



**Alimentazione, consumatori, territori transfrontalieri.
Programma ALCOTRA 2007-2013, progetto n. 121**

Le buone pratiche di ristorazione collettiva

**Linee guida per la predisposizione dei capitolati d'appalto per
l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione
collettiva scolastica
(Documento A)**



1) Premesse di metodo e di contenuto

a) *Obiettivi del progetto e suoi legami con le politiche agricole e alimentari della Provincia di Torino.*

Il progetto europeo Interreg - ALCOTRA di cooperazione transfrontaliera Italia-Francia "ACTT" (Alimentazione, Consumatori, Territori Transfrontalieri), che vede coinvolta la Provincia di Torino e i Dipartimenti della Savoia, ha come obiettivo generale quello di rinforzare, diversificare e valorizzare l'offerta di prodotti agro-alimentari locali (a Km0), definiti attraverso un disciplinare, per arrivare ad un sistema di certificazione del prodotto e del sistema distributivo a Km0.

Il progetto si inserisce in una riflessione evolutiva delle politiche agricole della Provincia (descritta nella "Carta della governance alimentare") che intende passare da una visione settoriale o "verticale" rivolta alla promozione del settore agricolo a due attori (agricoltori e consumatori) a politiche alimentari all'interno di una visione trasversale o "orizzontale" di **governance** del sistema **alimentare** con **più "attori"** (agricoltori-consumatori-distributori-gruppi d'interesse-dettaglianti-ristoratori-fornitore del servizio di ristorazione collettiva-istituzioni-servizi sanitari-certificatori-GDO-bambini-famiglie-insegnanti-ricercatori).

Una politica che punta al processo di coinvolgimento, al metodo, prima che al "prodotto" finale, al risultato del progetto.

Una politica che punta a creare le condizioni per la partecipazione di tutti alla "democrazia alimentare", al diritto di scegliere il proprio cibo e decidere i propri territori.

Il progetto, all'interno di questo quadro strategico, mette in pista azioni pilota per la commercializzazione e la promozione dei prodotti locali verso vari interlocutori e contenitori commerciali: i Gruppi d'Acquisto Collettivi (GAC) e i Gruppi d'Acquisto Solidale (GAS), i mercati finali agricoltore-consumatore, visti come momento d'incontro con i "ConsumAttori" oltre che come scambio di merci, le mense ospedaliere e le mense scolastiche.

A quest'ultimo aspetto del sistema alimentare è dedicato questo documento.

Le mense scolastiche sono infatti da un lato uno dei più interessanti interlocutori, almeno potenzialmente, per i prodotti agricoli e agro-alimentari locali, e dall'altro rappresentano uno spaccato ricco e articolato del sistema alimentare, data la molteplicità di attori coinvolti (istituzioni locali, autorità sanitarie, rappresentanze agricole e cooperative, enti certificatori e controllori, società di ristorazione, distributori, genitori, bambini, insegnanti, personale ATA, enti scolastici) e la complessità delle loro interrelazioni, negoziali e conflittuali allo stesso tempo.

Il mondo delle mense scolastiche dovrebbe perseguire un obiettivo comune che è quello, imperativo e primario, di nutrire con cibi "buoni" e "puliti" le nostre giovani generazioni, investendo alle radici della nostra possibilità di futuro, ma il livello di complessità dei vincoli e dei "colli di bottiglia", igienico-



sanitari, economico-organizzativi e contrattuali, nutrizionali e, non ultimi, culturali, non sempre permette di raggiungere nella maniera più efficace lo scopo.

Ed è proprio per questo, per la sua complessità e per la sua strategicità, che si è ritenuto utile occuparsi di questo tema.

b) Obiettivi del tavolo sulle mense scolastiche: perché i prodotti a Km0 nei capitolati scolastici; il quadro europeo: la proposta di Regolamento europeo sulla qualità e i “produits fermiers”, i prodotti “food print”.

Da alcuni anni si registra una maggiore sensibilità dei consumatori e delle pubbliche istituzioni nei confronti del prodotto agro-alimentare locale o “a Km 0”, cioè prodotto e trasportato vicino al luogo di consumo, che non va confuso con il prodotto “a filiera corta” o “diretta” (che è commercializzato direttamente dal produttore al consumatore, indipendentemente dai chilometri che ha percorso). Con i prodotti locali si è verificato un cambio di passo: da un consumatore “gourmand” in cerca di prodotti tradizionali o tipici e di eccellenza, status symbol di un’élite culturale, ad un consumatore “consapevole” interessato a mangiare prodotti “buoni”, “puliti” e “giusti” a disposizione di tutti e che sanciscono l’esistenza di una relazione solidale con gli agricoltori e di un ritrovato legame con la terra.

Tuttavia la scelta da parte delle pubbliche istituzioni dei prodotti locali all’interno della ristorazione scolastica assume anche altre valenze:

- 1) la necessità di nutrire i giovani e giovanissimi utenti delle mense con prodotti agricoli che, in quanto locali, sono freschi, perché il tempo e lo spazio che intercorre tra produzione e consumo è breve e perché sono stagionali e in quanto freschi e di stagione sono maggiormente dotati delle caratteristiche nutrizionali (vitamine, sali minerali, acidi organici,...) necessari per una corretta alimentazione nell’età della crescita;
- 2) l’esigenza di ridurre l’impatto ambientale legato ai trasporti ed alla movimentazione delle merci, aspetto che peraltro può essere legato anche ad altri elementi, quali il mezzo di trasporto utilizzato, il livello di manutenzione del mezzo e le tecniche di produzione e conservazione (serre, frigo);
- 3) l’obiettivo strategico di perseguire modelli di sviluppo locale che investano sulle imprese agricole ed agroalimentari del territorio, stimolati anche dall’esigenza di proporre stili di vita “durevoli” dal punto di vista sociale ed ambientale e capaci di aumentare il grado di “resilienza” dei territori;
- 4) il prezzo delle produzioni locali peraltro non necessariamente è inferiore al prezzo degli altri prodotti, in quanto dipende dalla disponibilità quantitativa dei prodotti stessi.

L’insieme di queste motivazioni rende interessante per le pubbliche amministrazioni proporre e richiedere all’interno dei capitolati d’offerta della ristorazione collettiva i prodotti locali.

Spesso tale definizione nei capitolati si sovrappone, a nostro parere erroneamente, al concetto di prodotto tipico che è quantitativamente limitato o viene associato a definizioni più generali come “prodotto piemontese” che rappresenta una buona approssimazione di “prodotto locale” in mancanza



ad altre più precise definizioni, come prodotto a basso “food print”, o a bassa impronta ecologica, termine che il prossimo anno sarà inquadrato in uno schema normativo europeo.

L’Unione Europea, con il libro verde sulla qualità, ha inoltre avviato una riflessione, che dovrebbe concludersi entro il 2013, dopo l’emanazione del Regolamento europeo sulla qualità dei prodotti (Regolamento n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 Novembre 2012 sui “regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari”) per dare una definizione dei “prodotti di fattoria” (“produits fermiers”) che potrebbero essere prodotti locali o prodotti a filiera diretta, e che potranno essere regolamentati attraverso l’adozione di atti delegati.

c) Il metodo di lavoro del tavolo sulle mense scolastiche: un processo continuo e progressivo di governance.

