

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Brescia

**INDICAZIONI PER LA VALUTAZIONE
DEI CAPITOLATI D'APPALTO
PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA
A SOSTEGNO DI MENÙ CORRETTI**

OTTOBRE 2011

PREMESSA

Un'alimentazione equilibrata e corretta, gradevole ed accettabile, costituisce un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute e, in età evolutiva, per una crescita ottimale.

A tale riguardo la ristorazione collettiva può giocare un ruolo centrale in quanto in grado di favorire scelte alimentari corrette.

Nella ristorazione collettiva è, quindi, di fondamentale importanza sia elevare il livello qualitativo dei pasti, mantenendo saldi i principi di sicurezza igienica, di qualità nutrizionale e organolettica, di corretto utilizzo degli alimenti sia, allo stesso tempo, favorire scelte alimentari nutrizionalmente corrette.

In particolare, la ristorazione scolastica riveste una particolare importanza per l'estensione sul territorio, per il numero di pasti somministrati e per l'età degli utenti del servizio.

La ristorazione collettiva non va quindi più intesa come momento asettico di mera distribuzione dei pasti ma come importante e continuo momento di educazione e di promozione alla salute.

Il servizio di ristorazione scolastica per rispondere a criteri di qualità, salubrità e gradimento necessita di un CAPITOLATO ben delineato e caratterizzante il tipo di servizio che si richiede e che si intende erogare.

Il CAPITOLATO è il documento nel quale vengono espressi i vincoli contrattuali tra fornitore e committente; esso va definito sia per Comuni e Scuole paritarie che gestiscono il servizio con proprio personale ed acquistano solo forniture alimentari, sia per quelli che affidano il servizio parzialmente o completamente al fornitore con differenti modelli gestionali.

Il CAPITOLATO rappresenta gli impegni che l'Ente intende assumersi e far assumere ai propri appaltatori.

Nella formulazione del capitolato bisogna porre particolare attenzione, oltre alla corretta gestione del servizio, anche alla qualità dei prodotti.

LA STRUTTURAZIONE DEL CAPITOLATO

I titoli principali che vengono indicati nel capitolato sono i seguenti:

- 1) Oggetto dell'appalto;
- 2) Menù;
- 3) Prodotti alimentari;
- 4) Personale;
- 5) Igiene;
- 6) Trasporto e distribuzione dei pasti;
- 7) Valutazione del rispetto dei requisiti del servizio di ristorazione scolastica;
- 8) Valutazione e gestione di eccedenze e avanzi, riduzione della produzione dei rifiuti;
- 9) Penali.

Al fine di poter fornire indicazioni sui capitolati d'appalto per la ristorazione collettiva a supporto di menù corretti, si è scelto di sviluppare solo i titoli

indicati in un capitolato d'appalto che possono sostenere la definizione di menù corretti.

MENÙ

Nella sezione del capitolato avente ad oggetto "Menù" è necessario verificare che siano indicati i punti seguenti:

1) La preparazione dei menù su almeno 4/6 settimane, a rotazione, e la loro diversificazione almeno per il periodo autunno-inverno e primavera-estate.

2) La costituzione dei pasti settimanali che devono prevedere:

- primi piatti a base di cereali (pasta, riso, orzo, mais, ecc.), preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e spesso associati a verdure, ortaggi e legumi;
- secondi piatti composti da carni bianche e rosse, pesce, salumi, uova, formaggi;
- contorno di verdure/ortaggi;
- pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale;
- frutta fresca di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana.

3) L'utilizzo prevalente di olio extravergine di oliva come condimento sia a crudo sia per la cottura, con la possibilità di impiegare il burro solo per poche ricette, al massimo 2 volte al mese.

4) L'utilizzo moderato di sale e comunque sempre iodato.

5) La proposta di uno spuntino a metà mattina che deve fornire un apporto calorico pari all'8% - 10% del fabbisogno giornaliero ed essere costituito preferibilmente da frutta di stagione di semplice consumo. La merenda del pomeriggio, quando fornita, deve essere pari, per apporto calorico e per alimenti componenti, allo spuntino del mattino.

6) La presenza dell'alternativa del "cestino da viaggio", confezionato nella stessa giornata e contenente tutto il necessario per il pasto.

7) L'indicazione della elaborazione, da parte di personale esperto, di diete speciali e della loro fornitura. Le diete speciali riguardano:

- intolleranze e allergie;
- celiachia;
- particolari patologie quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc.

8) La previsione di menù speciali per motivi etico-religiosi: menù musulmano (privo di carne suina), induista (priva di carne bovina), menù privo di carne (con pesce), vegetariano (privo di carne e pesce) e vegano (privo di ogni prodotto di origine animale).

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

10) La presenza di alimenti a lunga conservazione e acqua in bottiglia, impiegati come rimedio a improvvise difficoltà.

11) L'indicazione delle modalità di somministrazione dei pasti. È opportuno che nel capitolato sia inserita una nota che sottolinea la necessità di evitare la somministrazione di una seconda porzione, soprattutto del primo piatto. Per una corretta porzionatura è necessario che gli addetti alla distribuzione siano adeguatamente formati e distribuiscano gli alimenti con appropriati utensili che abbiano la capacità appropriata a garantire la porzionatura idonea con una sola presa.

Il menù elaborato in base a quanto indicato nel capitolato, deve rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità e qualità nutrizionale. Deve essere elaborato secondo i principi di un'alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale, utilizzando anche alimenti tipici al fine di insegnare ai bambini il mantenimento delle tradizioni alimentari.

