

OSSERVATORIO

“MENSE LUCANE SOSTENIBILI E SANE”

MONITORAGGIO DEL GRADO DI ECOSOSTENIBILITA'
DELLE MENSE SCOLASTICHE ED OSPEDALIERE

OBIETTIVI:

- VARIAZIONE DEI BANDI E DEI CAPITOLATI D'APPALTO CON PREVISIONE DI RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
- AUMENTO DELLA SENSIBILIZZAZIONE SUI TEMI AMBIENTALI DA PARTE DI ISTITUZIONI, SCUOLE, OSPEDALI, AZIENDE ED UTENTI, PER IL RAGGIUNGIMENTO DI UNA MIGLIORE QUALITA' DELLA VITA E DELLA SALUTE DI OGNI CITTADINO-CONSUMATORE



**ANALISI DELLE GARE DI APPALTO
E DEI CAPITOLATI SPECIALI
PER RILEVARE L'USO O MENO
DI MATERIALI BIODEGRADABILI,
PRODOTTI ALIMENTARI BIOLOGICI
E A KM ZERO, SPRECO ALIMENTARE.**

LE ISTITUZIONI E GLI ENTI HANNO IL DOVERE
DI AGIRE CONCRETAMENTE SU QUESTO FRONTE,
INVIANDO LA DOCUMENTAZIONE NECESSARIA
AL MONITORAGGIO AGLI INDIRIZZI MAIL:
INFO@POLIDREAM.ORG - POLIDREAM@MESSAGGIPEC.IT

OSSERVIAMO LE MENSE SCOLASTICHE ED OSPEDALIERE LUCANE

Osservatorio “Green”

Lucano delle Mense Scolastiche e Ospedaliere

Programma Generale di Intervento della Regione Basilicata “I Diritti del Consumatore nell’era della digitalizzazione”, finanziato dal MISE ex DM 7 febbraio 2018

PREFAZIONE

Il tema della sostenibilità è ormai al centro dell’attenzione della nostra società, diversi studi hanno evidenziato che **il cambiamento climatico nasce proprio dai consumi**, ed è proprio il cibo il punto da cui ripartire per far fronte all’emergenza ambientale, che non può essere più ignorata, soprattutto per garantire un futuro alle nuove generazioni.

Il Covid-19 attraverso la ristorazione collettiva, che conta numeri importanti in Italia e nel mondo, **ha apportato ulteriori danni all’ambiente**, pertanto **diventa urgente apportare modifiche nell’erogazione dei servizi mensa, in primis in quelle scolastiche e ospedaliere.**

Per questo nasce in Basilicata l’Osservatorio sulle Mense scolastiche e ospedaliere lucane, istituito dall’Unione consumatori Polidream Federata Assoutenti, che ha come obiettivo analizzare e monitorare il grado di eco-sostenibilità e della Qualità delle Mense scolastiche e ospedaliere, presenti sul territorio lucano, rispetto alla legislazione vigente.

L’Osservatorio Green è uno strumento utile a fotografare la realtà sostenibile delle mense collettive, da un lato per conoscere e valutare le abitudini di consumo degli utenti della pubblica amministrazione, e dall’altro le pratiche di produzione delle imprese. L’Osservatorio ha il compito di **raccogliere e analizzare i bandi** delle gare d’appalto e relativi Capitolati di servizio e le diverse **Carte dei Servizi** delle Aziende appaltatrici nel settore della refezione scolastica e ospedaliera.

Tutto ciò per **evidenziare l’uso o meno dei materiali biodegradabili, prodotti alimentari biologici e a KM Zero, presenza di politiche contro lo spreco alimentare**: in sostanza l’Osservatorio ha l’obiettivo di **mettere in evidenza le “Buone Pratiche”** già esistenti, e quelle realtà che hanno invece bisogno di apportare importanti modifiche nei bandi e nei relativi capitolati, oltre che nelle Carte dei Servizi adottate dalle Aziende erogatrici il servizio di refezione.



L'aspettativa dell'intervento è vedere recepita la legislazione sull'eco-sostenibilità dalla gran parte delle mense scolastiche e ospedaliere lucane: l'applicazione delle norme generali su base locale e le modifiche comportamentali delle istituzioni, delle aziende e degli utenti si ritiene che possa migliorare la qualità dell'ambiente, e di rimando la qualità della vita e della salute di ogni cittadino-consumatore.

Le stesse Linee Guida di indirizzo contro lo spreco alimentare, pubblicate dal Ministero della Salute, insieme alle Raccomandazioni dell'OMS e dello IARC sui corretti stili alimentari, indicano come **necessario il "pasto sostenibile"**, legato al territorio e in simbiosi con esso, adeguando i menù a **una logica di filiera corta**, incentivando lo sviluppo dell'agricoltura locale attraverso la scelta di fornitori locali che utilizzano tecniche in grado di preservare la fertilità dei suoli e la biodiversità.

Queste linee guida vogliono sottolineare il ruolo sanitario della ristorazione collettiva in generale, **ponendo come modello la dieta mediterranea**, caratterizzato dalla grande prevalenza di prodotti di origine vegetale e da un consumo moderato di ingredienti di origine animale. Nel testo si è data ampia risonanza all'esigenza di **umentare il consumo di prodotti vegetali**, ma viene a mancare la capacità di tradurli in direttive pratiche.

Il Ministero dell'Ambiente ha varato due decreti che riguardano la ristorazione pubblica, puntando ad ottenere più biologico, meno sprechi, simbiosi tra mensa e territorio.

Peraltro il menù, per una maggiore trasparenza, deve essere pubblicato on-line sui siti web dell'Istituto scolastico, dell'azienda ospedaliera e del Comune, ed esposto in copia cartacea nelle bacheche a disposizione del pubblico.

Il compito dell'Osservatorio è quello di **identificare e promuovere quelle realtà della ristorazione collettiva che si sono posti il problema dell'impatto del pasto sull'ambiente**, fornendo un servizio attento alla salute dei bambini, dei pazienti e a quella del pianeta.

**IL PRESIDENTE POLIDREAM ASSOUTENTI
ANGELA MANNARINI**



DIALOGO COL MONDO DELLA REFEZIONE LUCANA

L'Osservatorio Green ha individuato e sottoposto al monitoraggio:

50 Comuni lucani in Provincia di Matera e di Potenza;

9 Aziende appaltatrici erogatrici del servizio di refezione;

40 Istituti Comprensivi, tra scuola dell'Infanzia e di Primo grado presenti nei comuni interessati;

14 Aziende Ospedaliere presenti nelle due province.

Una prima lettera di informazione del progetto e degli obiettivi previsti è stata inviata ai Sindaci, agli Assessori e ai dirigenti del settore, alle Aziende erogatrici il servizio di refezione scolastica e ospedaliera, ai dirigenti degli istituti scolastici interessati e ai dirigenti delle Aziende ospedaliere.

Qui di seguito **i Comuni:**

ABRIOLA - ANZI - ARMENTO - AVIGLIANO

BARILE - BERNALDA - BRINDISI DI MONTAGNA

CALVELLO - CASTELLUCCIO INF. - CASTELLUCCIO SUP.

EPISCOPIA - FERRANDINA - GINESTRA

GRUMENTO NOVA - IRSINA

LAGONEGRO - LATRONICO

LAURENZANA - LAURIA - LAVELLO

MARATEA - MATERA - MELFI - MOLITERNO MONTEMURRO -

MONTESCAGLIOSO

NEMOLI - OPPIDO LUCANO

PALAZZO SAN GERVASIO - PIETRAGALLA - PIGNOLA PISTICCI -

POLICORO - POTENZA

RIONERO IN VULTURE - RIPACANDIDA - RIVELLO ROCCANOVA -

ROTONDA

SARCONI - SATRIANO DI LUCANIA - SAVOIA DI LUCANIA -

SENISE - SPINOSO

TITO - TRECCHINA - TURSI

VENOSA - VIGGIANELLO - VIGGIANO

Le aziende:
ASTEAMULTISERVICE
COOPERATIVA SOLIDARIETÀ LAVORO
COOP LA SERENA
EP SPA
LA CASCINA
LADISA RISTORAZIONE
MULTISERVICE SUD
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
SLEM SRL

Le Aziende Ospedaliere:
LAGONEGRO - LAURIA
MARATEA - MATERA - MELFI
PESCOPIAGANO - PISTICCI - POLICORO - POTENZA
RIONERO IN VULTURE - STIGLIANO - TRICARICO
VENOSA - VILLA D'AGRI

Questo primo contatto è servito a richiedere **copia dei bandi di gara in corso e dei relativi capitolati di servizio, oltre alle Carte dei Servizi**, strumenti necessari per l'azione di monitoraggio, che ha messo in evidenza sicuramente quelle carenze, che rendono oggi le mense nemiche della salute del piccolo grande consumatore, dei pazienti e del pianeta. Lo studio della suddetta documentazione sottoposta al monitoraggio, ci ha permesso di individuare e di segnalare a quelle realtà scolastiche e ospedaliere ancora lontane dal concetto di sostenibilità, **l'inserimento urgente nei menù di prodotti sostenibili, a km zero, a meno impatto ambientale e plastic free, per giungere ad un "pasto sostenibile"**.



IL GRADIMENTO “GREEN” DELLA REFEZIONE IN BASILICATA

Ai 40 Istituti scolastici Comprensivi e alle Aziende ospedaliere delle Province di Potenza e Matera, è stato inviato **un breve questionario legato al grado di soddisfazione** della refezione, **per rilevarne la sostenibilità**, che si ribadisce è un obiettivo urgente da raggiungere, per garantire un presente e un futuro di qualità alle nuove generazioni.

Qui di seguito **il questionario sul grado di sostenibilità:**

- 1) Il menù è costituito da **prodotti bio, di filiera corta e a km 0**, e quindi a basso impatto ambientale?
- 2) Qual è il **nome dell’Azienda che eroga il servizio? Siete in possesso della Carta della Qualità dei Servizi della stessa Azienda?**
- 3) I pasti vengono somministrati con **stoviglie plastic free?**
- 4) Vi è presenza di **menù speciali** (ad. es. per celiaci, vegetariani, vegani)?
- 5) Vi è la presenza di un **comitato mense? Quali le problematiche ed esigenze avanzate dallo stesso?**

La Polidream Assoutenti è pronta ad accogliere presso i propri sportelli **ogni tipo di segnalazione da parte dei genitori degli studenti e da parte dei pazienti**, per il miglioramento delle mense locali scolastiche ed ospedaliere.



