

Il green public procurement è la strategia con cui i Paesi Europei intendono orientare le proprie economie verso uno sviluppo attento alle ragioni dell'ambiente e delle sue risorse.

Il Piano di Azione Nazionale varato dal nostro Paese ha individuato nella ristorazione collettiva uno dei settori su cui sviluppare una politica pubblica di acquisti verdi. Se ne è discusso a Milano nella tavola rotonda dal titolo "Il green public procurement nella ristorazione" coordinata dal Prof. Bertolini dell'Università Bocconi e con la partecipazione di esponenti della pubblica amministrazione, del mondo imprenditoriale e associativo.



I Convegni di Ristorando - Milano ottobre 2010

Gli acquisti verdi nelle mense: rischi e opportunità

Luciano Sbraga – Ufficio Studi



1. Pasti crudi

1. **Confezionamento e trasporto** degli alimenti, comprensivi dei regimi dietetici, alle cucine scolastiche
2. **Integrazione della dotazione** di elettrodomestici, utensili, materiale di pulizia, ecc.
3. **Consegna dei pasti crudi** con cadenza giornaliera
4. **Installazione** di freezers
5. **Fornitura** materiale monouso
6. **Stampa annuale** dei menu, carta del servizio, informazioni nutrizionali e dietetiche, ecc.



2,15 euro

2. Pasti veicolati

1. **Preparazione, confezionamento e trasporto** di pasti pronti, in multirazione e, quando richiesto in monoporzione, ai punti di servizio
2. **Distribuzione** con scodellamento dei pasti
3. **Preparazione, allestimento** dei locali di distribuzione e consumo
4. **Rigoverno** dei locali di distribuzione e consumo
5. **Pulizia e sanificazione** dei locali accessori
6. **Fornitura** dell'utensileria, delle attrezzature e degli arredi
7. **Ritiro giornaliero** dei contenitori sporchi e di ogni altro materiale per la pulizia
8. **Installazione** di freezers
9. **Manutenzione** ordinaria dei locali
10. **Manutenzione e sanificazione** di freezers e carrelli termici
11. **Integrazione e sostituzione** di eventuali attrezzature e arredi malfunzionanti
12. **Distribuzione delle merende** giornaliera



4,40 euro

Caratteristiche delle derrate alimentari

DUE OPZIONI





1. 100% biologico, tipico e tradizionale
2. solo alcuni prodotti (latte, uova, ricotta, mele, ecc.)

Criteri di aggiudicazione

1. Massimo ribasso
2. Offerta economicamente più vantaggiosa
 - elementi economici (prezzo) → **74 punti**
 - **elementi qualitativi** → **26 punti**

- *rifacimento cucine*
- *ritardati pagamenti*
- *servizio vending*
- ...

Prezzi di aggiudicazione (in euro)

1. Pasti crudi  1,96 (ribasso 9%)
2. Pasti veicolati  4,14 (ribasso 6%)

Facciamo due conti_1

<i>Numero pasti settimanali</i>		Indice di produttività (pasti/h.)
min.	max	
-	400	6,5
401	700	7
701	1.250	8
1.251	1.750	9
1.751	2.250	9,5
2.251	3.300	10
valore medio		9,1

Facciamo due conti_2

valori in euro	Derrate alimentari (biologico)		
	primo piatto (pasta)	0,09	
	secondo piatto (arrosto)	1,64	
	contorno (lattuga romana)	0,32	
	frutta (mela)	0,15	
	pane	0,05	
	condimenti (olio, parmigiano, ecc.)	0,10	
	sub-totale 1	2,35	Il valore è ragionevole: è all'incirca pari a quanto viene posto a base d'asta
	Personale		
	preparazione e distribuzione	1,82	Riguarda solo il lavoro impiegato per preparazione e distribuzione
sub-totale 2	1,82		
Altri costi			
altri costi	1,20	Comprende i costi generali, di gestione dell'azienda e del punto di servizio	
sub-totale 3	1,20		
Utile (5%)	0,27		
Totale	5,64		

Risultato

1. Pasti crudi

valutati 1,96 euro a fronte di un valore delle sole derrate alimentari pari a 2,35 euro

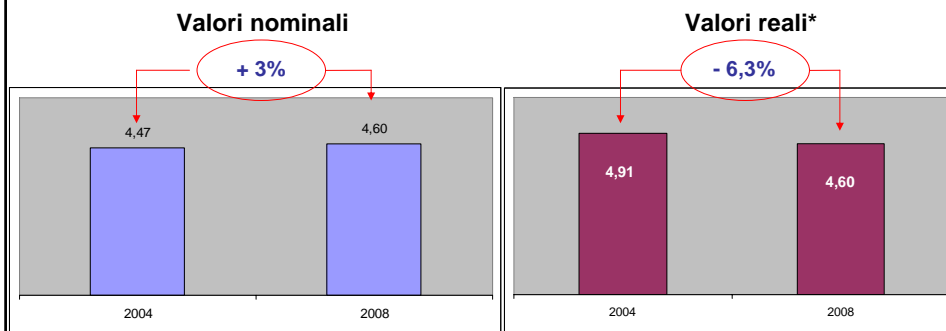
2. Pasti veicolati

valutati 4,14 euro a fronte di un valore reale superiore ad almeno 5 euro



- ✓ Il mercato attuale distrugge valore
- ✓ Il servizio mensa, e dunque il cibo, è una commodity

I prezzi scendono ...



