



**Alimentazione, consumatori, territori transfrontalieri.
Programma ALCOTRA 2007-2013, progetto n. 121**

Le buone pratiche di ristorazione collettiva

**Capitolato di appalto tipo
(Documento B)**



CAPITOLATO DI APPALTO TIPO

SOMMARIO

- 1- Oggetto dell'appalto (Modello organizzativo del servizio richiesto)
- 2- Menù: menù base, diete speciali, ricette e grammature, aspetti nutrizionali e LARN
- 3- Merceologia dei prodotti alimentari
 - All. B1 Caratteristiche merceologiche specifiche e tecniche delle derrate alimentari - tabelle merceologiche;
 - All. B2 Frutta/ortaggi produzione e consumi
 - All. B3 Tabella di stagionalità dei prodotti ortofrutticoli piemontesi/Tabella per la programmazione delle forniture
 - All. B4 Glossario;
 - All. B5 Caratteristiche nutrizionali dei formaggi piemontesi;
 - All. B6 Il contenuto di sostanze nutritive nei prodotti ortofrutticoli freschi e lavorati: come varia?
- 4- Personale: contrattualizzazione, formazione del personale addetto alla cucina e alla distribuzione
- 5- Igiene e sicurezza alimentare
- 6- Trasporto e distribuzione dei pasti
- 7- Criteri di aggiudicazione
- 8- Progetti di gradibilità degli alimenti, educazione al gusto/ educazione alimentare/ menù partecipato
 - All. B7 Documenti del progetto "Il menù lo faccio io"
- 9- Comunicazione
- 10- La preferibilità ambientale
- 11- Valutazione e gestione di eccedenze e avanzi: progetti per il recupero del cibo non somministrato
- 12- Valutazione del rispetto del servizio di ristorazione collettiva e penali
- 13- Controlli e certificazioni del sistema di ristorazione scolastica
 - All. B8 Analisi della filiera dei prodotti locali, controlli e certificazione del sistema di ristorazione scolastica



1. Oggetto dell'appalto - Modello organizzativo del servizio richiesto

Le modalità di gestione del servizio possono essere ricondotte a tre categorie principali:

- Gestione diretta, nella quale il soggetto titolare organizza con mezzi e personale proprio l'erogazione del servizio;
- Gestione indiretta o esternalizzata, nella quale la realizzazione di tutte le fasi del servizio viene affidata dal titolare del servizio a uno o più soggetti terzi;
- Gestione mista, nella quale il soggetto titolare realizza delle fasi e ne affida altre all'esterno.

La scelta di come organizzare il servizio di ristorazione collettiva deve tenere conto di diversi aspetti, quali:

- le strutture e le risorse di cui si dispone;
- il livello qualitativo che si intende garantire nell'erogazione del servizio;
- la localizzazione dei centri di cottura e dei punti di distribuzione;
- le distanze da percorrere;
- le fonti di approvvigionamento delle materie prime;
- le caratteristiche ed il numero di utenti cui è rivolto il servizio ed eventuali esigenze alimentari specifiche;
- la tipologia di servizio.

Il modello operativo può prevedere la produzione dei pasti nella cucina posta nelle vicinanze dei locali della mensa (interna ai plessi scolastici) o in centri al servizio di più unità di somministrazione (cucina centralizzata con terminali periferici di cottura o di sola distribuzione in corrispondenza dei plessi scolastici). **La scelta deve rispondere agli obiettivi complessivi della gestione, ma è ovviamente influenzata dalla disponibilità di personale (con le diverse competenze) e dalle strutture disponibili (locali attrezzati a mensa, a cucina e loro condizioni).**

Il capitolato deve riportare chiaramente il tipo di servizio richiesto e conseguentemente le attività che si intendono appaltare. Il committente deve indicare, in base alle strutture produttive possedute e al modello operativo individuato, se intende impiegare cucine proprie o di terzi, se distribuire pasti preparati in loco o in centri di cottura e, comunque, ogni altra attività che intende espletare nell'esecuzione del servizio.

Ove possibile, è da privilegiare la produzione di pasti in loco, sia che venga operata in economia dal committente che con gestione esternalizzata all'appaltatore; comunque **l'intervallo di tempo fra preparazione e distribuzione va ridotto al minimo.**

Il modello operativo richiesto deve essere individuato anche in relazione alla popolazione cui è rivolto, definendo la dimensione numerica degli utenti, le fasce di età, le necessità fisiologiche, patologiche, etico-religiose, le eventuali disabilità.

La scuola deve garantire le condizioni migliori per il consumo dei pasti: ambienti idonei, non rumorosi e di dimensioni adeguate per numero di alunni, opportuna presentazione dei cibi, tempo sufficiente a consumare il pasto.

