine di garantire un corretto e ottimale svolgimento del servizio.

3.2.3 Criteri di aggiudicazione

La gara viene aggiudicata, ai sensi dell'art.23 comma 1 lettera b) del D.Lgs n. 157/95 e s.m.i., a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa e sulla base di due macro elementi di valutazione: il valore tecnico del servizio proposto, al quale viene attribuito un punteggio massimo di 60 punti, e il prezzo offerto. Sono ammessi alla fase successiva di valutazione dell'offerta economica solo i concorrenti che in sede di valutazione qualitativa avranno ottenuto un punteggio minimo complessivo di 36/60.

Tabella 3.2.3. – Elementi e punteggi per la valutazione dell’offerta economicamente più vantaggiosa

MACRO ELEMENTI DI VALUTAZIONE	TIPOLOGIA DI SERVIZIO	ELEMENTI DI VALUTAZIONE PER TIPOLOGIA DI SERVIZIO	PUNTEGGIO MASSIMO
VALORE TECNICO DEL SERVIZIO (Max 60 punti)	Servizio ristorazione degenti:	- organizzazione del servizio proposto;	15 punti
		- aspetti tecnici e lavori di sistemazione;	15 punti
		- menù proposto, sistema di autocontrollo, formazione del personale;	4 punti
		- progetto di informatizzazione per la prenotazione dei pasti;	4 punti
		- organizzazione aziendale ed esperienza acquisita;	3 punti
		- fornitura di vasellame occorrente al servizio (campionatura);	2 punti
	Servizio mensa self-service:	- migliorie eventuali.	2 punti
		- organizzazione e modalità di espletamento del servizio;	5 punti
	Servizio bar:	- lay out proposto e caratteristiche tecniche;	4 punti
		- personale e formazione.	1 punto
PREZZO OFFERTO (Max 40 punti)	Servizio ristorazione degenti:	- organizzazione e modalità di espletamento del servizio;	3 punti
	Servizio mensa self-service e bar:	- lay out proposto e caratteristiche tecniche.	2 punti
		- prezzo complessivo di affidamento più basso.	35 punti
		- prezzo complessivo del canone di concessione più alto.	5 punti

Fonte: elaborazione Cresme su dati del PTV

I concorrenti hanno l’obbligo di consegnare dichiarazione di presa visione dei locali e, qualora la presentino senza aver effettuato il sopralluogo nei giorni stabiliti dal Policlinico, saranno esclusi dalla gara. Devono inoltre dimostrare che negli ultimi 3 anni hanno eseguito, in maniera soddisfacente, servizi di ristorazione ai degenti per un importo complessivo al netto di IVA di almeno 30 milioni di euro e di aver eseguito, nell’anno precedente, servizi identici a quello oggetto di gara per un importo complessivo di almeno 8 milioni di euro.

3.2.4 Aggiudicazione

Tra le 4 offerte pervenute quella presentata dalla Società Innova S.p.A. ottiene il punteggio complessivo più alto e risulta quindi l’aggiudicataria del procedimento di gara. **Innova S.p.A. propone un importo complessivo relativo all’affidamento del servizio di ristorazione ai degenti pari ad euro 30.624.900,00 più IVA**, tale importo è complessivo del servizio da effettuare ai degenti del Policlinico Tor Vergata (euro 26.888.700,00) e di quello da effettuare ai degenti dell’IME (euro 3.736.200,00). **Invece il canone complessivo per la concessione in uso dei locali destinati al servizio mensa self-service e bar che il concessionario deve corrispondere al Policlinico è pari ad euro 528.750,00.**

3.2.5 Modalità di affidamento del servizio e di realizzazione dei lavori

L’aggiudicatario si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dal Policlinico e ad assumere, in attesa della stipula del contratto, tutti gli obblighi previsti nel capitolato e qui descritti. L’avvio del servizio è comunque subordinato al rilascio e alla presentazione di tutte le autorizzazioni necessarie allo svolgimento dello stesso. Al momento della stipula del contratto l’aggiudicatario deve presentare idonea polizza assicurativa che copra ogni rischio di responsabilità civile per danni arrecati a cose o persone nell’espletamento del servizio, con massimale unico non inferiore a euro 1 milione.

All’aggiudicatario vengono messi a disposizione degli spazi situati al piano interrato del Policlinico per eseguire le funzioni necessarie all’espletamento del servizio di ristorazione ai degenti (stoccaggio e preparazione derrate,

produzione, preparazione vassoi, etc.) e per realizzare il servizio mensa self-service. In questi spazi devono essere collocati anche i locali spogliatoi per il personale addetto all'esecuzione dei servizi e i locali adibiti al lavaggio e pulizia carrelli e stoviglie. Inoltre, al livello posto a quota terra vengono messi a disposizione i locali da destinare a servizio bar.

L'aggiudicatario deve quindi provvedere, a propria cura e spese:

- alla realizzazione di tutte le necessarie opere civili ai e relativi impianti elettrici e termoidraulici;
- all'arredo e all'attrezzatura dei locali concessi in uso, in conformità a quanto previsto dalla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza, igiene e sanità;
- alla pulizia dei locali concessi e alla manutenzione ordinaria degli stessi;
- all'intestazione delle utenze a proprio carico per quanto possibile o al rimborso forfettario al PTV delle spese di illuminazione e climatizzazione dei locali;
- all'installazione di apparecchi telefonici a suo uso esclusivo e al pagamento del canone;
- all'esecuzione di tutte le manutenzioni ordinarie necessarie per tutta la durata dell'affidamento; in particolare interventi di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti interni richiesti dal Comune, dai Vigili del Fuoco, dalle Autorità Sanitarie. L'adeguamento a norma deve avvenire in osservanza di leggi presenti e future, nell'ottica del contenimento dei consumi energetici, dell'antiquamento (acqua e fumi), della sicurezza, dell'antincendio, dell'infortunistica, della salubrità degli ambienti etc. Detti interventi devono essere preventivamente autorizzati per iscritto dal PTV;
- ad adottare un codice di comportamento per i propri addetti al servizio che sarà approvato dal Policlinico e dovrà rispondere alle norme regolamentari proprie della struttura, nonché ai principi della missione e visione aziendale;
- all'ottenimento di tutte le autorizzazioni necessarie per l'esercizio delle attività di stoccaggio derrate, preparazione, produzione, distribuzione e trasporto;
- alla raccolta e al trasporto dei rifiuti provenienti dal consumo delle derrate alimentari o comunque prodotti nei locali messi a disposizione, presso l'isola ecologica del Policlinico. Alle spese per il servizio di ritiro dei rifiuti e al pagamento della tassa dei rifiuti solidi urbani. Secondo le indicazioni della Commissione Europea possono essere previste modalità di recupero e utilizzo delle vivande avanzate integre e non distribuite, da adibire ad alimentazione non umana per impieghi extra PTV, al solo scopo di ridurre il volume dei rifiuti.

La realizzazione dei lavori deve avvenire secondo precise tempistiche. Ad aggiudicazione avvenuta il concessionario deve presentare la documentazione necessaria all'ottenimento delle autorizzazioni previste, ha tempo 30 giorni per recepire eventuali varianti e/o interazioni e, una volta ottenute le autorizzazioni, ha tempo 90 giorni per presentare il progetto esecutivo al Policlinico che, in accordo con l'Università di Tor Vergata, lo sottoporrà ad analisi di verifica e successiva approvazione. La realizzazione delle opere e la successiva fornitura e installazione di arredi e attrezzature deve avvenire entro 180 giorni a decorrere dalla data di consegna delle aree e, ad ultimazione avvenuta, dovranno essere rilasciate le dichiarazioni di conformità degli impianti realizzati.

3.2.6 Modalità di espletamento del servizio rivolto ai degenti

Il servizio rivolto ai degenti, sia per il PTV che per l'IME, deve garantire lo svolgimento delle seguenti attività:

- approvvigionamento di ogni genere di consumo alimentare necessario alla fornitura del servizio;
- prenotazione dei pasti relativi alle diete libere;
- preparazione delle diete ordinarie e speciali da somministrare ai pazienti ricoverati prevedendone il trasporto al singolo modulo di degenza in carrelli da trasporto per vassoi personalizzati;
- distribuzione ai pazienti con la supervisione di incaricati del PTV;
- allestimento delle colazioni mattutine e di quelle self-service per i pazienti;
- preparazione, confezionamento e distribuzione di un cestino per gli utenti in dialisi;

- allestimento di una postazione per la distribuzione di generi di conforto per i donatori di sangue;
- distribuzione di un cestino vitto per il personale di guardia e per chi ne ha diritto (previa autorizzazione);
- disponibilità, a richiesta del personale dei moduli di degenza, a fornire, dalle ore 14.00 alle ore 16.00, pasti freddi o alternativi per i pazienti al di fuori della normale distribuzione;
- distribuzione di generi di conforto ai moduli di degenza e/o servizi autorizzati;
- ritiro vassoi e carrelli dai moduli di degenza dalle ore 14.00 per il pranzo e dalle ore 20.30 per la cena;
- lavaggio vassoi, stoviglie e vasellame.

Il servizio deve inoltre garantire:

- l'impiego di generi alimentari di prima qualità, aventi almeno le caratteristiche igienico sanitarie minime richieste dalle norme di legge vigente in materia;
- il confezionamento delle diete ordinarie e speciali richieste secondo quanto previsto dal vigente dietetico per degenti stabilito dal PTV;
- il confezionamento dei pasti e la distribuzione dei vassoi personalizzati, nella stessa composizione quantitativa indicativamente rappresentata nei menù tipo;
- il mantenimento igienico ambientale di tutte le aree utilizzate dalla ditta nell'esecuzione del servizio;

La prenotazione dei pasti dei singoli utenti relativi alle diete speciali è a cura del coordinatore infermieristico, conoscitore delle singole patologie ed a stretto contatto con il corpo medico per un attento controllo dietetico.

L'erogazione del servizio è garantita tutti i giorni della settimana, festivi compresi, per tutte le settimane dell'anno secondo il seguente orario di distribuzione dei pasti: prima colazione (7.30 – 8.00), colazione self-service (8.00 – 11.00), pranzo (12.30 – 13.00), spuntino pomeridiano (16.00 -16.30), cena (19.00 – 19.30). Per la degenza in day hospital, dal lunedì al sabato, viene distribuito solo il pranzo.

La produzione dei primi piatti e dei secondi alla piastra in legume fresco – caldo deve avvenire all'interno del centro di cottura realizzato da Innova, negli spazi messi a disposizione dal PTV. Tutti i materiali e le attrezzature impiegate nonché il loro sistema di funzionamento devono garantire un elevato indice di efficienza nell'impiego dell'energia sia idrica che termica e devono essere conformi alle norme di sicurezza sul lavoro e antincendio. Anche nel caso di utilizzo di un centro di produzione esterno al Policlinico, in aggiunta al centro di cottura interno, la preparazione del vassoio personalizzato deve avvenire nei locali del PTV. Il vassoio deve essere dotato di stoviglie con copertura in materiale idoneo, curate nella dimensione volumetrica ed estetica, con posate in acciaio inox e vasellame in ceramica; il tovagliolo di carta, il set di posate ed il bicchiere di plastica con relativo portabicchiere devono essere presentati al paziente in busta monouso sigillata. Il personale della ditta è tenuto a chiedere ai degenti se preferiscono consumare il pasto in camera o nella sala soggiorno dei singoli moduli e, in quest'ultimo caso, apparecchiare per i richiedenti.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere almeno conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti, in particolare deve essere garantito il rispetto completo del D.Lgs n. 155/97 e del sistema HACCP. E' assolutamente vietato il ricorso all'uso di prodotti contenenti OGM. Le derrate devono di norma essere "fresche" (fatta eccezione dei prodotti ittici e per alcuni ortaggi fuori stagione) e di prima qualità. Una parte di queste (cereali, ortaggi e frutta) devono provenire, in quota parte, da coltivazioni biologiche e consentire la valorizzazione delle produzioni biologiche del territorio regionale. Per garantire la qualità dei prodotti la ditta deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili al Policlinico idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle tabelle merceologiche.

I degenti devono poter scegliere giornalmente, in ogni turno di prestazione (pranzo e cena), tra almeno: 3 primi piatti, 3 secondi piatti, 2 contorni, frutta fresca o cotta. Nella tabella sottostante la composizione dei pasti giornalieri.

Tabella 3.2.4. – Composizione dei pasti giornalieri

DEGENZE ORDINARIE				
Colazione:		Pranzo e cena:		Spuntino pomeridiano:
<ul style="list-style-type: none"> – caffè d'orzo, latte o tè o yogurt o succo di frutta; – bustine monodose di zucchero (da barbabietola, di canna o ipocalorico) e limone; – 2 confezioni di fette biscottate o un cornetto o 2 confezioni di biscotti, confezione monodose di cereali; – marmellata e/o miele e/o burro in confezione monodose. 		<ul style="list-style-type: none"> – un primo piatto a scelta; – un secondo piatto a scelta; – un contorno a scelta; – pane o grissini; – frutta di stagione o frutta cotta; – dessert; – acqua oligominerale naturale (senza aggiunta di anidride carbonica) da 0,5 l; – confezioni monodose di: sale, aceto, olio, limone e formaggio parmigiano grattato. 		<ul style="list-style-type: none"> – latte o tè o caffè d'orzo o yogurt o succo di frutta; – bustine monouso di zucchero e limone; – 2 confezioni di fette biscottate o un cornetto o 2 confezioni di biscotti; – Marmellata e/o miele e/o burro in confezione monouso.
DEGENZE IN DAY HOSPITAL				
		Pranzo o cena:		
		<ul style="list-style-type: none"> – Un primo piatto; – Un secondo piatto; – Pane o grissini; – Frutta di stagione o frutta cotta o dessert; – acqua oligominerale naturale (senza aggiunta di anidride carbonica) da 0,5 l; – confezioni monodose di: sale, aceto, olio, limone e formaggio parmigiano grattato. 		
CESTINI FREDDI VARI				
Cestino per dializzati:	Postazione centro trasfusionale per donatori di sangue:	Generi di conforto a servizi autorizzati:	Medici di guardia:	Cestini sala operatoria e autorizzati:
<ul style="list-style-type: none"> – un panino farcito a scelta; – frutta di stagione o yogurt o budino o brioches o mousse di frutta; – acqua oligominerale naturale da 0,5 l. 	<ul style="list-style-type: none"> – panini farciti; – cialde di caffè; – biscotti, marmellate, cornetti; – acqua, tè, succhi di frutta. 	<ul style="list-style-type: none"> – biscotti, cracker, marmellate; – acqua, succhi di frutta; – fette biscottate. 	<ul style="list-style-type: none"> – fornitura di pasto in monodose termo sigillata da rigenerare. 	<ul style="list-style-type: none"> – panini farciti; – frutta; – acqua; – biscotti in monodose.

Fonte: elaborazione Cresme su dati del PTV

Il menù per i degenti deve essere programmato prevedendo una rotazione minima mensile e una alternativa basata sulla stagionalità e concordato con il servizio Confort del Policlinico. La ditta dovrà apportare variazioni al menù a seguito dei risultati emersi da periodiche rilevazioni sul gradimento dei pasti.

3.2.7 Modalità di gestione ed espletamento del servizio mensa self-service e bar

Il servizio mensa è collocato in contiguità con l'area prevista per la produzione e preparazione dei pasti ai degenti e deve prevedere un congruo numero di posti a sedere per l'utenza, il 5% dei quali con la possibilità di fruire di una maggiore privacy ed eventualmente un diverso livello di confort e servizio. Tale servizio è rivolto agli addetti e collaboratori del Policlinico e IME mentre il servizio bar realizzato al piano terra è rivolto anche agli utenti non ricoverati e ai visitatori.

Per entrambi questi servizi devono essere eseguiti lavori edili e impiantistici di completamento ad esclusione delle utenze necessarie (gas, acqua, elettricità, aspirazioni), già disponibili al bordo dei locali; tali utenze devono essere dotate di strumenti per la quantificazione dei consumi reali.

La modalità di gestione e di espletamento di questi servizi deve essere di tipo evoluto al fine di avere il massimo di articolazione dell'offerta e la riduzione al minimo dei disagi legati all'attesa dell'utenza.

Entrambi i servizi devono garantire:

- approvvigionamento di generi alimentari di prima qualità, tutti freschi salvo quelli dichiaratamente congelati;
- produzione e preparazione espressa dei piatti proposti su linea fresco – caldo;
- distribuzione self-service delle vivande preparate, delle bevande e relativi accessori, servizio cassa;
- raccolta e lavaggio vassoi e vasellame;
- posteria e vasellame di qualità e caratteristiche in linea con quanto proposto per il servizio ai degenti;
- la possibilità che il personale del PTV possa usufruire del solo uso dei locali mensa, nel pieno rispetto delle regole comportamentali, per il consumo di pasti e vivande reperite in modo autonomo.

Vanno previsti dei menù variabili nel tempo con diverse possibilità di scelta da parte dell'utenza.

Dovrà essere applicato appieno quanto richiesto dal D.Lgs n.155/97 e s.m.i. in relazione a: tipologia dei prodotti in vendita, programma di approvvigionamento e di controllo delle derrate alimentari; modalità di selezione dei fornitori; elenco delle preparazioni alimentari allestite all'interno dell'esercizio; procedure relative alla conservazione, manipolazione e distribuzione dei prodotti alimentari all'interno del punto bar; procedure e/o istruzioni operative relative a buone norme di comportamento igienico degli operatori; controlli effettuati sui prodotti e piatti pronti (esclusivamente refrigerati).

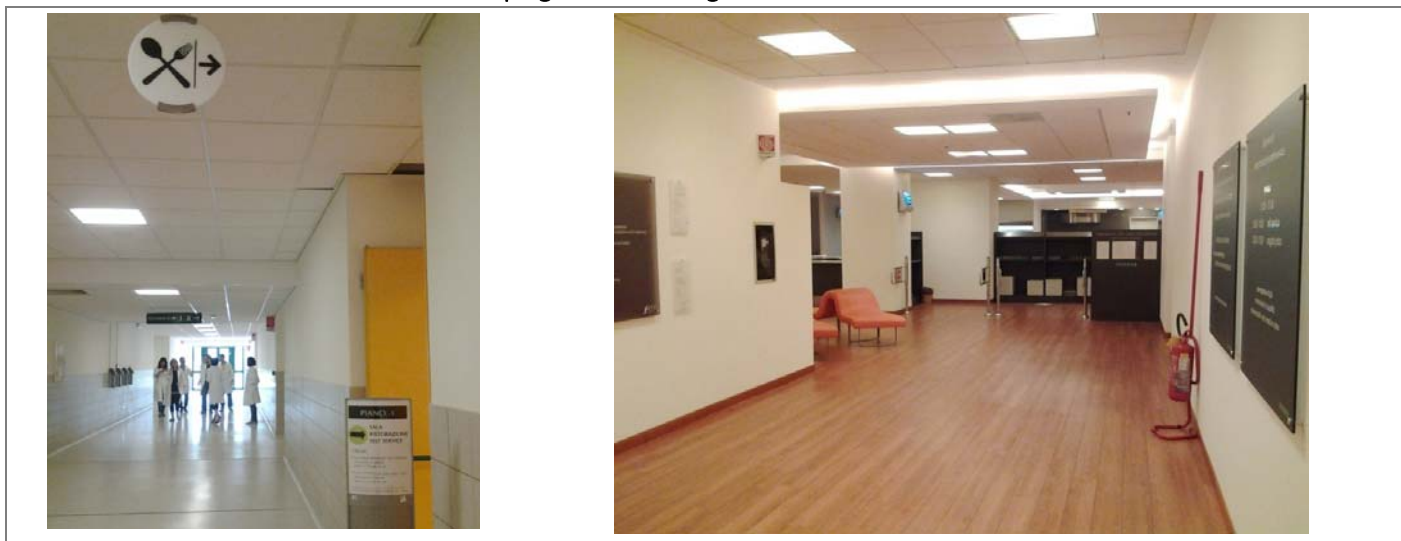
Di seguito gli orari di apertura inizialmente previsti:

- per il servizio mensa dalle 11.30 alle 17.00 (dopo le 17.00 il PTV si riserva l'utilizzo, in modo programmato e compatibile, degli spazi per altri usi pubblici e comuni);
- per il bar dalle 6.30 alle 20.30.

Possono essere concordate eventuali modifiche con il Responsabile del Procedimento del PTV.

