

**9a Commissione Agricoltura Senato****AS 2037****Disposizioni in materia di servizi di ristorazione collettiva****Memoria del 20 Settembre 2016**

Ill.mo Presidente Formigoni,

Innanzitutto grazie a nome dell'associazione Angem e dell'Osservatorio Oricon, per aver accolto la nostra richiesta di partecipare al ciclo di audizioni che la Commissione da Lei presieduta ha deciso di avviare nell'ambito della fase istruttoria del disegno di legge AS 2037 recante "Disposizioni in materia di servizi di ristorazione collettiva".

Le aziende di Ristorazione Collettiva, con un fatturato annuo di oltre **4 miliardi di euro** e circa **51.000 occupati** (dati 2014), non sono solamente un comparto economico/industriale di rilevanza nazionale, ma anche una realtà a forte impatto sociale, con i suoi **860 milioni di pasti serviti ogni anno** nel nostro Paese (di cui oltre **299 milioni all'interno delle mense scolastiche**)\*.

**\*Dati 2014 Mercato Ristorazione Collettiva**

Settore	valori 2014	%	Settore	volumi 2014	%
Totale Istruzione	1.244.874.754	31,0	Totale Istruzione	299.382.164	34,7
Totale Sanità	1.266.306.304	31,5	Totale Sanità	251.934.418	29,2
Totale Lavoro	1.223.166.655	30,4	Totale Lavoro	221.364.098	25,6
Totale Altre Collettività	284.824.983	7,1	Totale Altre Collettività	90.818.440	10,5
Ristorazione Collettiva	4.019.272.696	100	Ristorazione Collettiva	863.499.120	100

Fonte: Centro Studi Oricon – Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione

Angem e Oricon sono tra i principali soggetti responsabili della corretta nutrizione di larga parte della popolazione – delle circa 11 milioni di persone che mangiano quotidianamente fuori casa, una su due lo fa in una mensa e di queste la maggior parte appartengono alle categorie più deboli, come bambini e malati – e per questo vorremmo condividere con Voi alcune criticità del settore che rischiano di riversarsi proprio su quella parte di popolazione che, al contrario, si intende maggiormente tutelare.

La proposta di legge in questione intende realizzare una buona politica di ristorazione, ricercando proficue convergenze tra le diverse politiche settoriali, in particolare coniugando le logiche economiche con quelle prioritarie della salute. La Ristorazione Collettiva è un servizio con una forte valenza pubblica e uno straordinario veicolo per incidere positivamente sulle scelte e le tendenze alimentari dei cittadini di oggi e di domani.

Siamo quindi i diretti interessati delle disposizioni contenute in questo progetto di legge, ed è per questo che desideriamo esprimere le nostre opinioni e fornire possibili ulteriori spunti di riflessione.

Angem e Oricon esprimono un orientamento complessivamente favorevole sul testo del progetto di Legge, ma vogliamo porre l'attenzione su alcune tematiche specifiche, di cruciale importanza per il settore.

## 1. SENTENZA CORTE D'APPELLO DI TORINO

In merito alla recente sentenza della Corte d'Appello di Torino, che si è espressa a favore della possibilità che i genitori scelgano di far portare ai figli il pasto da casa, desideriamo esprimere alcune considerazioni. Premettiamo che non si vuole qui contestare il diritto di un genitore di non iscrivere i figli alla refezione scolastica, che è un servizio pubblico a domanda individuale, e quindi di consegnare ai figli stessi un pasto di qualunque genere ritenga opportuno preparato a casa. Né tantomeno sottolineare quanto pretestuosa sia la polemica sul costo dei pasti (tutti sanno che i Comuni riducono il costo della retta a seconda delle fasce ISEE).

Quello che qui vogliamo sottolineare è l'**impossibilità**, per diverse ragioni che esporremo di seguito, **di consentire il consumo del pasto a chi vuole pranzare con alimenti portati da casa nello stesso locale ove viene consumato il pasto distribuito dalla refezione scolastica**, sia che questa sia affidata a una società specializzata, sia che sia gestita direttamente dalla Scuola o dal Comune.

