



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

## FARE RISTORAZIONE OGGI: CRITICITA' E PROSPETTIVE

Alessandra Corzani

Empoli, 07/12/2016



### •Chi è CIR food

- CIR food, Cooperativa Italiana di Ristorazione, è un'impresa di persone che da oltre 40 anni lavora per gestire con qualità, professionalità e passione tutti i servizi della **ristorazione moderna**
- 12.000 addetti sul territorio nazionale/ 1800 addetti TUM
- 82.000.000 pasti/ anno / 15.000.000 pasti /anno TUM
- 148 Centri Cottura /cucine



## Servizi di ristorazione

- Rist. Commerciale
- Rist. Scolastica
- Rist. Aziendale
- Rist. Sociosanitaria
- Rist. per Militari
- Centri di Cottura
- Bluticket
- Altri



## IL PIANO D'AZIONE NAZIONALE PER L'ACQUISTI VERDI

Con il D.M. 11 aprile 2008 (G.U. n. 107 dell'8 maggio 2008) l'Italia ha adottato il **“Piano d’Azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP)”**.

Esso definisce obiettivi nazionali e criteri ambientali minimi per determinate categorie merceologiche (tra cui la ristorazione), allo scopo di agevolare le stazioni appaltanti nel mettere in pratica il cosiddetto Green Public Procurement (GPP) e favorire quindi il raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità ambientale.



## | CRITERI MINIMI AMBIENTALI

Il Ministero dell'ambiente, con il Collegato Ambientale (DM n°221 del 28/12/2015) e con la Legge di Stabilità del 2016 (Legge n°11 del 28 gennaio 2016) ha reso obbligatoria l'applicazione dei **Criteri Ambientali Minimi (CAM)** nella definizione dei processi di acquisto della Pubblica Amministrazione.

### CRITERI MINIMI AMBIENTALI PER LA RISTORAZIONE

Allegato 1 del DM 25 luglio 2011



5

## | Di conseguenza....

....il nuovo Codice Appalti del 2016 obbliga tutte le Stazioni Appaltanti ad acquistare una quota di prodotti e servizi secondo i CAM, specifici per categoria di spesa.



6

## |NUOVO CODICE APPALTI: D.lgs 50/2016

E' entrato in vigore il 19 aprile 2016 e recepisce gli obiettivi della green economy: numerosi articoli del codice richiamano i CAM.

Ad es. l'**art. 34** «Criteri di Sostenibilità energetica ambientale» Obbligo di inserimento, nelle procedure riguardanti alcune categorie di appalti, con modalità diverse, delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei "criteri ambientali minimi" (CAM) definiti con Decreti del Ministro dell'Ambiente (DM Ambiente); per le stesse categorie, obbligo di tenere in considerazione i CAM come criteri di valutazione delle offerte.



## |NUOVO CODICE APPALTI: D.lgs 50/2016

### **Art. 144 - Servizi di ristorazione**

I servizi di ristorazione sono aggiudicati esclusivamente con **l'offerta economicamente più vantaggiosa** e la valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, di vari aspetti sociali e ambientali, tra i quali i **CAM** pertinenti di cui all'art. 34.



## CRITERI MINIMI AMBIENTALI PER LA RISTORAZIONE

### 4.3 INDICAZIONI SPECIFICHE PER LE STAZIONI APPALTANTI

Si rappresenta, in linea generale, l'opportunità da parte dell'amministrazione aggiudicatrice, di effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'appaltatore e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati agli impegni assunti nel contratto d'appalto, nonché di riservarsi la possibilità di richiedere ulteriore documentazione probatoria a tal fine.

Inoltre, sia al fine di tutela ambientale che della salute umana, si sottolinea l'importanza di promuovere il consumo di alimenti vegetali in alternativa a quello degli alimenti di origine animale soprattutto se questi ultimi non provengano da produzioni a minor impatto ambientale (come ad esempio quelle biologiche).

Inoltre, le porzioni offerte devono essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinati, in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato.



## SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

### 5.3.1 Produzione degli alimenti appaltanti e delle bevande

**Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:**

**- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,**

**- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG** – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

**Carne deve provenire**

**- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e**

**- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP** – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole e Forestali

**Pesce deve provenire - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).** Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.



## SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

## Centrale Unica Committenza

- > Le offerte saranno valutate solo ed esclusivamente nei numeri e il PREZZO sarà sempre l'ago della bilancia!
- > Chi analizza il progetto è un soggetto esterno staccato dal servizio
- > Perdita delle caratteristiche territoriali, che invece è sempre più richiesta dal committente

| **Negli ultimi decenni la ristorazione collettiva ha migliorato i servizi grazie alle innovazioni strutturali, alle nuove tecnologie , all'aumento della professionalità dei propri addetti attraverso programmi formativi specifici**

| **La produzione oggi deve affrontare altre problematiche:**

- \* reperibilità di prodotti di filiera corta o a KM o filiera toscana , per i quantitativi necessari per un servizio medio grande**
- \* selezione di prodotti di produzione o provenienza**
- \* selezioni di fornitori garantiti, certificati affidabili e costanti nei quantitativi, organizzati nella logistica e in grado di adempiere ai requisiti previsti dai CAM (trasporti, imballaggi, ecc..)**

## **SPECIFICHE TECNICHE DI BASE**

**5.3.2 Requisiti dei prodotti in carta e tessuto**

**5.3.3 Trasporti**

**5.3.4 Consumi energetici**

**5.3.5 Pulizie dei locali**

**5.3.6 Requisiti imballaggi**

**5.3.7 Gestione dei rifiuti**

**5.3.8 Informazione agli utenti**

**5.4.1 Produzione degli alimenti e delle bevande**

**5.4.2. Carbon Footprint**

**5.4.3 Destinazione del cibo non somministrato**

**5.4.4. Requisiti dei prodotti esotici**

## **Caratteristiche dei nuovi menù**

**per effetto delle Linee di Indirizzo regionali per la ristorazione scolastica i menù sono stati rivisti nelle proposte con la ricerca di preparazioni a base di ingredienti vegetali , di piatti unici , di piatti alternativi alla carne e nuove preparazioni di ricette che siano gustose, accattivanti alla vista e all'olfatto**



**Tutto ciò ha comportato una riqualificazione dei cuochi con realizzazione di corsi professionali per per la preparazione e cottura di ricette nelle quali è previsto l'utilizzo di ingredienti nuovi per la ristorazione scolastica ( farine di legumi, quinoa, miglio,...)**

## **...a proposito di menù....**

- > Tutte le modifiche e le nuove proposte devono essere inserimenti graduali, coinvolgendo nelle scelte la scuola , la famiglia e i piccoli utenti**
- > Altrimenti si rischia che ogni progetto naufraga nelle critiche e contestazioni, generando insoddisfazioni e sprechi alimentari**

## Come informare gli utenti?

Informazioni on line sui siti dei comuni

Progetto «Cucina a porte aperte»

Incontri con degustazioni di piatti del menù

Carta dei Servizi



## Diete speciali & C.

l'ultima indagine interna eseguita al 30.10.2016 ci conferma che circa il 10% \* della produzione giornaliera è destinata alla produzione di diete speciali per allergie, intolleranze e eticoreligiose ( vegetariani, vegani, mussulmani...)

**Le diete per patologia sono sempre supportate da certificato medico**



**Circa il 50% delle diete totali è costituito da diete di tipo eticoreligiose di cui:**  
**il 40% circa per soggetti mussulmani (no carne/no maiale)**  
**il 10% circa tra vegetariani (lattovegetariani , lattovovegetariani e vegani)**

**La richiesta è con autocertificazione del genitore**



**La gestione della diete speciale ha per la sua particolarità una diversificazione della produzione: maggior utilizzo di prodotti speciali, ricette dedicate , confezionamento del pasto in monoporzione etichettata**  
**Cir ha distinto le diete a rischio vita dalle altre:**  
**la DRV ha sempre la monoporzione , tutti i giorni, per qualsiasi alimento. Questo ci ha permesso di evitare gli errori alla somministrazione(Punto critico)**



## **Gli sprechi alimentari**

**I progetti «Merenda a scuola» presenti in alcuni comuni ci confermano che quando la merenda è fornita dalla scuola/amministrazione comunale , con determinate caratteristiche , il pranzo a scuola è consumato quasi interamente**



**Se il pranzo deve avere determinate caratteristiche qualitative e quantitative perché non la merenda?**

**Una merenda non adeguata , non educativa , socialmente diversa che incide moltissimo sul consumo del pranzo, creando numerosi sprechi alimentari !!!**

**Per il buon successo e realizzazione nel tempo i progetti merenda devono partire dalle istituzioni e non dalle personali iniziative di qualche classe!**





# VIVERE IL CIBO

SOLIDE **RADICI**  
PER NUTRIRE  
IL **FUTURO**



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE