

ALLEGATO ALLA DELIBERA N 1256 DEL 6 AGOSTO 2021

**LINEE GUIDA DELLA REGIONE
FRIULI VENEZIA GIULIA
PER L'ESTERNALIZZAZIONE
DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE COLLETTIVA**

Prefazione

La regione Friuli Venezia Giulia ha da sempre dedicato molta attenzione ai servizi di ristorazione collettiva proprio per il ruolo strategico che rivestono nell'attuale organizzazione della società. Nella nostra Regione ogni giorno quasi tre bambini su quattro pranzano a scuola e complessivamente più di una persona su dieci consuma un pasto in mensa. Per facilitare l'adozione in questi contesti di stili alimentari sani, promuovere e migliorare lo stato di salute della popolazione, negli anni precedenti sono state pubblicate le linee guida regionali per l'alimentazione nei nidi d'infanzia, nella ristorazione scolastica e nelle residenze assistenziale.

Il presente documento, che ha visto la partecipazione di esperti di diverse aree di competenza, ha lo scopo di supportare gli Enti nel processo di esternalizzazione del servizio di ristorazione collettiva al fine di declinare nei contratti, nel modo più efficiente possibile, i contenuti delle linee guida regionali sopracitate, i criteri ambientali minimi pubblicati dal Ministero dell'Ambiente, le indicazioni della Commissione Europea per dare valore al cibo e per creare sistemi alimentari più sostenibili.

I pasti erogati nelle collettività costituiscono per le amministrazioni regionali una grande opportunità, sia per il ruolo educativo che può orientare le scelte alimentari individuali, sia per la possibilità di agire sulle policy di approvvigionamento, le quali sono in grado di generare domanda e disponibilità di cibi sani a prezzi accessibili e, contestualmente, di rafforzare i sistemi alimentari per ridurre le disuguaglianze, tutelare l'ambiente e le economie circolari locali.

Questo documento si caratterizza, nel rispetto della disciplina del codice dei contratti pubblici, per il grande impegno nel proporre soluzioni pratiche, finalizzate ad applicare e successivamente monitorare i multicriteri della sostenibilità, mediante specifici strumenti pertinenti e facilmente utilizzabili dagli Enti nelle diverse tipologie di servizio che vogliono affidare a gestori esterni.

L'applicazione anche solo di alcune delle azioni concrete proposte in queste linee guida rappresentano un piccolo ma importante passo verso scelte di maggiore salute per le persone, per le comunità e per l'ambiente, ed in una cornice più ampia, per contribuire coralmemente a raggiungere gli importanti obiettivi della sviluppo sostenibile fissati dalle Nazioni Unite.

Vicepresidente Assessore regionale alla salute, politiche sociali e disabilità delegato alla Protezione civile

Riccardo Riccardi

Scelte e politiche locali per Alimentazione, Salute e Sostenibilità

Promuovere il dialogo e lo scambio di informazioni intersettoriali e “buone pratiche” per la promozione della Salute e i “corretti stili di vita” tra Comuni, Regione, Aziende sanitarie, esperti ed operatori, è la mission fondamentale di Federsanità ANCI FVG, fin dalla sua costituzione nel 1996, sempre d’intesa con ANCI FVG.

I rappresentanti dei citati Enti e soggetti, insieme a quelli delle Aziende Pubbliche Servizi alla Persona (ASP), Case di Riposo comunali, Consorzi, Fondazioni e Federfarma FVG, tutti associati a Federsanità ANCI FVG, hanno approvato il 13 luglio 2021, all’unanimità, il testo di queste “Linee Guida”. Un percorso che ha coinvolto, fin dall’inizio, nel Gruppo di Lavoro, insieme ai rappresentanti del Sistema sanitario regionale e agli esperti di alimentazione, anche i referenti di Federsanità ANCI FVG, di ANCI FVG, della Ristorazione scolastica dei Comuni e delle Strutture Residenziali per Anziani e/o Case di Riposo comunali.

Le “Linee Guida” costituiscono uno strumento fondamentale perché forniscono indicazioni operative molto utili per i Comuni e per tutti gli operatori sulle priorità e le scelte più adeguate fondate, ad esempio, su informazioni utili, dati e criteri per bandi, gare, capitolati, nonché utili sistemi di verifica e controllo per la qualità della ristorazione collettiva.

Promuovere e rafforzare, a livello locale, la collaborazione interistituzionale, per facilitare scelte alimentari più salutari, in particolare presso gli asili nido, scuole, ospedali, case di riposo, istituzioni pubbliche e luoghi di lavoro riveste un ruolo strategico nell’influenzare le preferenze e gli “stili di vita”, e quindi la salute delle persone nell’intero corso della loro vita. In questo contesto strategico le istituzioni sono chiamate a dare il loro contributo per incidere sulle scelte alimentari individuali e collettive, nonché sulle necessarie politiche locali.

Federsanità ANCI FVG, insieme ad ANCI FVG, si impegnerà insieme alla Regione, per informare e aggiornare i Comuni su questi temi, diffondere e promuovere l’attuazione delle Linee Guida sull’intero territorio regionale e farle conoscere, quale “buona pratica”, anche a livello nazionale tramite le rispettive Associazioni.

Giuseppe Napoli, Presidente Federsanità ANCI FVG

Gruppo di lavoro

Bariviera Daniela, Comune di Sacile

Barocco Giulio, SIAN, Azienda Sanitaria Universitaria "Giuliano isontina"

Cauz Federica, Comune di Pordenone

Cortelazzo Francesca, SIAN, Azienda Sanitaria Universitaria "Friuli centrale"

Del Bianco Antonella, Comune di Trieste

Del Fabbro Tiziana, Federsanità ANCI

Del Giudice Pietro, SIAN, Azienda Sanitaria Universitaria "Friuli centrale"

D'Angelo Matteo, Scuola di specializzazione in Igiene e medicina preventiva, Università di Udine

Di Luch Roberto, SIAN, Azienda Sanitaria "Friuli occidentale"

Fichera Martina, Azienda Regionale di Coordinamento per la Salute Udine

Lenarduzzi Flavia, Comune di Pordenone

Mauro Manuela, SIAN, Azienda Sanitaria Universitaria "Friuli centrale"

Michelin Sabrina, ASP "Fondazione E. Muner De Giudici" Pradamano

Missan Rossana, ASP ITIS di Trieste

Savoia Aldo, SIAN, Azienda Sanitaria Universitaria "Friuli centrale"

Stuto Fabiola, SIAN, Azienda Sanitaria "Friuli occidentale"

Tibaldi Claudio, SIAN, Azienda Sanitaria Universitaria "Friuli centrale"

Trani Gabriella, SIAN, Azienda Sanitaria Universitaria "Friuli centrale"

Trevisi Luciano, Comune di Udine

INDICE

Acronimi e abbreviazioni	pag. 7
Introduzione	pag. 8
1. I servizi di ristorazione collettiva	pag. 9
2. Le aree di miglioramento	pag. 11
3. Ristorazione collettiva: quali obiettivi	pag. 12
4. Le aree di qualificazione del servizio	pag. 13
4.1 Area ristrutturazione, ambienti e attrezzature	pag. 13
4.2 Area approvvigionamenti	pag. 14
4.3 Area impatto ambientale e sostenibilità	pag. 15
4.4 Area processi di produzione	pag. 15
4.5 Area qualificazione e formazione del personale	pag. 16
4.6 Area standard nutrizionali	pag. 17
4.7 Area customer satisfaction	pag. 17
4.8 Area verifica e ricerca della qualità	pag. 18
5. Il codice dei contratti: la stesura dei documenti di gara	pag. 20
5.1 Il bando e le altre forme di pubblicità della procedura	pag. 21
5.2 Il disciplinare di gara: scelte strategiche e possibili soluzioni	pag. 21
5.2.1 I requisiti di partecipazione	pag. 21
5.2.2 La quantificazione della base d'asta	pag. 22
5.2.3 Il sistema di valutazione delle offerte	pag. 22
5.2.3.1 I criteri premiali	pag. 23
5.2.3.2 La formula per la determinazione dell'elemento economico	pag. 23
5.2.4 Altre tipologie di affidamento e di contratto	pag. 24
5.2.4.1 L'affidamento sotto soglia comunitaria	pag. 24
5.2.4.2 Appalto o concessione	pag. 25
5.2.4.3 Appalti e concessioni riservati	pag. 26

5.2.5 Altri suggerimenti	pag. 26
5.3 Capitolato speciale d'appalto	pag. 27
5.4. Schema di contratto	pag. 29
6. Modelli e proposte	pag. 30
6.1 Priorità della ristorazione collettiva	pag. 30
6.2 Criteri premiali: alcune proposte	pag. 31
6.3 Schema-tipo di capitolato speciale d'appalto	pag. 45
6.4 Schema-tipo di contratto	pag. 53
6.5 Approfondimenti tecnici per promuovere la qualità alimentare	pag. 65
6.5.1 Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari	pag. 65
6.5.2 Procedure operative: fasi di ricevimento, preparazione, allestimento, trasporto e somministrazione	pag. 66
6.5.3 Cronoprogramma	pag. 70
6.5.4 Organigramma	pag. 71
6.5.4.1 Funzionigramma, carico di lavoro, modello organizzativo, dettaglio del personale impiegato attualmente	pag. 71
6.5.4.2 Organico operativo	pag. 72
6.5.5 Cronoprogramma piano formazione non obbligatoria	pag. 73
6.5.6 Menù e grammature degli alimenti	pag. 74
6.5.7 Customer satisfaction survey	pag. 77
6.5.8 Schede di offerta merceologica	pag. 79
6.5.8.1 Dichiarazione menù tipo: impiego prodotti agro-alimentari certificati/qualificati	pag. 79
6.5.8.2 Dichiarazione percentuali aggiuntive espresse in peso per referenze	pag. 79
6.5.8.3 Dichiarazione delle frequenze annuali di impiego dei prodotti premianti/offerti per la preparazione dei pasti indicati nel menù	pag. 80

6.5.9 Manuale operativo per le attività delle commissioni mensa/comitato familiari/commissioni vitto	pag. 80
6.5.10 Progetti di educazione alla cultura del cibo e della sostenibilità	pag. 84
6.5.11 Certificazioni	pag. 85
6.6 Verifica della qualità igienica del servizio	pag. 86
Bibliografia e sitografia	pag. 95

Acronimi e abbreviazioni

AQUA	Agricoltura, Qualità, Ambiente
ANAC	Autorità Nazionale Anticorruzione
BIO	Biologico
CAM	Criteri Ambientali Minimi
CCR	Centro Comune di Ricerca
CE	Commissione Europea
CM	Commissione Mensa
DOP	Denominazione di Origine Protetta
DUVRI	Documento Unico per la Valutazione Rischi da Interferenze
ECM	Educazione Continua in Medicina
EMAS	Eco-Management and Audit Scheme
EN	Comité Européen de Normalisation
F2F	Farm to Fork
FAO	Food and Agriculture Organization
FSM	Food Safety Management
FVG	Friuli Venezia Giulia
GNC	Gas Naturale Compresso
GNL	Gas Naturale Liquido
GPL	Gas di Petrolio Liquefatto
GPP	Green Public Procurement
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
IFAD	International Fund for Agricultural Development
IGP	Indicazione Geografica Protetta
INPS	Istituto Nazionale della Previdenza Sociale
ISO	International Organization for Standardization
MIPAAF	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
MIUR	Ministero dell'Istruzione — Ministero dell'Università e della Ricerca
MS	Ministero della Salute
NACCP	Nutrient and hazard Analysis of Critical Control Point
OMS	Organizzazione Mondiale della Sanità
ONLUS	Organizzazione Non Lucrativa di Utilità sociale
ONU	Organizzazione delle Nazioni Unite
PA	Pubblica Amministrazione
QL	Qualitativi
QT	Quantitativi
RC	Ristorazione Collettiva
SCIA	Segnalazione Certificata di Inizio Attività
SDG	Sustainable Development Goals
SGA	Sistema di Gestione Ambientale
SGE	Sistema di Gestione dell'Energia
SGQ	Sistema di Gestione per la Qualità
SPP	Sustainable Public Procurement
SIAN	Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione
SQN	Sistema di Qualità Nazionale zootecnia
SQNPI	Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata
SSL	Sistema di gestione per la Salute e sicurezza sul Lavoro
UE	Unione Europea
UNDP	United Nations Development Programme
UNI	Ente nazionale italiano di unificazione
UNICEF	United Nations International Children's Emergency Fund
WFP	World Food Programme

Introduzione

Le presenti linee guida si pongono l'obiettivo di fornire un supporto agli enti pubblici e alle organizzazioni private chiamati a gestire l'esternalizzazione dei servizi di ristorazione collettiva. Sono state redatte da un gruppo di lavoro multidisciplinare, formato da operatori della sanità regionale e da rappresentanti di enti locali del Friuli Venezia Giulia, e raccolgono indicazioni tecnico-gestionali destinate alle stazioni appaltanti. Queste ultime potranno adattare, modificare e completare i modelli e gli schemi forniti in funzione delle proprie esigenze.

Il documento richiama nel metodo e nei contenuti lo schema di Decreto del Ministro della Salute, di concerto con il Ministro dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare e con il Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, concernente le *"Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica"* (parere favorevole della Conferenza Unificata Rep. Atti n. 3/CU del 15/01/2020) e riprende molti temi del rapporto tecnico in ambito scolastico *"Public Procurement of Food for Health"* (pubblicato dalla Commissione Europea nel 2017) e della Direttiva 2014/24/UE sugli appalti pubblici.

Il rapporto tecnico della Commissione Europea ha in particolare lo scopo di raccogliere in uno strumento concreto le migliori pratiche e condividerle a livello comunitario, ponendosi diversi obiettivi, in un quadro sistemico al quale anche le presenti linee guida intendono riferirsi.

Si ritiene quindi che le politiche dei singoli enti coinvolti possano orientare lo sviluppo e il miglioramento dei servizi di ristorazione collettiva, facilitando il lavoro intersettoriale fra salute, pubblica amministrazione, istruzione, assistenza, agricoltura e ambiente.

Queste linee guida vogliono offrire un contributo nel creare maggiore consapevolezza in ambito di salute, valore del cibo e approvvigionamenti pubblici, ottenendo nel breve - medio - lungo periodo benefici economici, ambientali e sociali, attraverso la generazione di nuove idee, tradotte in prodotti e servizi innovativi, coerenti con i principi dello sviluppo sostenibile.

È forte la convinzione che l'accesso a un cibo sano, sicuro e sostenibile possa essere compiutamente garantito da alimenti sicuri, a minor impatto ambientale e conformi alle raccomandazioni nutrizionali, anche attraverso l'aumento di consapevolezza e responsabilità sociale di tutti gli attori della ristorazione collettiva, con particolare riguardo agli operatori del settore alimentare.

Le linee guida si articolano in una parte introduttiva (sezione 1, 2, 3), che fornisce la cornice entro la quale le stazioni appaltanti possono trovare un orientamento al percorso da svolgere, sin dalla redazione dei documenti di gara. In tale contesto sono richiamati alcuni elementi fondanti, su cui possono essere basate le decisioni di enti e amministrazioni.

Le aree di qualificazione del servizio (sezione 4) riprendono quanto riportato nello schema di Decreto del Ministro della Salute relativo alle *"Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica"* (2020) e interpretano gli aspetti della qualità del servizio di ristorazione collettiva.

Le sezioni 5 e 6 riportano i contenuti tecnici per la stesura dei documenti di gara (disciplinare e capitolato d'appalto), sia dal punto di vista degli aspetti propriamente amministrativo - contrattuali, sia sotto il profilo organizzativo, sanitario e nutrizionale del servizio di ristorazione. Tali contenuti dovranno essere adattati al proprio contesto e agli obiettivi che l'Ente intende perseguire. Alcuni di questi aspetti sono stati particolarmente approfonditi e potranno essere utilizzati completamente o in parte, in funzione della complessità dell'appalto.

Il documento contiene riferimenti normativi che, richiamati senza pretesa di esaustività, sono aggiornati al momento in cui la redazione viene chiusa. Le stazioni appaltanti dovranno pertanto effettuare una verifica preventiva al loro uso nei documenti di gara. Allo stesso modo, considerato che le linee guida vedono la luce nel corso dell'emergenza Covid-19, nella progettazione e anche nello svolgimento dell'appalto, gli enti dovranno tener conto di questo mutato contesto con le sue peculiari sfide gestionali e organizzative, e con l'inevitabile impatto sui costi dei servizi da essi offerti.

1. I SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

Evoluzione storico/sociale

L'attuale organizzazione e offerta della ristorazione collettiva (RC) è il risultato dei processi di cambiamento sociale e demografico che hanno interessato la nostra società nello scorso secolo. L'evoluzione degli ultimi decenni ha visto l'abbandono dell'antico ruolo *caritatevole - assistenziale* della ristorazione collettiva, che nel tempo ha spostato il suo impegno sul fronte della qualità, curando il profilo nutrizionale, organolettico e ristorativo di servizio. Molte sono state le ragioni di tale tendenza, tra queste l'evoluzione del mercato del lavoro, che ha visto una progressiva crescita del settore dei servizi. A questo si è aggiunto l'aumento dell'occupazione femminile, con la conseguente necessità di riorganizzare la vita familiare, nonché la diminuzione del numero dei componenti per famiglia e l'aumento delle famiglie monoparentali. L'evoluzione del quadro sociale ha mutato anche l'assetto scolastico con l'inserimento progressivo del tempo pieno, del tempo prolungato e del doposcuola. Sia in Europa che in Italia la RC contribuisce per circa la metà della produzione dei pasti consumati fuori casa. Il peculiare contesto operativo, le dimensioni e le potenzialità della ristorazione collettiva fanno oggi convergere molta attenzione su questo settore, suddiviso in 3 principali segmenti: ristorazione scolastica, aziendale e sociosanitaria/assistenziale.

Ruolo, collocazione e cornice politica

A partire dal secondo millennio si assiste, sia a livello internazionale che comunitario e nazionale, a una maggiore consapevolezza del ruolo strategico che questo servizio riveste in molte politiche istituzionali. Oltre alle consolidate funzioni volte a garantire pasti sani, sicuri e bilanciati, con sempre maggiore evidenza si pone la questione della sostenibilità degli approvvigionamenti. Il potere d'acquisto delle istituzioni pubbliche rappresenta così un'opportunità significativa per orientare il mercato verso l'innovazione e per supportare le tre dimensioni interconnesse dello sviluppo sostenibile: protezione dell'ambiente, sviluppo sociale e sviluppo economico. Questo potenziale strategico del settore viene oggi ben esplicitato negli atti di indirizzo di istituzioni quali ONU, OMS, FAO, UNDP, Unione Europea e, a livello nazionale, di diversi Ministeri. Tra i documenti di rilievo, negli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) 2030, definiti dall'ONU nella risoluzione 70/1 – 2015, l'obiettivo 12.7 indica di *“promuovere pratiche sostenibili in materia di appalti pubblici, in conformità alle politiche e priorità nazionali”*. A questa finalità si collegano anche alcuni sostanziali passaggi della comunicazione della Commissione Europea (2020) 381: *Farm to Fork – Strategy For a fair, healthy and environmentally-friendly food system (F2F Strategy)*, che si colloca al centro del Green Deal europeo per rendere l'UE il primo continente a impatto climatico zero entro il 2050.

Le fonti e gli atti sopracitati sono coerentemente orientati a promuovere a livello locale una collaborazione interistituzionale, per facilitare scelte alimentari più salutari, in particolare in ambienti come asili nido, scuole, ospedali, istituzioni pubbliche e luoghi di lavoro. La RC ha un ruolo importante nell'influenzare le preferenze e gli stili alimentari, e quindi la salute delle persone nel corso della loro vita. È un contesto insostituibile per incidere sulle scelte alimentari individuali e collettive, con effetti concreti nel confronto di indirizzi, pratiche e sostenibilità degli agro - ecosistemi alimentari.

Il nostro contesto

Attualmente oltre l'8% degli italiani mangia in mensa, con un indice di penetrazione della RC più alto al Nord. In Friuli Venezia Giulia l'11% dei residenti utilizza mediamente questo servizio. Nel nostro Paese vengono prodotti dalla RC ogni giorno 4,5 milioni di pasti, dei quali più della metà destinati alle scuole. Nella Regione Friuli Venezia Giulia vengono serviti quotidianamente più di 130.000 pranzi, di questi oltre il 60% viene somministrato nelle ristorazioni scolastiche.

I diversi contesti della ristorazione collettiva

Nel corso del tempo è mutato soprattutto il ruolo del segmento della RC dedicato al pasto a scuola. Il pranzo consumato in questo ambiente privilegiato ha assunto progressivamente una valenza complessa e punta oggi al raggiungimento di una condizione di benessere nutrizionale, psicologico e relazionale. Di conseguenza, anche per il costante aumento degli utenti del servizio, è cresciuto il ruolo strategico della ristorazione scolastica nell'organizzazione comunale, e ciò di pari passo con la sempre maggiore attenzione dell'opinione pubblica nei confronti delle tematiche educative e degli obiettivi di salute. In questo ambito si sta ampliando la richiesta di risposte ai rinnovati bisogni sociali associati all'incremento del disagio economico di alcune fasce di popolazione.

Anche nelle strutture residenziali per anziani i pasti svolgono un ruolo importante, non solo sullo stato di salute in termini preventivi e curativi, ma anche come momento conviviale che scandisce la giornata e come gratificazione di bisogni psico-affettivi.

Negli ultimi anni è cresciuta inoltre anche la sensibilità dei consumatori verso temi quali salute e sostenibilità; questo, seppure in maniera a volte disomogenea, ha influenzato positivamente le strategie e le scelte di mercato delle imprese della RC.

Lo scopo di questo documento: un supporto alla salute, alla sostenibilità e alla qualità

I servizi di RC si sono dotati negli anni di documenti contrattuali sempre più puntuali nella richiesta delle prestazioni da erogare e devono ora affrontare l'esigenza di qualificare il servizio attraverso la soddisfazione di numerosi requisiti appartenenti a diverse aree specifiche, che concorrono alla definizione della qualità globale. Dalla garanzia della sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, quale prerequisito fondamentale, il processo di qualificazione prosegue coerentemente con le azioni adottate per elevare progressivamente le aree inerenti agli approvvigionamenti, agli ambienti e relativi processi di produzione, alla formazione, all'impatto sull'ecosistema e sulla sostenibilità, alla soddisfazione del cliente e alla verifica e ricerca della qualità.

Tenuto conto dell'attuale centralità della RC nei programmi di prevenzione, ma anche dei prossimi cambiamenti sociodemografici, che vedranno un ulteriore sviluppo di alcuni segmenti del settore, questa guida è stata pensata con l'obiettivo di raccogliere un'articolata serie di soluzioni operative. Tali soluzioni sono finalizzate a sostenere le organizzazioni pubbliche e private nel superamento delle principali criticità, in modo da progettare, gestire e controllare il servizio di RC, in coerenza con le indicazioni specifiche delle linee guida regionali per le RC dei nidi d'infanzia, delle scuole e delle strutture per anziani.

Si vogliono quindi fornire in questo lavoro indicazioni tecnico-gestionali che possano costituire una sorta di "guida operativa generale", da adattare alle diverse esigenze delle stazioni appaltanti.

Piani delle emergenze

La pandemia di COVID-19 ha messo in evidenza l'importanza di creare un sistema alimentare solido e resiliente, che funzioni in tutte le circostanze, per affrontare non solo la minaccia diretta di una specifica malattia infettiva, ma anche il bilancio indiretto che la cattiva alimentazione determina sullo stato nutrizionale e sulla salute. FAO, OMS, UNICEF, WFP e IFAD raccomandano congiuntamente ai Paesi di investire nel lungo periodo per migliorare i programmi di assistenza alimentare d'emergenza soprattutto nell'ambito dei pasti scolastici, spesso unica fonte di nutrimento sano e bilanciato per i bambini delle famiglie vulnerabili in crescente aumento. Nella comunicazione (2020) 381 *F2F Strategy*, la Commissione Europea dedica ampio spazio a descrivere gli impegni futuri, tesi a intensificare il coordinamento di una risposta europea comune alle crisi che colpiscono i sistemi alimentari, al fine di garantire la *Food Safety* e la *Food Security*, rafforzare la salute pubblica e mitigarne l'impatto socioeconomico negli Stati della UE.

2. LE AREE DI MIGLIORAMENTO

L'OMS e il Ministero della Salute ci ricordano che le azioni di prevenzione, declinate nel contesto della RC, possono esitare in un guadagno di salute e raccomandano di agire anche in questo contesto per affrontare le criticità dello stato di nutrizione, rappresentate dalla prevalenza della malnutrizione per eccesso e/o per difetto, particolarmente elevata nelle fasce di popolazione più fragili: bambini, anziani e degenti.

Dall'analisi dell'esperienza condivisa negli ultimi anni emergono luci e ombre. L'attenzione a questi temi è cresciuta e gli enti locali hanno preso sempre più consapevolezza dell'evoluzione, del ruolo strategico e dell'importanza della RC. Ma solo alcuni di essi dispongono di sufficienti risorse economiche, professionali e/o organizzative, in grado di attuare puntualmente, nei servizi appaltati della RC, i contenuti del codice dei contratti pubblici, i sistemi di controllo e di monitoraggio, i programmi di prevenzione nutrizionale, i criteri ambientali minimi e quelli sociali, l'equità sociale della prestazione, l'inclusione delle piccole e medie imprese della filiera agroalimentare locale, l'integrazione dei criteri di qualificazione per rispondere alle esigenze dell'utenza e garantire così la scelta del modello organizzativo e gestionale più adatto al proprio contesto.

Anche per alcune di queste ragioni le aziende di RC a volte devono affrontare una serie di sfide, quando si accingono a contrattare con la Pubblica Amministrazione. I problemi più ricorrenti si rinvengono già nella qualità dei documenti di gara e nelle procedure disimpegnate dalle stazioni appaltanti. È frequente la semplice copia dei documenti di gara predisposti da altre amministrazioni e successivamente adattati; questo può generare problemi sia in fase di gara che in fase di esecuzione contrattuale. In alcuni casi le richieste della stazione appaltante non possono essere soddisfatte, ad esempio se si prevedono numerose sedi e una finestra temporale di consegna molto stretta (*"...le consegne degli alimenti devono essere effettuate tutte tra le ore 8.00 e le ore 8.30 in tutte e 15 le mense cittadine"*).

Elementi di criticità possono trovarsi nelle tabelle merceologiche, in quanto le medesime risultano troppo generiche o esageratamente specifiche, non fornendo informazioni idonee a garantire la consegna dei prodotti desiderati o limitando in modo eccessivo la gamma dei prodotti che il concorrente può offrire. A volte non viene adeguatamente valutato il tema della reale disponibilità sul mercato dei beni/servizi richiesti, oppure gli stanziamenti sono inadeguati rispetto all'impegno richiesto ai concorrenti. Anche i fabbisogni stimati possono essere imprecisi (scarsi o esagerati) e le frequenze/modalità di ordine e consegna possono risultare non coerenti rispetto ai risultati attesi.

3. RISTORAZIONE COLLETTIVA: QUALI OBIETTIVI

Nella fase preliminare della progettazione del servizio di RC, il decisore *“ultimo”* (organo di governo dell'ente) dovrebbe interrogarsi circa la filosofia complessiva che deve connotare il servizio di RC e delineare gli obiettivi generali e specifici da raggiungere in un arco temporale predefinito. Nella definizione dei possibili obiettivi si dovrebbe tener debito conto delle caratteristiche del proprio contesto, della tipologia della propria organizzazione e della concreta disponibilità di adeguate risorse umane, finanziarie e tecniche nell'orizzonte temporale individuato. A questa prima fase preliminare, dovrebbero seguire i momenti di negoziazione e condivisione della strategia, scelta con gli uffici chiamati a dare concreta attuazione agli indirizzi gestionali, l'allocazione definitiva delle risorse, per poi giungere all'assetto definitivo di un *“progetto operativo”* che porterà alla stesura della documentazione prevista dal Codice dei Contratti.

In questa cornice, le stazioni appaltanti dovrebbero tendere a un guadagno in termini di efficienza, migliorando la produttività delle risorse utilizzate per offrire un servizio di ristorazione collettiva di qualità, capace di recepire le indicazioni e le raccomandazioni sui temi della salute e dello sviluppo sostenibile.

In relazione a quanto riportato nei capitoli precedenti, è necessario quindi adottare attente strategie di approvvigionamento basate sia sul fronte del miglioramento costante dei processi, affinché semplicità, efficienza ed economicità siano sempre garantite, sia nell'ambito dell'acquisto di beni e servizi a condizioni ottimali, tenendo conto del prezzo di acquisto, delle condizioni di pagamento, della qualità del prodotto o del servizio e della disponibilità e affidabilità dei fornitori, ai quali – purché qualificati – devono essere offerte pari opportunità di partecipare alle gare d'appalto. In questo contesto risulta di particolare importanza il rispetto dei più elevati standard etici e professionali per stabilire un rapporto reciprocamente vantaggioso con fornitori e utenti.

Il confronto con organizzazioni simili per caratteristiche e dimensioni può contribuire all'affinamento e miglioramento dei processi.

4. LE AREE DI QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO

Le componenti della qualificazione dei diversi servizi di ristorazione sono multidimensionali, e in alcuni casi, richiedono impegni di sistema e di lungo periodo per ottenere i risultati programmati.

Di seguito sono sintetizzate le principali aree che possono concorrere al miglioramento della prestazione.

Ogni area di qualificazione rimanda agli *“approfondimenti tecnici per promuovere la qualità alimentare”*, con documenti, modelli, riferimenti, tabelle e link utili per trattare più nel dettaglio le tematiche.

L'articolazione delle otto aree di questo capitolo è stata utilizzata anche per la redazione del catalogo dei criteri premiali (o *“premiati”*) proposti (vedi capitolo 6.2).