I prezzi del servizio bar devono essere comunicati all'Azienda Ospedaliera prima dell'avvio dell'esercizio, sia quelli relativi ai prodotti inseriti nel listino Assobar (Associazione esercenti caffè, bar, bar tavola calda, pasticcerie, gelaterie ed esercizi similari di Roma e provincia) che quelli stabiliti per agli altri generi posti in vendita. I prezzi del servizio bar subiranno aggiornamenti proporzionali alle variazioni del predetto listino che dovrà essere preventivamente inviato all'Azienda. Il gestore si impegna a praticare, in favore dei dipendenti e collaboratori del Policlinico, lo sconto del 35% sui prodotti inseriti nel listino Assobar. Per quanto riguarda il servizio self-service il listino prezzi deve essere tale da comprendere per i dipendenti un pasto standard per ogni buono pasto utilizzato.

La mensa self-service realizzata da Innova e progettata in sinergia con il Policlinico



Fonte: Foto Arch. Sara Toso

segue - La mensa self-service realizzata da Innova e progettata in sinergia con il Policlinico



Fonte: Foto Arch. Sara Toso

3.2.8 Inadempienze del concessionario e controlli da parte del Policlinico

Il concessionario è responsabile di ogni danno agli impianti, ai locali, alle aree ed alle persone che sia derivante dall'inosservanza delle disposizioni contenute nel capitolato e sopra descritte, per incuria o per ritardi nei lavori di manutenzione ordinaria. L'esecuzione degli interventi deve essere preventivamente concordata con il Responsabile del Procedimento, il quale può disporre anche giornalmente specifiche prescrizioni a cui il concessionario si deve attenere

nello svolgimento delle prestazioni di sua competenza. Oltre al rispetto di tali prescrizioni il concessionario si impegna ad approntare tutte le dovute accortezze e cautele affinché non si verifichino interferenze con le attività ospedaliere in corso.

Durante l'esecuzione dei lavori il PTV ha la facoltà di far eseguire dai propri incaricati controlli, verifiche, prove di funzionamento e di accertamento della qualità dei materiali impiegati e di vigilare sull'andamento dell'esecuzione delle opere anche in relazione ai tempi di consegna previsti.

Il Policlinico ha la facoltà a suo insindacabile giudizio e in qualsiasi momento di:

- controllare la corretta esecuzione del sistema di preparazione, produzione e distribuzione proposto;
- controllare ed analizzare la quantità e la qualità degli alimenti distribuiti;
- controllare il peso delle razioni e la loro rispondenza ai requisiti del dietetico;
- controllare la pulizia dei locali, la sanificazione, nonché l'organizzazione dello stoccaggio, della lavorazione e dei tempi di preparazione;
- controllare la rispondenza del personale presente con il numero di unità, distinto per qualifica, indicato nell'elenco fornito dalla ditta;
- controllare qualunque altro elemento del contratto che direttamente o indirettamente rientri nel servizio oggetto di gara.

La sorveglianza su tutte le procedure del servizio sotto il profilo igienico sanitario è affidata ad un dirigente medico della Direzione sanitaria di presidio. Il controllo della composizione delle diete speciali è affidato al servizio dietetico del Policlinico che ha il compito di sovrintendere e controllare quotidianamente le corrette procedure igienico sanitarie ed il rispetto del dietetico ordinato dal professionista della singola unità operativa. Mentre il controllo del rispetto di tutti i vincoli imposti dal PTV riguardo alle caratteristiche delle derrate alimentari spetta al servizio Confort del Policlinico.

Le derrate o i pasti rifiutati in occasione dei controlli dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dal gestore che si farà carico del costo di eventuali analisi. Le analisi saranno effettuate su 3 campioni di vivanda e gli eventuali risultati che potrebbero indicare una violazione del capitolato o una irregolarità nel servizio saranno comunicati al gestore che entro 15 giorni dovrà far pervenire eventuali controdeduzioni. Trascorso tale termine il Policlinico emetterà il provvedimento di sua competenza.

In caso di inadempienze del concessionario nell'esecuzione dei servizi previsti, le sanzioni sono le seguenti:

- euro 500,00 per ogni violazione di quanto stabilito dal menù;
- euro 500,00 per ogni violazione di quanto previsto nelle tabelle merceologiche;
- euro 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature;
- euro 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie;
- euro 500,00 per ogni mancato rispetto del piano di controllo qualità;
- euro 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- euro 1.500,00 per ogni mancato rispetto dell'organico del personale che abbia dato luogo a disservizi;
- euro 500,00 per ritardo di oltre 15 minuti nell'erogazione del servizio;
- euro 1.000,00 per ogni giorno di ritardo non motivato sui tempi di consegna previsti per i lavori.

La penalità prevista è raddoppiata alla seconda contestazione per la stessa violazione e triplicata alla terza. Nel caso in cui il Policlinico applichi 3 penali per la stessa violazione potrà avvalersi della facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Al termine di ogni semestre il gestore deve trasmettere al Responsabile del Procedimento una relazione sull'andamento del servizio contenente le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle cause di eventuali controversie con il Policlinico.

Gli spazi, le attrezzature, gli utensili e gli arredi messi a disposizione dal Policlinico, nonché tutti gli eventuali interventi strutturali e tecnologici apportati durante l'affidamento, saranno riconsegnati alla stazione appaltante e dovranno essere perfettamente conformi alle norme vigenti al momento della conclusione del contratto. Affinché ciò avvenga in qualunque momento, su richiesta del Policlinico e, in ogni caso, ogni 6 mesi le parti si impegnano a verificare l'esistente e lo stato di conservazione di quanto consegnato dal Policlinico e di quanto fornito dal concessionario in sede di avvio del servizio, con l'intesa che alle eventuali mancanze il concessionario sopperirà con necessaria sostituzione entro 20 giorni. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza, il Policlinico provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta e addebitando la spesa sostenuta al gestore.

3.2.9 Il punto di vista del reparto amministrativo dell'Azienda Ospedaliera Universitaria Policlinico di Tor Vergata

Al quarto anno di affidamento del servizio di ristorazione ai degenti e di concessione del servizio mensa self-service e bar facciamo il punto con la dirigente dell'amministrazione nell'ambito degli approvvigionamenti della Fondazione PTV, la Dott.ssa Gioia Amadei.

Quando è partito il procedimento e come? Ci può ricostruire la vicenda?

Il procedimento di gara è partito nell'anno 2006, alla fine del mese di giugno è partita la gara, precedentemente il servizio era affidato sempre ad Innova, che allora aveva un'altra denominazione sociale, non era stata fatta una gara ma si trattava di un affidamento diretto. Il Policlinico è stato istituito nel 2001 e le degenze sono cominciate nel 2004 quindi abbiamo dovuto affidare il servizio pur avendo pochissimi posti letto, man mano sono aumentati i posti letto e nel 2006 abbiamo provveduto a fare la gara.

Cosa ne pensa dei lavori che ha realizzato Innova?

lo studio del progetto è stato congiunto, nel senso che il nostro architetto ha seguito il progetto proposto da Innova fino alla realizzazione quindi è stato un processo condiviso, non ci hanno imposto un bar a noi assolutamente estraneo. I lavori sono stati realizzati nei tempi previsti e il risultato è ottimo sotto vari aspetti, dalla qualità costruttiva, ai materiali scelti, all'insonorizzazione del locale; anche dal punto di vista estetico è stato fatto un lavoro particolare, non si tratta di una mensa tradizionale ma anche di un luogo d'incontro e di ritrovo per gli studenti. A mio parere la qualità è estremamente buona.

Viene utilizzato anche un centro di produzione esterno?

Assolutamente sì, la ditta ha offerto la possibilità di utilizzare il proprio centro di cottura sito a Pomezia. I pasti vengono portati tramite un sistema di refrigerazione con dei carrelli refrigerati e qui cucinano solamente i primi piatti. Come avevamo concordato la mensa è strutturata in varie zone dedicate alle varie tipologie di pietanze offerte: pasti multietnici, carni, insalate, pizzeria etc. quindi chi usufruisce del servizio può scegliere tra varie tipologie di menù.

Ci sono state sostanziali differenze rispetto alla situazione precedente nella modalità di gestione del servizio?

Assolutamente sì. Prima non c'era la mensa quindi gli utenti dovevano necessariamente andare al bar e potevano utilizzare solo quel servizio, adesso possono usufruire anche del servizio mensa che offre la possibilità di sedersi ai tavoli e di scegliere tra diversi menù. Il servizio di ristorazione ai degenti è rimasto pressoché identico.

E' stata compiuta una valutazione preventiva dei costi e dei benefici dell'operazione?

Si è stata fatta, per le giornate di degenza abbiamo valutato di mettere a base d'asta lo storico delle utenze a cui fino a quel momento la ditta aveva fornito il servizio. Per quanto riguarda il servizio di ristorazione ai degenti noi originariamente avevamo scelto la porcellana, varie modalità di erogazione del servizio in cui era previsto anche il servizio al tavolo per i pazienti e altri elementi che costituivano un costo. Poi la ditta, redigendo anche il progetto

tecnico di realizzazione del locale mensa, ha incluso il tutto in una quota onnicomprensiva che ha determinato il prezzo di aggiudicazione.

Quali sono stati i principali benefici e gli eventuali punti critici dell'operazione? Come viene gestito il rapporto con il Gestore?

Per gli utenti e per i dipendenti del Policlinico avere una mensa è stato fondamentale perché comunque il bar era sottodimensionato, adesso con un bar in più e la mensa si è elevata la qualità della pausa pranzo in modo assolutamente notevole. Per quanto riguarda i pazienti il servizio è sempre stato un servizio di qualità poi adesso, avendo un centro cottura anche all'interno, possiamo far fronte a situazioni di emergenza.

Per quanto riguarda i rapporti con il gestore c'è una responsabile della fornitura che afferisce al confort ospedaliero e controlla la quantità e la qualità dei cibi, si rapporta con il collega che controlla mensilmente la fatturazione e i dati contabili e si occupa di controllare che quanto stabilito dal capitolato venga rispettato.

3.2.10 Il punto di vista del gestore del servizio

Al quinto anno di gestione del servizio di ristorazione ai degenti e al quarto anno di attività della mensa self-service e del bar, facciamo il punto con Lorenzo Morabito, socio del Gruppo Innova e responsabile della gestione operativa dell'appalto.

Ci può ricostruire la vicenda che vi ha portato all'affidamento del servizio di ristorazione ai degenti?

Nel 2006 è stata fatta una gara che, dopo numerosi ricorsi e controricorsi, ci ha portato all'aggiudicazione nel 2009. Il servizio della mensa per i dipendenti, denominato ristorante self-service, è partito il 20 dicembre 2010 mentre il servizio di ristorazione ai degenti è iniziato ad agosto 2009. Quando abbiamo firmato il contratto noi eravamo già interni, avevamo già un contratto con il Policlinico di Tor Vergata per il servizio di ristorazione ai degenti, quindi quando siamo entrati ci hanno fatto continuare con il contratto che avevamo applicando quanto specificato dal nuovo capitolato ma senza avere la disponibilità della cucina interna; nel mese di agosto, una volta ultimata la nuova cucina, abbiamo iniziato il servizio di ristorazione ai degenti con il nuovo contratto. Personalmente seguo la gestione del servizio dal 20 dicembre 2010.

Avete incontrato delle difficoltà nel corso del procedimento? Se sì quali?

Il procedimento di gara ha avuto tempi lunghissimi, però non so dire con precisione quali difficoltà ci sono state perché a quel tempo non me ne occupavo. Come dicevo ci sono stati parecchi ricorsi e le tempistiche di Tor Vergata sono state molto lunghe.

Qual è stato l'importo dei lavori di realizzazione della mensa e del bar? Si ritiene soddisfatto del risultato finale?

L'importo dei lavori per la realizzazione della mensa e del bar è stato di circa 3,3 milioni di euro mentre l'investimento iniziale dell'appalto è stato complessivamente di 4,6 milioni di euro ma comprende tutti gli interventi necessari all'espletamento del servizio di ristorazione ai degenti oltre che dei servizi mensa e bar.

La corrispondenza dei lavori rispetto all'offerta di gara è pressoché identica. Il Policlinico ci ha dato precise indicazioni su tutti i materiali e ci ha proposto delle migliorie al progetto, la realizzazione è pienamente conforme a quanto concordato e ci tengo a precisare che i lavori sono stati fatti in 280 giorni.

A quanto ammonta il canone che corrispondete al Policlinico per la concessione in uso dei locali mensa e bar?

Intorno ai 60 mila euro annui, lo stesso importo definito al momento dell'aggiudicazione e aggiornato secondo la variazione Istat.

Ci sono state o pensa ci saranno varianti al Piano Economico Finanziario?

Purtroppo adesso possiamo fare poco. Stiamo sperando e stiamo chiedendo che venga rispettata la legge regionale in cui si prevede che dove ci sono i buoni pasto non c'è la mensa e dove c'è la mensa non ci sono i buoni pasto perché la mensa del Policlinico di Tor Vergata è una delle poche strutture in Italia che dà entrambe le possibilità con l'escamotage che la mensa non è interna ma è un locale affittato a ristorante, nonostante sia stato realizzato con una gara pubblica. Non si capisce come mai ma bisogna pagare la commissione alle aziende di ticket. Paghiamo l'affitto a Tor Vergata e abbiamo una struttura all'interno del Policlinico che si potrebbe benissimo convenzionare come fanno tutte le strutture in Italia invece noi paghiamo la ticket restaurant per riscattare i ticket e loro la pagano per avere un contratto quando invece potremmo fare tutto internamente. Questa è l'unica speranza che abbiamo per risolvere la mensa che poi è la problematica principale tra le tre componenti dell'appalto; sono tutte e tre in forte perdita che complessivamente è di circa 600.000 euro l'anno ma il servizio mensa tocca picchi importanti con una perdita di quasi 1.500 euro al giorno, nei periodi di massima affluenza si contano 300 - 400 persone al giorno mentre nel capitolato si parlava di un potenziale di circa 1.750 - 3.000 utenze giornaliere. Contrariamente al canone di locazione che corrispondiamo al Policlinico la nostra retta non è stata aggiornata in base alla variazione Istat dal secondo anno di affidamento come previsto dal capitolato ed è per questo che abbiamo richiesto al Policlinico circa 400.000 euro per l'aggiornamento Istat ancora non pagato, tale importo dovrebbe sorreggere anche le perdite evidenti insite nello stesso concetto di avere una mensa del genere all'interno di quel Policlinico.

Ci sono state sostanziali differenze rispetto alla situazione precedente nella modalità di gestione del servizio?

Quello della mensa è un servizio nuovo per cui non si può fare un raffronto con una situazione precedente. Per quanto riguarda il servizio di ristorazione ai degenti adesso utilizziamo anche il centro cottura all'interno del Policlinico dove effettuiamo lo sporzionamento a nastro, la creazione del vassoio personalizzato, la cottura dei primi piatti e l'immagazzinaggio delle derrate alimentari. Anche in questo caso la struttura era stata predisposta in funzione dei dati di ricezione forniti dal Policlinico al momento della gara che si sono rivelati di gran lunga superiori rispetto a quelli effettivi, è stata realizzata una struttura capace di fare 1.000 piatti per i degenti quando ad oggi siamo sulla media dei 350 pasti giornalieri, attualmente i day hospital sono l'80% in meno rispetto a quanto stimato. Per quanto riguarda la modalità di erogazione del servizio è in parte cambiata da ottobre del 2012, con la spending review dovevamo scendere del 10% circa sul prezzo proposto in sede di gara quindi abbiamo optato, in accordo con il Policlinico e con la Regione Lazio, di modificare gli elementi che comportavano un costo maggiore e siamo passati dalla ceramica al monouso. Tuttavia la qualità del servizio rimane elevata e gli standard sono molto alti sia a livello di impiantistica che di macchinari utilizzati; la cucina è ben attrezzata ma è come se fosse una Ferrari in un circuito cittadino.

E' stata compiuta una valutazione preventiva dei costi e dei benefici dell'operazione? La situazione attuale è in linea con quanto previsto?

Si. Assolutamente no.

Quali sono stati i principali benefici e gli eventuali punti critici dell'operazione? Come viene gestito il rapporto con il Policlinico?

I punti critici sono connessi alla difficoltà oggettive nell'avere un riscontro rispetto ai numeri che sono stati dati nel capitolato e che hanno determinato lo sviluppo della struttura in generale. I benefici per noi sono stati essenzialmente strategici, abbiamo consolidato la nostra presenza nel territorio laziale e valorizzato la capacità dell'azienda di erogare servizi di alta qualità ma non ci sono stati benefici economici.

Cerchiamo di collaborare con il Policlinico nel rispetto dei ruoli, di un contratto e di un capitolato firmati da entrambi, e nei limiti di dipendenza che il Policlinico ha rispetto alla Regione. Cerchiamo di venirci incontro e di trovare soluzioni alternative ma è sempre difficile perché siamo legati da contratti e capitolati molto stringenti. Siamo sempre in contatto ma la situazione economica è sfavorevole e non si può pensare che ogni persona paghi 7 euro tutti i giorni quando lo stipendio non entra. Abbiamo provato a fare politiche di valorizzazione per quella struttura, promozione tramite siti internet ma è inutile perché comunque esterni non ne porti perché, diciamoci la verità, chi è che entra in

un ospedale per andare a mangiare? Il Policlinico dovrebbe attuare delle politiche per la gestione della segnaletica capaci di valorizzare la struttura della mensa perché valorizzerebbe anche il Policlinico ma essendoci altri due bar all'interno non vorrebbe favorire noi. In un ospedale che attualmente ha 350 degenti ci sono 3 bar e una mensa, diciamo che ci dividiamo le briciole.

3.2.11 Elementi di sintesi e criticità

Il Policlinico di Tor Vergata viene istituito nel 2001 e in seguito all'aumento dei posti letto decide di esternalizzare il servizio di ristorazione ai degenti mediante una gara di evidenza pubblica, includendo nell'oggetto anche i lavori di realizzazione di una mensa self-service e di un bar all'interno dei locali che concede in uso, e la loro successiva gestione. La formula non è quella di un semplice appalto di servizi, poiché implica un fattore di rischio da parte del privato che si fa carico dei lavori di realizzazione della mensa e del bar e deve ammortizzare le spese sostenute mediante i proventi derivanti dalla gestione dei servizi realizzati.

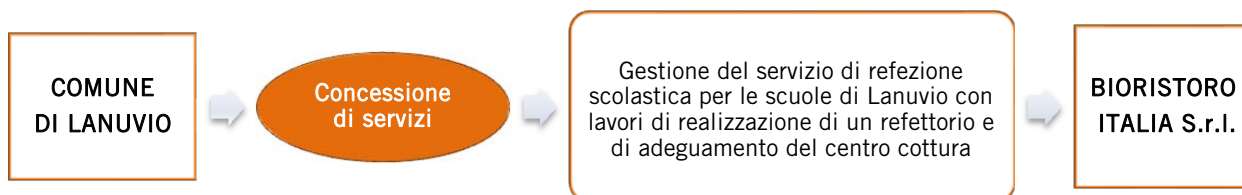
La gara viene aggiudicata ad Innova, una società di ristorazione, engineering, ristrutturazione cucine e gestione alberghiera, che offre un importo complessivo relativo all'affidamento del servizio di ristorazione ai degenti (del Policlinico e della Fondazione IME) di circa 30,6 milioni di euro. Il gruppo Innova fa un investimento iniziale di circa 4,6 milioni di euro, di cui circa 3,3 milioni di euro per realizzare la mensa ed il bar. La mensa self-service viene progettata con la supervisione del Policlinico e realizzata in 280 giorni. Il risultato è ottimo sia dal punto di vista estetico - funzionale (creazione di aree tematiche, disposizione degli spazi, scelta degli arredi e degli elementi di finitura) che dal punto di vista costruttivo (insonorizzazione, confort termico, luce naturale e scelta dei materiali); non si tratta di una tradizionale mensa self-service ma vuole essere un luogo d'incontro e di ritrovo per studenti e colleghi del Policlinico.

Questo caso studio si può senza dubbio considerare una buona pratica sotto il profilo qualitativo che contraddistingue sia il servizio di ristorazione ai degenti sia il servizio mensa self-service; in particolare il locale destinato alla mensa self-service risulta molto accogliente, è stato realizzato sulla base di un lay out originale e gradevole, frutto di una progettazione condivisa tra Innova e il Policlinico di Tor Vergata, è completamente insonorizzato e realizzato con materiali di qualità. Rispetto al contratto, il gestore del servizio segnala alcune criticità di carattere economico che derivano da una sovrastima delle utenze effettuata al momento dell'aggiudicazione.

