

# RISTORAZIONE SCOLASTICA



*dott. Luciano Trevisi*

LA VALORIZZAZIONE DEI  
PRODOTTI DI QUALITÀ  
NELLA RISTORAZIONE  
SCOLASTICA

DATI- ESPERIENZE- PROPOSTE

## **Comma 4 dell'art. 59 della legge n. 488/1999 (“legge finanziaria 2000”).**

*“Per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione. Gli appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione delle istituzioni suddette sono aggiudicati ai sensi dell'articolo 23, comma 1, lettera b), del decreto legislativo 17 marzo 1995. n. 157, e successive modificazioni, attribuendo valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti....”*

**Pertanto ogni Amministrazione pubblica che gestisca in qualsiasi forma mense prescolastiche e scolastiche, di ospedali, luoghi di cura e di assistenza, è tenuta**

- ➔ a prevedere nel contratto d'appalto l'uso di prodotti biologici, tipici e tradizionali;**
- ➔ ad aggiudicare gli appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione nelle strutture di cui sopra obbligatoriamente secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (valutazione dell'elemento "prezzo" e dell'elemento "qualità" con superamento del concetto "vince chi offre il prezzo più basso");**
- ➔ a prevedere espressamente nel contratto d'appalto l'attribuzione di valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti offerti.**

## **D.LGS.163/2006**

**codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi, e  
forniture in attuazione delle dir 2004/17/CE e 2004/18/CE**

Garantire la qualità della prestazione

Ispirarsi a esigenze sociali, nonché alla tutela della salute e dell'ambiente e alla promozione dello sviluppo sostenibile

# QUALITA'

Qualità Prodotta: osservanza del capitolato, osservanza delle leggi, rispetto delle tabelle dietetiche, delle procedure obbligatorie, ecc.

Deve esistere sempre e non può costituire elemento di differenziazione/valutazione. Chi partecipa alla gare deve garantirla obbligatoriamente

Qualità Percepita: costituisce elemento di differenziazione: qualità del dialogo, dell'innovazione, degli ambienti, **delle derrate alimentari**

# PRODOTTI BIOLOGICI

**REG. (CE) 834/2007**

**animali, prodotti agricoli vegetali ed animali non trasformati**

**prodotti agricoli vegetali ed animali trasformati**

**Mangimi**

**Sementi**

**materie prime da agricoltura biologica**

**no OGM e loro derivati**

**no radiazioni ionizzanti**

**no additivi non autorizzati**

**no coadiuvanti tecnologici**



# PRODOTTI DOP

**Sono prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata ed il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani**

**Es. Prosciutto crudo di San Daniele, Formaggio Montasio**

# IGP

**Il termine “IGP” è relativo al nome di una regione, un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata.**

# Prodotti tradizionali

**Con il termine di prodotti tradizionali si intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.**

**Caciotta caprina**

**Cuincir**

**Formadi Frant**

**Formaggio di malga**

**Formaggio salato**

**Latteria**

**Monte re**

**Ricotta affumicata di malga**

**Sot la trope**

**Tabor**

# FILIERA CORTA – KM0

**Filiera corta** è un sistema commerciale che prevede la riduzione dei passaggi che i prodotti alimentari compiono dal produttore al consumatore finale.

L'espressione **“chilometro zero”** identifica la brevità della distanza del prodotto alimentare dal luogo di produzione a quello di vendita.

**Proposta di legge n. 1481** recante :”Norme per la valorizzazione dei prodotti alimentari provenienti da filiera corta a chilometro zero e di qualità”.

**Proposta di legge n. 2876** recante:” Incentivi alla produzione e alla vendita diretta dei prodotti agricoli locali, tradizionali e biologici.

La proposta n. 1481 prevede che la fornitura di prodotti a chilometro zero o di qualità possa, a discrezione dell’ente regionale e locale, diventare **titolo preferenziale** per l’aggiudicazione degli appalti pubblici di fornitura di mensa o servizio di ristorazione collettiva.

All’aggiudicazione consegue un obbligo di idonea documentazione dell’approvvigionamento, dell’impiego dei prodotti e dell’apporto di emissioni inquinanti connesso a tutti i movimenti che hanno interessato il prodotto fino alla fase finale del consumo.

La proposta n. 2876 prevede invece non la possibilità ma **l’obbligo** per i bandi pubblici di contenere tale clausola di preferenza

# **Legge Regionale n. 15/2000 “Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare**

## Art. 1

### (Finalità)

- 1.** La Regione, nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini e lo sviluppo dell'agricoltura biologica in Friuli Venezia Giulia, con la presente legge **promuove il consumo di prodotti agricoli biologici, tipici e tradizionali all'interno dei servizi di ristorazione collettiva e la diffusione di una corretta educazione alimentare.**
- 2.** Le disposizioni della presente legge si applicano prioritariamente alle mense scolastiche e degli asili nido e, in subordine, ai servizi di refezione e di ristorazione collettiva di seguito denominati "mense".
- 3.** Per il conseguimento delle finalita' della presente legge, le Province e, nei territori di rispettiva competenza, le Comunita' montane possono erogare contributi agli enti gestori delle mense di cui al comma 2, purché non perseguano fini di lucro.

