



Comune di Piacenza

# Il capitolato d'appalto delle mense scolastiche di Piacenza

## sostenibilità e sistema locale

### **Relatore**

Lorena Cattivelli

Servizi Educativi e Formazione



## Le indicazioni del PAN

Criteri ambientali minimi per la ristorazione collettiva  
(allegato al DM 11 aprile 2008)

Servizio di ristorazione collettiva comprende le fasi:

- a) Produzione e distribuzione di alimenti e bevande
- b) Preparazione dei pasti
- c) Confezionamento dei pasti
- d) Somministrazione dei pasti
- e) Gestione dei rifiuti
- f) Gestione dei locali, servizi di pulizia, abbattimento rumori, approvvigionamento energetico



# **Alcuni criteri minimi**

- Frutta, verdura, legumi, cereali, pane, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori o trasformati, formaggio, latte: almeno 40% da biologico, almeno 20% da sistemi di produzione integrata
- Carne: almeno 15% da biologico, almeno 25% da OGP e DOP
- Pesce: almeno 20% da acquacoltura biologica
- Acqua e bevande non confezionate (salvo emergenze sanitarie e logistiche)
- Carta ecologica
- Trasporti: su ferro, o con veicoli almeno euro 4, o elettrici o ibridi
- Consumi energetici: frigoriferi e congelatori classe A+, lavatrici, stoviglie e forni classe A
- Pulizie e imballaggi: prodotti conformi alle direttive
- Raccolta differenziata
- Informazione agli utenti su alimentazione, salute e ambiente; provenienza degli alimenti; stagionalità; gestione dei rifiuti



# **Il servizio di refezione del Comune di Piacenza**

- Circa 6000 utenti iscritti
- 27 plessi serviti di scuola materna, primaria e secondaria oltre a sette asili nido
- 900.000 pasti preparati all'anno (compresi nidi e pasti adulti)
- nelle scuole statali materne, primarie e secondarie: 22 cucine interne e 5 cucine terminali servite con pasti preparati al Centro Pasti e porzionati



# **Qualità degli alimenti: la nostra storia**

**Punteggi a gara**

**Appalto 2003-2006: 35 punti per ribasso d'asta + 65 punti per offerta tecnica**

**Qualità delle derrate alimentari punti 10 per piano  
d'approvvigionamento, selezione e controllo fornitori e tipologia  
derrate**

**Appalto 2006-2011: 32 per ribasso d'asta + 68 per offerta tecnica**

**Qualità delle derrate alimentari punti 24:**  
Prodotti da agricoltura biologica punti 10  
Prodotti a lotta integrata punti 4,5  
Prodotti DOP – IGP- STG punti 4,5  
Prodotti a filiera corta punti 4,5  
Banane equosolidali punti 0,5



# Qualità degli alimenti: la nostra storia



# L'appalto 2011-2020: un punto di arrivo

Oggetto dell'appalto: Ristorazione scolastica e  
Ristorazione Ospedaliera

**1.450.000 pasti anno**



# **L'appalto 2011-2020: un punto di arrivo**

## **Premessa Protocollo d'intesa Comune –AUSL – Camera di Commercio:**

**“E’ volontà del Comune e dell’AUSL ispirarsi ai principi di tutela della salute e dell’ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, al Piano d’Azione Nazionale per il Green Public Procurement....”**

**“La Camera di Commercio, il Comune di Piacenza e l’Ausl si impegnano ad attivare un percorso di confronto con i produttori locali su tipologie , caratteristiche e quantità degli alimenti e possibilità di risposta da parte della produzione locale..”**





# L'appalto 2011-2020: un punto di arrivo

**Punteggi a gara : 20 punti per ribasso d'asta + 80 per offerta tecnica**

**Qualità delle derrate alimentari punti 25:**

<b>Prodotti da agricoltura biologica non locali</b>	<b>punti 4</b>
<b>Minor numero di km</b>	<b>punti 3</b>
<b>Prodotti convenzionali <b>locali</b></b>	<b>punti 9</b>
<b>Prodotti Biologici <b>locali</b></b>	<b>punti 5</b>
<b>Prodotti a lotta integrata <b>e locali</b></b>	<b>punti 4</b>