Prestazioni ulteriori, necessarie per un adeguato espletamento del servizio, quali progettazione, esecuzione lavori, manutenzione preventiva e correttiva, devono essere chiaramente indicate tra le attività richieste.



2. Menù: menù base, diete speciali, ricette e grammature, aspetti nutrizionali e LARN, stagionalità

Il menù dovrebbe essere semplice e possibilmente non troppo ripetitivo, pertanto dovrà essere preparato su almeno 4/5 settimane onde evitare il ripetersi della stessa preparazione in tempi troppo ravvicinati.

Deve essere elaborato secondo stagionalità: menù invernale e menù estivo (eventualmente autunnale e primaverile); in funzione dell'utenza sulla base di tabelle dietetiche per fasce di età, che costituiscono un allegato del capitolato e riportano le "ricette" con relative quantità dei componenti (le ricette con quantità e componenti sono indispensabili affinché le ASL competenti per territorio possano valutare l'apporto nutrizionale e calorico del menù).

(vedere: <http://www.regione.piemonte.it/sanita/cms/documentazione/category/19-proposte-operative-per-la-ristorazione-collettiva.html>)

Importante assicurare l'alternanza stagionale di prodotti freschi e locali per la rilevante valenza educativa, nutrizionale ed ambientale oltre a costituire un notevole risparmio di risorse economiche.

Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità che il committente controlla e sottopone a monitoraggio giornaliero; tale standard impegna l'appaltatore a mantenere, per quanto possibile, la costanza del menù dichiarato e noto all'utenza. In relazione a frutta e ortaggi, locali e di stagione, sarebbe opportuno inserire all'interno del capitolato d'appalto (ad esempio nelle norme tecniche) una voce che consenta delle sostituzioni **senza richiesta di autorizzazione**, con prodotti della stessa stagione e di pari valore nutritivo, qualora il prodotto richiesto dal menù non fosse disponibile in quantità sufficiente ad esempio per avverse condizioni climatiche.

Relativamente alla composizione dei menù le "linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del Ministero della Salute (2010) riportano:

- I primi piatti sono costituiti da cereali (pasta, riso, orzo, mais, ecc.), preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e spesso associati a verdure, ortaggi e legumi per permettere un'ampia varietà di sapori ed un'esperienza pratica di educazione alimentare.
- I secondi piatti sono composti da carni bianche e rosse, pesce, salumi, uova, formaggi con preparazioni adeguate alle fasce di età dei fruitori.
- Ciascun pasto deve prevedere inoltre: un contorno di verdure/ortaggi (patate non più di una volta a settimana e associate ad un pasto povero di altri carboidrati), pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale,
- Frutta di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana, eventualmente già pronta per il consumo.



- Per condimento, sia a crudo che in cottura, va utilizzato olio extravergine di oliva; solo per poche ricette può essere impiegato il burro; il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato.

Nelle mense scolastiche, il monopiatto è bandito, perchè si sostiene che se un bambino non gradisce la portata rimane senza pasto. Al contrario il monopiatto sarebbe un'opportunità per far mangiare ai bambini anche quelle verdure che normalmente non gradiscono, nascondendole, magari insieme alla carne in lasagne o paste ripiene.

Si verifica poi che normalmente i bambini avanzano molto cibo anche nei piatti, solitamente le verdure; nella maggior parte dei casi infatti la proposta di primo, secondo, contorno e frutta è eccessiva per i bambini e questo si traduce in sprechi eccessivi.

Esempi di menù:

<http://www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazione scolastica/scuolaprimaria/index.htm>

Nel capitolato saranno presenti Menù base e diete speciali

Le diete speciali potranno riguardare:

- **intolleranze e allergie** (latte, uovo, ecc.) con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare così come riportato nella letteratura scientifica
- **celiachia** con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti privi di glutine e con specifiche indicazioni sulla preparazione e cottura di questi alimenti
- **particolari patologie** quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc.

In alternativa al menù base e alle diete speciali, deve essere previsto un menù per situazioni di emergenza derivanti da problematiche varie tra cui quelle di natura meteorologica, quelle derivanti da disservizi occasionali, da motivi logistici o legati al personale, guasti improvvisi, anomalie dell'acqua in distribuzione, ecc.

Sarebbe opportuno poter distribuire uno spuntino, a base di frutta di stagione, a metà mattina in luogo delle cosiddette "merendine" con l'obiettivo di dare al bambino, nella pausa delle lezioni, l'energia necessaria a mantenere viva l'attenzione senza appesantire la digestione e consentirgli di arrivare a pranzo con il giusto appetito. Il consumo di un frutto a metà mattina anziché al termine del pasto, non stravolge l'apporto nutrizionale, fornisce il giusto ristoro nel corso della mattinata e non rovina l'appetito.