Innanzitutto una considerazione di carattere generale sulla corretta alimentazione. Il pasto distribuito dalla refezione scolastica è preparato sulla base di menù verificati dalle Autorità competenti e stabiliti attraverso capitolati rigorosi, affinché si forniscano i corretti nutrienti ai piccoli commensali; questo a garanzia di una nutrizione corretta che favorisca la giusta crescita dei bambini. I piatti e i prodotti che li compongono sono anche studiati in modo che il momento del pasto diventi anche **momento di apprendimento dei corretti comportamenti alimentari**, contribuendo a far conoscere e consumare quegli alimenti – ad esempio **frutta, verdura, leguminose, pesce ecc...** - che più sono adatti ad una nutrizione equilibrata, costruendo quindi l'abitudine a corrette scelte alimentari.

Un momento di apprendimento dunque, che, unitamente al corretto apporto di nutrienti proposto, è di grande **utilità nella lotta alla malnutrizione**, ed in particolare al **sovrappeso e all'obesità**. Se questo risultato è garantito dal servizio di refezione scolastica, così certo non è per il

pasto portato da casa, al cui consumo mancano sia la verifica del corretto apporto di nutrienti da parte di un'autorità competente, sia il lato educativo.

Veniamo ora alle ragioni più contingenti che impediscono un eventuale consumo di cibo proveniente da casa nel locale destinato alla refezione scolastica. È del tutto evidente che, se **nello stesso refettorio** per il quale chi gestisce il servizio di refezione deve effettuare l'analisi dei rischi, ovvero l'obbligo di applicare l'HACCP, vengono introdotti cibi dei quali il gestore stesso non conosce, né può conoscere, origine, conservazione, trattamento, condizioni, **non gli sarà possibile redigere il documento di valutazione dei rischi**, che è però obbligatorio. Ovvero il concetto di responsabilità è strettamente connesso al controllo. Non avendo informazione alcuna sui cibi così introdotti, il gestore non sarà in grado di effettuare il controllo sul processo produttivo e sulla conservazione del pasto recato dal bambino, né tanto meno sulla eventuale distribuzione ad uno o più compagni, con il conseguente rischio di gravi danni a chi fosse eventualmente allergico a qualche alimento.

Si tratta ancora di un **rischio non conoscibile e quindi non governabile**. Si dirà che questo tipo di rischio già è presente – pensiamo ad un bambino celiaco che accetta il pane offerto da un compagno; ciò è vero, ma si tratta di rischio conoscibile, conosciuto e quindi governato; inoltre gran parte degli allergeni non sono utilizzati nelle preparazioni per la refezione scolastica, mentre un pranzo portato da casa può potenzialmente contenerne di ogni genere.

In sostanza il gestore sarebbe messo nella condizione di non poter redigere un documento essenziale, quale il Piano di Autocontrollo, per i locali affidatigli, non per sua colpa ma per impossibilità di accesso a informazioni che ne stanno alla base, quali appunto quelle inerenti i cibi portati da casa e introdotti nel ciclo produttivo sottoposto ad HACCP, sia pure nel solo momento del loro consumo; informazioni basilari, senza le quali nessuna valutazione dei rischi può essere effettuata, quali provenienza, controlli, conservazione, preparazione, catena del freddo e così via.

Da tutto ciò ne consegue che, visto l'attuale regime di responsabilità, l'unica soluzione per applicare la sentenza è che i pasti portati da casa debbano essere consumati in locali diversi dal refettorio affidato alla azienda titolare della mensa, demandando alle scuole e ai comuni l'onere di adottare misure organizzative finalizzate a mettere a disposizione punti di consumo nettamente separati tra chi pranza con il pasto preparato dalla Refezione Scolastica e chi consuma invece quello portato da casa. Tali locali devono evidentemente rispondere ai requisiti richiesti dalle autorità sanitarie, avere le autorizzazioni e nominare un responsabile che ne abbia le competenze.