La necessità di sperimentare la possibilità di aumentare la presenza di prodotti locali all’interno delle forniture previste dai capitolati d’offerta delle mense scolastiche ha determinato l’avvio del tavolo voluto dalla Provincia di Torino con sei Comuni dell’area periurbana (Torino, Collegno, Grugliasco, Pianezza, Pinerolo, Rivoli), scelti in base al peso dimensionale nella ristorazione scolastica ed alla partecipazione alla carta locale della governance alimentare stipulata nel 2011 con l’area del Patto Torino Ovest.

Al tavolo, originariamente costituitosi nella primavera del 2012 tra istituzioni locali, si sono progressivamente aggiunti altri attori del sistema alimentare della ristorazione scolastica: le Organizzazioni agricole di categoria della provincia di Torino: Coldiretti, Unione Agricoltura e Confederazione Italiana Agricoltori. Con le organizzazioni professionali agricole si è cominciato a rivedere le tabelle merceologiche dei capitolati in essere: aggiornamento dell’elenco di varietà ortofrutticole, quadro delle stagionalità, correttezza di alcune terminologie legate al riso, verifica dell’effettiva disponibilità o indisponibilità di prodotti agroalimentari in Piemonte (carote e porri no per esempio, macellazione tacchini e “parboilizzazione” riso non in Piemonte, si veda capitolo successivo) e si sono anche verificati i colli di bottiglia relativi alla logistica distributiva delle aziende agricole. In parallelo si è invitata al tavolo l’ASL Torino 3, competente per territorio, e il laboratorio chimico della Camera di Commercio di Torino, che hanno permesso una discussione più’ approfondita sui “colli di bottiglia” igienico- sanitari e nutrizionali della filiera dall’azienda agricola alla mensa; infine sono stati invitati, secondo questa logica di approfondimento e complessivizzazione progressiva, le tre società di ristorazione più rappresentative rispetto al territorio esplorato (Sodexo, Etourist, Camst) e successivamente i due distributori unici di riferimento che costituiscono l’anello di collegamento tra aziende agricole e società di ristorazione (Stroppiana e Biodiffusione).

Il lavoro del tavolo, oltre ai primi risultati, che verranno esposti nel punto 5 ed alle azioni che si realizzeranno esposte nel punto 6, ha permesso tra l’altro:



- a. la conoscenza reciproca tra i funzionari dei Comuni e tra i vari attori, che ha favorito un processo di apprendimento reciproco e di scambio di informazioni e di buone pratiche ed errori;
- b. l'incontro con la Commissione Mensa di Pinerolo che si cercherà di coinvolgere con una rappresentanza ristretta anche tenendo conto delle possibilità di partecipazione legate agli orari in una fascia oraria lavorativa;
- c. la visita ai centri di cottura delle tre società di ristorazione per esaminare dal vivo i vincoli tecnici nell'erogazione dei pasti.

d) La riduzione degli sprechi.

Il tema non è stato ancora esaminato in maniera approfondita ma andrebbe approfondito sia dal punto di vista degli sprechi di cibo non consumato, sia degli sprechi di cibo che viene avanzato dai bambini perché non piace o per le quantità eccessive.

Il Comune di Torino ha avviato, in collaborazione con la Direzione Ambiente della Regione Piemonte un progetto di educazione alimentare ("La pietanza non avanza"): il progetto è orientato alla valorizzazione dei pasti non serviti attraverso la creazione di una catena del caldo, tra le mense scolastiche e un centro di ristorazione solidale, sulla base di un protocollo di recupero e redistribuzione conforme alle norme sanitarie in vigore e adatto ai bisogni/capacità degli operatori coinvolti.

Il protocollo era stato stabilito grazie al progetto R2-D2 (Riduzione raccolta- Déchets de demain), realizzato nel quadro del programma di cooperazione transfrontaliera ALCOTRA, nel periodo 2009-2011.

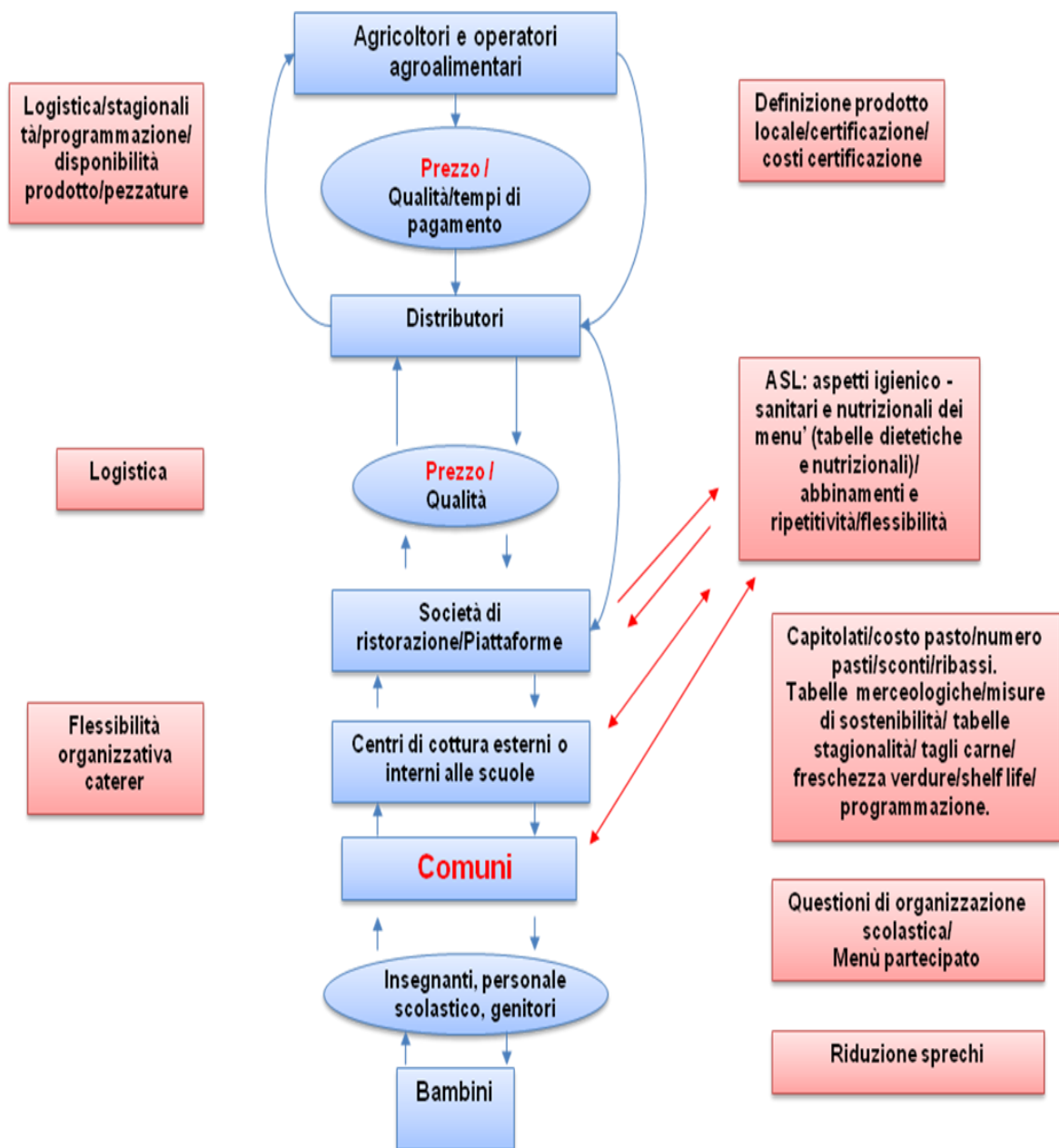
e) I materiali OUTPUT del lavoro del tavolo:

