



L'Europa discute le sue linee guida

Dialogo sociale:
a Bruxelles una
interessante
conferenza sul
tema dell'offerta
economicamente
più vantaggiosa

DI MAURIZIO MARIANI

Nell'ambito del dialogo sociale europeo, si è svolta a Bruxelles lo scorso 18 aprile 2008, presso l'hotel Le Chatelain, una conferenza **sull'offerta economicamente più vantaggiosa** nel settore dei servizi, patrocinata dalla Commissione Europea.

La giornata, che ha visto protagonisti il settore della ristorazione collettiva (FERCO/EFFAT), il settore della sicurezza privata (CoESS/UNI-Europa), il settore delle pulizie (EFCI/UNI-Europa) ed il settore del tessile (EURATEX/ETUF-TLC), aveva per obiettivo quello di presentare alcune linee-guida, elaborate con il supporto della Commissione Europea, per l'espletamento delle gare d'appalto e la selezione dei fornitori, con la prospettiva di partecipare ad una iniziativa più ampia della Commissione Europea per la pubblicazione di una Guida Europea sugli aspetti sociali delle commesse pubbliche (EU Public Procurement). Per quanto riguarda il settore della ristorazione collettiva, durante la giornata si è svolta una tavola rotonda particolarmente ricca, dove tutti i presenti hanno illustrato l'utilizzo dell'offerta economicamente più vantaggiosa quale strumento per l'aggiudicazione dei servizi di ristorazione collettiva da parte degli enti pubblici. In particolare, hanno partecipato: il **Comune di**

Roma, con la dott.ssa **Silvana Sari** - Dirigente del Dipartimento Scuola ed Educazione; l'**ADEME** (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie), rappresentata da **Astrid Lemasson** - Responsabile delle Risorse Umane, Angers, France; il **Parlamento Ungherese**, nella persona dell'On. **Gyorgy Alexa** - Presidente del Comitato di Protezione dei Consumatori al Parlamento e la **Federazione Europea dei sindacati dei settori dell'Alimentazione, dell'Agricoltura, del Turismo e delle attività connesse**, rappresentata da **Harald Wiedenhofer** - Segretario Generale Europeo della Federazione.

Ricordiamo che il settore della ristorazione collettiva serve in Europa 67 milioni di pasti ogni giorno, assicurando 600 mila posti di lavoro e generando un fatturato annuo di 22 miliardi di euro. La sfida di promuovere la concessione dei contratti non semplicemente in base al prezzo ma facendo scelte responsabili, prendendo in considerazione, per esempio, le capacità e le abilità dei fornitori, gli impatti ambientali, il rispetto delle leggi nazionali e internazionali inerenti i diritti dei lavoratori e del commercio, assume quindi una grande rilevanza per fare evolvere il mercato utilizzando lo strumento dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Tali principi sono al cuore di una Guida Europea, pubblicata nel 2006 con il sostegno dell'Unione Europea, interamente dedicata alla ristorazione





Alcuni partecipanti alla tavola rotonda.

collettiva, realizzata da FERCO (Federazione Europea della Ristorazione Collettiva) ed EFFAT (Federazione Europea dei Sindacati dei Settori dell'Alimentazione, dell'Agricoltura e del Turismo), disponibile su www.ferco-catering.org, e sul sito di ANGEM, www.angem.it.

L'obiettivo di tale guida è di aiutare i decisori pubblici e privati a fare evolvere l'intero settore verso una ristorazione collettiva maggiormente sostenibile.

Alla giornata ha partecipato una folta delegazione italiana, a partire dalle principali associazioni sindacali e datoriali, tra cui l'**ANGEM**, il cui Presidente dott. **Ilario Perotto**, a margine della conferenza, ha ribadito l'importanza dell'utilizzo delle linee guida quale strumento di regolazione del mercato, al fine di permettere alle imprese di ristorazione di competere sulla qualità dei servizi e non solo sul prezzo.

Se da un lato è importante arricchire i servizi di contenuti etici e ambientali, d'altro canto si deve anche considerare che il mercato delle materie prime sta vivendo la più grande rivoluzione mai vista dal dopo guerra ad oggi; si pensi al solo comparto cerealicolo, che ha visto quasi raddoppiare le quotazioni dei propri prodotti.

Allora, se è condivisibile e insindacabile l'applicazione di concetti di responsabilità sociale alle gare di appalto, diventi insindacabile anche il fatto che i prezzi a base d'asta devono variare al variare dei costi delle materie prime, altrimenti i buoni propositi come la filiera corta, la riduzione de-



Ilario Perotto, presidente ANGEM

gli impatti ambientali e la concreta applicazione di concetti innovativi, resteranno solo parole, e di parole ne abbiamo ascoltate tante.

Non dimentichiamoci che stiamo parlando di cibo, servito molto spesso nell'ambito della ristorazione scolastica e sanitaria e che non possiamo giocare al ribasso con la salute dei cittadini, anche perchè il conto non tarda ad arrivare ed i bilanci della spesa sanitaria delle Regioni Italiane continuano a salire.

Non sarà che ciò che viene risparmiato sul prezzo del pasto, lo spendiamo in medicine? ❏