Un documento autorevole che può essere usato come riferimento è l'*“EU green public procurement criteria for food, catering services and vending machines”* nelle parti dedicate alla specifiche tecniche e ai criteri premiali:

[https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/190927_EU_GPP_criteria_for_food_and_catering_services_SWD_\(2019\)_366_final.pdf](https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/190927_EU_GPP_criteria_for_food_and_catering_services_SWD_(2019)_366_final.pdf)

Si suggerisce inoltre di prendere visione sul sito della Commissione Europea della parte dedicata alle buone pratiche e ai casi degli appalti pubblici verdi per la ristorazione collettiva https://ec.europa.eu/environment/gpp/case_group_en.htm

Va inoltre richiamata l'attenzione al peculiare scenario della pandemia da COVID-19, che ha fatto emergere la necessità di predisporre strumenti contrattuali adatti anche a rispondere immediatamente alle diverse emergenze che si possono presentare durante l'esecuzione del servizio. Per superare questa problematica, potrebbe essere utile prevedere l'inserimento di clausole dedicate alle emergenze che contemplino sia l'applicazione di ulteriori procedure operative disposte dall'autorità sanitaria, sia la flessibilità delle produzioni/somministrazioni in funzione delle mutate esigenze territoriali, delle diverse tipologie di potenziali utenze e dei loro bisogni essenziali, mantenendo peraltro le componenti qualitative dell'offerta anche dal punto di vista nutrizionale. Più specificatamente, nell'ambito del processo di produzione degli alimenti nel periodo di emergenza pandemica da COVID-19, sarà necessario che sia assicurata la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia, detersione e disinfezione, come richiesto dalla normativa in materia e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore. Inoltre sarà indispensabile integrare alcune ulteriori indicazioni *ad interim* specifiche per i differenti segmenti della ristorazione collettiva, atte a prevenire il contagio delle diverse categorie di utenti e di lavoratori.

4.1 Area ristrutturazione, ambienti e attrezzature

Nel complesso e articolato processo di qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva, gli spazi dedicati alla produzione e alla somministrazione dei pasti rappresentano un prerequisito anche per supportare comportamenti alimentari corretti nella popolazione. In tutti i *setting* della RC, per quanto possibile, andrebbero declinati i criteri descritti nel capitolo 3.3 *Il benessere nell'ambiente scuola* delle *Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica*. In particolare sembra utile sottolineare che *“...Il benessere e il comfort espressi dall'ambiente indoor ideato per assolvere all'atto di nutrirsi compenetra molteplici aspetti che tengono conto dei bisogni psico - fisiologici e sensoriali...”*. Le nuove opere e le ristrutturazioni dovrebbero seguire i principi dell'architettura ergonomica, tesi a introdurre tutte quelle soluzioni tecniche che hanno dimostrato una ricaduta positiva sul gradimento del pasto, come ad esempio l'intensità sonora, le condizioni termo - igrometriche, la qualità dell'aria, l'illuminazione e la finestratura aperta su spazi verdi. Anche il grado di libertà percepita può contribuire al benessere durante il pasto: si

esprime in funzione dei volumi architettonici, della superficie per utente, delle caratteristiche degli arredi scelti per i locali di somministrazione, della loro collocazione e del numero di posti per tavola. Nel caso dei locali mensa con servizio self service, la disposizione e la presentazione dei banchi di somministrazione possono giocare un ruolo importante per contribuire a stimolare il consumo di frutta, verdura, minestre e legumi. La realizzazione di isole dedicate alla somministrazione di verdura e frutta oppure di linee self-service che, all'inizio del percorso, offrono frutta e preparazioni a base vegetale, esprimono al meglio il contributo della progettazione nel modificare positivamente l'ambiente alimentare *indoor* in alcuni contesti, ferma restando la necessità di garantire le misure di prevenzione legate all'emergenza Covid del periodo nel quale queste linee guida sono pubblicate. Le caratteristiche strutturali dei locali di produzione, preferibilmente progettate con legame di produzione espresso o fresco/caldo (come indicato nello schema di Decreto del Ministro della Salute concernente le *Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione collettiva*), oltre a rispettare le normative cogenti, dovrebbero tenere conto di un adeguato rapporto tra superficie e volume produttivo attuale e potenziale sviluppo della domanda del contesto territoriale. Nella fase di progettazione dei locali di produzione potrà essere perseguito il benessere dei lavoratori, anche migliorando l'ergonomia e l'ottimizzazione degli spazi con l'installazione di tutte le attrezzature utili a innalzare la *performance* globale del servizio di ristorazione.

4.2 Area approvvigionamenti

Nella scelta delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari l'Ente può fare riferimento alle *"liste merceologiche"* contenute nelle linee guida regionali di riferimento (es. *Linee guida per la ristorazione scolastica*, *Linee guida per l'alimentazione nei nidi di infanzia*, *Linee guida per la ristorazione nelle residenze per anziani*); le variazioni/integrazioni rispetteranno i criteri ispiratori dei documenti ufficiali di riferimento (vedi capitolo 6.5.1). La lista merceologica sarà coerente con quanto previsto dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, conosciuto come Green Public Procurement (GPP), piano finalizzato alla salvaguardia dell'ambiente mediante l'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) anche per la filiera della ristorazione collettiva, che sono differenziati a seconda dei diversi settori e utenza (vedi capitolo 6.5.1). Sarebbe opportuno che le derrate richieste fossero costituite prevalentemente da prodotti freschi (in particolare frutta, ortaggi, verdura, pane, latte, carni, alcune specie ittiche), in taluni casi anche definendo il tempo tra raccolta/lavorazione e consumo (in particolare per l'ortofrutta). Si mira a ridurre il consumo di prodotti prelaborati e di V gamma, in particolare nella ristorazione scolastica, aziendale e nei reparti ospedalieri di pediatria non è consentita la somministrazione di carne e pesce ricomposti, prefritti o preimpanati. Per quanto riguarda l'ortofrutta, dovrà essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) o quello riportato nell'allegato A dei CAM oppure secondo i calendari regionali. Uno strumento di grande utilità per la tutela della freschezza delle referenze è rappresentato dal piano di approvvigionamento, che riporta i termini di conservabilità residua a partire dalla data di consegna dei prodotti alimentari presso la cucina. La qualificazione delle referenze è definita dalle certificazioni di prodotto biologico, denominazione di origine protetta (DOP), indicazione geografica protetta (IGP), ma anche Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI), Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQN), sistemi di qualità regionali riconosciuti (es. marchio regionale AQUA), con indicazione prodotto di montagna, da agricoltura sociale, da commercio equo e solidale (*Fairtrade Labelling Organizations*, *World Fair Trade Organization* o equivalenti), coerentemente armonizzati con le indicazioni nutrizionali delle linee guida di riferimento. Come indicato dai CAM, le diverse referenze potranno essere ulteriormente valorizzate con peso diverso nella componente premiante del capitolato speciale d'appalto. Da sottolineare come, tra i criteri premianti dei CAM, sono indicati al primo punto anche i prodotti agroalimentari a chilometro zero e a filiera corta (con relative definizioni e riferimenti normativi). Questa scelta può avere diverse ricadute sinergiche sull'economia circolare del territorio e sui percorsi di educazione alimentare/ambientale svolti a scuola e nelle fattorie didattiche. Al fine di attivare questo processo circolare e di agevolare gli enti pubblici della Regione nella progettazione delle gare per l'affidamento dei

servizi di ristorazione collettiva, l'Amministrazione regionale promuove la realizzazione e l'aggiornamento di elenchi geo referenziati delle imprese agricole e agroalimentari con sede operativa in Regione

4.3 Area impatto ambientale e sostenibilità

La forte relazione tra la filiera della ristorazione collettiva e la relativa pressione sulle risorse ambientali, ha guidato il Programma Ambientale dell'ONU e la Commissione Europea nella definizione dei sopracitati strumenti del GPP, che individuano a livello nazionale specifici CAM per l'affidamento del servizio di RC e che prevedono inoltre l'acquisto di beni non alimentari. Un ulteriore passo, che questa filiera può compiere nella direzione di una qualificazione tesa a raggiungere gli obiettivi dello sviluppo sostenibile dell'agenda per il 2030 dell'ONU, può esprimersi in modo significativo nelle politiche supportate dalla Commissione Europea per il *Sustainable Public Procurement (SPP)* e per la *Partnership on Smart Cities and Communities*. Tra le principali misure previste dal SPP integrate nei recenti CAM, per agire positivamente sui determinanti sociali ed economici e garantire le *due diligence* lungo la filiera di alcune referenze, possono essere inserite le verifiche delle condizioni di lavoro e di vita dei braccianti agricoli, del rispetto dei diritti umani, della legislazione nazionale sul lavoro agricolo e dell'assenza di caporalato. Le indicazioni possono essere applicate a livello regionale e locale attivando le relazioni con le produzioni a chilometro zero e da filiera corta, vocate in alcuni casi anche alla conservazione di varietà e di razze autoctone, interconnesse con le condizioni pedoclimatiche territoriali. Le azioni previste dai programmi per le *Smart Cities and Communities* si focalizzano sull'impiego sostenibile dell'energia, sulla riduzione degli impatti architettonici e sui piani per la minimizzazione dei consumi idrici, dell'emissione di gas serra e della produzione di rifiuti degli edifici e degli impianti comunali. In merito alla generazione di sprechi alimentari si richiamano le indicazioni cogenti e premianti dei CAM, le raccomandazioni indicate nelle *"Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti"* pubblicate dal Ministero della Salute. Infine, sempre in questo ambito, può essere utile integrare quanto inserito nell'allegato alla Delibera di Giunta della regione FVG 66/2018 al capitolo *"Prevenzione dello spreco alimentare"* delle *Linee Guida per la ristorazione nelle residenze per anziani*.

4.4 Area processi di produzione

Quest'area della qualificazione del servizio, che contemporaneamente rappresenta una priorità e un prerequisito, si basa sull'individuazione delle misure per la garanzia della sicurezza alimentare e nutrizionale nel breve termine (prevenzione delle contaminazioni/tossinfezioni) e medio - lungo termine (prevenzione/trattamento di molte patologie croniche non trasmissibili). Tali misure sono declinate e applicate nei diversi processi di produzione, prendendo a riferimento sia i contenuti del *Manuale di corretta prassi operativa per la ristorazione collettiva* approvate dal Ministero della Salute (DGISAN 0042521 - P 18/12/2012), sia le indicazioni del documento *Valutazione delle criticità nazionali in ambito nutrizionale e strategie di intervento 2016 - 2019* (Rep. Atti n.222/CRS del 24.11.2016). Tra queste indicazioni, riprese nello schema di Decreto del Ministro della Salute concernente le Linee di Indirizzo per la ristorazione collettiva, si richiama l'adozione dell'innovativo processo *Nutrient Analysis and Critical Control Points (NACCP)*, finalizzato al rispetto del valore nutrizionale e organolettico dei piatti finiti. Le misure per l'applicazione del processo NACCP, che in buona parte sono sovrapponibili a quelle del sistema di gestione della sicurezza alimentare (e in particolare al sistema HACCP), possono essere articolate nelle quattro macrofasi che compongono il flusso di produzione della refezione collettiva: approvvigionamento - ricevimento, conservazione, preparazione - cottura, somministrazione, come meglio dettagliato negli allegati (vedi capitolo 6.5.2). L'inserimento nei documenti di gara anche delle misure atte a garantire la qualificazione nutrizionale delle quattro macrofasi citate, collegate puntualmente al relativo cronoprogramma, organigramma e al funzionigramma (vedi capitolo 6.5.3 e 6.5.4), è in grado di standardizzare i processi di produzione e di impostare ed eseguire efficacemente il monitoraggio, la verifica

e il controllo del servizio durante tutta la sua esecuzione.

4.5 Area qualificazione e formazione del personale

Il benessere lavorativo e la formazione del personale dedicato alla preparazione e/o alla distribuzione dei pasti hanno un ruolo determinante nella qualificazione del servizio di ristorazione. Al fine di mantenere la risorsa umana al centro del processo, si ritiene opportuno richiedere ai concorrenti di specificare in sede di gara – pur nel rispetto della libertà di organizzazione e della capacità imprenditoriale di offrire soluzioni organizzative innovative ed efficaci – numero, ruolo e caratteristiche professionali dello staff che sarà destinato al disimpegno delle prestazioni contrattuali. Grande importanza va infatti attribuita, nell'ambito del contesto di riferimento e in relazione alle singole proposte prodotte dai concorrenti, all'equilibrato rapporto tra personale di cucina e/o di distribuzione e l'utenza, in modo da garantire sia il funzionale espletamento del servizio, sia il benessere lavorativo. Da un punto di vista di trattamento economico, si deve sottolineare come la stazione appaltante debba necessariamente accertare, in relazione all'offerta aggiudicataria, che il costo del personale dipendente che sarà impiegato per la gestione del servizio appaltato non sia in ogni caso inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle apposite tabelle elaborate dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali (art. 95, comma 10 del Codice dei contratti).

La predisposizione da parte dell'Ente di uno schema di risposta specifico permette di agevolare il confronto delle diverse offerte (vedi capitolo 6.5.4). I principali elementi da esaminare per un attento confronto delle offerte sono i seguenti:

- livello professionale previsto contrattualmente e mansioni di ciascun addetto (in particolare per i cuochi, il cui titolo qualificante o almeno una comprovata esperienza pluriennale nel settore può essere criterio di valutazione);
- monte ore complessivo minimo e dettaglio del monte ore per ogni singolo addetto da impiegare operativamente nel servizio oggetto d'appalto, con descrizione della turnistica giornaliera e settimanale, non da valutarsi automaticamente ma sempre in relazione alla proposta prodotta dal concorrente e tenendo conto delle soluzioni organizzative contenute nella sua offerta.

Nel caso di appalti di complessità progressivamente crescente (diverso infatti è il caso di una piccola scuola dell'infanzia rispetto alla complessità della gestione del servizio in una struttura assistenziale con 200 ospiti) è fortemente consigliato richiedere, in aggiunta al personale operativo di servizio, la messa a disposizione di alcune figure professionali specifiche, come il responsabile di struttura, il responsabile della qualità, il tecnologo alimentare, il dietista/nutrizionista, che avranno anche il ruolo di interfacciarsi con l'Ente per le eventuali problematiche o richieste che potranno emergere in corso di appalto. In sede di esecuzione del contratto è importante verificare che l'organico del personale dichiarato in sede di gara sia corrispondente per numero, qualifica, mansioni, monte ore e articolazione della giornata lavorativa per singolo addetto a quanto realmente presente in servizio durante tutta la durata dell'appalto. Tutto il personale addetto al ricevimento, deposito, preparazione, cottura, porzionatura, trasporto e distribuzione dei pasti deve essere formato professionalmente e aggiornato costantemente dalla ditta appaltatrice. Oltre alla formazione obbligatoria prevista dalle norme di legge e dai CAM in tema di prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari, l'Ente potrà specificare in capitolato la necessità di una formazione aggiuntiva anche in ambito nutrizionale. La ditta appaltatrice dovrebbe garantire la formazione almeno sui seguenti temi:

- ruolo dell'alimentazione nella salute della popolazione, aspetti nutrizionali nella ristorazione collettiva per la popolazione target (fabbisogni, grammature, porzioni, frequenze di consumo degli alimenti secondo la dieta mediterranea);
- la qualità degli alimenti e delle preparazioni alimentari somministrate (merceologia degli alimenti, impatto ambientale, stagionalità e prodotti del territorio, evoluzione e sperimentazione delle tecniche di conservazione, preparazione e cottura degli alimenti per il mantenimento del valore nutrizionale);
- il momento del pasto (comfort ambientale, comunicazione, modalità di relazione e presentazione del piatto per sostenere gli utenti nell'acquisizione di corrette abitudini alimentari, qualità organolettiche

dei piatti);

- verifica della qualità del servizio;
- gestione delle diete speciali.

L'offerta formativa complessiva formulata dalle diverse ditte potrà essere valutata dall'Ente in sede di gara, utilizzando uno schema di cronoprogramma del piano di formazione non obbligatorio (vedi capitolo 6.5.5), calendarizzato per l'intera durata dell'appalto, contenente argomenti trattati, numero di ore previste nei vari anni, qualifica e numero di personale coinvolto, professionalità dei docenti e riconoscimento delle ore di formazione come orario di servizio, prediligendo la formazione frontale, con esclusione dell'affiancamento o modalità simili. Per l'eventuale verifica della formazione in corso di appalto, l'Ente potrà richiedere sia la relativa attestazione che i calendari degli incontri per potervi eventualmente presenziare.

4.6 Area standard nutrizionali

Quest'area della qualificazione esprime i risultati delle innovazioni introdotte nella gestione dei processi di produzione, finalizzati a ottimizzare il mantenimento del valore nutrizionale nei piatti finali. L'OMS, la FAO, il Centro Unico di Ricerca dell'UE sottolineano la necessità di garantire quantità adeguate di antiossidanti e composti protettivi, essenziali per le numerose funzioni metaboliche, attraverso l'assunzione di alimenti minimamente trasformati.

In questo quadro logico le caratteristiche merceologiche delle derrate, il menù e le grammature (vedi capitolo 6.5.1 e 6.5.6), rappresentano il punto di partenza dal quale è possibile raggiungere gli obiettivi di qualità nutrizionale e organolettica, attraverso l'applicazione rigorosa e standardizzata di buone pratiche nutrizionali in tutte le fasi della produzione. Complessivamente la misurabilità degli standard nutrizionali dei menù bilanciati e protettivi potrebbe considerare, in particolare in alcuni ambiti, oltre che il rispetto delle grammature e dell'articolazione del menù/varietà dei piatti, anche il contenuto di macronutrienti, micronutrienti e sostanze bioattive dei piatti somministrati.

I fruitori di un servizio di ristorazione così qualificato avranno garanzia di avere accesso a un'alimentazione aderente al modello mediterraneo in termini di frequenza e di qualità (es. raggiungimento delle 5 porzioni tra frutta e verdura fresca al giorno); per quanto riguarda invece i servizi di ristorazione che garantiscono un solo pasto (pranzo o cena), l'utente e/o i familiari potranno essere comunque orientati nella preparazione degli altri pasti della giornata per "imitazione" del modello proposto dalla ristorazione collettiva.

4.7 Area customer satisfaction

Il sistema di rilevamento della qualità percepita dall'utenza costituisce un elemento molto utile da inserire nel processo di miglioramento continuo del servizio. Lo strumento predisposto per questa tipologia di indagine dovrebbe essere adatto a esplorare le diverse dimensioni soggettive che concorrono alla soddisfazione dell'utente, come ad esempio la formulazione, l'assortimento e l'articolazione del menù integrati con le tradizioni gastronomiche locali, la conservazione degli aspetti organolettici e sensoriali (sapore, odore, colore, *texture*), le porzioni delle pietanze, le modalità, le tempistiche e le temperature di distribuzione, la qualifica degli operatori, le modalità di accoglienza e di presentazione delle pietanze, il sistema di comunicazione/informazione, il comfort degli ambienti (vedi capitolo 6.5.7). La cadenza del rilevamento della soddisfazione dell'utenza dovrebbe seguire un'agenda flessibile, in funzione dell'intensità delle non conformità riscontrate e della capacità di risposta della ditta al loro superamento. I risultati di una adeguata valutazione della soddisfazione dei clienti contribuiscono a individuare le aree di miglioramento, dove intervenire tempestivamente per raggiungere gli standard previsti e per agire anche sulle cause che generano lo spreco alimentare.

4.8 Area verifica e ricerca della qualità

La progressiva affermazione del ruolo strategico assunto dalla RC e la conseguente integrazione nei documenti di gara di molteplici esigenze hanno trasformato il servizio in un sistema di prestazioni sempre più impegnative da gestire e da verificare. In relazione alla complessità richiesta dal progetto di esternalizzazione della RC, dovrebbe essere previsto in fase precontrattuale un sistema di controllo abbinato alla puntuale elencazione delle penalità, quali strumenti di garanzia per la corretta relazione tra le parti e per il miglioramento continuo dell'erogazione del servizio.

La verifica della qualità dovrebbe essere capillare, capace di erogare un flusso continuo di dati oggettivi e di monitorare tutte le aree di qualificazione sopra elencate. Relativamente alla verifica della filiera di approvvigionamento, che rappresenta circa il 35 - 40% del costo pasto, il sistema informativo dovrebbe registrare e analizzare le frequenze e l'impiego qualitativo/quantitativo, mensile/annuale delle referenze alimentari richieste e offerte, in particolare dei prodotti agroalimentari certificati (biologici, DOP, IGP, SQNPI, SQN, di montagna) e di quelli a chilometro zero - filiera corta. Tenuto conto dell'elevata complessità di questa parte del contratto e del valore economico delle referenze merceologiche previste, i CAM dispongono di verifiche molto dettagliate. Ad esempio, per il controllo della componente premiante dei prodotti alimentari, risulta necessario richiedere ai concorrenti in sede di gara l'elenco dei propri fornitori/produttori di materie prime, gli estremi delle licenze delle certificazioni biologiche da essi possedute, la dichiarazione con la quale si impegnano a fornire le specifiche derrate alimentari per tutta la durata dell'appalto. L'impresa vincitrice dovrà informare puntualmente l'Ente di ogni eventuale variazione successiva, al fine di consentirne la verifica tempestiva della disponibilità sul mercato delle referenze merceologiche, ad esempio consultando i listini dei prezzi all'ingrosso, disponibili sul sito internet della Camera di Commercio di Bologna.

Per una precisa rilevazione anche della frequenza e della stagionalità, dovrebbe essere utilizzato uno schema di menù, articolato su 4 - 8 settimane, che specifichi:

- le giornate in cui dovranno essere impiegati i prodotti alimentari e le bevande richiesti dall'Ente;
- le giornate in cui verranno impiegati i prodotti alimentari qualificati offerti in aggiunta in sede di gara, con particolare dettaglio in merito alle referenze biologiche, DOP, IGP, a chilometro zero o a filiera corta;
- il rendiconto delle giornate in cui i prodotti qualificati sono stati utilizzati durante la prestazione del servizio.

Allo schema di menù di cui sopra andrebbero abbinare le schede con le percentuali aggiuntive e le frequenze annuali per singolo prodotto offerto in sede di gara (vedi capitolo 6.5.8). Per agevolare la registrazione e l'analisi del flusso di dati provenienti dalla verifica della qualità complessiva, sarebbe conveniente adottare un software di monitoraggio. L'utilizzo del software potrebbe essere obbligatorio oppure inserito tra le offerte migliorative. In taluni appalti con volumi produttivi importanti, potrebbe risultare molto valido dotarsi di questo sistema per rilevare l'acquisto e l'utilizzo delle referenze merceologiche, espresse anche come consumi medi giornalieri - settimanali - mensili per utente delle principali referenze (pane, pasta, riso, patate, carni rosse e bianche, pesce, uova, formaggi, legumi, salumi, verdure crude e cotte, frutta fresca). In aggiunta, in taluni contesti, il sistema di monitoraggio potrebbe registrare le preferenze alimentari dei singoli utenti e sviluppare le applicazioni per suggerire ai clienti come bilanciare la settimana alimentare. Lo stesso sistema informativo potrebbe inoltre monitorare i pasti non consumati, i pasti rifiutati e i pasti consegnati agli enti benèfici espressi in medie mensili. Il monitoraggio a cadenza mensile dei pasti non consumati/rifiutati è uno strumento di elevata efficacia, per ridefinire l'offerta alimentare e rispondere velocemente alle esigenze dell'utenza riducendo lo spreco. Un ulteriore ambito di verifica riguarda il cronoprogramma della produzione (vedi capitolo 6.5.3). La predefinizione di questo strumento in sede di gara consentirà successivamente il controllo puntuale delle tempistiche di tutte le principali fasi del ciclo di produzione dei pasti. Gli orari determinati per inizio/fine lavorazioni, cotture, trasporti e distribuzione – anche nella preparazione delle diete speciali – sono legati alla corretta applicazione dei requisiti igienico - nutrizionali. Dal cronoprogramma dipende anche l'organizzazione

della forza lavoro, che rappresenta una voce di costo importante (35 - 45% del costo pasto). Per questa ragione il flusso di dati potrebbe essere utile anche per analizzare la presenza in servizio di tutto l'organico previsto dal contratto. Inoltre, qualora un prodotto/servizio non soddisfi le aspettative richieste dall'utenza, è necessario prevedere che la ditta garantisca la sostituzione con un prodotto/servizio di pari qualità, in tempi rapidi o entro i termini definiti dal contratto.

Relativamente al percorso da intraprendere per la ricerca della qualità si riportano di seguito alcuni elementi che possono concorrere al raggiungimento di questo obiettivo.

Le modalità di informazione/comunicazione con l'utenza, descritte nella Carta dei Servizi dell'Ente, costituiscono una componente rilevante del processo di ricerca della qualità. Questo atto comprende diversi strumenti per garantire l'assistenza e l'erogazione della prestazione, e per attivare un dialogo trasparente e costruttivo finalizzato al miglioramento del servizio. Potrebbero essere descritti i principi e i criteri igienico - nutrizionali e di sostenibilità, che hanno guidato la progettazione del servizio di ristorazione, come ad esempio i CAM. Gran parte dei documenti dell'appalto e quelli collegati all'erogazione del servizio di ristorazione dovrebbero essere facilmente consultabili, come ad esempio il menù in vigore abbinato alla qualificazione degli ingredienti e degli allergeni, le diete speciali, le grammature, il merceologico, i progetti di educazione alimentare, di cultura della sostenibilità e di riqualificazione dei locali. Sarebbe utile informare gli utenti anche in merito agli esiti della *Customer Satisfaction*, delle attività svolte dalla commissione mensa/vitto/familiari e delle conseguenti azioni messe in atto per superare le criticità emerse. Nell'ottica di trasparenza potrebbe essere descritto il sistema di controllo applicato per garantire la prestazione richiesta. Nel documento di gara dovrebbero essere dettagliati i supporti informativi messi a disposizione dall'appaltatore, per assicurare agli utenti l'accesso agile ad alcune delle prestazioni indicate dalla Carta del servizio di ristorazione.

La dotazione informatica messa a disposizione dalla ditta può incidere positivamente sulla qualità globale; tra questi strumenti potrebbero essere utilizzati ad esempio i sistemi che riducono i tempi di attesa (anche mediante le prenotazioni dei pasti), i sistemi di pagamento e i flussi informativi.

La commissione mensa/vitto/familiari (scuola, università, azienda, residenza per anziani) è una importante risorsa per la verifica e la ricerca della qualità. A tale proposito, se ne suggerisce l'istituzione mediante apposito atto regolamentare. Questo organismo può esprimersi al meglio, quando le sue funzioni sono disciplinate da un manuale operativo che ne preveda il ruolo e la gradazione delle relative competenze (vedi capitolo 6.5.9). Il manuale potrebbe prevedere l'accesso dei componenti della commissione non solo ai locali di somministrazione ma, in accordo con l'Ente, anche ai locali di produzione. Al fine di migliorare le conoscenze e le competenze della commissione in merito al servizio, si segnala l'opportunità di contemplare l'organizzazione di una breve formazione dedicata anche ai suoi membri sui principi di salute e sostenibilità che sono alla base del capitolato.

Come già evidenziato, i piani e i programmi internazionali, comunitari e nazionali relativi alle politiche alimentari e nutrizionali e allo sviluppo sostenibile inseriscono il contesto della ristorazione collettiva tra i *setting* più adatti alla promozione della cultura del cibo e della sostenibilità. Nel caso queste progettualità vengano valorizzate nella componente premiante della gara, si riportano alcuni riferimenti utili per la valutazione dei progetti proposti nelle offerte tecniche (vedi capitolo 6.5.10).

A conclusione di quest'area si ricorda che il principio di qualità certificata deve essere considerato con una visione estensiva e facilmente declinabile nei diversi elementi che compongono il sistema della RC. Si ricorda che il processo certificativo più o meno articolato (vedi capitolo 6.5.11) da parte di una ditta non esonera l'Ente appaltante dai controlli previsti.

5. IL CODICE DEI CONTRATTI: LA STESURA DEI DOCUMENTI DI GARA

Una volta determinati gli obiettivi e compiute le scelte strategiche sul servizio che ci si prefigge di ottenere, (eventualmente anche a mezzo di una consultazione preliminare di mercato ex art. 66 D.lgs. 50/2016, per la quale si vedano le Linee guida ANAC n. 14), rimane da costruire e affrontare la procedura che porterà all'individuazione del soggetto che meglio sarà in grado di porre in essere e di tradurre in realtà gli intendimenti dell'Amministrazione. A questo scopo, si intende offrire di seguito una disamina "pratica" della documentazione essenziale che, ai sensi del Codice dei contratti (D.lgs. 50/2016), deve essere predisposta per poter avviare una procedura di gara. Essa sarà corredata – ove possibile – da un esempio schematizzato del contenuto del documento di cui si tratta; questi esempi non hanno alcuna pretesa di porsi come modello inderogabile – o, ancor di meno, come "giusto" per ogni evenienza – ma al contrario vogliono essere uno spunto di partenza e di riflessione, che poi ciascun ente potrà completare, modificare e adattare in rapporto alle proprie reali esigenze. Un'ultima precisazione preliminare: non vi è dubbio che i contesti in cui si trova ad operare l'Ente che consulterà queste Linee guida possano essere tra i più disparati (Comuni piccoli o medio-grandi, Servizio sanitario, Aziende pubbliche di servizi alla persona, ecc.). Questa diversa situazione di base, unitamente alla consistenza quantitativa dei fabbisogni e alle scelte strategiche sul servizio, di volta in volta concretamente compiute dalla stazione appaltante, può influenzare anche significativamente le caratteristiche della documentazione di gara che deve essere predisposta. In questa redazione si è scelto di avere a riguardo l'affidamento di un contratto d'appalto di valore superiore alla soglia comunitaria mediante gara a procedura aperta, aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto Qualità/Prezzo, in quanto fattispecie avente portata generale e, quindi, come tale più facilmente adattabile (per "sottrazione", semplificazione o analogia) alle diverse tipologie di gara che l'Ente potrebbe essere chiamato a porre in essere. Nei paragrafi successivi – in particolare quello che parlerà del disciplinare di gara – troveranno spazio anche alcune riflessioni su altri casi specifici di affidamento (affidamenti sotto soglia, contratti di concessione appalti e concessioni riservati ex art. 112 Codice degli appalti) e i relativi suggerimenti in proposito. Ciò premesso, gli atti che costituiscono la documentazione di gara possono così essere individuati¹:

- BANDO
- DISCIPLINARE DI GARA
- CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
- SCHEMA DI CONTRATTO

¹ Si evidenzia che nel suo complesso questa documentazione deve contenere **tutti** gli elementi progettuali previsti dall'art. 23, comma 15 del Codice dei contratti. Pertanto, per soddisfare il dettato normativo, se uno o più di questi elementi non trovassero spazio in alcuno dei documenti che sono stati menzionati, sarà necessario creare uno o più documenti ulteriori, oppure un unico documento riassuntivo di tutti gli elementi che non hanno trovato diversa collocazione. Ad esempio "i criteri premiali" citati dall'art. 23 trovano collocazione – secondo il Bando tipo ANAC, cui queste linee guida si rifanno e la cui adozione si caldeggia per procedure sia sotto che sopra soglia comunitaria – nel disciplinare di gara e quindi sono già in esso ricompresi. Al contrario, spesso le "indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza" non trovano collocazione standardizzata negli atti sopra elencati e potrebbero necessitare quindi – qualora siano da fornire – di un documento *ad hoc*. Si ricordano a ogni buon conto gli elementi la cui presenza è richiesta dall'art. 23, comma 15 del Codice:

- relazione tecnico-illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
- indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81 del 2008 (fare riferimento al Servizio Prevenzione e Protezione dell'Ente);
- calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi;
- capitolato speciale d'appalto, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi, che le offerte devono comunque garantire, degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara;
- indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale.

5.1 Il bando e le altre forme di pubblicità della procedura

Il bando è caratterizzato da un testo breve e generico, con il quale l'Ente appaltante diffonde la notizia in merito a una gara di appalto per l'aggiudicazione di un contratto. Per avere efficacia, il bando è pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e sul sito internet dell'Ente appaltante. Per gli appalti sopra soglia comunitaria, le pubblicazioni a livello nazionale appena viste devono essere precedute dalla pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea, da effettuarsi compilando l'apposito modello predisposto allo scopo (si vedano comunque gli artt. 72 e 73 del Codice dei contratti). Si ricorda inoltre che allo stato attuale le gare sopra soglia comunitaria devono essere pubblicate anche su due quotidiani nazionali e su due quotidiani locali (art. 3 lett. b) del D.M. infrastrutture e trasporti del 2 dicembre 2016).

5.2 Il disciplinare di gara: scelte strategiche e possibili soluzioni

Il disciplinare è un documento complesso, che stabilisce e descrive le norme in ordine alle modalità di partecipazione dei concorrenti e alla selezione delle offerte; sono le vere e proprie "regole" che l'Amministrazione dà a se stessa e al mercato al fine di individuare il miglior offerente. Per una sua corretta redazione, è utile lo "Schema di disciplinare di gara per l'affidamento di servizi e forniture nei settori ordinari, di importo pari o superiore alla soglia comunitaria, aggiudicati all'offerta economicamente più vantaggiosa secondo il miglior rapporto qualità/prezzo" (bando tipo 1), approvato dal Consiglio dell'Autorità Nazionale Anticorruzione con delibera n. 1228 del 22 novembre 2017. Pur essendo stato formulato per gli appalti sopra soglia comunitaria, se ne consiglia l'utilizzo – con i dovuti adattamenti e semplificazioni – anche se l'affidamento è sotto soglia comunitaria, vista la sua capacità di guidare l'operatore, in maniera puntuale ed esaustiva, nella stesura di questo imprescindibile elemento della documentazione di gara.

Secondo lo schema predisposto da ANAC, nel disciplinare devono trovare spazio – oltre alle "regole" sopra ricordate – alcuni elementi fondamentali della procedura, la cui definizione è in grado di incidere profondamente non solo sul percorso amministrativo di affidamento, ma anche di riverberarsi in maniera rilevante sul risultato – in termini di qualità e sostenibilità del servizio – che l'Ente si prefigge di ottenere.

Di seguito si suggeriscono possibili soluzioni alle scelte più significative e di maggior impatto, che l'Ente si trova a compiere nell'individuare quelle regole e quegli elementi che saranno poi trasfusi – anche in ossequio allo schema di ANAC – proprio nel disciplinare di gara.

5.2.1 I requisiti di partecipazione

La stazione appaltante ha la facoltà – non l'obbligo – di introdurre disposizioni atte, entro certi margini di motivata discrezionalità, a limitare la platea dei concorrenti che possono partecipare alla gara, allo scopo di consentire che solo soggetti particolarmente qualificati possano accedervi. Un'opportunità sicuramente significativa per l'Amministrazione, la quale, se legittimamente sfruttata, consente all'Ente di pretendere che gli operatori economici posseggano determinati requisiti in termini di esperienza, di risorse umane e tecniche, nonché di "consistenza" della capacità economica e finanziaria, in assenza dei quali è inibita *tout court* la partecipazione alla gara, e tali da garantire che l'appalto venga poi eseguito con adeguati standard di qualità e sicurezza.

Ovviamente, per essere legittimi, questi requisiti di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnico-professionale (per entrambe le categorie si veda l'art. 83 del Codice) devono essere pertinenti all'oggetto dello specifico appalto, congrui rispetto sia alla specificità delle prestazioni da eseguire sia al valore dell'appalto, nel rispondere a criteri di proporzionalità e ragionevolezza e non essere irragionevolmente limitativi della concorrenza.

Pur con queste dovute limitazioni, la scelta di adottare tali requisiti, insieme a una loro corretta e motivata formulazione, risulta essere un importante strumento nell'ambito della strategia di gara; ancor di più,

consente prospetticamente alla stazione appaltante di meglio perseguire quel multiforme interesse pubblico che rimane comunque alla base, nella sua concreta declinazione, dell'affidamento del servizio.

5.2.2 La quantificazione della base d'asta

Per effettuare una corretta quantificazione della base d'asta è opportuno considerare almeno le seguenti voci di spesa:

- costo presunto del personale che sarà verosimilmente impiegato nella commessa, ottenuto moltiplicando il monte ore annuale stimato come necessario per l'effettuazione del servizio – suddiviso per qualifica e livello – per il costo orario desunto dalle tabelle ministeriali di riferimento (Settore ristorazione collettiva) disponibili sul sito del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali. In proposito si segnala che le *“Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica”*, al capitolo 2.2 *“La gestione del servizio”* hanno individuato nella tabella *Monte ore del personale* alcune ipotesi di gestione con indicazioni di massima sulle risorse professionali, correlando la produttività con le ore di lavoro totale fornito. I valori riportati hanno carattere indicativo e non devono pertanto essere considerati tassativi.
- costo delle derrate;
- costo dei mezzi (se pasto veicolato);
- costo macchinari e attrezzature;
- oneri aziendali sicurezza;
- costi gestione struttura (materiale di pulizia, piano di analisi, gas impianti cottura, spese telefoniche...);
- costi generali (comprese le spese contrattuali);
- utile.

Si raccomanda di quantificare anche i costi delle migliorie qualora richieste.

Da un'indagine conoscitiva sull'applicazione del Codice dei contratti pubblici (seduta dell'8a Commissione permanente del Senato del 10 aprile 2019) le voci di costo più rilevanti nella ristorazione collettiva sono nell'ordine: il lavoro (47,5%), le materie prime alimentari (35,5%), i costi indiretti (12%), i costi dei materiali non alimentari (3%) e i costi relativi ai trasporti (2,1%).

Si ricorda infine che la Delibera ANAC n. 1204 del 23 novembre 2016 ha fissato i prezzi di riferimento per il servizio di ristorazione in relazione all'ambito sanitario.

5.2.3 Il sistema di valutazione delle offerte

La stazione appaltante, per ottenere lo scopo che si è prefissata, deve necessariamente porre una particolare attenzione alla costruzione del sistema di valutazione delle offerte, sia da un punto di vista tecnico (mediante la scelta e la ponderazione dei criteri premiali), che da un punto di vista economico (attraverso la scelta della formula matematica per la determinazione del punteggio da attribuire all'elemento prezzo). Sotto questo profilo vengono in supporto le Linee Guida n. 2 di ANAC, mediante le quali l'Autorità ha fornito numerose indicazioni, sia riguardo alla scelta del criterio di attribuzione dei punteggi per i diversi elementi qualitativi e quantitativi che compongono l'offerta tecnica e la successiva aggregazione dei punteggi, sia anche soffermandosi sulle modalità di valutazione delle offerte economiche.

Si suggerisce comunque di effettuare alcune simulazioni per individuare i criteri e le formule più adatte alle esigenze dell'Ente, a seconda del risultato atteso.

5.2.3.1 I criteri premiali

Come ribadito, il primo problema che la stazione appaltante si deve porre, ancor prima della predisposizione degli atti di gara, è la definizione degli obiettivi che vuole perseguire e l'importanza che intende attribuire a ciascuno di essi. Ciò dovrebbe sfociare naturalmente, in relazione alla complessità e tipologia della prestazione (dalla mera fornitura derrate all'affidamento *in toto* del servizio), alle specifiche esigenze dell'utenza e agli obiettivi di miglioramento, nell'individuazione di una graduazione di priorità. In base ad essa, sarà possibile individuare da un lato gli elementi del servizio, la cui soddisfazione è per l'Ente assolutamente imperativa, che troveranno spazio nella parte cogente della documentazione e che costituiranno quindi veri e propri requisiti di idoneità, alla verificata mancata sussistenza dei quali l'offerta dovrà essere esclusa; dall'altra parte, ciò consentirà di inserire le ulteriori esigenze dell'Ente nella componente premiante; in questo modo potrà essere stimolata l'efficace formulazione di soluzioni migliorative da parte dei diversi operatori del settore.

Quanto a quest'ultima componente, al fine di fornire un primo orientamento si allega la tabella *"Priorità della ristorazione collettiva"* (capitolo 6.1), che tiene anche conto delle indicazioni contenute nello schema di Decreto del Ministro della Salute concernente le *Linee di Indirizzo per la ristorazione collettiva*, nelle sezioni premianti dei CAM decretati dal Ministero dell'Ambiente e nei principi del Green Deal europeo.

Si tratta della proposta di una serie multicriteriale aggregata nelle 8 aree di qualificazione (capitolo 6.2), corredata con le descrizioni delle rispettive modalità di valutazione. Questa proposta è una versione *"estesa"* dei criteri che possono essere adottati in sede di documentazione di gara; non è obbligatorio utilizzare tutti i criteri. È facoltà dell'Ente decidere quali criteri utilizzare, tenendo conto della singola realtà operativa e/o delle finalità che si intendono perseguire.

Nella tabella inoltre sono evidenziati i criteri qualitativi e quantitativi, che rivestono particolare importanza nelle diverse tipologie di ristorazione quali nido/scolastica, assistenziale, aziendale.

5.2.3.2 La formula per la determinazione dell'elemento economico

La formula di aggiudicazione è uno strumento utile per risolvere la potenziale tensione tra prezzo e qualità che la stazione appaltante si trova spesso ad affrontare, ma non vi è dubbio che privilegiare una formula piuttosto che un'altra può avere effetti assolutamente rilevanti sulle risultanze finali della procedura di gara, a volte in contraddizione con gli obiettivi che l'Ente si era proposto. Infatti una scelta non perfettamente consapevole delle potenziali conseguenze derivanti dall'applicazione di una certa formula, può finire per frustrare gli stessi obiettivi che l'Amministrazione intendeva raggiungere con l'architettura elaborata con la sua offerta economicamente più vantaggiosa. La stazione appaltante rischia così di non premiare l'elemento qualitativo, conferendo di fatto un maggior peso al prezzo.

Ecco un esempio pratico: si esamina la progettazione di una gara da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, massimo 70 punti all'elemento qualità e massimo 30 punti all'elemento prezzo, con la scelta di attribuire il punteggio per la componente economica mediante la formula lineare, cioè quella che mette in rapporto il ribasso offerto dal concorrente con il miglior ribasso offerto. All'esito dei lavori della commissione giudicatrice, il concorrente Alfa, che ha presentato un'offerta tecnica di pregio, si vede assegnare tutti i 70 punti attribuibili, mentre la ditta Beta raggiunge un punteggio di 57,5.

I 12,5 punti possono sembrare una differenza incolmabile, ma l'applicazione della formula scelta può portare a un ribaltamento del risultato. Alfa ha offerto infatti un ribasso dell'1% rispetto al prezzo base, mentre Beta del 2%. Così Beta acquisisce i 30 punti dell'elemento prezzo e chiude la procedura come miglior offerente con 87,5 punti, mentre Alfa ottiene per l'offerta economica solamente 15 punti e quindi – con un'offerta tecnica decisamente superiore e con una differenza di sconto di appena un punto percentuale – con 85 punti non potrà aggiudicarsi la gara. Di seguito si riporta una simulazione che – ferme restando le valutazioni tecniche e le offerte economiche – utilizza una formula non lineare.

$$P_i = (R_i/R_{max}) 0,3 * P_{max}$$

Dove:

Pi è il punteggio attribuito all'offerta considerata
Ri è il ribasso d'asta relativo all'offerta considerata
Rmax è il ribasso massimo fra le offerte valide
Pmax è il punteggio massimo attribuibile al prezzo, pari a 30 punti

Beta avrebbe sempre conseguito 30 punti nell'elemento prezzo e dunque un punteggio complessivo di 87,5; mentre Alfa al contrario si sarebbe vista attribuire per la sua offerta economica il diverso punteggio di 24,37, con un totale di 94,37 e risultare pertanto aggiudicataria.

È necessario precisare che non è possibile in questa sede individuare la formula matematica ideale, perché molto dipende dagli obiettivi che si è posta la stazione appaltante. Quel che invece si vuole qui evidenziare è l'imprescindibilità di una scelta consapevole, sul punto che deve essere preceduta dalle opportune simulazioni¹: in proposito si può utilizzare, a seconda della fattispecie concreta, o una delle formule proposte da ANAC nelle predette Linee guida n. 2, oppure una formula appositamente elaborata *ad hoc* dalla stazione appaltante. L'importante è che qualsiasi formula venga utilizzata per l'attribuzione del punteggio economico, nell'ambito di una procedura aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, essa preveda che il punteggio minimo, pari a zero, sia attribuito all'offerta che non presenta sconti rispetto al prezzo a base di gara, mentre il punteggio massimo sia attribuito all'offerta che presenta lo sconto maggiore. In altre parole, la formula matematica utilizzata per la valutazione della componente prezzo deve essere idonea a distribuire l'intero spettro del punteggio economico, da un minimo di zero fino al massimo previsto dagli atti di gara.

Un'ultima segnalazione: l'art. 95 comma 10-bis del Codice prevede che la stazione appaltante, al fine di assicurare l'effettiva individuazione del miglior rapporto qualità/prezzo, stabilisce un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 30 per cento. Da questo dettato normativo si può dedurre la legittimità di una procedura a prezzo fisso, che attribuisca un massimo di 100 punti all'elemento qualità. Rimarrà ovviamente nell'esercizio della discrezionalità propria di ogni singolo ente valutare prudentemente se tale soluzione possa soddisfare tutte le reali necessità dell'amministrazione, poiché da esse, vista la finitezza delle risorse, non sono solitamente aliene imprescindibili considerazioni di carattere economico.

5.2.4 Altre tipologie di affidamento e di contratto

5.2.4.1 L'affidamento sotto soglia comunitaria

I seguenti servizi di ristorazione "*fornitura pasti a domicilio*" (CPV 55521100- 9), "*fornitura pasti*" (CPV 55521200-0), "*ristorazione scolastica*" (CPV 55524000-9), "*mensa*" (CPV 55510000-8), "*mensa ed altri servizi di caffetteria per clientela ristretta*" (CPV 55511000-5), "*gestione mensa*" (CPV 55512000-2) e "*mensa scolastica*" (CPV 55523100-3) sono contenuti nell'allegato IX del Codice, pertanto ai fini della sua applicazione la soglia di rilevanza comunitaria è pari a 750.000,00 euro (articolo 35, comma 1, lettera d) del Codice).

L'articolo 36, comma 2, lettera b) del Codice stabilisce che per affidamenti di importo pari o superiore a 40.000 euro² e inferiore alle soglie di cui all'articolo 35 per le forniture e i servizi, salva la possibilità di ricorrere alle procedure ordinarie, le stazioni appaltanti procedono mediante affidamento diretto, previa valutazione di almeno cinque operatori economici individuati sulla base di indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici, nel rispetto di un criterio di rotazione degli inviti.

¹ Per far comprendere l'importanza delle simulazioni si può continuare nell'esempio sopra proposto: con la medesima formula non lineare, ma con un esponente pari a 0,8 e non a 0,3, Alfa avrebbe ottenuto un punteggio di 87,23 e si sarebbe graduata al secondo posto.

² Nel momento in cui queste Linee Guida vengono redatte il limite di € 40.000,00 è stato portato a € 75.000,00 - in via temporanea fino al 31 dicembre 2021 - dal D.L. 6 luglio 2020, n. 76 (c.d. Decreto "*Semplificazioni*"), così come modificato dalla legge di conversione 11.9.2020 n. 120.

L'articolo 95, comma 3, del Codice, tuttavia prevede che siano aggiudicati esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, i contratti di ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica.

Ai sensi dell'articolo 77 del Codice nelle procedure di aggiudicazione di contratti di appalti o di concessioni, limitatamente ai casi di aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, la valutazione delle offerte dal punto di vista tecnico ed economico è affidata a una commissione giudicatrice, composta da esperti nello specifico settore cui afferisce l'oggetto del contratto.

Dal combinato disposto degli articoli sopra richiamati si ritiene che anche per affidamenti di importi inferiori a 750.000,00 euro sia opportuno ricorrere alle procedure ordinarie (aperte o ristrette).

5.2.4.2 Appalto o concessione

A monte della stesura dei documenti essenziali di gara, è necessario che l'Ente compia una "scelta di campo", stabilendo – in ragione delle proprie necessità e degli intendimenti che si prefigge di conseguire – se l'affidamento assumerà le vesti di un appalto ovvero di una concessione.

In base all'articolo 3, comma 1, lettera vv) del Codice dei contratti la "concessione di servizi" è un contratto a titolo oneroso, stipulato per iscritto, in virtù del quale una o più stazioni appaltanti affidano a uno o più operatori economici la fornitura e la gestione di servizi, riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire i servizi oggetto del contratto o tale diritto accompagnato da un prezzo, con assunzione in capo al concessionario del rischio operativo legato alla gestione dei servizi.

In base all'articolo 3, comma 1, lettera zz) il "rischio operativo" è il rischio legato alla gestione dei servizi sul lato della domanda o sul lato dell'offerta o di entrambi, trasferito all'operatore economico. Si considera che l'operatore economico assuma il rischio operativo nel caso in cui, in condizioni operative normali – per tali intendendosi l'insussistenza di eventi non prevedibili – non sia garantito il recupero degli investimenti effettuati o dei costi sostenuti per la gestione dei servizi oggetto della concessione. La parte del rischio trasferita all'operatore economico deve comportare una reale esposizione alle fluttuazioni del mercato, tale per cui ogni potenziale perdita stimata subita dal concessionario non sia puramente nominale o trascurabile.

Ai sensi dell'articolo 165 del Codice nei contratti di concessione, la maggior parte dei ricavi di gestione del concessionario proviene dalla vendita dei servizi resi al mercato. Tali contratti comportano il trasferimento al concessionario del rischio operativo riferito alla possibilità che, in condizioni operative normali, le variazioni relative ai costi e ai ricavi oggetto della concessione incidano sull'equilibrio del piano economico finanziario. Le variazioni devono essere, in ogni caso, in grado di incidere significativamente sul valore attuale netto dell'insieme degli investimenti, dei costi e dei ricavi del concessionario.

Nel caso in cui si opti per la concessione di servizio, trovano applicazione la "PARTE III - CONTRATTI DI CONCESSIONE" del Codice e le Linee Guida ANAC n. 9, di attuazione del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, recanti "Monitoraggio delle amministrazioni aggiudicatrici sull'attività dell'operatore economico nei contratti di partenariato pubblico privato" approvate con delibera n. 318 del 28 marzo 2018 pubblicate nella Gazzetta Ufficiale - Serie Generale n. 92 del 20 aprile 2018 - in vigore dal 5 maggio 2018, cui si rimanda per gli opportuni approfondimenti.

Se la necessità è quella di far riscuotere gli incassi all'appaltatore è possibile inserire nel contratto d'appalto una delega all'incasso. Di seguito un esempio:

"L'appaltatore si impegna a riscuotere in nome e per conto dell'Ente le tariffe del servizio di ristorazione. L'appaltatore dovrà comunicare all'Ente le riscossioni effettuate in suo nome e per suo conto, al fine di consentire all'Ente stesso la regolare tenuta del registro dei corrispettivi relativamente alla contabilità dell'iva su detti incassi. Le somme incassate dall'appaltatore dovranno essere riversate all'Ente entro n. ___ giorni dalla fine del mese di riferimento. L'appaltatore per quanto sopra esposto è considerato agente contabile, in quanto ha il maneggio di denaro pubblico e pertanto, ai sensi dell'articolo 93 del D.lgs.

267/2000, è tenuto a rendere il conto annuale della propria gestione entro n. ___ giorni dal termine dell'esercizio. I conti devono essere compilati secondo gli schemi approvati dal D.P.R. 194/1996”.

In caso di concessione è necessario effettuare l'analisi e allocazione dei rischi ed elaborare la matrice dei rischi (per maggiori informazioni si rimanda alle Linee Guida n. 9 ANAC).

Alle procedure di aggiudicazione di contratti di concessione si applicano, per quanto compatibili, le disposizioni contenute nella parte I e nella parte II del Codice (si veda l'art. 164 del D.lgs. 50/2016), che richiedono quindi la soluzione dei problemi analizzati nei punti da 2.1 a 2.3.

5.2.4.3 Appalti e concessioni riservati

Il Codice dei contratti, all'art. 112, predispone un apposito strumento a vantaggio di quelle amministrazioni che si siano prefisse, in relazione a uno o più determinati affidamenti, di perseguire prioritariamente l'inserimento di persone svantaggiate nel mercato del lavoro.

Questa norma contempla infatti la possibilità per le stazioni appaltanti di riservare il diritto di partecipazione alle procedure di appalto e di concessione a favore di operatori economici e cooperative sociali e loro consorzi il cui scopo principale sia l'integrazione sociale e professionale delle persone con disabilità o svantaggiate, ovvero di riservarne l'esecuzione nel contesto di programmi di lavoro protetti quando almeno il 30% dei lavoratori dei suddetti operatori economici sia composto da lavoratori con disabilità o da lavoratori svantaggiati.

Poiché tale previsione può riguardare contratti di qualsivoglia importo, anche superiore alla soglia di rilevanza comunitaria, e di tutte le tipologie, senza alcun limite di oggetto, l'ente potrà avvalersi degli strumenti disegnati dall'art. 112, in funzione delle proprie esigenze e fermo restando lo scopo precipuo di promozione dell'inserimento lavorativo, anche in relazione all'affidamento del servizio di ristorazione, sia in appalto che in concessione.

Il bando di gara deve espressamente prevedere che si tratta di un appalto o di una concessione riservata.

5.2.5 Altri suggerimenti

Si segnalano infine alcuni ulteriori aspetti che meritano di essere tenuti in debita considerazione nella stesura del disciplinare di gara:

- è opportuno inserire un articolo relativo all'utilizzo di una piattaforma telematica per la gestione della procedura. A tal proposito si ricorda che la circostanza che la gara sia telematica costituisce adeguata motivazione di scostamento dalle previsioni del bando tipo;
- è necessario indicare, se entrambe presenti, la prestazione principale e le prestazioni secondarie (ad esempio servizio distribuzione pasti, servizi di pulizia e disinfezione);
- per accelerare le tempistiche relative all'eventuale verifica dell'anomalia dell'offerta si suggerisce di predisporre dei modelli per presentare l'offerta economica, che indichino già le singole voci di spesa che hanno determinato la formulazione dell'offerta;
- si ricorda che la legge n. 40 del 5 giugno 2020 di conversione del D.L. n. 23 dell'8 aprile 2020 (c.d. D.L. "Liquidità"), ha ridefinito la lista delle attività maggiormente esposte a rischio di infiltrazione mafiosa per le quali è necessaria, ai fini della stipula di contratti con la pubblica amministrazione, indipendentemente dal loro valore, l'iscrizione nell'elenco di fornitori, prestatori di servizi ed esecutori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. "white list") istituito presso ogni prefettura (art. 1 c. 52 e 53 L. 190/2012 e art. 83 D.lgs. 159/2011), includendo in essa anche quella di ristorazione, gestione delle mense e catering;
- si evidenzia che nel caso in cui la stazione appaltante qualifichi l'appalto come "ad alta intensità di manodopera" sarà necessario inserire una specifica clausola sociale volta a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato dall'appaltatore uscente e chiedere ai partecipanti la produzione

in sede di gara del “*progetto di assorbimento*” previsto dalla Linee Guida ANAC n. 13 del 13.02.2019. Rimane fermo che la stazione appaltante potrà inserire la predetta clausola anche nell’eventualità in cui il suo affidamento non debba essere qualificato come “*ad alta intensità di manodopera*”.

5.3 Capitolato speciale d’appalto

Il capitolato speciale d’appalto è il documento con cui la stazione appaltante individua le concrete modalità di esecuzione della fornitura oggetto del singolo appalto, descrivendo prestazioni e obblighi assunti rispettivamente dalle parti del futuro contratto. Il contenuto deve essere ben organizzato e contenere gli elementi essenziali che servano al concorrente per valutare se la propria organizzazione è adeguata a soddisfare le richieste della stazione appaltante. È preferibile che le parti più propriamente tecnico-descrittive siano contenute in allegati specifici al capitolato, per agevolare la leggibilità del documento. In questo contesto si è ritenuto di offrire un esempio schematizzato di capitolato speciale d’appalto, cui si rinvia, sempre ricordando che devono essere fatti salvi gli adattamenti in relazione al contesto (capitolo 6.3). A tale schema fanno seguito gli “*Approfondimenti tecnici per promuovere la qualità alimentare*” (capitolo 6.5) che potranno essere adottati e adattati dalle stazioni appaltanti per meglio definire il contenuto del capitolato speciale stesso e potranno integrarlo anche sotto forma di allegati.

Si propone inoltre di seguito un’elencazione del possibile contenuto del capitolato stesso.

Definizioni

- a. Oggetto dell'appalto
- b. Durata e importo del contratto
- c. Tipologia di utenza/collettività destinataria dei servizi
- d. Descrizione dei lotti e dimensione dell’utenza
- e. Articolazione del servizio
- f. Situazioni di emergenza: eventuali modifiche della tipologia di pasto richiesto e/o delle prestazioni componenti il servizio
- g. Calendario di erogazione del servizio
- h. Inizio dell’erogazione del servizio
- i. Interruzione del servizio
- j. Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell’esecuzione del servizio
- k. Disposizioni generali relative al personale
- l. Organico
- m. Rapporto di lavoro
- n. Variazione e reintegro del personale dell’Impresa
- o. Personale addetto alla preparazione dei pasti pronti da consumare in loco
- p. Personale addetto alla somministrazione dei pasti pronti veicolati
- q. Direttore Tecnico del servizio, referente per il servizio
- r. Norme comportamentali per il personale
- s. Disposizioni in materia di sicurezza - Valutazione dei rischi
- t. Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
- u. Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)
- v. Controllo della salute degli addetti
- w. Referenti della sicurezza

- x. Sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi
- y. Controlli di conformità - Disposizioni generali
- z. Direttore dell'esecuzione del contratto e controlli da parte della stazione appaltante
- aa. Organismi della stazione appaltante preposti al controllo
- bb. Contenuti dei controlli effettuati dalla stazione appaltante
- cc. Blocco delle derrate/pasti
- dd. Contestazioni all'impresa a seguito dei controlli da parte della stazione appaltante
- ee. Penalità previste
- ff. Procedimento di applicazione delle penalità
- gg. Pagamento
- hh. Oneri ed obblighi dell'aggiudicatario
- ii. Assicurazioni e responsabilità
- jj. Forma e stipula del contratto

ALLEGATI al Capitolato speciale d'appalto

Si riporta di seguito un elenco di allegati, alcuni dei quali essenziali e altri che verranno inseriti a seconda della tipologia dell'appalto, in relazione alla varietà di prestazioni richiesta all'appaltatore.