- questo documento;
- l'elenco delle questioni aperte sulle criticità sia d'ordine legale, sia tecnico-contrattuali di carattere igienico-sanitario o nutrizionale da presentare in opportuni incontri con le ASL competenti;
- il manuale delle Buone pratiche in versione adatta per i funzionari pubblici ed in versione dedicata al pubblico vasto;
- materiale da utilizzare in momenti formativi/informativi con bambini/insegnanti/famiglie.

2) Dall'agricoltore che produce al bambino che si nutre: la filiera dei flussi, i vincoli e "i colli di bottiglia".

Nella tabella che segue si evidenziano in grande sintesi i flussi della "filiera "mense scolastiche segnalando in rosso i colli di bottiglia che possono diventare aree di lavoro e di miglioramento.

I "colli di bottiglia" saranno analizzati meglio nei punti successivi del documento.





Rispetto alle richieste espresse dai capitolati d'appalto, quali sono i prodotti di provenienza sicuramente locale (area di riferimento provinciale e regionale) ? Quali invece è impossibile trovare e da dove vengono?

Tabella 1			
Prodotto	Produzione locale	Nazionale	Extra nazionale
Frutta	Kiwi, mele, pere, albicocche, nettarine, pesche, prugne, susine	Arance, anguria, cachi, limoni, mandarini, mandaranci, melone, pesche, etc	Banane , Ananas,
Verdure e ortaggi	Pomodori, zucchini, biette, erbe, cavoli, cavolfiori,	carote, patate	
Legumi	Freschi		
Pane e prodotti da forno	Produzione locale con farine che provengono da fuori		
Pasta			
Riso	Nel vercellese e Novarese produzione di risi di alta qualità e varietà	Riso parboiled	
Farina			Europa, stati Uniti
Polenta	Ottime farine locali		
Pomodori e prodotti trasformati			
Formaggio	Nessun problema per i latticini freschi compresa la ricotta, così come per molti formaggi a media e lunga stagionatura anche a marchio europeo (Raschera, Grana..)		
Latte UHT	Disponibile		
Yoghurt	Disponibile		
Uova	Disponibili anche bio		
Olio extravergine		Regioni sud Italia	
Carne Bovina	I due marchi regionali COALVI e "Allevato in Piemonte" sono riconosciuti a livello europeo . "Allevato in Piemonte" non è sola razza piemontese mentre Coalvi garantisce con il suo disciplinare sia la razza sia la zona di produzione.		
Carne suina	Reperibile in Provincia di Cuneo; in Piemonte ci sono molti marchi prestigiosi di prosciutto cotto.		
Avicola	Pollo	pollo, tacchino	
Pesce		Mar mediterraneo	nord atlantico



3) Dati generali di inquadramento dei Comuni ed esame dei capitolati.

A Marzo 2012 è stato convocato, dalla provincia di Torino, un tavolo di lavoro “mense scolastiche” al quale sono stati invitati i responsabili dei servizi mensa di alcuni comuni della provincia di Torino (Collegno, Grugliasco, Pianezza, Pinerolo e Rivoli hanno aderito all’iniziativa; successivamente si è aggiunto il comune di Torino), l’ASL TO3, il laboratorio chimico della Camera di Commercio di Torino, rappresentanti delle organizzazioni professionali agricole.

Il tavolo di lavoro é nato con l’obiettivo di agevolare i comuni, con appalti prossimi alla scadenza, e quindi in procinto di stesura di nuovi capitolati d’appalto, ad elevare il livello qualitativo dei pasti, favorendo l’utilizzo di prodotti locali e di stagione.

L’attività del tavolo è partita con un’analisi dei capitolati di gara d’appalto, che erano stati utilizzati per affidare i servizi attualmente in corso, miratamente alle tabelle merceologiche e ai menù con l’obiettivo di far emergere eventuali criticità e di suggerire possibili correzioni, in vista delle prossime gare d’appalto.

Dall’analisi dei capitolati sono emerse una serie di criticità che sono state evidenziate e discusse in riunioni ristrette con ogni singolo comune.

Punto centrale dell’analisi e valutazione delle tabelle merceologiche era quella di rendere queste tabelle più aderenti alla realtà produttiva della nostra regione, inserendo dei criteri di provenienza locale per quei prodotti per i quali è possibile garantire un approvvigionamento sufficiente e costante (All. B2).

Terminata l’analisi dei diversi capitolati il tavolo è stato allargato alle società di ristorazione che servono attualmente i comuni della provincia di Torino coinvolti nell’analisi (Sodexo, Camst-Biorostoro ed Eutourist) e ai due grossisti di prodotti ortofrutticoli della provincia di Torino (Biodiffusione e Stroppiana) fornitori delle società di ristorazione collettiva.

Una prima serie di incontri, cui sono seguite delle visite presso alcuni centri di cottura (Orbassano – Eutourist, Rivoli – Camst e Collegno - Sodexo) è servita per condividere con i responsabili dei servizi di ristorazione le valutazioni fatte sulle tabelle merceologiche soprattutto in merito all’inserimento dei prodotti locali nei menù della ristorazione scolastica. Da questi incontri sono emerse alcune importanti elementi da tenere in considerazione nella stesura dei prossimi capitolati.

Tipo di servizio

Nei comuni coinvolti dal progetto i pasti vengono cotti e confezionati nei centri di cottura gestiti dalle società di ristorazione e veicolati al punto di somministrazione (scuole). Fanno eccezione i nidi, dove esistono cucine interne e dove quindi le società di ristorazione consegnano gli alimenti crudi da cucinare. Nel comune di Pinerolo, invece, la maggior parte degli alimenti viene cucinata nelle cucine comunali cui la società di ristorazione conferisce il prodotto crudo e solo una piccola parte (scuole medie e alcune scuole elementari) viene cucinata nel centro di cottura della società di ristorazione e veicolata presso le scuole.



La tabella 2) che segue riassume alcuni dati significativi, relativi al **pasto veicolato**, delle mense dei comuni citati relativi ai servizi attualmente in corso relativamente all'anno solare 2011:

Tabella 2				
Comune	Data scadenza del capitolato	N° pasti nel 2011	Costo del pasto IVA inclusa	Ditta appaltatrice
Collegno	31/08/2013	500.202	5,83	Sodexo
Grugliasco	01/07/2019	429.170	7,02	Bioristoro
Pianezza	31/08/2013	145.670	4,74	Sodexo
Pinerolo	30/06/2013	334.400*	4,81	Etourist
Rivoli	11/09/2015	488.370	4,30	Etourist
Torino	31/08/2013	8.214.648	4,85	Etourist Camst Compass

Collegno: 1 centro di cottura di proprietà del comune gestito dal personale della società di ristorazione.