Oltre alle evidenti difficoltà applicative di questa sentenza, **riteniamo che questa divisione dei bambini possa essere interpretata come discriminatoria, oltre ad essere in contrasto con le scelte politiche che riconoscono alla refezione scolastica un ruolo educativo**, di inclusione e di socializzazione.

## 2. CONTROLLI NAS

Il Ministero della Salute ha recentemente presentato nel corso di una conferenza stampa il risultato di un'indagine dei NAS presso 2.678 mense scolastiche italiane, di cui 670 sono risultate non conformi (25%). Tra queste, 37 sono state chiuse (1,4%). Sono state erogate inoltre 164 sanzioni penali – di cui il 48% sono frodi in pubbliche forniture e il 19% commercio di alimenti nocivi - e 764 sanzioni amministrative – di cui il 96% sono carenze igieniche strutturali (mancata attuazione piano autocontrollo, incrostazioni, muffe, piani di lavoro insudiciati ecc.).

Angem e Oricon esprimono soddisfazione per questa rinnovata attenzione alla sicurezza alimentare nelle scuole e al tempo stesso ricordano che, oltre ai controlli dei NAS, le aziende associate eseguono quotidianamente ulteriori verifiche all'interno delle strutture in cui operano, sia nei confronti di dipendenti che dei fornitori.

**Nutrizione e sicurezza alimentare di bambini e adolescenti sono priorità irrinunciabili** anche per le nostre aziende. I dati emersi mostrano però problematiche che necessitano sicuramente di essere meglio comprese. Condividiamo le dichiarazioni del Ministro Lorenzin che i dati non siano allarmanti ma, al fine di capirne le cause ed intervenire opportunamente per risolverle, riteniamo importante che il Ministero faccia chiarezza su alcuni aspetti emersi. Ad esempio, è necessario **comprendere quali tra le scuole ispezionate e risultate non conformi gestiscano il servizio di mensa autonomamente o lo abbiano appaltato a ditte esterne**. E soprattutto, al momento dell'affidamento, **quali siano stati i criteri per l'individuazione di tali ditte**.

Riteniamo, infatti, che quando si tratta di salute e nutrizione, **il criterio del massimo ribasso come principio cardine per l'attribuzione dei servizi sia assolutamente inopportuno**. Per questo ci siamo battuti affinché il codice degli appalti, recentemente approvato, rendesse **obbligatorio, per i servizi sociali e di ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa basata sul miglior rapporto qualità/prezzo** (vedi anche punti successivi).

In questo modo, e con bandi di gara redatti seguendo linee guida trasparenti e imparziali, si potrà fare molto per cercare di garantire che il servizio di ristorazione non sia assegnato ad operatori irrispettosi delle regole, ma ad aziende con comprovata reputazione e che siano effettivamente in grado di garantire elevati livelli di qualità e sicurezza alimentare.

Le ispezioni, che siano effettuate dai NAS piuttosto che dalle stesse aziende, dovrebbero avere come **principale scopo quello di migliorare il servizio**. Per questo abbiamo proposto al Ministro della Salute, l'istituzione di un tavolo tecnico dove le aziende del settore possano analizzare i dati insieme ai NAS ed al Ministero al fine di mettere a punto un circolo virtuoso capace di individuare linee guida per gli enti appaltanti e per tutti i soggetti coinvolti nella fornitura del servizio.

Infine, riteniamo sia importante evitare allarmismi ma, al contrario, rinforzare il rapporto di fiducia tra cittadini, istituzioni e aziende soprattutto per un servizio così delicato come quello della refezione scolastica, sanitaria e aziendale.

### 3. LA MENSA COME SERVIZIO PUBBLICO ESSENZIALE

Ribadiamo il nostro pieno accordo a quanto disposto dall'articolo 5 comma 1 che **riconosce i servizi di ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, come servizi pubblici essenziali** in quanto contribuiscono a garantire il godimento dei diritti della persona, costituzionalmente tutelati, alla salute, all'assistenza e all'istruzione. Nonostante, infatti, l'orientamento della Commissione Garanzia scioperi in questo senso, recenti sentenze rischiano di rimettere in discussione la questione, rendendone ancora più urgente un chiarimento normativo.

Siamo infatti convinti che l'interruzione o l'alterazione del funzionamento dei servizi pubblici conseguente all'esercizio dello sciopero o a forme di astensione collettiva di lavoratori nello svolgimento, soprattutto del servizio di refezione scolastica presso scuole materne ed elementari, possa determinare un pregiudizio grave e imminente ai diritti della persona costituzionalmente tutelati.

Il pasto a scuola è stata una grande conquista ottenuta più di trenta anni fa, quando aumentò l'occupazione femminile e si rese necessario il tempo pieno a scuola. Fu così che venne creata la mensa scolastica, come supporto alle mamme che non potevano sopperire alla preparazione dei pasti: lo sciopero non deve quindi ledere conquiste sociali importanti.

### 4. NUOVO CODICE APPALTI – LINEE GUIDA ANAC

L'entrata in vigore del nuovo Codice degli Appalti (d.lgs n. 50/2016), in linea con quanto previsto dall'articolo 5 comma 2 della presente proposta di legge, ha reso obbligatorio - per i servizi sociali e di ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica - il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa basata sul miglior rapporto qualità/prezzo. Quanto previsto dal comma 3 dell'articolo 95 del nuovo Codice è il riconoscimento dell'alto valore sociale del nostro settore, per il quale ricorrere al criterio del prezzo più basso significa rinunciare alla qualità degli aspetti nutrizionali e del servizio.

Riteniamo, dunque, opportuno porre all'attenzione della Commissione come le **Linee guida** recentemente emanate dall'**ANAC** per la determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa **rischiano di svilire e annullare le innovazioni introdotte**, nella misura in cui riportano in auge vecchi meccanismi.

Riteniamo urgente una riflessione dell'ANAC e dello stesso legislatore che, in linea con i principi delineati dall'articolo 5 della proposta di legge in discussione, segua inoltre i seguenti criteri nella definizione dell'offerta economicamente più vantaggiosa:

- a) la componente prezzo sia compressa in un massimo di 30 punti al fine di premiare la qualità quando si tratta di aspetti legati alla nutrizione. I restanti o superiori 70 punti devono essere riservati alla valutazione del progetto;
- b) una definizione precisa degli elementi che compongono i criteri premiali, con particolare riferimento al rating di legalità;
- c) il definitivo superamento del metodo di calcolo tramite l'interpolazione lineare tra sconto minimo e sconto massimo e del metodo inversamente proporzionale;
- d) nella valutazione degli elementi qualitativi, dei criteri motivazionali e della formazione della graduatoria, si persegua il perfezionamento dei metodi relativi al controllo a coppie, per scongiurare qualsiasi condizionamento dei/tra i commissari;
- e) l'esclusione dei progetti cosiddetti a "crocette", dove il concorrente ha la possibilità di selezionare o meno i campi previsti, che di fatto rende inefficace la valenza del progetto tecnico favorendo l'appiattimento delle offerte medesime trasformando di fatto la gara con aggiudicazione con esclusivo riferimento al prezzo;
- f) l'assegnazione di punteggi qualitativi ex comma 13 art 95 D.Lgs n.50/2016, ovvero impatto sulla sicurezza e salute dei lavoratori e impatto ambientale, che risponda a criteri il più possibile oggettivi sulla formazione interna o esterna, certificata, effettuata al personale dipendente delle aziende.