3.3. LANUVIO (RM): concessione del servizio di ristorazione scolastica e realizzazione di un refettorio

Il terzo caso studio è un'operazione di Partenariato Pubblico Privato. Il Comune di Lanuvio decide di ricorrere alla concessione di servizi anziché al semplice appalto per affidare il servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia e primarie e la gestione amministrativa dello stesso. Include anche i lavori di realizzazione di un refettorio e di adeguamento del centro cottura che mette a disposizione. Nella figura sottostante il flusso dell'affidamento in concessione con i relativi protagonisti, la stazione appaltante e la società aggiudicataria, e le caratteristiche principali della concessione.

Figura 3.3.1. – Protagonisti e caratteristiche della concessione di servizi del Comune di Lanuvio



Oggetto:	Affidamento del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'Infanzia e Primarie di Lanuvio. Gestione amministrativa del servizio mediante sistema informatico durante tutte le fasi, dall'iscrizione alla riscossione del credito dovuto. Lavori di realizzazione di un refettorio e di sostituzione e/o ripristino e messa a norma delle attrezzature e degli arredi esistenti presso il centro cottura messo a disposizione dal Comune.
Durata della concessione:	5 anni (da settembre 2011 a giugno 2016)
Importo complessivo:	euro 2.238.124,00 (IVA esclusa)
Importo a ribasso:	euro 2.230.760,00 (IVA esclusa)
Prezzo singolo pasto:	euro 4,808
Totale pasti presunti	465.500 circa

Fonte: Elaborazione CRESME

3.3.1 Ricostruzione cronologica e procedimentale della vicenda

A luglio del 2011 il Comune di Lanuvio pubblica il bando di gara per la concessione quinquennale del servizio di refezione scolastica che ha per oggetto il servizio di ristorazione per 8 plessi scolastici, la gestione amministrativa del servizio mediante sistema informatico e i lavori di realizzazione di un refettorio localizzato nell'ambito di due plessi scolastici. La gara viene aggiudicata a SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A. e viene stipulato il contratto per la concessione del servizio di ristorazione scolastica per il quinquennio 2011-2016.

A partire dall'anno scolastico 2013/14 BIORISTORO ITALIA S.r.l. subentra nella concessione del servizio alla Serenissima Ristorazione S.p.A. a seguito della sentenza di accoglimento del ricorso presentato al Consiglio di Stato, per il quinquennio 2013-2018. La concessionaria si occupa della somministrazione dei pasti, preparati nel Centro

Cottura di Lanuvio, della fatturazione dei pasti erogati agli alunni, del controllo pagamenti e delle eventuali azioni di recupero crediti nonché dei lavori di realizzazione del refettorio.

Tabella 3.3.1. – Cronistoria dell'affidamento in concessione del servizio

20/06/2011	Approvazione del bando di gara, con determinazione dirigenziale n. 113, per la concessione quinquennale del servizio di refezione scolastica per le scuole di Lanuvio, periodo settembre 2011 – giugno 2016, con importo a base d'asta di euro 2.230.760,00 oltre IVA e costi per la riduzione di rischi da interferenze non soggetti a ribasso pari a euro 7.364,00 oltre IVA.
27/06/2011	Pubblicazione del bando di gara.
22/08/2011	Termine per la presentazione delle offerte. I 3 candidati risultano tutti ammessi.
30/08/2011	Nomina della Commissione di gara.
16/09/2011	Aggiudicazione provvisoria della gara alla SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A.
27/10/2011	Aggiudicazione definitiva, con determinazione dirigenziale n. 235, alla SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A.
11/06/2012	Stipula del contratto di concessione
07/09/2012	Il TAR del Lazio respinge il ricorso della BIORISTORO ITALIA S.r.l. che lamentava l'illegittimità degli atti di aggiudicazione.
19/07/2013	Il Consiglio di Stato accoglie l'appello della BioRistoro che diventa la nuova concessionaria del servizio per il quinquennio 2013 – 2018.

Fonte: Elaborazione CRESME

3.3.2 Oggetto e obiettivi della concessione

La concessione quinquennale, da settembre 2011 a giugno 2016, ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per le scuole di Lanuvio. Il **valore complessivo della concessione è stimato in euro 2.230.760,00 IVA esclusa**, oltre i costi per la riduzione dei rischi da interferenze derivanti dall'attuazione delle misure previsti dal DUVRI pari a euro 7.364,00 IVA esclusa (non soggetti a ribasso d'asta) e la cauzione provvisoria richiesta è dell'1% dell'importo a base d'asta. Il **prezzo unitario del pasto posto a base d'asta è di euro 4,808**. Entrando nello specifico dell'oggetto questo comprende: il servizio di ristorazione, la gestione amministrativa dello stesso e i lavori di realizzazione di un refettorio.

Di seguito sono dettagliate le **tre componenti che formano l'oggetto della concessione**:

- Il **servizio di ristorazione scolastica** con fornitura di pasti con legume fresco-caldo espresso, confezionati presso la struttura messa a disposizione dal Comune di Lanuvio con alimenti e prodotti di prima qualità, agli alunni delle scuole dell'Infanzia Comunali e Statali e delle scuole Primarie di Lanuvio. La Stazione Appaltante specifica che tale servizio deve essere espletato dall'aggiudicatario a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione.
- La **gestione amministrativa del servizio** mediante sistema informatico durante tutte le fasi, dall'iscrizione degli alunni al servizio fino alla riscossione degli importi dovuti dagli utenti, sulla base delle tariffe comunicate dall'Amministrazione Comunale, alla rendicontazione e fatturazione del costo a carico del Comune.
- I **lavori di realizzazione di un refettorio** localizzato all'interno del complesso scolastico "Italo Calvino" e "Gianni Rodari". In particolare sono a carico del concessionario:

- la progettazione e la realizzazione interna del locale refettorio con servizi annessi, compresa la realizzazione della scala e dell'ascensore per l'accesso al piano seminterrato, e i relativi arredi;
- la sostituzione e/o il ripristino e la messa a norma delle attrezzature e degli arredi esistenti presso il centro cottura di via U. Terracini;
- lo smaltimento di tutti i materiali derivanti dai lavori;
- l'automazione del cancello di accesso al centro cottura di via U. Terracini.

Tali lavori devono essere realizzati nel rispetto della cronologia del programma dei lavori esposto dalla ditta nel progetto definitivo proposto in sede di gara.

La dimensione dell'utenza è di circa 530 pasti giornalieri, sulla base del calcolo potenziale degli aventi diritto al pasto e tenuto conto delle assenze fisiologicamente riscontrate negli scorsi anni scolastici risulta un numero di pasti complessivo di circa 93.100, nell'arco dell'intero anno scolastico. L'Amministrazione specifica che tale numero è del tutto indicativo e pertanto si riserva di liquidare soltanto la spesa per i pasti effettivamente erogati, senza garanzia di un numero minimo. Specifica inoltre che le variazioni in più o in meno del numero dei pasti previsti non hanno rilevanza in ordine alla determinazione del corrispettivo onnicomprensivo per i singoli pasti giornalieri.

La riscossione delle tariffe dovute dagli utenti è a carico del concessionario e costituisce parte del suo corrispettivo. Il Comune di Lanuvio determina le tariffe con propria deliberazione di Giunta Comunale annuale e versa al concessionario una quota pari alla differenza fra il prezzo definito in sede di gara (e successivi adeguamenti Istat) e la tariffa stessa, IVA inclusa, dovuta dagli alunni residenti mentre non si fa carico di alcuna quota di pagamento per gli alunni non residenti frequentanti le scuole oggetto della concessione, i quali sono tenuti a pagare il prezzo pieno stabilito dal concessionario. Per quanto riguarda i pasti consumati dal personale scolastico il Comune corrisponde l'intero prezzo unitario di aggiudicazione per i pasti degli insegnanti che per servizio sono tenuti all'orario continuato mentre non si fa carico dei costi per i pasti eventualmente erogati a personale ATA e ad insegnanti aggiuntivi rispetto a quelli segnalati.

L'obiettivo è quello affidare il servizio di refezione scolastica a un soggetto o raggruppamento che abbia gestito, nel triennio precedente, contratti di servizi di produzione pasti per refezione scolastica con Enti Pubblici per un importo non inferiore a 2 volte l'importo a base d'asta e che abbia fatturato, sempre nel triennio precedente e nei servizi oggetto della concessione, un importo complessivo non inferiore a 3 volte l'importo a base d'asta.

3.3.3 Criteri di aggiudicazione

I concorrenti devono compilare il modello predisposto dal Comune di Lanuvio per la giustificazione del prezzo del pasto, ai sensi dell'art. 143 c. 7 del D.Lgs n. 163/2006, all'interno del quale figurano le voci che compongono il prezzo unitario quali: costi per il personale, costi per l'approvvigionamento delle materie prime, costi specifici di sicurezza (di cui all'art. 26 c. 7 D.Lgs 81/2008), costi per le Assicurazioni, costi degli ammortamenti, costi vari e utile aziendale.

La concessione viene affidata all'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile in base ai criteri specificati nella tabella sottostante.

Tabelle 3.3.x. - Elementi e punteggi per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa

MACRO CRITERI	CRITERI	SUB-CRITERI	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA ECONOMICA (Max 35 punti)	A. Prezzo unitario del pasto		35 punti
	OFFERTA TECNICA (Max 65 punti)	A. Progetto definitivo di realizzazione locale refettorio e servizi annessi (max 25 punti):	a1. Funzionalità delle migliori progettuali apportate alla progettazione preliminare proposta;
a2. Miglioria qualitativa e quantitativa in ordine agli arredi.			8 punti
b1. Piano operativo di autocontrollo delle fasi di produzione, misure adottate per garantire la qualità del servizio. Procedure e strumenti per la valutazione della qualità del servizio. Elaborazione di indicatori qualitativi e quantitativi;			8 punti
b2. Sistema di rilevamento delle presenze degli utenti ed elaborazione del sistema di pagamento degli stessi;			5 punti
B. Qualità e controlli (max 17 punti):		b3. Disponibilità sul territorio e descrizione di una cucina di emergenza autorizzata al confezionamento di pasti d'asporto, a garanzia della continuità del servizio, ad una distanza non superiore a 60 km dalla sede comunale per tutta la durata dell'affidamento;	2 punti
		b4. Piano di selezione dei fornitori degli alimenti valutato in termini di procedure di scelta.	2 punti
C. Progetto migliorativo del servizio (max 13 punti):		c1. Attività di promozione, informazione e di educazione alimentare per alunni, genitori e insegnanti;	6 punti
		c2. Proposte migliorative degli ambienti;	5 punti
		c3. Ulteriori attrezzature che la ditta intenderà mettere a disposizione.	2 punti
		D. Organizzazione del servizio (max 10 punti):	d1. Efficacia ed efficienza dell'organizzazione del servizio con particolare riferimento alla descrizione della filiera produttiva (dalla preparazione dei pasti alla distribuzione);
d2. Modello organizzativo di produzione dei pasti e delle successive fasi, con particolare attenzione all'organico destinato alla concessione con relativo monte ore lavorative, ruoli, responsabilità e qualifiche;	2 punti		
d3. Piano di formazione e di aggiornamento del personale impiegato nel servizio valutato in termini di completezza delle materie e monte ore;	2 punti		
d4. Proposte di variazione dei menù e degli alimenti.	1 punto		

Fonte: elaborazione Cresme su dati del Comune di Lanuvio

3.3.4 Aggiudicazione e subentro nella concessione

La gara viene aggiudicata provvisoriamente a Serenissima Ristorazione S.p.A. con un punteggio di 89/100 (54 per punteggi tecnici e 35 per l'offerta economica). Prima dell'aggiudicazione definitiva BioRistoro Italia S.r.l. che invece totalizza 50,22 punti (49 per punteggi tecnici e 1,22 per l'offerta economica) rappresenta alla stazione appaltante una serie di anomalie dell'offerta economica presentata dalla concorrente provvisoria aggiudicataria rispetto a quanto

previsto dalla legge di gara ma l'Amministrazione ritiene congrua l'offerta di Serenissima Ristorazione e procede con l'aggiudicazione definitiva a quest'ultima.

A settembre del 2012 BioRistoro impugna gli atti di aggiudicazione davanti al TAR ma il ricorso viene respinto. A dicembre dello stesso anno, con appello in Consiglio di Stato, impugna nuovamente la sentenza in questione deducendo che l'aggiudicazione è illegittima sotto due profili: il primo riguarda la mancata specificazione degli oneri della sicurezza relativamente ai lavori per la realizzazione del refettorio, il secondo concerne la sottovalutazione del costo del lavoro. Il Consiglio di Stato, nel mese di giugno 2013, annulla l'aggiudicazione e dichiara l'inefficacia del contratto stipulato tra il Comune e Serenissima Ristorazione S.p.A disponendo il subentro della BioRistoro S.r.l.

A partire dall'anno scolastico 2013/14 la BioRistoro subentra nella concessione del servizio alla Serenissima Ristorazione per il quinquennio 2013-2018.

3.3.5 Modalità di affidamento e di erogazione del servizio

Il servizio deve essere svolto, nel pieno rispetto del capitolato predisposto dall'Amministrazione, presso il centro cottura messo a disposizione dal Comune con sede in via U. Terracini. Il concessionario è tenuto, prima dell'avvio del servizio e comunque entro i primi 30 giorni, a verificare e ripristinare la funzionalità del centro cottura e dei beni inventariati elencati dal Comune e a farsi carico dell'automazione del cancello. Sempre prima dell'avvio dell'esercizio le parti devono redigere in contraddittorio e sottoscrivere il "verbale di inventario e consegna" in cui si definisce l'entrata in possesso da parte della ditta dei locali, delle attrezzature e degli impianti. L'accesso al centro cottura è autorizzato esclusivamente agli automezzi adibiti alla distribuzione dei pasti.

La consegna dei pasti deve essere effettuata, con un anticipo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la somministrazione, presso tutti i plessi e le mense indicati dal Comune (8 in totale), con precedenza per le scuole d'infanzia. Il trasporto deve avvenire in contenitori isotermitici e secondo le fasi, i tempi, le temperature e le caratteristiche descritte nel Piano dei Trasporti presentato dalla ditta concessionaria in sede di gara. La preparazione dei pasti può avvenire attraverso l'utilizzo di tecnologie innovative che garantiscono l'igiene dei prodotti nel rispetto delle normative vigenti.

Il menù, differenziato per il periodo invernale ed estivo, viene concordato tra l'Amministrazione Comunale e la ditta concessionaria, che è obbligata ad affiggenne copia all'ingresso dei locali mensa e cucina in luogo ben visibile e all'entrata di ogni struttura scolastica, oltre che a fornirne copia al Comitato di Controllo Mensa dei genitori. Il menù ordinario si compone di: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta o un prodotto da forno o uno yogurt o un dessert o un gelato a scelta fra tre diversi gusti, acqua minerale naturale in misura di 0,5 l per ciascun alunno. Durante la ricorrenza del Natale e della Pasqua sarà distribuita una fetta di panettone/torrone o colomba/cioccolato a tutti gli utenti. L'Amministrazione Comunale inoltre può richiedere alla ditta la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti di monoporzione; oltre che per le gite scolastiche tali forniture potranno essere accordate in caso di sciopero ed altre emergenze, quando diventa necessario approvvigionare meno di 100 utenti. Il cestino freddo si compone di: 3 panini da 50 g cadauno, 80 g di prosciutto cotto o crudo, 80 g di formaggio, un succo di frutta in confezione tetrapack da 200 ml, una banana e un altro frutto, acqua minerale naturale in confezione PET da 0,5 l, 2 tovaglioli di carta, 1 bicchiere a perdere. I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente al D.Lgs n. 777/82 e successive modificazioni ed integrazioni ed ai relativi decreti applicativi. La ditta si impegna inoltre alla predisposizione dei menù in bianco, se richiesto entro le 9.30 dello stesso giorno, e dei menù speciali, previa presentazione di certificato medico specialistico. Il Comune affida al concessionario l'organizzazione e l'esecuzione del servizio di gestione degli iscritti, riscossione tariffe, prenotazione ed erogazione pasti, secondo le modalità di seguito specificate.

- Iscrizioni al servizio ristorazione: il Comune procede alla comunicazione dei nominativi dei bambini usufruenti del servizio dedotti dagli elenchi delle scuole a tempo pieno presenti sul territorio. Entro un mese

dall'attivazione del servizio vengono comunicati i casi di esonero dal servizio riguardanti alunni che pur frequentando la scuola a tempo pieno, per motivi convalidati dalla dirigenza scolastica, non usufruiranno dei pasti corrisposti dalla ditta.

- Prenotazione pasto e raccolta presenze: il concessionario si occupa della rilevazione giornaliera e nominativa delle presenze, utile alla preparazione del numero preciso di pasti e alla corretta fatturazione al Comune. In ogni caso deve essere garantita all'Ente la conoscenza giornaliera dei pasti realmente erogati agli alunni residenti ed adulti aventi diritto. Nel caso in cui dovessero verificarsi delle discrepanze tra il numero di utenti e il numero di pasti distribuiti, il concessionario deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.
- Riscossione delle tariffe: il concessionario deve organizzare il servizio riscossione delle tariffe con un sistema prepagato.
- Solleciti e riscossione coattiva insoluti: con l'atto di concessione del servizio il Comune trasferisce al concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. A tale fine spetta al concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva per il recupero delle somme dovute, previo inoltro di almeno due solleciti scritti all'utenza insolvente. Il rischio derivante dal mancato introito delle quote spettanti è a totale carico della ditta concessionaria. In ogni caso resta tassativamente vietata la sospensione del servizio nei confronti di eventuali utenti in situazione di morosità.

Il concessionario deve dotarsi di un sistema informatico che permetta la gestione dell'intero "ciclo del pasto", dai processi di pagamento (prepagato) alla fruizione e addebito dei pasti, unitamente a strumenti di monitoraggio e reportistica. Il sistema deve inoltre prevedere la gestione separata dei pasti per il personale della scuola autorizzata e l'accesso del Comune per la rilevazione di dati e di indicatori significativi del servizio, aggiornati in tempo reale e monitorati attraverso valori e/o grafici. Il sistema descritto deve essere fornito in uso al Comune anche per consentire fin da subito l'informatizzazione di altri servizi che il Comune desiderasse per proprio conto informatizzare sfruttando la piattaforma tecnologica fornita per il servizio di ristorazione. Competono al concessionario tutti gli oneri di gestione del sistema informatico durante la durata della concessione.