Grugliasco: 1 centro di cottura realizzato dalla società di ristorazione.

Pianezza: 1 centro di cottura; la società di ristorazione utilizza il centro di cottura del comune di Collegno

Pinerolo: i centri di cottura sono 12, 10 sono localizzati nella città di Pinerolo e 2 nelle frazioni di Riva di Pinerolo e di Abbadia Alpina. Sono comunali e sono gestiti in parte con personale comunale, in parte con il personale della società appaltatrice. Una parte del servizio della società di ristorazione consiste nella fornitura delle derrate crude presso i centri di cottura (infanzia, primaria, estate ragazzi), ed una parte è relativa al pasto veicolato. Nella tabella il numero dei pasti indicati è quello complessivo, mentre il prezzo indicato è quello del veicolato.

Rivoli: il centro di cottura è quello della società di ristorazione localizzato ad Orbassano.

Torino: che opera con servizio esternalizzato alle imprese affidatarie sopra indicate con 5 centri di cottura per i pasti veicolati nelle scuole dell'obbligo (n. 168 tra primarie e secondarie di 1° grado) e per gli eventuali veicolati d'emergenza nelle scuole del preobbligo. Inoltre le suddette ditte forniscono sia le derrate crude in tutte le scuole e nidi dell'infanzia (n. 198 tra municipali e statali) sia il personale che vi cucina e talvolta distribuisce anche i pasti.

L'indagine sul costo del pasto è stata successivamente estesa ai comuni dell'area metropolitana ; il grafico (Fig. 1), ottenuto con i dati raccolti di 47 comuni sui 54 dell'area metropolitana evidenzia che il costo medio del pasto per è di euro 4,72 e che in alcuni comuni, nelle ultime gare, è stata abbattuta la soglia dei 4 euro a pasto.



Nella tabella 3 e nella fig.2 sono evidenziati alcuni degli elementi di qualità già presenti nei capitolati d'appalto in corso:

Tabella 3				
Comune	Provenienza/qualità delle materie prime eventualmente richieste nei capitolati			
	DOP/IGP	BIO	PROSSIMITA' (km0)	Progetto educativo
Collegno	X	X	X*	X
Grugliasco	X	X	X	X
Pianezza		X	X*	X
Pinerolo	X	X		
Rivoli	X	X	X	
Torino (nuovo capitolato)	X	X	X	X

*Limitatamente ad alcuni prodotti (es.carne di razza piemontese)

La tabella 4) (e la fig3) riassume, comune per comune, il peso attribuito all'offerta economica e all'offerta tecnica nei relativi capitolati d'appalto.

Tabella 4		
Comune	Aggiudicazione dell'appalto	
	Peso dell'offerta economica	Offerta tecnica
Collegno	30	70
Pianezza	40	60
Pinerolo	45	55
Rivoli	65	35
Torino (nuovo capitolato)	70	30

Nel caso del comune di Collegno, dei 70 punti attribuiti all'offerta tecnica, 30 si riferiscono specificatamente ad un progetto di qualità del processo produttivo e dei prodotti, i restanti 40 invece fanno



riferimento ad altri aspetti logistico-organizzativi (dal piano di emergenza alla gestione delle prenotazioni dei pasti, investimenti etc.).

Per il Comune di Pianezza, dei 60 punti dell'offerta tecnica, 8 fanno riferimento specificatamente ad un Progetto di valorizzazione della filiera corta, 18 sono riconducibili ad un progetto sulla gradibilità del pasto, 6 al progetto di comunicazione mentrei restanti 28 fanno riferimento ad aspetti logistico- organizzativi.

Nel caso del comune di Pinerolo l'offerta economica, che incide per 45 punti sul totale, si compone del prezzo pasti (35) e del prezzo per la gestione del centro di cottura (10). Dei 55 punti relativi all'offerta economica 10 punti sono riconducibili alla fornitura di **ulteriori** alimenti biologici oltre a quelli richiesti dal capitolato, 5 punti per la fornitura di ulteriori prodotti DOP/IGP, 10 punti per il progetto di gradibilità. I restanti 30 punti vengono attribuiti per altri aspetti logistico- organizzativi.

Nel caso del comune di Rivoli, i 35 punti dell'offerta tecnica sono così ripartiti: 8 punti per il progetto di gradibilità; 5 punti per il progetto di educazione alimentare; 4 punti per il piano di comunicazione; 8 punti per il piano dei trasporti; 10 punti per il piano di emergenza.

Nel nuovo appalto del comune di Torino, dei 30 punti riservati all'offerta tecnica 12 sono attribuiti a migliorie relative a prodotti alimentari quali, olio DOP italiano per il condimento a crudo, biscotti provenienti dal mercato equo-solidale nel preobbligo, ananas biologico da commercio equo-solidale, uova biologiche fresche (scuole preobbligo), formaggi piemontesi DOP (Toma piemontese, Bra, Raschera).I restanti 18 punti riguardano aspetti logistico-organizzativi e ambientali. In quest'ultimo caso, le tabelle merceologiche fanno specifico riferimento a criteri obbligatori di qualità e provenienza delle derrate alimentari richieste.

4) I “colli di bottiglia”

a) Contrattuali

- Criterio di aggiudicazione dell'appalto: peso prezzo/qualità (corretta attribuzione del peso del prezzo e dell'offerta tecnica nell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi art.83 CUA), esistenza di un valore soglia minimo di qualità (nuovo capitolato di Torino) o solo di premialità che valutano la qualità del prodotto, esistenza di sconti e ribassi d'asta e valore degli stessi, costo del pasto (vedere DOCUMENTO B § 7 criteri di aggiudicazione).
- Aggiornamento e correttezza tecnica tabelle merceologiche (provenienza prodotti, stagionalità, varietà,..): si è notato, ad esempio, che spesso le tabelle merceologiche, allegate a numerosi bandi, richiedono varietà ortofrutticole non più esistenti, oppure, nel caso del riso, varietà ormai superate in quanto non più prodotte anziché indicare il gruppo merceologico di appartenenza (originario, semifino, fino, superfino secondo la classificazione merceologica italiana dei risi oppure a granello tondo, medio, lungo A e lungo B secondo la classificazione merceologica europea dei risi); inoltre,



generalmente, l'intero assortimento merceologico viene indicato nelle tabelle merceologiche senza fare riferimento alle reali disponibilità in Piemonte (formaggi, ortofrutta). (Documenti di riferimento da consultare: All. B1 - Tabelle merceologiche, All. B2 – Frutta/ortaggi produzione e consumi, All. B3 – Tabelle di stagionalità dei prodotti orto-frutticoli/programmazione delle forniture).