- Allegato n. 1 Sedi di ristorazione
- Allegato n. 2 Pasti medi giornalieri e disponibilità strutture
- Allegato n. 3 Tabella riassuntiva numero pasti e frequenze massime
- Allegato n. 4 Tabella andamento pasti
- Allegato n. 5 Menù, grammature, composizione eventuale "*pasto sostitutivo per emergenze*", cestino da viaggio
- Allegato n. 6 Diete speciali e menù alternativi
- Allegato n. 7 Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari
- Allegato n. 8 Tabelle merceologiche del materiale monouso
- Allegato n. 9 Prezziario generi alimentari
- Allegato n. 10 Limiti di contaminazione microbica - alimenti - superfici
- Allegato n. 11 Specifiche tecniche di elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi
- Allegato n. 12 Manutenzione ordinaria dei locali ed impianti di ristorazione
- Allegato n. 13 Manutenzione delle attrezzature
- Allegato n. 14 Elenco personale/consistenza organici impiegati
- Allegato n. 15 Programma di formazione del personale
- Allegato n. 16 Cronoprogramma - indicazioni atte a garantire la sicurezza nutrizionale (NACCP)

ALTRI CONTENUTI DI DETTAGLIO

- MENÙ
 - Informazione agli utenti e diffusione del menù - Carta dei Servizi
 - Somministrazione della frutta a metà mattina
 - Progetti di educazione alimentare
 - Ricettario
 - Fornitura di generi non compresi nel prezzo del pasto

- TECNICHE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA
 - Modalità operative
- NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA
 - Norme per una corretta igiene della produzione
 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti
 - Indumenti di lavoro
 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche
 - Divieto di riciclo degli alimenti
- NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI
 - Ordinazione dei pasti
 - Programmazione delle consegne
 - Piano dei trasporti, requisiti dei mezzi di trasporto e dei contenitori
 - Indicazioni nei documenti di trasporto
- SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
 - Norme e modalità per la somministrazione
 - Modalità e orario di distribuzione dei pasti
 - Quantità in volumi e in pesi
 - Utensileria e fornitura di materiale monouso e materiale vario compresi nel prezzo
- PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI
 - Regolamenti
 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti
 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature
 - Modalità di pulizia delle sale mensa e locali annessi
 - Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti
 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo
 - Requisiti degli imballaggi
 - Riduzione e gestione dei rifiuti
 - Derattizzazione e disinfestazione
- IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO
 - Consegna all'aggiudicataria di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi di proprietà della stazione appaltante
 - Accessi e verifica periodica degli impianti e degli immobili
 - Riconsegna di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi
 - Spese per la realizzazione di interventi presso le sedi di ristorazione
 - Licenze e autorizzazioni
 - Utilizzo diverso delle strutture produttive di proprietà pubblica

5.4 Schema di contratto

Per quanto riguarda questo documento, si rinvia all'esempio schematizzato (capitolo 6.4).

6. Modelli e proposte

Di seguito si propongono alcuni modelli di riferimento e proposte che potranno essere utilizzate dagli enti, adattandoli ai relativi contesti.

6.1 Priorità della ristorazione collettiva

Per orientare gli Enti a individuare le priorità e i relativi pesi da attribuire ai criteri premianti, si riporta di seguito un prospetto che riprende le considerazioni contenute nella tabella 1 *“Lista delle priorità della ristorazione collettiva ospedaliera”* dello schema di Decreto del Ministro della Salute concernente le *“Linee di Indirizzo per la ristorazione collettiva”* e che tiene conto anche delle indicazioni del *Green Deal* europeo e della nuova strategia *Farm to Fork - COM (2020) 381*. Si tratta di uno strumento che *“...facilita la creazione di un proprio elenco di priorità, fornendo una traccia con relativi pesi percentuali specifici, frutto di una mediazione equilibrata tra razionalità ed evidenza scientifica, con esigenze di sostenibilità, nell’accezione più ampia del termine...”*.

Macroarea	Posizione nelle priorità	Priorità	Indicazione del peso % della priorità +/- 3 punti	
Sicurezza alimentare e nutrizionale		Aspetti igienici: strutture, impianti, attrezzature, procedure	15	30
		Aspetti nutrizionali: tabella nutrizionale, NACCP, cronoprogramma	15	
Gestione del servizio		Organigramma, funzionigramma, piano formativo	10	35
		Comunicazione/informazione: comitato mensa, carta dei servizi, <i>customer satisfaction</i> , gradimento, aspetti gastronomici, benessere indoor	10	
		Verifica e controllo	10	
		Gestione emergenze	5	
Sviluppo sostenibile		Progettazione, ristrutturazione*	10	35
		GPP: CAM alimenti biologici e biodinamici, non alimenti, prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	20	
		SPP: agricoltura sociale, economie locali, DOP, IGP, di prossimità	5	

*Questa priorità, intesa come intervento migliorativo della gestione del servizio e/o intervento strutturale teso al risparmio energetico, dovrebbe riguardare, *“...una quotazione separata o essere affidata con gara ad hoc...”* (come indicato nei CAM), ma è stata inserita in questo schema, al fine di fornire un quadro integrato delle pesature di tutti i criteri che concorrono alla qualificazione del servizio di RC.

6.2 Criteri premiali: alcune proposte

Come ben chiarito dall'ANAC nelle sue Guida n. 2, di attuazione del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti *“Offerta economicamente più vantaggiosa”*, cui si rimanda per ogni approfondimento in proposito, gli Enti devono individuare preventivamente i criteri premiali idonei a specificare le caratteristiche migliorative delle offerte tecniche presentate dai concorrenti e *“a differenziare le stesse in ragione della rispondenza alle esigenze della stazione appaltante”*.

Al fine di rispettare la *par condicio* nei confronti degli offerenti, permettendo loro di presentare una proposta consapevole, è necessario che la stazione appaltante predetermini negli atti di gara sia i criteri premiali, sia il *“peso”* astrattamente loro attribuito (che si traduce in un punteggio, espressione dell'importanza del criterio), sia il metodo per addivenire all'individuazione del punteggio concretamente spettante a ogni singola offerta in relazione a ciascun criterio.

In questa sede si evidenzia – sempre sulla scorta delle considerazioni di ANAC in materia – che in linea generale è possibile ravvisare due macro tipologie di elementi di valutazione dell'offerta tecnica: elementi di tipo qualitativo ed elementi di tipo quantitativo.

Quanto ai primi, essi richiedono una valutazione discrezionale da parte dei commissari di gara, che nella prassi applicativa viene effettuata ricorrendo a due sistemi alternativi:

- a) l'attribuzione discrezionale di un coefficiente (da moltiplicare poi per il punteggio massimo attribuibile in relazione al criterio), variabile tra zero e uno, ad esempio secondo una gradazione come quella che segue:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE
Ottimo	1,00
Distinto	0,90
Buono	0,80
Discreto	0,70
Sufficiente	0,60
Mediocre	0,40
Scarso	0,20
Non valutabile	0,00

- b) il confronto a coppie tra le offerte presentate.

I criteri premiali quantitativi sono invece congegnati in maniera tale da consentire l'attribuzione del punteggio anche sulla base tabellare o del punteggio assoluto. In questo caso, sarà la presenza o l'assenza di una data qualità, oppure l'entità della sua presenza, che concorreranno a determinare il punteggio assegnato a ciascun concorrente per un determinato parametro. Quindi per gli uni sono previsti punteggi fissi e predefiniti che saranno poi attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta rispetto a quanto specificamente richiesto (sì/no; on/off); per gli altri invece sono previsti punteggi da calcolarsi mediante l'applicazione di una formula matematica (ad esempio sulla base del metodo proporzionale, in rapporto alla migliore offerta considerata).

Ciò premesso, si propone una tabella in cui sono evidenziati alcuni criteri, sia qualitativi (QL) che quantitativi (QT), che rivestono significativa importanza nelle diverse tipologie di ristorazione (*)nido/scolastico, (**) assistenziale, (***) aziendale, o in caso di sola fornitura di derrate alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti. Quella che segue è una tabella "estesa" che riporta un ampio ventaglio di possibili opzioni a disposizione delle stazioni appaltanti. **Sarà compito dell'Ente, tenuto conto delle priorità generali (qualità, salute e sicurezza, educazione ai sani stili di vita, ecc.), delle singole realtà operative e delle finalità specifiche che si intendono perseguire, decidere quali criteri utilizzare, quale "peso" loro attribuire e il metodo da applicare per tradurre in punteggio la valutazione.** Tutte queste scelte dovranno essere predeterminate rispetto al lavoro della commissione giudicatrice ed essere contenute negli atti di gara (segnatamente, secondo quanto previsto dal bando tipo n. 1 ANAC, nel disciplinare).

N.B.: per quanto riguarda l'area 1 "ristrutturazioni ambienti ed attrezzature", i criteri premiali relativi, come indicato nei CAM, hanno ad oggetto "forniture collaterali al servizio" e debbono avere una quotazione separata o essere affidati con gara ad hoc.

		ELEMENTO	PUNTEGGIO MASSIMO	PARAMETRI DI VALUTAZIONE
1. AREA RISTRUTTURAZIONI AMBIENTI ED ATTREZZATURE: MASSIMO PUNTI _____ (INDICARE PUNTEGGIO MASSIMO COMPLESSIVO ATTRIBUITO ALL'AREA)				
1A	QL	<p>Interventi finalizzati alla ristrutturazione/riorganizzazione dei locali/degli spazi dedicati alla somministrazione e/o preparazione dei pasti.</p> <p>Il concorrente dovrà presentare una relazione illustrativa composta da:</p> <p>1) <u>progetto</u> contenente l'elenco completo delle attrezzature ed arredi nuovi che il concorrente intende installare presso i locali delle strutture, completi di schede tecniche e di dépliant illustrativi, con l'indicazione delle qualità e caratteristiche tecniche, senza alcuna indicazione di prezzo. La collocazione delle attrezzature ed arredi dovrà essere indicata in maniera chiara ed inequivocabile nel progetto grafico. Il livello di contenimento energetico sarà oggetto di valutazione;</p>	<p>PUNTI: _____</p> <p>(indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 1A)</p>	<p>Verranno valutati con maggior favore:</p> <p>1) il <u>progetto</u> per nuove soluzioni strutturali/layout/display che determinano il miglioramento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • delle linee self service/sale di somministrazione in merito alla fruibilità del servizio/misure per promuovere il consumo di frutta e verdura; • dell'accessibilità al servizio e strategie commerciali per attirare maggiormente l'utenza; • del comfort dei refettori (ad es. illuminazione, climatizzazione, ergonomia degli arredi, tinteggiature, segnaletica, ecc.); <p>2) il <u>piano organizzativo</u> per nuove soluzioni</p>

		<p>2) <u>piano organizzativo</u> per l'avvio del servizio con il cronoprogramma dettagliato degli interventi di allestimento, la descrizione dettagliata delle fasi di transizione (max 120 giorni), indicazione delle modalità operative ed organizzative e della tempistica con cui il concorrente intende garantire la continuità del servizio di ristorazione durante la fase di adeguamento dei locali e degli impianti.</p> <p><i>N.B.: il progetto di installazione di nuovi impianti, attrezzature e arredi dovrà riguardare esclusivamente quelli in aggiunta o con caratteristiche migliorative rispetto a quanto in uso o eventualmente indicato in capitolato predisposto dall'Ente - programma di implementazione della dotazione di impianti e attrezzature.</i></p>		<p>strutturali/layout/display che garantisca la continuità del servizio di ristorazione durante la fase di adeguamento, recando i minori disagi all'utenza; a tal fine verranno valutati i seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • maggior attenzione delle singole fasi operative; • fattibilità delle modalità operative ed organizzative; • minori tempistiche e modalità di esecuzione.
1B	QL	<p>Interventi finalizzati alla riorganizzazione/ristrutturazione per la realizzazione di uno spazio di preparazione diete speciali/cucina dietetica.</p> <p>Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa con allegato un progetto grafico e la tempistica di realizzazione.</p>	<p>PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 1B)</p>	<p>Verrà valutata con maggior favore la soluzione più efficace per garantire il più alto livello di sicurezza alimentare e il miglioramento del processo di produzione delle diete speciali.</p>
1C	QL	<p>Insonorizzazione dei locali/spazi dedicati alla somministrazione e/o preparazione dei pasti indicati in capitolato.</p> <p>OGGETTO</p> <p>Il concorrente si impegna a progettare e a realizzare a propria cura e spese l'insonorizzazione di almeno 1 delle n. ____ sale mensa indicate in capitolato. Proposta minima: un'intera sala mensa tra quelle indicate dalla stazione appaltante.</p> <p>TEMPISTICA</p> <p>I lavori andranno realizzati durante il periodo di interruzione dell'attività didattica (dal 1 luglio al 31 agosto). Il concorrente dovrà indicare in quale anno solare intende realizzare l'intervento.</p> <p>PRESCRIZIONI</p> <p>Il progetto dovrà prevedere l'abbattimento del tempo di riverbero T60 non maggiore di 0,70 secondi, da verificare alla fine dei lavori, con perizia asseverata giurata ai sensi dell'art. 5 del R.D. n° 1366 del 09/10/1922, ancora in vigore come disposto dall'art. 1 co.1 del D.lgs. n 179 del 01/12/2009 da professionista abilitato, che attesti la veridicità di quanto progettato e realizzato misurando il tempo di riverbero secondo le direttive UNI EN ISO 3382 utilizzando una sorgente sonora impulsiva. Le sale mensa oggetto dei lavori, dovranno comunque garantire la conservazione dell'idoneità igienico-sanitaria alla somministrazione di alimenti, il ripristino degli impianti elettrici, speciali e idro-termo sanitario, se oggetto di interferenze con la realizzazione delle opere di miglioramento acustico.</p> <p>Alla conclusione dei lavori, gli impianti modificati saranno oggetto di una dichiarazione di conformità.</p> <p>I materiali impiegati per garantire il raggiungimento del tempo di riverbero richiesto</p>	<p>PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 1C)</p>	<p>Verrà attribuito maggior punteggio in rapporto al numero e alla superficie delle sale mensa intere che il concorrente si impegna a insonorizzare, fermo restando che dovranno essere proposti interventi relativi ad almeno n. 1 sala mensa.</p>

		dovranno essere conformi a quanto previsto dal DM 26/08/1992 sulle norme di prevenzione incendi degli edifici scolastici. A tal fine si produrranno idonee certificazioni secondo i modelli riconosciuti dai VV.F. debitamente firmati da professionista abilitato L. 818/84 in relazione agli obblighi connessi dal rispetto della SCIA di cui al DPR 151/2011.		
2. AREA APPROVVIGIONAMENTI: MASSIMO PUNTI _____ (INDICARE PUNTEGGIO MASSIMO COMPLESSIVO ATTRIBUITO ALL'AREA)				
2A	QT	<p>Ampliamento della gamma di prodotti biologici offerti rispetto a quelli già previsti dalle tabelle merceologiche allegate al capitolato. Le derrate biologiche di interesse della stazione appaltante, tra le quali dovrà essere operata la scelta dei prodotti aggiuntivi da offrire (con relativo sub-punteggio attribuito), sono le seguenti:</p> <p>Prodotto 1 _____ (indicare) sub-punteggio attribuito ____</p> <p>Prodotto 2 _____ (indicare) sub-punteggio attribuito ____</p> <p>Prodotto 3 _____ (indicare) sub-punteggio attribuito ____</p> <p>Prodotto 4 _____ (indicare) sub-punteggio attribuito ____</p> <p>(ecc.)</p> <p>Ogni prodotto è caratterizzato da un <i>“sub-punteggio”</i> differenziato in relazione alla sua incidenza sul livello di qualità complessiva del pasto, secondo la valutazione stabilita discrezionalmente dalla stazione appaltante.</p> <p>Il concorrente dovrà dichiarare nel progetto tecnico il prodotto/prodotti alimentari che si impegna a utilizzare quali aggiuntivi, rispetto a quelli obbligatori previsti dalle tabelle merceologiche allegate al capitolato, per soddisfare l'intero fabbisogno per la preparazione di tutti i pasti/anno, nel rispetto dei menù previsti e dei calendari di stagionalità stabiliti nel capitolato tecnico. Il concorrente dovrà allegare le caratteristiche merceologiche per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la certificazione del metodo di produzione biologica del fornitore e tutti gli altri criteri di verifica previsti dai CAM.</p>	<p>PUNTI: _____</p> <p>(indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 1C, attraverso la somma di tutti i sub-punteggi)</p>	<p>Prodotti aggiuntivi offerti: per ogni prodotto offerto tra quelli previsti sarà attribuito il relativo sub-punteggio; in caso di più prodotti offerti, si sommeranno i singoli sub-punteggi.</p>
2B	QT	<p>Tipologie di derrate alimentari a filiera corta e a chilometro zero — compatibilmente con le effettive potenzialità/disponibilità del territorio — che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti.</p> <p><i>N.B.: con riferimento a questo eventuale criterio premiale si raccomanda che la sua formulazione rispetti le prescrizioni del Codice dei contratti pubblici, articolo 95 comma 13, e quindi valorizzando sì l'utilizzo di prodotti locali o il più prossimi possibili al luogo di consumo, ma senza per questo privilegiare aprioristicamente il solo utilizzo di prodotti regionali, soprattutto nel caso in cui esistano altri prodotti con caratteristiche analoghe, i quali — anche se provenienti da aree fuori Regione —</i></p>	<p>PUNTI: _____</p> <p>(indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 2B, attraverso la somma di tutti i sub-punteggi)</p>	<p>Per ogni prodotto a km 0 - filiera corta locale dichiarato sono attribuiti i relativi punti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • carni avicole punti 3 • frutta fresca (es. mele, pere, pesche, kiwi) punti 2 • latte e derivati punti 3 • verdura fresca (es. patate, carote, verze) punti 2 <p>In caso di più tipologie di prodotti offerte, si sommeranno i singoli punteggi.</p>

		<i>possono trovarsi a distanza uguale o minore dal luogo di consumo».</i>		
2C	QL	Utilizzo di prodotti alimentari provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del D.Legs 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il concorrente dovrà presentare una dichiarazione contenente l'impegno assunto, indicando le tipologie, le varietà, le caratteristiche merceologiche e le caratteristiche biologico/convenzionale/difesa integrata dei prodotti alimentari, l'elenco dei fornitori, l'indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale).	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 2C)	Il punteggio massimo sarà assegnato in relazione alla varietà e rappresentatività dei prodotti che la ditta si impegna ad utilizzare come descritti nella sua dichiarazione.
2D	QT	Ampliamento della gamma di prodotti DOP, IGP, prodotti di montagna offerti rispetto a quelli già previsti dalle tabelle merceologiche allegate al capitolato. I prodotti di interesse della stazione appaltante, tra le quali dovrà essere operata la scelta dei prodotti aggiuntivi da offrire, sono i seguenti: Prodotto 1 _____ (indicare) sub-punteggio attribuito ____ Prodotto 2 _____ (indicare) sub-punteggio attribuito ____ Prodotto 3 _____ (indicare) sub-punteggio attribuito ____ Prodotto 4 _____ (indicare) sub-punteggio attribuito ____ (ecc.) Ogni prodotto è caratterizzato da un <i>“sub-punteggio”</i> differenziato in relazione alla sua incidenza sul livello di qualità complessiva del pasto, secondo la valutazione stabilita discrezionalmente dalla stazione appaltante. Il concorrente dovrà dichiarare nel progetto tecnico il/i prodotto/i alimentare/i che si impegna a utilizzare quali aggiuntivi rispetto a quelli obbligatori previsti dalle tabelle merceologiche allegate al capitolato, per soddisfare l'intero fabbisogno per la preparazione di tutti i pasti/anno, nel rispetto dei menù previsti e dei calendari di stagionalità stabiliti nel capitolato tecnico. Il concorrente dovrà allegare le caratteristiche merceologiche per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la certificazione del metodo di produzione del fornitore e tutti gli altri criteri di verifica previsti dai CAM.	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 2D, attraverso la somma di tutti i sub-punteggi)	Prodotti offerti tra quelli previsti; per ogni prodotto offerto sarà attribuito il relativo punteggio; in caso di più prodotti offerti, si sommeranno i singoli punteggi.
2E	QL	Progetto alimentare: proposta alimentare volta all'utilizzo di specie ittiche/prodotti ittici freschi da acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio . Il concorrente dovrà dichiarare nel progetto tecnico l'impegno a utilizzare specie ittiche/prodotti ittici freschi da acquacoltura biologica, o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da <i>“allevamento in valle”</i> , prodotti ittici di specie non a rischio nella preparazione dei pasti, allegando le caratteristiche merceologiche per ciascun prodotto offerto e tutti gli altri criteri di verifica previsti	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 2E)	Il punteggio sarà assegnato in base alla completezza/coerenza del progetto.

		dai CAM.		
2F	QT	<p>Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito del commercio “equo e solidale”.</p> <p>I prodotti provenienti dal circuito del commercio equo e solidale di interesse della stazione appaltante, tra i quali dovrà essere operata la scelta, sono le seguenti:</p> <p>Prodotto 1 _____ (indicare) sub-punteggio attribuito ____</p> <p>Prodotto 2 _____ (indicare) sub-punteggio attribuito ____</p> <p>Prodotto 3 _____ (indicare) sub-punteggio attribuito ____</p> <p>Prodotto 4 _____ (indicare) sub-punteggio attribuito ____</p> <p>(ecc.)</p> <p>Ogni prodotto è caratterizzato da un “<i>sub-punteggio</i>” differenziato in relazione alla sua incidenza sul livello di qualità complessiva del pasto, secondo la valutazione stabilita discrezionalmente dalla stazione appaltante. Il concorrente dovrà dichiarare nel progetto tecnico il/i prodotto/i alimentare/i che si impegna a utilizzare per soddisfare l’intero fabbisogno per la preparazione di tutti i pasti/anno, allegando le caratteristiche merceologiche per ciascun prodotto offerto, nel rispetto dei menù previsti e dei calendari di stagionalità stabiliti nel capitolato tecnico.</p>	<p>PUNTI: _____</p> <p>(indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 2F, attraverso la somma di tutti i sub-punteggi)</p>	<p>Per ogni prodotto offerto sarà attribuito il relativo punteggio; in caso di più prodotti offerti, si sommeranno i singoli punteggi.</p>
<p>3. AREA IMPATTO AMBIENTALE E SOSTENIBILITÀ: MASSIMO PUNTI _____ (INDICARE PUNTEGGIO MASSIMO COMPLESSIVO ATTRIBUITO ALL’AREA)</p>				
3A	QL	<p>Impegno all’utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).</p> <p>Il concorrente si impegna a utilizzare mezzi di trasporto a minore emissione e a minori consumi energetici, per la veicolazione dei pasti presso i terminali di somministrazione indicati in capitolato.</p> <p>Il concorrente dovrà indicare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), tipo di alimentazione, classe di omologazione ambientale, da quale anno solare intende utilizzarli, targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.</p>	<p>PUNTI: _____</p> <p>(indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 3A)</p>	<p>Verrà valutata con maggior favore la proposta che presenta i mezzi di trasporto con minore emissione, con minori consumi energetici e con la maggiore riduzione cumulativa delle emissioni.</p>

3B	QL	<p>Impegno ad adottare soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzino comune, spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura).</p> <p>Il concorrente dovrà presentare una dichiarazione dell'adesione a un sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato. Dovrà allegare il protocollo sottoscritto tra il fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci.</p>	<p>PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 3B)</p>	<p>Verranno valutate con maggior favore le soluzioni collettive che garantiscono la più efficace riduzione cumulativa delle emissioni.</p>
3C	QT	<p>Impegno a implementare le verifiche delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura.</p> <p>Si assegna il relativo punteggio per l'impegno, con il coinvolgimento di società o personale specializzato, ad implementare la <i>due diligence</i> ("dovuta diligenza") lungo la catena di fornitura relativa alla verifica del rispetto dei diritti umani e alle condizioni di lavoro dignitose, di cui alle convenzioni internazionali del lavoro riportate in appendice ai CAM o di cui ai contratti collettivi nazionali settoriali, ove adottati, sui prodotti ortofrutticoli previsti dalle tabelle merceologiche. Il concorrente dovrà descrivere il progetto della società partner esperta coinvolta con allegato relativo contratto preliminare. Nel progetto dovrà essere indicata la mappatura delle aziende subfornitrici oggetto delle verifiche e le derrate ortofrutticole selezionate per l'applicazione della <i>due diligence</i>.</p>	<p>PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 3C)</p>	<p>Il punteggio sarà assegnato in base alla coerenza del progetto e alle competenze del personale o della società coinvolta in tale attività.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito solo se sarà presentato il relativo progetto.</p>
3D	QL	<p>Impegno all'attuazione di misure per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio di ristorazione (**).</p> <p>Il concorrente dovrà presentare un progetto con la descrizione delle diverse soluzioni combinate che intende applicare per la riduzione dei rifiuti e dell'impatto ambientale. Nel progetto dovranno essere elencate le modalità di verifica di tali misure di gestione ambientale.</p>	<p>PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 3D)</p>	<p>Verrà valutata con maggior favore la proposta che garantisce la maggiore riduzione cumulativa dell'impatto ambientale.</p>
3E	QT	<p>Adozione di sistemi di gestione ambientale e/o di sistemi per la gestione etica delle catene di fornitura, quali ad esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Possesso della registrazione EMAS o di una certificazione secondo la norma tecnica UNI EN ISO 14001 o equivalenti; • Possesso della certificazione SA 8000[®] – Responsabilità Sociale d'Impresa o di un'equivalente certificazione che dimostri la gestione etica delle catene di fornitura. <p><i>N.B.: queste certificazioni devono essere ulteriori rispetto a quelle eventualmente richieste a titolo di requisito per la partecipazione alla gara.</i></p>	<p>PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 3E)</p>	<p>Verranno valutate solo le certificazioni attinenti con il servizio, a esclusione di quelle già richieste ai fini della partecipazione.</p> <p>n. ___punti per ogni certificazione posseduta fino ad un massimo di n. ___punti.</p>

3F	QL	<p>Progetto relativo al recupero e destinazione del cibo non somministrato (**):</p> <ul style="list-style-type: none"> • proposta relativa al recupero del cibo non somministrato per destinarlo a organizzazioni non lucrative di utilità sociale, possibilmente selezionate tra quelle operanti nel territorio comunale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge n. 166/2016 recante <i>“Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”</i>. Possono essere presentate proposte per al massimo 2 ONLUS; • il servizio di trasporto deve essere a carico dell’offerente. Nella proposta deve essere descritta la data di avvio del progetto e le modalità di svolgimento, inclusa la modalità di conservazione dei pasti (es. la dotazione di un abbattitore di temperatura), le generalità delle ONLUS individuate. 	<p>PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 3F)</p>	<p>Verrà valutata con maggior favore la proposta caratterizzata dalla:</p> <ul style="list-style-type: none"> • maggiore realizzabilità del progetto; • miglior tempistica d’avvio; • migliore raccordo con il territorio comunale.
3G	QL	<p>Progetto per l’erogazione libera di acqua naturale e frizzante tramite dispenser automatico (o altro sistema che produce quantità di rifiuti uguale o inferiore al sistema basato su dispenser automatico) nelle diverse sale di refezione (**).</p> <p>Il Progetto dovrà essere redatto in conformità alle specifiche tecniche previste dai CAM.</p>	<p>PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 3G)</p>	<p>Verrà valutata con maggior favore la proposta più adeguata in relazione alle sale di somministrazione.</p>
<p>4. AREA PROCESSI DI PRODUZIONE: MASSIMO PUNTI _____ (INDICARE PUNTEGGIO MASSIMO COMPLESSIVO ATTRIBUITO ALL’AREA)</p>				
4A	QL	<p>Interventi finalizzati all’installazione di nuovi impianti, attrezzature e arredi nei locali di produzione/distribuzione dei pasti.</p> <p><i>N.B.: questi interventi esulano, per le loro caratteristiche di minore importanza quali/quantitativa, da quelli relativi all’area 1 “Ristrutturazione ambienti e attrezzature”, che rientrano invece tra le forniture collaterali al servizio e debbono avere una quotazione separata o essere affidati con gara ad hoc.</i></p> <p>Il concorrente dovrà presentare una relazione illustrativa composta da:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>progetto</u> contenente l’elenco completo degli impianti, delle attrezzature e degli arredi nuovi che il concorrente intende installare presso i locali della struttura, completi di schede tecniche e di depliant illustrativi, con l’indicazione delle qualità e caratteristiche tecniche, senza alcuna indicazione di prezzo. La collocazione delle attrezzature ed arredi dovrà essere indicata in maniera chiara ed inequivocabile nel progetto grafico. Il livello di contenimento energetico sarà oggetto di valutazione; • <u>piano organizzativo</u> per l’avvio del servizio con il cronoprogramma dettagliato degli interventi di installazione - allestimento, la descrizione dettagliata delle fasi di transizione (max 120 giorni), indicazione delle modalità operative - organizzative e della tempistica, con cui il concorrente intende garantire la continuità del servizio di 	<p>PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 4A)</p>	<p>Sarà valutata con maggior favore la soluzione progettuale di miglioramento della dotazione dei nuovi impianti, attrezzature e arredi più attinente alle esigenze e ai fabbisogni dell’Ente e che preveda il più elevato tasso di sostituzione/installazione in relazione al costo, alla quantità, alla qualità tecnologica e funzionale, in merito ai seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • marcia in avanti; • climatizzazione dei locali di conservazione; • refrigerazione locali - aree di lavorazione (impianto nella zona di lavorazione carni); • climatizzazione/ventilazione/ombreggiatura dei locali di produzione; • dotazione aggiuntiva di abbattitori rapidi di temperatura, forni combinati; • omogeneizzatori in sottovuoto (**); • nuove attrezzature per la preparazione espressa delle pietanze proposte nel menù, quali pasta fresca, hamburger di carne fresca,