I nostri sportelli su www.polidream.org
e-mail: info@polidream.org
Direzione Interregionale Via Falcone, 12
70044 Polignano a Mare (BA)
0804248362



SOSTENIBILITA' E AZIENDE: CONOSCIAMO CHI E COME EROGA IL SERVIZIO

L'Osservatorio Green, istituito da Polidream Assoutenti nell'ambito delle attività progettuali, dopo aver preso visione e analizzato gli standards di qualità del servizio di refezione scolastica ed ospedaliera erogato dalle Aziende in Basilicata, **ha piacevolmente constatato** che alcune di loro hanno già intrapreso **il percorso verso la sostenibilità**, anche se la strada da percorrere è ancora lunga, poiché spesso, ancora una volta, le esigenze delle amministrazioni pubbliche locali, delle aziende erogatrici e degli utenti non combaciano.

Ma intanto conosciamo le aziende, anche se molte di loro ci hanno fornito dati molto vaghi, con il timore di "scoprire le carte", poiché preoccupati della concorrenza, augurandoci che questo sia l'unico motivo, dato che diviene facile immaginare che sia il capitolato a non essere rispettato.

ASTEA Multiservizi S.r.l.

Nata per iniziativa del Comune di Lavello (PZ), è una società dedicata all'erogazione di servizi di utilità, come la refezione scolastica, con l'obiettivo di tutelare l'ambiente in modo eco sostenibile.

I pasti vengono somministrati senza l'utilizzo della plastica (plastic-free), i prodotti dell'ortofrutta sono a Km.0, l'olio è l'unico prodotto Bio utilizzato, prepara diete specifiche per celiaci e musulmani.

LADISA, RISTORAZIONE PLASTIC FREE

In linea con quanto stabilito dall'**Unione Europea**, che dal **2021 ha bandito prodotti usa e getta non degradabili**, l'azienda Ladisa Ristorazione ha avviato una serie di riorganizzazioni dei servizi ispirate alla riduzione/eliminazione della plastica, d'intesa con alcune istituzioni pubbliche.

Niente più bicchieri, piatti e posate di plastica, ma prodotti biodegradabili a marchio Ecolabel da smaltire nell'organico e sostituzione delle bottiglie da mezzo litro con contenitori più capienti, fino alla progressiva eliminazione degli stessi e rimpiazzo con dispenser. **Tali azioni** finalizzate all'eliminazione della plastica, unite all'impiego di prodotti biologici in larghissima quantità, **hanno consentito ai Comuni di Bari e Matera** - amministrazioni servite da Ladisa - **di ottenere il premio di mensa di eccellenza da parte del Mipaf**, con un contributo economico destinato alle pubbliche amministrazioni per la riduzione dei costi dello stesso servizio.

COOPERATIVA DI LAVORO SOLIDARIETÀ E LAVORO

Pur rappresentando da circa 10 anni una realtà nel settore della **ristorazione collettiva**, tale cooperativa a tutt'oggi non ha attuato alcuna iniziativa "green".

COOPERATIVA SOCIALE "LA SERENA"

Interviene con il servizio di refezione scolastica nei Comuni di Tricarico, Grassano, Ferrandina e Garaguso.

Il menù è costituito in piccola parte da **prodotti biologici**, vi è la preparazione di **piatti speciali per i celiaci e musulmani**. Circa il plastic-free la Cooperativa sarebbe pronta ad inserire stoviglie in materiale biodegradabile, ma i bandi di gara non lo richiedono.

LA CASCINA: Sostenibilità e Solidarietà

La promozione di modelli di sviluppo sostenibile, e quindi di consumo responsabile e consapevole, è uno dei principali valori su cui poggia la missione della Cascina Global service. **Il percorso intrapreso pone al centro delle sue Strategie lo sviluppo della tutela ambientale.**

EP SpA: logistica sostenibile per le mense

Per rispondere alle indicazioni dell'Amministrazione Comunale, che chiede maggiore attenzione all'ambiente nella gara per il servizio di refezione, Ep, azienda attiva nei servizi di ristorazione collettiva, da diversi anni **ha siglato un accordo con Renault, per la consegna sostenibile dei pasti nelle scuole** mediante l'utilizzo di una flotta elettrica per il trasporto: **30 veicoli 100% elettrici che ridurranno le emissioni di oltre 46 quintali di Co2**. Un indubbio vantaggio in termini ambientali.

SLEM SRL

Presente sul territorio lucano a Melfi, Potenza e Venosa. Nello svolgimento della sua attività, che avviene negli istituti scolastici e negli ospedali, la SLEM SRL pone la sua attenzione alla sostenibilità. Difatti dice MAI agli OGM, Sì al Biologico, sì al Plastic - free.

IL "MENU GREEN" DI SERENISSIMA RISTORAZIONE

L'interesse manifestato da Serenissima verso il tema della sostenibilità ambientale ha condotto l'azienda a dotarsi di **uno strumento di valutazione dell'impronta ambientale associata al proprio** servizio di ristorazione ospedaliera, con un approccio basato sul ciclo di vita.

In particolare, ha eseguito una **valutazione dell'impronta ambientale del menù**, analizzando ogni singolo prodotto lungo tutte le fasi del suo ciclo di vita, ossia dall'estrazione delle materie prime, allo scenario di fine vita, passando attraverso la lavorazione dei materiali, l'assemblaggio del prodotto e l'uso, avendo così come **unico obiettivo il raggiungimento di un menù 100% green.**

SOC.COOP MULTISERVICE SUD : menù biologico e a Km. zero

La Soc.Coop Multiservice Sud nelle sue mense scolastiche, **con il coinvolgimento delle Commissioni mensa e delle famiglie, è impegnata a realizzare iniziative e progetti di educazione alimentare**, supportando i genitori nell'educare i propri figli a stili alimentari sani, alla sperimentazione di nuovi gusti (in particolare nei più piccoli), alla composizione equilibrata dei sapori, rendendoli in grado di compiere nel tempo delle scelte di consumo consapevole e di acquisire delle sane abitudini alimentari da seguire anche fuori dall'ambiente scolastico.

La Soc.Coop Multiservice Sud garantisce nelle proprie mense, anche ospedaliere, **materie prime selezionate, controllate e certificate**, selezionando scrupolosamente i propri fornitori nel rispetto e nella garanzia degli standard di sicurezza, qualità e rintracciabilità, **avendo particolare riguardo nel dare sempre più spazio ai prodotti biologici, del territorio ed a chilometro zero, e sostenendo e promuovendo progetti eco-sostenibili nel rispetto della natura e del green.**

Tirando le somme, possiamo dire che **la fotografia sviluppata sul mondo della refezione ospedaliera è completamente buia**, dato che in tale settore nulla di ecosostenibile è previsto, **mentre per la refezione scolastica vi sono molte ombre, ma anche alcune luci, quando la volontà "green" dell'azienda ha la fortuna di incontrare capitoli e bandi di comuni che puntano sulla sostenibilità del servizio.** E questo sta capitando più o meno nel 30% dei casi analizzati sul territorio lucano, laddove cioè gli enti comunali emanano bandi che hanno almeno le prime intenzioni di ecosostenibilità, ovvero decidere un menu basato sul bio, Km zero, fare a meno delle stoviglie in plastica monouso, etc. etc. **Purtroppo la gran parte dei bandi resta obsoleto e lontano dal concetto di sostenibilità, non rispettando peraltro le varie direttive dell'Unione europea in merito.**

Intanto il consiglio che rivolgiamo agli utenti del servizio di refezione a scuola e ai pazienti ospedalieri **è quello di richiedere la Carta dei servizi** dell'azienda erogatrice, utile a conoscere gli standards di qualità previsti, per poterne verificare l'effettivo rispetto.



STRUMENTI DI TUTELA PER L'UTENTE E L'AMBIENTE LA CARTA DEI SERVIZI: COS'E'?

Nella Carta dei servizi si trovano informazioni sull'ente che eroga le prestazioni: la struttura deve metterla a disposizione degli utenti e il cittadino può richiederla per essere più tutelato.

La Carta dei servizi è il mezzo attraverso il quale qualsiasi soggetto che offre un servizio pubblico individua gli standards della propria prestazione, dichiarando i propri obiettivi e riconoscendo specifici diritti al cittadino.

Ogni ufficio della Pubblica Amministrazione deve fornire ai propri utenti questo documento dove sono descritti finalità, modi, criteri e strutture attraverso cui il servizio viene attuato, diritti e doveri, modalità e tempi di partecipazione. La Carta è anche lo strumento fondamentale con il quale si attua **il principio di trasparenza**, attraverso la esplicita dichiarazione dei diritti e dei doveri sia del personale che degli utenti. Con questo documento ogni ente erogatore di servizi assume una serie di impegni nei confronti della propria utenza e dichiara quali servizi intende erogare, con quali modalità e quali standard di qualità intende garantire.

Il punto di partenza per la Carta dei Servizi è la direttiva del Pres. Cons. 27-1-1994, che introduce strumenti quali:

- **l'adozione di standard di qualità del servizio;**
- **il dovere della valutazione della qualità dei servizi;**
- **il rimborso agli utenti** nei casi in cui è possibile dimostrare che il servizio reso è inferiore per qualità e tempestività agli standard pubblicati.

L'adozione della Carta dei servizi in sanità richiede che le strutture sanitarie si dotino di meccanismi di misurazione del servizio, di informazione agli utenti e di controllo del raggiungimento degli obiettivi.

La Carta è nata come strumento di comunicazione a due vie con i cittadini, ma **rischia di restare un mero atto amministrativo** se le aziende non si impegnano a presentarla, a divulgarla, a farla conoscere.

