

Repubblica e Cantone Ticino  
Consiglio di Stato  
Piazza Governo 6  
Casella postale 2170  
6501 Bellinzona  
telefono +41 91 814 43 20  
fax +41 91 814 44 35  
e-mail can-sc@ti.ch

Repubblica e Cantone  
Ticino

## Il Consiglio di Stato

Signor  
Massimiliano Ay  
Deputato al Gran Consiglio

### Interrogazione 1° febbraio 2018 n. 10.18 Origine delle derrate alimentari

Signor deputato,

prima di entrare nel merito della summenzionata interrogazione, lo scrivente Consiglio di Stato ritiene opportuno fornirle le seguenti informazioni differenziandole per servizio interessato nella preparazione di derrate alimentari.

**Il Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport (DECS)**, per il tramite dell'Ufficio della refezione e dei trasporti scolastici (URTS), si occupa della refezione scolastica a livello cantonale.

Il campo di gestione dell'URTS va dalle scuole medie alle post-obbligatorie, dalle mense scolastiche alle mense amministrative.

Da anni l'URTS rivolge una particolare attenzione alla sana e corretta alimentazione ed a prodotti regionali/locali. Va pure aggiunta la stretta collaborazione con:

- la Scuola superiore alberghiera e del turismo;
- il Laboratorio cantonale;
- una dietista diplomata.

La qualità della ristorazione scolastica è da sempre un valore fondamentale per il DECS e questo a più livelli: dalla selezione alla formazione del personale di cucina, dalla periodica verifica da parte di consulenti alimentari interni al controllo da parte del Laboratorio cantonale del rispetto delle norme del settore, in modo particolare di quelle igieniche, dalla selezione dei fornitori alla qualità della merce acquistata.

Per quanto riguarda la qualità della merce acquistata dai ristoranti scolastici gestiti direttamente dallo Stato, considerato il tema della sua interrogazione, alleghiamo alla risposta le "Condizioni generali di concorso, anno scolastico 2018/19" nelle quali trova riscontro alle sue puntuali domande come pure informazioni supplementari.

Per tutti i ristoranti scolastici, quindi anche per quelli gestiti da privati cui l'URTS si appoggia in alcune realtà regionali, valgono le direttive della refezione per i ristoranti scolastici degli istituti scolastici cantonali emanate dall'URTS, le quali saranno puntualmente richiamate nelle risposte. Per i ristoranti gestiti da privati, non si dispone, però, di indicazioni particolari, poiché l'approvvigionamento di generi alimentari è di competenza dei gestori. Evidentemente, anche per queste strutture i fornitori devono garantire che le derrate alimentari fornite siano conformi alle condizioni previste nella vigente legislazione svizzera.

**L'Organizzazione sociopsichiatrica cantonale (OSC)**, tramite il Servizio ristorazione, fornisce i pasti per l'utenza della Clinica psichiatrica cantonale (CPC) che conta 140 letti, i 115 ospiti del Centro abitativo, ricreativo e di lavoro (CARL), per la mensa di Mendrisio-Casvegno, per il Centro psico-educativo (CPE) di Stabio e per clienti esterni. I pasti sono preparati e consegnati 7 giorni su 7, compresi i giorni festivi.

La brigata di cucina è condotta da una Caposervizio in possesso del diploma APF quale "cuoca specialista di gastronomia ospedaliera, casa anziani e ristorazione collettiva", coadiuvata da un Capocuoco con AFC in dietetica, due cuochi responsabili con AFC in dietetica e 5 cuochi con AFC di cuoco. Ogni turno lavorativo (pranzo e cena) prevede la presenza di almeno 3 cuochi fra cui uno con AFC in dietetica.

Il servizio ristorazione dell'OSC rispetta i criteri Fourchette verte per un'alimentazione sana ed equilibrata come dimostra l'attribuzione del marchio da più anni.

Per la provenienza della merce acquistata, fanno stato le "Condizioni generali di concorso per la fornitura di generi alimentari", nelle quali sono indicati i criteri d'idoneità dei prodotti a concorso: per 59 articoli su 300 è richiesta la provenienza svizzera (in 3 casi, ticinese).