		<p>ristorazione durante la fase di adeguamento dei locali e degli impianti.</p> <p><i>N.B.: il progetto di installazione di nuovi impianti e attrezzature dovrà riguardare esclusivamente impianti e attrezzature in aggiunta o con caratteristiche migliorative rispetto a quanto in uso o eventualmente indicato in capitolato predisposto dall'Ente - programma di implementazione della dotazione di impianti e attrezzature.</i></p>		<p>pesce, verdure;</p> <ul style="list-style-type: none"> dotazione di carrelli termici che garantiscano il mantenimento dei cibi ad una temperatura di sicurezza igienica e nutrizionale.
4B	QL	<p>Ricevimento delle derrate e monitoraggio della qualità dei fornitori per tutta la durata del contratto e dei relativi rapporti commerciali.</p> <p>Breve descrizione del sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari, criteri di selezione ed accreditamento dei fornitori, elenco dei fornitori locali, anche in riferimento alle normative vigenti e alle certificazioni da questi possedute.</p>	<p>PUNTI: _____</p> <p>(indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 4B)</p>	<p>Verranno valutate con maggior favore le proposte con migliore:</p> <ul style="list-style-type: none"> funzionalità del sistema di valutazione, qualificazione e monitoraggio dei fornitori locali, differenziati tra piattaforme e aziende produttrici locali (produzioni primarie e prodotti trasformati); adeguatezza dei calendari di approvvigionamento delle derrate.
4C	QL	<p>Miglioramento dei calendari di approvvigionamento delle derrate (**).</p>	<p>PUNTI: _____</p> <p>(indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 4C)</p>	<p>Verranno valutate con maggior favore le proposte migliorative tese a garantire, sia gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, sia la freschezza delle consegne (es. consegna nel periodo estivo di frutta e verdura 3 volte a settimana).</p>
4E	QL	<p>Impegno ad adottare soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti nel processo di produzione.</p> <p>Il concorrente dovrà presentare un progetto dell'iter giornaliero (pranzo e/o cene) del processo produttivo volto all'applicazione dei principi di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, tenendo in considerazione le modalità di approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime, di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, dell'organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, metodi e forme di controllo.</p> <p><i>N.B.: il progetto di produzione deve essere riferito solo all'implementazione di quanto già indicato nel cronoprogramma (vedi capitolo 6.5.3).</i></p>	<p>PUNTI: _____</p> <p>(indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 4E)</p>	<p>Verranno valutate con maggior favore le proposte organizzative che garantiscono il rispetto di più alti standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> la maggiore efficacia ed efficienza per la riduzione dei tempi intercorrenti tra l'inizio della preparazione dei pasti (a pranzo e/o a cena) e la somministrazione; la migliore qualità del sistema di verifica del processo di produzione, nel rispetto delle procedure di autocontrollo integrato con il processo NACCP.
4F	QL	<p>Impegno ad adottare soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti nelle fasi di trasporto e distribuzione dei pasti presso i terminali di somministrazione.</p> <p>Il concorrente dovrà presentare un progetto dell'iter giornaliero (pranzo e/o cene) del processo produttivo volto all'applicazione dei principi di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, tenendo in considerazione le modalità di confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti presso i terminali di somministrazione, dell'organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, metodi e forme di</p>	<p>PUNTI: _____</p> <p>(indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 4F)</p>	<p>Verrà valutata con maggior favore la proposta organizzativa che assicurerà il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, in particolare quella con maggiore efficacia ed efficienza per la riduzione dei tempi intercorrenti tra l'inizio del confezionamento, la consegna dei pasti (a pranzo e/o a cena) e l'inizio della somministrazione.</p>

		controllo. <i>N.B.: il progetto deve essere riferito solo al miglioramento di quanto già indicato nel cronoprogramma (vedi capitolo 6.5.3)</i>		
5. AREA QUALIFICAZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE: MASSIMO PUNTI _____ (INDICARE PUNTEGGIO MASSIMO COMPLESSIVO ATTRIBUITO ALL'AREA)				
5A	QL	Gestione del servizio di ristorazione presso il centro di produzione pasti. Il concorrente dovrà presentare la descrizione organizzativa (vedi capitolo 6.5.4), con la quale intende assicurare la gestione del servizio, specificando dettagliatamente per singolo operatore le qualifiche professionali e le mansioni, il livello di inquadramento contrattuale, gli orari di servizio giornalieri e settimanali, l'organico giornaliero impiegato per il servizio in relazione all'organizzazione del lavoro nelle diverse fasi di produzione (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, ecc.), la gestione delle sostituzioni comprese le assenze temporanee, tenuto anche conto dell'organico del personale attualmente impiegato.	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 5A)	Verrà valutata con maggior favore la proposta che offre: <ul style="list-style-type: none"> • la maggior qualità organizzativa e fattibilità delle modalità operative ed organizzative del personale; • l'articolazione dei profili professionali e degli orari che garantiscano una maggiore efficacia ed efficienza del processo di produzione e una migliore qualità del processo di verifica; • i tempi e i turni di lavoro maggiormente coerenti con l'organizzazione del lavoro prevista e con la riduzione dei tempi di attesa.
5B	QL	Professionalità e monte ore settimanale del supervisore e del suo sostituto . Dovranno essere indicati il nominativo, la qualifica, il titolo di studio e l'esperienza almeno triennale, maturata nel settore della ristorazione collettiva, sia del supervisore che del suo sostituto, nonché il monte ore settimanale di effettiva presenza presso il centro cottura. I nominativi sono vincolanti e, in fase di esecuzione del contratto, potranno essere sostituiti con altri referenti in possesso di analoghi requisiti.	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 5B)	Verranno valutati con maggior favore: <ul style="list-style-type: none"> • il titolo di studio e l'esperienza professionale nel settore più qualificanti; • la formazione specifica per quanto riguarda l'organizzazione della ristorazione scolastica o collettiva; • il numero di ore offerte in più rispetto a quanto eventualmente previsto dal capitolato e la migliore articolazione dell'orario.
5C	QL	Benessere organizzativo.	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 5C)	Saranno valutate forme di incentivazione della qualità del lavoro e la previsione di turni giornalieri unici e non frazionati.
5D	QT	Avviamento al lavoro di soggetti diversamente abili .	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 5D)	Verranno assegnati n. ___ punti, nel caso in cui l'impresa dichiari di impegnarsi ad utilizzare nel servizio un soggetto appartenente alle categorie protette, anche qualora non incorra in tale obbligo di legge.
5E	QL	Modalità e tempistica di sostituzione del personale assente per motivi non prevedibili .	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile)	Verranno valutate la modalità, la tempistica e l'organizzazione per garantire la pronta sostituzione del personale assente per motivi non prevedibili.

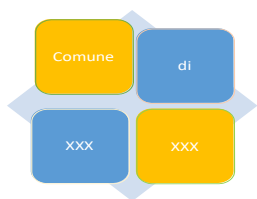
			alla voce 5E)	
5F	QL	Organizzazione di pronta reperibilità per eventi eccezionali: neve, incendi, terremoti, smottamenti, ecc.	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 5F)	Verranno valutate l'organizzazione e le modalità operative della gestione del servizio, in relazione agli eventi rilevanti in parte richiamati.
5G	QL	Piano della formazione. Il concorrente dovrà dichiarare nel programma della formazione indicando nella modulistica (vedi capitolo 6.5.5) numero di corsi, argomenti trattati, n. di ore, n. dipendenti coinvolti, modalità di didattica esclusa la formazione <i>on the job</i> .	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 5G)	Verrà valutata con maggior favore la proposta del programma di formazione del personale, che presenta maggiore congruenza con i bisogni specifici del servizio e delle professionalità coinvolte, la cui partecipazione sia retribuita e non coincida con l'orario di lavoro destinato alla produzione. Sarà privilegiata la formazione frontale.
5H	QL	Formazione ECM obbligatoria per personale sanitario a carico dell'aggiudicatario (tempi e modalità) (**).	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 5H)	Verrà valutata la qualità della proposta di formazione ECM del personale sanitario a carico dell'aggiudicatario, in ordine al fabbisogno formativo individuato, fattibilità, modalità, tempistica e contenuti.
5I	QL	Disponibilità a far partecipare il personale a percorsi formativi integrati , anche unitamente a personale della PA, concordati con la stessa all'inizio di ogni anno solare, sulla base della tipologia dell'utenza e delle problematiche evidenziate dal personale nella realizzazione degli interventi e servizi.	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 5I)	Verrà valutata la qualità della proposta di formazione del personale individuato in ordine al fabbisogno formativo individuato, fattibilità, modalità, tempistica e contenuti.
5L	QL	Programma di formazione rivolto ai dipendenti dell'Ente.	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 5L)	Verrà valutata la qualità della proposta di formazione del personale individuato in ordine al fabbisogno formativo individuato, fattibilità, modalità, tempistica e contenuti.
6. AREA STANDARD NUTRIZIONALI: MASSIMO PUNTI _____ (INDICARE PUNTEGGIO MASSIMO COMPLESSIVO ATTRIBUITO ALL'AREA)				
6A	QL	Progetto alimentare: proposte alimentari volte al miglioramento della qualità nutrizionale e sensoriale, del gradimento delle pietanze e all'incremento delle scelte alimentari coerenti con la stagionalità e territorialità. Potrà essere prevista la formulazione di nuove proposte di menù dal punto di vista qualitativo (es. menù etico, etnico, tradizionale, stagionale ecc.) e dal punto di vista	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 6A)	Verranno valutate con maggior favore la qualità, la frequenza e la varietà delle proposte alimentari offerte ulteriormente, rispettando il menù standard e il target di riferimento.

		della composizione e assortimento del pasto (es. offerta di singoli piatti, piatti unici, mezze porzioni al di fuori delle composizioni di pasto previste in capitolato ecc.) (***)). Le proposte potranno utilizzare lo schema predisposto (vedi capitolo 6.5.8). <i>N.B.: le offerte proposte devono essere riferite alla componente migliorativa rispetto ai requisiti minimi previsti dal menù del presente capitolato.</i>		
6B	QL	Proposte migliorative sull'offerta di frutta fresca (*) (**).	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 6B)	Verranno valutate con maggior favore le lavorazioni espresse della frutta fresca (macedonie, frullati, estratti, ecc.), anche per consentirne la consumazione da parte di persone con ridotta autonomia e con difficoltà di deglutizione.
6C	QL	Sistema di gestione della verifica e ricerca della qualità nutrizionale dei pasti somministrati all'utenza. Il concorrente dovrà presentare il sistema di gestione della verifica e della ricerca della qualità nutrizionale in coerenza coi principi del processo NACCP.	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 6C)	Il punteggio sarà assegnato con riguardo alla completezza e adeguatezza del sistema di gestione della verifica e della ricerca della qualità nutrizionale secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • individuazione dei determinanti della qualità nutrizionale nel processo produttivo; • analisi dei punti di controllo e delle azioni correttive da applicare nel ciclo di produzione per ridurre il decadimento dei nutrienti e dei componenti salutistici nel prodotto finale; • supporto al processo con la determinazione del contenuto di micronutrienti e composti bioattivi, mediante analisi chimiche per la misurazione, nelle preparazioni alimentari finite a base di verdure cotte, pesce e carni, dei seguenti parametri: potere anti radicalico totale, contenuto in polifenoli, rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi insaturi ossidati; • qualità del sistema informativo deputato a gestire i dati riguardanti queste caratteristiche oggettive del servizio.
7. CUSTOMER SATISFACTION: MASSIMO PUNTI _____ (INDICARE PUNTEGGIO MASSIMO COMPLESSIVO ATTRIBUITO ALL'AREA)				
7A	QL	Progetto per la rilevazione della qualità complessiva del servizio percepita da parte dell'utenza e relative azioni correttive (**) (***)). Il concorrente dovrà presentare un progetto corredato di procedure di verifica del gradimento del menù e dei livelli di servizio, strumenti utilizzati e definizione degli indicatori, reportistica prodotta con frequenza almeno semestrale, soggetti coinvolti, relazioni con l'Amministrazione contraente, modalità di attivazione di possibili azioni <i>preventive</i> e azioni <i>correttive</i> .	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 7A)	Verrà valutata con maggior favore la proposta che evidenzi i seguenti aspetti: <ul style="list-style-type: none"> • maggiore fattibilità e concretezza; • frequenza delle rilevazioni; • efficacia delle rilevazioni; • elaborazione di idonea reportistica da fornire

				all'Amministrazione contraente; <ul style="list-style-type: none"> capacità di adeguamento del servizio in relazione agli esiti delle rilevazioni.
8. VERIFICA E RICERCA DELLA QUALITÀ: MASSIMO PUNTI _____ (INDICARE PUNTEGGIO MASSIMO COMPLESSIVO ATTRIBUITO ALL'AREA)				
8A	QL	Sistemi di acquisizione dati per il monitoraggio del servizio. Proposta di un sistema informativo di acquisizione e condivisione dati per la rilevazione quali/quantitativa degli approvvigionamenti alimentari e dei consumi dei pasti somministrati e non consumati dagli utenti.	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 8A)	Verrà valutata l'efficacia della proposta rispetto alle esigenze di monitoraggio e controllo dell'esecuzione del contratto.
8B	QL	Informazioni e comunicazione all'utenza (menù plastificato, carta dei servizi in collaborazione con l'ente, depliant educativi, pagine web dedicate, ecc.), anche in relazione alle misure di sostenibilità del servizio indicate nei CAM.	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 8B)	Si terrà conto dell'efficacia organizzativa della proposta, con particolare riferimento alla modalità proposta e alle informazioni rese a disposizione degli utenti. Si terrà inoltre conto dell'eventuale impiego di dotazione informatica messa a disposizione dall'impresa.
8C	QL	Sistemi di pagamento elettronico (**).	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 8C)	Sarà valutata l'efficacia organizzativa della proposta, tenendo conto dell'esigenza di riduzione dei tempi di attesa. Si terrà inoltre conto dell'eventuale impiego di dotazione informatica messa a disposizione dall'impresa.
8D	QL	Sistema di prenotazione (**) (**).	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 8D)	Sarà valutata l'efficacia organizzativa della proposta, tenendo conto della rispondenza alle esigenze dell'utenza di riduzione dei tempi di attesa. Si terrà conto dell'eventuale impiego di dotazione informatica messa a disposizione dall'impresa e di eventuali forme di incentivazione previste per l'utilizzo del sistema proposto.
8E	QL	Quantità e tipologia della strumentazione informatica messa a disposizione per i servizi.	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 8E)	Si richiede di indicare quale sarà il tipo di struttura informatica a supporto dei servizi resi, e quindi l'hardware, software e tipo di "devices" messi a disposizione per gli operatori, nonché l'integrazione ad operare con la struttura informatica già in uso presso le strutture (videoterminali, impianti audio-video, ecc.).
8F		Piano delle iniziative di comunicazione secondo quanto previsto dai CAM ai sensi della lettera C, lettera b), punto 3 (ristorazione scolastica). Il concorrente dovrà presentare un progetto relativo al piano delle iniziative di comunicazione rivolto agli utenti e genitori, volte alla divulgazione del contenuto e	PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile)	Verrà valutata la qualità della proposta di comunicazione che affronta, con descrizione analitica e scientificamente fondata, tutte le tematiche in modo complessivamente rispondente, esaustivo, articolato nelle annualità e con un elevato grado di

		<p>dei fondamenti ispiratori dell'appalto, alla veicolazione di informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto. Il piano dovrà indicare la cronologia annuale delle iniziative sulle seguenti tematiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • informazione sulla qualità e sostenibilità del servizio, con particolare attenzione alle caratteristiche e alla provenienza territoriale delle derrate utilizzate nel menù; • suggerimenti sull'articolazione dei pasti della giornata; • misure per invogliare il consumo e migliorare il gradimento del pasto anche per ridurre lo spreco alimentare. <p><i>N.B.: le tematiche sopra riportate sono a titolo di esempio e potranno essere ampliate e valutate dalla stazione appaltante secondo le proprie priorità.</i></p>	alla voce 8F)	approfondimento.
8G	QT	<p>Possesso di ulteriori certificazioni rispetto a quelle richieste come prerequisito per la partecipazione alla gara, conformi a norme europee in corso di validità rilasciate da organismi accreditati ai sensi della normativa europea, pertinenti all'oggetto della gara:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ISO 22000 FSM (Food Safety Management) - Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare; • ISO 45001:2018 SSL sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro; • Certificazione integrata di Sistemi di Gestione Aziendale (Qualità Ambiente Sicurezza); <p>(ecc.)</p>	<p>PUNTI: _____ (indicare punteggio massimo attribuibile alla voce 8G)</p>	<p>n. __ punti per ogni certificazione posseduta fino ad un massimo di n. __ punti.</p>

6.3 Schema - tipo di capitolato speciale d'appalto



GARA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

PER IL COMUNE DI _____

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

1. OGGETTO DEL SERVIZIO E RIPARTIZIONE IN LOTTI
2. NORMATIVA DI RIFERIMENTO
3. CARATTERISTICHE DEI SERVIZI RICHIESTI
 - 3.1 Descrizione generale del servizio di ristorazione scolastica
 - 3.2 Modalità di esecuzione del servizio
 - 3.3 Servizi aggiuntivi
 - 3.4 Specifiche per il lotto 1 servizio di ristorazione scolastica presso le scuole dell’infanzia
 - 3.5 Specifiche per il lotto 2 servizio di ristorazione scolastica presso le scuole primarie
4. CONTROLLI SUL SERVIZIO E SISTEMI INFORMATIVI
 - 4.1 Generalità
 - 4.2 Autocontrollo
 - 4.3 Controlli della stazione appaltante
 - 4.4 Sistema informativo, sicurezza IT (*information technology*) e protezione dati (*privacy*)
5. OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
6. RESPONSABILITÀ CIVILE, COPERTURA ASSICURATIVA

1. OGGETTO DEL SERVIZIO E RIPARTIZIONE IN LOTTI

In questa sezione si può fornire una descrizione sommaria delle modalità salienti del servizio principale e degli eventuali servizi accessori che si richiedono all'Operatore Economico (OE), nonché – se presente – si può procedere all'indicazione della suddivisione in lotti. Di seguito un esempio.

SERVIZIO PRINCIPALE

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento, articolato in lotti, della gestione del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per gli alunni e i docenti delle scuole dell'infanzia e primarie in favore del Comune di _____ in legume fresco/caldo secondo quanto di seguito specificato, anche in relazione a ogni singolo lotto.

L'appalto è così articolato in lotti aggiudicabili separatamente:

- **Lotto 1:** servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per gli alunni e i docenti delle scuole dell'infanzia;
- **Lotto 2:** servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per gli alunni e i docenti delle scuole primarie.

La produzione per i pasti con legume fresco/caldo dovrà essere eseguita nei locali messi a disposizione dal Comune per quanto riguarda il lotto 1, mentre la ditta utilizzerà spazi propri per il lotto 2, nel rispetto degli standard di igiene, qualità e sicurezza previsti dalla normativa in vigore, nonché assicurando un'ottima qualità dal punto di vista organolettico.

Non è ammesso l'utilizzo degli spazi messi a disposizione dal Comune per la produzione di pasti non ricompresi nell'appalto.

SERVIZI ACCESSORI

La ditta aggiudicataria dovrà altresì assicurare le attività di pulizia, le eventuali disinfestazioni e gestione dei rifiuti, ad eccezione di quelli NON PERICOLOSI "Assimilabili agli urbani" prodotti dall'appaltatore.

2. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

È un'elencazione indicativa.

Rappresentano normative di riferimento, senza pretesa di esaustività:

- Direttiva CE 2004/18/CE;
- Regolamento CE 852/2004;
- D.lgs. 50/2016 - Codice dei contratti pubblici;
- DPR 207/2010 - Regolamento attuativo (per le parti non abrogate dal D.lgs. 50/2016);
- D.lgs. 181/2008 - Testo unico in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- Legge 136/2010 - Legge sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
- Legge 190/2012 - Disposizioni per la prevenzione e repressione della corruzione ed illegalità nella P.A.;
- DL 66/2014 - Misure urgenti per la competitività e la giustizia sociale;
- Codice civile, con riguardo alle discipline dei contratti di diritto privato;
- Intera normativa comunitaria, nazionale, regionale in materia di appalti di lavori, servizi e forniture;
- Disposizioni di cui al Capitolato tecnico;
- Decreti ministeriali del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare recanti i criteri ambientali minimi (CAM) vigenti nelle materie d'appalto nell'ambito del Piano d'azione per la

sostenibilità ambientale dei consumi della PA (PAN GPP);

- Ogni altra normativa vigente *ratione materiae*.

3. CARATTERISTICHE DEI SERVIZI RICHIESTI

3.1 Descrizione generale del servizio di ristorazione scolastica

In questa sezione si può fornire una descrizione più dettagliata del servizio principale e dei servizi accessori richiesti all'OE, privilegiando gli aspetti comuni agli eventuali lotti. Continuando l'esempio di cui al punto 1.

Il servizio principale richiesto consiste in:

- a) produzione e fornitura di pasti multiporzione;
- b) gestione delle mense scolastiche con somministrazione dei pasti agli aventi diritto.

Il servizio dovrà comprendere:

- acquisto materie prime e altri prodotti occorrenti al servizio. La Ditta provvederà all'acquisto delle derrate e degli altri prodotti necessari al servizio, secondo quanto specificato nell'allegato "DIETETICO E PARTE MERCEOLOGICA" che deve considerarsi rispettoso dei Criteri Ambientali Minimi di cui al DM. Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare 10/03/2020. Le derrate alimentari e le bevande dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti ed eventuali aggiornamenti successivi e risultare aderenti a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi citati. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana; nella scelta dei prodotti il merceologico allegato risulta vincolante;
- il trasporto in mezzi idonei dal centro di cottura ai centri fruitori (solo per il Lotto 2);
- la fornitura di tutte le attrezzature, carrelli e stoviglie anche adattate per persone con disabilità, necessarie per il completo svolgimento del servizio con la relativa manutenzione dal Comune;
- lavaggio delle stoviglie e del vasellame.

Similmente si può procedere quanto ai servizi accessori. Per esempio, se necessario, si possono indicare quali attività sono comprese nella pulizia, nella disinfestazione e nella gestione rifiuti.

3.2 Modalità di esecuzione del servizio

In questa sezione si può inserire una descrizione esplicativa e di massimo dettaglio delle attività e dei servizi sopra descritti, prevedendo e/o disciplinando compiutamente, ad esempio:

- tempistiche di esecuzione;
- specifiche su risorse eventualmente messe a disposizione dall'Ente (personale e mezzi strumentali), anche con rimando ad allegati;
- specifiche su pulizia e manutenzione ordinaria dei locali;
- specifiche su manutenzione degli impianti, delle apparecchiature, delle attrezzature di proprietà dell'Ente;
- esecuzione delle preparazioni e stoccaggio delle materie prime;
- specifiche sui mezzi di trasporto idonei (es. adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti);
- specifiche su orari di distribuzione e di eventuale prenotazione.

3.3 Servizi aggiuntivi

In questa sezione si possono indicare eventuali servizi aggiuntivi (OPZIONI) di interesse, specificando come saranno remunerati.

Il Comune potrà richiedere l'attivazione globale o solamente parziale, anche per un periodo limitato durante il periodo di vigenza contrattuale, di servizi aggiuntivi quali, a titolo puramente esemplificativo:

- fornitura di derrate alimentari aggiuntive;
- organizzazione di buffet per eventi;
- fornitura di pasti/cestini;
- fornitura di acqua in boccioni.

I servizi aggiuntivi di cui sopra dovranno essere quotati in scheda di offerta, ma non verranno considerati ai fini della valutazione di merito economico.

Altri servizi aggiuntivi, diversi da quelli sopra elencati, potranno essere richiesti e negoziati in corso di vigenza contrattuale.

La Ditta dovrà attivare i servizi richiesti entro n. ___ giorni, salvo diverso accordo con la stazione appaltante.

3.4 Specifiche per il lotto 1 servizio di ristorazione scolastica presso le scuole dell'infanzia

Si può procedere a specificare le caratteristiche di ogni singolo lotto, eventualmente anche ricorrendo ad allegati.

LOTTO n. 1 SERVIZIO PER SCUOLE DELL'INFANZIA

PUNTI DI SOMMINISTRAZIONE	
SPAZI AZIENDALI MESSI A DISPOSIZIONE PER LA PRODUZIONE DEI PASTI	
ATTREZZATURE MESSE A DISPOSIZIONE E RICHIESTE DAL COMUNE	
STRUTTURE OGGETTO DI MANUTENZIONE	
PERSONALE DIPENDENTE DEL COMUNE E MESSO A DISPOSIZIONE	
SERVIZI AGGIUNTIVI	
FABBISOGNI	
REFERENTE AZIENDALE	

3.5 Specifiche per il lotto 2 servizio di ristorazione scolastica presso le scuole primarie

LOTTO n. 2 SERVIZIO PER SCUOLE PRIMARIE

PUNTI DI SOMMINISTRAZIONE	
SPAZI AZIENDALI MESSI A DISPOSIZIONE PER LA PRODUZIONE DEI PASTI	
ATTREZZATURE MESSE A DISPOSIZIONE E RICHIESTE DAL COMUNE	
STRUTTURE OGGETTO DI MANUTENZIONE	
PERSONALE DIPENDENTE DEL COMUNE E MESSO A DISPOSIZIONE	
SERVIZI AGGIUNTIVI	
FABBISOGNI	
REFERENTE AZIENDALE	

4. CONTROLLI SUL SERVIZIO E SISTEMI INFORMATIVI

4.1 Generalità

Oltre ai controlli previsti per legge in materia di sicurezza alimentare, la stazione appaltante effettuerà tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni.

I controlli si riferiranno agli standard qualitativi indicati nel presente Capitolato e in quelli migliorativi che la Ditta aggiudicataria avrà descritto in sede di relazione tecnica per l'espletamento del servizio. In caso di non conformità con gli standard, saranno richiesti trattamenti straordinari a completo carico della Ditta aggiudicataria fino al ripristino delle condizioni contrattuali.

Qualora la Ditta non ottemperi a tutti gli obblighi, oppure violi le disposizioni del presente Capitolato, l'Ente procederà all'applicazione delle sanzioni previste dal presente Capitolato e dal Contratto.

4.2 Autocontrollo

In questa sezione si tratterà dei controlli interni di processo dell'appaltatore, che dovrà sviluppare secondo le procedure del proprio sistema di gestione, con l'obiettivo di garantire, in modalità di autocontrollo, tutti gli obiettivi ritenuti rilevanti da parte della stazione appaltante.

La Ditta aggiudicataria, ove richiesto dalla stazione appaltante, dovrà consegnare copia del piano di autocontrollo adottato per il servizio oggetto del contratto.

Eventuali variazioni significative apportate al sistema produttivo durante l'appalto (es. passaggio da una tipologia di servizio multiporzione a una monoporzione, porzionamento e distribuzione in locali diversi rispetto a quelli previsti, ecc.), comporteranno l'adeguamento delle procedure di autocontrollo e dovranno essere preventivamente comunicate e concordate con l'Ente.

La Ditta comunicherà il nominativo e i dati relativi alla reperibilità (telefono cellulare, e-mail, orario, sedi) del responsabile aziendale indicato quale proprio referente per la gestione dei rapporti con la stazione appaltante.

4.3 Controlli della stazione appaltante

In questa sezione la stazione appaltante provvederà a delineare i sistemi di verifica e controllo rispetto a

tutte le condizioni contrattuali caratterizzanti il servizio, comprese quelle migliorative offerte in gara dall'operatore economico.

L'ente potrà anche prevedere di rimettere agli offerenti la predisposizione di sistemi di monitoraggio della qualità (la cui efficienza ed efficacia potranno anche essere valutate in sede premiale), che siano in grado di rendere facilmente fruibili per la stazione appaltante tutti i dati che siano stati dalla stessa reputati di interesse.

Con cadenza regolare e anche senza necessità di preavviso, limitatamente ai locali di produzione di cui al lotto 1, il Comune, mediante il proprio personale, può disporre le opportune verifiche relativamente ai criteri di sicurezza previsti nel capitolato e nel piano di autocontrollo, nonché i criteri di qualità della produzione e del servizio di ristorazione nel suo complesso.

I controlli sono finalizzati ad accertare il rispetto di:

- condizioni contrattuali;
- condizioni contrattuali migliorative illustrate dalla ditta nell'offerta ed accettate dal Comune;
- attuazione effettiva del piano di autocontrollo formalizzato ed adottato dalla ditta aggiudicataria nei confronti del servizio richiesto dal presente appalto.

I controlli potranno essere effettuati con tutti i mezzi che l'ente riterrà più idonei, quali ad esempio la visione di documenti (registrazioni, reportistica del sistema gestione qualità richiesto all'offerente, tracciabilità in entrata e prelievi dispensa, ecc.) o l'effettuazione di misurazioni strumentali. L'appaltatore sarà tenuto alla tempestiva esibizione dei documenti richiesti dall'ente.

Potrà essere previsto inoltre, un sistema diretto a verificare l'efficacia del servizio anche attraverso la rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza.

A. presso il Centro cottura, i controlli potranno interessare le seguenti fasi (a titolo esemplificativo e non esaustivo) e saranno costituiti da verifiche visive relative a:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- corrispondenza delle derrate con quanto indicato nelle schede tecniche dei prodotti;
- data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione e di cottura delle derrate;
- condizioni igieniche degli impianti e dei locali di produzione e di servizio;
- organizzazione del lavoro e igiene del personale addetto;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle attrezzature utilizzate per il confezionamento dei pasti;
- controllo organolettico.

È facoltà della ditta conservare alla temperatura di 4°C per 48 ore, un campione rappresentativo degli alimenti che compongono il pasto del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, per effettuare eventuali analisi di laboratorio per verificarne le caratteristiche bromatologiche, organolettiche, nutrizionali ed igieniche.

Al termine di ogni sopralluogo presso il Centro cottura, gli incaricati del Comune dovranno redigere un "verbale di controllo" sottoscritto anche dalla Ditta.

B. Presso i terminali di somministrazione, il personale incaricato verificherà le seguenti condizioni (a titolo esemplificativo e non esaustivo):

- corrispondenza delle consegne all'ordinato;
- temperature, al fine di verificarne la conformità con le norme vigenti;
- igiene dei contenitori e qualità del servizio;

- grammature degli alimenti componenti il pasto;
- qualità organolettiche dei pasti;
- gradimento dei pasti da parte degli utenti.

Gli esiti dei controlli verranno annotati su appositi verbali sottoscritti dai soggetti delegati al controllo dalla stazione appaltante e dal responsabile tecnico della ditta aggiudicataria.

In caso di rilievo, al momento della distribuzione, di una non conformità che richiede la sostituzione di una o più pietanze, la Ditta dovrà provvedere alla sostituzione immediata dello stesso.

Oltre al controllo effettuato dall'Ente, è possibile prevedere anche quello effettuato dai rappresentanti della commissione mensa (vedi capitolo 6.5.9), così come regolamentato dall'Ente stesso.