È importante che il bambino abbia in tutta la giornata scolastica disponibilità di acqua, preferibilmente di rete. L'acqua di rete fornita nelle scuole è assolutamente sicura.



3. Merceologia dei prodotti alimentari

La definizione dei “desiderata” dell’Amministrazione appaltante in termini di prodotti alimentari è sicuramente la prima fase critica da affrontare nella redazione del capitolato speciale di appalto.

La riuscita della procedura di appalto è fortemente dipendente da tale fase: tanto più puntuale ed ottimale sarà la definizione dei bisogni tanto più alta sarà l’affidabilità, in termini di rispondenza ai requisiti del capitolato, delle offerte presentate.

Il capitolato dovrà prevedere che:

- Tutte le derrate alimentari dovranno rispettare quanto previsto dalla Normativa Nazionale e della Comunità Europea in tema di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare (cfr. documento C1);
- Tutte le materie prime dovranno essere conformi in tema di etichettatura a quanto stabilito dal Decreto legislativo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni. Dovranno inoltre ottemperare alle disposizioni normative specifiche dei diversi settori alimentari ed agli eventuali disciplinari di produzione (cfr. documento C1);
- Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della rintracciabilità secondo il Regolamento CE 178/2002 art. 18 (cfr. documento C1).

In merito alla qualità delle materie prime è necessario che il capitolato d’appalto preveda la descrizione merceologica dei singoli prodotti impiegati in ottemperanza alle leggi vigenti.

Per favorire l’introduzione di prodotti locali, oltre alla conoscenza generica dei prodotti agroalimentari locali, è essenziale conoscere anche come è organizzato il mercato e quantificare l’offerta disponibile.

Si vedano i seguenti documenti allegati:

- All. B1 Caratteristiche merceologiche specifiche e tecniche delle derrate alimentari - tabelle merceologiche; PRESCRIZIONI SPECIFICHE per l’acquisto di prodotti agroalimentari “locali”
- All. B2 Frutta/ortaggi produzione e consumi
- All. B3 Tabelle di stagionalità dei prodotti ortofrutticoli piemontesi/ Tabella per la programmazione delle forniture
- All. B4 Glossario;
- All. B5 Dati nutrizionali dei formaggi del torinese (selezione lattiero casearia della camera di commercio di Torino – *Torino cheese*);
- All. B6 Il contenuto di sostanze nutritive nei prodotti ortofrutticoli freschi e lavorati: come varia?



4. Personale: contrattualizzazione, formazione del personale addetto alla cucina e alla distribuzione

Tra le condizioni obbligatorie più importanti per il buon esito del servizio di ristorazione, anche per la sua qualità “alimentare” e “ambientale” vi è l’osservanza delle normative per la tutela dei lavoratori, nonché di condizioni retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio.

Particolare attenzione deve essere rivolta alla continuità del servizio e alla disciplina delle sostituzioni del personale mancante, che deve essere effettuata nel rispetto degli istituti contrattuali previsti dalla normativa e in modo da garantire l’immediato reintegro con personale di pari qualifica e debitamente formato, al fine di garantire il mantenimento degli standard qualitativi.

Il ricorso alle prestazioni di lavoro straordinario dovrebbe essere previsto come soluzione applicabile in via del tutto eccezionale nel caso di assenze non programmate e deve essere limitato temporalmente al fine di garantire la stabilità occupazionale

E’ opportuno che il committente, richieda una formazione di base ed un aggiornamento continuo in relazione alla situazione organizzativa e alla tipologia di utenza (ad es. diete speciali) del servizio da prestare.

La formazione e la sua efficacia devono essere documentate con strumenti e modalità adeguate.

Per questo, oltre all’indicazione del numero minimo di ore di formazione del personale (criterio obbligatorio), il bando può prevedere un punteggio premiante per interventi supplementari, volti ad aumentare competenze e capacità specifiche in tema di:

- alimentazione e salute,
- alimentazione e ambiente,
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione,
- stagionalità degli alimenti,
- corretta gestione dei rifiuti,
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale,
- energia, trasporti e mense.

5. Igiene e sicurezza alimentare

Gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere specificati all’interno del piano di autocontrollo aziendale, come previsto dalla normativa vigente (cfr. Documento C1).

Parte integrante del piano di autocontrollo sono le procedure di pulizia eseguite presso le cucine e i refettori, che devono essere appropriate e coerenti al piano di sanificazione che deve definire le modalità e la periodicità degli interventi, i detersivi, i sanificanti e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli ausili adottati.