È fondamentale che i cittadini richiedano la Carta dei servizi all'azienda dalla quale ottengono una prestazione: averla a disposizione è utile **per prevenire alcuni problemi, ma soprattutto in caso di violazione di un diritto, per presentare un reclamo ed essere tutelati.**

E proprio nel caso in cui un'azienda di servizio pubblico non dovesse rispettare la Carta, è possibile **fare un reclamo direttamente alle associazioni dei consumatori.** Alcune aziende le aggiornano periodicamente, ma questo non basta: le Carte non solo devono essere stilate con precisi criteri di qualità ed essere fruibili per il cittadino, ma **devono essere stilate a quattro mani con le Associazioni dei consumatori come previsto dalla legge 244/2007, Art. 2 comma 461.**

Conosciamo il comma 461, art. 2 della legge finanziaria 2008 - n. 244/2007

461. Al fine di tutelare i diritti dei consumatori e degli utenti dei servizi pubblici locali e di garantire la qualità, l'universalità e l'economicità delle relative prestazioni, in sede di stipula dei contratti di servizio gli enti locali sono tenuti ad applicare le seguenti disposizioni:

- a) previsione dell'obbligo per il soggetto gestore di emanare una "Carta della qualità dei servizi", da redigere e pubblicizzare in conformità ad intese con le associazioni di tutela dei consumatori e con le associazioni imprenditoriali interessate, recante gli standard di qualità e di quantità relativi alle prestazioni erogate così come determinati nel contratto di servizio, nonché le modalità di accesso alle informazioni garantite, quelle per proporre reclamo e quelle per adire le vie conciliative e giudiziarie nonché le modalità di ristoro dell'utenza, in forma specifica o mediante restituzione totale o parziale del corrispettivo versato, in caso di inottemperanza;
- b) consultazione obbligatoria delle associazioni dei consumatori;
- c) previsione che sia periodicamente verificata, con la partecipazione delle associazioni dei consumatori, l'adeguatezza dei parametri quantitativi e qualitativi del servizio erogato fissati nel contratto di servizio alle esigenze dell'utenza cui il servizio stesso si rivolge, ferma restando la possibilità per ogni singolo cittadino di presentare osservazioni e proposte in merito;
- d) previsione di un sistema di monitoraggio permanente del rispetto dei parametri fissati nel contratto di servizio e di quanto stabilito nelle Carte della qualità dei servizi, svolto sotto la diretta responsabilità dell'ente locale o dell'ambito territoriale ottimale, con la partecipazione delle associazioni dei consumatori ed aperto alla ricezione di osservazioni e proposte da parte di ogni singolo cittadino che può rivolgersi, allo scopo, sia all'ente locale, sia ai gestori dei servizi, sia alle associazioni dei consumatori;
- e) istituzione di una sessione annuale di verifica del funzionamento dei servizi tra ente locale, gestori dei servizi ed associazioni dei consumatori nella quale si dia conto dei reclami, nonché delle proposte ed osservazioni pervenute a ciascuno dei soggetti partecipanti da parte dei cittadini;
- f) previsione che le attività di cui alle lettere b), c) e d) siano finanziate con un prelievo a carico dei soggetti gestori del servizio, predeterminato nel contratto di servizio per l'intera durata del contratto stesso.

PURTROPPO, COME VEDREMO NEL SUCCESSIVO CAPITOLO DI ANALISI DEI VARI CAPITOLATI E BANDI, IN BASILICATA QUESTA NORMA, CHE HA COMPIUTO 13 ANNI, E'ANCORA UN'ILLUSTRE SCONOSCIUTA!



I CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) NEGLI APPALTI PUBBLICI: COSA SONO E A COSA SERVONO

I Criteri Ambientali Minimi (CAM) **sono i requisiti ambientali ed ecologici definiti dal Ministero dell'Ambiente volti ad indirizzare le Pubbliche Amministrazioni verso una razionalizzazione dei consumi e degli acquisti** fornendo indicazioni per l'individuazione di soluzioni progettuali, prodotti o servizi migliori sotto il profilo ambientale. **Gli acquisti verdi devono tener conto dell'intero ciclo di vita** di un prodotto o servizio, dal suo smaltimento, alla sua disponibilità sul mercato, alla trasparenza della filiera produttiva.



In Italia, l'efficacia dei CAM è stata assicurata grazie all'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015 n.221 e, successivamente, all'art. 34 recante "Criteri di sostenibilità energetica e ambientale" del D.lgs. 50/2016 "Codice degli appalti" (modificato dal D.lgs 56/2017), definendo che **le stazioni appaltanti** nell'acquisto di beni, lavori e servizi rientranti nelle categorie individuate dal PAN GPP **sono obbligate ad inserire nei bandi - a prescindere dal valore dell'importo - le specifiche tecniche e le clausole contrattuali individuate dai CAM.**

Questo obbligo garantisce che la politica nazionale in materia di appalti pubblici verdi sia incisiva non solo nell'obiettivo di **ridurre gli impatti ambientali**, ma nell'obiettivo di **promuovere modelli di produzione e consumo più sostenibili**. Oltre alla valorizzazione della qualità ambientale e al rispetto dei criteri sociali, l'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi risponde anche all'esigenza della Pubblica amministrazione di **razionalizzare i propri consumi**,

I criteri ambientali sono infatti individuati partendo da un'analisi di mercato del settore interessato e attingendo ad un'ampia gamma di requisiti, tra i quali quelli proposti dalla Commissione europea nel toolkit europeo GPP o quelli in vigore relativi alle etichette di qualità ecologica ufficiali. Per la loro definizione si attinge anche dalle normative che impongono determinati standard ambientali, nonché dalle indicazioni che provengono dalle parti interessate, sia delle imprese e delle associazioni di categoria, che dei consumatori e utenti, nonché della stessa Pubblica amministrazione.

La definizione dei CAM rientra fra i compiti assegnati al Comitato di Gestione del GPP che si avvale, per la loro elaborazione, di Gruppi di lavoro tecnici, rappresentanti ed esperti della Pubblica amministrazione e delle centrali di committenza, di enti di ricerca, di università, nonché dei referenti delle associazioni di categoria degli operatori economici del settore di riferimento.

I CAM così elaborati vengono successivamente condivisi nel Comitato di Gestione ed inviati, in allegato al Decreto del Ministro dell'Ambiente della tutela del territorio e del mare, ai Ministri dello Sviluppo Economico e dell'Economia delle Finanze per acquisire eventuali osservazioni. Il documento definitivo viene adottato con Decreto del Ministro dell'ambiente e pubblicato in G.U.>> - Fonte: Ministero dell'Ambiente.



I contenuti dei CAM

I CAM, dunque, sono **indirizzati** ciascuno **verso una specifica categoria merceologica di riferimento**, ma presentano una **struttura di base comune**.

Per ogni categoria vengono poi riportate le normative di riferimento ambientale, vengono fornite tutte le indicazioni sulle procedure di esecuzione delle gare di appalto e descritto l'approccio da seguire per la definizione di ciascun criterio ambientale minimo.

La sezione dedicata alla **procedura di gara** interessa la modalità di **selezione dei candidati** (designando i requisiti di qualificazione utili a verificare le capacità tecniche del candidato e tali da garantire l'esecuzione dell'appalto nel totale rispetto dell'ambiente), **le specifiche tecniche** (ovvero gli standard minimi di prodotto così come disposto dal d.lgs. n.50/2016), **i criteri premianti** (requisiti finalizzati alla selezione di prodotti o servizi con prestazioni ambientali superiori a quelle definite dalle specifiche tecniche, per tale motivo premiate con un punteggio migliore), le clausole contrattuali (indicazioni fornite per garantire una migliore esecuzione dell'appalto sotto il profilo della sostenibilità ambientale).

Ogni CAM, inoltre, include un **disciplinare per le verifiche** nel quale vengono **fornite indicazioni per dimostrare la conformità ai requisiti prescritti**. A livello pratico sono proprio tali metodi di verifica a rendere complessa e difficoltosa l'applicazione dei CAM, dal momento che, implicitamente, sono richieste alle stazioni appaltanti e agli operatori economici competenze tecniche e giuridiche specialistiche non sempre alla portata di tutti.

Tale **problematica ricade in particolar modo sulle piccole medio imprese**, le quali, sia per assenza di competenze, sia per scarsa flessibilità di applicazione dei requisiti prescritti sugli appalti dal valore ridotto, il più delle volte vengono automaticamente **esclusi dal mercato**.

I CAM in vigore ad oggi

Ad oggi sono in vigore i CAM per i seguenti prodotti/servizi (risulta significativo elencarli proprio per evidenziare **l'ampiezza e la diversità di mercato di riferimento**):

- RIFIUTI URBANI, RISTORAZIONE COLLETTIVA, SANIFICAZIONE STRUTTURE SANITARIE, TESSILI, VEICOLI, VERDE PUBBLICO, APPARECCHIATURE INFORMATICHE DA UFFICIO, EDILIZIA, ILLUMINAZIONE PUBBLICA (servizio), ILLUMINAZIONE, RISCALDAMENTO/RAFFRESCAMENTO PER EDIFICI, PULIZIA EDIFICI, ARREDI PER INTERNI, ARREDO URBANO, AUSILI PER L'INCONTINENZA, CALZATURE DA LAVORO E ACCESSORI IN PELLE, CARTA, CARTUCCE PER STAMPANTI.



VERSO UNA RISTORAZIONE SCOLASTICA ITALIANA PIU' SOSTENIBILE

L'Osservatorio Green è uno strumento utile a fotografare la realtà sostenibile delle mense collettive, da un lato per conoscere e valutare le abitudini di consumo degli utenti della pubblica amministrazione, e dall'altro le pratiche di produzione delle imprese.

Secondo uno studio svolto per conto della Commissione europea, **il settore Food and Beverage è responsabile tra il 20 e il 30 per cento dei più significativi impatti ambientali in Europa**, specialmente a causa dell'utilizzo di sostanze inquinanti impiegate nella produzione, trasformazione e trasporto dei prodotti alimentari.

Le dinamiche che caratterizzano i servizi di ristorazione pubblica, in primis scolastica e ospedaliera (ma anche in università, residenze sanitarie assistenziali, carceri, ecc.), rappresentano una sfida e un'opportunità per la messa in atto di pratiche ispirate alla sostenibilità. In particolare, sono oggetto di discussione modifiche ai criteri di approvvigionamento che dovrebbero **tendere alla riduzione dell'impatto ambientale e alla garanzia di cibi sani e di stagione**, a scapito di quelli più a buon mercato.

I criteri che l'Unione Europea prende in considerazione in materia di approvvigionamenti alimentari sono: la percentuale di **biologico**, la **stagionalità** dei prodotti, la modalità di raccolta, la **minimizzazione dei rifiuti e degli imballaggi**, la **professionalizzazione** degli operatori. Altri criteri non sono esplicitamente presi in considerazione, ma potrebbero esserlo, quali la **freschezza** degli alimenti, la **riduzione del numero di intermediari** (che giustificerebbe la valorizzazione della filiera corta come criterio di approvvigionamento), la **riduzione delle emissioni**, la qualità e il livello di sicurezza delle **condizioni di lavoro**, il **riutilizzo** di energia, acqua e materiali.