# FORNITURE E LORO AGGIUDICAZIONE

## ART. 2

<<1. Per ottenere i contributi di cui all'articolo 1, i Comuni e gli altri soggetti di cui all'articolo 1, comma 3, nella preparazione dei pasti utilizzano prevalentemente almeno una delle seguenti tipologie di materie prime:

- a) **produzioni ottenute da coltivazioni e trasformazioni biologiche**, certificate ai sensi del Regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24 giugno 1991, e del regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio, del 19 luglio 1999, provenienti per almeno il 20 per cento da aziende singole o associate con sede operativa o unita' tecnica produttiva in regione;
- b) **prodotti dichiarati tipici** con appositi decreti ministeriali o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350

## FORNITURE E LORO AGGIUDICAZIONE

c) **prodotti DOP** (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, o STG (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione.



# **Legge regionale n. 4 del 17/02/2010 “Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli regionali**

## **Art. 2**

*(Impiego dei prodotti agricoli regionali nei servizi di ristorazione collettiva affidati da enti pubblici)*

- 1.** Anche al fine di ridurre i consumi energetici e le emissioni inquinanti connesse al trasporto dei prodotti, negli appalti pubblici di servizi o forniture di prodotti agricoli e agroalimentari destinati alla ristorazione collettiva **puo' costituire titolo preferenziale** per l'aggiudicazione l'utilizzo di **prodotti agricoli provenienti da aziende singole o associate con sede operativa o unita' tecnica produttiva in regione.**
- 2.** L'utilizzazione di prodotti agricoli regionali nella preparazione dei pasti forniti dai gestori dei servizi di ristorazione collettiva affidati da enti pubblici risulta espressamente attraverso l'impiego di idonei strumenti di informazione agli utenti dei servizi.

## **”Piano di azione di sviluppo territoriale e di promozione di una filiera agricola tutta italiana nonché di valorizzazione della multifunzionalità in agricoltura”**

Art. 3 - Utilizzo dei prodotti agroalimentari locali nei servizi di ristorazione collettiva

**“Le Parti convengono sulla necessità di incentivare l’utilizzo dei prodotti agroalimentari “a km. 0” nell’ambito della ristorazione collettiva gestita direttamente o tramite appalto dai Comuni.**

A tal fine le parti entro tre mesi dalla sottoscrizione del presente Accordo predispongono uno schema di bando per l’appalto del servizio mensa nell’ambito del suddetto servizio di ristorazione all’interno del quale prevedere criteri preferenziali di aggiudicazione a favore di soggetti che si impegnano ad utilizzare prodotti agroalimentari a “km 0”, anche in conformità alle normative regionali vigenti in materia”

## **“Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione”**

recepito con decreto interministeriale n° 135 dell'11 aprile 2008 e pubblicato sulla GU n° 107 dell'8 maggio 2008. In esso vengono riassunte le linee guida del Green Public Procurement e si invitano gli enti pubblici a **prediligere negli acquisti dei vari settori merceologici - compreso la ristorazione - «criteri di preferibilità ambientale»**

## **Linee Di Indirizzo Nazionale Per La Ristorazione Scolastica (Presidenza del Consiglio dei Ministri – Conferenza Unificata Intesa 29 aprile 2010, n. 2)**

*Va precisato 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 equo-solidale. 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 le seguenti:*

- **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.....**”*

## **Linee Di Indirizzo Nazionale Per La Ristorazione Scolastica**

Con riferimento agli alimenti a filiera corta, è utile che le Regioni e PP.AA. 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).

**art. 2, comma 1 del D.Lgs. n. 163/06**  
**“Codice dei contratti pubblici”:**

“L’affidamento e l’esecuzione di opere e lavori pubblici, servizi e forniture, ai sensi del presente codice, deve garantire la qualità delle prestazioni e svolgersi nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza; l’affidamento deve altresì rispettare i principi di libera concorrenza, parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, nonché quello di pubblicità con le modalità indicate nel presente codice”.

**Inserire in capitolato clausole che prevedano esclusivamente la fornitura di prodotti locali o penalizzare i concorrenti solo sulla base della distanza che devono percorrere per fornire i beni non sembra rispondere ai principi di correttezza, libera concorrenza, parità di trattamento, trasparenza di cui all'art. 2, comma 1 del D.Lgs. 163/2006**

**Circa i criteri di aggiudicazione del servizio, nessun dubbio sull'obbligatorietà di utilizzo di quello **dell'offerta economicamente più vantaggiosa** ai sensi dell'art. 83 del D.L.vo n. 163/2006, tenendo dunque conto congiuntamente degli aspetti qualitativi e del prezzo.**

**Si suggerisce di valutare tali aspetti nelle seguenti proporzioni: qualità punti: 65/100, prezzo: 35/100.**



All'interno del “parametro qualità” è possibile introdurre alcuni “sottoparametri”:

- qualità del servizio (valutazione delle caratteristiche del centro di cottura utilizzato, delle dotazioni tecnologiche, delle proposte sull'organizzazione del servizio, delle risorse umane che si intendono impiegare nei sistemi di verifica della qualità, ecc...)