L'espletamento del servizio deve avvenire secondo specifiche modalità, il concessionario dovrà quindi:

- provvedere a sue spese all'approvvigionamento dei generi alimentari necessari al confezionamento dei pasti, delle bevande etc.;
- provvedere all'acquisto e alla tenuta del materiale di consumo quali salviette, piatti, bicchieri, tovagliati a perdere e del materiale ed i mezzi di pulizia all'uopo occorrenti compresi sacchi e contenitori per riporre i rifiuti;
- preparare i pasti, giornalmente nel centro cottura situato nei locali di Via Terracini e trasportarli in appositi contenitori igienici per la somministrazione agli utenti;
- smaltire i rifiuti della mensa in modo da favorire il riciclaggio delle materie plastiche ed il compostaggio dei rifiuti organici anche attraverso accordi con ditte specializzate ed aziende agricole;
- provvedere al trasporto compreso carico e scarico, dei pasti in multirazione presso i refettori con mezzi idonei opportunamente coibentati ai sensi della vigente normativa igienico-sanitaria;
- provvedere alla preparazione, al riordino e alla pulizia dei tavoli e dei refettori ed al conseguente sporzionamento dei pasti;
- preparare eventuali diete particolari su segnalazione del medico curante e/o del Servizio Sanitario Pubblico in presenza di allergie, intolleranze alimentari, etc; preparare eventuali diete particolari su richiesta dell'utente per specifici credo religiosi;
- preparare eventuali "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Le diete in bianco non necessitano di certificazione medica;
- osservare scrupolosamente l'orario di preparazione e relativa fornitura dei pasti secondo le indicazioni delle Autorità Scolastiche locali e/o del Comune;

- porre scrupolosa attenzione a che i pasti corrispondano alle indicazioni dei L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati Nazionali) predisposti dall'Istituto Nazionale della Nutrizione;
- riordinare, ritirare e riportare al locale lavaggio i contenitori e le stoviglie utilizzate, lavare le stoviglie e i contenitori sporchi utilizzati, pulire e sanificare giornalmente i locali cucina del centro cottura comunale e dei refettori dove mangiano gli utenti e i locali usati per la distribuzione dei pasti;
- operare nel pieno rispetto delle norme vigenti ottemperando in particolare a quanto previsto dalle norme nazionali e comunitarie concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

La ditta concessionaria si impegna ad assorbire nel proprio organico i lavoratori che hanno svolto il servizio di refezione scolastica per le scuole del Comune di Lanuvio nell'anno scolastico 2010/11. Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti, deve essere svolto dal personale alle dipendenze della ditta concessionaria. Per la distribuzione dei pasti gli addetti devono indossare vestiario pulito con apposto il cartellino di identificazione, devono avere i capelli raccolti e contenuti nel copricapo, le mani lavate e pulite, devono indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura dei secondi piatti) durante la distribuzione dei pasti devono indossare scarpe antinfortunistiche e indumenti protettivi (da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs n. 81/08). Le superfici dei tavoli devono essere pulite ed igienizzate con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura, alla quale si procede disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti, le bottiglie contenenti l'acqua. Il servizio di somministrazione dei pasti, secondo quanto specificato nel Capitolato, viene erogato con piatti a perdere, posate a perdere, bicchieri a perdere, tovagliette tipo self-service e tovaglioli monouso salvo nuove e future disposizioni di legge, anche regionali, in merito all'utilizzo di tali materiali a cui il concessionario dovrà adeguarsi. Il pane viene distribuito in confezioni monodose, imbustato in appositi sacchetti traforati e trasparenti di materiale biodegradabile con data e ora di produzione, deve essere posto in cestini così come la frutta. Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione deve essere conservato, con la massima cura e con il necessario ordine, sempre richiuso nelle apposite confezioni, negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. L'acqua distribuita deve essere in bottiglia e le confezioni di acqua minerale devono restare integre fino all'arrivo degli alunni; per la preparazione degli alimenti deve essere utilizzata acqua microbiologicamente pura e non contenente sostanze anche potenzialmente pericolose in valori superiori ai parametri consentiti dalla normativa vigente. Nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste od avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze il personale della ditta è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro cottura. Il cibo avanzato nei piatti di servizio non può essere asportato né destinato ad altro uso e, a meno di particolari accordi con il l'Amministrazione Comunale e i Dirigenti Scolastici per destinarlo ad Enti e/o Organizzazioni caritative, viene gettato nei sacchi dei rifiuti. La ditta deve fornire i sacchi di plastica per lo smaltimento dei rifiuti e i detersivi, prodotti, materiali e beni strumentali occorrenti all'espletamento di tutte le operazioni di pulizia e si impegna inoltre ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti secondo la normativa vigente sul territorio. Sono a carico del concessionario le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti speciali nonché le operazioni di pulizia delle aree esterne e delle vetrature esterne dei locali di pertinenza del servizio e tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione dei locali, compresi quelli in cui si effettua la sola distribuzione e i corridoi di collegamento e le zone attigue.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti. E' vietato l'uso di alimenti contenenti OGM anche se espressamente indicati in etichetta secondo quanto previsto dalla normativa vigente. Il Comune conformemente a quanto previsto dalla Legge finanziaria n. 488/1999 richiede l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta (DOP e IGP), certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento. I prodotti specificatamente richiesti, nel periodo del contratto, oltre a quelli dichiarati in sede di offerta sono: frutta, verdure, pane, legumi, pasta e riso, olio, pomodori pelati, uova e yogurt. Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. I generi alimentari utilizzati nel confezionamento delle pietanze devono essere di prima

scelta e di produzione delle maggiori ditte nazionali ed in perfetto stato di conservazione. Sono esclusi i cibi precotti tranne prodotti quali bastoncini di pesce surgelato o simili ed è vietato l'uso di qualsiasi tipo di carne surgelata. E' ammesso l'utilizzo di tagli di carne refrigerata (di provenienza nazionale) confezionati sottovuoto ed è consentito l'utilizzo di alimenti surgelati quali i minestrone di verdura, i legumi, i fagiolini, i carciofi, gli spinaci, soprattutto nel periodo fuori stagione. La conservazione e lo stoccaggio delle derrate devono essere effettuati in conformità alle modalità operative specificate nel capitolato.

Durante il periodo di gestione la ditta si impegna a mantenere in ottimo stato i locali del centro cottura, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. La manutenzione ordinaria e straordinaria di suddetti macchinari e attrezzature è a carico della ditta concessionaria, nonché la sostituzione e/o integrazione del pentolame, gastronorm, vassoi, stoviglie etc., compresi i reintegri delle stoviglie destinate alla mensa, di tutti gli utensili di cucina. Rientrano nella manutenzione ordinaria tutte le operazioni di pulizia, di sanificazione, di disinfestazione dei locali in uso nonché della fornitura di tutti i detersivi e materiali di consumo occorrenti. Qualora la Ditta volesse mettere a disposizione particolari attrezzature e macchinari che giudichi migliorativi del servizio, lo farà senza nulla pretendere dall'Amministrazione Comunale e sarà sua cura custodirli e provvedere alla manutenzione.

Alla scadenza del contratto, la ditta si impegna a riconsegnare al Comune tutti i beni riportati nel "verbale di inventario e consegna", nello stato e quantità risultanti all'atto di consegna. Detti impianti ed attrezzature dovranno essere consegnate in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione fatto salvo il normale deterioramento dei medesimi a seguito di un corretto utilizzo. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture impianti attrezzature ed arredi questi saranno sistematicamente addebitati alla ditta. Al termine della concessione le attrezzature, gli arredi e quant'altro fornito dal concessionario resteranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

3.3.6 Lavori di realizzazione del refettorio scolastico

Sono oggetto della concessione anche i lavori di realizzazione del refettorio all'interno del locale posto al piano seminterrato dell'edificio scolastico "Italo Calvino" e "Gianni Rodari". Le spese per la realizzazione dei lavori sono a totale carico del concessionario, compresa l'installazione dei relativi impianti, delle macchine e degli arredi e di tutto il necessario alla gestione del servizio, conformemente al progetto esecutivo che sarà approvato dall'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale mette a base di gara il progetto preliminare al fine di fornire ai concorrenti i limiti dimensionali necessari per presentare, in sede di offerta, il progetto definitivo e la relazione tecnico illustrativa corredata dal programma dei lavori. Il progetto esecutivo dovrà invece essere presentato entro 90 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione definitiva del servizio ed entro 15 giorni dall'inizio dei lavori. I lavori dovranno essere eseguiti entro e non oltre 180 giorni dalla consegna dei locali, previa approvazione del progetto da parte dell'Amministrazione Comunale.

Sono a carico della concessionaria gli oneri per la produzione progettuale degli elaborati grafici utili all'ottenimento di tutte le autorizzazioni e nulla osta previsti dalla normativa vigente. Il concessionario è l'unico responsabile dell'esecuzione delle opere in conformità e nel rispetto delle norme di legge vigenti all'epoca della loro realizzazione e si impegna a non arrecare danno o limitazione alle attività didattiche svolte nell'edificio scolastico durante l'esecuzione dei lavori. L'Amministrazione Comunale si solleva da qualsiasi onere aggiuntivo derivante eventuali problemi che sopraggiungessero nel corso dei lavori, non prevedibili al momento dell'aggiudicazione.

Attualmente ancora non sono cominciati i lavori di realizzazione del refettorio scolastico a servizio dei due plessi. Il ritardo nell'esecuzione delle opere è dovuto al processo amministrativo che si è concluso con il subentro della BioRistoro alla concessione, a partire dall'anno scolastico 2013/2014.

3.3.7 Tariffe e modalità di pagamento

Nella seguente tabella sono riportate le tariffe in vigore per l'anno scolastico 2013/14.

Tabella 3.3.2. - Tariffe in vigore per l'anno scolastico 2013/14

TIPOLOGIA DI UTENTE	COSTO PER SINGOLO PASTO FRUITO
Alunni residenti	€ 3,94
Alunni residenti Comune di Aprilia	€ 3,94
Alunni non residenti	€ 5,14

Fonte: elaborazione Cresme su dati del Comune di Lanuvio

I pagamenti vengono effettuati dalle famiglie direttamente alla BioRistoro italia S.r.l., presso gli esercizi commerciali convenzionati dotati di apposito POS. Con l'atto di concessione del servizio il Comune trasferisce alla concessionaria le prerogative proprie della P.A. in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. Spetta quindi al concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva per il recupero delle somme dovutegli, previo inoltrare di almeno due solleciti scritti all'utenza insolvente. **Il rischio derivante dal mancato introito delle quote spettanti è a totale carico della concessionaria.** In ogni caso resta tassativamente vietata la sospensione del servizio nei confronti di eventuali utenti in situazioni di morosità.

3.3.8 Inadempienze del concessionario e controlli da parte del Comune

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che la ditta sopperirà eventualmente alla necessaria sostituzione o riparazione delle attrezzature, entro i successivi 15 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della ditta, l'ente provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta alla ditta e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Il controllo del rispetto della fornitura di alimenti biologici, sia per i prodotti espressamente richiesti dal Comune che per quelli offerti in aggiunta dalla ditta concessionaria, è sempre esperibile dalla stazione appaltante che, ove rilevi gravi irregolarità, può irrogare sanzioni e penalità proporzionali all'inadempimento.

I controlli di qualità del servizio di ristorazione possono essere effettuati dai vari Uffici Comunali interessati, nonché da tutti gli organismi istituzionali legittimati al controllo secondo le normative vigenti, i quali, congiuntamente o separatamente, a seconda delle rispettive competenze, in proprio o con l'utilizzo di altro personale, potranno disporre sopralluoghi, ispezioni, verifiche ed accertamenti. La ditta è tenuta a conformarsi a quanto disposto dalla Deliberazione di Consiglio Comunale n. 48 del 17/12/2003, istitutiva del Comitato di controllo mensa (composto dai genitori) e della Commissione Mensa (composta dai Consiglieri Comunali) e a quanto prescritto dai Regolamenti approvati dai Consigli d'Istituto dei due Istituti Comprensivi presenti sul territorio di Lanuvio.

L'Amministrazione Comunale si riserva la più ampia facoltà di controllo delle merci anche in fase di lavorazione, effettuando, a suo giudizio insindacabile, ogni necessaria analisi presso laboratori specializzati, le cui spese saranno a carico della ditta concessionaria. Si riserva inoltre la facoltà, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà più opportune, di effettuare controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali del capitolato e alle normative vigenti in materia. La Ditta è obbligata a fornire ai tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale della vigilanza ed ai componenti la Commissione Mensa tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, libero accesso ai locali cucina, ai locali mensa, ai magazzini ed è tenuta a fornire a tutti i chiarimenti richiesti e la documentazione relativa alle attività di autocontrollo pregresse.

Il personale della ditta non dovrà interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'Amministrazione Comunale e questi ultimi sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta. Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere conservate presso il centro cottura per tutta la durata dell'anno

scolastico in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli. L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo e la ditta dovrà dare giustificazioni scritte e documentate entro cinque giorni dal ricevimento delle stesse. Alle eventuali prescrizioni la ditta dovrà uniformarsi entro due giorni. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della ditta, l'Amministrazione Comunale provvederà agli aggiustamenti del caso o all'eventuale sostituzione o fornitura di materiale dandone comunicazione scritta alla ditta ed addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze, rispetto a quanto previsto nel capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare le seguenti sanzioni:

- euro 200,00 per ogni violazione di quanto stabilito nei menù estivo ed invernale;
- euro 200,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- euro 200,00 per mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
- euro 200,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, riciclo e quant'altro previsto dalle Leggi vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti;
- euro 200,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo di qualità;
- euro 200,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- euro 200,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità confezionamento e distribuzione;
- euro 250,00 per mancato rispetto delle temperature di servizio delle varie pietanze;
- euro 200,00 per ciascuna infrazione verificata rispetto al Piano di manutenzione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi;
- euro 200,00 per ogni variazione temporanea di menù superiore alla terza mensile.
- euro 200,00 in caso di qualsiasi interruzione anche parziale, del servizio per qualsivoglia motivo determinatasi, anche in conseguenza di eventuali scioperi del personale adibito.

In caso di recidiva nello spazio di trenta giorni, la penalità già applicata potrà essere aumentata fino al raddoppio. Il valore delle penali non potrà, in ogni caso, superare complessivamente l'1 per mille del valore della concessione.

3.3.9 Il punto di vista del Responsabile del Procedimento

Dopo un'esperienza di tre anni di affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica e trascorso un anno dal subentro nella concessione della BioRistoro, facciamo il punto con la responsabile del procedimento, la Dott.ssa Lara Nucciarelli.

In cosa consiste il suo ruolo di Responsabile del Procedimento?

Il responsabile del procedimento è una figura giuridica che sottintende la persona preposta al servizio di cui si tratta. Ogni servizio ha una struttura organizzativa a capo della quale c'è il responsabile del procedimento il quale è gerarchicamente preposto al controllo e all'attuazione degli obiettivi.

Quando è partito il procedimento e come? Ci può ricostruire la vicenda?

Il procedimento è partito perché ci sono delle scuole sul territorio di Lanuvio che fanno il tempo pieno e che quindi devono usufruire del servizio di refezione scolastica. Ogni servizio comunale che non è svolto direttamente dal Comune va dato in affidamento all'esterno quindi ci siamo curati di far sì che ogni anno fosse garantito l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, pertanto abbiamo proceduto a fare le gare, ogni volta che scadeva il precedente contratto, affidando all'esterno, a una ditta specializzata, il servizio di fornire i pasti ai bambini delle scuole di Lanuvio.

Quali sono state le principali difficoltà che avete incontrato?

Per quanto riguarda il procedimento amministrativo non ci sono state difficoltà, si tratta solo di svolgerlo. Quando scade un affidamento bisogna procedere a una nuova gara che va predisposta, pubblicata, espedita e aggiudicata. Abbiamo trovato delle difficoltà successive alla gara perché la seconda arrivata ha proposto un processo di fronte al giudice amministrativo perché riteneva che l'aggiudicazione fosse stata fatta a una ditta che non aveva presentato un'offerta congrua, per cui c'è stata tutta una vicenda giudiziaria successiva all'aggiudicazione però la gara in sé non ha presentato problemi.

Per quanto riguarda invece il servizio la problematica che è emersa nel corso degli anni è connessa alla difficoltà che avevamo nel gestire anche le entrate della mensa oltre che le uscite, quindi tenere sotto controllo il pagamento degli utenti. Questa problematica ha determinato la nostra scelta di passare, con l'ultimo affidamento del servizio, da un contratto di appalto alla concessione.

E' stato realizzato il locale refettorio all'interno del complesso scolastico "Italo Calvino" e "Gianni Rodari"?

No, non è stato realizzato proprio in virtù del fatto che il processo amministrativo ha fatto sia slittare i tempi che cambiare l'aggiudicatario. Infatti dopo due gradi di giudizio che aveva perso, la fase cautelare e quella di merito, il secondo classificato ha vinto il ricorso al Consiglio di Stato. Questo processo ha bloccato la realizzazione del locale refettorio da parte della ditta che ha vinto all'inizio mentre la ditta subentrata l'estate scorsa prevede l'inizio dei lavori per quest'estate anche perché questo è il suo primo anno di concessione.

Dove vengono preparati i pasti? Sono stati realizzati interventi di sistemazione nel centro cottura di via U. Terracini?

I pasti vengono preparati nel centro cottura di via Terracini. Sono stati realizzati interventi di sistemazione sia dalla prima ditta aggiudicataria cui è stato affidato il servizio per i primi due anni sia dai nuovi affidatari che sono subentrati l'estate scorsa e hanno fatto gli ultimi aggiustamenti prima dell'avvio del servizio.

Ci sono state sostanziali differenze rispetto alla situazione precedente nella modalità di gestione del servizio?

Siamo passati da un appalto a una concessione quindi le differenze sono generate dalla diversa modalità di affidamento. I cambiamenti che volevamo li abbiamo ottenuti passando da appalto a concessione, è proprio perché volevamo quelle modifiche che abbiamo fatto questa scelta. Il regime giuridico dell'appalto è diverso dalla concessione e comporta delle differenze sostanziali che volevamo ottenere, principalmente volevamo che fosse l'affidatario ad occuparsi della riscossione dei crediti infatti ad oggi l'utente paga il servizio alla ditta e non a noi.

Gli utenti si ritengono soddisfatti del servizio erogato?

Sì, non abbiamo ricevuto lamentele circa la qualità del servizio offerto.

Vengono effettivamente svolte attività di promozione, informazione e di educazione alimentare per alunni, genitori e insegnanti?

Sì, sono state svolte dalla Serenissima e anche dalla BioRistoro.

E' stata compiuta una valutazione preventiva dei costi e dei benefici dell'operazione?

L'operazione è stata fatta all'esito della valutazione dei costi e dei benefici. La scelta radicale è derivata dal fatto che per un Ente è un grande beneficio non doversi occupare della riscossione dei crediti, in quanto questo comporta l'abbattimento dei costi di gestione e l'arginamento delle situazioni di morosità.

Quali sono stati i principali benefici e gli eventuali punti critici dell'operazione? Come viene gestito il rapporto con il Gestore?

Diciamo che i punti critici possano trascendere da un discorso legato al singolo servizio, la situazione economica di grave crisi comporta la difficoltà delle famiglie nel provvedere ai vari pagamenti per cui siamo in una situazione di

grave morosità. A parte questo il servizio va bene, la gente ne usufruisce e non darebbe alcun tipo di problema se la situazione economica delle famiglie fosse più agevole. Siccome però siamo in una situazione in cui per la famiglia media, dove magari uno dei due stipendiati ha perso il lavoro, anche il pagamento della mensa diventa una difficoltà, il problema della morosità comincia ad essere consistente ma è da attribuire a questa congiuntura economica perché il servizio in se va bene, la refezione è di ottima qualità, sia prima che adesso, non abbiamo avuto problemi organizzativi né di orari né di altro genere. Il problema è che il servizio non è facile da gestire in quanto l'erogazione c'è ma le entrate sono di difficile reperimento.

Il rapporto con il gestore viene gestito contrattualmente, e come con tutti i fornitori dei servizi che ci riguardano abbiamo contatti costanti. Dobbiamo pagare un servizio quindi come minimo abbiamo un controllo continuo del servizio erogato e dei pagamenti effettuati, poi se c'è una minima problematica o se la scuola va in gita e vuole i cestini anziché un pasto caldo sentiamo la ditta per accordarci secondo le esigenze delle scuole.

3.3.10 Elementi di sintesi e criticità

Il Comune di Lanuvio decide di ricorrere alla concessione di servizi perché oltre ad esternalizzare il servizio di refezione scolastica intende affidare la gestione amministrativa dello stesso a una società specializzata che si occupi anche della riscossione crediti. Inoltre include nell'oggetto della concessione anche i lavori di realizzazione di un refettorio a servizio di due plessi scolastici e i lavori di ammodernamento del centro cottura che mette a disposizione. Il concessionario si assume dunque il rischio derivante dal mancato introito delle quote spettanti da parte degli utenti del servizio e si fa carico delle spese per la realizzazione dei lavori.

La gara viene aggiudicata a Serenissima Ristorazione S.p.A. che esegue gli interventi di sistemazione del centro cottura e gestisce il servizio di ristorazione per due anni scolastici fino a quando, a seguito della sentenza di accoglimento di ricorso al Consiglio di Stato, la BioRistoro S.r.l. subentra nella concessione del servizio per il quinquennio 2013-2018. Ad oggi entrambe le concessionarie hanno eseguito lavori di ammodernamento del centro cottura ma, a causa del processo amministrativo che peraltro si è concluso con il cambio del concessionario, i lavori di realizzazione del refettorio sono stati riprogrammati secondo la nuova convenzione stipulata.

4. COME SI DEVE FARE: caratteristiche degli affidamenti pubblici di servizi di ristorazione

Nel presente capitolo ci si concentrerà sulle procedure adottate per attuare un contratto di facility management nel settore dei servizi di ristorazione e sulle caratteristiche dei servizi richiesti come descritti nei capitolati tecnici. Nello specifico sono analizzate tre iniziative del territorio laziale, avviate nell'ultimo biennio, e rappresentative dei tre mercati della ristorazione più importanti. Per la **ristorazione scolastica** è stato studiato il servizio di ristorazione scolastica **centralizzata e autogestita nella Capitale**. Per la **ristorazione ospedaliera** il caso esaminato è quello relativo al servizio di ristorazione ospedaliera **occorrente alle aziende sanitarie IFO, ACO San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E**. Infine per i **buoni pasto** l'analisi si è concentrata sulla **Convenzione Consip "Buoni pasto"** edizione 6.