PRODOTTI ALIMENTARI

Nel capitolato d'appalto vanno definiti sia la merceologia dei prodotti da impiegare, che vanno individuati in base alle caratteristiche tecnologiche, ingredienti, conservabilità, stato di conservazione, shelf-life, confezionamento e imballaggio, filiera, sensorialità, sia il modello organizzativo del servizio che si intende effettuare.

Per quanto concerne il modello organizzativo del servizio, 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 cottura e, comunque, ogni altra attività che intende espletare nell'esecuzione del servizio.

Per quanto riguarda i prodotti da impiegare, il capitolato d'appalto dovrebbe prevedere:

- la descrizione merceologica dei singoli prodotti impiegati;
- la presenza di alimenti a filiera corta, cioè prodotti confezionati a breve distanza dal luogo di consumo che abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola;
- l'espressione della preferenza verso prodotti DOP (Denominazione di origine protetta), IGP (Indicazione geografica protetta), STG (specialità tradizionale garantita) e altre connotazioni locali;

- la presenza di prodotti del mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale;
- il privilegio delle produzioni biologiche o provenienti da produzione integrata.

A parità di requisiti di qualità e di coerenza con modelli di promozione della salute, bisogna porre attenzione ad una valorizzazione sostenibile di prodotti rispettosi dell'ambiente e di altri valori di sistema, direttamente e indirettamente correlati con le politiche alimentari, quali agricoltura sostenibile, benessere animale, tradizioni locali e tipicità, coesione sociale e commercio equo-solidale.

PERSONALE

Nella sezione del capitolato avente ad oggetto "Personale" è opportuno verificare che sia riportato il punto seguente:

1) L'indicazione della formazione di base e dell'aggiornamento continuo in relazione alla situazione organizzativa e alla tipologia di utenza del servizio da prestare. Nello specifico può essere prevista la formazione per:

- preparazione menù base e diete speciali;
- modalità di distribuzione dei menù base e delle diete speciali;
- corretta porzionatura;
- principi dell'alimentazione;
- importanza dei sensi nella scelta alimentare;
- metodologie di comunicazione idonee a condurre i bambini ad un consumo variato di alimenti.

TEMPO DI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Nella sezione del capitolato avente ad oggetto "Tempo di trasporto e distribuzione dei pasti" è necessario verificare che siano indicati i punti seguenti:

1) Ogni trasporto verso le singole sedi di ristorazione dovrebbe essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo anche la qualità organolettica.

2) Per il trasporto dei pasti e delle derrate alle mense scolastiche, è necessario utilizzare contenitori isotermeici o termici idonei, tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi.

3) Le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente (Art. 31 del D.P.R. 327/80) tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura.

VALUTAZIONE E GESTIONE DI ECCEDENZE E AVANZI, RIDUZIONE DELLA PRODUZIONE DI RIFIUTI

Nella sezione del capitolato avente ad oggetto "Valutazione e gestione di eccedenze e avanzi, riduzione della produzione di rifiuti" è necessario verificare che siano indicati i punti seguenti:

- 1) La valutazione dell'eventuale esistenza di eccedenze e/o avanzi di alimenti, con individuazione delle cause per perseguire obiettivi di riduzione e di riutilizzo.
- 2) La proposta di riutilizzo delle eccedenze in luogo del loro smaltimento come rifiuti.
- 3) La previsione di iniziative di educazione ambientale e di educazione al consumo e alla solidarietà come, ad esempio:
 - riciclo dei rifiuti organici (compostaggio);
 - educazione al consumo (accettazione dei cibi, richieste adeguate alla possibilità di consumo, ecc.)
 - iniziative di solidarietà per la destinazione del cibo ad enti assistenziali.

CHECK LIST

DATA _____ COMUNE DI _____

SCUOLA _____

ELEMENTI DEL CAPITOLATO		INDICAZIONI PRESENTI	
		SI'	NO
MENU'	Distribuzione del menù su 4/6 settimane		
	Diversificazione almeno per il periodo autunno-inverno e primavera-estate		
	Costituzione dei pasti settimanali		
	Presenza di pane a ridotto contenuto di sale		
	Presenza di frutta fresca di stagione di almeno tre tipi alla settimana		
	Condimento con olio extravergine di oliva e sale iodato		
	Presenza dello spuntino di metà mattina		
	Presenza del cestino da viaggio		
	Presenza di diete speciali		
	Presenza di diete per motivi etico-religiosi		
	Presenza del menù per situazioni di emergenza		
	Presenza di alimenti a lunga conservazione e acqua in bottiglia per situazioni di emergenza		
	Modalità di somministrazione dei pasti e porzionatura		
	Varietà, stagionalità, prodotti tipici e qualità nutrizionale		
PRODOTTI ALIMENTARI	Descrizione merceologica dei singoli prodotti		
	Presenza di alimenti a filiera corta		
	Presenza di prodotti DOP, IGP, STG		
	Presenza di prodotti del mercato equo-solidale		
	Presenza di prodotti biologici o a produzione integrata		
PERSONALE	Formazione di base e aggiornamento continuo del personale		
TEMPO DI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE	Indicazione dei tempi di percorrenza		
	Utilizzo di contenitori isotermici o termici idonei		
	Rispetto dei parametri tempo/temperatura di arrivo e distribuzione dei pasti		
VALUTAZIONE E GESTIONE DI ECCEDENZE AVANZI, RIDUZIONE DELLA PRODUZIONE DI RIFIUTI	Valutazione dell'esistenza di eccedenze e/o avanzi		
	Proposta di riutilizzo delle eccedenze		
	Previsione di educazione ambientale, di educazione al consumo e alla solidarietà		