

L'inchiesta continua  
alle pagine 6 e 7

# La qualità nel piatto inizia dall'appalto

**NUOVE LINEE GUIDA.** La Regione ha approvato il documento dedicato ai servizi per la ristorazione collettiva. Giuseppe Napoli, presidente di Federsanità, spiega perché è tanto importante

Alessandro Di Giusto

Una quota sempre maggiore di friulani consuma il pranzo fuori casa. Che si tratti di lavoratori o studenti, il ruolo delle mense è dunque sempre più importante, anche in termini di qualità dell'alimentazione. Non è dunque un caso se la Giunta regionale ha approvato nei giorni scorsi le nuove Linee guida per l'esternalizzazione dei servizi per la ristorazione collettiva. In Fvg l'11% dei residenti utilizza una mensa contro l'8% della media nazionale e quotidianamente sono serviti 130mila pasti, il 60% dei quali nelle mense scolastiche. Alla redazione delle linee guida ha lavorato fin dal 2018 un gruppo di lavoro composto dai rappresentanti del Sistema sanitario regionale da esperti di alimentazione, di Anci Fvg, della ristorazione scolastica dei Comuni e delle strutture residenziali per anziani e case di riposo comunali e dai referenti di Federsanità Anci Fvg. A **Giuseppe Napoli**, presidente di quest'ultima associazione e firmatario, assieme al vicepresidente della Regione **Riccardo Riccardi**, della prefazione al documento, abbiamo chiesto una valutazione.

**Quali sono a suo parere i passaggi fondamentali di questo documento e per quale motivo è importante?**

“Le Linee guida sono uno strumento fondamentale perché forniscono indicazioni molto utili per i Comuni e le altre istituzioni locali sulle priorità e le scelte più adeguate in un settore strategico per la salute e non solo. Si tratta di informazioni e riferimenti utili, esperienze, buone pratiche, dati e criteri da declinare nelle stesure dei documenti di gara come bandi, disciplinari, capitolati, schemi di contratto, finalizzati a garantire la qualità dell'esecuzione dei contratti per i servizi

di ristorazione collettiva. In Friuli-Venezia Giulia ogni giorno quasi tre bambini su quattro pranzano a scuola e complessivamente più di una persona su dieci consuma un pasto in mensa. Promuovere e rafforzare, a livello locale, la collaborazione interistituzionale per facilitare scelte alimentari più salutari, in particolare in asili nido, scuole, ospedali, case di riposo, istituzioni pubbliche e luoghi di lavoro, riveste un ruolo strategico. Il 13 luglio scorso i rappresentanti di Comuni, Aziende sanitarie, Aziende pubbliche servizi alla persona (Asp), Case di riposo comunali, Consorzi, Fondazioni e Federfarma Fvg, tutti associati a Federsanità Anci Fvg, hanno condiviso e approvato all'unanimità il testo. Come sempre sono stati considerati con grande attenzione i temi della sostenibilità ambientale, sociale ed economica, nonché della valorizzazione dei prodotti regionali di prossimità e della filiera corta. Inoltre, in merito agli appalti è stato ulteriormente valorizzato il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Ad esempio, anche il recente bando dell'Arcs Fvg, dedicato alla ristorazione sanitaria, ha preso spunto



Giuseppe Napoli

to dai principi e buone pratiche indicate in questo documento. Il percorso è apprezzato anche dalla Centrale unica di committenza regionale con la quale è stato avviato, dal 2020, un intenso scambio di informazioni. La prospettiva è quella di redigere un bando unico per molti Comuni della regione”.

**Come evitare in futuro problemi nelle mense come quelli emersi di recente?**

“La prima azione è sicuramente favorire la massima cura nella redazione dei documenti di gara, in modo puntuale e preciso. A tal fine le Linee guida forniscono indicazioni pratiche e molto utili con lo scopo di orientare e costituire un



## 130.000

I pranzi serviti quotidianamente nelle mense presenti in Friuli-Venezia Giulia. Solo nel territorio gestito dall'Asufc (Azienda sanitaria Friuli centrale) ne operano 500

## 60%

La percentuale di pasti serviti nelle mense scolastiche della nostra regione. In Fvg l'11% dei residenti (8% in Italia) si rivolge ai servizi della ristorazione collettiva

## LE TAPPE FONDAMENTALI

### Verso regole uniformi per tutti



**2009** - Prende corpo la collaborazione tra Comuni, Aziende sanitarie, Aziende pubbliche servizi alla persona (Asp), Case di riposo comunali, Consorzi, Fondazioni e Federfarma Fvg, tutti associati a Federsanità Anci Fvg per avviare la redazione di documenti capaci di guidare gli enti appaltanti nella predisposizione dei capitolati d'appalto.

**2012** - A tre anni dalla formazione del gruppo di lavoro viene redatto il documento contenente **“Linee Guida per la qualità della ristorazione scolastica”** che punta decisamente su cibi capaci di garantire un'alimentazione equilibrata e corretta ai bambini. Questo documento contiene già alcuni dei principi divenuti fondanti delle nuove linee guida approvate dalla Regione.



**2013** - Tocca quindi alle **“Linee guida per la distribuzione automatica dei prodotti alimentari”**, documento dedicato espressamente alla scuola secondaria e rappresenta un tassello del quadro disegnato dall'Organizzazione mondiale della Sanità sulle **“Politiche alimentari e nutrizionali per la scuola”**, costruito secondo i principi della promozione della salute.

**2018** - Le **“Linee guida sulla ristorazione nelle residenze per anziani”** recepisce le indicazioni contenute nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale del Ministero della Salute che sottolineano come l'aspetto nutrizionale è parte di una visione strategica più ampia del percorso di salute all'interno di un'attività assistenziale e clinica di qualità.



**2021** - Il 13 luglio il gruppo di lavoro ha condiviso e approvato, all'unanimità, il testo delle **“Linee guida per l'esternalizzazione dei servizi per la ristorazione collettiva”**, approvato poi il 6 agosto scorso con la delibera 1256 dalla giunta regionale. Le nuove linee guida riassumono sostanzialmente tutti i documenti precedenti e ne migliorano i contenuti fornendo agli enti appaltanti un documento molto innovativo.

supporto fondamentale per i Comuni. Con questa chiarezza e trasparenza e grazie alla collaborazione con gli esperti delle Aziende sanitarie sarà molto più semplice anche verificare il rispetto di quanto indicato nell'appalto e, quindi, attivare un sistema di controllo a diversi livelli. Al riguardo è molto importante anche il livello di informatizzazione dei Comuni per facilitare questo percorso, ad esempio tramite l'incrocio informatizzato dei dati”.

**Le Linee guida possono essere prese come riferimento anche per la gestione in proprio del servizio?**

“Certamente il documento è dedicato alla modalità ottimale di redigere un appalto, ma può valere in diversi contesti, dagli asili nido alle Case di riposo, ai Centri di ricerca, altri istituti pubblici ed enti, perché i principi base sono quelli indicati dal Codice dei contratti pubblici. Federsanità Anci Fvg, insieme alla Direzione centrale Salute e ad Anci Fvg, si impegnerà già nelle prossime settimane per diffondere le Linee, informare e aggiornare i Comuni su questi temi e promuovere l'attuazione sull'intero territorio regionale”.