



Ritorno in house:

opportunità e prospettive di una gestione pubblica del servizio di ristorazione scolastica

Filippo Fossati, Amministratore Unico,
Qualità & Servizi

Cosa non è la ristorazione scolastica:

- Non è un servizio essenziale
- Non è un servizio regolato



Cos'è la ristorazione scolastica:

- È un servizio necessario quando il progetto educativo prevede il tempo pieno, è generalmente affidato a Comuni.
- Ha un valore educativo. Il tempo mensa è parte dell'orario di lavoro remunerato agli insegnanti.
- Ha un valore sociale. È uno strumento di contrasto alla povertà minorile. Si stima che per una media del 15% dei bambini il pasto della mensa sia l'unico pasto equilibrato della giornata.
- Ha un valore socio-sanitario. Può essere uno strumento di contrasto al disagio e alle patologie derivanti da cattivi comportamenti e carenze dell'educazione alimentare.



Il nuovo scenario della ristorazione scolastica: Green Deal e Green procurement, i CAM, le politiche locali del cibo



- Tutela e valorizzazione del paesaggio (urbano)
- Recupero del legame fra l'umano e la terra
- Ricucitura urbanistica città-territorio aperto-territorio rurale

- Sviluppo economico sostenibile
- Sostegno all'impresa agricola e di trasformazione alimentare, alla ristorazione e alla distribuzione, al loisir gastronomico
- Innovazione tecnologica e produttiva orientata alla sostenibilità

CIBO
prodotto sociale globale

- Contrasto al cambiamento climatico
- Riduzione dell'impatto ambientale
- Riduzione dello spreco
- Tutela del suolo

- Diritto al cibo: elemento di cultura e identità della comunità
- Biodiversità da salvaguardare/ricostruire
- Consapevolezza alimentare

Ristorazione scolastica:
da servizio “di servizio” al
Sistema educativo nazionale a
strumento di intervento attivo
nelle politiche locali del cibo.
Il nuovo protagonismo dei
Comuni.



Animazione di una
strategia territoriale
di sostenibilità,
sostegno alle imprese
locali della filiera del
cibo.

Il ruolo della nuova mensa scolastica

Educazione al gusto,
bambini e famiglie.
Consapevolezza e
attivismo alimentare
di comunità. Diritto
al cibo e Comunità
del cibo.

Produzione
gastronomica
sostenibile di qualità.
Prodotti locali freschi,
stagionali, biologici.
Prevenzione e
contrasto dello spreco
alimentare.

La cassetta degli attrezzi, le azioni.

I produttori della filiera

- Scouting: - accompagnamento
- accordi di produzione
- Procurement: - gare europee
- affidamenti diretti
- lungo periodo/flessibilità
- Involvement: - from farm to school, from school to farm
- nuovi strumenti associativi (comunità del cibo, biodistretti)



La cassetta degli attrezzi, le azioni.

Rieducazione del gusto.
Riconversione di competenze e
capacità in azienda

- Cuochi: - manualità e ricette
- Addetti: - no sprechi
- il pasto è piacere
- Cucina e management: - analisi giornaliera dei dati
- modifiche e innovazioni di prodotto
- investimenti in tecnologia amica



La cassetta degli attrezzi, le azioni.

Scuola e territorio

- Formazione a scuola: - kit didattici
 - laboratorio del gusto
 - orto a scuola
 - visite e accoglienza agricoltori
 - formazione genitori e insegnanti
 - coprogettazione dei menu.
- La nostra comunità del cibo: - le commissioni mensa cooperative
 - le campagne di informazione in città
 - la mensa con la Caritas e il volontariato sociale
 - la mensa con l'associazionismo culturale e ambientalista



83% filiera corta
3,75 tonnellate al giorno



30% spreco
- 40% in 5 anni



5,75 €
il costo del pasto



ANAC

In una procedura di affidamento del servizio di ristorazione scolastica, l'individuazione del prezzo a base di gara per singolo pasto rientra nell'esercizio della discrezionalità tecnica propria della Stazione appaltante. Tuttavia, nel caso in cui tale importo risulti, di fatto, inferiore al costo medio stimato per pasto previsto dal D.M. 10 marzo 2020 sui nuovi Criteri Ambientali Minimi e non tenga conto neppure dei maggiori costi delle materie prime e, più in generale, degli aumenti di tutti i beni, prodotti e servizi determinati dall'attuale tasso di inflazione, sussistono i presupposti per mettere in discussione la valutazione tecnica effettuata e per dimostrarne l'effettiva incongruità. Il Consiglio dell'Autorità Nazionale Anticorruzione nell'adunanza del 12 luglio 2023



È la nostra mensa. Non è confrontabile con Nessun servizio affidato in appalto perchè non si danno politiche in appalto. Non si può chiedere ad un'impresa di ristorazione ciò che non può dare. Non si può chiedere ad un'istituzione pubblica un controllo che sarà difficilmente in grado di dare.

Non c'è capitolato che tenga.

Un Comune che voglia governare la complessità dovrebbe mettere all'ordine del giorno il ritorno ad una gestione pubblica del servizio mensa nelle scuole.





Sovranità alimentare

“La sovranità alimentare è il diritto dei popoli ad alimenti nutritivi e culturalmente adeguati, accessibili, prodotti in forma sostenibile ed ecologica, ed anche il diritto di poter decidere il proprio sistema alimentare e produttivo.”