## **5. ALBO FORNITORI, RATING DI LEGALITA' E RATING DI IMPRESA**

Il nuovo Codice degli Appalti ha conferito una nuova importanza al rating di legalità, introdotto nel 2012. L'art. 93 – recante disposizioni in materia di garanzie per la partecipazione alle procedure di gara – prevede che, nei contratti di servizi e forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo sia ridotto del 30% (non cumulabile, tuttavia, con le altre riduzioni indicate nel medesimo comma) per gli operatori economici in possesso del rating di legalità. Mentre l'art. 95 - criteri di aggiudicazione dell'appalto - dispone al comma 13 che le amministrazioni aggiudicatrici indichino nel bando di gara i criteri premiali che intendono applicare alla valutazione dell'offerta in relazione al maggior rating di legalità dell'offerente.

Il Codice ha introdotto, poi, un nuovo rating, quello d'impresa. Si tratta di una certificazione che risulterà obbligatoria, nella misura in cui questo rating dovrà essere applicato ai soli fini della qualificazione delle imprese: non potrà quindi essere oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione di punteggi connessi al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ma sarà vera *condicio sine qua non* per la partecipazione a gare di appalto pubbliche.

Queste nuove disposizioni andrebbero dunque coordinate con quanto previsto dall'articolo 6 della presente proposta di legge, che prevede la facoltà per le regioni, le province autonome di Trento e di Bolzano di ricorrere ad un albo dei fornitori suddiviso per aree territoriali la cui regolare tenuta è devoluta all'Autorità nazionale anticorruzione e per la valutazione e la trasparenza (ANAC).

## 6. SPENDING REVIEW E RISTORAZIONE SANITARIA

Nell'ambito del processo di razionalizzazione della spesa per i beni e i servizi della pubblica amministrazione (Decreto Legge n. 66 del 24 aprile 2014) e delle successive misure adottate con la Legge di Stabilità 2016, il servizio di Ristorazione sanitaria (al di sopra di 40.000 euro) è rientrato tra le 19 categorie merceologiche per le quali gli Enti del Servizio Sanitario Nazionale devono ricorrere al Soggetto Aggregatore di riferimento (quello individuato dalla Regione) ovvero alla Consip.

Si tratta di un cambiamento epocale, che presuppone anche il superamento dei tagli lineari e permette, al contrario una razionalizzazione e migliore gestione del servizio, a tutto vantaggio dei pazienti e della stessa sostenibilità del Sistema sanitario nazionale. E' utile a questo proposito ricordare come l'incidenza della giornata alimentare (pari a 10,30 Euro) sul costo pro-capite medio dell'intero servizio è limitato a circa l'1,2% della spesa giornaliera. Una sana e corretta alimentazione non può essere percepita come una semplice spesa ma è parte integrante del percorso terapeutico e riabilitativo.

In qualità di rappresentanti del settore riteniamo, quindi, necessario che le Pubbliche amministrazioni inizino ad adottare un approccio più strategico e di lungo periodo al fine di garantire la qualità del servizio e, al tempo stesso, ottemperare alla giusta - e in alcuni casi doverosa - razionalizzazione dei costi.

D'altra parte, l'impressione è che a livello locale continui a mancare un approccio sistemico: l'impressione degli operatori è che spesso, in fase di programmazione, l'inerzia e l'urgenza prevalgano sulla correttezza e l'efficacia delle decisioni. Una programmazione razionale, di breve e lungo periodo, garantirebbe invece risparmi reali e duraturi, pur salvaguardando gli elevati standard di qualità e sicurezza indispensabili in un settore così delicato quali l'alimentazione e della nutrizione.