Il piano deve prevedere anche una adeguata formazione del personale che deve essere sia di tipo pratico/operativo sia teorico in aula; la formazione teorica deve essere basata sui principi fondamentali di igiene degli alimenti:

- nozioni di microbiologia;
- rischi di contaminazione degli alimenti: fisici, chimici, microbiologici;
- prevenzione delle tossinfezioni;
- buone pratiche di lavorazione;
- igiene del personale;
- principi di legislazione;
- sistema HACCP: punti critici di controllo, azioni preventive e correttive;
- esigenze di documentazione del sistema, ecc..

6. Trasporto e distribuzione dei pasti:

Il gestore del servizio è tenuto ad elaborare un piano dei trasporti (fase di aggiudicazione) che andrà rispettato ed eventualmente rivisto per migliorarlo.

I trasporti devono essere effettuati riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente, nel caso del legume caldo, lo stazionamento dei pasti, garantendo oltre alla qualità sanitaria anche quella organolettica.

Sarà necessario utilizzare contenitori termici ed isotermitici idonei ai sensi della normativa vigente tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi.

I mezzi utilizzati devono essere conformi alle normative vigenti (igienico-sanitarie ed ambientali).

L'organizzazione logistica, legata alla movimentazione delle derrate e dei pasti, ha un elevato impatto ambientale, che può essere limitato con interventi strutturali ed organizzativi. Per stimolarli possono essere assegnati punteggi alle soluzioni più efficienti, ad esempio un piano di trasporto che riduca la necessità e i tempi degli spostamenti, l'utilizzo di un parco mezzi a basso consumo e ridotte emissioni inquinanti per il trasporto delle merci (veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride). In caso di cucina esterna alle mense, il capitolato può prevedere la consegna scaglionata dei pasti in modo da ridurre il numero dei mezzi necessari e assegnare punteggi a favore delle soluzioni con una minore distanza tra luogo di cottura e di consumo, anche al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti.

Negli appalti di maggiori dimensioni, si possono prevedere punteggi all'offerente che si impegna a effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive, come il magazzino comune, e attuare sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato al servizio.



7. Criteri di aggiudicazione

Le direttive comunitarie prevedono due modalità alternative di aggiudicazione, la prima sulla base del prezzo più basso (massimo ribasso), la seconda sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Nel caso dell'offerta con il prezzo più basso (massimo ribasso) è necessario che il capitolato d'appalto contenga tutte le clausole contrattuali atte a garantire un livello minimo di qualità sufficiente per ciascun aspetto (materie prime, gestione, ecc), dato che l'incaricato si porrà l'obiettivo di minimizzare i costi e si adeguerà al livello di servizio minimo stabilito. In questo caso vi è anche un maggior rischio di offerte anomale (ribassi eccessivi) e di pratiche non corrette nella successiva gestione del servizio.

Nel caso dell'offerta economicamente più vantaggiosa l'aggiudicazione dell'appalto viene disposta a favore del concorrente che ha ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultato della somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica (qualità del servizio) e a quella economica (prezzo). Il concetto di offerta "economicamente più vantaggiosa" indica cioè la considerazione di una serie di criteri di valutazione, tra cui anche il prezzo, purché i criteri usati per determinare l'offerta più vantaggiosa siano attinenti all'oggetto dell'appalto e consentano di valutare complessivamente le offerte sulla base di criteri economici e qualitativi. I criteri per l'assegnazione di punteggi potranno riguardare: aspetti relativi alla qualità (ambientale, sanitaria, organolettica ecc.) delle derrate alimentari; aspetti di carattere ambientale delle diverse fasi di cui si compone il servizio; presenza di validi progetti di educazione alimentare o di educazione al gusto e/o di gradibilità dei pasti serviti ecc.

L'offerta economicamente più vantaggiosa è generalmente preferibile a una gara al massimo ribasso perchè stimola le imprese concorrenti a elaborare proposte migliorative, mettendo a frutto le loro competenze e capacità, oltre ad essere espressamente indicata dalla Legge 488/99 come modalità per l'assegnazione degli appalti pubblici nella ristorazione collettiva.

Procedura dell'offerta economicamente più vantaggiosa

Questa procedura richiede che l'ente pubblico individui dei **criteri di base e dei criteri premianti**, coerenti con il quadro degli obiettivi e valutabili in modo rigoroso. Gli elementi che definiscono il punteggio da attribuire a qualità e prezzo devono essere dichiarati in modo inequivocabile.

I criteri di base sono i requisiti minimi, obbligatori, richiesti dal capitolato che debbono essere soddisfatti per poter partecipare alla gara.

Tra questi ricordiamo:

- la capacità economico-finanziaria (valutabile ad esempio imponendo una soglia minima di fatturato negli ultimi 3 – 5 anni);
- la capacità tecnica (valutabile la dimensione di analoghi servizi effettuati negli ultimi 3-5 anni, eventuali certificazioni etc);



- le specifiche tecniche del servizio (es il livello minimo di qualitativo dei prodotti biologici sul totale, numero di menù, diete speciali, ecc);
- la garanzia del rispetto degli adempimenti connessi alla sicurezza alimentare;
- etc.