**- qualità dei prodotti offerti (caratteristiche particolari, tipologie specifiche, progetti innovativi, ecc..)**

Possibili “strumenti premiali” per promuovere il prodotto di qualità e la filiera corta (nell’ambito della valutazione dell’aspetto “qualità dei prodotti offerti”):

Valutare positivamente (attribuzione punteggio) l’offerta di prodotti “biologici” aggiuntivi rispetto a quelli già obbligatoriamente previsti dal capitolato;

Valutare positivamente (attribuzione punteggio) l'offerta di prodotti "DOP, IGP, STG" aggiuntivi rispetto a quelli già obbligatoriamente previsti dal capitolato;

Valorizzare positivamente (attribuzione punteggio) l'offerta di prodotti alimentari a "filiera corta" (valutare attentamente come interpretare il concetto di "filiera corta": utilizzo del criterio territoriale, del criterio chilometrico, del criterio relativo all'impatto "ecologico", loro combinazione, ecc..), con graduazione del punteggio in base al numero di prodotti offerti, alla frequenza proposta e al peso proporzionale dei prodotti all'interno del menù (i prodotti agroalimentari che la ditta concorrente si impegna a fornire dovrebbero intendersi in alternativa e in sostituzione del prodotto alimentare normalmente previsto dal capitolato speciale d'appalto - tabelle merceologiche);

E' opportuno richiedere alla ditta concorrente una dettagliata analisi dei potenziali fornitori (dati identificativi completi del produttore, relazione sulle capacità qualitative e quantitative di fornitura del produttore).

Valutare positivamente (attribuzione punteggio) l'offerta di prodotti a marchio collettivo "Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA) - Marchio di qualità concesso dalla Regione Friuli Venezia Giulia" (Legge regionale FVG 13 agosto 2002, n.21). Esempi: carni di suino pesante; cereali, formaggi, ortofutta, trota, ecc...

Valutare positivamente (attribuzione punteggio) la proposta di progetto volto all'incremento progressivo (in corso di esecuzione del contratto) del numero di prodotti a filiera corta da fornire oltre a quelli già offerti.

Valutare positivamente le **soluzioni organizzative proposte dalle ditte concorrenti volte a minimizzare l'utilizzo di energia per la trasformazione e il trasporto dei prodotti** (ad esempio valutazione del piano di trasporto e delle caratteristiche tecniche dei mezzi utilizzati con particolare attenzione alle iniziative dirette alla riduzione delle emissioni inquinanti).

**ATTENZIONE: la decisione di utilizzare gli elementi premianti sopra indicati (o altri che si potrebbero individuare) a sostegno della produzione locale e di qualità comporta per la stazione appaltante il dovere di rendere noti con la massima chiarezza e precisione ai potenziali partecipanti i criteri in base ai quali saranno attribuiti i punteggi, considerata la possibilità di esposizione a ricorsi vista la complessità della materia, l'incertezza normativa e le attuali condizioni di mercato.**

# INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Promozione di progetti di educazione alimentare destinati agli utenti, volti alla diffusione ed alla conoscenza di una corretta alimentazione attribuendo particolare valore al modello alimentare di tipo “mediterraneo”.

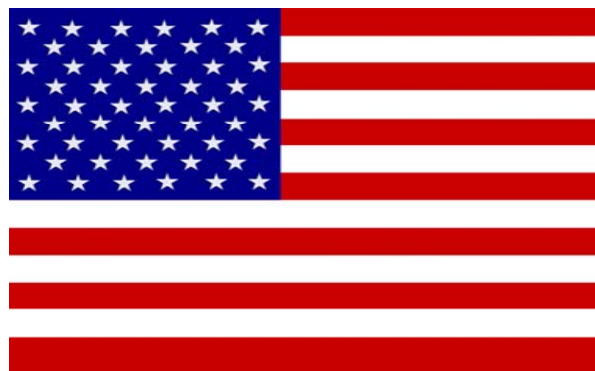
Promuovere la conoscenza delle produzioni agroalimentari del Friuli-Venezia Giulia e la riscoperta delle tradizioni gastronomiche e delle specialità locali (ad esempio, “visita alla fattoria”, “la giornata della frutta” per far scoprire e riscoprire ai bambini alimenti sani e genuini e vengono fornite nozioni in materia di stagionalità, importanza della prima colazione e alimentazione nutriente e naturale.

## HEALTHY, HUNGER-FREE KIDS ACT OF 2010

Nuova legge degli USA che autorizza lo stanziamento di **4,5 miliardi di dollari in 10 anni** per la promozione ed il sostegno di programmi di nutrizione scolastica.

Tra i punti qualificanti:

Aiutare le comunità a promuovere le produzioni locali a beneficio delle scuole, creare e ampliare gli orti scolastici ed assicurare che sempre più prodotti locali siano forniti/utilizzati nei pasti scolastici





# GRAZIE PER L'ATTENZIONE

*dott. Luciano Trevisi*