Fonte: elaboraz. C.S. Fipe su dati vari

* I valori reali tengono conto della dinamica inflazionistica

... i costi crescono

	var. % 2010/2003
materie prime	14,8
lavoro	15,0
altro	14,7
media	14,8

Fonte: elaboraz. C.S. Fipe su dati vari

Le emergenze della ristorazione collettiva

- **Criteri di assegnazione degli appalti**
massimo ribasso tout court o massimo ribasso mascherato da offerta economicamente più vantaggiosa
- **Servizi aggiuntivi**
a carico dell'aggiudicatario
- **Prezzo pasto**
inadeguato
- **Pagamenti**
ritardati

Invertire il trend

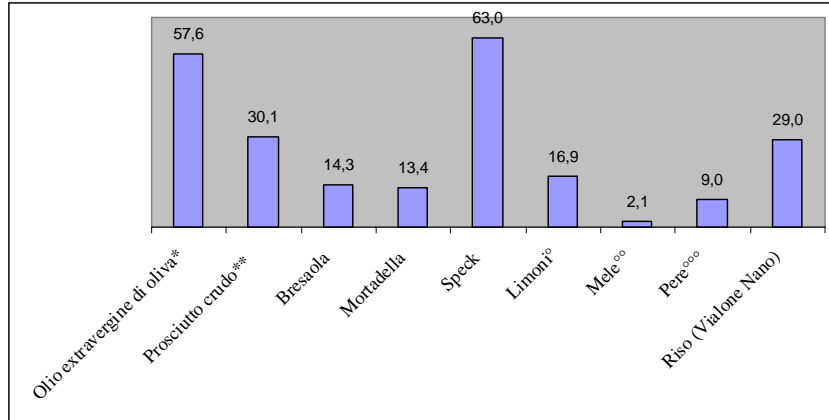
- Migliorare la qualità del cibo e dei sistemi di produzione
- Promuovere l'educazione al gusto e alla bio-diversità
- Sviluppare la cultura eno-gastronomica
- Garantire i diritti sociali di chi lavora nella filiera agro-alimentare
- Rispettare l'ambiente



Dare valore al cibo

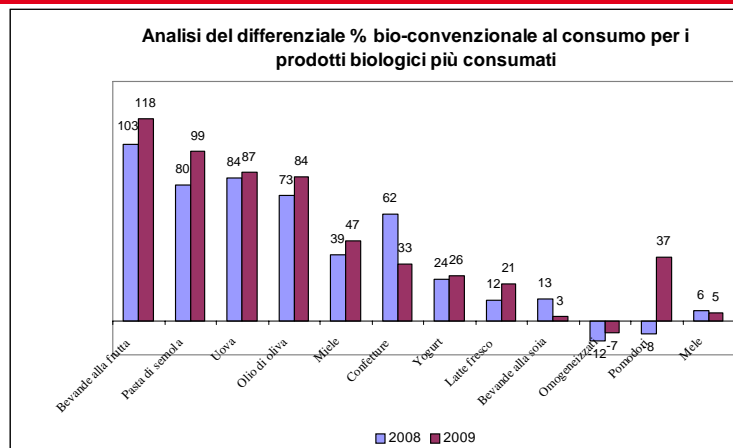
A proposito di dop e igr

(differenziali di prezzo con i prodotti convenzionali in %)



Fonte: elaboraz. C.S. Fipe su dati Ismea

... e di biologico



Fonte: elaboraz. C.S. Fipe su dati Ismea

Criticità e opportunità del GPP

CRITICITA'	OPPORTUNITA'
Approvvigionamento materie prime (disponibilità e assortimento fornitori)	Qualità materie prime
Prezzi	Riduzione degli sprechi
Logistica	Riduzione dei rifiuti
Resa (almeno in alcuni periodi)	Valorizzazione dell'agricoltura
Gestione della documentazione (in particolare nelle piccole cucine)	Educazione alimentare

- maggiori competenze
- maggiori costi

- più valore

Il GPP avrà successo se:

- **Criteri di assegnazione**
Offerta economicamente più vantaggioso (VERA!!!)
- **Prezzo pasto**
adeguato alla qualità del servizio
- **Menu**
maggiore flessibilità in linea con la disponibilità delle materie prime
- **Servizi aggiuntivi**
a carico del committente
- **Pagamenti**
a 30 giorni (come prevede la legge)



Luciano Sbraga
www.fipe.it
ufficio.studi@fipe.it