4.1. Ristorazione scolastica: il servizio di ristorazione scolastica centralizzata e autogestita nella Capitale

A partire dal 2012 hanno avuto inizio le procedure per l'affidamento dei nuovi contratti che regolano i servizi di refezione scolastica delle sezioni primavera e ponte, delle scuole dell'infanzia comunali e statali, delle scuole primarie e secondarie di primo grado della Capitale per gli anni 2014-2017. I bandi di gara sono stati indetti da Roma Capitale per la refezione scolastica centralizzata e dai singoli Istituti Comprensivi per la refezione in autogestione.

L'Osservatorio regionale del FM del Lazio, tra agosto 2012 e giugno 2014 ha censito 91 iniziative del valore complessivo a base di gara di 585 milioni di euro delle quali 11 per 393 milioni fanno riferimento al servizio di refezione scolastica centralizzata indetto da Roma Capitale. Al 30 giugno 2014 risultano aggiudicati in via definitiva o provvisoria la quasi totalità dei contratti.

Per quanto riguarda la **refezione scolastica centralizzata**, l'erogazione del servizio ha avuto inizio il 1° gennaio 2014 e terminerà il 30 giugno 2017 ed è gestito dai principali big nazionali del settore della ristorazione: Cir Food, gruppo la Cascina (La Cascina Global Service e Vivenda), CNS, Dussmann Service e Serenissima Ristorazione.

Per quanto riguarda la **refezione scolastica autogestita**, cioè nei casi in cui i Dirigenti Scolastici di Istituti hanno scelto di effettuare il servizio di ristorazione scolastica in autogestione, non si è ancora giunti alla conclusione dell'iter di affidamento per tutti gli 80 contratti censiti dall'Osservatorio regionale. Rispetto agli assegnatari, in via definitiva o provvisoria, dei 71 contratti di refezione autogestita, censiti dall'Osservatorio al 30 giugno 2014, si distinguono due big "romani": la Cooperativa Solidarietà e Lavoro, nata a Roma a metà degli anni '80, con 16 contratti dell'importo complessivo di circa 40 milioni; Pedevilla Spa, azienda familiare, legata al territorio, che alla fine degli anni 90 si è trasformata in azienda moderna a vocazione nazionale, con 14 contratti dell'ammontare complessivo di circa 40 milioni.

Tabella 4.1. - I Contratti del servizio di ristorazione scolastica centralizzata e autogestita nella Capitale

Stazione Appaltante	Oggetto	Importo di riferimento	Tipo aggiudicatario	Aggiudicatario (capogruppo in caso di ATI)
ROMA CAPITALE	Municipio VIII	49.711.475	Singola	DUSSMANN SERVICE SRL
ROMA CAPITALE	Municipi XV - XVI	45.918.950	Singola	C.N.S.
ROMA CAPITALE	Municipi VI-VII	38.931.475	Singola	C.N.S.
ROMA CAPITALE	Municipi I - XIX - XX	36.188.763	Singola	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
ROMA CAPITALE	Municipio XIII	35.075.838	Singola	CIR FOOD SC
ROMA CAPITALE	Municipi I - XVII - XVIII	34.821.463	Singola	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
ROMA CAPITALE	Municipio X	32.102.400	Singola	DUSSMANN SERVICE SRL
ROMA CAPITALE	Municipi III-IX	30.556.625	Singola	GRUPPO LA CASCINA
ROMA CAPITALE	Municipi II -V	30.543.838	Singola	CIR FOOD SC
ROMA CAPITALE	Municipio IV	30.108.100	Singola	GRUPPO LA CASCINA
ROMA CAPITALE	Municipi XI-XII	28.804.600	Singola	GRUPPO LA CASCINA
ISTITUTO COMPRESIVO BORGONCINI DUCA	Plessi dell'I.C. Borgoncini Duca	4.203.144	ATI/RTI	SOLIDARIETÀ E LAVORO SOC.COOP.
ISTITUTO COMPRESIVO VIA G.PALOMBINI 59	Plessi dell'I.C. Via Giovanni Palombini 59	3.908.104	Singola	PEDEVILLA SPA
IST. COMPRESIVO VIA MAR DEI CARAIBI	Plessi dell'I.C. Via Mar dei Caraibi	3.845.226	Aggiudicata	Nome aggiudicatario non disponibile
ISTITUTO COMPRESIVO VIA F. SANTI 65	Plessi dell'I.C. Via F. Santi 65	3.834.798	Singola	PEDEVILLA SPA
ISTITUTO COMPRESIVO PIAZZA CAPRI	Plessi dell'I.C. piazza Capri	3.814.254	Singola	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
ISTITUTO COMPRESIVO MAHATMA GANDHI	Plessi dell'I.C. Mahatma Gandhi	3.759.426	Singola	CIR FOOD SC
IST. COMPRESIVO VIA ARISTIDE LEONORI 74	Plessi dell'I.C. Via Aristide Leonori 74	3.723.456	ATI/RTI	SOLIDARIETÀ E LAVORO SOC.COOP.
ISTITUTO COMPRESIVO VIA MONTE ZEBIO	Plessi dell'I.C. Via Monte Zebio	3.721.014	Singola	PEDEVILLA SPA
ISTITUTO COMPRESIVO VIA LUIGI RIZZO	Plessi dell'I.C. Luigi Rizzo 1	3.690.463	Singola	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
IST. COMPRESIVO VIALE ADRIATICO 140	Plessi dell'I.C. Viale Adriatico 140	3.671.118	Singola	CIMAS SRL RISTORAZIONE
ISTITUTO COMPRESIVO VIA FIORENTINI	Plessi dell'I.C. Via Fiorentini	3.636.072	Singola	PEDEVILLA SPA
ISTITUTO COMPRESIVO VIA G. MESSINA	Plessi dell'I.C. Via G. Messina	3.493.076	Singola	SOLIDARIETÀ E LAVORO SOC.COOP.
IST. COMPRESIVO VIA S. PINCHERLE	Plessi dell'I.C. Via S. Pincherle 140	3.469.818	Singola	CIR FOOD SC
ISTITUTO COMPRESIVO VIA MAZZATINTI	Plessi dell'I.C. Via Mazzatinti	3.331.482	ATI/RTI	SOLIDARIETÀ E LAVORO SOC.COOP.
IST. VII CIRCOLO DIDATTICO MONTESSORI	Plessi del VII Circolo Didattico Montessori	3.276.372	ATI/RTI	C.N.S
IST. COMPRESIVO GIUSEPPE MONTEZEMOLO	Plessi dell'I.C. Giuseppe Montezemolo	3.269.574	ATI/RTI	SOLIDARIETÀ E LAVORO SOC.COOP.
ISTITUTO COMPRESIVO VIA FERRAIRONI	Plessi dell'I.C. Via Ferraironi	3.253.140	Non disponibile	
ISTITUTO COMPRESIVO VIA P. A. MICHELI	Plessi dell'I.C. Via P.A. Micheli 21	3.248.058	Singola	PEDEVILLA SPA
ISTITUTO COMPRESIVO VIA BOCCIONI	Plessi dell'I.C. Via Boccioni.	3.202.056	Singola	GRUPPO ELIOR
ISTITUTO COMPRESIVO PIAZZA DE CUPIS	Plessi dell'I.C. Piazza De Cupis	3.002.208	ATI/RTI	C.N.S.
ISTITUTO COMPRESIVO FIUME GIALLO	Plessi dell'I.C. Fiume Giallo.	2.965.050	Non disponibile	
IST. COMPRESIVO STATALE LARGO COCCONI	Plessi dell'I.C. Statale Largo Cocconi	2.901.155	Singola	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
ISTITUTO COMPRESIVO LEONARDO DA VINCI	Plessi dell'I.C. Leonardo Da Vinci	2.894.826	Singola	PEDEVILLA SPA
ISTITUTO COMPRESIVO VIA SANTI SAVARINO	Plessi dell'I.C. via Santi Savarino	2.891.790	Singola	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
ISTITUTO COMPRESIVO VIA PADRE SEMERIA	Plessi dell'I.C. Via Padre Semeria	2.874.828	Singola	CIR FOOD SC
IST. COMPRESIVO PARCO DELLA VITTORIA	Plessi dell'I.C. Parco della Vittoria	2.862.618	Singola	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
ISTITUTO COMPRESIVO ORSA MAGGIORE	Plessi dell'I.C. Orsa Maggiore	2.847.108	ATI/RTI	GRUPPO LA CASCINA
ISTITUTO COMPRESIVO INTERNAZIONALE G.PARINI	Plessi dell'I.C. I. G. Parini	2.798.334	ATI/RTI	GRUPPO LA CASCINA
IST. COMPRESIVO DOMENICO PURIFICATO	Plessi dell'I.C. Domenico Purificato	2.715.590	Singola	PEDEVILLA SPA
ISTITUTO COMPRESIVO VIA MAFFI	Plessi dell'I.C. di Via Pietro Maffi 45	2.687.018	ATI/RTI	SOLIDARIETÀ E LAVORO SOC.COOP.
ISTITUTO COMPRESIVO G. PALLAVICINI	Plessi dell'I.C. G. Pallavicini	2.652.804	Gara in corso	
ISTITUTO COMPRESIVO VIA VAL MAGGIA	Plessi dell'I.C. Via Val Maggia	2.622.246	Non disponibile	
ISTITUTO COMPRESIVO STATALE VIA DEI TORRIANI	Plessi dell'istituto comprensivo Statale Via dei Torriani	2.533.344	Singola	CIR FOOD SC
ISTITUTO COMPRESIVO REGINA MARGHERITA	Plessi dell'I.C. Istituto Comprensivo Regina Margherita e Scuola dell'Infanzia Comunale	2.491.566	singola	GRUPPO ELIOR
ISTITUTO COMPRESIVO FRATELLI BANDIERA	Plessi dell'I.C. Fratelli Bandiera	2.445.102	Non disponibile	
ISTITUTO COMPRESIVO TULLIA ZEVI	Plessi dell'I.C Tullia Zevi	2.437.512	Singola	CIR FOOD SC
ISTITUTO COMPRESIVO GIORGIO PERLASCA	Plessi dell'I.C. Giorgio Perlasca	2.427.898	Singola	GRUPPO ELIOR
ISTITUTO COMPRESIVO VIA MARCO FULVIO NOBILIORE 78	Plessi dell'I.C. Via M.F. Nobilioire 78	2.414.148	Singola	SOLIDARIETÀ E LAVORO SOC.COOP.

Stazione Appaltante	Oggetto	Importo di riferimento	Tipo aggiudicatario	Aggiudicatario (capogruppo in caso di ATI)
ISTITUTO COMPRESIVO LARGO S. PIO V 20	Plesso dell'I.C. Largo San Pio V	2.374.812	ATI/RTI	SOLIDARIETÀ E LAVORO SOC.COOP.
ISTITUTO COMPRESIVO LARGO D. BUZZATI	Plessi dell'I.C. Largo D. Buzzati	2.360.952	ATI/RTI	SOLIDARIETÀ E LAVORO SOC.COOP.
IST. COMPRESIVO FALCONE E BORSELLINO	Plesso dell'I.C. Falcone e Borsellino	2.328.018	Singola	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
ISTITUTO COMPRESIVO FRATELLI CERVI	Plessi Istituto Comprensivo Fratelli Cervi	2.293.493	Singola	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
ISTITUTO COMPRESIVO VIA DELLA MARATONA	Plessi dell'I.C. Via della Maratona	2.290.405	Singola	PEDEVILLA SPA
ISTITUTO COMPRESIVO REGINA ELENA	Plessi dell'I.C. Regina Elena	2.245.981	Singola	PEDEVILLA SPA
ISTITUTO COMPRESIVO PIAZZA DAMIANO SAULI	Plessi dell'I.C. Piazza Damiano Sauli	2.243.411	Non disponibile	
ISTITUTO COMPRESIVO VIRGILIO	Plessi dell'ist. Compr. Virgilio di Roma	2.240.766	Singola	PEDEVILLA SPA
IST. COMPRESIVO VIA LAURENTINA 710	Plessi dell'I.C. Via Laurentina 710	2.239.380	Singola	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
ISTITUTO COMPRESIVO PARCO DI VEIO	Plessi dell'I.C. Parco di Veio	2.147.191	Singola	GRUPPO SODEXO
ISTITUTO COMPRESIVO FEDERICO BORROMEO	Plessi dell'I.C. Federico Borromeo II	2.142.942	ATI/RTI	SOLIDARIETÀ E LAVORO SOC.COOP.
ISTITUTO COMPRESIVO MATTEO RICCI	Plessi dell'Istituto Comprensivo Matteo Ricci	2.136.024	Singola	GRUPPO SODEXO
ISTITUTO COMPRESIVO LARGO CASTELSEPRIO	Plessi Istituto Comprensivo Largo Castelseprio	2.131.925	Singola	GRUPPO SODEXO
ISTITUTO COMPRESIVO DI VIA CASSIA KM. 18 700	Plessi dell'I.C. di Via Cassia km. 18 700	2.130.203	Singola	PEDEVILLA SPA
ISTITUTO COMPRESIVO STATALE VIA P. R. PIROTTA	Plessi dell'I.C.S. Via P.R. Protta	2.060.652	Singola	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
ISTITUTO COMPRESIVO DI STATO VIA GUICCIARDINI	Plesso R. Bonghi dell'I.C. Via Guicciardini	2.050.604	Singola	PEDEVILLA SPA
ISTITUTO COMPRESIVO VIA VOLSINIO	Plesso G. Mazzini (Scuola Primaria Statale) e Scuola dell'Infanzia Comunale	2.036.707	ATI/RTI	C.N.S.
ISTITUTO COMPRESIVO VIA CASSIA 1694	Plessi dell'I.C. Via Cassia 1694	2.002.196	Singola	GRUPPO ELIOR
ISTITUTO COMPRESIVO INDRO MONTANELLI	Plessi dell'I.C. Indro Montanelli	2.000.651	Singola	PEDEVILLA SPA
ISTITUTO COMPRESIVO PIAZZA MINUCCIANO	Plessi dell'I.C. Piazza Minucciano	1.963.104	Singola	CIR FOOD SC
IST. COMPRESIVO VIA SAN BIAGIO PLATANI	Plessi dell'I.C. Via San Biagio Platani	1.956.280	ATI/RTI	GRUPPO LA CASCINA
ISTITUTO COMPRESIVO E. Q.VISCONTI	Plessi dell'I.C. E. Q. Visconti	1.947.302	Singola	PEDEVILLA SPA
ISTITUTO COMPRESIVO PADRE ROMUALDO FORMATO	Plessi dell'I.C. Padre Romualdo Formato	1.869.186	ATI/RTI	SOLIDARIETÀ E LAVORO SOC.COOP.
ISTITUTO COMPRESIVO VIA O. DAMASIANO	Plessi dell'I.C. Via O. Damasiano	1.771.130	ATI/RTI	SOLIDARIETÀ E LAVORO SOC.COOP.
ISTITUTO COMPRESIVO VIA P. STABILINI	Plessi dell'I.C. Via P.Stabilini	1.688.742	ATI/RTI	GRUPPO LA CASCINA
ISTITUTO COMPRESIVO ALFIERI-LANTE DELLA ROVERE	Plessi dell'I.C. Alfieri-Lante Della Rovere	1.660.692	Singola	GRUPPO ELIOR
ISTITUTO COMPRESIVO LA GIUSTINIANA	Plessi dell'I.C.S. La Giustiniana	1.629.870	Singola	GRUPPO ELIOR
ISTITUTO COMPRESIVO PIAZZALE HEGEL	Plessi dell'I.C. Piazzale Hegel	1.596.342	Singola	GRUPPO ELIOR
ISTITUTO COMPRESIVO VIA NITTI	Plessi dell'I.C. Via F.S. Nitti	1.564.299	Singola	GRUPPO SODEXO
ISTITUTO COMPRESIVO VIA MEROPE	Plessi dell'I.C. Via Merope	1.525.214	ATI/RTI	SOLIDARIETÀ E LAVORO SOC.COOP.
ISTITUTO COMPRESIVO AMENDOLA GUTTUSO	Plessi dell'I.C. Amendola Guttuso	1.394.844	ATI/RTI	GRUPPO LA CASCINA
ISTITUTO COMPRESIVO VIALE DEI CONSOLI 16	Plesso G. Puccini dell'I.C. Viale dei Consoli 16	1.330.758	ATI/RTI	SOLIDARIETÀ E LAVORO SOC.COOP.
ISTITUTO COMPRESIVO VIA DE FINETTI	Plessi dell'I.C. Via de Finetti	1.260.943	ATI/RTI	GRUPPO LA CASCINA
ISTITUTO COMPRESIVO VIA DELLE CARINE	Plessi dell'I.C. Via delle Carine II	1.255.241	Singola	GRUPPO ELIOR
ISTITUTO COMPRESIVO A. GRAMSCI	Plesso Corviale dell'Istituto comprensivo A. Gramsci	1.234.002	ATI/RTI	SOLIDARIETÀ E LAVORO SOC.COOP.
ISTITUTO COMPRESIVO PIAZZA GOLA	Plessi dell'I.C. Piazza Gola	1.183.974	ATI/RTI	SOLIDARIETÀ E LAVORO SOC.COOP.
IST. COMPRESIVO "LUIGI SETTEMBRINI"	Plesso di via Novara 22 dell'I.C. Luigi Settembrini	1.090.643	ATI/RTI	C.N.S.
ISTITUTO COMPRESIVO VIA CORTINA	Plessi dell'I.C. Via Cortina	750.288	Singola	INNOVA SPA
ISTITUTO COMPRESIVO VIA F. LAPARELLI 60	Plesso dell'I.C. Via F. Laparelli 60	741.510	ATI/RTI	GRUPPO LA CASCINA
ISTITUTO COMPRESIVO VIA MANASSEI	Plesso dell'I.C. Via Manassei	530.816	Singola	CIR FOOD SC
ISTITUTO COMPRESIVO PAOLO STEFANELLI	Plessi dell'I.C. Paolo Stefanelli	516.780	Singola	GRUPPO LA CASCINA
ISTITUTO COMPRESIVO VIA TEDESCHI	Plesso Scuola secondaria di 1 Grado dell'I.C. Via Tedeschi	168.432	Singola	DUSSMANN SERVICE SRL
TOTALE GENERALE		584.666.028		
DI CUI ROMA CAPITALE		392.763.525		

Rispetto alla procedura adottata e alle caratteristiche dei servizi richiesti, per tutti gli appalti la documentazione di gara di riferimento è stata predisposta dagli uffici dedicati di Roma Capitale. Nello specifico la documentazione di gara messa a disposizione dei concorrenti si compone di un bando, di un disciplinare e di un capitolato con allegati tecnici e modelli per le dichiarazioni dei concorrenti. Il capitolato è stato predisposto in due versioni: una per gli 11 lotti del servizio di refezione centralizzata e l'altra per tutti gli appalti del servizio di refezione autogestita.

La **procedura adottata** per l'individuazione del gestore del servizio è quella aperta con il criterio **dell'offerta economicamente più vantaggiosa**, con un rapporto di **40 punti per l'offerta economica e 60 punti per l'offerta tecnica**. Gli elementi presi in considerazione per l'attribuzione del punteggio tecnico, in base a quanto riportato nell'allegato 12 al capitolato – “Criteri di valutazione delle offerte”, sono riportati nella seguente tabella.