- Rigidità dei menù: i menù, generalmente uno invernale ed uno estivo, vengono solitamente ripetuti ogni 4 settimane e devono essere approvati dall'ASL. Una delle problematiche connesse ai menù riguarda la loro rigidità dovuta anche agli abbinamenti tra gli alimenti che costituiscono le portate necessari dal punto di vista nutrizionale. Quindi anche per questa ragione non è generalmente consentito sostituire (penalità) le portate con altre in caso di difficoltà di approvvigionamento delle materie prime, ad esempio per problemi climatici, così come non è possibile per esempio fornire tagli diversi di uno stesso animale nei menù giornalieri di un determinato Comune

Per favorire l'utilizzo di prodotti ortofrutticoli locali potrebbe essere interessante valutare anche l'inserimento, nelle specifiche tecniche del capitolato d'appalto, di un meccanismo che consenta l'introduzione graduale di alcuni prodotti locali (es. entro 3 anni dall'aggiudicazione il 100% degli spinaci dovrà essere di origine piemontese).

(All. B3 – Tabelle stagionalità dei prodotti ortofrutticoli piemontesi/Tabella per la programmazione delle forniture).

b) Organizzativi/logistici

- Stagionalità dei prodotti: è uno dei punti più critici. In Piemonte, la produzione di svariati ortaggi così come della frutta è concentrata nella stagione estiva, quindi quando le scuole sono chiuse. Alcuni prodotti, per contro, non solo sono sufficienti ma sono anche disponibili per un periodo molto lungo. Le mele sono un esempio: sono locali e sono disponibili sebbene con un aspetto ambientale non trascurabile che è quello di dover ricorrere all'uso di celle frigorifere per la loro conservazione (consumo energetico, gas potenzialmente dannosi). In alcune mense, come ad esempio quella del Comune di Collegno è aumentata, negli ultimi anni, la percentuale di prodotto surgelato somministrato per consentire il consumo di alcune verdure e per garantire una maggiore presenza di biologico; la soluzione del congelato/surgelato però non sempre è vista positivamente dall'utenza.
- Disponibilità dei prodotti in Piemonte. Alcuni operatori, hanno evidenziato come in molti capitolati siano indicati prodotti troppo di nicchia (ad esempio alcuni richiedono diversi prodotti DECO della provincia di Torino) che di fatto sono insufficienti per le esigenze della ristorazione collettiva e che quindi non possono essere forniti. Lo stesso problema può presentarsi allorché i capitolati prevedano ampio ricorso a prodotti biologici non sostituibili con altri che, stante la produzione regionale, cospicua ma non sufficiente e con una gamma incompleta, obbligano ad effettuare acquisti all'esterno e in particolare all'estero. In linea di massima comunque, se non a livello provinciale, almeno a livello regionale, perfezionando menù e tabelle merceologiche, gran parte dei



prodotti alimentari (riso, carne, formaggi, uova, frutta alcune verdure) possono essere facilmente reperiti. Frutta e verdura sono anche disponibili, in Piemonte, da coltivazione biologica.

Dal lavoro effettuato con il tavolo è comunque emerso che attualmente le società di ristorazione utilizzano già una percentuale importante di prodotti ortofrutticoli di origine locale nei loro menù anche se questo elemento non è messo in evidenza. In particolare le carni bovine o certi formaggi, latte e frutta (es. mele) sono spesso di provenienza locale. (Si veda: All. B1 – Tabelle merceologiche, All. B3 – Tabelle di stagionalità dei prodotti ortofrutticoli/ Tabella per la programmazione delle forniture; All. B5 Dati nutrizionali dei formaggi del torinese).

- Logistica organizzativa dei produttori agricoli: entro certi limiti è possibile che la produzione agricola si adatti alle esigenze della ristorazione scolastica (possibilità di programmare le produzioni, es. spinaci); si veda in proposito la tabella per la programmazione delle forniture (All. B3) che permette all'amministrazione comunale di programmare, sulla base delle esigenze, i quantitativi che saranno necessari su base pluriennale. Questo consente agli agricoltori di programmare le loro produzioni, adattandole alla richiesta delle società di ristorazione.
- Tra gli aspetti logistico organizzativi a carico dei produttori vi è anche l'esigenza della certificazione dei prodotti locali con i relativi costi. Si veda in proposito il lavoro del Laboratorio Chimico della Camera di Commercio (All. B8). A questo proposito, il Comune di Torino nel prevedere l'acquisto di prodotti a produzione integrata consente agli agricoltori, per il primo anno, di fornire un'autocertificazione mentre, negli anni seguenti, sarà necessario dotarsi di una certificazione da ente terzo. Ciò rappresenta un elemento di complicazione per il costo economico ed organizzativo per l'impresa agricola.
- Organizzazione delle cucine e grado esternalizzazione del servizio: con cucine proprie e dipendenti comunali è possibile tenere meglio sotto controllo la macchina organizzativa e permettere più facilmente l'acquisto e la somministrazione di pasti con prodotti locali. Nei comuni piccoli con un minor grado di esternalizzazione del servizio vi è una maggiore flessibilità organizzativa e probabilmente una maggiore gradibilità dei piatti per i minori tempi necessari tra la cottura ed il consumo.
- Uno dei principali elementi critici emerso dal confronto con i responsabili dei servizi di ristorazione collettiva è quello del prezzo del pasto che, visto il periodo di crisi generale, non potrà aumentare. E' da questo che bisogna partire per fare tutti i ragionamenti. La società di ristorazione sarebbe in grado di trovare degli espedienti (es. tagli di carne diversi nella stessa giornata, pezzatura dei frutti minima garantita anziché grammatura esatta, prodotto surgelato anziché fresco etc) che consentirebbero di ridurre i costi delle materie prime offrendo, comunque, una elevata qualità ad un prezzo più accettabile; infatti, a differenza della ristorazione tradizionale, nella grande ristorazione collettiva i costi della materia prima incidono pesantemente sul costo finale del pasto. La rigidità dei menu però ne impedisce spesso l'applicazione.



- A fronte di prezzi pasto bassi i tempi di pagamento sono troppo lunghi.
- Disponibilità della società di ristorazione/flessibilità organizzativa: ci sono società di ristorazione che si sono adattate alle specifiche esigenze delle amministrazioni comunali adottando sistemi distributivi e di preparazione dei piatti efficaci dal punto di vista organolettico (per esempio utilizzo di sole verdure fresche invece della IV gamma).

c) Igienico-sanitari

- Uova fresche utilizzate solo in alcuni casi (nidi) , uova pastorizzate sono la norma in particolare dove il numero elevato di pasti rende difficile la gestione del processo di preparazione.
- Shelf life (vita residua del prodotto) (si veda All B4 - Glossario) . Per alcuni prodotti i capitolati di appalto richiedono restrizioni sui tempi di vita utile rispetto al termine minimo di conservazione. Nel caso di prodotti molto deperibili restrizioni anche importanti (es. $\geq 50\%$) non costituiscono un grosso problema perché si tratta di approvvigionamenti giornalieri con consumo generalmente nella stessa giornata o al massimo in quella successiva. Per contro restrizioni troppo severe nel caso di alcuni prodotti a lunga conservazione (latte uht, pasta, riso, scatolame) costituiscono un problema per le ditte appaltatrici perché non consentono loro di acquistare e stoccare grandi quantità di merce, approfittando ad esempio di periodi più favorevoli per l'acquisto.