In quest'ottica il settore è aperto a collaborare con i Soggetti Aggregatori e con Consip per la definizione di un nuovo e più razionale modello organizzativo, tramite una migliore definizione delle regole di ingaggio secondo i seguenti principi:

- Creare «aggregati di strutture ospedaliere» in modo da massimizzare l'efficienza e l'efficacia del servizio grazie ad adeguati volumi produttivi e alla standardizzazione delle prestazioni. Si consiglia anche, per meglio indirizzare le risorse disponibili verso l'attività «core» delle strutture ospedaliere, d'includere in tali «aggregati» anche i servizi di ristorazione ancora autogestiti;



- Far convergere la produzione presso Centri Produzione Pasti esterni in modo da poter concentrare la produzione in moderne ed attrezzate strutture facilmente controllabili da parte degli Enti competenti. Tale scelta consente alle strutture ospedaliere di recuperare spazi utili per le loro attività «core» e d'essere sollevate da ogni responsabilità legata alla sicurezza e aggiornamento dei locali, impianti e attrezzature;
- Revisione e semplificazione dei menù per degenti e dipendenti;
- Eliminazione dei prodotti inutili, tra questi gli elementi di un vassoio, escluso le pietanze (sale monodose, confezionamento, tovaglietta ecc.);
- Elaborazione dei menù su base settimanale o al limite bisettimanale con rotazione stagionale, definizione di uno standard regionale e di uno nazionale per l'impostazione dei capitolati;
- Limitazione della scelta nei pasti in considerazione anche della valenza della dieta;
- Efficientamento della programmazione per una migliore gestione del servizio, tra questi un maggiore utilizzo delle innovazioni tecnologiche;
- Revisione dei prezzi standard calcolando le specificità del servizio offerto;
- Razionalizzazione delle mense per i dipendenti, limitando l'orario e giorni di apertura ed elaborando metodologie per garantire comunque il servizio (chiusura nel fine settimana e servizio su prenotazione con vassoio preconfezionato);
- Controllo della corretta esecuzione degli appalti per qualificare ulteriormente il mercato, accrescere la qualità complessiva del servizio e per individuare e distinguere le imprese che operano professionalmente e secondo le prescrizioni contrattuali e di legge da quelle meno virtuose.

## 7. ART.62

Il decreto legge liberalizzazioni (dl 1/2012), varato dal Governo Monti, prevede all'art. 62 la disciplina delle relazioni commerciali in materia di cessione di prodotti agricoli e agroalimentari. L'ambito di applicazione riguarda i contratti che hanno ad oggetto la cessione dei prodotti agricoli e alimentari, ad eccezione di quelli conclusi con il consumatore finale. La norma stabilisce che per i contratti di cui sopra, il pagamento del corrispettivo deve essere effettuato per le merci deteriorabili entro il termine legale di trenta giorni e per tutte le altre merci entro il termine di sessanta giorni.

Condividiamo in pieno quanto previsto dall'articolo 7 della proposta di legge che prevede la **facoltà per le parti di pattuire**, nei contratti di ristorazione collettiva, **termini di pagamento ulteriori** rispetto a quelli di cui all'articolo 62, comma 3, del decreto-legge 24 gennaio 2012, n. 1, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 marzo 2012, n. 27, ma **comunque per un tempo non superiore ai sessanta giorni**.

Molto spesso le aziende di ristorazione collettiva si sono trovate schiacciate da una parte



dall'obbligo di pagamento dei fornitori entro il termine prestabilito dall'art. 62, dall'altro dal ritardo dei pagamenti della Pubblica Amministrazione. In questi anni, soprattutto le aziende di medie e piccole dimensioni, hanno sofferto molto a causa di questa disposizione. Ci sembra quindi una disposizione di buon senso concedere un pò di respiro soprattutto alle realtà imprenditoriali medio-piccole.

## **8. PRODUZIONE BIOLOGICA, AGRICOLTURA SOCIALE, DIETA MEDITERRANEA, FILIERA CORTA E CHILOMETRO ZERO: COSA SI PREVEDE PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

La Ristorazione collettiva italiana è orgogliosamente all'avanguardia rispetto alle aziende del settore europee, anche in considerazione di una normativa tra le più complete e dettagliate.