# **L'appalto 2011-2020: un punto di arrivo**

## **Prodotti locali acquisiti con l'appalto**

**Frutta e verdura bio/lotta integrata, Pane ,  
Mozzarella bio, Yogurt bio, Latte bio, Burro bio,  
Passata bio, Pasta bio, Pomodori cubettati a lotta  
integrata, Farine di mais e di grano bio, Marmellata  
bio, Grana Padano Dop, Provolone Valpadana Dop,  
Ricotta, Salumi Dop (salame, pancetta, coppa), Pizza  
e focaccia, Pollo bio, Carne bovina bio, Carne suina**

**26 i produttori che fanno parte della rete**

**Si tratta di un modello di mensa che non punta a fare  
utili ma a fare sistema per sviluppare l'economia  
locale**



# Percentuali presenti nel menu 2016/17

Referenza	Presenza in menù
<b>Menù invernale</b>	
Prodotti Libera Terra	0,7 %
<b>Prodotti locali</b>	<b>30,92 %</b>
Prodotto biologico	7,7 %
<b>Prodotto biologico locale</b>	<b>24,1 %</b>
Prodotto bio equosolidale	2,45 %
<b>Prodotto lotta integrata locale</b>	<b>6 %</b>
Convenzionale	28,13 %
<b>Menù primaverile</b>	
Prodotti Libera Terra	0,7 %
<b>Prodotti locali</b>	<b>30,28 %</b>
Prodotto biologico	11,10 %
<b>Prodotto biologico locale</b>	<b>21,05 %</b>
Prodotto bio equosolidale	3,07 %
<b>Prodotto lotta integrata locale</b>	<b>6,2 %</b>
Convenzionale	27,6 %



## Quantità acquistate di prodotti locali 2016/17 (scuole + ospedale)

Referenza	Quantità in Kg anno scolastico 2016/17
Ricotta - Valcolatte	6.558
Mozzarella - Valcolatte	28.680
Latte - Montegelato	11.153
Grana Padano - S. Vittoria / Colla	13.050
Polpa pomodoro - ARP	39.000
Pollo - Viustino	33.212
Bovino - Carnimarche	15.407
Frutta - Barabaschi	47.880
Verdura - Barabaschi	29.565
Yogurt - Bionova	1.272
Suino - Savi / Germanetti	10.089
Pane - Bergamini / Coop.va Panettieri	50.693
Pizza - Pizza +1	10.451
Burro - Montanari e Gruzza	1.518
Farina - Molino Dalla Giovanna	2.620
Parmigiano Reggiano - Consorzio Parmigiano Reggiano	1.037



## Altri elementi

- **Diete personalizzate e mediche**
- **Analisi e controlli per la qualità degli alimenti**
- **Studio per la riduzione degli sprechi con il metodo Aggregate Plate Waste (2015)**
- **Prodotti di pulizia per lo più Ecolabel**
- **Collaborazione con Piacenza Solidale per il recupero di frutta e pane**



# Il premio mensa verde

**Le caratteristiche dell'appalto di Piacenza e l'organizzazione complessiva del sistema di refezione hanno valso al Comune lo scorso anno il premio "Mensa Verde" nell'ambito del Salone BuyGreen 2017**



# Spunti di riflessione

- 1) Che cosa si impara: l'efficacia possibile non nasce dalla selezione di singoli prodotti "verdi" o gruppi di prodotti, ma sta nel sistema organizzativo complessivo**
- 2) Difficoltà di applicazione dei CAM di norma legata ai costi (in una fase di risorse scarse)**
- 3) Necessità di migliorare informazione e partecipazione**

