

## Pasti certificati sul modello Ue la strada è ancora in salita

La pubblicazione sulla stessa Gazzetta Ufficiale comunitaria di bandi di gara delle Pubbliche amministrazioni di tutti gli Stati della Ue conferma che è in atto una vera e propria rivoluzione, annunciata da anni e appena iniziata: il mercato unico europeo.

Il volume degli appalti pubblici esperiti con la normativa comunitaria rappresenta in Europa circa il 15% del Pil, per un valore di quasi un milione e 800mila miliardi di lire italiane di cui solo il 4% viene attualmente aggiudicato a concorrenti con sede diversa da quella dell'ente appaltante.

In Italia e in particolare modo nel settore della ristorazione collettiva, sembra terminato il dribbling a ostacoli per evitare l'applicazione della normativa comunitaria. Dal 1° luglio 1993, per scadenza dei termini di recepimento (sen-

tenza Corte costituzionale 1984), si applica la direttiva Cee 92/50 che coordina le procedure di aggiudicazione degli appalti pubblici di servizi per importi superiori a 200mila ecu.

L'adozione della normativa comunitaria (dir. Cee 92/50 per i servizi e D.Lvo 358/92 di recepimento delle dir. Cee 77/62, 60/767 e 88/295 per le forniture) ha introdotto regole chiare e precise in molte fasi delle gare di appalto (bandi, pubblicazioni e scadenze); zone d'ombra restano ancora nella selezione dei fornitori a causa dell'utilizzo di criteri di ammissione di discutibile aderenza all'ordinamento comunitario che, entrando nel merito, trasfor-

mano aspetti gestionali soggettivi dei partecipanti in griglie di selezione oggettive.

I criteri da adottare per la selezione dei fornitori sono suddivisi dalla normativa comunitaria in: capacità economico-finanziaria e capacità tecnica. In merito a questo ultimo requisito, come recita l'articolo 33 della direttiva Cee 92/50 per i servizi o l'articolo 14, D.Lvo 358/92 per le forniture, la Pubblica amministrazione può richiedere certificati rilasciati da organismi indipendenti, conformi ai dettami delle norme En 45.000, per accertare la rispondenza del prestatore di servizi alle norme di garanzia della qualità En 29.000.

Le normative della serie En 29.000, interamente recepite dalle internazionali Iso 9.000, sono quattro dalla 29.001 alla 29.004 e si adattano a diverse tipologie di attività. Le prime tre hanno valenza contrattuale (per contratti di fornitura), mentre la quarta è una guida per il sistema di qualità aziendale.

Non potendo, per ovvie ragioni, certificare i pasti alla stregua di un qualsiasi altro prodotto, alle aziende di ristorazione si può adattare la certificazione del sistema organizzativo in regime di qualità. Nella procedura En 29.004 il termine qualità non è associato solo ai prodotti o servizi offerti, ma all'intero

sistema organizzativo interno dell'azienda. Prima di ottenere la certificazione, infatti, quest'ultima deve redigere un manuale sulle procedure interne che dimostri il rispetto della qualità in tutte le fasi del lavoro.

La mancanza di una legge quadro precisa in materia di certificazione ha generato grande confusione su chi può rilasciare e chi deve obbligatoriamente richiedere certificazione. In merito al primo punto, l'intrecciarsi del regime obbligatorio con quello facoltativo ha causato il proliferare di enti più o meno riconosciuti e anche non accreditati, che si propongono per rilasciare certificazioni di idoneità.

Le iniziative per arrivare alla obbligatorietà della certificazione in un settore come quello della ristorazione collettiva sono due: lo spostamento della voce «Servizi alberghieri e di ristorazione» dalla tabella 1b della direttiva Cee 92/50, alla tabella 1a e la stesura rapida della legge di recepimento della direttiva in oggetto, precisando magari i casi in cui la Pubblica amministrazione è obbligata a richiedere certificazione per la partecipazione a gare di appalto.

Finché non vengono fatti degli interventi concreti sulla legislazione comunitaria e nazionale, la certificazione resta solo una buona opportunità commerciale. La sua efficacia nel settore della ristorazione è destinata a prendere forza solo quando i clienti, per ottenerla, dovranno richiederla a loro volta ai loro fornitori (gestori di mensa compresi).

Stefano Cecchini