E' inoltre da sottolineare che i termini minimi di conservazione sono attribuiti agli alimenti con un margine di sicurezza molto ampio, tale per cui un qualsiasi prodotto vicino alla data indicata è ancora ampiamente sicuro.

- Non uniforme interpretazione delle normative da parte delle ASL (tolleranza catena del caldo o caldo-freddo; conformità/non conformità del servizio).
- Il rispetto delle temperature imposte dall'esigenza di rispettare i vincoli igienico-sanitari penalizza la qualità organolettica del cibo.

d) Nutrizionali

- Grana/Parmigiano : la maggior parte dei capitolati fa riferimento al formaggio Parmigiano Reggiano che in Piemonte non si produce; in Piemonte, in provincia di Cuneo soprattutto, è piuttosto elevata la produzione di Grana Padano che ha caratteristiche nutrizionali simili.
- Porzionatura del Grana e di altri formaggi da servire come secondo piatto al posto della carne. Poiché la porzionatura non si riesce a farla durante il servizio, non solo per motivi di tempo ma anche per la precisione richiesta trattandosi di alimenti calorici e ricchi in grassi/proteine, questa deve essere fatta a monte con un costo aggiuntivo per il "fornitore del servizio di ristorazione



collettiva". In genere quest'ultimo preferisce acquistare dal fornitore prodotti già porzionati (vale sia per i formaggi freschi sia per quelli stagionati) sia per ragioni organizzative, sia per non rischiare di incorrere in eventuali sanzioni qualora la porzionatura non sia esatta (capitolati prevedono penali sia per sforamenti per eccesso sia per difetto delle grammature richieste).

- No monopiatto: nelle mense scolastiche il monopiatto è bandito perché se un bambino non gradisce la portata rimane senza pasto; il monopiatto però potrebbe essere una opportunità importante per far mangiare ai bambini anche le verdure per esempio "nascoste" nelle lasagne o nelle paste ripiene insieme alla carne.

- Definizione dei tagli di carne bovina: nei capitolati sarebbe interessante anziché specificare il taglio di carne richiesto, il risultato che si vuole ottenere; questo darebbe maggiore libertà alla ditta di scegliere il taglio più adatto anche in funzione dell'offerta di prodotto sul mercato.

- Lo stesso vale nel caso del pollo: petti di pollo oggi e non cosce domani alzano il prezzo del pasto.

- Prodotto congelato/ surgelato: se si acquistano nei periodi favorevoli tagli di carne o frutta e verdura si possono avere prodotti locali di qualità a prezzi vantaggiosi, tali periodi in genere coincidono con l'estate, si pensa quindi di introdurre sperimentalmente la possibilità da parte delle società di ristorazione di acquistare, per esempio, di tagli di carne congelati durante l'estate che vengono poi cucinati all'apertura delle scuole. La normativa lo consente, si tratta di operare di concerto con le famiglie e i bambini (cfr. All B1 – Tabelle Merceologiche § 7.0 bis e §12.2).

- Grammatura della frutta : nel caso di alcuni alimenti, in particolare per la frutta, viene richiesto un calibro specifico con una tolleranza piuttosto esigua. In natura però i frutti hanno una variabilità molto elevata, cosa che obbliga a selezionare i frutti in base alle dimensioni, con costi aggiuntivi e con la separazione dei frutti a pezzatura maggiore (che hanno generalmente un loro mercato preferenziale) e della pezzatura inferiore che invece ha difficoltà ad essere piazzata a prezzi remunerativi sul mercato. Questo comporta un aumento del prezzo della pezzatura intermedia che è la più richiesta, oppure l'obbligo da parte del grossista di acquistare ad un prezzo intermedio partite non selezionate che poi andranno collocate. Non è possibile, pare, somministrare ai bambini frutti di dimensioni diverse per via di eventuali confronti o delle reazioni dei genitori venuti a conoscenza delle dimensioni esigue (io pago, quindi pretendo!). Il problema non sussisterebbe se ci fosse la possibilità di tagliare la frutta al momento del servizio e distribuirla ai bambini cosa non possibile per mancanza di personale e/o rifiuto da parte del personale (docente non docente) di effettuare un servizio non espressamente previsto dal contratto di lavoro.

- L'obesità ed il sovrappeso sono un problema rilevante per cui le tabelle nutrizionali sono molto rigide ed impediscono di fatto l'inserimento nelle diete di alcuni alimenti considerati troppo calorici per il loro alto contenuto in zuccheri (esempio succhi di frutta, o patate e pasta nello stesso pasto), o in grassi (alcuni tagli di carne, formaggi etc.), o in cloruro di sodio (es. formaggio grana) limitando quindi la scelta dei prodotti potenzialmente inseribili nei menù.



Dal punto di vista del valore nutrizionale degli alimenti le ASL fanno riferimento alle tabelle di composizione degli alimenti dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e ai livelli di assunzione giornaliera raccomandati di nutrienti per la popolazione italiana (LARN) dalla società italiana di nutrizione (SINU).

Le tabelle di composizione degli alimenti dell'INRAN riguardano 790 alimenti; il 70% di queste tabelle provengono da dati sperimentali originali ottenuti da studi programmati ad hoc nell'unità chimica degli alimenti dell'INRAN e per il rimanente 30% da una selezione bibliografica prevalentemente italiana. Per quanto riguarda i formaggi queste tabelle fanno riferimento a 46 prodotti diversi tra cui compaiono ad esempio l'Italico (!), la fontina, il taleggio, ma nessun formaggio tipico piemontese (a parte la robiola).

- Freschezza delle verdure: le verdure, sia fresche sia in quarta gamma, dovrebbero essere il più possibile consumate in prossimità della raccolta. Questo perché le vitamine subiscono processi di ossidazione e quindi di decadimento con il passare del tempo dal momento della raccolta (si veda in proposito l'Al B6). Relativamente a frutta ed ortaggi le tabelle nutrizionali citate al § precedente non fanno alcun riferimento alla "freschezza" cioè al fatto che la composizione nutrizionale di un ortaggio sia in qualche modo anche funzione del tempo trascorso tra il momento della raccolta e il momento del consumo.

f) Organizzativi a valle

- Problema della non possibilità di distribuzione del latte per la merenda del pomeriggio per carenza di personale.

- Problema frutta da sbucciare (non c'è personale sufficiente) e frutta con semi (non gradita dai bambini).

- Problema lische di pesce : difficile la somministrazione del pesce perché la perfetta spinatura non è garantita.

g) Educazione al gusto/ educazione alimentare/menù partecipato

- La gradevolezza del pasto è molto soggettiva e varia con l'età. È molto difficile accontentare i gusti di tutti e nonostante gli sforzi fatti sono molti i bambini che non amano la mensa, che mangiano poco o addirittura rifiutano il cibo servito. Il bambino quindi tenderà ad alimentarsi fuori pasto



secondo schemi meno corretti dal punto di vista nutrizionale. Molto spesso purtroppo molti genitori sono responsabili di queste scelte scorrette fornendo ai bambini alimenti confezionati ad alto valore calorico.