Le mense scolastiche sono motivo d'interesse, in Italia e all'estero, come ambito complesso in cui il cibo si lega alla salute, anche ambientale, e all'educazione alimentare dei giovani utenti, con conseguenti implicazioni di natura sociale, politica, giuridica, economica e organizzativa. Nella realtà italiana in particolare, il momento del pranzo acquisisce un valore "multifunzionale", in cui si intrecciano non solo la dimensione nutrizionale, ma anche il diritto alla salute e all'educazione e questo apre lo spazio verso forme di "approvvigionamento creativo". L'obiettivo di questo contributo è quello di presentare un quadro delle principali problematiche nell'ambito della ristorazione scolastica in Italia, rispetto al processo di cambiamento verso pratiche di erogazione del servizio più sostenibili.



CARATTERISTICHE E TENDENZE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA ITALIANA

In Italia le mense per le scuole primarie, materne, nidi d'infanzia e scuole secondarie di primo grado sono **servizi di pertinenza dell'amministrazione comunale**. Considerando che nel territorio italiano esistono più di ottomila comuni e che in pressoché tutti vi è almeno un istituto scolastico, questo fa sì che il **servizio sia estremamente frammentato sul territorio e disomogeneo dal punto di vista qualitativo**: all'interno di una provincia si possono trovare comuni che offrono un servizio di refezione scolastica eccellente accanto a comuni che offrono un servizio di livello qualitativo minimo o mediocre. **Le mense possono essere gestite direttamente dalle medesime amministrazioni, oppure il servizio è assegnato a una o più società esterne in base a una gara d'appalto**. Si parla di conduzione mista laddove la gestione diretta da parte dell'ente pubblico di alcune mense coesiste con l'appalto di altre (Slow Food, 2008).

In base ai dati forniti da Bio Bank (2010) **la formula dell'appalto è nettamente prevalente**, scelta dal 74% delle mense, il 15% adotta la gestione diretta, il 9% quella mista.

La valutazione complessiva del sistema di refezione scolastica si identifica innanzitutto con la qualità degli ingredienti alimentari utilizzati. È in atto da diversi anni nelle scuole una **graduale conversione da prodotti di agricoltura convenzionale a prodotti provenienti da filiere controllate**, come quelli biologici, per i quali è data la garanzia della sicurezza, dell'assenza di pesticidi, conservanti, coloranti o sostanze lucidanti, oltre a prodotti a denominazione di origine, oppure semplicemente a prodotti di stagione provenienti da territori locali. Le mense scolastiche che in Italia fanno ricorso, in tutto o in parte, ad **alimenti biologici** sono concentrate soprattutto nel nord (69,4%), poi al centro (21,9%) e al sud (8,8%). In base ai dati forniti da Bio Bank, il numero delle mense (comprendente le scuole pubbliche dei comuni che hanno scelto di introdurre in tutto o in parte il bio più le scuole private), letto insieme al numero dei pasti (che include quelli con l'intero menu bio, quelli con molti prodotti bio, quelli con alcuni prodotti bio e anche quelli con una sola portata bio) indica **un trend nettamente crescente negli ultimi 15 anni**.

La prima esperienza italiana di ristorazione scolastica incentrata su prodotti biologici risale al 1986 nel comune di Cesena. Da allora, e a seguito di leggi finanziarie, regionali e linee guida, diverse altre amministrazioni si sono impegnate per la promozione del modello della dieta mediterranea, con la modifica delle pratiche di approvvigionamento e l'introduzione di prodotti biologici e locali. **Da piccoli comuni come Budoia in provincia di Pordenone, in cui tutti i circa 150 pasti al giorno sono preparati esclusivamente con prodotti biologici o di provenienza locale, a grandi comuni come Roma, in cui si è parlato di una vera e propria "rivoluzione", con più di 140 mila utenti a cui sono serviti pasti in gran parte composti da prodotti biologici, si assiste ad una progressiva presa di coscienza da parte delle amministrazioni pubbliche dell'importanza del pasto nelle scuole**. Questo, inaspettatamente, indica che un cambiamento delle pratiche non dipende innanzitutto dalla dimensione del territorio comunale di competenza (i due esempi citati costituiscono due estremi), anche se ovviamente le problematiche da affrontare sono diverse.

VERSO UNA RISTORAZIONE SCOLASTICA (PIÙ) SOSTENIBILE

L'amministrazione pubblica dispone di uno strumento privilegiato per mantenere il controllo sull'approvvigionamento e favorire l'adozione di pratiche sostenibili nell'erogazione del servizio di ristorazione. **Si tratta del capitolato** contenuto nel bando di appalto del servizio, in cui vengono fissati i criteri che l'azienda vincitrice deve soddisfare e il peso relativo che tali criteri hanno nel determinare l'offerta più vantaggiosa. La messa a punto dei requisiti per l'aggiudicazione degli appalti rappresenta un primo passo per incidere sul livello qualitativo, nel senso di una maggiore sostenibilità del servizio erogato. Un recente rapporto redatto dall'osservatorio sulle gare d'appalto dell'Angem (Associazione nazionale gestori mense) congiuntamente all'Ebnt (Ente bilaterale nazionale per il turismo), indica che la maggior parte delle gare poggia su criteri fondati sul rapporto qualità/prezzo o sull'offerta economicamente più vantaggiosa (circa 77%), rispetto alle gare d'appalto fondate sul massimo ribasso del prezzo (dati riferiti all'ultimo trimestre del 2011); tuttavia quest'ultimo dato è in crescita rispetto ai periodi precedenti.

Lo schema seguente rappresenta sinteticamente le principali pratiche di ristorazione orientate alla sostenibilità che possono essere indicate nei capitolati d'appalto e attuate in combinazione e misura diverse tra loro a seconda delle caratteristiche delle specifiche realtà locali.

Mappa concettuale: aspetti chiave di mense scolastiche più sostenibili



Il primo aspetto riguarda **la determinazione dei menù** (punto 1), e della combinazione di prodotti in esso inseriti. Le amministrazioni possono avere un proprio servizio di dietologia che provvede alla redazione dei menù, oppure sono redatti da un dietologo dipendente dell'azienda appaltatrice con la supervisione della Asl del territorio. Come accennato nel paragrafo precedente, **il ricorso ai prodotti biologici è in crescita, insieme ai prodotti a denominazione d'origine (Dop e Igp) e a marchio equo e solidale.**

L'approvvigionamento attraverso la **"filiera corta"** (la cui giustificazione giuridica, è oggetto di dibattito e la definizione tecnica non può che essere adattata al contesto produttivo locale) è associata da un lato alla freschezza e alla stagionalità dei prodotti e dall'altro alla possibilità di risparmio in termini di costi di trasporto e di intermediazione, che invece gravano sul commercio all'ingrosso. La scelta a priori di usare prodotti il più possibile provenienti dal territorio circostante può rappresentare un limite per quelle zone dove, per motivi geofisici, sono scarse le possibilità produttive, ad esempio nelle grandi amministrazioni comunali urbane.

Inoltre l'approvvigionamento di molti prodotti freschi (es. ortofrutticoli) presenta dei rischi sia in termini di scarsa disponibilità di produzione (es. per avverse condizioni atmosferiche e climatiche), sia di sovrapproduzione rispetto alla capacità della ristorazione collettiva di assorbire il prodotto locale. Ad entrambe queste problematiche si può cercare di far fronte attraverso la **promozione di accordi quadro o protocolli d'intesa con le associazioni dei produttori locali**, per la programmazione continua della produzione e per favorire lo sviluppo di attività di trasformazione dell'eventuale surplus di prodotto fresco accanto a forme di vendita diretta.

Sempre per quanto riguarda la qualità della materia prima utilizzata, **i capitolati possono indicare alcuni criteri qualitativi speciali**: ad esempio il livello massimo consentito di zucchero nella frutta, che sta ad indicare il grado di maturazione, oppure il tempo massimo che deve intercorrere tra il momento della raccolta e il momento del consumo dei prodotti vegetali freschi. **Anche la merenda**, che è importante per l'equilibrio nutritivo complessivo della giornata, **può diventare un'opportunità per proporre una modifica delle abitudini alimentari**: diversi progetti, in collaborazione con le aziende di ristorazione, si sono posti l'obiettivo di **introdurre la frutta a merenda**, fresca o di quarta gamma, in molti istituti scolastici in tutta Italia.

Anche la pratica (ecologica ed economica) di **fare a meno delle bottiglie di plastica per l'acqua minerale e proporre l'acqua del rubinetto** nelle mense scolastiche (punto 2) è il tema di diversi progetti in tutta Italia. Ovviamente questo implica: 1) un percorso di informazione, per sfatare la convinzione che l'acqua del rubinetto non sia altrettanto "buona da bere"; 2) l'impegno a far controllare periodicamente l'acqua da un soggetto terzo, rendendo necessari interventi strutturali laddove l'impianto idrico lo necessitasse; 3) un riguardo particolare per le fasce d'età molto basse (ad esempio negli asili nido) per le quali le caratteristiche microbiologiche dell'acqua hanno un'importanza particolare.

La preparazione dei pasti è svolta nei centri cottura con successivo trasporto nei luoghi di consumo presso le scuole, oppure internamente alla scuola, se c'è la disponibilità di strutture adeguate. **I vincoli in termini di distanza massima** percorribile e tempo massimo impiegabile (punto 3), sono termini spesso indicati dai capitolati **al fine di innalzare la qualità del pasto** soprattutto in termini di qualità intrinseca, **oltre che di riduzione di CO2** legato al trasporto. Questo può rappresentare un problema per i comuni estesi da un punto di vista territoriale, in cui ci sono pochi centri cottura. Un'organizzazione della logistica tendente a ridurre i chilometri dei trasporti per gli approvvigionamenti o per la consegna dei pasti veicolati dai centri di cottura ai punti di consumo deve fare i conti con un sistema impostato secondo logiche ancorate nel passato e non facilmente modificabili, se non con investimenti finalizzati a dotare le scuole di strutture per la preparazione dei pasti. Strettamente legato a questo, **molti capitolati prevedono obblighi di adeguamento strutturale e funzionale delle cucine** e delle altre strutture destinate alla preparazione e al consumo degli alimenti, come i refettori (punto 4). Infatti, le condizioni di presentazione dei pasti, le caratteristiche dell'ambiente, il livello di rumore nelle sale mensa influiscono sulla piacevolezza del momento del consumo del pasto. La verifica e, laddove necessario, **l'adeguamento del comfort ambientale degli spazi mensa** (es. copritavolo fonoassorbenti riutilizzabili per la limitazione del rumore) possono contribuire ad aumentare la qualità del servizio ma anche l'efficienza, attraverso la riduzione dello scarto. Anche **incoraggiare il ricorso a piatti e bicchieri al 100% biodegradabili oppure a stoviglie riutilizzabili** (punto 5) - insieme all'utilizzo di detergenti a ridotto impatto ambientale - favorirebbe la gradevolezza del pasto per gli utenti e quindi la riduzione dei rifiuti. Tuttavia la praticità di gestione e le difficoltà strutturali, relative alla mancanza di punti di lavaggio sono elementi fondamentali della scelta delle amministrazioni di rimanere alle stoviglie monouso.