4.4 Sistema informativo, sicurezza IT (*information technology*) e protezione dati (*privacy*)

Il sistema nel suo complesso dovrà funzionare nel rispetto delle norme di buona tecnica, delle “*best practice*”, dei regolamenti, delle norme tecniche e della legislazione vigente, in particolar modo in materia di sicurezza e *privacy*.

5. OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Si possono inserire gli ulteriori obblighi a carico della ditta.

Oltre a quanto indicato nella propria offerta, che, contestualmente all'aggiudicazione, si intende integralmente recepito, nonché ai diversi oneri derivanti dagli atti di gara, oltre all'organizzazione, gestione ed erogazione del servizio (come definiti negli allegati), sarà esclusivo onere della ditta aggiudicataria garantire le seguenti condizioni:

- adottare soluzioni per la riduzione degli impatti ambientali del servizio per tutta la durata del contratto, valutando la messa a punto e l'implementazione di idonee misure di gestione ambientale che mirino alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti e alla razionalizzazione dell'uso e consumo delle risorse, riducendo al minimo gli sprechi;
- impegnarsi in accordo con la stazione appaltante a recuperare il cibo non somministrato e destinarlo a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la Legge 19 agosto 2016, n. 166 “*Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi*” (GU n.202 del 30/8/2016).

Si precisa che tutte le utenze sono a carico della ditta aggiudicataria.

6. RESPONSABILITÀ CIVILE, COPERTURA ASSICURATIVA

Per una corretta formulazione di questa sezione, che sia quanto più possibile aderente alla specificità del servizio che si intende appaltare, e per la determinazione dei massimali di polizza può essere opportuno consultare il broker assicurativo dell'Ente appaltante.

L'aggiudicatario è responsabile, a tutti gli effetti, della perfetta esecuzione, del corretto e completo adempimento del servizio nel rispetto di tutte le vigenti norme di legge e conformemente alle condizioni

contrattuali sottoscritte.

Il fornitore sarà conseguentemente ritenuto responsabile per gli eventuali danni comunque arrecati a terzi e riconducibili al servizio svolto.

Conseguentemente, il Comune non potrà essere ritenuto responsabile per qualsivoglia tipo di danno subito sia dal personale dell'appaltatore, sia dall'appaltatore stesso in conseguenza di fatti dolosi o colposi ad opera di terzi, ivi compresi i dipendenti dell'Ente (es. in conseguenza di furti).

L'appaltatore, prima della sottoscrizione del contratto dovrà fornire la prova di aver stipulato una polizza assicurativa, con primaria Compagnia di Assicurazioni, per responsabilità civile terzi (RCT) e verso prestatori di lavoro (RCO) per eventuali danni causati durante l'esecuzione del contratto, riportante una descrizione del rischio coerente con l'oggetto dell'appalto, per un massimale annuo non inferiore:

- per la garanzia RCT a € 5.000.000,00 per sinistro;
- per la garanzia RCO a € 5.000.000,00 per sinistro, con il limite di € 2.500.000,00 per persona infortunata.

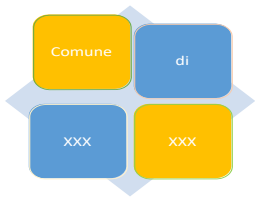
L'appaltatore dovrà impegnarsi a mantenere in essere la polizza per tutta la durata dell'appalto, comprese eventuali proroghe.

Il massimale unico della polizza assicurativa non rappresenta il limite del danno eventualmente da risarcire da parte dell'appaltatore, per il quale, nel suo valore complessivo, egli sarà comunque chiamato a rispondere.

La polizza non dovrà contenere pattuizioni che direttamente o indirettamente si pongano in contrasto con quelle contenute nel presente Capitolato.

Eventuali franchigie e/o scoperti non saranno comunque opponibili al danneggiato.

6.4 Schema - tipo di contratto



**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. N. 50/2016
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL COMUNE DI _____
SCHEMA DI CONTRATTO**

- Art. 1 Valore delle premesse
- Art. 2 Oggetto
- Art. 3 Variazioni nell'esecuzione contrattuale
- Art. 4 Revisione prezzi
- Art. 5 Durata del servizio
- Art. 6 Determinazione del prezzo
- Art. 7 Modalità di esecuzione del servizio e obblighi dell'appaltatore
- Art. 8 Clausola risolutiva espressa
- Art. 9 Clausola penale
- Art. 10 Garanzia e responsabilità del servizio
- Art. 11 Controllo di quantità e qualità
- Art. 12 Cessione del contratto, cessione dei crediti e subappalto
- Art. 13 Fallimento, liquidazione, procedure concorsuali, risoluzione
- Art. 14 Fatturazione e pagamenti
- Art. 15 Tracciabilità dei flussi finanziari
- Art. 16 Trattamento dati personali - Riservatezza
- Art. 17 Controversie
- Art. 18 Scioperi e causa di forza maggiore
- Art. 19 Clausola sociale
- Art. 20 Spese contrattuali
- Art. 21 Rinvio ad altre norme
- Art. 22 Clausola finale
- Art. 23 Disposizioni finali

TRA

IL COMUNE DI _____ C.F./P. IVA _____ CON SEDE IN _____ IN PERSONA DEL SINDACO PRO-TEMPORE

E

IL SIG. _____ NATO A _____ IL _____, DOMICILIATO PER LA CARICA IN _____, VIA _____, INTERVIENE NEL PRESENTE ATTO IN QUALITÀ DI _____ DELLA " _____", CON SEDE IN _____, VIA _____, N. _____, C.F. /P.IVA _____, COME RISULTA DALLA PROCURA SPECIALE REP. N. _____ RACCOLTA N. _____ STUDIO NOTAI _____, DOTT. _____, NOTAIO IN _____, REGISTRATA A _____ IL _____ AL N. _____ SERIE _____ RILASCIATA IN COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE, CONSERVATA AGLI ATTI DEL COMUNE

PREMESSO

- che con provvedimento n. ____ del _____, è stata indetta la procedura aperta finalizzata alla stipula di un contratto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, per una spesa presunta di € _____ (euro _____ /00) oltre le eventuali opzioni contrattuali (rinnovo, proroga tecnica ed estensione) pari a € _____ (euro _____ /00) IVA esclusa, da aggiudicare secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 comma 3 del D.lgs. n.50/2016;
- che con il medesimo atto sono stati approvati integralmente il Disciplinare di gara, lo Schema di contratto, il Capitolato speciale e i relativi allegati;
- che al termine della procedura di gara, con provvedimento n. _____ del _____ è stato disposto, tra l'altro, di aggiudicare in via definitiva con riserva di efficacia ai sensi dell'art. 32 comma 7 del D.lgs. 50/2016, l'affidamento di cui al lotto _____ CIG _____, alla Ditta sopra citata, per un importo complessivo presunto aggiudicato IVA esclusa pari ad € _____ (euro _____/00);
- che ai sensi e per gli effetti della L. 22/11/2002 n. 266 è stato acquisito, per la stipulazione del contratto, il DURC (Documento unico di regolarità contributiva) attestante la regolarità contributiva di _____, protocollo documento n. _____ del _____, conservato agli atti del Comune;
- che a garanzia dell'esatto adempimento degli impegni assunti con il presente contratto o previsti negli atti da questa richiamati, la Ditta _____ ha prestato, in conformità all'articolo 103 del D.lgs. 50/2016, apposita garanzia definitiva a mezzo polizza fideiussoria n. _____ rilasciata da _____, domiciliata in _____, via _____, n. _____, per l'importo di € _____ (euro _____ /00) emessa in data _____;
- che sono state esperite le verifiche concernenti le dichiarazioni presentate in sede di gara;
- che la Ditta _____ è stata sottoposta alle verifiche ai sensi della vigente normativa antimafia, e che nelle more dell'acquisizione del certificato antimafia, il Comune si avvale della facoltà prevista all'articolo 92, comma 3 del D.lgs. 159/2011, di procedere alla stipulazione del presente contratto;

OPPURE

- che la Ditta _____ è stata sottoposta alle verifiche ai sensi della vigente normativa antimafia, e che a tal proposito è stato acquisito il certificato antimafia emesso dalla BDNA;

OPPURE

- che la Ditta _____ è stata sottoposta alle verifiche ai sensi della vigente normativa antimafia, e che nelle more dell'acquisizione del certificato antimafia, il Comune si avvale della facoltà prevista all'articolo 92, comma 3 del D.lgs. 159/2011 e s.m.i, di procedere alla stipulazione del presente Contratto o di recedere dalla stessa nel caso di certificato antimafia emesso dalla BDNA con eventuali risultanze;
- che in relazione ai rischi da interferenza, ai sensi dell'art.26 del D.lgs. 81/2008, si è redatto il Documento di valutazione dei rischi da interferenze, allegato al presente contratto;

- ai sensi dell'art. 3 comma 8 della legge 136/2010 è stato acquisito il documento ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari;
- che al presente Contratto si/non si applica il termine dilatorio ai sensi di quanto previsto dall'art.32 comma 9 D.lgs. 50/2016.

VISTI

- il “Bando di gara”, il “Disciplinare di gara”, lo “Schema di contratto” con relativi allegati, il Capitolato tecnico conservati agli atti qui integralmente richiamati;
- l’offerta economica e tecnica relative alla gara a procedura aperta _____ per l’affidamento del servizio _____ datata _____;

TUTTO CIÒ PREMESSO
SI CONVIENE E SI STIPULA

Art. 1

Valore delle premesse

Sono approvate, riconosciute e confermate le premesse narrative, nonché tutti gli atti ivi richiamati da considerarsi come parte integrante del presente atto anche se non materialmente allegati, i quali sono conservati agli atti del Comune e di cui le parti dichiarano di avere piena rappresentazione e cognizione e di non aver nulla a che eccepire in ordine al loro contenuto con espressa e concorde rinuncia a qualsiasi azione ad essi relativa.

Art. 2

Oggetto

Il presente contratto disciplina il servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale, per il Comune di _____.

Il servizio dovrà essere espletato nel rispetto delle disposizioni contenute nel Capitolato tecnico e secondo quanto previsto dal progetto tecnico offerto in gara, che qui si intendono integralmente richiamati.

I fabbisogni presunti, le modalità di esecuzione e i prezzi base fissati a pena di esclusione sono specificati nel Disciplinare, nel Capitolato tecnico e nei relativi allegati.

Art. 3

Variazioni nell’esecuzione contrattuale

L’importo complessivo del servizio per il periodo di n. ____ mesi è valutato in presunti € _____ (euro ____ /00).

I dati di attività indicati nel Capitolato tecnico sono stati calcolati in base all’andamento storico con opportuni fattori di correzione ed in ogni caso devono sempre intendersi presunti ed indicativi, per cui l’esecuzione contrattuale potrà subire variazioni, in aumento o in diminuzione nel corso del periodo contrattuale, dovuti anche alle modifiche negli assetti organizzativi.

Ogni possibilità di apportare modifiche ai contratti nel corso di validità degli stessi è disciplinata dall’art. 106 D.lgs. 50/2016.

Per quanto riguarda la previsione di cui al comma 1 lett. a) di detto articolo, si rimanda a quanto previsto dal Disciplinare che si intende integralmente richiamato.

Art. 4

Revisione prezzi

Per i primi _____ mesi il prezzo pattuito rimarrà invariato.

A partire dal terzo anno di vigenza contrattuale la ditta affidataria ha facoltà di richiedere una revisione del prezzo ai sensi di quanto previsto dall’art. 106, comma 1, lett. a) del D.lgs. n.50/2016.

Ai fini di eventuali richieste di adeguamento al costo della vita, si specifica che esso potrà essere concesso,

previa istruttoria, nella misura del 75% della media della variazione percentuale rilevata dall'ISTAT relativa all'anno contrattuale precedente a quello della richiesta.

L'eventuale adeguamento decorre dal primo giorno del mese successivo a quello in cui è stata presentata l'istanza di revisione.

Poiché il prezzo offerto dall'operatore economico deve tenere conto del costo dei diversi elementi necessari all'attività di impresa (costi organizzativi, costi per materiali e attrezzature, costi per il personale, ecc.) e delle sue eventuali supponibili variazioni, non potranno essere accolte richieste di revisione basate su fattori prevedibili già all'atto della presentazione dell'offerta (si cita, a solo scopo esemplificativo, la sottoscrizione in corso di vigenza dell'affidamento di nuovi contratti di lavoro nazionali o locali per il personale dipendente).

Art. 5

Durata del servizio

Il contratto stipulato con l'aggiudicatario ha durata di _____ mesi a decorrere dal _____.

Il contratto, alla scadenza, su richiesta del Comune, potrà essere rinnovato per ulteriori _____ mesi previa verifica della qualità dei prodotti e del servizio erogato oltre che alla sussistenza delle condizioni di convenienza economica, alla luce dei vigenti prezzi di mercato.

In attesa della definizione di un nuovo contratto, il Fornitore sarà tenuto a continuare, qualora richiesto dall'Ente, il servizio alle stesse condizioni già pattuite per ulteriori sei mesi oltre alla scadenza naturale.

Per i primi sei mesi dalla data di avvio a pieno regime del servizio l'appalto si intenderà conferito a titolo di prova, al fine di consentire al Comune di effettuare un'ampia e complessiva valutazione, in relazione a quanto indicato in sede di offerta dal Fornitore.

La valutazione del periodo di prova sarà effettuata dal RUP entro il ventesimo giorno successivo alla scadenza del semestre, nella quale dovrà essere indicato il giudizio, positivo o negativo. Il mancato invio nei termini indicati equivarrà a giudizio positivo.

In caso di esito negativo si procederà alla risoluzione anticipata del contratto derivato senza che il Fornitore possa avanzare alcuna giustificazione al riguardo. In tale eventualità al Fornitore spetterà il solo corrispettivo dei servizi/interventi già erogati/realizzati, escluso ogni altro rimborso o indennizzo a qualsiasi titolo.

In caso di risoluzione del contratto per mancato superamento della prova il Fornitore dovrà impegnarsi ad assicurare l'esecuzione del servizio fino al subentro del nuovo contraente.

Si applicano inoltre le cause di risoluzione e recesso di cui agli artt. 108 e 109 D.lgs. 50/2016.

Il Comune potrà recedere anticipatamente dal contratto anche in forma parziale, qualora nei servizi delle stesse intervengano trasformazioni di natura tecnico - organizzative rilevanti ai fini e per gli scopi del servizio appaltato o qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative nonché direttive regionali in materia di economia e finanza pubblica non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, previo preavviso scritto di almeno tre mesi, secondo quanto previsto dall'art. 1671 del Codice Civile.

Al termine dell'appalto il Fornitore dovrà garantire un periodo di supporto alla transizione verso un nuovo eventuale fornitore avente una durata minima di almeno trenta giorni solari. In tale periodo il Fornitore si impegna a collaborare all'ordinata migrazione delle attività.

Art. 6

Determinazione del prezzo

I prezzi offerti si intendono onnicomprensivi di tutti i costi relativi all'espletamento del servizio, in particolare:

- costi diretti ed indiretti per il personale impiegato;
- costi relativi al materiale di consumo necessario per tutte le attività gestite;
- costo gestione automezzi/attrezzature;
- manutenzione ordinaria e utenze;

- sistema di reportistica/monitoraggio informatizzato;
- costi di formazione del personale;
- spese generali e utile di impresa;
- oneri di natura fiscale, ad esclusione dell'IVA che dovrà venire addebitata sulla fattura a norma di Legge.

Nulla è dovuto al Fornitore per i servizi resi al di fuori di quanto previsto nel Disciplinare e nel Capitolato di gara.

Art. 7

Modalità di esecuzione del servizio e obblighi dell'appaltatore

Il Fornitore dovrà impegnarsi a svolgere il servizio nell'osservanza delle prescrizioni stabilite nel Capitolato tecnico, nonché delle norme e dei regolamenti vigenti in materia.

Per le modalità di esecuzione del servizio si rimanda integralmente a quanto indicato dal Capitolato tecnico. Si precisa che è esclusivo onere del Fornitore, tra l'altro, l'organizzazione dei mezzi necessari per la realizzazione dell'appalto, l'esercizio del potere organizzativo e direttivo del personale impiegato nell'appalto e l'assunzione del rischio d'impresa.

Sicurezza e salute dei lavoratori

L'impresa appaltatrice dovrà osservare le disposizioni in materia di sicurezza del lavoro dettate dall'art.26 del D.lgs. n. 81/08 e, in particolare, il disposto dell'art.4, comma 2, lettere a, b, c, nonché le norme vigenti in materia di igiene del lavoro.

L'impresa appaltatrice dovrà, ove previsto:

- dotare il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai lavori svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi;
- comunicare al Comune, prima dell'inizio del servizio i nominativi dei soggetti responsabili in materia di Prevenzione e Protezione (e fornire la documentazione di valutazione dei rischi ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m.i.).

Le dichiarazioni, gli obblighi ed i documenti richiesti in merito alle disposizioni di legge sulla sicurezza e la salute dei lavoratori, dovranno essere resi anche dagli eventuali candidati subappaltatori.

Il personale del Fornitore dovrà essere sottoposto a sorveglianza sanitaria preventiva e periodica ed essere in possesso del giudizio d'idoneità alla mansione specifica (espressa dal medico competente del Fornitore stesso) ai sensi del D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

I controlli sanitari, a cura e a spese del Fornitore stesso, dovranno essere mirati ai rischi specifici derivanti dall'attività lavorativa oggetto dell'appalto e individuati sulla base delle informazioni acquisite dal Servizio di Prevenzione dell'Ente e dal medico competente del Fornitore (D.lgs. 81/2008 e s.m.i.). Il personale dovrà inoltre essere sottoposto alle vaccinazioni previste dalla legge.

Personale

Il personale impiegato nell'appalto dovrà:

- possedere i requisiti e le capacità professionali necessarie per lo svolgimento delle prestazioni previste dal capitolato speciale;
- essere di provata capacità e moralità;
- attenersi alle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei Dipendenti degli enti adottato ai sensi dell'art. 54, comma 5 del D.lgs. n. 165 del 30 marzo 2001 (ove pertinenti).

Qualora l'Ente contraente:

1. ritenesse che uno o più unità di personale impiegato nell'appalto non possieda i requisiti tecnici

indispensabili per un efficiente ed efficace svolgimento del servizio o si comporti in modo tale da compromettere la corretta esecuzione del servizio, si riserva il diritto di richiedere al Fornitore l'adozione di provvedimenti opportuni non esclusa anche la sostituzione del personale;

2. rilevi il mancato rispetto delle norme e disposizioni da parte del personale impiegato nell'appalto, ne darà comunicazione all'appaltatore per le determinazioni conseguenti, riservandosi in caso di situazioni particolarmente gravi, la facoltà di chiedere la sostituzione del personale coinvolto.

L'impresa appaltatrice dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti e se costituita sotto forma di società cooperativa anche nei confronti dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza e assistenza sociale e di sicurezza ed igiene del lavoro, senza differenza alcuna.

Tutto il personale adibito al servizio appaltato dovrà essere alle dipendenze e sotto la diretta ed esclusiva direzione e responsabilità dell'impresa appaltatrice.

Il Fornitore dovrà comunicare all'Ente contraente, almeno 15 giorni prima dell'avvio del servizio, l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento (incluso una copia dello stesso), funzioni e CCNL di riferimento. L'inquadramento del personale dovrà essere nel profilo corrispondente a quelli richiesti nel presente capitolato.

Tale elenco con la relativa documentazione dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per servizio militare, malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno cinque del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.

L'allontanamento dal servizio di personale per trasferimento o per cessazione dal lavoro dovrà essere comunicato al Comune entro le successive ventiquattro ore lavorative; parimenti entro tale termine dovranno essere comunicati anche i nuovi assunti.

Il Fornitore:

- dovrà esibire ad ogni richiesta dell'Ente contraente il libro matricola, il libro paga e il registro previsto dalle vigenti norme;
- dovrà garantire una presenza costante delle unità numeriche lavorative necessarie al corretto espletamento del servizio, provvedendo alle eventuali assenze del personale con immediate sostituzioni.

Responsabilità dell'appaltatore nei confronti del personale dipendente

L'appaltatore deve provvedere alla completa osservanza delle vigenti disposizioni di legge e regolamento con particolare riguardo alle norme sulla tutela della libertà e della dignità dei lavoratori e a quelle che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili.

L'appaltatore si obbliga ad applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, inclusi i soci lavoratori nel caso di cooperative, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti di riferimento per i settori inerenti il servizio appaltato, durante tutto il periodo della validità del presente appalto. Il trattamento economico dei soci lavoratori delle Cooperative non può essere inferiore a quello dei lavoratori dipendenti.

Su richiesta dell'Ente, all'inizio e alla fine del presente appalto, l'appaltatore deve presentare una dichiarazione dei competenti uffici, dalla quale risulti che il personale addetto al servizio è stato regolarmente assicurato ai fini previdenziali ed assicurativi ai rispettivi Enti.

Responsabile del servizio

La Ditta aggiudicataria prima della sottoscrizione del contratto deve comunicare il nominativo del Responsabile del servizio (e del suo sostituto), recapito telefonico, indirizzo di posta elettronica.

Il responsabile del servizio è l'interfaccia del fornitore nei confronti del Comune, è garante del corretto svolgimento delle operazioni e del contatto continuo con i referenti dei singoli enti per il controllo

dell'andamento del servizio.

Disposizioni generali

Il soggetto aggiudicatario ed il suo personale sono obbligati a conformarsi alle procedure operative richieste e/o dichiarate nell'offerta.

Inoltre il personale dovrà attenersi alle seguenti disposizioni generali, ove applicabili:

- operare sempre nel rispetto della normativa sulla sicurezza nei posti di lavoro;
- non prendere visione di documenti per finalità non attinenti ai servizi oggetto dell'appalto e comunque mantenere il segreto su fatti, organizzazione e andamento dell'attività;
- tenere un comportamento corretto, adeguato e osservare diligentemente tutte le norme e disposizioni in materia di tutela di riservatezza a favore dell'utenza.

Sulla base di quanto sopra esposto, il Comune contraente dovrà essere in grado, in qualsiasi momento, di verificare l'andamento del progetto conformemente alle modalità stabilite per ogni tipo di attività.

Art. 8

Clausola risolutiva espressa

Il Comune potrà procedere di diritto (*ipso iure*) ex art. 1456 c.c. alla risoluzione del contratto ed assicurare direttamente, a spese del Fornitore inadempiente, la continuità del servizio, nei seguenti casi:

- mancato superamento del periodo di prova ;
- sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte del Fornitore del servizio in argomento;
- decadenza delle autorizzazioni previste dal D.lgs. n. 152/2006;
- cessione totale o parziale del contratto;
- in relazione agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 sul divieto di contanti negli appalti e nei subappalti, in tutti i casi in cui le transazioni vengono eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane Spa;
- violazione degli obblighi di cui al D.P.R. n. 62 del 16/04/2013, Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.lgs. 30 marzo 2001 n. 165;
- mancato rispetto delle disposizioni contenute nel Patto di Integrità;
- nei casi di cui all'art. 108, comma 2 del D.lgs. 50/2016;
- violazione da parte del Fornitore delle norme previste dai CCNL di riferimento e degli obblighi contributivi e fiscali, nonché mancato o non regolare pagamento degli emolumenti ai lavoratori e/o ai soci lavoratori rispetto alle condizioni dichiarate in sede di offerta;
- violazioni inerenti al rispetto delle norme di prevenzione sulla sicurezza nel luogo di lavoro e delle prescrizioni contenute nel Piano della sicurezza.

L'affidamento a terzi, in caso di risoluzione del contratto, verrà comunicato al Fornitore inadempiente.

Nel caso di minor spesa sostenuta per l'affidamento a terzi, nulla competerà al Fornitore inadempiente.

L'esecuzione in danno non esimerà il Fornitore inadempiente da ogni responsabilità, in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Analoga procedura verrà seguita nel caso di disdetta anticipata del contratto da parte del Fornitore senza giustificato motivo o giusta causa.

La risoluzione del contratto comporta l'incameramento della cauzione definitiva e/o la possibilità per il Comune di agire ai sensi dell'art. 1936 e ss. c.c., oltre all'eventuale richiesta di risarcimento dei danni ai sensi dell'art. 1223 c.c. e delle maggiori spese sostenute per l'affidamento del servizio ad altra ditta.

Art. 9

Clausola penale

La mancata esecuzione degli obblighi contrattuali stabiliti dal capitolato tecnico, verificata in contraddittorio con il Fornitore, comporterà l'applicazione delle penali di seguito riportate:

- € 5.000,00 per sospensione anche parziale del servizio (qualora non ricorrano le condizioni per la risoluzione contrattuale di cui al precedente articolo 8);
- € 1.000,00 per forniture con carica microbica superiore al consentito;
- € 1.000,00 per variazioni al menù rispetto a quello previsto (con tolleranza dell'1%);
- € 1.000,00 per utilizzo di derrate alimentari che si discostino dalle schede depositate;
- € 1.000,00 per fornitura di pasti in quantità inferiore rispetto a quanto prenotato, salvo reintegro entro 30 minuti, con tolleranza di scostamento pari all'1%;
- € 1.000,00 per ogni episodio di mancato rispetto delle norme in materia di mantenimento della temperatura;
- € 500,00 per mancato rispetto, entro i 30 minuti, dei tempi di consegna previsti; con aggravio di ulteriori € 500,00 in caso di superamento dei 30 minuti;
- € 500,00 per mancata conformità o mancata presenza di tracciabilità sui prodotti;
- € 250,00 per mancata rintracciabilità del Referente negli orari previsti;
- € 150,00 per contestazione per comportamento non corretto da parte del personale impiegato, divisa non conforme o igienicamente non consona all'ambiente dove si svolge il servizio;
- da € 250,00 a € 5.000,00 per ulteriori non conformità non espressamente previste, in ragione della gravità o della reiterazione della violazione medesima.

Le penali sono cumulabili tra loro e rimane comunque salvo il diritto del Comune ad ottenere il risarcimento degli ulteriori danni subiti. La gravità della deficienza o infrazione verrà valutata in contraddittorio tra i competenti uffici del Comune ed il Responsabile della Ditta.

Al fine di garantire un'analisi obiettiva degli eventi e a tutela dell'utenza, la procedura di risoluzione dovrà essere preceduta da un confronto e verifica sulla materia oggetto del contenzioso secondo le seguenti modalità:

- segnalazione trasmessa via PEC dal Comune alla Ditta della contestazione relativa all'inadempienza, precisandone le circostanze, l'irregolarità rilevata, ecc.;
- entro 10 gg. la Ditta dovrà presentare idonee giustificazioni;
- nel caso in cui le giustificazioni non siano ritenute soddisfacenti o nel caso in cui l'appaltatore non ottemperi a quanto contestato, il Comune applicherà la penale e provvederà entro i 15 gg. successivi a comunicare alla Ditta le proprie determinazioni e l'eventuale applicazione della penalità prevista dal presente articolo.

Le suddette penali verranno comunicate mediante emissione di note di addebito da parte dell'Ente e scontate mediante decurtazione del corrispettivo convenuto in sede di pagamento dello stesso.

Nei casi in cui i corrispettivi liquidabili all'appaltatore non fossero sufficienti a coprire l'ammontare delle penali allo stesso applicate a qualsiasi titolo, nonché quello dei danni dallo stesso arrecati, il Comune si rivarrà sul deposito cauzionale definitivo.

Art. 10

Garanzia e responsabilità del servizio

Il Fornitore dovrà assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione infortuni e igiene del lavoro, nonché assumersi qualsiasi responsabilità ed onere nei confronti dell'Ente o di terzi, nel caso di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti, coinvolti e non, nella gestione del servizio.

L'Ente contraente non risponderà di eventuali danni a persone o cose verificatesi durante l'espletamento del servizio; il Fornitore è tenuto a dare prova della stipula di un'adeguata polizza assicurativa per danni a persone o cose che possono verificarsi durante lo svolgimento del servizio. Esonera infine l'Ente contraente

da ogni responsabilità per i danni diretti e indiretti che possono derivare da fatti dolosi o colposi di terzi, in conseguenza anche di furti.

Il Fornitore preliminarmente all'avvio del servizio dovrà fornire le schede tecniche e le relative schede di sicurezza di tutti i prodotti che intende utilizzare durante l'espletamento del servizio. Resta inteso che il Fornitore sarà tenuto a rispondere di tutti i danni provocati dall'utilizzo di prodotti difettosi o dal loro uso erraneo/improprio o non conforme alle normative antinquinamento. Nel corso del contratto, l'Ente contraente si riserva in ogni caso la facoltà di chiedere la sostituzione di alcuni prodotti con altri di sua indicazione, per soddisfare particolari esigenze e di verificare in qualsiasi momento la corrispondenza dei prodotti utilizzati con le schede tecniche depositate.

Art. 11

Controllo di quantità e qualità

Si rimanda comunque a quanto previsto nel Capitolato speciale.

Art. 12

Cessione del contratto, cessione dei crediti e subappalto

Cessione del contratto

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità (art. 105 D.lgs. 50/2016 e s.m.i.).

Cessione del credito

È ammessa la cessione dei crediti nel rispetto delle disposizioni dell'art. 105 comma 13 del Codice e della L. n. 52/1197, fermo restando il rispetto degli obblighi di tracciabilità. Ai fini dell'opponibilità alle stazioni appaltanti, le cessioni di crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate alle amministrazioni debitorie (art.106 comma 13 D.lgs. 50/2016).

Subappalto

Il subappalto è ammesso nei limiti e con l'osservanza degli obblighi di cui all'art. 105 D.lgs. 50/2016.

(da inserire se l'Aggiudicatario non ha dichiarato di voler far ricorso al subappalto)

Non essendo stato richiesto in sede di offerta, è fatto divieto all'Aggiudicatario di subappaltare le prestazioni oggetto del presente contratto.

(da inserire se l'Aggiudicatario ha dichiarato di voler far ricorso al subappalto)

L'Aggiudicatario affida in subappalto, in misura non superiore al 40% dell'importo contrattuale l'esecuzione delle seguenti prestazioni contrattuali:

NON è ammesso il Subappalto in favore delle imprese che hanno presentato offerte in sede di gara.

