

Strumenti operativi per l'introduzione dei prodotti biologici nella ristorazione collettiva



**ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Ingrid Begliomini
AIAB UMBRIA
aiab.umbria@aiab.it

NUMERO DI MENSE PER I PRINCIPALI COMUNI

- Il comune di Perugia presenta 65 di mense scolastiche, seguito da Terni con 41, Città di Castello 30, Foligno 28, Spoleto 22, Marsciano 13, Castiglione del Lago e Magione 11, Bastia Umbra e Orvieto 2 mense
- Il numero di pasti giornaliero è di circa 15.900, il numero varia in base ai comuni e agli utenti delle mense dai 70 di Bevagna ai 4.750 di Perugia

* dati relativi al 2013



**ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA**

TIPOLOGIE DI GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA

Le modalità di gestione del servizio di ristorazione scolastica umbro, possono essere ricondotte a quattro categorie principali:

- **gestione diretta**: il comune gestisce l'erogazione del servizio (es. Comune di Foligno, Comune di Terni);

- **gestione indiretta o esternalizzata**:

tutte le fasi del servizio vengono affidate ad una ditta esterna;

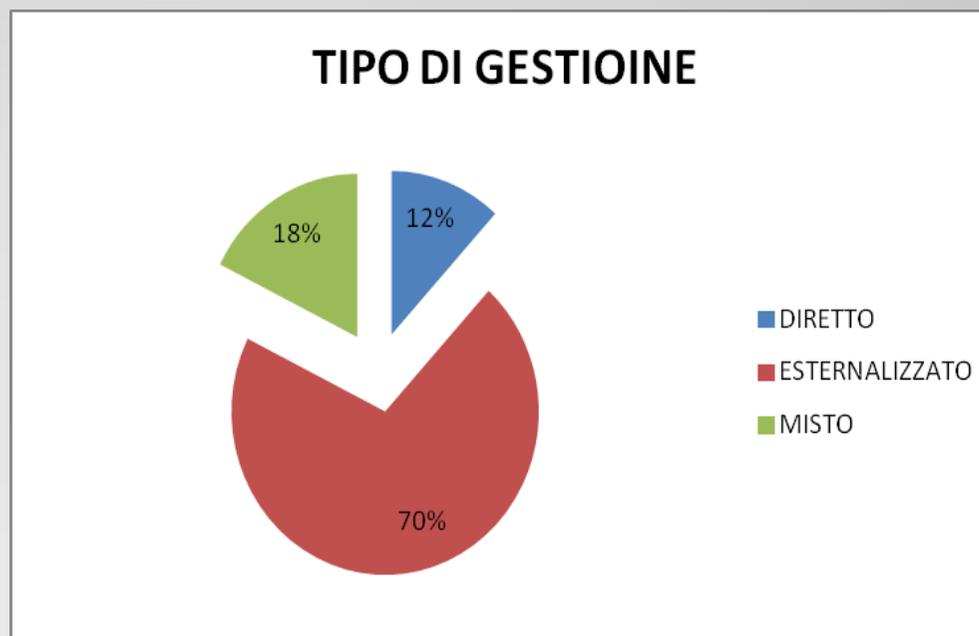
- **gestione mista**:

nella quale il soggetto titolare realizza alcune fasi e ne affida altre all'esterno (es. Comitati mensa nel Comune di Perugia, Comune Città di Castello);

- **Affidamento in finanza di progetto**

di una concessione di servizi (es. Comune di Spoleto, Comune di Corciano).

* dati relativi al 2013



TIPOLOGIE DI GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA



La gestione dei pasti può prevedere :

- **cucina interna** ai plessi scolastici;
- **centri di cottura** al servizio di più unità di somministrazione (Comune di Perugia, Comune di Terni);
- **cucina centralizzata** gestita dalla cooperativa con terminali periferici di sola distribuzione dei pasti (es. Comune Città di Castello).

La scelta del tipo di organizzazione dipende dalla disponibilità della dotazione di personale e dalle strutture disponibili (locali mensa attrezzati, cucina e loro condizioni), nella maggior parte dei casi l'esternalizzazione è la via più praticata.

PROCEDURE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

L'affidamento del servizio di ristorazione scolastica avviene tramite **una gara di appalto**.

La sua qualità dipende, quindi dalla capacità dell'ente di ottenere le migliori condizioni possibili per quanto riguarda la fornitura



PROCEDURE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO



Per questo, sarebbe opportuno seguire le regole dei GPP, nella stesura del bando si dovrebbe stabilire due ordini di criteri:

i criteri base che debbono essere soddisfatti per poter partecipare alla gara

i criteri premianti, varianti migliorative che l'impresa si impegna a realizzare e che consentono di ottenere un punteggio più elevato

PROCEDURE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO



Alcune di queste “**varianti migliorative**” possono riguardare:

- la qualità delle materie prime (prodotti da agricoltura biologica, equo e solidale, la filiera corta, i prodotti DOP o IGP, la freschezza degli alimenti);
- la qualità del servizio (modalità organizzativa, tipo di gestione dei rifiuti, degli sprechi ecc..);
- altre attività (progetti di educazione alimentare, variazioni nei menù....).

PROCEDURE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO: come viene aggiudicato un appalto?

Avviene secondo due modalità:
La selezione dell’offerta del prezzo più basso.

In questo caso la scelta si basa sul criterio del prezzo e quindi sull’aspetto puramente economico. In questo modo le imprese partecipanti sono spinte a razionalizzare eccessivamente il costo a discapito della qualità, della sicurezza alimentare e delle condizioni di lavoro dei dipendenti .

Per questo è auspicabile che nel capitolato di appalto ci siano tutte le clausole contrattali atte a garantire un livello minimo di qualità per i vari livelli di gestione (materie prime, servizio, personale...) appaltante.



PROCEDURE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO: come viene aggiudicato un appalto?

La selezione dell’offerta “economicamente più vantaggiosa”. L’appalto viene vinto dal fornitore che ha ottenuto un punteggio complessivo più alto, premiando sia il prezzo offerto, sia una serie di migliorie tecniche (varianti migliorative) indicate dalla ditta concorrente in ordine ad alcune proposte dell’ente appaltante.



PERCHE' INSERIRE I PRODOTTI BIO



Perché sono buoni,
nutrienti e sani



Perché sono ottenuti senza
l'impiego di prodotti chimici
di sintesi



Perché sono
liberi da OGM



Perché frutta e verdura
rispettano la stagionalità



Perché mantengono
gli equilibri naturali e
rispettano la biodiversità



Perché la carne
non contiene antibiotici



Perché sono controllati
in ogni fase del processo



Perché non contengono
conservanti e coloranti

COSA FARE : quali sono i passi da percorrere



- acquisire i menù e le grammature;
- valutare i quantitativi necessari alla mensa e la distribuzione dei prodotti nei menù;
- localizzare i produttori bio più vicini alla mensa;
- richiedere i preventivi;
- pianificare la frequenza delle consegne;
- prevedere incontri per conoscere i produttori e le caratteristiche delle materie prime fornite.

COSA FARE : quali sono le criticità



- reperimento materia prima soprattutto per l'ortofrutta (stagionalità, volumi, disformità dei calibri);
- fattibilità economica (stabilire un prezzo equo);
- logistica;
- educare il personale e gli utenti.



**ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA**



GRAZIE PER L'ATTENZIONE