L'attivazione di procedure interne per **il monitoraggio degli avanzi** (punto 6), sia attraverso la pesatura oppure la valutazione indicativa di massima, costituirebbe un'importante pratica per la valutazione e l'autovalutazione del servizio. Da quanto emerge dal rapporto di Slow Food, solamente in pochissimi casi tale procedura viene effettuata e i dati resi disponibili. Per quanto riguarda **lo smaltimento dei rifiuti** (punto 7), non sempre viene attivata una procedura di raccolta differenziata che consentirebbe il riciclaggio. Infine (punto 8), ma non per ultimo, la previsione nei capitolati di **attività di formazione e aggiornamento professionale del personale** costituisce una sorta di precondizione per la qualità del servizio e per l'attivazione e lo svolgimento corretto delle pratiche precedentemente discusse. In particolare possono essere previsti corsi di formazione in materia di sicurezza igienica (es. principi dell'Haccp) e appetibilità dei pasti prodotti e somministrati.

Il passo successivo alla determinazione dei criteri che definiscono l'offerta più vantaggiosa, riguarda la ponderazione relativa degli stessi. Il rapporto redatto da Angem e Ebnt, proprio in riferimento alla ristorazione scolastica, afferma che anche **laddove si utilizzi il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, questo spesso si rivela di fatto un "massimo ribasso camuffato"**. Infatti, il punteggio relativo attribuito al prezzo è spesso così preponderante rispetto ai fattori relativi alla qualità, che questi finiscono per passare in secondo piano, con l'esito di svilire proprio la qualità della materia prima e della sua preparazione.

Le principali difficoltà dichiarate dalla ristorazione relativamente all'introduzione di criteri di qualificazione dell'offerta sono legate all'incremento dei costi, difficilmente conciliabili con un costo unitario del pasto che tende a ridursi. Un'altra inconciliabilità riguarda **l'aspetto finanziario**: i tempi di pagamento da parte della pubblica amministrazione sono solitamente troppo lunghi (anche oltre l'anno) rispetto alle esigenze di liquidità delle aziende di ristorazione (si pensi al costo del personale). Queste divergenze nel tempo si possono tradurre in comportamenti irregolari di ogni tipo, dal ricorso al lavoro nero e dequalificato, con la conseguenza di espellere dal mercato le aziende con bilanci certificati e con contratti del lavoro regolari, ai rischi anche per il rispetto di prassi igieniche e di sicurezza.

Le imprese di ristorazione, dalle quali passa la maggior parte di questi cambiamenti nelle pratiche, si trovano a dover fare i conti con il fatto che si tratta di un servizio pubblico, e in quanto tale ad esso si applicano logiche economiche che vanno oltre le dinamiche di gestione strettamente aziendali. **Le amministrazioni**, pur non avendo un comportamento univoco, **applicano agli utenti tariffe differenziate secondo fasce di reddito Isee** oppure una tariffa unica uguale per tutti, determinata su base storica (in media il costo del pasto oscilla tra 3,5 e 5,5 euro). **Risulta quindi difficile stabilire quale sia il costo effettivo del pasto a carico dell'azienda** di catering o dell'amministrazione rispetto alla tariffa applicata. Ancora più difficile è capire quali e quanti costi aggiuntivi sono riconducibili alla modifica delle pratiche nel senso sopra descritto, se non attraverso una dettagliata analisi delle contabilità delle aziende di catering integrata a quella dell'amministrazione pubblica. Occorre non dimenticare che non solo maggiori costi, ma anche risparmi sono ottenibili tramite **una modifica delle pratiche: ad esempio quello che può essere fatto per ridurre gli scarti oppure per accorciare la filiera** si traduce in un risparmio potenziale a capo sia dell'amministrazione che delle aziende. Il passaggio dalla definizione dei criteri nei capitolati all'attuazione delle pratiche non è in nessun modo scontato.

Oltre all'amministrazione e all'azienda di ristorazione collettiva, **un ruolo centrale è rivestito dal personale addetto dell'istituto scolastico e dagli insegnanti**, che curano gli aspetti educativi, l'organizzazione, la vivibilità del momento del pranzo e i tempi insieme alle famiglie dei giovani utenti.

Tutte le categorie di soggetti possono interagire e confrontarsi direttamente, laddove è istituita la “Commissione Mensa”, organo di controllo e di comunicazione tra i soggetti, che costituisce un importante luogo di discussione delle questioni problematiche e delle possibili soluzioni. Questo organo, se presente e funzionante, **può incidere sulla costruzione dei capitolati e decide i controlli qualitativi ispettivi** attraverso la compilazione quotidiana di check-list specifiche o ispezioni periodiche, che hanno per oggetto la verifica della qualità delle preparazioni. Inoltre in questa sede possono essere decisi e attivati **programmi di educazione alimentare** rivolti agli studenti, agli insegnanti e famiglie e stabilite le modalità di comunicazione, attraverso siti web dedicati al contatto tra servizio mensa e famiglie.

Considerazioni di sintesi

Le pubbliche amministrazioni sono chiamate ad attivarsi verso comportamenti più sostenibili su diversi fronti. È in atto un forte dibattito sulle caratteristiche che un servizio pubblico deve avere per essere considerato sostenibile, dal punto di vista economico, sociale e ambientale, senza che questo sia in contrasto con le leggi europee sulla libera concorrenza, dato che gli acquisti pubblici rappresentano uno strumento potenziale per l'orientamento del mercato.

Il servizio pubblico di refezione scolastica è un ambito complesso in cui il cibo si lega all'equilibrio nutrizionale, alla salute e all'educazione dei giovani utenti. Pertanto la definizione dei menù, la sicurezza e la freschezza dei prodotti selezionati, la sinergia del momento del pasto con i processi educativi sono tutti fattori che contribuiscono ad un servizio di mensa scolastica più sostenibile.

Uno degli aspetti critici principali è dato dall'estrema frammentazione del servizio sul territorio e dalla sua dipendenza dalla volontà politica: dato che molto spesso il servizio di ristorazione è in appalto, uno sforzo di armonizzazione dei capitolati tra le diverse amministrazioni comunali sarebbe un contributo importante per favorire l'adozione di pratiche orientate alla sostenibilità. **Il D.M. sui “Criteri ambientali minimi per la ristorazione collettiva”** di recente approvazione, **rappresenta un passo importante** in questa direzione. La definizione delle clausole del capitolato d'appalto, che consentono all'amministrazione di mantenere il controllo sulla qualità del servizio, sono comunque il frutto di un processo di negoziazione, che deve fare i conti con l'inevitabile tensione tra la pressione per la diminuzione delle tariffe e l'aumento dello standard qualitativo richiesto alle grandi aziende di ristorazione collettiva. Ovviamente non si tratta, né ci si può limitare a stabilire un modello a priori ottimale valido per tutte le situazioni: il passaggio dalla definizione delle regole all'attuazione concreta richiede una chiara definizione della governance, **un confronto continuo e una disponibilità alla collaborazione diretta tra i soggetti coinvolti nella gestione delle diverse fasi del servizio di ristorazione.**



L'INDAGINE SUI BANDI E CAPITOLATI DELLA REFEZIONE SCOLASTICA

L'Osservatorio Green di Polidream Assoutenti ha analizzato i capitolati e i bandi relativi al servizio di refezione scolastica ed ospedaliera di ben 50 comuni della Basilicata, alla luce degli standards di qualità che il servizio stesso deve garantire agli utenti.

Innanzitutto, va detto che **10 comuni** (di quelli più piccoli, per fortuna) **non hanno né pubblicato né fornito bandi e capitolati**, per cui l'analisi si è ridotta a 40 realtà.

Per quanto riguarda le Aziende Ospedaliere, si sono analizzati i capitolati di POTENZA, PESCOPIAGANO, MATERA, RIONERO IN VULTURE, POLICORO, TRICARICO, STIGLIANO, PISTICCI, VENOSA, LAURIA, MARATEA, VILLA D'AGRI, LAGONEGRO e MELFI, in pratica tutte le refezioni ospedaliere di Basilicata, e **il risultato è stato sconcertante**, dato che sono praticamente tutti uguali, **non vi è nessun riferimento a standards qualitativi** e si parla solo di soddisfazione dell'utente e di un monitoraggio svolto in tal senso, non si sa da chi e con impegni molto vaghi.

In tali capitolati, come anche in quelli per la refezione scolastica, **la prima lacuna che salta agli occhi è l'assoluta mancanza del rispetto, o almeno riferimento, all'art. 2 comma 461 della Legge Finanziaria 2008**, che impone l'attività di monitoraggio del servizio da parte delle associazioni dei consumatori, la redazione di una Carta della Qualità dei Servizi e la risoluzione delle controversie tramite la procedura di conciliazione, oltre ad una sessione annuale di verifica con tutte le parti interessate: nulla di tutto ciò in tutti i comuni, e questo è veramente grave!

Poi ci siamo preoccupati di vedere i richiami e i livelli di qualità, con ben 13 parametri riferiti ai prodotti usati per l'alimentazione, con l'utilizzo o meno del biologico o del Km zero, alla politica ambientale, con la decisione di rinunciare o meno alla plastica, di differenziare i rifiuti, di usare automezzi ecologici o di attuare programmi di educazione all'ecosostenibilità, all'attivazione o meno di programmi di educazione alimentare, alla possibilità di diete speciali, alla politica di riduzione degli sprechi e di destinare gli avanzi alle Onlus, fino all'esistenza o meno di Commissioni Mensa.