I criteri premianti sono delle varianti migliorative ai requisiti di base per esempio, qualità del servizio (valutazione delle caratteristiche del centro di cottura utilizzato, delle dotazioni tecnologiche, delle modalità di organizzazione del servizio, delle risorse che si intendono impiegare, dei sistemi di verifica della qualità), qualità delle materie prime superiore rispetto a quella prevista dal capitolato, oppure dei servizi aggiuntivi rispetto a quelli richiesti (progetti di educazione alimentare, di recupero dei pasti non serviti etc.) che consentono di ottenere nell'offerta tecnica un punteggio utile ai fini della selezione.

Esempi

CRITERI BASE definiti dal capitolato	CRITERI PREMIANTI
Qualità delle materie prime (ortofrutticoli in particolare): se il capitolato stabilisce quali sono le % minime di prodotti che derivano da agricoltura biologica, integrata, DOP/IGP →	Tra i criteri premianti ci potrà essere l'attribuzione di punteggi proporzionali alla maggiore quota percentuale di prodotti da agricoltura biologica, integrata, DOP/IGP (come previsto, peraltro, dai CAM ristorazione del GPP per questi prodotti)
Il capitolato (vedere tabelle merceologiche All B1) definisce per tutte le materie prime alimentari la provenienza: filiera comunitaria, filiera italiana, filiera piemontese (e regioni contermini) quando l'intero processo produttivo rientra entro i confini geografici definiti, oppure prodotto in Italia o prodotto in Piemonte quando una fase o uno o più componenti non rientrano nel limite geografico definito.	Criteri premianti <ul style="list-style-type: none">- Restrizioni rispetto al capitolato (da filiera comunitaria a filiera italiana; da filiera italiana a filiera piemontese; da filiera piemontese a filiera provinciale);- Biologico;- da agricoltura sociale
Prodotti ortofrutticoli di stagione (tabella stagionalità <u>regionale</u> per i prodotti locali deve essere allegata al capitolato).	Freschezza garantita: prodotti ortofrutticoli locali, coltivati in pieno campo, consumati (o trasformati nel caso della IV gamma) entro le 72 ore dalla raccolta (come da disciplinare ACTT prodotto locale doc. 4_C5.pdf Art. 4.4).
Per i prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, caffè)	Se non già richiesti come criteri base tra i criteri premianti si possono richiedere: <ul style="list-style-type: none">- prodotti del mercato equo e solidale,- prodotti derivanti da agricoltura biologica.



Carni bovine Filiera piemontese (Coalvi) oppure allevato in Piemonte (<i>marchio allevato in Piemonte</i>)	Gli stessi prodotti potranno provenire a allevamenti biologici.
Carni avicole da filiera piemontese, di regioni contermini oppure da filiera italiana (tacchino). Il capitolato potrà fare riferimento a percentuali minime relative alla provenienza delle diverse carni.	Aumento delle percentuali minime obbligatorie richieste dal capitolato per ogni tipologia di carne e /o fornitura di prodotto da allevamento biologico.
Acqua e bevande	Se non richiesto tra i criteri base obbligatori criterio premiante sarà la somministrazione di acqua di rete e bevande sfuse
Utilizzo di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale (stoviglie, piatti, tovaglioli)	Uso di posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili
Piano dei trasporti	Riduzione dei tempi di spostamento
Parco mezzi	Parco mezzi a basso consumo e ridotte emissioni inquinanti
Tempi di percorrenza (per i pasti a legame caldo)	Proposte di soluzioni con minore distanza tra luogo di cottura e consumo
Progetti di gradibilità per il monitoraggio e valutazione del gradimento e della qualità percepita, possono essere o no espressamente richiesti	Interventi supplementari rispetto a quelli definiti nel capitolato, possono rientrare fra i criteri premianti.
Educazione alimentare / menù partecipato	Interventi supplementari rispetto a quelli definiti nel capitolato
Comunicazione/ informazione agli utenti	Progetti supplementari rispetto a quanto definito dal capitolato
N° ore minimo di formazione del personale addetto alla preparazione del cibo.	Interventi supplementari rispetto al numero minimo di ore di ore definito nel capitolato per la formazione del personale
Riduzione degli sprechi	Progetti per il recupero del cibo non somministrato da destinare ad organizzazioni non lucrative (legge 155/2003 del buon samaritano).

