

epervoi@corriere.it
 «Città e l'ambiente»
 3, 20121 Milano



C'è una discarica abusiva o un'area verde abbandonata nel tuo quartiere? Foto e segnalazioni a ilcorrierepervoi@corriere.it

» **L'allarme** L'Angem: «In 3 casi su 10 l'unico criterio di scelta è il prezzo»

Mense, i costi bassi vincono su tutto «E a perderci è la qualità dei cibi»

Il miglior rapporto qualità prezzo. Dovrebbe essere questo il principio secondo cui assegnare gli appalti nella ristorazione collettiva. Obiettivo: privilegiare un'alimentazione sana rispettando tutte le norme igienicosanitarie, tenendo presente anche (e non solo) l'aspetto economico. A dirlo sono i regolamenti europei. Ma, come spesso accade, a legge viene aggirata e in alcuni casi totalmente disattesa. Così, a vincere le gare sono ancora i fornitori che assicurano prezzi più bassi a scapito della qualità. Con risultati decisamente negativi per chi tutti i giorni pranza in mensa.

«Il punteggio qualitativo è solo un paravento dietro il quale si celano ancora criteri correlati unicamente al prezzo», denuncia Ilario Perotto, presidente di Angem, associazione nazionale della ristorazione collettiva. Fatta eccezione per i refettori gestiti da Milano Ristorazione, società a capitale pubblico che funziona secondo altri criteri, nel resto della città e della Provincia le gare finiscono con risultati che peggiorano la qualità



A tavola Mense scadenti: la denuncia di Ilario Perotto (nel tondo) di Angem, associazione ristorazione collettiva

di ciò che mangiamo, con 70 punti assegnati al prezzo e 30 all'offerta tecnica. Pulizie, alimenti, ristrutturazioni: tutto deve costare poco, non importa se è scadente e quindi

Le gare

Si premia solo il risparmio: 70 punti vengono assegnati al prezzo e solo 30 all'offerta tecnica

dannoso per l'organismo. O se, ancora, non rispetta l'ambiente nella fase di smaltimento e i diritti dei lavoratori che prestano servizio nel settore. «Il "trucco" del ribasso funziona soprattutto per gli investimenti di ammodernamento delle cucine, la fornitura di materie prime di maggior costo e l'erogazione di servizi aggiuntivi rispetto a quello principale di ristorazione», continua Perotto. E questo meccanismo riguarda in

particolare modo le scuole che, come indicato dall'Osservatorio nazionale sulle gare di appalto nella ristorazione collettiva di Fipe, sono destinatarie del 94,2 per cento degli appalti. Ma non solo. In tre casi su dieci, gli istituti si vedono assegnare fornitori scelti con il criterio del massimo ribasso, senza che la qualità sia chiamata minimamente in causa. Responsabili, questa volta, sono i meno forti. A dover tagliare sui costi, per sopravvivere alla concorrenza, sono infatti soprattutto le piccole imprese. Che da sole gestiscono una bella fetta di mercato, accaparrandosi un quarto dei servizi e delle forniture.

Cambiare però si può. Secondo Angem, l'occasione per Milano potrebbe essere l'appuntamento del 2015, con l'Expo dedicato proprio all'alimentazione: «La chiave per recuperare credibilità è la dieta mediterranea, forte dei suoi apporti nutritivi bilanciati. Solo così possiamo ritrovare qualità anche sulle tavole delle aziende, delle scuole e degli ospedali».

Marta Serafini

© RIPRODUZIONE RISERVATA