**AZIENDE OSPEDALIERE SAN CARLO DI POTENZA - PESCOPIAGANO - MATERA
- RIONERO IN VULTURE - POLICORO - TRICARICO - STIGLIANO - PISTICCI -
VENOSA - LAURIA - MARATEA - VILLA D'AGRI - LAGONEGRO - MELFI**

Nessun riferimento a standards qualitativi

Si parla solo di soddisfazione dell'utente e di un monitoraggio svolto in tal senso, ma con impegni molto vaghi

POTENZA

- programma di educazione alimentare;
- possibilità di menu speciali per intolleranze e motivi etnico-religiosi (non si parla di diete vegetariane/vegane);
- prevalenza di prodotti locali (ma l'impegno è vago);
- esistenza Commissione Mensa

MATERA

- alimentazione secondo linee SIAN (Servizio Igiene Alimentazione e Nutrizione);
- diete speciali;
- prevalenza di prodotti biologici e regionali, con esclusione di carne e pesce (!);
- osservanza di disposizioni per salvaguardia ambiente e green economy;
- riferimento preciso a dieta mediterranea;
- esistenza Commissione Mensa

EPISCOPIA/SENISE

- sì alimenti biologici, ma senza specificarne percentuale;
- sì alla raccolta differenziata;
- esistenza di Comitato Genitori, con compiti di controllo

SATRIANO DI LUCANIA

- uso esclusivo di prodotti BIO, DOP, IGP, locali e tipici regionali, del mercato equosolidale, a km zero e di filiera corta;
- divieto assoluto di OGM;
- utilizzo esclusivo di acqua di rete;
- uso esclusivo di stoviglie plastic-free e made in Italy;
- esistenza di Commissione Mensa

TRECCHINA

- utilizzo di plastica monouso;
- smaltimento rifiuti mediante raccolta differenziata;
- esistenza di Comitato Mensa

TURSI

- programma basato su ecosostenibilità e riduzione sprechi;
- uso di plastica lavabile o biodegradabile, con divieto specifico di monouso;
- uso di acqua di rete e in caraffe, con divieto di bottiglie di plastica;
- progetti di educazione alimentare, ecosostenibilità e riduzione degli sprechi;
- uso di prodotti bio al 70% per vegetali e cereali, 30% per alimenti di origine animale, 100% per uova-succhi-yogurt;
- uso di prodotti a km zero per pollo-pane-affettati-legumi;
- divieto di prodotti OGM;
- possibilità di diete speciali, anche vegetariano-vegane;
- smaltimento rifiuti mediante raccolta differenziata;
- uso di imballaggi solo riciclabili;
- programmi di educazione alimentare;
- distribuzione avanzi ad onlus ed enti di beneficenza;
- uso di elettrodomestici a basso consumo;
- mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (ma possibilità anche di euro4!);
- esistenza Commissione Mensa

VIGGIANO/ GRUMENTO NOVA / MOLITERNO / MONTEMURRO **/SARCONI / SPINOSO**

- utilizzo di plastica monouso

TITO

- no OGM;

- uso esclusivo di prodotti BIO, DOP, IGP, locali e tipici regionali, del mercato equosolidale, a km zero e di filiera corta;

- stoviglie plastic-free;

- uso di acqua minerale in bottiglie di plastica
(che contraddice il plastic-free!);

- smaltimento rifiuti mediante raccolta differenziata;

- esistenza di Commissione Mensa

PISTICCI

- sì ad alimenti BIO - DOP- IGP;

- progetti di educazione alimentare;

- sì a diete speciali

BERNALDA / METAPONTO

- sì ad alimenti BIO - DOP- IGP e Km zero

- progetti di educazione alimentare;

- sì a diete speciali

MELFI

- sì ad alimenti BIO - DOP- IGP - Km zero e mercato equosolidale;

- sì a diete speciali

RIONERO IN VULTURE

- sì ad alimenti BIO - DOP- IGP e Km zero

- sì a diete speciali

- incentivi in bando per uso automezzi ecologici

OPPIDO LUCANO

- sì alimenti biologici, ma con impegno vago;
- programma di riduzione degli sprechi;
- impegni, vaghi, sul minor impatto ambientale

LAGONEGRO

- sì ad alimenti BIO - DOP- IGP;
- sì a diete speciali;
- tabella alimento per alimento, con appositi standards qualitativi

RIPACANDIDA

- menu secondo linee SIAN

ROTONDA / CASTELLUCCIO SUPERIORE / CASTELLUCCIO INFERIORE

- sì ad alimenti BIO - DOP- IGP - Km zero - mercato equosolidale e agricoltura sociale;
- programmi di educazione ambientale, alimentare e riduzione sprechi

PIETRAGALLA

- recupero avanzi per ONLUS;
- uso di prodotti esotici solo da mercato equosolidale;
- generico e vago su tutti gli altri capitoli

BRINDISI DI MONTAGNA

- sì ad alimenti BIO - DOP- IGP - Km zero;
- programma di educazione alimentare;

BARILE/GINESTRA

- sì a diete speciali, con riferimento anche a vegetariani e vegani

VIETRI DI POTENZA

- uso di stoviglie plastic-free;
- eliminazione imballaggi;
- recupero avanzi per ONLUS;
- utilizzo di automezzi ecologici (ma con ammissione di EURO4!)
- sì ad alimenti BIO – DOP- IGP e Km zero;
- previsione di un certo numero di pasti gratuiti;
- programma per tendere a Zero Rifiuti;
- uso di prodotti esotici solo da mercato equosolidale;
- sì a diete speciali, con riferimento anche a vegetariani e vegani;

PALAZZO SAN GERVASIO

- capitolato legato a linee guida nazionali e regionali;
- sì a diete speciali;
- esistenza di Commissione Mensa

CALVELLO/ ABRIOLA/ ANZI/ LAURENZANA

- sì alimenti biologici;
- programma di educazione alimentare

IRSINA

- sì alimenti biologici;
- uso di stoviglie plastic-free

PIGNOLA

- sì ad alimenti BIO – DOP e locali;
- programma di educazione alimentare;

LATRONICO

- sì ad alimenti BIO – DOP- IGP - Km zero e agricoltura solidale;
- programmi di educazione alimentare e ambientale;
 - programma di riduzione rifiuti;
 - sì a diete speciali;
- tabella alimento per alimento, con appositi standards qualitativi;
- esistenza di Commissione Mensa

MONTESCAGLIOSO

- Sì a diete speciali
- esistenza di Commissione Mensa
- impegni vaghi su Bio – Dop e prodotti tipici e tradizionali

RIVELLO

- impegno preciso di riduzione impatto ambientale;
 - sì ad alimenti tipici e tradizionali;
 - sì alla filiera corta e al Km zero;
 - sì a prodotti stagionale;
- programma di educazione all'alimentazione consapevole;
 - riduzione sprechi ed avanzi ad ONLUS;
 - smaltimento rifiuti tramite raccolta differenziata;
 - uso di stoviglie plastic-free;
- tabella alimento per alimento, con appositi standards qualitativi;
 - sì a diete speciali.

I VANTAGGI DELLA MENSA SCOLASTICA SOSTENIBILE

- 1. DIRITTO:** la mensa scolastica garantisce il pieno godimento del diritto allo studio e diritto alla salute. Occorre dunque riformare la mensa scolastica da servizio a domanda individuale a servizio pubblico essenziale assicurando, nelle more, un monitoraggio istituzionale per verificare sistematicamente se e come viene garantito su tutto il territorio nazionale l'accesso alla mensa.
- 2. ACCESSIBILITA':** investire in una mensa inclusiva per tutti i bambini senza esclusioni significa garantirne l'accesso in termini di offerta di tempo pieno e gratuità senza escludere le famiglie meno abbienti, non residenti o morose nei pagamenti. La mensa deve tornare ad essere un diritto garantito a cui tutte le famiglie vogliono e possono ambire.
- 3. RISORSE:** investire sulla mensa scolastica per garantire un servizio di qualità che diventi strumento di food policy con il quale sviluppare politiche di promozione della salute, sociali ed economiche sul territorio capaci di generare sviluppo. I Comuni devono compartecipare alla copertura dei costi del servizio, e non gravare sulle famiglie, superando la logica delle gare d'appalto vinte al massimo ribasso che annullano le garanzie di qualità previste nei capitolati. Chiediamo che lo Stato si faccia primo garante della tutela, della protezione e del soddisfacimento del diritto allo studio e del diritto al cibo dei bambini. Per questo occorre un serio piano di investimento nelle scuole, e la mensa giusta, universale e gratuita deve essere uno dei pilastri.
- 4. EDUCAZIONE:** il tempo mensa è tempo scuola. Abbiamo dunque bisogno di una mensa e di una scuola che educino i bambini e le loro famiglie ad alimentarsi con cibo sano. Non si può parlare di mensa scolastica senza parlare di educazione alimentare e non si può fare educazione se non con un cibo buono e una dieta equilibrata. Qualità ed educazione rappresentano un binomio inscindibile basato su diritti inalienabili dei bambini riconosciuti dal nostro paese.
- 5. NUTRIMENTO:** il cibo sano, equilibrato e nutriente garantisce il diritto alla salute. Occorre ripensare i menu scolastici evitando i cibi processati e i pasti trasportati, garantendo monitoraggi non solo della sicurezza del pasto, ma anche della capacità protettiva dei valori del cibo offerto ai bambini. Investire nella logica della prevenzione del diritto alla salute significa anche garantire che i protocolli di acquisto del cibo non valutino solo parametri economici ma anche i benefici che un cibo nutriente ha in termini di benessere psico-fisico dei bambini.
- 6. GUSTO:** abbiamo bisogno di una mensa appetitosa che recuperi il gusto e il piacere del pasto. Questo è possibile evitando l'industrializzazione del pasto e rimettendo al centro le cucine nelle scuole e la competenza dei cuochi, così come sollecita il Decalogo contro gli sprechi nella ristorazione collettiva del Ministero della salute e come sancisce il Green Public Procurement dell'Unione Europea, 1 secondo il quale è necessario 'avvicinare il punto/centro cottura e quello di somministrazione per migliorare il gradimento delle stesche da parte del fruitore finale'.



7. SOSTENIBILITA' AMBIENTALE e SOCIALE: garantire una mensa innovativa, sostenibile, che guarda al futuro del pianeta, significa ideare un servizio che tuteli l'impatto di tutta la filiera sull'ambiente e realizzando strategie per ridurlo. Occorre dunque promuovere il consumo di prodotti a basso impatto ambientale (biologico, biodinamico, grani antichi, legumi, fresco, riduzione delle carni rosse), eliminando il packaging, riducendo i trasporti, gli scarti e il consumo di acqua, attingendo a energie da fonti rinnovabili. Allo stesso tempo, le scelte a monte della mensa devono essere prese in considerazione dei bisogni sociali, diritti e ripercussioni esse generano sugli agricoltori, trasformatori, produttori e lavoratori del settore. La mensa dovrebbe tendere ad essere strumento di equità sociale, di piena affermazione dei diritti di tutti i lavoratori della catena alimentare ed un volano per le economie locali.