- I bambini difficilmente assaggiano, perché non sono educati a farlo, non amano i gusti accentuati e quindi generalmente preferiscono il prodotto industriale a quello artigianale; un esempio sono i formaggi.
- Il monitoraggio sistematico degli scarti consente di definire in modo indiretto il maggiore o minore gradimento verso i diversi piatti e valutare per differenza le quantità di prodotto consumate.
- La ristorazione scolastica non andrebbe più intesa come soddisfazione di bisogni nutritivi (sebbene questa funzione in alcune scuole della città di Torino assuma un ruolo centrale per i figli di famiglie immigrate a basso reddito) ma come momento di educazione e prevenzione per docenti, bambini, famiglie e dovrebbe tenere conto anche degli aspetti interculturali.
- Alcuni comuni della provincia di Torino, anche grazie ad ACTT, hanno avviato un processo di partecipazione da parte dei bambini nell'elaborazione del menù. Attraverso un lavoro della durata di un anno scolastico i bambini della scuola primaria con l'aiuto delle insegnanti e di un supporto didattico mirato (visite in cascina, spesa al supermercato, spesa al mercato, incontri con le ASL, incontri con laboratorio chimico della CCIAA, incontri con i centri di cottura) saranno messi in condizione di fare delle proposte creative di rielaborazione del menù che verranno effettivamente proposti nel corso dell'anno scolastico successivo. Questo non solo consente di ridurre gli sprechi ma soprattutto di incoraggiare i bambini ad esprimere la loro opinione nella consapevolezza che questo contribuirà a migliorare il processo di partecipazione alle scelte alimentari dei cittadini del domani. Si vedano in proposito i documenti (All. B7) relativi al progetto "il menù l'ho fatto io"
- Misure di sostenibilità: riduzione degli imballaggi, riduzione degli sprechi attraverso un atteggiamento preventivo legato all'elaborazione del menù (partecipazione) nonché al miglioramento di tutto il processo; il recupero del non consumato attraverso progetti per il recupero dei pasti non consumati (si veda Documento B – Capitolato di appalto tipo §§ 10 e 11).

A questo proposito varrebbe la pena anche in prospettiva prendere in considerazione l'idea di integrare i centri di cottura pubblici destinati alla ristorazione collettiva per ottimizzare le risorse umane ed economiche. Si potrebbe per esempio pensare alla creazione di centri cottura di quartiere che potrebbero fornire, oltre ai servizi di ristorazione collettiva, anche altri servizi per la cittadinanza come punti di stoccaggio dei GAS e dei GAC, punti incontro per momenti di informazione/formazione sull'alimentazione, e punti per la distribuzione del non consumato.



5) I primi risultati:

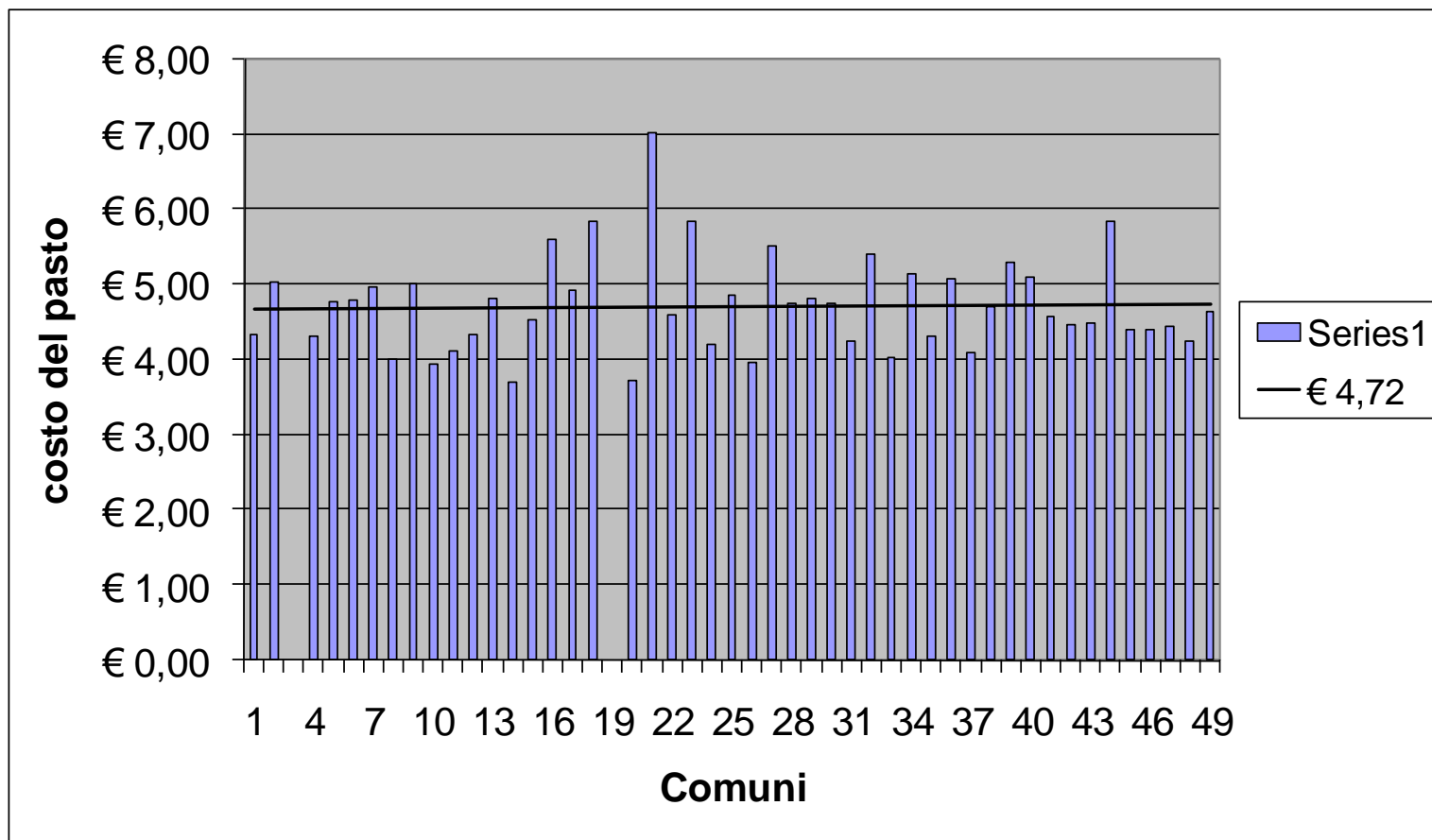
- La revisione delle tabelle merceologiche con inserimento di prodotti reperibili localmente (All. B1).
- Alcune proposte da parte dei servizi di ristorazione sia in termini di nuovi prodotti (paste ripiene farcite, mais per polenta, tome piemontesi etc.), sia in termini di aumento percentuale sul totale di quelli già forniti. Per esempio, nel caso di una delle società di ristorazione che attualmente fornisce ortofrutta di origine locale che globalmente raggiunge il 13 % sul totale fornito, l'ipotesi di arrivare fin da ora a circa il 22% è assolutamente verosimile e per alcuni prodotti si ipotizza di raddoppiare le quantità fornite (kiwi e mele dal 30 a 60%, erbe e nettarine dal 10 al 20%) .
- Il prodotto surgelato come alternativa al fresco per certe derrate: la surgelazione di carne e ortaggi nei mesi estivi da utilizzare poi nei mesi invernali potrebbe concorrere a risolvere alcune delle criticità emerse durante i confronti. Nel periodo estivo gli abituali fornitori di carne delle società di ristorazione hanno a disposizione quantità elevate di prodotto che è più difficile piazzare. La società potrebbe quindi acquistare a prezzi vantaggiosi questi prodotti che una volta congelati (in stabilimento autorizzato) potrebbero essere usati durante l'anno per la preparazione dei pasti. Questo sistema consente al fornitore del servizio di ristorazione collettiva di acquistare tagli più pregiati a prezzi inferiori e di somministrare al prezzo concordato carne di qualità superiore a quella prevista. Questo sistema andrebbe comunque comunicato al personale delle scuole ai ragazzi e alle famiglie per non far insorgere il dubbio che si tratti di una mera speculazione della società di ristorazione con risvolti nutrizionali negativi. Paste ripiene: preparate e surgelate potrebbero essere validamente inserite nei menù, ma non sono viste di buon occhio dalle ASL: essendo un alimento completo non possono essere seguiti da un secondo piatto ma al più da una verdura, quindi in sostanza un piatto unico che nella ristorazione scolastica non è gradito perché se il bambino non gradisce non gli resta che la verdura (che in genere non mangia).
- Il capitolato del comune di Torino.
- Il manuale delle buone pratiche per la ristorazione scolastica.