Tabella 4.2. - Elementi e punteggi per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa

ELEMENTO	SUB-ELEMENTO	PUNTEGGIO MASSIMO
A. Organizzazione del servizio (max 25 punti):	a.1 Progetto tecnico contenente l'organizzazione delle attività previste dal Capitolato Speciale d'Appalto (di seguito CSA);	11 punti
	a.2 Miglioramento del rapporto dietiste/numero pasti previsti (fino ad un massimo di 1/2000);	4 punti
	a.3 Miglioramento del rapporto personale addetto alla distribuzione/numero pasti distribuiti (fino ad un massimo di 1/40);	6 punti
	a.4 Sistema informatizzato di prenotazione pasti	4 punti
B. Politiche ambientali e culturali di approvvigionamento dei prodotti alimentari (max 30 punti):	b.1 Derrate per le quali l'intero ciclo di produzione, trasformazione e confezionamento si svolga all'interno di un territorio ricompreso nell'arco di 300 km, in linea d'aria, dal Campidoglio ed il trasporto avvenga utilizzando, almeno per il 50%, mezzi su ferro e/o veicoli almeno euro 4 e/o veicoli elettrici e/o vetture ibride;	17 punti
	b.2 Prodotti provenienti da Cooperative sociali;	4 punti
	b.3 Progetto per l'introduzione di menù a base di filetti di “pesce fresco”;	2 punti
	b.4 Prodotti DOP o IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal CSA;	6 punti
	b.5 Impiego di prodotti per la pulizia ecolabel o equivalenti e a basso impatto ambientale.	1 punto
C. Riciclo dei residui di mensa (max 5 punti):	c.1 Raccolta e consegna, presso centri caritatevoli, delle derrate integre non distribuite;	3 punti
	c.2 Recupero e consegna dei pasti solo in parte consumati dagli utenti, da destinare al consumo animale o a compostaggio.	2 punti

Tutte le **prestazioni previste per l'erogazione del servizio di refezione scolastica centralizzata o in autogestione** sono dettagliatamente descritte nei corrispondenti **capitolati tecnici** predisposti da Roma Capitale. La struttura dei due documenti tecnici è la stessa. Le differenze riguardano esclusivamente i dettagli che caratterizzano l'Amministrazione committente e non le modalità di erogazione dei servizi.

Le **modalità di erogazione dei servizi richiesti**, come riportato tra i principi generali del capitolato, sono state definite sulla base:

- delle “esigenze sociali, della tutela della salute e dell'ambiente, della promozione dello sviluppo sostenibile” (D.Lgs. 163/06 comma 2, articolo 2);
- del Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement (Decreto Interministeriale dell' 11 aprile 2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione");
- dei “Criteri Minimi Ambientali” (Decreto del ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare” del 25 Luglio 2011).

Nella **prima sezione** del capitolato, dedicata alle **indicazioni generali, al punto 1**, è specificato l'**oggetto dell'appalto**, cioè l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica rivolta: agli alunni delle scuole dell'infanzia, delle

sezioni Ponte e delle sezioni Primavera che fruiscono del tempo pieno; agli alunni delle scuole primarie frequentanti il tempo pieno, i moduli e le attività integrative; agli alunni delle scuole secondarie di primo grado frequentanti il tempo prolungato; agli insegnanti ed il personale ausiliario aventi diritto al pasto.

Inoltre, sono oggetto dell'appalto anche i seguenti interventi di:

- manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti annessi (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza);
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture;
- integrazione della dotazione standard, nel caso in cui presso alcune strutture le attrezzature e gli impianti in dotazione non risultassero rispondenti agli standard minimi (Allegato tecnico n. 7).

Il servizio viene svolto presso i centri refezionali messi a disposizione dai Municipi o presso i centri refezionali autogestiti, messi a disposizione dell'Autorità scolastica da parte dell'Amministrazione capitolina. Tali centri refezionali saranno concessi in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione e la distribuzione in loco dei pasti.

Il **punto 4** è dedicato alle **attività che costituiscono il servizio di refezione**, che consistono:

- nei centri refezionali dotati di cucina: nella preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;
- nei centri refezionali non dotati di cucina (terminali di consumo): nel trasporto e distribuzione dei pasti che saranno preparati presso le strutture dotate di cucina, trasferiti al terminale di consumo e distribuiti;
- nella preparazione e fornitura di diete speciali nonché di menù collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo;
- nella fornitura, preparazione e distribuzione di uno spuntino a metà mattina per gli utenti iscritti al servizio di ristorazione.

Inoltre, per ciascuna categoria di utenti, sono previste anche le seguenti attività:

- reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
- preparazione e consegna – presso le classi – dello spuntino di metà mattina;
- preparazione dei pasti e relativo assemblaggio;
- confezionamento, trasporto e distribuzione nei terminali di consumo;
- apparecchiatura dei tavoli secondo le modalità previste nell'allegato tecnico n. 5 al presente CSA;
- porzionatura nei piatti;
- distribuzione dei pasti a tavola;
- sbucciamento della frutta per i bambini delle sezioni Primavera e Ponte, scuola dell'Infanzia ed il primo ciclo della scuola Primaria, ove richiesto dai Dirigenti Scolastici, dai Funzionari dei Servizi Educativi e Scolastici e/o dalle Dietiste municipali;
- sgombero, riordino e pulizia dei locali di consumo dei pasti, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti;
- lavaggio delle stoviglie e di tutti i materiali utilizzati, secondo il Piano di sanificazione allegato nel Manuale di Autocontrollo dell'O.E.A. redatto ai sensi del Reg. CE 852/2004;
- pulizia cucina, pertinenze e locali funzionalmente annessi;
- ritiro dei contenitori e dei gastronorm impiegati per il trasporto ai terminali di consumo e il loro successivo lavaggio che avverrà o presso i terminali di consumo o presso le cucine del lotto di competenza;
- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio.

La **seconda sezione** del capitolato è dedicata alle **disposizioni relative al personale**. In tale sezione, che riunisce i punti da 10 a 20, vengono enunciate, oltre a disposizioni generali, disposizioni puntuali rispetto a: rapporto di lavoro; organico e reintegro; modalità di informazione; norme comportamentali; formazione e aggiornamento; vestiario e igiene. Sono inoltre definiti i seguenti aspetti:

- l'O.E.A (Operatore Economico Aggiudicatario) deve nominare, per ciascun lotto ad essa aggiudicato, un Direttore Tecnico del Servizio, a cui affidare la direzione complessiva del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, con obbligo di reperibilità.
- l'O.E.A. deve, inoltre, indicare e nominare i Responsabili Operativi del Servizio sul territorio del lotto affidato. Ogni Responsabile Operativo del Servizio deve essere assegnato ad un numero massimo di 5 centri refezionali, con il compito di garantire la corretta attuazione del contratto.
- l'O.E.A. deve anche assegnare una figura di Personale Dietista, nella misura minima di una ogni 3.000 pasti giornalieri previsti sul territorio del lotto affidato, con il compito di garantire la predisposizione di diete speciali per motivi di salute o a carattere etico-religioso.

La **terza sezione**, che riunisce i punti da 21 a 29, è dedicata agli **aspetti merceologici e nutrizionali**. In particolare sono definite le specifiche tecniche relative al menù, con indicazioni relative alle preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente a ciascuna tipologia di utenti. I menù sono diversificati per ordini di scuola: sezioni Primavera e sezioni Ponte; scuole dell'Infanzia comunale e statale; scuole primarie e scuole secondarie di I grado. I menù sono articolati in cicli di nove settimane e distinti in menù estivo e menù invernale. In questa parte del documento sono inoltre definite le caratteristiche dello spuntino di metà mattina, la struttura del menù, i cestini freddi, le diete speciali, i menù collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo, le variazioni del menù, le tabelle dietetiche e le caratteristiche delle derrate alimentari. Rispetto a quest'ultimo punto, anche in seguito all'inserimento dei prodotti biologici in tutte le scuole (Legge Regione Lazio 10/2009) il capitolato contiene i seguenti elementi:

- il criterio della "freschezza garantita", per cui, rispetto ai prodotti ortofrutticoli, non devono trascorrere più di 3 giorni dal momento della raccolta a quello del consumo;
- l'incentivo ad utilizzare i prodotti laziali;
- la valorizzazione della cultura culinaria regionale;
- l'impiego di prodotti a denominazione protetta (DOP, IGP) certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie;
- l'obbligo per le ditte di effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti in modo da garantire una maggiore sostenibilità ambientale.

Tra la **quarta e la nona sezione**, vengono trattati i seguenti aspetti:

- igiene della produzione e conservazione delle derrate (punti 30 e 31);
- tecnologie di manipolazione e di cottura (punti da 32 a 36);
- norme per la prenotazione, la veicolazione dei pasti, e la loro distribuzione (punti da 37 a 48);
- pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo (punti da 49 a 58);
- norme di prevenzione, sicurezza e antifortunistica sui luoghi di lavoro (punti da 59 a 63).

Nella **decima sezione**, che riunisce i punti da 64 a 75, vengono definite le modalità per i **controlli di conformità della produzione e del servizio**. E', infatti, facoltà dell'Amministrazione effettuare controlli in qualsiasi momento, senza preavviso, al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali. I **Soggetti e gli Organismi preposti al controllo** e relative competenze sono:

- gli organismi istituzionali legittimati al controllo;
- i competenti Servizi della A.S.L.;
- il personale incaricato dal Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici;
- il personale incaricato dai Municipi territorialmente competenti;
- le strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione;
- le Commissioni mensa. Il capitolato speciale d'appalto prevede, infatti, tra i Soggetti ed Organismi preposti al controllo, anche le rappresentanze degli utenti fruitori del servizio di ristorazione scolastica, i quali nel compimento della loro funzione devono attenersi al "Manuale operativo per le attività delle commissioni mensa".

Nell'**undicesima sezione** (punti da 76 a 80) sono definite le **inadempienze e penali**; nella **dodicesima** (punti da 81 a 86) sono riportate disposizioni in merito a **prezzo e modalità di pagamento dei pasti**; nella **tredicesima** (punti da 87 a 92) sono previste disposizioni sugli **immobili** (verbale di consegna dei locali refezionali ed inventario, attrezzature di cucina, divieto di variazione della destinazione d'uso, manutenzione ordinaria e straordinaria, verifica periodica dello stato dei locali refezionali e degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, verbale ed inventario di riconsegna alla scadenza del contratto).

Le **ultime due sezioni**, la quattordicesima e la quindicesima, che riuniscono i punti da 93 a 106, sono dedicate agli aspetti relativi alla **gestione del contratto** e alle **disposizioni finali** (contenzioso, foro competente e rinvio).

Per la consultazione dei capitolati si rimanda ai seguenti link del sito di Roma Capitale:

refezione centralizzata:

http://www.comune.roma.it/wps/portal/pcr?contentId=NEW122052&jp_pagecode=newsview.wp&ahew=contentId:jp_pagecode

refezione autogestita:

http://www.comune.roma.it/wps/portal/pcr?contentId=NEW122053&jp_pagecode=newsview.wp&ahew=contentId:jp_pagecode

4.2. Ristorazione ospedaliera: il servizio di ristorazione ospedaliera per le aziende sanitarie IFO, ACO San Giovanni, Rieti e Roma E

La Regione Lazio, nel 2013, ha indetto una **gara comunitaria centralizzata a procedura aperta** finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente agli Istituti Fisioterapici Ospedalieri¹ (di seguito IFO), all'Azienda Complesso Ospedaliero San Giovanni Addolorata (di seguito ACO San Giovanni), all'Azienda Sanitaria di Rieti e all'Azienda Sanitaria Roma E (quest'ultima per le sole strutture residenziali e semiresidenziali psichiatriche). **La Regione Lazio, in qualità di Stazione Appaltante, è responsabile della pubblicazione e successiva aggiudicazione della procedura concorsuale aperta centralizzata, mentre i contratti con la ditta aggiudicataria saranno stipulati direttamente da ciascuna Azienda Sanitaria.**

Il servizio di ristorazione ospedaliera proposto dalla Regione Lazio è articolato in 3 lotti e organizzato nelle seguenti tipologie:

- A - Legame "fresco-caldo", per il quale è richiesto all'appaltatore di utilizzare le cucine interne alle strutture delle aziende sanitarie che affidano allo stesso, in comodato d'uso gratuito, i locali necessari per l'espletamento del servizio;
- B - Legame "refrigerato", per il quale è richiesto all'appaltatore di utilizzare un centro di cottura esterno ai locali delle aziende sanitarie stesse e nella piena disponibilità della ditta aggiudicataria, assicurando il servizio di ristorazione con pasti veicolati prodotti da detto centro.

Solo per l'azienda sanitaria Roma E, per la quale il servizio è rivolto agli ospiti dei presidi territoriali di assistenza psichiatrica, è facoltà dell'appaltatore offrire, discrezionalmente, il servizio in tipologia A oppure B oppure in tipologia mista A/B - come meglio specificato nell'Allegato A1 – "Schede di dettaglio Aziende Sanitarie" – fermo restando che la cottura del pasto dovrà in ogni caso avvenire nel centro di cottura della Ditta.

Come riportato nel disciplinare di gara, i contratti hanno caratteristiche dimensionali e complessità elevate, direttamente legate al contenuto del servizio, che richiedono solidità economica, mezzi tecnici e maturata esperienza nella gestione di servizi analoghi in capo alla ditta appaltatrice, tali da garantire la corretta esecuzione del contratto,

¹ Ente di diritto pubblico che ha il compito di gestire due realtà di rilievo per il territorio romano e per quello nazionale: l'Istituto Nazionale Tumori Regina Elena e l'Istituto Dermatologico San Gallicano, riconosciuti sin dal 1939, Istituti di ricovero e cura a carattere scientifico (IRCCS).

avente ad oggetto prestazioni essenziali direttamente rivolte ai degenti negli ospedali e nei presidi territoriali delle Aziende Sanitarie della Regione Lazio.

Il valore complessivo della gara è pari 30.796.032,67 euro IVA esclusa, al netto dei costi per rischi da interferenza (DUVRI) pari a 35.700,00 euro. I singoli contratti avranno una durata di 54 mesi a decorrere dalla data di stipula. La remunerazione dei servizi avverrà sulla base degli effettivi pasti erogati moltiplicati per i prezzi unitari presentati in sede di offerta, espressi in Euro, al netto dell'IVA.

Tabella 4.3. - Valore del contratto: importi per lotto e azienda sanitaria

Lotti	Aziende sanitarie	Importo lotto per 54 mesi	Costi per rischi da interferenze
Lotto 1	IFO	18.975.334	10.000
	ACO San Giovanni		6.100
Lotto 2	ASL Rieti	7.073.041	4.600
Lotto 3	ASL Roma E	4.748.658	15.000
Totale		30.797.033	35.700

Ciascun lotto verrà aggiudicato con il **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa**, con un rapporto di 40 punti per l'offerta economica e 60 punti per l'offerta tecnica. Gli **elementi** presi in considerazione per l'attribuzione del punteggio tecnico che, come indicato nel disciplinare di gara sarà distinto per lotto, sono i seguenti:

- Organizzazione e procedure che si intendono utilizzare per produzione, confezionamento, porzionamento, trasporto e distribuzione dei pasti;
- Soluzioni che possano far fronte a casi di emergenza quali ad esempio guasti impianti/attrezzature, pasti d'attesa o accettazioni tardive di pazienti;
- Organizzazione del personale che si intende impiegare nel servizio in termini di risorse proposte, qualifiche, ruoli e responsabilità;
- Piano di formazione del personale con indicazioni del monte ore, contenuti, modalità di erogazione dei corsi;
- Piano di approvvigionamento delle derrate e procedure di selezione e valutazione dei fornitori;
- Varietà e stagionalità dei menù proposti e idoneità della composizione nutrizionale dei pasti somministrati;
- Organizzazione e procedure previste per il controllo della sicurezza igienica degli alimenti prodotti e serviti, ivi incluse le procedure connesse alla rintracciabilità, sanificazione e difesa dagli infestanti (piano HACCP, documento di rintracciabilità, piani di sanificazione e difesa dagli infestanti, ecc.);
- Organizzazione e procedure previste per il controllo della qualità nella gestione ed erogazione del servizio offerto;
- Tipologia degli interventi di manutenzione - con relative frequenze - dei locali e dei principali impianti ed attrezzature; Interventi tecnici e logistici proposti per l'adeguamento dei locali e degli impianti e relativa pianificazione/crono programma;
- Tipologia e caratteristiche tecnico-qualitative delle attrezzature, dei mezzi, degli arredi e del materiale offerto;
- Caratteristiche del sistema informatizzato che si intende utilizzare per la prenotazione dei pasti (funzionalità, facilità d'uso, eventuali funzionalità aggiuntive - es. analisi contabili, analisi statistiche, produzione reportistica);
- Impiego di mezzi a basso impatto ambientale ai fini dell'erogazione del servizio (es. euro 5, metano) % di peso sul totale di frutta, verdure e ortaggi, cereali, pane e prodotti trasformati, formaggio, latte Uht, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da produzione biologica nei termini previsti nel Capitolato Tecnico;
- % di peso sul totale di carne e prodotti carnei provenienti da produzione biologica nei termini previsti nel Capitolato Tecnico;
- % di peso sul totale di prodotti ittici provenienti da produzione biologica nei termini previsti nel Capitolato Tecnico;

- % di peso sul totale di frutta, verdure e ortaggi, cereali, pane e prodotti trasformati, formaggio, latte Uht, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da produzione tipica o tradizionale, certificata IGP, DOP, STG e da agricoltura integrata, nei termini previsti nel Capitolato Tecnico;
- % di peso sul totale di carne e prodotti carne provenienti da produzione tipica o tradizionale, certificata IGP, DOP, STG e da agricoltura integrata, nei termini previsti nel Capitolato Tecnico.

Tutte le **prestazioni previste dall'appalto** sono dettagliatamente descritte nel **capitolato tecnico** predisposto dalla Regione Lazio.

Nello specifico nel punto 1 del documento viene riportato l'**oggetto dei servizi** posti a base di gara, mentre il punto 2 è dedicato alla **quantificazione del servizio** e si prevede un numero indicativo di 7.402.884 pasti complessivi, tra colazioni, pranzi, cene, accessi mensa per il personale e spuntini e merende, da fornire nei 54 mesi di durata del servizio, articolato, in base a quanto riportato nell'allegato A1 – "Schede di dettaglio Aziende Sanitarie", come riportato nella seguente tabella di sintesi:

Tabella 4.4. - Quantificazione del servizio: numero pasti per lotto, azienda sanitaria, tipologia di ristorazione e tipo di pasto

Lotti	Aziende sanitarie	Tipologia	Colazione	Pranzo	Cena	Accessi mensa	Spuntini/merende
Lotto 1	IFO	A	352.800	352.800	352.800	88.650	-
	ACO San Giovanni	A	895.050	982.800	881.550	410.625	-
Lotto 2	ASL Rieti	B	495.680	519.687	505067	27.509	-
Lotto 3	ASL Roma E	A e/o B	351.051	409.551	259.089	-	518.175
Totale complessivo			2.094.581	2.264.838	1.998.506	526.784	518.175

Rispetto alle **caratteristiche del servizio**, il punto 3 prevede le seguenti attività a carico della ditta aggiudicataria:

- acquisto e stoccaggio** delle **derrate alimentari** e di quanto altro necessario all'espletamento del servizio;
- preparazione, cottura e confezionamento** dei **pasti** (colazione, pranzo, cena) e allestimento dei vassoi personalizzati per i **degenti** delle aziende sanitarie e per gli **ospiti** delle **strutture residenziali e semiresidenziali**;
- preparazione, cottura e confezionamento** dei **pasti** per i **dipendenti** dell'azienda sanitaria e, dove previsto, gestione delle mense;
- trasporto e consegna** dei **pasti** direttamente al tavolo/letto dei degenti o presso il reparto/presidi territoriali e ritiro dei vassoi sporchi e dei resti del pasto direttamente al tavolo/letto dei degenti o presso i reparti/presidi territoriali. Nel caso di ritiro al letto del paziente, esso deve avvenire entro 45 minuti dalla consegna. Nel caso di ritiro al reparto, esso dovrà avvenire entro 90 minuti dalla consegna;
- prenotazione** dei **pasti** dei degenti, presso ciascun reparto/presidio territoriale, mediante sistema informatizzato fornito dalla ditta aggiudicataria. Tale attività di prenotazione verrà effettuata da personale della ditta stessa;
- fornitura** di ogni genere di **attrezzatura e materiale**, multiuso e monouso, per il trasporto, il confezionamento e la somministrazione dei pasti (stoviglie, pentolame, tovaglie e tovaglioli, contenitori termici, vassoi, posate, bicchieri, etc.);
- adeguamento, integrazione/sostituzione**, ove previsto, degli **arredi** e delle **attrezzature esistenti** con tutte quelle ritenute necessarie o comunque utili per il corretto espletamento del servizio (inclusi laddove necessari i carrelli termo-refrigerati), le quali, al termine del rapporto contrattuale, dovranno essere ritirate a cura e spese della ditta, salvo diversi accordi con l'azienda ospedaliera;
- pulizia e sanificazione** dei locali, delle attrezzature, delle stoviglie, dei vassoi e di quant'altro utilizzato per lo svolgimento del servizio;
- ove previsto dalla ditta aggiudicataria, **eventuale adeguamento dei locali** per il corretto espletamento del servizio;

j. **raccolta e conferimento dei rifiuti** negli appositi depositi temporanei (es. cassonetti).