8. FIDUCIA e PARTECIPAZIONE: è necessario che bambini e famiglie siano resi partecipi e credano nella mensa scolastica, in termini di garanzia della qualità del servizio, espressione dei valori di cardine della nostra Costituzione democratica e meccanismo di controllo efficiente e indipendente. La sentenza della Cassazione afferma che i genitori 'possono influire sulle scelte riguardanti le modalità di gestione del servizio mensa'. Eppure questa possibilità di partecipare alla gestione della mensa spesso non è garantita, quando invece potrebbe mitigare le conflittualità e creare un senso di appartenenza alla comunità scolastica e di responsabilizzazione.

9. COMUNITA': intorno alla mensa si può e si deve costruire una comunità dove i bambini, le famiglie, la scuola e il territorio dialoghino in una logica di reciproco scambio che crea benessere e sviluppo. Abbiamo bisogno di vedere la mensa in modo integrato con il territorio di cui è espressione della cultura e coltura, da cui può attingere risorse e restituire sviluppo. Si deve costruire la mensa privilegiando la filiera corta, le colture locali a basso impatto ambientale, la riproduzione di saperi, l'economia circolare e la cultura gastronomica del territorio.

10. EDUCAZIONE e FORMAZIONE: è fondamentale investire sulla formazione di tutti gli attori che ruotano intorno alla mensa garantendo che il servizio mensa sia pienamente riconosciuto come tempo scuola e che tale principio venga attuato concretamente anche attraverso iniziative di educazione alimentare in ottica di salute, consumo critico e intercultura. Oltre a docenti anche il personale addetto alla mensa dovrebbe essere coinvolto in una formazione continua e in una progettazione partecipata con bambini, sostenendo la sana alimentazione e il basso impatto ambientale. Formazione condivisa anche con le Amministrazioni così da divenire prime sentinelle di una politica in grado di influire sulla salute, sull'educazione e sull'ambiente e monitorare l'attuazione della mensa buona, sana e sostenibile.





Matera premiata per la sua mensa "super-bio" e "plastic-free"

La mensa scolastica biologica del Comune di Matera, gestita dalla Ditta Ladisa Srl, con un totale di più di 169.000 pasti erogati l'anno, è stata inserita nell'elenco nazionale delle "Mense Biologiche italiane", guadagnandosi il riconoscimento di "mensa d'eccellenza" per la qualità e la tracciabilità dei prodotti biologici utilizzati. In Basilicata solo Matera e Castel Saraceno sono riuscite a fregiarsi di questo titolo. Il 14 febbraio 2019 è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.38, il Decreto del Mipaf del 29 novembre 2018 con cui, di concerto con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, si individuano le mense scolastiche italiane meritevoli del titolo di "mense biologiche certificate".

Il titolo di mensa d'eccellenza, viene riconosciuto a quelle cucine scolastiche che utilizzano prodotti biologici nella misura di almeno il 90% per la frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine d'oliva, 100% per uova, yogurt e succhi di frutta, 50% per prodotti lattiero-caseari, carne e pesce da acquacoltura.

Sono anche organizzate visite didattiche ad alcune delle masserie che forniscono i prodotti biologici serviti a mensa ai bambini per sensibilizzarli rispetto al tema del mangiar sano e della sostenibilità alimentare e ambientale.

Inoltre, sono state introdotte due importanti novità, in linea con gli orientamenti internazionali in materia di rispetto dell'ambiente: dal 1 ottobre 2019 tutte le posate compostabili sono state sostituite con posate lavabili in acciaio inox, consentendo, in tal modo, un'ulteriore e significativa riduzione dei rifiuti prodotti a mensa. Inoltre, è prevista la distribuzione a tutti gli alunni della primaria e della secondaria di primo grado di una borraccia in alluminio per sostenere il rispetto dell'ambiente."

A Potenza la scuola con la mensa a chilometro zero. Dove non ci sono né avanzi né rifiuti

L'istituto comprensivo Busciolano di Potenza, 1.100 alunni di età dai 3 ai 14 anni, ha collaudato un format che mette insieme i prodotti alimentari del territorio con un servizio della mensa in grado di soddisfare i bambini per il gusto e per la qualità del cibo; nel 2017 i prodotti arrivano tutti dal territorio, sono di alta qualità e ben cucinati. Non solo, ma attua anche un programma per ridurre gli sprechi delle mense scolastiche. Il risultato è stato che in tutte le classi dove siamo riusciti a realizzare questa campagna anti-spreco, i piatti degli alunni, alla fine dei pasti, sono puntualmente vuoti. Zero avanzi, zero sprechi. D'altra parte, è difficile pensare che qualcuno possa infilare nel secchio della spazzatura prelibatezze lucane come il pane cotto a legna con sola semola, la pasta fatta a mano e condita con i ceci di Pantano di Pignola e i fagioli di Sarconi.

Plastic Free e Km Zero a Castelluccio Inferiore

L'anno scolastico 2019/20 segna l'inizio di una svolta per il Comune di Castelluccio Inferiore e per l'Istituto Comprensivo; l'Amministrazione Comunale ha intrapreso la via del "plastic free" eliminando piatti e posate in plastica per far posto a stoviglie in ceramica e posate in alluminio.

La chiara volontà espressa dall'Amministrazione Comunale in diverse occasioni, va a concretizzarsi nella nuova gara d'appalto dai criteri ecologici: "plastic free" e "km 0" sono le parole chiave del nuovo servizio mensa.

I nuovi menù punteranno sulla qualità e sull'equilibrio alimentare garantiti dai prodotti a chilometro zero. Lo scopo è quello di garantire ai bambini prodotti stagionali e soprattutto del territorio.

Tricarico, comune aderisce a campagna “plastic free”

Il Comune di Tricarico aderisce all’iniziativa #PFC (Plastic Free Challenge) promossa dal Ministro dell’Ambiente con deliberazione del Consiglio Comunale approvata all’unanimità il 29/07/2019. L’obiettivo della campagna è la limitazione dell’uso e della dispersione della plastica usa e getta nell’ ambiente introducendo, a partire dagli uffici comunali l’utilizzo esclusivo di posate, piatti, bicchieri, bottiglie e sacchetti tradizionali in materiale biodegradabile e compostabile conformi agli standard indicati dalle norme UNI EN 13432 e UNI EN 14995 o posate e bicchieri lavabili e riutilizzabili con conseguente divieto assoluto di utilizzo di plastica usa e getta. L’Amministrazione comunale si dichiara sensibile alle problematiche riguardanti l’inquinamento e la salvaguardia dell’ambiente e pertanto – si legge in una nota - si impegna ufficialmente ad avviare una campagna di acquisto e distribuzione di borracce a tutti i dipendenti comunali, a disporre che per le future forniture di materiali monouso i capitolati di gara escludano espressamente la possibilità di acquisto di materiali non biocompostabili e a predisporre l’avvio di una importante campagna di informazione e sensibilizzazione rivolto alla cittadinanza ed alle scuole finalizzata alla futura estensione del divieto su tutto il territorio comunale dell’utilizzo di bottiglie di plastica usa e getta.

Miglionico: borracce “Plastic Free” agli studenti dell’Istituto Comprensivo

“Per la Giornata internazionale per i diritti dell’infanzia e dell’adolescenza, l’amministrazione comunale ha donato ai bambini delle classi elementari e i ragazzi delle medie, borracce in alluminio personalizzate, con inciso lo stemma del comune di Miglionico”.

A renderlo noto è la stessa amministrazione comunale del centro in provincia di Matera, le borracce donate dal gruppo di maggioranza “Miglionico in comune”, grazie ai gettoni di presenza dei consiglieri comunali e all’indennità di mandato della giunta.

L’amministrazione comunale miglionichese ha intrapreso già questa strada da diverso tempo dato che nella delibera di giunta per la gara d’appalto per la mensa scolastica è stato inserito il divieto di utilizzo per la plastica monouso.

Pisticci, ordinanza del comune all’insegna del “plastic free”

Il Comune di Pisticci fa sapere attraverso un comunicato che “con Ordinanza Sindacale n. 76 del 28.05.2019 ha emesso disposizioni per la minimizzazione dei rifiuti, l’incremento della raccolta differenziata e la riduzione dell’impatto ambientale attraverso il divieto di commercializzazione e uso di contenitori e stoviglie monouso realizzati con materiali non biodegradabili. Rendere Pisticci “Plastic Free” è il nuovo obiettivo dell’Amministrazione Comunale che, in linea con la Strategia europea per la plastica nell’economia circolare e con il divieto di utilizzare plastica monouso a partire dal 2021 approvato dal Parlamento Europeo, ha deciso di promuovere la diffusione di comportamenti virtuosi che assicurino la massima tutela del territorio e riducano l’utilizzo della plastica, materiale la cui dispersione in mare sta distruggendo gli ecosistemi e che rappresenta ormai un problema di rilevanza mondiale”. “A decorrere dal 1 settembre 2019 sarà fatto obbligo per i commercianti e i titolari di attività artigianali e di ristorazione di utilizzare solo ed esclusivamente materiale monouso del tipo biodegradabile/compostabile: posate, piatti, bicchieri, cannucce e contenitori per l’asporto di cibi dovranno essere conformi agli standard indicati dalle norme UNI EN 13432 e UNI EN 14995. Lo stesso obbligo è rivolto alle associazioni e ai privati in occasioni di feste pubbliche e sagre, ovvero agli uffici pubblici ed agli istituti scolastici che offrono il servizio mensa.



plastic-free

MENSE E PANDEMIA COVID 19

Covid, come cambiano le mense scolastiche post-lockdown: “Menù semplificati, ma con meno varietà. E si inquina di più”- FONTE IL FATTO QUOTIDIANO 12 NOVEMBRE 2020

Lo rivela Foodinsider, osservatorio delle mense scolastiche che, in collaborazione con Slow Food Italia, ha presentato il 5° Rating dei menù scolastici e un'indagine sulla mensa post lockdown.

Più del 75% dei menù analizzati propone con maggiore frequenza carne rossa rispetto alla carne bianca, in contrasto con le raccomandazioni dell'Oms, che indica di ridurne il consumo.