Shelf life (vita residua): a livello di tavolo tecnico provinciale si è deciso di non indicare nelle tabelle merceologiche alcun termine restrittivo rispetto a al termine minimo di conservazione, indicato sul prodotto stesso, lasciando eventualmente all'amministrazione la facoltà di indicarli nel capitolato tra i criteri base. Questa scelta è dovuta al fatto che i termini minimi di conservazione



sono attribuiti agli alimenti con un margine di sicurezza molto ampio, tale per cui un qualsiasi prodotto vicino alla data indicata è ancora ampiamente sicuro.

Perchè le varie dimensioni della qualità abbiano un ruolo adeguato, il punteggio dell'offerta tecnica dovrebbe concorrere a formare almeno il 60% (70% ISMEA) del punteggio, in gran parte con carattere "alimentare"(introduzione prodotti biologici, locali) e "ambientale".

Inoltre, all'interno di quest'ultima ai criteri premianti dovrebbero avere un peso non inferiore al 30% del totale (fonte CAM ristorazione scolastica).

8. Progetti di gradibilità degli alimenti, educazione al gusto/educazione alimentare/ menù partecipato.

Progetti gradibilità

Servono per monitorare il livello di qualità del servizio erogato sia attraverso indagini periodiche basate su questionari (customer satisfaction) per valutare il gradimento dei pasti da parte dei bambini sia su parametri oggettivamente misurabili, quale può essere ad esempio la quantità di prodotto scartato dai bambini stessi.

Tali attività consentono di riorganizzare, ove necessario, il servizio sulla base delle esigenze rilevate sia di apportare le opportune modifiche ai menu proposti.

I progetti di gradibilità degli alimenti dovranno essere necessariamente accompagnati da **progetti di educazione alimentare e di educazione al gusto** con il coinvolgimento attivo delle classi in progetti continuativi ed inseriti nel programma didattico. In questo ambito sono di particolare importanza gli incontri con operatori della filiera alimentare, le visite ad aziende agricole, per comprendere la provenienza territoriale degli alimenti, la stagionalità, la diversità tra i processi produttivi (convenzionale, biologico,...), gli effetti dell'attività agricola e zootecnica sull'ambiente e sul paesaggio.

Progetti di educazione alimentare

Una parte importante dell'esperienza educativa dei bambini e dei ragazzi può avvenire attraverso il consumo stesso del pasto a scuola. Un menù scolastico di qualità per caratteristiche nutrizionali e organolettiche, equilibrato e con varietà nelle preparazioni, favorisce l'acquisizione di corrette abitudini alimentari da parte degli utenti.

Il pasto in mensa rappresenta un'occasione di confronto con l'alimentazione alla quale sono abituati i giovani (talvolta non adeguata) e per riflettere sul significato dell'alimentazione in relazione con le proprie esigenze e la propria salute, un'opportunità che può influenzare i modelli di consumo alimentare del bambino e della famiglia, coinvolta in modo diretto o indiretto da azioni formative. Il personale coinvolto nella somministrazione dei pasti ed i docenti devono essere messi in grado, con formazioni specifiche, di svolgere il loro compito educativo durante il pasto, spiegando ad esempio al bambino il significato della varietà di alimenti, della freschezza delle verdure, della stagionalità. Il bambino apprende e riporta i messaggi in famiglia.



Attività di coltivazione e/o di trasformazione di prodotti agricoli, visite in fattorie didattiche, contribuiscono a plasmare le relazioni dei bambini con gli alimenti, che si creano nell'ambito delle esperienze e delle emozioni, e che manterranno la loro influenza nel tempo. Nei ragazzi, l'educazione alimentare deve essere un passaggio da un approccio con il cibo istintivo ed emotivo, fortemente condizionato dalla pubblicità, a uno più consapevole della necessità di un'alimentazione come tutela del proprio benessere.

Progetti di educazione al gusto

L'educazione al gusto ha lo scopo di sviluppare la competenza sensoriale, offrendo la possibilità di apprezzare la ricchezza alimentare presente nei prodotti agricoli e nelle preparazioni alimentari. L'educazione al gusto può aumentare l'attenzione alla qualità delle materie prime, aiutare a scoprire ingredienti poco utilizzati (cereali, legumi ed ortaggi minori) e ad esplorare le preparazioni meno note, provenienti dalla nostra e dalle altre tradizioni culinarie.

L'attenzione a cogliere gli aspetti qualitativi porta ad un modo diverso di relazionarsi con il cibo e può costituire un elemento di contrasto alla semplificazione delle diete, al cibo spazzatura e agli eccessi.

Menu partecipato “Il menù l’ho fatto io”: un modello replicabile

“Il menù l’ho fatto io” (progettato nel quadro del progetto ACTT) vuole offrire alle Scuole un progetto per coinvolgere bambini, docenti, famiglie e commissioni mensa, in un percorso sull'educazione alimentare e il consumo consapevole affrontato da più punti di vista.