Per gli altri prodotti la provenienza non è specificata o è estesa ad altri paesi, tuttavia i fornitori devono garantire che le derrate alimentari fornite siano conformi alle condizioni descritte dalla vigente legislazione svizzera.

Si osserva che per i prodotti semilavorati o finiti, la provenienza e luogo di produzione possono essere differenti.

Per rispondere all'atto parlamentare, si sono analizzate le provenienze dei prodotti utilizzati suddivise per gruppi merce, includendo la provenienza dei prodotti per i quali nei criteri d'idoneità non è richiesta la provenienza Svizzera o ticinese.

I fornitori di derrate alimentari che hanno partecipato al concorso generi alimentari per il 2018 sono tutti svizzeri, la maggior parte sono ticinesi e/o hanno una sede in Ticino.

La fornitura di generi alimentari per l'**Ente ospedaliero cantonale (EOC)** avviene tramite un concorso pubblico sottoposto al Concordato intercantonale sugli appalti pubblici (CIAP) e al relativo Regolamento d'applicazione (RLCPubb/CIAP). Per questo motivo determinati criteri di regionalizzazione non possono essere introdotti (art. 16 lett. b RLCPubb/CIAP).

Per le **case per anziani**, che non sono gestite dal Cantone ma da una serie di enti pubblici (Comuni o Consorzi) e privati (fondazioni o associazioni), non si dispone di indicazioni in quanto l'approvvigionamento di generi alimentari è di competenza degli enti gestori. Evidentemente, anche per queste strutture i fornitori devono garantire che le derrate alimentari fornite siano conformi alle condizioni previste nella vigente legislazione svizzera.

Dopo queste premesse, rispondiamo come segue alla domanda:

**qual è il grado di approvvigionamento da derrate alimentari ticinesi e svizzere nelle mense e caffetterie/buvette delle istituzioni pubbliche del Canton Ticino (scuole, ospedali, case anziani, ....)?**

#### Scuole cantionali

Per il tramite del concorso annuale, l'URTS ricerca i propri fornitori di derrate alimentari quasi esclusivamente in Ticino. Fornitori svizzeri sono eccezioni per ricette particolari o assenza di quantitativi sufficienti in Ticino.

Gli acquisti seguono le seguenti regole:

- **Carni, polleria fresca (non precedentemente surgelate/congelate) – salumeria – carni e polleria surgelate**  
 Per i **salumi** è data preferenza a prodotti di provenienze e produzione svizzera.  
 Per le **carni di manzo, vitello, maiale e polleria** si richiede la provenienza svizzera.  
 Per tutte le **altre carni** (es. coniglio, tacchino, ecc.) è data preferenza alla provenienza svizzera o Unione Europea e alla garanzia che gli animali siano stati allevati senza somministrazione di ormoni per la crescita, antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare la loro prestazione.  
 Per il **coniglio** si richiede l'allevamento al suolo, secondo le leggi vigenti in Svizzera.
- **Pesce fresco o surgelato singolarmente**  
 Non abbiamo prodotti ticinesi o svizzeri da poter essere acquistati per la ristorazione scolastica. A volte la quantità è insufficiente a volte non è possibile la fornitura presso le nostre sedi scolastiche.
- **Tonno in scatola (per le mescite scolastiche)**  
 Non abbiamo un prodotto ticinese o svizzero.
- **Latte, latticini e burro (per le mescite scolastiche)**  
 Prodotto ticinese e/o svizzero.
- **Formaggi**  
 Prodotto ticinese e/o svizzero e/o UE a dipendenza del tipo di formaggio.
- **Uova (prodotti d'uova pastorizzati e uova sode)**  
 È richiesta la provenienza svizzera.
- **Farine, cereali e amidi**  
 È data preferenza a prodotti di provenienza svizzera per tutti i prodotti.
- **Pasta secca e riso**  
 È data preferenza ai prodotti già sperimentati per la ristorazione scolastica.
- **Gnocchi freschi e paste fresche**  
 È data preferenza a prodotti ticinesi.
- **Pane, pasticceria e paste salate surgelate e fresche**  
 Prodotti ticinesi.
- **Frutta e verdure surgelate**  
 È data preferenza ai prodotti già sperimentati per la ristorazione scolastica.
- **Frutta e verdura fresca e già pronta all'uso (sottovuoto)**  
 Per la categoria "frutta e verdura fresca", ritenuta la tipologia di mercato del prodotto, ai concorrenti che ottemperano le condizioni legali del concorso sarà concessa l'abilitazione quale fornitore.  
 Sulla base dell'abilitazione, le modalità di acquisto delle sedi sono:
  - ogni fornitore abilitato invierà alla sede attribuita una proposta di vendita settimanale;
  - la proposta (offerta prezzo netto al kg) è da inoltrare entro ogni giovedì alle 12.00 alla cucina della sede attribuita;
  - il responsabile di sede, sulla base delle offerte pervenute, provvederà, dopo valutazione, alla relativa ordinazione;
  - la fornitura sarà assegnata, in base al fabbisogno settimanale, secondo i seguenti criteri:
    1. Provenienza (1. Ticino - 2. Svizzera - 3. Altro)
    2. Prezzo (rapporto qualità/prezzo)
  - qualora non venissero inviate offerte le ordinazioni saranno effettuate dal responsabile per incarico diretto a una ditta abilitata.