Il sistema della ristorazione scolastica italiana ha subito notevoli cambiamenti a causa del Covid-19, sia in termini organizzativi (e quindi di costi, spreco e impatto ambientale) che di equilibrio nutrizionale. Se fino a febbraio scorso si registravano moderati sforzi verso menù più sani e sostenibili, con un timido incremento dei piatti a base di legumi, **la mensa post lockdown ha semplificato la propria offerta appiattendosi intorno a pasta e pizza, gnocchi e lasagne, che si trasformano in amidi e quindi zuccheri, due condizioni che sono tra le principali cause di obesità e sovrappeso.**

L'organizzazione della mensa è una scelta politica che dipende dalla cultura e dalla visione degli organi decisionali.

Sarebbe auspicabile tornare a cucinare all'interno delle scuole proponendo piatti in linea con le indicazioni del World Cancer Research Fund e le Raccomandazioni dell'Oms.

LA MENSA DOPO IL LOCKDOWN

Menù semplificati e l'invasione delle **stoviglie monouso** sono le note dolenti. “Sono soprattutto queste ultime – spiegano gli autori del rating – a far crescere gli **oneri economici** per i Comuni e i costi ambientali, di cui non si tiene conto.

In epoca di pandemia le cucine e i cuochi stanno alla mensa scolastica come gli ospedali e i bravi medici stanno al Covid”, sostiene Foodinsider secondo cui l'indagine “dimostra che più sono diffuse le cucine sul territorio, **più i cuochi sono formati e più è facile ‘curare’ l'alimentazione dei bambini** che, in attesa di vaccini, è tra le migliori armi che abbiamo per proteggere la salute dei nostri figli”.



COME GESTIRE LA MENSA SCOLASTICA NEL PERIODO DEL COVID? QUALI REGOLE PER LA REFEZIONE?

Le indicazioni del **Comitato Tecnico Scientifico (CTS)** dello scorso maggio suggerivano che in tempi di Covid si prediligesse **il consumo del pasto in un'aula apposita, riservata alla mensa scolastica**, e con apposite **turnazioni degli alunni**, tali da garantire il **distanziamento**. Solo in assenza di questa aula, si potrà consumare il pasto nella normale classe dedicata alla didattica.

Ecco le indicazioni del CTS: il consumo del pasto a scuola rappresenta un momento di fondamentale importanza sia da un punto di vista educativo, per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, che sanitario in quanto rappresenta un pasto sano ed equilibrato. È pertanto fondamentale preservare il consumo del pasto a scuola garantendo tuttavia soluzioni organizzative che assicurino il distanziamento. Anche per la refezione le singole realtà scolastiche dovranno identificare soluzioni organizzative ad hoc che consentano di assicurare il necessario distanziamento attraverso la gestione degli spazi (refettorio o altri locali idonei), dei tempi (turnazioni), e in misura residuale attraverso la fornitura del pasto in "lunch box" per il consumo in classe.





AZIENDE E ADEGUAMENTO AL COVID-19: L'ESEMPIO DELLA MULTISERVICE SUD A POTENZA

PROTOCOLLO OPERATIVO
PER LA GESTIONE DELLA
RISTORAZIONE SCOLASTICA
IN RELAZIONE AL RISCHIO COVID-19
GESTIONE LOCALI MENSA

L'accesso ai locali mensa deve essere regolato prevedendo il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi e l'aerazione frequente dei locali. In relazione al diffondersi dell'epidemia di COVID-19 e all'esigenza di garantire nei locali mensa il rispetto delle indicazioni di distanziamento fisico, onde evitare l'affollamento e quindi occasioni di contagio interumano, nonché la massima tutela dell'igiene degli alimenti prodotti, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con misure straordinarie, quali:

- valutare, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l'istituzione di **percorsi obbligati unidirezionali** per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi individuando anche, laddove possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- garantire un **idoneo microclima**, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata per evitare l'eventuale veicolazione di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) nei locali di somministrazione alimenti;
- garantire la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. addetti alla distribuzione), di **distributori di spray/gel disinfettanti** per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;
 - **vietare buffet a self-service con alimenti esposti**; nei banchi di distribuzione si raccomandano **mono porzioni preconfezionate** oppure la somministrazione diretta da parte degli addetti di pasti in monoporzioni;
 - utilizzare esclusivamente condimenti, pane, frutta, acqua in **confezioni monodose** o attraverso la **distribuzione diretta** ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione;
- **evitare**, al momento del consumo del pasto, **la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri.**

NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI IN CLASSE

Qualora la modalità di somministrazione dei pasti negli spazi mensa non sia percorribile o non sufficiente in virtù delle dimensioni o della particolare numerosità dell'utenza, si potranno studiare **soluzioni alternative di erogazione**, ad esempio direttamente all'interno delle aule didattiche attraverso le seguenti modalità organizzative:

- **fornitura del pasto su vassoi singoli** o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- nei casi in cui l'area di sporzionamento appositamente attrezzata sia distante dall'area di consumo:

fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti presso l'aula didattica, mediante **utilizzo di carrelli termici**, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienicosanitarie;

- fornitura del pasto in **modalità monoporzione** con sporzionamento diretto da parte dell'operatore all'interno dell'aula didattica o locale refezione;
 - altre modalità ragionevolmente sostenibili ma con le medesime caratteristiche delle precedenti.

PULIZIA E DISINFEZIONE

La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus. Ogni mensa scolastica assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la **disinfezione periodica** dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. Le principali pratiche igieniche adottate dagli operatori del settore alimentare per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del COVID-19. In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle mense scolastiche, prevede:

- pulizia e disinfezione degli **ambienti di lavoro** e delle pertinenze;
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle **superfici a contatto**. Il programma, prerequisito di pulizia e disinfezione, deve specificare:
 - **l'individuazione dei locali e delle attrezzature** da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione;
- **le schede tecniche dei prodotti utilizzati**. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti utilizzati;
 - **le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree**, attrezzature, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
 - **la frequenza** degli interventi di pulizia e disinfezione;
 - **la formazione del personale** in materia. Occorre quindi:
- **garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa.**

L'aula didattica, ove utilizzata per la somministrazione dei pasti, deve essere opportunamente areata e pulita. Questo tipo di operazione può essere condotta prima/dopo la somministrazione del pasto. E' possibile agevolare i tempi e le operazioni di pulizia anche attraverso l'utilizzo di tovagliette monouso o di vassoi. **Le operazioni di pulizia dei banchi devono essere svolte con un detergente neutro, non in presenza dei bambini /ragazzi.**



CONCLUSIONI

Come si può vedere, **il quadro lucano della refezione scolastica ed ospedaliera non è molto confortante**: mentre **il settore ospedaliero è totalmente da rifondare**, dato che non ha recepito alcuna normativa in tema di eco sostenibilità, né la legge sui diritti dei consumatori, invece **per la realtà scolastica vi sono alcune note positive**.

I 40 comuni analizzati hanno tutti il divieto di prodotti OGM, il Bio è usato dal 50%, il Km zero e la DOP e IGP dal 40%; lo stesso dicasi per le diete speciali e i programmi di educazione alimentare, attivati per il 50%. Certo, la strada è ancora lunga, se è vero che **per quanto riguarda l'educazione all'ecosostenibilità, la riduzione degli sprechi, l'uso della raccolta differenziata e la politica plastic-free, solo il 15% delle mense scolastiche ha avviato programmi in tal senso**; per non parlare dell'uso di automezzi ecologici, previsto solo da un misero 8%.

Dulcis in fundo, nemmeno le **Commissioni Mensa "sfondano" in Basilicata**, dato che **esistono solo per il 30% delle refezioni scolastiche**; quindi anche la partecipazione è un tema tutto da riscoprire per **il mondo della refezione lucana** che, ricordiamo, **si è completamente dimenticato di applicare la Finanziaria 2008**, laddove imponeva proprio la concertazione con le associazioni dei consumatori, oltre al monitoraggio dello stesso servizio di mensa.

E **lo stesso dicasi per la Carta della Qualità dei Servizi**, che impone precisi standards di qualità da rispettare e diritti dell'utente ben definiti, ma anche in tal caso si tratta di **un'illustre sconosciuta**.

E che dire dei CAM, i Criteri Ambientali Minimi che, insieme al credo dell'ecosostenibilità, dovrebbero guidare ogni minimo passo mosso dal settore della refezione? Ma ancora una volta **bandi e capitolati non tengono conto di questa fondamentale normativa di indirizzo**.

Insomma, **un quadro ricco di moltissime ombre, ma anche di qualche luce** e di incoraggianti inizi sulla via della green economy e di un'alimentazione consapevole, ma con **un grosso scoglio da superare: la mancata partecipazione degli stessi utenti e delle associazioni che li rappresentano**.

E' la prima autentica rivoluzione da effettuare, anche per rispettare la predetta normativa risalente al lontano 2008, che permetterà di ottenere finalmente **mense "green", con piatti "sostenibili", e la diffusione dei principi di una sana educazione alimentare ed ambientale, proprio grazie ad un continuo monitoraggio e ad una costante concertazione da parte delle associazioni dei consumatori**.

EVVIVA LA MENSA GREEN



MENSE SOSTENIBILI E SANE È UN TUO DIRITTO

Difendiamo la nostra salute, l'ambiente dell'intero Pianeta chiedendo pasti sostenibili alla mensa scolastica/ospedaliera della nostra Regione

- 1) richiedi un menù in funzione **dell'impatto ambientale** che i pasti distribuiti possono avere;
- 2) richiedi i prodotti locali, così da aumentare il consumo dei **prodotti a Km zero**;
- 3) richiedi una mensa **plastic-free**;
- 4) richiedi prodotti **senza olio di palma e con farine poco raffinate**;
- 5) richiedi soprattutto **prodotti di origine vegetale**;
- 6) informati tramite il sito www.polidream.org e presso gli sportelli Polidream Assoutenti: è disponibile il materiale informativo sul grado di sostenibilità del servizio di refezione scolastica e ospedaliera, realizzato dall' "Osservatorio Green".

“ Campagna di sensibilizzazione mirata a rendere i cittadini sempre più consapevoli dei propri diritti, affinché orientino le proprie scelte privilegiando la sostenibilità, sia essa ambientale e/o sociale, sia economica e/o istituzionale, nel rispetto delle Linee guida di indirizzo, pubblicate dal Ministero della Salute, insieme alle Raccomandazioni dell'OMS e dello IARC sui corretti stili alimentari, che indicano come necessario il “pasto sostenibile”, adeguando i menù a una logica di filiera corta.