I temi proposti infatti analizzeranno una molteplicità di aspetti quali i comportamenti e gli stili di vita, il benessere e la prevenzione sanitaria, le informazioni sulle esigenze nutrizionali, l'etichettatura dei prodotti, la valorizzazione dei prodotti locali “a km 0” e la conoscenza delle filiere alimentari, l'impatto che la produzione e il consumo alimentare hanno sull'ambiente e le conseguenti strategie di sostenibilità ambientale, il diritto di tutti a partecipare alle scelte alimentari e disegnare il proprio territorio.

Il percorso coinvolgerà direttamente alcune classi di Scuole primarie di Torino per costruire un “menù partecipato” proposto direttamente dai bambini. Un menù capace di coniugare gli aspetti di salute con quelli ecologici e che contribuisca a migliorare il gradimento dei pasti consumati in tutte le Scuole di Torino.

Le attività di formazione/informazione, i progetti ed il cibo proposto possono essere gli strumenti attraverso i quali fornire le basi di una sana alimentazione, ma oltre agli aspetti strettamente legati alla qualità nutrizionale dovranno essere evidenziate anche le ripercussioni ambientali dei metodi agricoli di produzione, di trasformazione, trasporto e preparazione degli alimenti.

9. Comunicazione

Informazioni generali per i genitori, gli alunni e per il personale scolastico (insegnante e non insegnante) sono essenziali per il successo del servizio. Le informazioni andrebbero erogate sia sotto forma di opuscoli informativi (menù, gestione, produzione dei pasti, modalità di trasporto, qualità delle materie prime, scelta dei fornitori, ecc), sia sotto forma di incontri o altre iniziative organizzate dalle società appaltatrici per affrontare alcuni temi o progetti specifici come ad esempio: valore alimentare della verdura fresca, i prodotti locali offerti dal servizio, l'uso di



prodotti surgelati (All. B1 §§ 7.0 bis, 12.2, 16) invece di quelli freschi in alcuni periodi dell'anno, consumo della frutta nel fuori pasto ecc.

10. La preferibilità ambientale

Le esigenze sociali, nonché di tutela della salute e dell'ambiente e di promozione dello sviluppo sostenibile indicate dal D.lgs. 163/2006 sono state precisate da una serie di documenti di livello comunitario, nazionale e regionale, ispirati dalla politica di sostenibilità ambientale dei consumi nella pubblica amministrazione (*Green Public Procurement* o GPP), che è divenuta sempre più rilevante ed è in continuo ampliamento.

Le Comunicazioni su Consumo e Produzione Sostenibile (COM (2008) 397) e sul Green Public Procurement (COM (2008) 400), adottate dal Consiglio dei Ministri dell'Unione Europea trovano riscontro a livello nazionale nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" (PAN GPP, decreto interministeriale n. 135/2008).

La ristorazione collettiva è tra gli 11 ambiti d'azione per l'impatto ambientale significativo che ha il settore dell'alimentazione e delle bevande.

Per definire "verde" un appalto, questo deve rispettare alcuni requisiti di sostenibilità e per questo Ministero dell'Ambiente ha elaborato "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (CAM), adottato con DM 25 luglio 2011.

I criteri ambientali si suddividono in criteri ambientali di "base" e "premianti". Un appalto è verde se integra tutti i criteri di "base". Le stazioni appaltanti sono comunque invitate ad utilizzare anche quelli "premianti" quando aggiudica la gara d'appalto all'offerta economicamente più vantaggiosa.

I CAM (Criteri ambientali minimi) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura delle derrate nonché la relazione accompagnamento (background document) relativa ai "Criteri ambientali minimi" della categoria "Ristorazione" (servizio mense e forniture alimentari) sono consultabili sul sito del ministero dell'ambiente:

<http://www.minambiente.it/pagina/gpp-acquisti-verdi>

Le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" (Presidenza del Consiglio dei Ministri – Conferenza Unificata Intesa 29 aprile 2010, n. 2) orientano le Amministrazioni pubbliche ad avere una visione ampia della preferibilità ambientale e, in particolare, **aprono alla possibilità di "premiare" e i prodotti locali, considerati in modo solo indiretto dai CAM attraverso il "Carbon Footprint".**



11. Valutazione e gestione di eccedenze e avanzi: progetti per il recupero del cibo non somministrato.

Nei CAM della ristorazione scolastica (cfr. § 10) tra le specifiche tecniche premianti è presa in considerazione la destinazione del cibo non somministrato. Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi premianti all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la *ratio* della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".

Il Comune di Torino ha avviato, in collaborazione con la Direzione Ambiente della Regione Piemonte un progetto di educazione alimentare ("La pietanza non avanza"): il progetto è orientato alla valorizzazione dei pasti non serviti attraverso la creazione di una catena del caldo, tra le mense scolastiche e un centro di ristorazione solidale, sulla base di un protocollo di recupero e redistribuzione conforme alle norme sanitarie in vigore e adatto ai bisogni/capacità degli operatori coinvolti.