Qualora il fornitore non fosse in grado di rispettare il contratto di fornitura, l'URTS, si riserva di rinunciare alla fornitura e attribuirlo ad altre ditte abilitate.

- **Salte e brodi**  
Prodotti di provenienza svizzera.
- **Aceto, sottaceti e sott'olio – Olio commestibile**  
È data preferenza ai prodotti già sperimentati per la ristorazione scolastica.  
Per la maionese: data la preferenza ad articoli svizzeri e tenuto conto dei prodotti già sperimentati negli anni scorsi
- **Pane bigio e pasticceria fresca di giornata (34 per le mescite scolastiche)**  
Prodotti ticinesi.
- **Gelato e sorbetti in bidone - polvere per creme dessert, da cuocere – marmellate, gelatine e miele – spezie, frutta secca, funghi secchi e diversi**  
È data preferenza ai prodotti già sperimentati negli anni scorsi per la refezione scolastica.
- **Bibite, vini e liquori**  
È data preferenza ai prodotti già sperimentati negli anni scorsi per la ristorazione scolastica.  
Si precisa che nei ristoranti scolastici non vengono serviti alcolici.
- **Tè, caffè, bevande in polvere da sciogliere, zucchero**  
È data preferenza ai prodotti già sperimentati negli anni scorsi per la refezione scolastica.  
Caffè: di torrefazione ticinese. Lo zucchero di provenienza svizzera.
- **Prodotti biologici**  
È data preferenza ai prodotti già sperimentati negli anni scorsi per la refezione collettiva scolastica con anche la valutazione di nuovi prodotti.  
E' data preferenza ai prodotti ticinesi e svizzeri.
- **Prodotti dolciari**  
Nella categoria gelati, cioccolatini, caramelle e gomme da masticare è data preferenza ai prodotti già sperimentati negli anni scorsi per la refezione scolastica.

#### Organizzazione sociopsichiatrica cantonale (OSC)

- **Carne e prodotti a base di carne**  
Le carni di vitello, maiale e manzo (esclusi entrecôte e filetto) sono di provenienza Svizzera.  
Per tutte le altre carni (es. coniglio, pollame, ecc.) si richiede ai fornitori che gli animali, se non provenienti da allevamenti svizzeri, siano stati allevati con metodi autorizzati in Svizzera.
- **Pesce e frutti di mare**  
Attualmente tutto il pesce e i frutti di mare utilizzati hanno provenienza estera. Per quanto di nostra conoscenza, non ci sono fornitori che possono fornire prodotti Svizzeri nelle quantità richieste.
- **Prodotti di panetteria, pasticceria**  
I prodotti di panificazione freschi sono prodotti in Ticino. Per i prodotti secchi e surgelati nella richiesta non sono specificate le provenienze, tuttavia circa la metà provengono dalla Svizzera.
- **Prodotti lattieri – Caseari: formaggi, latte, yoghurt, uova e gelati**  
Il latte e la panna e parte dei formaggi sono, come richiesto nei criteri d'idoneità del concorso, di provenienza Svizzera o ticinese. Gli yoghurt, nonostante non richiesto nei criteri d'idoneità, sono di provenienza Svizzera. Altri prodotti di questo gruppo merce provengono dall'estero (UE).