Art. 13

Fallimento, liquidazione, procedure concorsuali, risoluzione

Il Comune, in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore o di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 108 D.lgs. 50/2016, ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'articolo 88, comma 4-ter, del decreto legislativo 6 settembre 2011 n. 159, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto, fatta salva la possibilità di cui all'art 110 comma 3 lett. b) D.lgs. 50/2016.

È fatto salvo il diritto di rivalersi sulla garanzia definitiva e sui crediti maturati per il risarcimento delle maggiori spese conseguenti al subentro nella fornitura.

Art. 14

Fatturazione e pagamenti

Il pagamento delle fatture avverrà ai sensi del D.lgs. n. 231/2002, con decorrenza dalla data di consegna in SDI della fattura elettronica (DM 55/2013).

Per i casi residuali per cui la normativa vigente prevede ancora la fattura cartacea, la decorrenza si ha dalla data di ricevimento.

Il pagamento avverrà previa verifica di conformità della fornitura, di presenza di DURC regolare e di regolarità rispetto alla posizione di adempienza presso l'Agenda delle Entrate - Riscossione.

Il pagamento si intende effettuato alla data di emissione dell'ordinativo di pagamento.

Il Comune rientra nel regime di cui all'art. 17 ter del DPR 633/72 (*Split payment*).

Le fatture dovranno pertanto essere emesse nel rispetto delle disposizioni previste dalla citata normativa e dovrà essere compilato l'apposito campo per la "*SCISSIONE DEI PAGAMENTI*".

Art. 15

Tracciabilità dei flussi finanziari

Il Fornitore si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13/08/2010 n. 136. Ai sensi dell'art. 3, della medesima legge, si procederà alla risoluzione del contratto in tutti i casi in cui, le transazioni con eventuali sub-appaltatori del Fornitore e sub-contrattanti a qualsiasi titolo interessate al servizio siano state eseguite senza avvalersi dell'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Art. 16

Trattamento dati personali - Riservatezza

Con la sottoscrizione del presente Contratto, le parti, in relazione ai trattamenti di dati personali effettuati in esecuzione dello stesso, dichiarano di essersi reciprocamente comunicate tutte le informazioni previste dal Regolamento UE 2016/679 (RGPD - Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati), ivi comprese quelle relative alle modalità di esercizio dei diritti dell'interessato previste dal RGPD medesimo.

Le parti, oltre ai trattamenti effettuati in ottemperanza ad obblighi di legge, eseguono i trattamenti dei dati necessari all'esecuzione e allo svolgimento delle attività oggetto del Contratto.

I trattamenti dei dati sono improntati, in particolare, ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e le parti mettono in atto le misure tecniche, organizzative, di gestione, procedurali e documentali adeguate per garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio.

I dati suddetti saranno conservati in archivi cartacei ed elettronici, nel rispetto delle misure di sicurezza previste dal citato Regolamento UE e non saranno divulgati a terzi, salvo espressa previsione normativa. Nel caso in cui, per lo svolgimento delle attività oggetto del presente contratto, si rendesse necessario acquisire informazioni e dati da soggetti terzi, sarà cura del Comune acquisire il previsto consenso.

Art. 17

Controversie

Per tutte le controversie relative ai rapporti tra il Fornitore e il Comune sarà competente in via esclusiva il Foro di _____.

Art. 18

Scioperi e causa di forza maggiore

Trattandosi di servizi di pubblica utilità, nel caso di scioperi o di assemblee sindacali interne e/o esterne o di altre cause di forza maggiore (escluse ferie, aspettative, infortuni, malattie) si rimanda a quanto previsto dalla Legge n. 146 del 12 giugno 1990 e s.m.i.. Essa prevede l'obbligo di assicurare, previo adeguato preavviso all'Amministrazione, i servizi minimi essenziali secondo le intese definite dai rispettivi contratti collettivi nazionali di lavoro e dai contratti decentrati a livello locale, per quanto concerne i contingenti di personale. Prevede altresì l'obbligo di sottoscrivere nel proprio ambito adeguato regolamento di servizio

che individui le prestazioni indispensabili che il Fornitore è tenuta ad assicurare, di concerto con la S.A.

Resta tuttavia espressamente inteso che in nessun caso il Fornitore dell'appalto potrà sospendere la prestazione dei servizi.

Il Fornitore dovrà segnalare all'Amministrazione, mediante una comunicazione scritta, la data dello sciopero programmato con un anticipo di cinque giorni lavorativi, pena l'applicazione delle penali di cui al precedente art. 9.

Art. 19

Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico - organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.lgs. 15 giugno 2015 n. 81.

Il Fornitore dovrà applicare ai propri dipendenti e/o soci lavoratori, le condizioni normative e retributive previste dal CCNL sottoscritto dalle OO.SS. maggiormente rappresentative a livello nazionale e da tutta la contrattazione territoriale vigente, garantendo la continuità occupazionale, a condizioni normative, retributive, contributive e di tutela di rapporto non peggiorative a quelle preesistenti.

Art. 20

Spese contrattuali

Il presente contratto viene stipulata ai sensi di quanto previsto dall'art.32, comma 14 del D.lgs. n.50/2016 con firma digitale.

Tutte le spese riguardanti il contratto, imposta di registro, imposta di bollo, bolli di quietanza e simili, come ogni altra spesa inerente e conseguente al contratto, sono ad esclusivo carico del Fornitore.

Art. 21

Rinvio ad altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente atto, si richiamano le norme riportate nel bando, nel Disciplinare di gara e nel Capitolato Tecnico, le disposizioni vigenti, comunitarie e nazionali in materia di appalti pubblici per la fornitura di beni e servizi, in particolare la legge e il regolamento per l'Amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato, nonché la normativa della Regione Friuli Venezia Giulia vigente nella stessa materia.

Art. 22

Clausola finale

Il Contratto e i suoi Allegati costituiscono manifestazione integrale della volontà negoziale delle Parti che hanno altresì preso piena conoscenza di tutte le relative clausole, avendone negoziato il contenuto, che dichiarano quindi di approvare singolarmente nonché nel loro insieme e, comunque, che qualunque modifica al presente atto e ai suoi allegati non potrà aver luogo e non potrà essere provata che mediante atto scritto; inoltre, l'eventuale invalidità o l'inefficacia di una delle clausole del Contratto non comporta l'invalidità o inefficacia dei medesimi atti nel loro complesso.

Qualsiasi omissione o ritardo nella richiesta di adempimento non costituisce in nessun caso rinuncia ai diritti loro spettanti che le medesime parti si riservano di far comunque valere nei limiti della prescrizione.

Art. 23

Disposizioni finali

L'appaltatore non deve aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo né aver attribuito incarichi ad ex dipendenti regionali, che si trovino nella condizione di limitazione temporale della libertà negoziale. Tale limitazione riguarda i dipendenti che, avendo esercitato, negli ultimi tre anni di servizio,

poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Amministrazione regionale, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. È nullo il contratto concluso in violazione di quanto previsto dal presente comma.

È fatto divieto ai soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione, che abbiano concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo o abbiano attribuito incarichi a ex dipendenti regionali, che si trovino nella suddetta condizione di limitazione temporale della libertà negoziale, di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti.

È fatto richiamo al Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62, a norma dell'articolo 54 del D.lgs. 165/2001, nonché al Codice dei dipendenti della Regione Friuli Venezia Giulia approvato con decreto del Presidente della Regione 13 gennaio 2014 n. 03/Pres, quali parti integranti del contratto, ancorché non materialmente allegati.

In ottemperanza all'articolo 2 dei suddetti Codici, gli obblighi di condotta previsti dallo stesso per i dipendenti pubblici sono estesi anche nei confronti dei collaboratori a qualsiasi titolo dell'appaltatore, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta.

L'appaltatore garantisce pertanto che tutti i soggetti incardinati a qualsiasi titolo nella propria organizzazione, che abbiano contatti, per ragioni legate all'esecuzione del presente contratto, con dipendenti della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, prendano visione dei codici di comportamento citati.

Il committente ha la facoltà di risolvere il contratto in caso di violazione da parte dell'appaltatore degli obblighi di cui al Codice di comportamento dei dipendenti pubblici in ragione della gravità della violazione.

Il Codice di comportamento dei dipendenti della Regione Friuli Venezia Giulia è accessibile al link:

<http://www.regione.fvg.it/rafvfg/cms/RAFVG/GEN/amministrazione-trasparente>

Per il Comune

F.to digitalmente _____

Per _____

F.to digitalmente Sig. _____

6.5 Approfondimenti tecnici per promuovere la qualità alimentare

Di seguito si riportano alcuni riferimenti, link, modelli, tabelle e alcune schede che potranno essere adottate e adattate dalle stazioni appaltanti per meglio definire il contenuto del capitolato speciale, e che potranno anche assumere la veste di allegato al capitolato stesso.

Va qui rimarcato che, per favorire il processo di continuo miglioramento qualitativo dei servizi di ristorazione collettiva, è opportuno prendere in considerazione anche i vari aspetti ambientali lungo il ciclo di vita dei servizi stessi, dalla produzione delle derrate alla loro distribuzione, al loro confezionamento, alla preparazione dei pasti, allo smaltimento dei rifiuti generati, proponendo soluzioni migliorative dal punto di vista ambientale lungo tutto il processo.

Gli obiettivi ambientali, alla cui promozione si può contribuire, sono vari e complessi, riguardando per esempio la tutela della biodiversità, il contrasto alla deforestazione, la salvaguardia della fertilità dei suoli, la protezione del clima, la prevenzione dei rifiuti, la riduzione dei consumi energetici e idrici, la riduzione dell'uso delle sostanze pericolose, la riduzione delle emissioni in aria, acqua, suolo.

6.5.1 Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

In relazione alle caratteristiche qualitative richieste per la produzione dei pasti sarà necessario allegare una lista merceologica che descriva nel dettaglio le referenze del paniere alimentare. In linea generale potrà essere impiegato l'elenco delle stesse pubblicate nelle linee guida della regione Friuli Venezia Giulia dedicate ai diversi target di utenza, integrate con le specifiche disposte dai CAM. In merito alle caratteristiche qualitative degli alimenti, queste possono essere ulteriormente ampliate con prodotti qualificati aggiuntivi nella parte premiale.

Elementi premianti ulteriori potranno quindi essere:

- la fornitura di prodotti qualificati nell'ambito della sostenibilità (es. disciplinari volti a garantire il benessere animale e l'allevamento senza antibiotici specie nell'ambito di un determinato periodo prima della macellazione per la carne bovina e suina, gli allevamenti *"rurali all'aperto"* e/o *"rurali in libertà"* per la carne avicola, i prodotti di montagna per la carne trasformata e i prodotti caseari);
- la fornitura di prodotti DOP, IGP per valorizzare gli alimenti di qualità, proteggere le specificità territoriali e tutelare il contesto economico locale;
- la fornitura di prodotti ittici di prossimità: privilegiare un criterio di prossimità delle zone di pesca per limitare gli impatti ambientali dovuti ai trasporti. Ad esempio, i prodotti ittici generalmente offerti nelle mense scolastiche, originari per lo più da filiere lunghe e complesse, risultano essere uno dei piatti di minor gradimento e a maggior incidenza di spreco alimentare. È quindi opportuno promuovere l'utilizzo di specie diverse e stimolare la proposta di ricette alternative, per agevolare la creazione di filiere locali e per ridurre o annullare gli sprechi alimentari;
- la fornitura di prodotti biologici, in particolare quelli a filiera corta e a km zero, contribuendo a sostenere, per quanto tecnicamente possibile, le economie locali e i piccoli-medi produttori biologici. Tale previsione è finalizzata alla riduzione delle emissioni di gas climalteranti e al contenimento del consumo di energia da fonti fossili determinati dal trasporto, nonché alla valorizzazione del metodo produttivo biologico.

Di seguito è indicato il link per accedere alla pagine del sito del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF) sulla qualità dei prodotti agroalimentari in argomento.

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/309>

Si riportano inoltre i link dedicati all'agricoltura sociale:

- Rete Rurale Nazionale del MIPAAF, Legge n. 141/2018 in materia di agricoltura sociale;

<https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15664>

- Rete del lavoro agricolo di qualità istituita presso l'INPS (D.L. n. 91/2014) al fine di selezionare imprese agricole e altri soggetti indicati dalla normativa vigente che, su presentazione di apposita istanza, si distinguono per il rispetto delle norme in materia di lavoro, legislazione sociale, imposte sui redditi e sul valore aggiunto.

<https://www.inps.it/nuovoportaleinps/default.aspx?itemdir=50213>

6.5.2 Procedure operative: fasi di ricevimento, preparazione, allestimento, trasporto e somministrazione

Presso tutti i segmenti della ristorazione collettiva devono essere garantiti i determinanti della sicurezza alimentare e nutrizionale indicati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) nella pubblicazione *European Food and Nutrition Action Plan 2015-2020*, in primis l'accesso ad alimenti con alti standard igienici e qualitativi.

La sicurezza alimentare è tutelata dall'ampio quadro normativo comunitario noto come "pacchetto igiene", finalizzato a prevenire e ridurre i pericoli di natura biologica, chimica e fisica. L'appaltatore deve adempiere a tutti gli obblighi previsti dalle vigenti leggi in materia di sicurezza alimentare e informazione ai consumatori. In particolar modo, a titolo esemplificativo e non esaustivo, deve adempiere agli obblighi di notifica igienico-sanitaria dell'attività, di mantenimento dei requisiti generali d'igiene, di predisposizione di procedure per il sistema di gestione della sicurezza alimentare (autocontrollo, HACCP), della rintracciabilità, del ritiro/richiamo di alimenti e materiali a contatto con gli alimenti, e adempiere agli obblighi di informazione ai consumatori (Reg. UE 1169/2011). Fra le procedure da sviluppare, l'appaltatore dovrà porre particolare attenzione al mantenimento della catena del caldo e del freddo, con l'utilizzo preferenziale dell'abbattitore rapido di temperatura per le preparazioni che prevedono il raffreddamento e il rinvenimento o la somministrazione differita delle pietanze.

Sul fronte della sicurezza nutrizionale l'Organizzazione Mondiale della Sanità, il Centro Comune di Ricerca (CCR) della Commissione Europea (CE) e altre organizzazioni internazionali e nazionali raccomandano, oltre che di seguire una dieta bilanciata e variata, anche di preferire prevalentemente alimenti freschi, di stagione e minimamente processati, in grado di garantire gli adeguati apporti di antiossidanti e molecole protettive indispensabili per le numerose funzioni metaboliche.

Per conseguire queste finalità, il Ministero della Salute nell'Accordo Stato - Regioni "Valutazione delle criticità nazionali in ambito nutrizionale e strategie di intervento 2016 – 2019" Rep. Atti n.222/csr del 24/11/2016 promuove la declinazione del processo NACCP (*Nutrient Analysis Critical Control Point*) volto a favorire politiche di sicurezza alimentare e nutrizionale. Esso ha lo scopo di garantire anche adeguati apporti di composti protettivi e di limitare l'assunzione di composti non protettivi, mediante l'individuazione di rischi nutrizionali, che si possono presentare durante le fasi del processo di produzione e la conseguente messa in atto di azioni correttive.

L'adozione delle misure atte a garantire la sicurezza nutrizionale, mediante la prevenzione del danno delle frazioni antiossidanti, lipidiche, proteiche e degli idrati di carbonio, convergono con le indicazioni di sicurezza alimentare riportate tra i prerequisiti relativi alla produzione degli alimenti nel "Manuale di corretta prassi operativa per la ristorazione collettiva" redatte da Angem e Legacoop, approvate dal Ministero della Salute DGISAN 0042521 - P 18/12/2012. Tra le misure coincidenti sono da segnalare, ad esempio, gli standard di qualità e sicurezza per:

- il rigoroso mantenimento della catena del freddo in tutte le fasi, comprese quelle intermedie;
- la garanzia del corretto flusso dell'aria nelle attrezzature refrigeranti;
- l'alto livello atteso della qualità, soprattutto delle referenze altamente deperibili;
- le condizioni di consegna, l'integrità della confezione e l'idoneità degli imballi;
- le informazioni previste dalla norma riportate sull'etichetta o sui documenti commerciali;

- le specifiche tecniche;
- la procedura di rintracciabilità;
- i tempi di esecuzione delle operazioni di trasferimento in alcune fasi caratterizzate da alto pericolo biologico;
- le procedure di scongelamento;
- il rifiuto/l'eliminazione del prodotto non conforme anche per mancata osservanza dei parametri organolettici.

Le raccomandazioni relative alla sicurezza nutrizionale nello specifico possono essere declinate sinteticamente nelle quattro macrofasi che compongono il processo produttivo della refezione collettiva: approvvigionamento - ricevimento, conservazione, preparazione - cottura, somministrazione. Si ricorda che gli ambienti di cucina, le aree di stoccaggio e di magazzino, l'organizzazione dei flussi, la programmazione delle operazioni di manutenzione, la scelta delle attrezzature ad alta efficienza energetica e a maggiore rendimento "nutrizionale" (es. forni per cottura a bassa temperatura) possono influenzare la qualità igienica e nutrizionale del servizio e pertanto vanno considerati come aspetti chiave anche nel caso di ristrutturazione e progettazione di un nuovo intervento.

Al fine di raggiungere gli obiettivi di qualità globale e garantire i controlli, le misure di sicurezza nutrizionale previste per le macrofasi, di seguito dettagliate, dovrebbero essere combinate con il cronoprogramma di produzione, l'organigramma e il funzionigramma.

Approvvigionamento - ricevimento

La qualità del paniere alimentare scelto è assicurata da fornitori accreditati e monitorati, in grado di garantire continuamente l'evidenza dei requisiti qualitativi, dei volumi richiesti, della programmazione degli ordini e delle consegne nelle giornate e negli orari concordati. Quest'ultimo criterio è in grado di garantire controlli puntuali e standardizzati in ricevimento, che andranno a verificare, oltre agli aspetti relativi alla sicurezza alimentare, anche la rispondenza quali - quantitativa degli ordini, gli standard organolettici, la freschezza delle referenze, la durabilità residua delle merci preimballate, come meglio specificato nella tabella "Termini di conservabilità residua a partire dalla data di consegna del prodotto alimentare" riportata nelle Linee guida scolastiche e case di riposo della regione Friuli Venezia Giulia. Compatibilmente con le indicazioni dei CAM, la corretta programmazione e consegna quali - quantitativa degli ordini sono elementi determinanti per assicurare limitati tempi di stoccaggio e adeguate modalità di conservazione, per disporre sempre di materie prime in ottime condizioni di freschezza, per contenere gli sprechi e pertanto anche le spese.

Conservazione

Per prevenire il deterioramento dei prodotti e la perdita dei micronutrienti in essi contenuti, la conservazione deve essere effettuata in modo appropriato, mediante:

- il puntuale mantenimento differenziato delle condizioni di conservazione delle referenze (in funzione della categoria merceologica di appartenenza);
- un attento sistema di rotazione impostato in base al principio *first expiring - first out*;
- il monitoraggio continuo della durabilità residua e delle condizioni organolettiche;
- la corretta protezione dei prodotti non più confezionati evitando quanto più possibile l'esposizione all'aria.

Sono inoltre da tenere in debita attenzione le condizioni di conservazione dei prodotti che possono essere mantenuti a temperatura non controllata. Vengono raccomandati luoghi freschi (preferibilmente sotto i 25°C), asciutti, ben ventilati, al riparo da sbalzi termici, da fonti di calore e di luce diretta sia naturale che artificiale.

Preparazione - cottura

Successivamente alla verifica delle condizioni qualitative e sensoriali delle materie prime prelevate dai luoghi di conservazione, sarà necessario evitare lo stazionamento prolungato a temperatura ambiente delle materie prime, soprattutto se deperibili, mediante prelievi frazionati. Dopo la preparazione dei semilavorati e dei prodotti finiti va previsto un adeguato mantenimento refrigerato, nel caso in cui i prodotti non vengano utilizzati immediatamente per la cottura o la somministrazione. Il ciclo di lavorazione dovrà essere programmato in modo da evitare comunque stazionamenti prolungati dei semilavorati e dei prodotti finiti, anche se a temperature controllate. Particolare attenzione dovrà essere data alla gestione dell'olio da condimento, avendo cura di impiegare contenitori che impediscono il passaggio della luce.

Per quanto riguarda l'applicazione delle migliori tecniche di cottura, è particolarmente importante impiegare metodi che, pur garantendo i dovuti criteri di sicurezza alimentare, garantiscano minime degradazioni dei nutrienti e/o minime produzioni di sostanze tossiche.

Di seguito si riportano alcune caratteristiche dei metodi di cottura normalmente utilizzati.

- **Bollitura:** metodo di cottura indispensabile per alimenti come i cereali o i legumi, che aumenta la digeribilità di amidi e proteine. Nel caso delle verdure il trattamento termico causa la distruzione delle pareti cellulari e la liberazione di alcuni composti e nutrienti che si dissolvono in acqua (es. vitamine C e del gruppo B, antocianine, glucosinolati), mentre altri (come i carotenoidi) vengono resi maggiormente biodisponibili, una volta assunti.
- **Cottura a pressione:** con questo metodo si raggiungono temperature più alte della bollitura con meno liquidi, con il vantaggio di ridurre i tempi di cottura e preservare meglio alcuni nutrienti; ottimo dunque per cucinare legumi secchi e cereali integrali in chicco. Per quanto riguarda le vitamine C e del gruppo B, vi è una perdita inferiore rispetto alla bollitura perché, anche se la temperatura è più elevata, l'acqua di cottura viene quasi del tutto assorbita dall'alimento.
- **Cottura a vapore:** è un metodo particolarmente indicato per cucinare le verdure, le patate e il pesce perché l'alimento non viene a contatto con l'acqua di cottura e mantiene maggiormente sapore e consistenza, con minor perdita di vitamine idrosolubili e glucosinolati (presenti in broccoli, cavolfiori, cavoli, ecc.).
- **Cottura al forno:** le temperature di cottura di tale metodo consentono la formazione di composti aromatici, generalmente molto apprezzati e viene quindi utilizzata per pesce, carne, pane, pizza, focacce, verdure e dolci; la cottura con forno preriscaldato consente inoltre di sigillare i succhi all'interno dell'alimento, specie per carne e pesce, riducendone la perdita di vitamine e minerali e mantenendo il contenuto di grassi omega-3. Le temperature superiori ai 180°C possono però determinare la formazione di composti potenzialmente dannosi per la salute (tossici e cancerogeni), come gli idrocarburi policiclici aromatici (IPA), presenti in elevata quantità soprattutto nelle parti tostate o bruciate di un alimento, che andrebbero pertanto scartate. Da menzionare, la diffusione dell'uso del forno ventilato a vapore, che necessita di minori quantitativi di grassi e porta ad un prodotto finale più morbido perché più ricco di liquidi.
- **Stufatura e brasatura:** tecniche utilizzate in particolar modo per carne, verdure e pesce, perché si utilizzano in genere pochi grassi, con eventuale aggiunta di liquidi quali acqua, brodo, latte e vino. La perdita di nutrienti è minima e, comunque, tali elementi vengono raccolti nel fondo di cottura e quindi eventualmente recuperati. È però raccomandato disporre di stoviglie e pentole in buono stato di manutenzione, in particolare le pentole antiaderenti non devono presentare segni di usura.
- **Cottura alla piastra/alla griglia:** tecnica utilizzata per carne, pesce, verdure, poiché evita o riduce l'aggiunta di grassi. Le elevate temperature a cui sono esposti gli alimenti però, possono portare alla formazione di composti potenzialmente nocivi per la salute (IPA) ed è bene dunque utilizzare questo metodo occasionalmente per cotture brevi, scartando le parti carbonizzate.
- **Frittura:** tra i metodi di cottura più popolari nel mondo, probabilmente anche il più amato, è da evitare nel quotidiano per la quantità di olio assorbita dagli alimenti e per la formazione di sostanze potenzialmente tossiche; con alcune regole per una corretta cottura è possibile però concedersi lo sfizio

di tanto in tanto. Fondamentale l'uso di un olio con un punto di fumo alto (olio extravergine di oliva e olio di arachide), che andrà poi opportunamente smaltito a fine cottura. La frittura deve essere piuttosto breve, anche per evitare una maggior perdita di micronutrienti.

- **Cotture in forno a bassa temperatura e sottovuoto:** i cibi che meglio si prestano per queste cotture sono pesce, carne, frutta, verdura e uova intere. Le temperature basse e controllate di questi metodi, preservano alcuni tipi di alimenti dalla formazione di sostanze indesiderate che possono formarsi con le alte temperature e la ridotta quantità di ossigeno permette di limitare l'ossidazione di grassi insaturi e la denaturazione delle proteine. Dal punto di vista sensoriale questi tipi di cottura, favoriscono la tenerezza delle carni, trattenendo succhi e nutrienti al loro interno. Per contro, questi metodi richiedono tempi lunghi di preparazione e utilizzo di macchinari costosi (sottovuoto e roner).

Somministrazione

Gli alimenti, una volta preparati o cotti, dovrebbero essere immediatamente somministrati, limitando al massimo i tempi tra fine produzione e distribuzione. Questa condizione ideale si realizza quando è possibile disporre di una cucina in sede, situazione che favorisce anche la relazione utenti - cibo - cuochi e una valutazione positiva della qualità percepita.

Nel caso delle somministrazioni differite con legume fresco - caldo vale sempre il principio di ridurre il più possibile il tempo tra fine cottura e somministrazione per proteggere il decadimento organolettico e nutrizionale nella fase di trasporto/distribuzione, in modo da impattare minimamente sulla gradibilità del pasto. È auspicabile rimanere al di sotto dell'ora di intervallo tra fine cottura e somministrazione. A questo proposito si riportano le indicazioni dello schema di Decreto del Ministro della Salute concernente le *Linee di Indirizzo per la ristorazione collettiva*, dove viene rimarcato che *"...Risulta particolarmente rilevante: (...) preferire, in particolare nella ristorazione scolastica, soluzioni che consentano di avvicinare il punto/centro cottura a quello di somministrazione"*.

Anche nella fase di somministrazione deve essere prestata attenzione alla gestione delle condizioni di conservazione degli oli da condimento. Le bottiglie d'olio al termine del servizio vanno riposte al riparo dalla luce.

Sembra utile sottolineare che le diete speciali sono a tutti gli effetti parte integrante del servizio e il loro processo di preparazione dovrebbe aderire il più possibile alle raccomandazioni concernenti la sicurezza nutrizionale sopradescritte.

A conclusione, tenuto conto dei criteri previsti dal processo NACCP, dell'efficienza e della sostenibilità del sistema, sono preferibili le tipologie di legume espresso e fresco - caldo, come indicato nello schema di Decreto del Ministro della Salute concernente le *Linee di Indirizzo per la ristorazione collettiva*: *"...La scelta tra le diverse tipologie di produzione/distribuzione del pasto andrà fatta tenendo conto delle condizioni operative e con l'intento di tutelare la sicurezza, l'efficienza e la sostenibilità del sistema. A tale riguardo, sono preferibili quelle a legume espresso (cook&serve) e a legume fresco caldo (cook&hold&serve)"*.

6.5.3 Cronoprogramma

In relazione a quanto indicato nel capitolo 4.1 “Area processi produttivi”, si riporta di seguito un esempio di cronoprogramma che può essere utilizzato declinandolo negli specifici contesti organizzativi (nido d’infanzia, scuole, residenze per anziani, aziende, ecc.).

Esso riassume quanto riportato nello schema di Decreto del Ministro della Salute “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica”, dove viene evidenziato che “... accanto al rilevamento delle valutazioni soggettive (customer satisfaction), dovranno essere effettuati controlli a campione (...) sull’efficienza e sulla qualità del servizio di ristorazione attraverso la misurazione di parametri oggettivi (...) rispetto delle tempistiche di tutte le fasi del ciclo di produzione previste dal crono-programma di preparazione...”.

Al fine di una “standardizzazione dei processi e relativi protocolli applicati ai metodi di cottura e di una riduzione del decadimento dei nutrienti e componenti salutistici del prodotto finale”, così come riportato nel documento citato, è opportuno che comunque non vengano superate le 2 ore tra fine cottura e ultima somministrazione. Inoltre è altrettanto importante prestare attenzione alle preparazioni alimentari più sensibili al danno termico e ossidativo, quali ad esempio talune verdure, pesce, carne e pasta (in particolare la pasta al dente è maggiormente digeribile, migliore sotto il profilo organolettico e ha un indice glicemico minore rispetto alla pasta scotta).

Pertanto, al fine di verificare la qualità nutrizionale e organolettica nei diversi contesti, potrebbe essere utile prevedere per le varie preparazioni i tempi di inizio e di fine cottura.

L’esempio riguarda una struttura per anziani con cucina espressa, in relazione alle dimensioni del centro cottura, alle attrezzature disponibili e al numero dei pasti da produrre:

Inizio - fine produzione pasti

Preparazioni	Inizio cotture	Fine cotture
Verdure cotte	11:00	12:00
Minestre	11:00	12:00
Brodo	10:30	11:30
Ragù	9:30	11:30
Salse a base di verdure	10:00	11:00
Scaloppine	10:30	11:30
Fritto	11:00	12:00
Pollo al forno	10:30	11:30
Pesce	11:30	12:00
Rinvenimento arrosto	11:30	12:00

6.5.4 Organigramma

6.5.4.1 Funzionigramma, carico di lavoro, modello organizzativo, dettaglio del personale impiegato attualmente

Lo schema - esempio può essere utilizzato distinguendo la produzione settimanale (lunedì - venerdì) da quella del fine settimana (sabato e domenica).