Sono inoltre a carico della ditta aggiudicataria le utenze necessarie all'erogazione del servizio di ristorazione in tutte le fasi del processo (energia elettrica, gas e utenza telefonica) nonché l'eventuale adeguamento degli impianti e l'installazione, nei locali utilizzati per la cottura e/o il rinvenimento dei pasti, di appositi contatori per il monitoraggio dei consumi. Restano invece a carico dell'azienda sanitaria le utenze per acqua e rifiuti.

I punti 4, 5 e 6 del capitolato descrivono le specifiche dei servizi rispetto alle diverse tipologie, con informazioni puntuali su modalità di preparazione dei pasti, trasporto, consegna e distribuzione.

Il punto 7 è dedicato alle regole per il **confezionamento dei pasti** e il punto 8 alle **caratteristiche del menù e movimentazione dei vitti**. In quest'ultimo punto, tra le altre disposizioni, si fa esplicito riferimento al menù dietetico regionale cui è dedicato l'allegato B "Dietetico Regionale" della documentazione di gara. Nello specifico tale allegato, riporta il prontuario dietoterapico per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio.

Il punto 9 è dedicato alle modalità organizzative e procedurali per effettuare la **prenotazione dei pasti** e ai tempi entro i quali devono essere fatte.

I punti 10 e 11 sono dedicati alle **derrate alimentari**. In particolare il punto 10 prevede che le derrate alimentari dovranno possedere gli standard qualitativi indicati nell'allegato C – Tabelle merceologiche e sottolinea che è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM), mentre verrà considerata migliorativa l'offerta di prodotti biologici, di origine IGP, DOP e STG, provenienti da sistemi di produzione integrata, tipici e tradizionali.

I punti 12 e 13 sono dedicati rispettivamente ai **rifiuti** e al **riciclo**. Rispetto ai rifiuti, il capitolato prevede, tra l'altro, che i rifiuti urbani prodotti dalle attività di preparazione e consumo dei cibi dovranno essere raccolti in modo da garantire una corretta gestione della successiva fase di conferimento al servizio pubblico di igiene urbana, nel rispetto di quanto previsto dai regolamenti dei Comuni in cui si trovano le sedi delle aziende sanitarie e secondo le modalità attivate dal soggetto gestore per le diverse frazioni merceologiche. Rispetto al riciclo invece si prevede, tra l'altro, che nel rispetto delle norme igienico sanitarie il cibo e le derrate integri non consumati potranno essere ritirati dalle associazioni Onlus che ne facciano richiesta alla Direzione dell'azienda sanitaria, per finalità in linea con la ratio della legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale.

I punti da 14 a 18 sono dedicati al **controllo qualità**, alla relazione sull'**andamento del servizio** e al **questionario di gradimento**, al **piano dei trasporti**, al **personale addetto al servizio** e alla **formazione del personale**.

Il punto 19 è dedicato al **sopralluogo**, che è facoltativo, al fine di effettuare una ricognizione delle strutture dell'AS, dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi (inclusi quelli delle mense) e di ogni altro bene/materiale, di proprietà delle aziende sanitarie, funzionale al servizio di ristorazione. Il concorrente in tale sede potrà valutare inoltre i "percorsi" interni ed esterni alla struttura per il trasporto e la distribuzione dei pasti in modo da offrire le soluzioni e le attrezzature ritenute più opportune e compatibili con le dotazioni infrastrutturali dell'azienda sanitarie (es. montacarichi, ascensori, corridoi).

Il punto 20 invece è dedicato all'**adeguamento e manutenzione dei locali e degli impianti destinati al servizio**. I locali verranno messi a disposizione dall'azienda sanitaria alla ditta affidataria nel loro stato di utilizzo attuale ed in comodato gratuito, con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile. La ditta concorrente può indicare gli interventi tecnici, impiantistici, edili e logistici che ritiene opportuni per il miglioramento del servizio e che saranno oggetto di valutazione in sede di attribuzione del punteggio tecnico. Tali interventi sono da ritenersi interamente a carico della Ditta stessa.

I punti, da 21 a 23 sono dedicati alle **attrezzature**, arredi, mezzi ed altro materiale, alle **pulizie** dei locali e delle attrezzature e al lavaggio dei carrelli per i degenti ed attrezzature per le mense del personale.

Il punto 24 regola la **fase di transizione**, che non potrà superare i 6 mesi dalla data di stipula del contratto. In particolare il capitolato prevede che nella prima fase di esecuzione dell'appalto, in cui potranno essere effettuate opere edili e impiantistiche di adeguamento dei locali messi a disposizione dall'azienda sanitaria e in cui si dovrà favorire il passaggio dall'organizzazione attuale a quella definitiva, la ditta aggiudicataria dovrà comunque provvedere all'erogazione del servizio di ristorazione ai degenti ed agli utenti delle mense.

Il punto 25 è dedicato invece alle **norme in materia di sicurezza** e quindi all'obbligo per la ditta fornitrice di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori, e in particolare (anche se non in modo esaustivo) al D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni (Attuazione di direttive CEE/CE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro). L'ultimo punto, il 26, è invece dedicato a informazioni specifiche per il solo Lotto 1.

Per la consultazione della documentazione di gara si rimanda al seguente link del sito della Regione Lazio, Osservatorio dei contratti pubblici – sezione regionale:

https://www.regione.lazio.it/sitarl/bandoGaraPubblicazione.do?method=dettaglio&codiBando=TabInfrSitaBgPubb_Inglbt61e64c616f_80143490581_1381510685418&helpVisi=visible&helpDisp=none

4.3. Ristorazione aziendale - Servizio sostitutivo mensa mediante buoni pasto: Convenzione Consip Buoni pasto 6

Consip Spa, nel 2012, ha indetto una gara comunitaria per l'attivazione di una convenzione, ai sensi dell'art. 26 Legge 488/99 e s.m.i., dell'art. 58 Legge 388/2000, del D.M. 24.02.2000 e del D.M. 2.05.2001, per la fornitura per le pubbliche amministrazioni del servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto cartacei e la prestazione dei servizi connessi per le pubbliche amministrazioni. La convenzione, giunta alla sua sesta edizione, è divisa in sette lotti geografici e prevede un massimale di fornitura (cioè il valore complessivo dei servizi acquistabili in convenzione dalle PA al prezzo convenuto) di 910.000.000,00 euro. La durata della convenzione è di 12 mesi. I singoli lotti sono stati aggiudicati a settembre del 2013 in via definitiva. Tale aggiudicazione non rappresenta un acquisto diretto, in quanto Consip stipulerà una convenzione con gli aggiudicatari, sulla quale ciascuna amministrazione potrà emettere - on line - gli ordinativi per far fronte ai propri eventuali fabbisogni, alle condizioni di qualità e di prezzo aggiudicate.

La Convenzione “Buoni pasto” edizione 6, proposta da Consip, è articolata in 7 lotti geografici come organizzati nella tabella di seguito riportata.

Tabella 4.5. - Convenzione “Buoni pasto” edizione 6 – Lotti per area geografica di riferimento

N° lotto	Ambito territoriale	Importo euro	Numero pasti	Periodo di validità	Fornitore	Sconto offerto rispetto al valore nominale del buono pasto
Lotto 1	Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta, Lombardia	153.000.000	51.000.000	2013/2014 (12+12 mesi)	Qui!Group Spa	18,45%
Lotto 2	Friuli V.G. , Veneto, Trentino A.A., Emilia-Romagna, Toscana	125.000.000	41.666.667	2013/2014 (12+12 mesi)	Day Ristoservice Spa	15,86%
Lotto 3	Lazio	200.000.000	66.666.667	2013/2014 (12+12 mesi)	Qui!Group Spa	18,59%
Lotto 4	Umbria, Abruzzo, Marche, Puglia, Molise	90.000.000	30.000.000	2013/2014 (12+12 mesi)	Repas Lunch Coupon Srl	19,26%
Lotto 5	Campania	120.000.000	40.000.000	2013/2014 (12+12 mesi)	Repas Lunch Coupon Srl	20,75%
Lotto 6	Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna	134.000.000	44.666.667	2013/2014 (12+12 mesi)	Day Ristoservice Spa	17,58%
Lotto 7	Lotto accessorio, costituito da tutte le regioni presenti sul territorio nazionale	88.000.000	29.333.333	2013/2014 (12+12 mesi)	EP Spa	15,29%
TOTALE		910.000.000	303.333.334			

Fonte: elaborazione Cresme Europa Servizi su dati Consip

La procedura si è svolta attraverso l'utilizzazione di un sistema telematico, conforme alle prescrizioni del Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.) e nel rispetto delle disposizioni del Codice dell'Amministrazione Digitale (D. Lgs. n. 82/2005 e s.m.i.), mediante il quale sono state gestite tutte le fasi dell'affidamento, dal bando di gara all'aggiudicazione.

Ciascun lotto verrà aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa con un rapporto di **45 punti** per l'offerta economica e **55 punti** per l'offerta tecnica. Gli elementi presi in considerazione per l'attribuzione del punteggio tecnico sono:

- **Commissione sui buoni pasto agli esercizi:** valutazione della commissione da applicare ai titolari degli esercizi che ritirano i buoni pasto (**36 punti**);
- **Termini di pagamento agli esercizi:** valutazione dei termini di pagamento da applicare ai titolari degli esercizi che ritirano i buoni pasto (**11 punti**);
- **Provenienza e tipologia della carta:** impegno ad utilizzare, per la produzione dei buoni pasto e delle fatture inerenti il presente appalto, carta costituita da fibre di cellulosa vergini proveniente da boschi dove è attuata una gestione sostenibile delle foreste oppure carta contenente almeno il 75% di fibre di cellulosa riciclata, sbiancata senza l'utilizzo di cloro elementare oppure una combinazione delle predette alternative (**6 punti**);
- **Progetto tecnico (varianti ammesse):** valutazione del progetto tecnico relativo alla Variante 1 – Gestione automatizzata del ciclo passivo - ed alla Variante 2 - Strumenti di gestione delle comunicazioni degli esercenti (**2 punti**).

Tutte le prestazioni previste dalla convenzione sono dettagliatamente descritte nel capitolato tecnico predisposto da Consip. Nello specifico in tale documento al punto 1, che fornisce indicazioni generali, sono riportate le definizioni adottate nel capitolato, l'oggetto dell'appalto, gli importi e i quantitativi della convenzione, la durata della convenzione, gli importi dei singoli contratti di fornitura, la durata dei singoli contratti di fornitura nonché disposizioni rispetto ai responsabili del servizio.

Il punto 2 è dedicato alle norme che regolano l'attivazione del servizio di fornitura di buoni pasto a valore (cd. "pasto a prezzo libero"), ovvero i buoni pasto che danno diritto al possessore di acquistare alimenti fino al raggiungimento del valore nominale del Buono pasto stesso. Per usufruire di questo specifico servizio le Amministrazioni Contraenti, ovvero le Amministrazioni Pubbliche che utilizzano la Convenzione, devono seguire una specifica procedura, nell'ordine e con le modalità di seguito riportate:

- registrazione e successiva abilitazione al sistema Acquisti in Rete della Consip;
- emissione dell'ordine diretto d'acquisto di buoni pasto, compilato ed inviato attraverso il sistema;
- compilazione ed invio del modulo "Addendum all'Ordine diretto d'acquisto dei Buoni Pasto";
- compilazione ed invio del modulo "Richiesta di Approvvigionamento della fornitura dei Buoni Pasto Nominativi" e/o "Richiesta di Approvvigionamento della fornitura dei Buoni Pasto non Nominativi".

I sottopunti da 2.1. a 2.5 sono dedicati alle singole fasi della procedura di attivazione del servizio.

Il punto 3 invece è dedicato alle norme che regolano l'attivazione del servizio di fornitura di buoni pasto parametrici, ovvero i buoni pasto che danno diritto al possessore di acquistare un pasto completo o ridotto. Per usufruire di questo specifico servizio le Amministrazioni Pubbliche che utilizzano la Convenzione, devono seguire la seguente procedura:

- registrazione e successiva abilitazione al sistema Acquisti in Rete della Consip;
- verifica congruità della composizione del pasto rispetto al Valore nominale del buono pasto;
- emissione ed invio del Modulo "Ordine diretto d'acquisto di Buoni Pasto parametrici" compilato ed inviato attraverso il sistema;
- compilazione ed invio del Modulo "Addendum all'Ordine diretto d'acquisto";
- compilazione ed invio del Modulo "Richiesta di Approvvigionamento della fornitura dei Buoni Pasto Nominativi" e/o "Richiesta di Approvvigionamento della fornitura dei Buoni Pasto non Nominativi";
- presentazione delle dichiarazioni di impegno che il fornitore dovrà far sottoscrivere ai titolari degli esercizi convenzionati presso i quali sarà possibile spendere i buoni pasto parametrici, in conformità al modulo "Dichiarazione d'impegno pasto parametrico".

I sottopunti da 3.1. a 3.6 sono dedicati alle singole fasi della procedura di attivazione del servizio.

Il **punto 4** è dedicato alle **caratteristiche dei buoni pasto** i quali, oltre ad avere qualsiasi valore nominale secondo quanto richiesto dalle Amministrazioni Contraenti, dovranno possedere, ai sensi del comma 6, dell'art.285 del Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, caratteristiche tali da renderne difficile la falsificazione e garantire la tracciabilità del buono pasto stesso e dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- i riferimenti, sul fronte del buono, dell'appalto "Consip BP6";
- il codice fiscale o la ragione sociale dell'Amministrazione Contraente;
- la ragione sociale e il codice fiscale della società di emissione;
- il valore facciale espresso in valuta corrente;
- il termine temporale di utilizzo e cioè la scadenza per la spendibilità del Buono pasto, da parte degli utenti;
- l'indicazione del termine (non inferiore a sei mesi dalla scadenza per la spendibilità del buono) entro il quale l'esercente potrà validamente richiedere alla società di emissione il pagamento delle prestazioni effettuate;
- la commissione /sconto incondizionato, ovvero lo sconto massimo sul valore nominale del buono pasto, espresso in percentuale, che il fornitore riconoscerà all'esercente, non superiore a quello offerto in sede di gara (tale informazione deve essere riportata sul fronte del buono);
- i termini massimi di pagamento agli esercenti, ovvero l'indicazione del termine massimo di pagamento entro il quale la società di emissione dei buoni pasto si impegna ad effettuare il pagamento degli importi dovuti ai titolari degli esercizi, che non devono essere superiori a quelli offerti in sede di gara (tale informazione deve essere riportata sul fronte del buono);
- i riferimenti per l'invio della fattura da parte degli esercenti convenzionati;
- uno spazio riservato all'apposizione della data di utilizzo, della firma dell'utilizzatore e del timbro dell'esercizio convenzionato presso il quale il Buono pasto viene utilizzato;
- la dicitura «Il buono pasto non è cumulabile, né cedibile né commerciabile, né convertibile in denaro; può essere utilizzato solo se datato e sottoscritto dall'utilizzatore»;
- la numerazione progressiva non ripetibile. In particolare la code-line (comprendente anche codici di controllo specifici da comunicare agli esercenti) dovrà permettere agli esercenti muniti di specifici lettori la corretta lettura dei buoni oggetto di codesto appalto, con riferimento al valore nominale, alla scadenza, alla Commissione ed ai termini di pagamento.

Inoltre i buoni pasto potranno essere, a seconda della scelta effettuata dall'Amministrazione, nominativi o non nominativi. Nel caso in cui siano richiesti buoni pasto nominativi, gli stessi dovranno indicare, se richiesto dall'Amministrazione, l'Ufficio dell'Amministrazione per il quale sono prodotti, il nominativo o matricola del Dipendente.

Il sottopunto 4.1. invece regola la spendibilità dei buoni pasto e la restituzione di quelli scaduti.

Le **caratteristiche della rete di esercizi convenzionati** vengono descritte al **punto 5** e particolare attenzione viene posta rispetto alla numerosità degli esercizi. A tal proposito, al punto 5.1., viene riportato il **numero minimo di esercizi da convenzionare** per ciascun lotto, ripartito tra le Regioni che compongono il lotto in modo da rispettare le percentuali indicate di seguito:

Tabella 4.6. - Convenzione “Buoni pasto” edizione 6 – Lotti per regione e numero minimo di esercizi da convenzionare

Lotto	Regione	N° minimo esercizi per lotto	Ripartizione % per regione
Lotto 1	Liguria	10.800	18,0%
	Lombardia		51,5%
	Piemonte		29,5%
	Valle d'Aosta		1,0%
Lotto 2	Veneto	10.800	9,8%
	Friuli Venezia Giulia		23,5%
	Toscana		25,5%
	Emilia Romagna		35,5%
	Trentino Alto Adige		5,7%
Lotto 3	Lazio	5.600	100,0%
Lotto 4	Marche	4.200	19,9%
	Umbria		13,1%
	Abruzzo		19,0%
	Molise		4,0%
	Puglia		44,0%
Lotto 5	Campania	4.400	100,0%
Lotto 6	Sardegna	5.200	20,0%
	Sicilia		52,3%
	Basilicata		6,8%
	Calabria		20,9%
Lotto 7 (accessorio)	Totale Italia	600	100,0%

Fonte: elaborazione Cresme Europa Servizi su dati Consip

Il **punto 6** regola gli “**Ulteriori obblighi del fornitore**” rispetto: alla rete degli esercizi convenzionati; alla gestione delle fatture ed al pagamento agli esercenti; alle varianti ammesse; alla tracciabilità ed al rischio frodi; alla provenienza e tipologia della carta; al contenuto innovativo. I punti 7 e 8 sono invece dedicati a **fatturazione e pagamenti e agli interessi di mora**.

Al **punto 9, monitoraggio della fornitura da parte della Consip**, vengono esplicitate le modalità di esecuzione e i costi delle verifiche ispettive effettuate da Consip, prima e dopo la stipula della Convenzione, nonché le modalità di gestione dei reclami delle Amministrazioni Contraenti.

Il **punto 10** è dedicato al **servizio di reportistica**, ovvero ai flussi di dati che il fornitore deve rendere disponibili per alimentare il sistema informativo di Consip e le cui specifiche sono contenute nell’Allegato G – “Reportistica”, mentre al **punto 11**, l’ultimo, sono trattate le regole per l’applicazione di eventuali **penali**.

Completano il capitolato tre allegati relativi: agli elenchi degli esercizi convenzionati; ai moduli per la fruizione del servizio; ai moduli per la reportistica .