- **Pasta, riso, cereali e prodotti affini**  
La pasta fresca è prevalentemente di produzione ticinese. Per questo gruppo merce non è stata richiesta la provenienza Svizzera, gli alimenti sono prodotti per la maggior parte nell'UE.
- **Frutta e verdura non fresca e prodotti affini**  
Per questo gruppo merce non è stata specificata la provenienza nei criteri d'idoneità dei prodotti, solo una minima parte sono di provenienza Svizzera.
- **Bevande, caffè, tè e prodotti affini**  
Per questo gruppo merce non è stata specificata la provenienza nei criteri d'idoneità dei prodotti, nonostante una parte degli alimenti sono prodotti in Svizzera ma la maggior parte sono prodotti all'estero.
- **Grassi e oli**  
I grassi e oli sono, come specificato nel concorso generi alimentari, con provenienza Svizzera, ad eccezione dell'olio d'oliva (UE).
- **Condimenti, aromi**  
Per questo gruppo merce non è stata specificata la provenienza Svizzera nei criteri d'idoneità dei prodotti, ad eccezione del sale e dello zucchero. Tuttavia i brodi acquistati sono prodotti in Svizzera come anche altri condimenti.  
Le spezie, data la tipologia di prodotto, sono invece di provenienza estera.
- **Prodotti alimentari vari**  
Fra gli altri prodotti non inclusi nei gruppi merce sopraelencati, si osserva che prodotti come la marmellata ed il miele sono prodotti in Svizzera.
- **Frutta e verdura fresca**  
Per la categoria "frutta e verdura fresca", ritenuta la tipologia di mercato del prodotto, l'abilitazione quale fornitore è concessa ai concorrenti che ottemperano le condizioni legali del concorso  
Settimanalmente viene effettuata una richiesta prezzi per l'acquisto della frutta e della verdura fresca nella quale può essere specificata la provenienza desiderata in base alla stagionalità.  
La fornitura è assegnata al fornitore secondo i seguenti criteri: minor prezzo, in caso di parità di prezzo farà stato la provenienza (1° Ticino, 2° Svizzera, 3° altre nazioni).

L'OSC procede anche con acquisti di alimenti fuori concorso, in particolare in presenza di specifiche esigenze mediche dell'utenza, prodotti a "km 0" o di stagione (ad es. prodotti del laboratorio protetto serra OSC o dell'Azienda agraria cantonale di Mezzana) o prodotti regionali (es. formaggini freschi).

## EOC

Circa il 20% delle forniture alimentari sono prodotti "secchi" (scatolame vario), mentre il restante 80% è costituito da prodotti "freschi".

Il capitolato d'appalto prevede due metodologie d'approccio: una molto severa e regolata per quanto riguarda i secchi, l'altra meno restrittiva per quanto riguarda i freschi.

I prodotti secchi sono trattati come una qualsivoglia fornitura e dunque devono sottostare a tutti i dettami qualitativi ed economici inseriti nel capitolato, incluse le limitazioni imposte dalla legge;

I prodotti freschi, per la loro natura intrinseca, sono acquistati direttamente dai singoli ospedali basandosi su una lista di fornitori "omologati", redatta a seguito del capitolato d'appalto e che contiene una stragrande maggioranza di fornitori locali ticinesi in grado di dimostrare l'avvenuto pagamento degli oneri sociali.

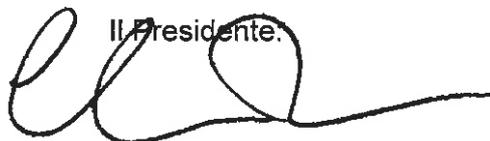
Circa l'80% dei prodotti alimentari sono pertanto acquistati dai singoli ospedali seguendo la lista dei fornitori omologati, che contiene una grandissima maggioranza di piccole aziende locali (panettieri, macellai, fruttivendoli ecc.), disposte a fornire all'ospedale di zona i loro prodotti a prezzi interessanti.

*Il tempo impiegato per l'elaborazione della presente risposta ammonta complessivamente a 5 ore lavorative.*

Voglia gradire, signor deputato, l'espressione della nostra stima.

PER IL CONSIGLIO DI STATO

Il Presidente.



Claudio Zali

Il Cancelliere:



Arnaldo Coduri