Il protocollo era stato stabilito grazie al progetto R2-D2 (Riduzione raccolta- Déchets de demain), realizzato nel quadro del programma di cooperazione transfrontaliera ALCOTRA, nel periodo 2009-2011.

12. Valutazione del rispetto del servizio di ristorazione collettiva e penali.

E' molto importante che il capitolato individui il sistema di verifica e di controllo degli impegni contrattuali. A questo proposito, inserire nel capitolato d'appalto parametri, oggettivi e misurabili, ha una duplice funzione:

- al momento dell'aggiudicazione, permettere di selezionare l'offerta che meglio soddisfa gli obiettivi di qualità ricercati;
- nella fase di attuazione, garantire il monitoraggio delle attività e la valutazione della conformità con quanto definito e sottoscritto tra le parti.

Gli aspetti oggetto di controllo dovranno riguardare:

- l'aspetto qualitativo della refezione (igienico sanitario, nutrizionale) anche mediante il prelievo di campioni;
- l'aspetto quantitativo della refezione;
- conformità delle derrate alimentari utilizzate (richiesta di documentazione appropriata riguardante l'origine dei prodotti forniti; rapporti periodici sui tipi, le quantità, i metodi di produzione etc.);
- conformità del menù proposto;
- igienicità ed adeguatezza degli ambienti e delle attrezzature;
- rispetto del piano dei trasporti;
- conformità delle temperature degli alimenti;



- modalità di distribuzione dei pasti.

E' importante che il sistema di controllo, oltre a rispondere all'ottica ispettiva, sia finalizzato anche all'analisi delle potenzialità per un miglioramento continuo del servizio.

Accanto al sistema di verifica e di controllo, il capitolato dovrà riportare la descrizione delle **penali** da applicare nei casi di inadempienze degli obblighi contrattuali.

Le penali dovrebbero essere proporzionali alla gravità dell'inadempimento e progressive in caso di recidiva fino alla possibilità di risoluzione del contratto. Per la qualità degli alimenti, il capitolato dovrà prevedere penali per la mancata fornitura e per ogni difformità qualitativa rispetto al capitolato (merceologica, igienico-sanitaria, nutrizionale, di servizio, ecc.), indicando con chiarezza le modalità e i criteri per la loro applicazione.

13. Controlli e certificazioni del sistema di ristorazione scolastica

Vedere:

All. B8 Analisi della filiera dei prodotti locali, controlli e certificazione del sistema di ristorazione scolastica



Bibliografia

EFFAT, FERCO - *Guida all'offerta "economicamente più vantaggiosa" nella ristorazione collettiva in appalto*, 2005

Ismea - *Capitolati di gara e best practices per le forniture di alimenti a filiera corta delle mense pubbliche*, Ismea, 2011.

Ministero della salute - *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica*, 2010,

Progetto ALCOTRA R2D2 - "Linee guida per la gestione sostenibile delle mense, 2011
http://www.riduzione2-dechets2.eu/pdf/download/documenti_progetto/R2D2-linee-guida-mense2.pdf

Regione Friuli Venezia Giulia - *Una buona mensa per una buona scuola – vademecum per una ristorazione scolastica biologica e sostenibile*, giugno 2011

Regione Piemonte - *Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica*, 2002

Regione Piemonte - *Proposte operative per la ristorazione scolastica*, 2007,

Risteco - *Strumenti per la sostenibilità del servizio di ristorazione*, Quaderno n. 1, 2005
<http://www.ecomeal.info/documents/QUAD1.PDF>

Risteco - *La produzione dei pasti*, Quaderno n. 2, Sotral S.p.a., 2006
<http://www.ecomeal.info/documents/QUAD2.PDF>

Risteco - *La logistica*, Quaderno n. 3, Sotral S.p.a, 2006
<http://www.ecomeal.info/documents/QUAD3.PDF>

Risteco - *La gestione della mensa*, Quaderno n. 4, Sotral S.p.a., 2006
<http://www.ecomeal.info/documents/QUAD4.PDF>

Risteco - *La comunicazione ambientale*, Quaderno n. 6, Sotral S.p.a , 2007
<http://www.ecomeal.info/documents/QUAD6.PDF>

Risteco – *Il Green Public Procurement*, Quaderno n. 7,- 2009
<http://www.ecomeal.info/documents/Q7.pdf>

SINU - *Livelli di assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana*, Revisione 2012

Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement PANGPP

Criteria ambientali minimi - *CAM – per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari adottati con DM 25 luglio 2011*.