In Italia, grazie da ultimo alle misure introdotte con la Buona Scuola (articolo 4, comma 5-quater del DL Scuola n. 104 del 2013 come modificato dalla L. 107/2015) **si prevede già che nei bandi delle gare d'appalto** per l'affidamento e la gestione dei servizi di refezione scolastica i relativi soggetti appaltanti **sia garantita un'adeguata quota di prodotti agricoli, ittici e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica** e comunque a ridotto impatto ambientale e di qualità, nonché l'attribuzione di un punteggio per le offerte di servizi e forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea".

Non solo, ma i Criteri Ambientali Minimi (CAM), di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011 (allegato 1) – ulteriormente valorizzati con l'approvazione del nuovo Codice degli Appalti – già contengono la previsione di percentuali considerevoli nei capitolati di gara di prodotti biologici, provenienti da "sistemi di produzione integrata", e prodotti IGP DOP e STG, i quali **sono quindi già abbondantemente presenti nei menu scolastici**.

Come mostrato da diversi studi, tra i quali il Bioreport 2016 e i dati forniti da Bio Bank, il numero delle mense biologiche continua a crescere inesorabilmente. **Tra il 2011 e il 2015 infatti, le mense bio sono cresciute del 12%**, passando da 1.116 del 2011 a 1.250 nel 2015. Le realtà che utilizzano almeno il 70% di materie prime bio nelle scuole sono 296, pari al 24% del totale. Il 96% delle mense bio sono in appalto, mentre il 4% in gestione diretta e mista.

Secondo i dati riportati nel report, sono proprio **le aziende aderenti ad Oricon ad avere la più elevata incidenza di utilizzo di materie prime biologiche nella ristorazione scolastica**.

### Il problema dell'esonero contributivo NASPI nella Ristorazione Collettiva

Un altro tema su cui vorremmo porre l'attenzione è l'**esenzione per il periodo 2013-2015 dall'obbligo contributivo NASPI a carico del datore di lavoro**, previsto dalla legge n. 92/2012 all'art. 2, comma 34, (c.d. Legge Fornero) **in caso di licenziamenti effettuati in conseguenza di cambio appalto**, ai quali siano succedute assunzioni presso altri datori di lavoro, in attuazione di clausole sociali che garantiscano la continuità occupazionale.

Ad oggi è stata concessa una proroga di un anno con il Decreto Legge 30 dicembre 2015, n. 210 (c.d. Milleproroghe), per cui **dal 1 gennaio 2017** le aziende dovrebbero **versare il contributo aggiuntivo NASPI anche in caso di cambio appalto** e nel caso in cui **i lavoratori - di fatto - non sono percettori di indennità di disoccupazione** poiché immediatamente rioccupati.

Chiediamo che tale esenzione sia resa permanente e strutturale, ma soprattutto che si tenga conto delle specificità del settore della Ristorazione Collettiva.

### Angem – Associazione delle Aziende della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

**Angem** dal 1973 rappresenta gli interessi delle Aziende della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari, promuovendo il **valore sociale ed economico di un settore** in cui qualità del servizio offerto e responsabilità degli operatori sono sempre più elementi distintivi. Va in questa direzione la recente predisposizione del “Manuale della Corretta Prassi Operativa” nel settore della Ristorazione Collettiva, sviluppato dalle principali aziende del settore in collaborazione con il **Ministero della Salute**, che definisce le linee guida e prescrizioni operative per garantire che i pasti erogati siano igienicamente sicuri, di buona qualità e nutrizionalmente validi.

### Oricon – Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione

Nel 2012 alcune Aziende aderenti ad Angem – unitamente ad altri grandi operatori del settore, anche appartenenti al mondo cooperativo – hanno costituito **Oricon** - Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione. Oricon nasce dalla volontà e dall'impegno di sette Aziende del settore, (oggi sei) che insieme **rappresentano circa il 50% del mercato**, con la finalità di promuovere le questioni nutrizionali e contribuire al benessere collettivo attraverso la diffusione di programmi di educazione alimentare con particolare riferimento alle fasce più deboli della popolazione.