6) le cose che rimangono da fare:

- Iniziative di menu partecipativo rivolte ai bambini, alle loro famiglie ed al personale della scuola.
- La formazione/informazione per funzionari pubblici di altri Comuni.



Figura 1 I dati d'insieme dell'area metropolitana





	BIO	FILIERA CORTA	KM 0	distanza MAX	EQUO SOLIDALE	RAZZA PIEMONTESE	IGP DOP DOC	PRODOTTI PIATTI TIPICI	no O.G.M.	IV GAMMA	H2O	SHELF LIFE	FORMAZIONE personale	SCHEDE gradimento pasti	PROGETTO EDUCATIVO e COMUNICAZIONE	RECUPERO delle porzioni	AVANZI destinati agli ANIMALI
Collegno	Green	Yellow	Red	Red	Yellow	Green	Green	Green	Green	Yellow	Green	Green	Green	Green	Green	Red	Red
Grugliasco	Green	Green	Red	Red	Yellow	Green	Green	Red	Green	Red	Green	Green	Green	Red	Green	Red	Red
Pianezza	Green	Yellow	Red	Green	Red	Green	Green	Yellow	Green	Yellow	Green	Green	Green	Green	Green	Red	Red
Pinerolo	Green	Red	Red	Green	Red	Red	Green	Red	Green	Yellow	Green	Red	Red	Green	Red	Green	Green
Rivoli	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Yellow	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Red
Torino	Green	Green	Green	Red	Green	Green	Green	Red	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green

Figura.2



Peso dell'offerta tecnica ed economica nell'aggiudicazione dell'appalto

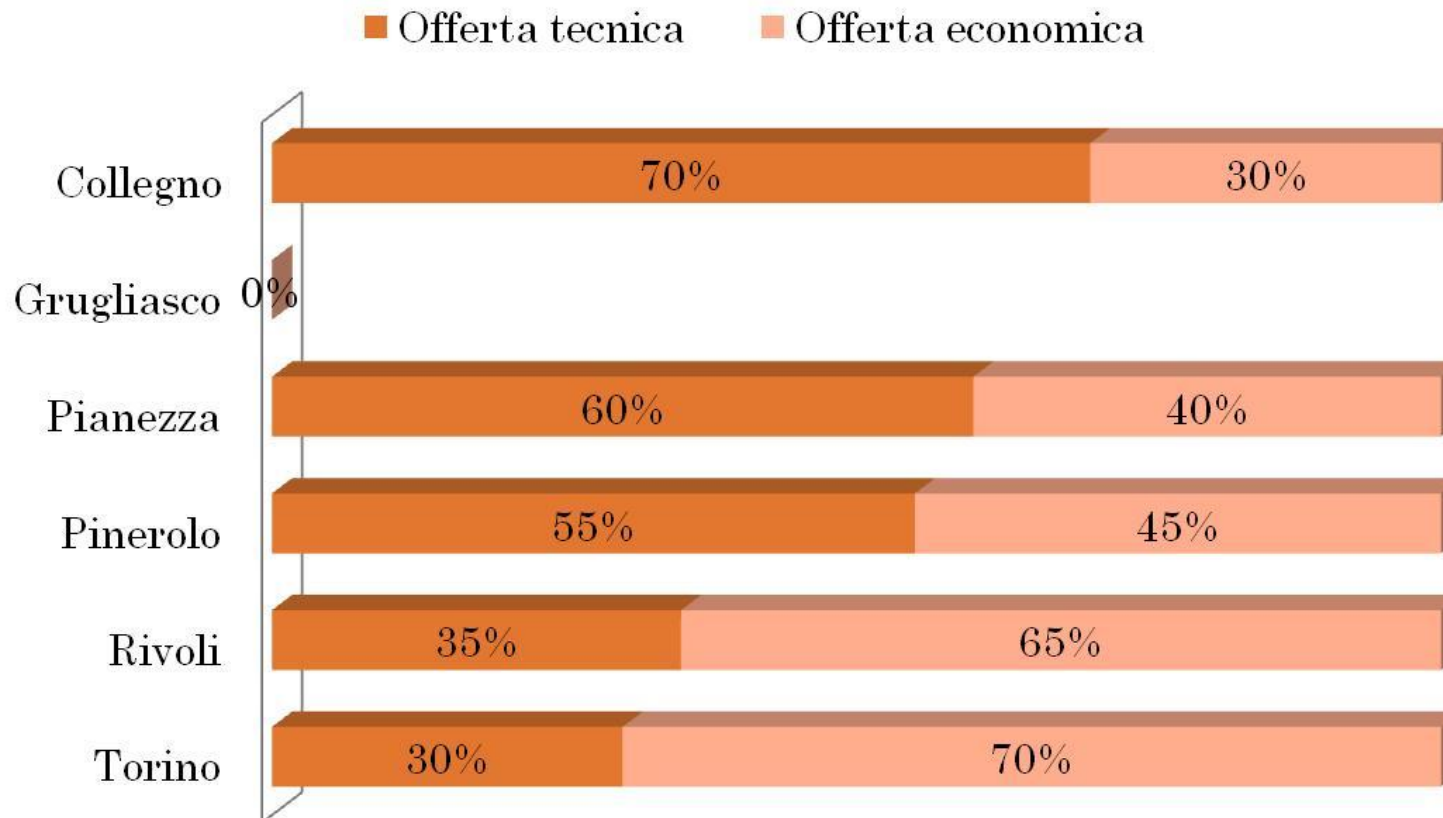


Figura.3