Per la consultazione della documentazione di gara si rimanda al seguente link del sito della Consip, sezione gare:

http://www.consip.it/gare/bandi/storico_gare/2012/gara_0038/index.html

Di seguito si riportano le definizioni, ovvero il glossario dei termini tecnici adottati nel capitolato:

Amministrazione Contraente: le Amministrazioni Pubbliche che utilizzano la Convenzione nel periodo della sua validità ed efficacia, attraverso l'emissione di Ordini d'acquisto;

Amministrazioni Pubbliche: le Pubbliche amministrazioni individuate dall'art. 1, D.Lgs. 165/2001, nonché i soggetti che ai sensi della normativa vigente (es. i soggetti di cui all'articolo 2, comma 573 Legge 244/07 e i movimenti politici, ex art. 24, comma 3, L. n. 289/2002) sono legittimati ad utilizzare la Convenzione;

Buono pasto: il documento di legittimazione in forma cartacea, di qualsiasi valore nominale ed avente le caratteristiche di cui al capitolo 4, che attribuisce al possessore, ai sensi dell'art. 2002 del codice civile, il diritto ad ottenere dagli Esercizi convenzionati la somministrazione di alimenti e bevande e la cessione di prodotti di gastronomia pronti per il consumo, con esclusione di qualsiasi prestazione in denaro. Il Buono pasto viene definito a "valore" se dà diritto al possessore di acquistare alimenti fino al raggiungimento del valore nominale del Buono pasto stesso (cd. "pasto a prezzo libero"), ovvero "parametrico" se dà diritto al possessore di acquistare un pasto completo o ridotto;

Commissione/Sconto incondizionato: lo sconto massimo sul Valore nominale del Buono pasto, espresso in percentuale, che il Fornitore riconoscerà agli Esercenti, per ciascun Buono pasto speso;

Consip: la società Consip SpA, con sede legale in Roma, Via Isonzo 19/E, il cui capitale sociale è interamente detenuto dal Ministero dell'Economia e delle Finanze;

Dipendenti/Utenti del servizio/Utilizzatori dei buoni pasto: i lavoratori subordinati, a tempo pieno e parziale, anche qualora l'orario di lavoro non preveda una pausa per il pasto, che prestano servizio presso una qualsiasi delle Sedi di utilizzo, nonché i soggetti che hanno instaurato con le Amministrazioni Contraenti e/o con le Unità Approvvigionanti un rapporto di collaborazione anche non subordinato;

Esercizio/i: gli esercizi, di cui al comma 3, dell'art. 285 del Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, che svolgono le seguenti attività: a) le somministrazioni di alimenti e bevande effettuate dagli esercizi di somministrazione di cui alla legge 25 agosto 1991, n. 287, ed alle eventuali leggi regionali in materia di commercio, nonché da mense aziendali ed interaziendali; b) le cessioni di prodotti di gastronomia pronti per il consumo immediato, effettuate, oltre che dagli stessi esercizi di somministrazione, mense aziendali ed interaziendali, da rosticcerie e gastronomie artigianali i cui titolari siano iscritti all'albo di cui all'articolo 5, comma 1, della legge 8 agosto 1985, n. 443, nonché dagli esercizi di vendita di cui al decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114 (con esclusione delle forme speciali di vendita al dettaglio di cui all'art.4, comma 1, lett. h, punti 2, 3 e 4), ed alle eventuali leggi regionali in materia di commercio, legittimati a vendere i prodotti appartenenti al settore merceologico alimentare;

Esercizio/i convenzionato/i: gli Esercizi appositamente convenzionati con il Fornitore e presso i quali il Fornitore garantisce la "spendibilità" dei Buoni pasto;

Esercenti: i titolari degli Esercizi;

Fornitore/Società di emissione: l'impresa (o il raggruppamento temporaneo di imprese o il Consorzio) aggiudicataria di uno o più lotti;

Giorno lavorativo: i giorni dal lunedì al venerdì, esclusi sabato e festivi, nonché eventuali chiusure aziendali del Fornitore;

Sede/i di consegna: ogni sede centrale o periferica delle Amministrazioni Contraenti e/o delle Unità Approvvigionanti, dove devono essere consegnati i buoni pasto. Tali sedi saranno indicate nelle Richieste di Approvvigionamento;

Sede/i di utilizzo: ogni sede centrale o periferica delle Amministrazioni Contraenti e/o delle Unità Approvvigionanti, dove sono presenti gli aventi diritto al servizio sostitutivo di mensa mediante Buono pasto. Tali sedi saranno indicate nell'Addendum all'Ordine diretto d'acquisto;

Sito delle Convenzioni: lo spazio web dedicato al sistema delle Convenzioni delineato dall'art. 26 della Legge n. 488/1999, gestito dalla Consip S.p.A., contenente un'area riservata a ciascuna Convenzione (www.acquistinretepa.it);

Valore nominale (o anche "Valore facciale" o "Taglio"): il valore della prestazione indicato sul Buono pasto;

Unità Approvvigionante/Punto Istruttore: gli uffici e le persone fisiche delle Amministrazioni Contraenti eventualmente indicati nell'Ordine diretto d'acquisto ed abilitati ad effettuare le Richieste di Approvvigionamento.

Le Unità Approvvigionanti possono essere espressamente delegate dall'Unità Ordinante a gestire operativamente il rapporto contrattuale derivante dall'emissione dell'Ordine diretto d'acquisto;

Unità Ordinante/Punto Ordinante: gli uffici e le persone fisiche delle Amministrazioni Contraenti, registrati al Sito delle Convenzioni, autorizzati ad impegnare la spesa ed abilitati ad effettuare gli Ordini d'acquisto; le Unità Ordinanti potranno essere anche Unità Approvvigionanti e quindi emettere, oltre agli Ordini d'acquisto, anche le Richieste di Approvvigionamento;

Valore aggiudicato : valore nominale del Buono pasto, al netto dello sconto offerto dal Fornitore aggiudicatario, arrotondato alla seconda cifra decimale;

Sconto offerto alle P.A.: Sconto sul Valore nominale del Buono pasto, espresso in percentuale, che il Fornitore aggiudicatario riconoscerà all'Amministrazione Contraente, per ogni Buono pasto acquistato;

Importo della fornitura: l'importo (espresso in Euro) della fornitura oggetto dei singoli Ordini d'acquisto. L'Importo della fornitura è calcolato moltiplicando il numero dei Buoni pasto richiesti per il Valore aggiudicato. All'importo così determinato in sede di fatturazione sarà applicata l'IVA ai sensi di legge;

Rappresentante del titolare dell'esercizio: i soggetti muniti dei poteri di rappresentanza ai sensi dell'art. 1387 c.c. e quelli indicati negli artt. 2203-2213 del c.c. (institori, procuratori, commessi agli affari e alle vendite);

Termine massimo di pagamento agli Esercenti: l'indicazione del termine massimo di pagamento entro il quale la società di emissione dei buoni pasto s'impegna ad effettuare il pagamento degli importi dovuti ai titolari degli Esercizi;

Ordine diretto di acquisto (o anche "Ordine di acquisto"): il documento, comprensivo degli eventuali allegati, con il quale le Amministrazioni Contraenti, attraverso le Unità Ordinanti e con le modalità di seguito previste, manifestano la loro volontà di utilizzare la Convenzione, impegnando il Fornitore alla prestazione dei servizi e/o forniture richiesti nel rispetto delle condizioni contenute nel Capitolato Tecnico e nell'Offerta Tecnica del Fornitore nonché alle condizioni economiche fissate dal Fornitore medesimo nell'Offerta Economica.

5. LA NORMATIVA IN MATERIA DI RISTORAZIONE

5.1. Normativa europea

Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

Regolamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sulle norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 sulle norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

Direttiva 2014/23/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014 sull'aggiudicazione dei contratti di concessione

Direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo del 26 febbraio 2014 sugli appalti pubblici e che abroga la Direttiva 2004/18/CE

Direttiva 2014/25/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014 sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali e che abroga la Direttiva 2004/17/CE

5.2. Normativa nazionale

Decreto legge n. 133 del 12 settembre 2014 “Misure urgenti per l'apertura dei cantieri, la realizzazione delle opere pubbliche, la digitalizzazione del Paese, la semplificazione burocratica, l'emergenza del dissesto idrogeologico e per la ripresa delle attività produttive” – Decreto Sblocca Italia (G.U. n. 212 del 12 settembre 2014)

Decreto del Ministero dell'ambiente del 10 aprile 2013 “Piano di azione per la sostenibilità ambientale nel settore dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP) – revisione 2013” (G.U. n. 102 del 3 maggio 2013)

Decreto legge n. 1 del 24 gennaio 2012 “Disposizioni urgenti per la concorrenza, lo sviluppo delle infrastrutture e la competitività” (Decreto “Liberalizzazioni”) convertito con modificazioni dalla **Legge n. 27 del 24 marzo 2012**, articolo 62 “Disciplina delle relazioni commerciali in materia di cessione di prodotti agricoli e agroalimentari” (G.U. n. 71 del 24 marzo 2012).

Decreto del Ministero dell'ambiente del 25 luglio 2011 “Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni” – Allegato 1“ (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011)

Decreto legislativo n. 194 del 19 novembre 2008 “Disciplina delle modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del regolamento (CE) n. 882/2004” (G.U. n.289 dell'11 dicembre 2008)

Decreto Interministeriale n° 135 dell'11 aprile 2008 “Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione – Acquisti Verdi”, (G:U. n° 107 dell'8 maggio 2008)

Decreto legislativo n. 193 del 6 novembre 2007 “Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore” (G.U. n. 228 del 9 novembre 2007)

Decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 4 maggio 2007: Documento programmatico “Guadagnare salute” , articolo 2 “Favorire una alimentazione sana nella ristorazione” (G.U. n. 117 del 22 maggio 2007)

Decreto legislativo n. 163 del 12 aprile 2006 n. 163 “Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE” e sue modificazioni (G.U. n. 107 del 2 maggio 2006)

Decreto legislativo n. 190 del 5 aprile 2006 "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare" (G.U. n. 118 del 23 maggio 2006)

Decreto legislativo n. 114 dell' 8 febbraio 2006 “Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari” (G.U. n. 69 del 23 marzo 2006).

Legge n. 488 del 23 dicembre 1999 “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria 2000)”, comma 4, articolo 59 “Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità” (G.U. n. 302 del 27 dicembre 1999)

5.3. Normativa tecnica nazionale: norme UNI (Ente Nazionale Italiano di Unificazione)

UNI 11407:2011 del 23 febbraio 2011 “Servizi di ristorazione fuori casa - Requisiti minimi per la stesura di capitolato di appalto, bando e disciplinare”

UNI EN ISO 9001:2008 del 25 novembre 2008 “Sistemi di gestione per la qualità – Requisiti”

UNI EN ISO 22000:2005 del 17 novembre 2005 “Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare”

UNI 10854:1999 del 31 dicembre 1999 “Azienda agroalimentare - Linee guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP” del 31 dicembre 1999

5.4. Normativa Regione Lazio

Delibera della Giunta regionale n. 500 del 28 ottobre 2011, “Approvazione documento tecnico denominato “Piano Regionale Integrato dei Controlli sulla sicurezza degli alimenti di origine vegetale e delle bevande - Piano di campionamento e monitoraggio anni 2011/2014 – Allegato 1”

Delibera della Giunta regionale n. 298 del 24 giugno 2011 “Approvazione delle Linee guida applicative del Regolamento CE 852/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari”.

Delibera della Giunta regionale n. 40 del 4 febbraio 2011 “Recepimento dell’Intesa sancita dalla Conferenza Unificata del 29 aprile 2010 rep. n.2 /CU – Allegato A”

Legge regionale n. 12 del 16 aprile 2009 “Disposizioni per sostenere il consumo dei prodotti provenienti dalle aziende agricole ubicate nel territorio regionale” (BUR n. 15 del 21 aprile 2009)

Legge regionale n. 10 del 6 aprile 2009 “Disposizioni in materia di alimentazione consapevole e di qualità nei servizi di ristorazione collettiva per minori” (BUR n. 14 del 14 aprile 2009)

Delibera della Giunta regionale n. 877 del 18 dicembre 2006 “Indirizzo e coordinamento delle competenze degli organi regionali in materia di sicurezza alimentare”

Delibera della Giunta regionale n. 424 del 14 luglio 2006 “Approvazione requisiti minimi per il rilascio delle autorizzazioni all’esercizio di attività sanitarie per strutture sanitarie e socio sanitarie ai sensi della Legge regionale 4/2003”.

5.5. Le norme relative al Partenariato Pubblico Privato, aggiornate con le modifiche introdotte dagli ultimi provvedimenti approvati

Bozza del Decreto del Consiglio dei ministri del 29 agosto 2014 “Misure urgenti per l’apertura dei cantieri, la realizzazione delle opere pubbliche, la digitalizzazione del Paese, la semplificazione burocratica, l’emergenza del dissesto idrogeologico e per la ripresa delle attività produttive” (Decreto “Sblocca Italia”):

- articolo 13 “Project bond”;
- articolo 19 “Defiscalizzazione delle opere in project financing”.

Decreto legge n. 90 del 24 giugno 2014 “Misure urgenti per la semplificazione e la trasparenza amministrativa e per l’efficienza degli uffici giudiziari”, convertito con modificazioni dalla **Legge 11 agosto 2014, n. 114** (GU n. 190 del 18 agosto 2014 - Suppl. Ordinario n. 70):

- articolo 23-bis “Modifica all’art. 33 del codice di cui al Decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, in materia di acquisizione di lavori, beni e servizi da parte dei comuni “;
- articolo 23-ter “Ulteriori disposizioni in materia di acquisizione di lavori, beni e servizi da parte degli enti pubblici ”.

Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici (AVCP), Determinazione n° 4 del 22 maggio 2013 “Linee guida sulle operazioni di leasing finanziario e sul contratto di disponibilità”, (G.U. n° 134 del 10 giugno 2013).

Decreto legge n° 69 del 21 giugno 2013 “Disposizioni urgenti per il rilancio dell'economia (Decreto del Fare) convertito con modificazioni dalla Legge n. 98 del 9 agosto 2013 (G.U. n. 194 del 20 agosto 2013, Suppl. Ordinario n. 63). Modifiche al Decreto legislativo n° 163/2006:

- articolo 19 “Disposizioni in materia di concessioni e defiscalizzazione”;
- articolo 27 “Semplificazione in materia di procedura CIPE e concessioni autostradali”.

Legge n° 134 del 7 agosto 2012, conversione in legge del Decreto legge n°83 del 6 giugno 2012 “Misure urgenti per la crescita del Paese”, G.U. n° 187 dell'11 agosto 2012.

Titolo I “Misure urgenti per le infrastrutture l'edilizia ed i trasporti”:

Capo I “Infrastrutture. “Misure per l'attrazione di capitali privati”:

- “Integrazione della disciplina relativa all'emissione di obbligazioni e di titoli di debito da parte delle società di progetto - project bond” (articolo 1);
- “Disposizioni in materia di finanziamento di infrastrutture mediante defiscalizzazione” (articolo 2);
- “Conferenza di servizi preliminare e requisiti per la predisposizione degli studi di fattibilità nella finanza di progetto” (articolo 3);
- “Percentuale minima di affidamento di lavori a terzi nelle concessioni” (articolo 4);
- Contratto di disponibilità (articolo 4 bis).

Capo II “Infrastrutture. “Misure di semplificazione e accelerazione”:

- “Determinazione corrispettivi a base di gara per gli affidamenti di contratti di servizi attinenti all'architettura e all'ingegneria” (articolo 5);
- “Utilizzazione crediti d'imposta per la realizzazione di opere infrastrutturali” (articolo 6);
- “Disposizioni urgenti in materia di gallerie stradali e ferroviarie e di laboratori autorizzati ad effettuare prove ed indagini”(articolo 7).

Legge n° 35 del 4 aprile 2012 , conversione in legge, con modificazioni, del decreto legge n° 5 del 9 febbraio 2012 “Disposizioni urgenti in materia di semplificazione e di sviluppo” (Decreto Semplifica Italia), (G.U. n° 82 del 6 aprile 2012):

Sezione III - Semplificazioni in materia di appalti pubblici:

- “Banca dati nazionale dei contratti pubblici” (articolo 20, comma 1, lettera a);
- “Criteri di accertamento e di valutazione dei lavori eseguiti all'estero” (articolo 20, comma 3, lettera b);
- “Disciplina delle procedure per la selezione di sponsor” (articolo 20, comma 1, lettera h);
- “Responsabilità solidale negli appalti” (articolo 21, comma 1);
- “Procedura semplificata dell'adozione delle delibere CIPE estesa a tutti i progetti e ai programmi di intervento pubblico” (articolo 22, comma 1, lettere a,b,c).

Legge n° 27 del 24 marzo 2012, conversione in legge, con modificazioni, del decreto legge n° 1 del 24 gennaio 2012 “Disposizioni urgenti per la concorrenza, lo sviluppo delle infrastrutture e la competitività” (Decreto Cresci Italia), (G.U. n° 71 del 24 marzo 2012):

Titolo II “Infrastrutture” - Capo I “Misure per lo sviluppo infrastrutturale”:

- “Emissioni di obbligazioni da parte delle società di progetto - project bond” (articolo 41);
- “Alleggerimento e integrazione della disciplina del promotore per le infrastrutture strategiche” (articolo 42);
- “Project financing per la realizzazione di infrastrutture carcerarie” (articolo 43);
- “Contratto di disponibilità” (articolo 44);
- “Documentazione a corredo del PEF - Piano Economico Finanziario” (articolo 45);

- “Disposizioni attuative del dialogo competitivo” (articolo 46);
- “Disposizioni in materia di concessioni di costruzione e gestione di opere pubbliche”: modifiche all’articolo 144 (Procedure di affidamento e pubblicazione del bando relativo alle concessioni di lavori pubblici) del Decreto legislativo 163/2006 - Codice degli appalti pubblici (articolo 50).

Legge n. 214 del 22 dicembre 2011, conversione in legge, con modificazioni, del Decreto legge n. 201 del 6 dicembre 2011 “Disposizioni urgenti per la crescita, l'equità e il consolidamento dei conti pubblici (Decreto Salva Italia), (G.U. n. 284 del 6 dicembre 2012):

Capo IV “Misure per lo sviluppo infrastrutturale:

- “Approvazione unica da parte del CIPE del progetto preliminare per le opere strategiche” (articolo 41, comma 2);
- “Misure per l'attrazione di capitali privati”: modifiche all'articolo 143 (Caratteristiche delle concessioni di lavori pubblici) del Decreto legislativo 163/2006 - Codice degli appalti pubblici (articolo 42, comma 1, 2, 4);
- “Consultazione preliminare per i lavori di importo superiore a 20 milioni di euro” (articolo 44, comma 8);
- “Istituzione dell’elenco-anagrafe nazionale delle opere pubbliche incompiute” (articolo 44 bis).

Legge n. 183 del 12 novembre 2011 “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato – Legge di stabilità 2012”, (G.U. n. 265 del 14 novembre 2011): “Finanziamento di infrastrutture mediante defiscalizzazione della finanza di progetto” (articolo 18).

Legge n. 180 dell’11 novembre 2011 “Norme per la tutela della libertà d'impresa - Statuto delle imprese”, (G.U. n. 265 del 14 novembre 2011): “Disciplina degli appalti pubblici: misure al fine di favorire l'accesso delle micro, piccole e medie imprese agli appalti pubblici di fornitura di servizi pubblici locali” (articolo 13).

Legge n. 106 del 12 luglio 2011, conversione in legge, con modificazioni, del Decreto legge n. 70 del 13 maggio 2011- Decreto Sviluppo - concernente Semestre Europeo. Prime disposizioni urgenti per l'economia, (G.U. n. 160 del 12 luglio 2011):

- “Costruzione delle opere pubbliche”: modifiche all’articolo 153 (Finanza di progetto) del Decreto legislativo 163/2006 - Codice dei contratti pubblici (articolo 4, comma 2, lettera q);
- “Accordo bonario” (articolo 4, comma 2, lettera gg);
- “Riserve: tetto massimo del 20% dell’importo contrattuale e divieto di apporre riserve su aspetti progettuali verificati” (articolo 4, comma 2, lettera hh);
- “Varianti migliorative in corso d'opera: facoltà per il soggetto aggiudicatore di approvare varianti non oltre il limite del 50 per cento dei ribassi d’asta conseguiti” (articolo 4, comma 2, lettera n).

Legge n° 217 del 17 dicembre 2010, conversione in legge con modificazioni del Decreto legge n° 187 del 12 novembre 2010 “Misure urgenti in materia di sicurezza”, (G.U. n° 265, 12 novembre 2010):

- “Disposizioni interpretative e attuative delle norme dell'articolo 3 della legge n° 136 del 13 agosto 2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari” (articolo 6);
- “Modifiche alla legge n° 136 del 13 agosto 2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari” (articolo 7).

Decreto del Presidente della Repubblica n° 207 del 5 ottobre 2010, “Regolamento di esecuzione ed attuazione del Decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, recante “Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle Direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE”, (GU n° 288 del 10 dicembre 2010- Supplemento ordinario n° 270).

Legge 13 agosto 2010, n. 136, “Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia”, (G.U. n° 196, 23 agosto 2010): “Tracciabilità dei flussi finanziari” (articolo 3).

Decreto legislativo n° 163 del 12 aprile 2006, "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle Direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE" (comprensivo delle disposizioni correttive ed integrative riportate nei seguenti decreti: D.Lgs. n° 113 del 31 luglio 2007, D.Lgs. n° 6 del 26 gennaio 2007, D.Lgs. n° 152 dell'11 settembre 2008), (G.U. n° 100 del 2 maggio 2006 - Supplemento ordinario n° 107).

Decreto legislativo n° 163 del 12 aprile 2006: ALLEGATI I – XXII.

Decreto legislativo n° 267 del 18 agosto 2000, "Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali", (G.U.n° 227 del 28 settembre 2000).

Decreto del Presidente della Repubblica n° 554 del 21 dicembre 1999, "Regolamento di attuazione della legge quadro in materia di lavori pubblici, ai sensi dell'articolo 3 della legge 11 febbraio 1994, n.109 e successive modificazioni", (G.U. n°98 del 28 aprile 2000 – Supplemento ordinario n°66/L).