N° ADDETTI	ORGANIGRAMMA MANSIONE	QUALIFICA	ORE GIORNALIERE														TOTALE ORE SETTIMANALI				
			6.00-6.30	6.30-7.00	7.00-7.30	7.30-8.00	8.00-8.30	8.30-9.00	9.00-9.30	9.30-10.00	10.00-10.30	10.30-11.00	11.00-11.30	11.30-12.00	12.00-12.30	12.30-13.00		13.00-13.30	13.30-14.00	14.00-14.30	
	Coordinamento responsabile																				
	Coordinamento capo centro																				
	Responsabile di produzione																				
	Gestione diete speciali	D/C																			
	Lavorazione carni	AC																			
	Lavorazione verdure, piatti freddo	AC																			
	Gestione magazzino, consegna merci	M																			
	Cottura	CC																			
	Cottura	C																			
	Cottura	AC																			
	Somministrazione	ASM																			
	Lavaggio stoviglie	AL																			
	Lavaggio stoviglie	AL																			
	Lavaggio stoviglie	AL																			
	Pulizia cucina	AL																			

Legenda:

	Direzione e supervisione
	Documentazione autocontrollo, controlli pre-operativi
	Produzione
	Confezionamento, consegna carrelli termici

AC	Aiuto Cuoco	CC	Capo Cuoco
AL	Addetto Lavaggio	D	Dietista
ASM	Addetto Servizio Mensa	M	Magazziniere
C	Cuoco		

6.5.4.2 Organico operativo

ORGANICO	N° ADDETTI	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	FASCIA ORARIA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA	TOTALE ORE SETTIMANALI
Coordinamento responsabile										R	R	
Coordinamento capo centro										R	R	
Responsabile di produzione										R	R	
Dietista/nutrizionista										R	R	
Capo cuoco										R	R	
Cuoco								R	R			
Cuoco						R	R					
Aiuto cuoco					R						R	
Aiuto cuoco										R		
Magazziniere										R	R	
Addetto servizio mensa								R	R			
Addetto servizio mensa										R	R	
Addetto lavaggio										R	R	
Addetto lavaggio								R	R			
Addetti presenti giornalmente												

Legenda:

R	Riposo settimanale
---	--------------------

6.5.5 Cronoprogramma piano formazione non obbligatoria

ARGOMENTI TRATTATI		Mansioni/ore di formazione per addetto					MONTE ORE formazione per operatore				
		Capo centro Dietista	Cuoco – Aiuto Cuoco	Magazziniere	Addetto Lavaggio	Addetto Servizio Mensa	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Metodologia didattica DOCENZA INTERNA/SOCIETÀ ESTERNA
	NUMERO ADDETTI	1	9	1	4	3					A
MOD 1	Cultura della sicurezza alimentare		5				X				A
	Conservazione degli alimenti. Confezionamento e distribuzione							X			A
MOD 2	Sistema Qualità Aziendale: la gestione delle non conformità e delle situazioni di emergenza								X		A
MOD 3	Obblighi contrattuali, organizzazione, tempistica e gli standard di servizio							X			A
MOD 4	Tecniche produttive e corretto utilizzo attrezzature e risorse						X				A
MOD 5	Programma alimentare e dietetica						X				A
	Alimentazione nell'età scolare, adulta, senile							X			A
	Tecnologie alimentari								X		A
	Procedure garanzia dei requisiti nutrizionali nella giornata alimentare						X				B
	Formazione specifica per diete speciali						X				A
	Creazione ricette									X	B
MOD 6	Relazione con l'utente bambino, anziano, degente							X			A
	Gestione del conflitto							X			A
	Teamworking - leadership								X		B
	Comunicazione/modalità di relazione per sostenere l'utente nell'acquisizione di corrette abitudini alimentari						X				A
	Privacy							X			A
MOD 7	Gestione rifiuti							X			A
	Valutazione del consumo, scarti, eccedenze							X			A
	Risparmio energetico e impatto ambientale						X				A
	Alimentazione e ambiente								X		A
	Applicazione del green public procurement							X			A
	Responsabilità Sociale d'Impresa SA [®] 8000							X			A
Totale ore formative per addetto											
Totale ore formative per MANSIONE*											
TOTALE ORE FORMAZIONE ANNUE											
TOTALE ORE FORMAZIONE INTERO APPALTO											

Legenda metodologia didattica

A: Serie di relazioni su tema preordinato

B: Lavoro in piccoli gruppi su problemi e casi con produzione di relazione

* pesatura dell'impegno formativo per mansione

6.5.6 Menù e grammature degli alimenti

Tra le specifiche tecniche presenti nel capitolato d'appalto, l'Ente dovrebbe allegare un menù base e relative grammature, facendo riferimento alle linee guida regionali per la popolazione target e/o richiedendo la collaborazione dell'Azienda Sanitaria territorialmente competente. Il menù dovrebbe presentare le seguenti caratteristiche:

- articolazione su almeno 4 settimane;
- stagione invernale ed estiva;
- varietà delle pietanze settimanale e mensile, comunque adatte al target di utenza;
- indicazione delle materie prime fresche, biologiche, DOP, IGP, AQUA o certificate.

L'Ente dovrebbe inoltre specificare le caratteristiche aggiuntive riferite alle particolari esigenze dell'utenza (es. formato della pasta, spezzettatura a monte dei secondi piatti e della frutta, utilizzo di alimenti privi di ossa o lisce, ecc.).

Se il menù è già stato valutato e validato dall'Azienda Sanitaria negli ultimi due anni, l'Ente lo potrà inserire direttamente in capitolato d'appalto.

L'Ente potrà indicare o richiedere in gara anche un elenco aggiuntivo di menù alternativi necessari per il suo appalto, tra cui:

- cestini da viaggio, se previsti pasti fuori sede;
- menù speciali per ricorrenze e giornate particolari (Pasqua, Natale, ecc.);
- menù d'emergenza (es. per guasti improvvisi nelle attrezzature di produzione, scioperi del personale, ecc.).

La ditta appaltatrice dovrà garantire la risposta a richieste di diete speciali legate a motivi di salute (intolleranze o allergie, malattie metaboliche, celiachia, ecc.), motivi etici o religiosi.

Anche per le principali allergie e intolleranze alimentari (latte, uovo, latte e uovo, celiachia, pomodoro, frutta secca) la ditta dovrà predisporre degli schemi di menù sicuri, equilibrati, il più possibile simili ai menù giornalieri standard, favorendo l'alternanza dei piatti e limitando la somministrazione di quelli freddi. Per patologie specifiche dovrà essere comunque garantita anche la predisposizione, la stesura e la comunicazione all'utenza di diete *ad personam*, sempre tenendo conto dello schema di menù standard.

Ad avvio dell'appalto l'Ente provvederà ad inoltrare alla ditta le richieste di diete speciali ricevute dagli utenti; nel caso della ristorazione scolastica, l'aggiornamento di tali richieste sarà effettuato ad ogni inizio anno scolastico.

Si ricorda che le richieste di diete speciali per patologia dovranno essere accompagnate da un certificato medico, contenente la diagnosi (ed eventualmente la gravità della patologia) e l'indicazione degli alimenti e/o additivi e conservanti da escludere. Non sono ritenuti validi i certificati contenenti diagnosi non specifiche o indicazioni generiche come *"non gradisce...", rifiuta...", è ipersensibile..., non assume..., si sconsiglia..."* o anche l'esclusione/sostituzione di preparazioni gastronomiche (es. pasta al pesto, frittata alla verdure, ecc.).

Nel caso di neofobia/idiosincrasia è possibile prevedere la somministrazione della dieta leggera come sotto riportato o altra alternativa, nella sola giornata in cui è previsto il piatto unico.

Sarà possibile richiedere una dieta per:

- patologia (es. diabete, obesità, fenilchetonuria, ecc.);
- allergia;
- intolleranza.

Nel caso della patologia andrà semplicemente descritta la diagnosi e la durata del certificato, qualora la patologia non sia cronica.

Le allergie alimentari sono definite come reazioni avverse derivanti da una specifica risposta immunitaria riproducibile alla riesposizione ad un determinato cibo (es. allergia alle proteine del latte, arachidi, ecc.); andranno dunque indicati nel certificato l'elenco dei cibi che provocano la reazione.

Le intolleranze alimentari sono reazioni indesiderate e talora improvvise, causate dall'ingestione di uno o più alimenti, con sintomi molto simili alle allergie alimentari, caratterizzate da meccanismi non immuno-mediati e dose dipendenti (intolleranza al lattosio, ecc.); in questo caso è utile richiedere l'indicazione anche del livello di attenzione (quantità e/o frequenza) da tenere rispetto all'alimento non tollerato, per evitare inutili restrizioni.

Si ricorda che il certificato non corrisponde alla risposta del test di allergia/intolleranza utilizzato, ma al referto del MMG, PLS o del medico specialista. A tal proposito si rammenta anche che, se si sospetta una reazione indesiderata a seguito dell'ingestione di uno o più alimenti, sarà necessario rivolgersi in prima battuta al proprio medico, che valuterà l'invio allo specialista medico competente.

Per quanto riguarda le allergie alimentari infatti i test diagnostici disponibili finora validati sono:

- Prove allergologiche cutanee;
- Test sierologici per la ricerca di IgE totali e specifiche;
- Diagnostica molecolare;
- Test di provocazione orale in doppio cieco contro placebo.

L'approccio diagnostico per l'intolleranza è invece basato principalmente sull'anamnesi, accompagnata per esempio da test di provocazione o dal Breath test, in caso di sospetta intolleranza al lattosio o sindrome da sovracrescita batterica intestinale (SIBO).

L'approccio a malattie specifiche quali la celiachia, il favismo, ecc. necessita infine di accertamenti eseguiti da strutture sanitarie che si avvalgono di test validati ai fini della loro diagnosi.

Per quanto riguarda le diete speciali per motivi etici o religiosi, sarà sufficiente una richiesta da parte dell'utente/genitore, compilata su un apposito modulo.

Nel caso di indisposizioni temporanee dell'utenza, per un periodo non superiore a tre giorni, potrà essere prevista la richiesta di *"dieta leggera"*, concessa senza certificazione medica; tale dieta dovrà essere costituita da:

- pasta e riso, asciutti (conditi con olio o salsa di pomodoro) o in brodo vegetale, eventualmente poco parmigiano/grana padano ben stagionati;
- carne magra o pesce (al vapore, alla piastra, lessato) o ricotta di vacca o legumi lessati (questi ultimi non in caso di enterite);
- verdura (cruda o lessata o stufata), condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone (questo tipo di contorno non va somministrato in caso di enterite);
- frutta fresca di stagione, da non somministrare in casi di enterite, se in risoluzione è consigliata la mela o la pera cotta.

All'interno del capitolato d'appalto è importante che l'Ente allegli le grammature relative alla popolazione oggetto del servizio di ristorazione. A tal proposito possono essere utilizzate tal quali le grammature indicate nelle linee guida di riferimento regionali e/o nazionali (e loro successive modifiche e integrazioni), se presenti, quali:

- *Linee d'indirizzo per l'alimentazione nei nidi d'infanzia 3 mesi-3 anni* - Regione FVG;
- *La ristorazione scolastica* - Linee guida della Regione FVG, Delibera di Giunta n. 2188/2012;
- *La ristorazione nelle residenze per anziani* - Linee guida della Regione FVG, Delibera di Giunta n. 66/2018;

e/o è possibile richiedere un parere all'Azienda Sanitaria territorialmente competente (Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione), fatta salva la necessità di richiedere la vidimazione della *"tabella dietetica"* per i nidi e i servizi residenziali e semiresidenziali per anziani.

Le grammature possono essere uno strumento di controllo dell'appalto sia da parte dell'Ente stesso e suoi eventuali consulenti che dei rappresentanti della commissione mensa/vitto/familiari (CM). In particolare per i componenti della CM:

- il controllo della porzione può essere svolto verificando visivamente che non sia in maniera manifesta in eccesso o in difetto;
- per prendere coscienza delle porzioni, può essere utile come strumento di riferimento l'*"Atlante fotografico delle porzioni degli alimenti per fasce d'età (6-12 mesi e 1-7 anni)"* e l'*"Atlante fotografico delle porzioni degli alimenti (per adulti)"* dell'Istituto Scotti Bassani.

Il controllo svolto dall'Ente o da un suo preposto può essere invece effettuato confrontando le fatture di acquisto di derrate da parte della ditta e le grammature degli alimenti moltiplicate per il numero di pasti erogati nel periodo di riferimento.

Non risultano invece di grande utilità le schede di conversione degli alimenti *"crudo - cotto"*, poiché la variazione di peso in cottura dipende da molti fattori, tra cui il contenuto di acqua iniziale dell'alimento che risulta essere molto variabile.

6.5.7 Customer satisfaction survey

Di seguito si riporta un esempio di questionario dedicato all'esplorazione delle diverse dimensioni soggettive che concorrono alla soddisfazione dell'utente di un servizio di ristorazione aziendale.

Le tipologie di domande sono aggregate nelle seguenti categorie: offerta alimentare, propensione al ritorno, servizio, esperienza del cliente (*customer experience*), cortesia, sostenibilità, profilazione. Le domande possono essere integrate con ulteriori ambiti di indagine, quali ad esempio le modalità di pagamento, la propensione a un esborso superiore per un target più elevato della prestazione del servizio. Le domande inserite nel questionario potranno essere opportunamente declinate anche per la predisposizione di indagini dedicate alla valutazione della soddisfazione degli utenti dei servizi di ristorazione assistenziale e sanitaria.

In funzione del metodo di somministrazione del questionario di soddisfazione del cliente e del supporto informatico di elaborazione dei dati, potranno essere messi in risalto sia i risultati aggregati per le categorie più significative (offerta alimentare, *customer experience*) sia i risultati esplosi per singolo elemento abbinato alla profilazione dell'utenza. L'attivazione periodica del *customer satisfaction survey* permetterà di monitorare e disegnare l'evoluzione negli anni della qualità percepita del servizio da parte dei clienti e dei relativi bisogni espressi.

Si suggerisce di mantenere la metrica di valutazione quantitativa con valori compresi tra 1 e 10.

CATEGORIE	DOMANDE	RISPOSTE
	Data e ora di compilazione	
Offerta alimentare	Il pasto che hai consumato corrisponde al menù del giorno?	a) Sì b) No
Offerta alimentare	Come hai composto il pasto consumato oggi?	Risposta libera
Propensione al ritorno	Quante volte a settimana utilizzi il servizio di ristorazione?	a) Sempre b) 3 volte a settimana c) Meno di 3 volte a settimana Per la risposta c) domanda aperta: Vuoi dirci perché?
Servizio	Di quale tipologia di servizi usufruisci con maggiore frequenza?	a) Pasto presso la mensa b) Pasto presso il bar interno c) Servizio di asporto (lunch box) d) Servizio cestino (panini)
Servizio	In generale, quanto sei soddisfatto del servizio mensa?	Valutazione da 1 a 10 Per le risposte nell'intervallo 1 – 5 domanda aperta: Vuoi dirci perché?
Offerta alimentare	Come valuti la qualità delle materie prime impiegate per la preparazione dei pasti?	Valutazione da 1 a 10 Per le risposte nell'intervallo 1 – 5 domanda aperta: Vuoi dirci perché?
Offerta alimentare	Ritieni che la tipologia dei piatti proposti incontra le tue esigenze?	a) Sì b) No Per la risposta b) domanda aperta: Vuoi dirci perché?
Servizio	Quali tra i seguenti elementi ritieni che possano essere migliorati?	a) La presentazione/aspetto dei piatti b) Le caratteristiche organolettiche (odore, sapore, consistenza) c) La varietà di scelta tra i piatti offerti d) La stagionalità dei menù e) La disponibilità di tutti i piatti indicati nel menù durante il servizio f) La quantità delle porzioni servite g) La temperatura delle pietanze h) Il livello di cottura delle pietanze i) Altro

		Per la risposta i) domanda aperta: Vuoi dirci quale?
Offerta alimentare	Quali tra i seguenti piatti ti piacerebbe trovare tra i prodotti proposti?	<ul style="list-style-type: none"> a) Piatti tradizionali regionali b) Piatti etnici c) Piatti unici d) Piatti grigliati al momento e) Proposte salutari/<i>healthy</i> (es. insalatone) f) Proposte per una pausa veloce e bilanciata g) Diete particolari h) Maggiori scelte etico - religiose
Customer Experience	Quali tra i seguenti elementi ritieni che possano essere migliorati?	<ul style="list-style-type: none"> a) Il design degli ambienti per trascorrere una pausa in un contesto accogliente e confortevole b) Il sistema di comunicazione/informazione sul menù, ingredienti e prestazioni del servizio mensa c) La tranquillità e la vivibilità dei locali (es. rumore, illuminazione, comodità delle sedute) d) La pulizia e l'ordine dei locali e) I tempi di attesa per la fruizione del pasto f) Il rapporto tra qualità e prezzo g) Nessuno in particolare h) Altro <p>Per la risposta h) domanda aperta: Vuoi dirci quale?</p>
Cortesia	In che misura valuti il ruolo della cortesia, disponibilità e professionalità del personale sulla qualità del servizio?	<p>Valutazione da 1 a 10</p> <p>Per le risposte nell'intervallo 1 – 5 domanda aperta: Vuoi dirci perché?</p>
Offerta alimentare	Quanto saresti interessato alla possibilità di prenotare la cena per asporto?	Valutazione da 1 a 10
Customer Experience	Quali tra le seguenti iniziative ti piacerebbe fossero realizzate?	<ul style="list-style-type: none"> a) Laboratori di cucina e di educazione alimentare mensilmente b) Giornate tematiche c) Eventi serali d) Altro <p>Per la risposta d) domanda aperta: Vuoi dirci quale?</p>
Sostenibilità	Quali attività concrete di sostenibilità ambientale vorresti fossero integrate nel servizio? (es. recupero/redistribuzione eccedenze alimentari, caratteristiche degli imballi, metodi di produzione delle materie prime, ecc.)	Risposta libera
Profilazione	Quale è la tua professione, tipologia contrattuale?	<ul style="list-style-type: none"> a) Dipendente b) Dirigente c) Libero professionista d) Lavoratore esterno e) Altro <p>Per la risposta e) domanda aperta: Vuoi dirci quale?</p>
Profilazione	Quale è la tua età?	<ul style="list-style-type: none"> a) 18 - 25 b) 26 - 35 c) 36 - 50 d) 51 - 65 e) oltre i 65
Profilazione	Genere	<ul style="list-style-type: none"> a) Donna b) Uomo
Profilazione	Nazionalità	<ul style="list-style-type: none"> a) Italiana b) Straniera

6.5.8 Schede di offerta merceologica

Gli schemi di seguito riportati sono degli esempi da declinare negli specifici contesti

6.5.8.1 Dichiarazione menù tipo: impiego prodotti agro-alimentari certificati/qualificati

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pasta BIO	Riso BIO	Orzo/farro/cous-cous/bulgur BIO	Pasta BIO	Minestra	Pasta AGRI -SOCIALE	Pasta ripiena/gnocchi/ crêpes
Uova BIO	Pesce BIO	Formaggio	Carne IGP	Pesce	Legumi	Carne AQUA
Verdura	Verdura	Verdura BIO KM ZERO	verdura	Verdura	Verdura	Verdura
Frutta BIO Pane BIO	Frutta BIO Pane BIO	Frutta BIO Pane BIO	Frutta BIO Pane BIO	Frutta BIO Pane BIO	Frutta BIO Pane BIO	Frutta BIO Pane BIO
Minestra di verdura/e	Minestra di verdura/e	Minestra di legume/i	Minestra di verdura/e	Brodo con gnocchi di semolino/pasta ripiena	Minestra di verdura/e	Minestra di legume/i
Carne IGP	Formaggio DOP	Salume AQUA	Uova BIO	Salume BIO	Formaggio BIO	Pesce BIO
Verdura BIO	Verdura BIO	Verdura BIO	Verdura BIO	Verdura BIO	Verdura BIO	Verdura BIO
Pane, frutta	Pane, frutta	Pane, frutta	Pane, frutta	Pane, frutta	Pane, frutta	Pane, frutta

6.5.8.2 Dichiarazione percentuali aggiuntive espresse in peso per referenze

L'esempio sotto riportato è riferito ai CAM cogenti e premianti per la ristorazione scolastica

Materie prime	10%	20%	30%	40%	50%
Frutta BIO					
Verdura BIO					
Verdura BIO a KM 0	10				
Legumi BIO					
Pane BIO					
Pasta BIO					
Riso BIO					
Farina BIO					
Carne bovina BIO					
Carne bovina BIO-IGP					
Carne Bovina BIO a KM 0	10				
Carne suina BIO					
Carne avicola BIO					50

■	Percentuali espresse in peso previste obbligatoriamente dai CAM per la ristorazione scolastica
■	Percentuali espresse in peso premiante previste dai CAM per la ristorazione scolastica

6.5.8.3 Dichiarazione delle frequenze annuali di impiego dei prodotti premianti/offerti per la preparazione dei pasti indicati nel menù

L'esempio sotto riportato è riferito alla ristorazione assistenziale

Materie prime	Frequenza volte / anno
Carne bovina IGP	50
Carne bovina BIO a KM 0	10
Mozzarella di bufala	20
Prosciutto crudo San Daniele	10
Speck Sauris	5
Patate AQUA	560
Zucchine fresche BIO a KM 0	50
Pesce fresco da allevamento biologico	10

6.5.9 Manuale operativo per le attività delle commissioni mensa/comitato familiari/commissioni vitto

Una delle modalità più efficaci e condivise che l'Ente appaltante può mettere in atto per controllare l'andamento del servizio di ristorazione collettiva è quella di costituire una Commissione Mensa/vitto/comitato familiari (CM). Il suo ruolo si esplica attraverso attività di verifica del servizio, ma anche di promozione della salute e può contribuire al miglioramento della qualità complessiva del servizio, favorire la partecipazione e la relazione con l'utenza.

Pur non esistendo specifici riferimenti normativi, l'Ente appaltante può regolamentarne funzioni e competenze.

In particolare, risulta opportuno, per una partecipazione consapevole e propositiva, rendere accessibili ai componenti della CM i documenti sotto elencati:

- Linee guida nazionali e regionali per la ristorazione collettiva nelle varie fasce d'età, se presenti;
- Capitolato d'appalto, contratto stipulato dall'Ente appaltante con la Ditta di ristorazione collettiva e loro successive modifiche e integrazioni.

La CM è l'organo preposto alla verifica della qualità del servizio di ristorazione collettiva e svolge, nell'interesse degli utenti, attività di:

- collegamento tra l'utenza e l'Ente appaltante, facendosi carico di rappresentare le diverse istanze che pervengono dall'utenza;
- verifica del rispetto degli standard qualitativi del servizio previsti dal contratto;
- monitoraggio sul gradimento del pasto attraverso schede di valutazione (vedi fac - simile di seguito); tali schede andranno consegnate periodicamente all'Ente appaltante; nel caso di disservizi importanti (es. mancata/errata fornitura), le segnalazioni andranno fatte tempestivamente all'Ente appaltante;
- proposta di modifica per quanto riguarda menù, orari, modalità di erogazione del servizio e regolamento.

I pareri della CM sono consultivi, propositivi e non vincolanti per l'Ente appaltante.

La CM non ha poteri gestionali in quanto gli stessi competono all'Ente appaltante, né poteri di controllo igienico - sanitario in quanto gli stessi competono agli organi di vigilanza e/o all'Ente stesso.

La CM è composta da rappresentanti dell'Ente appaltante, delle scuole/case di riposo/aziende (struttura ospitante) e delle famiglie/utenza. Nella prima riunione, indetta dall'Ente appaltante, si provvederà a nominare un Presidente.

La CM decide al proprio interno il calendario delle attività, le date delle riunioni e ogni altra iniziativa di sua competenza. Si riunisce ordinariamente almeno due volte l'anno e ogni qual volta se ne ravvisi la necessità.

In relazione alle esigenze e su decisione della CM, possono essere coinvolti a partecipare ai lavori della stessa, quale supporto tecnico per l'esame di specifici argomenti, un rappresentante della competente Azienda Sanitaria (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione), un rappresentante della ditta che gestisce il servizio di ristorazione e/o consulenti ed esperti in materie di interesse. Le verifiche avvengono di norma nei locali di distribuzione e di consumo dei pasti. I sopralluoghi nei centri cottura e cucine possono essere effettuati, in accordo con l'Ente appaltante e la ditta di ristorazione, nel rispetto delle procedure atte a garantire la sicurezza alimentare. I sopralluoghi nei refettori invece non sono preceduti da alcun preavviso e l'accesso è soggetto alle disposizioni delle scuole/case di riposo/aziende (struttura ospitante). I componenti della CM potranno accedere ai locali di distribuzione e di consumo dei pasti, in numero non superiore a due e devono astenersi dai sopralluoghi in caso di malattie dell'apparato respiratorio e gastrointestinale. Non devono interferire con l'attività del personale addetto alla ristorazione e con l'utenza, astenendosi dal fare osservazioni o entrare in contraddittorio.

L'attività dei commissari deve limitarsi all'osservazione delle procedure e dell'andamento del servizio durante la distribuzione ed il consumo dei pasti e quindi:

- non devono servirsi da soli degli alimenti, di stoviglie e posateria;
- devono assumere comportamenti adeguati in modo da non arrecare disservizi all'organizzazione o allo svolgimento dell'attività.

I componenti della CM che non si attenessero a queste disposizioni saranno richiamati dal presidente e, qualora le infrazioni si dovessero ripetere, potranno essere esclusi dalla Commissione.

FAC - SIMILE SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE MENSA/VITTO/COMITATO FAMILIARI IN FASE DI DISTRIBUZIONE

Struttura _____ Comune di _____
 Commissario/i intervenuto/i al sopralluogo _____

Data sopralluogo _____ dalle ore _____ alle ore _____
 n. utenti pasto _____ Diete speciali n. _____

MENÙ
 - Il menù del giorno è esposto in luogo ben visibile? sì no
 - Le portate effettivamente distribuite corrispondono a quelle previste dal menù esposto? sì no
 se no perché _____

- Specificare le portate del menù del giorno e barrare le caselle del gradimento relativo a ciascun piatto del menù da parte dell'utenza

Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure	Pane	Frutta	Dolce/Yogurt

GRADIMENTO (utenti) (1)

↑ Molto apprezzato	↑ Molto apprezzato	↑ Molto apprezzato	↑ Molto apprezzato	↑ Molto apprezzato	↑ Molto apprezzato	↑ Molto apprezzato
↑ Accettato	↑ Accettato	↑ Accettato	↑ Accettato	↑ Accettato	↑ Accettato	↑ Accettato
↑ Non accettato	↑ Non accettato	↑ Non accettato	↑ Non accettato	↑ Non accettato	↑ Non accettato	↑ Non accettato

- Si notano consistenti differenze quantitative fra le porzioni distribuite? sì no
 - Se sì, chi ha deciso queste differenze? addetti alla distribuzione utenti altri _____

Osservazioni: _____

FRUTTA E VERDURA
 - La porzione di verdura distribuita è adeguata rispetto alle grammature previste? (aiutarsi con gli esempi riportati sui cartelli affissi, se presenti) sì no
 - La frutta è adeguata per quantità e qualità? sì no
 In caso di risposta negativa, specificare di seguito il perché _____

- Se frutta/pane non vengono consumati a pasto (solo per ristorazione scolastica):

- sono proposti a merenda
- sono consegnati ai bambini affinché li mangino in un altro momento del pomeriggio

- (se sono rimasti integri senza essere neppure distribuiti) sono conservati per essere ritirati nella stessa giornata da volontari nell'ambito dei programmi di donazione delle eccedenze alimentari agli enti caritatevoli

Osservazioni: _____

QUALITÀ SENSORIALE DEI CIBI (da valutare in base ai cibi assaggiati)

	Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Verdure	Frutta	Dolce
Presentazione del piatto (valutazione visiva)	Adeguata	† Adeguata	† Adeguata	† Adeguata	† Adeguata	Adeguata
	Non adeguata	Non adeguata	Non adeguata	Non adeguata	Non adeguata	Non adeguata
Temperatura (all'assaggio)	Adeguata	† Adeguata	† Adeguata	† Adeguata	† Adeguata	Adeguata
	Non adeguata	Non adeguata	Non adeguata	Non adeguata	Non adeguata	Non adeguata

Altre valutazioni di carattere soggettivo (odore, sapore, sapidità (2), consistenza, appetibilità, ecc.):

FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO

- Sistema di distribuzione servizio al tavolo † self service
- † monoporzione † multiporzione
- Addetti alla ristorazione presenti in mensa n. _____
- Orario arrivo dei pasti (per pasti veicolati - chiedere all'addetto) _____
- Orario distribuzione dei pasti _____
- Tempo dedicato al consumo dei pasti sufficiente insufficiente (< 30 minuti)

Osservazioni: _____

LOCALI UTILIZZATI PER IL CONSUMO DEI PASTI

- Osservazioni sui locali di refezione (spazi di refezione, disposizione dei tavoli, luminosità, microclima, rumorosità, pulizia, ecc.): _____

COMPORAMENTO DEI COMMENSALI

- Utenti: _____
- Insegnanti/educatori/OSS. : _____
- Operatori della ditta di ristorazione: _____

Eventuali ulteriori osservazioni (su diete speciali ed altri aspetti del servizio non presi in considerazione nelle pagine precedenti): _____

_____ Firma _____

NOTE

(1)

Molto apprezzato	consumato, per almeno metà porzione, da 8 a 10 utenti su 10 (80-100%)
Accettato	consumato, per almeno metà porzione, da 5 a 7 utenti su 10 (50-79%)
Non accettato	consumato, per almeno metà porzione, da 0 a 4 utenti su 10 (0-49%)

(2) si raccomanda di tener conto delle indicazioni dell'OMS che identificano come corretto un apporto non superiore ai 5 g al giorno di sale per il mantenimento della salute e la prevenzione delle malattie cronico degenerative a ogni età

6.5.10 Progetti di educazione alla cultura del cibo e della sostenibilità

Nella componente cogente dei CAM rivolti alla RC scolastica, la clausola contrattuale 3 *“Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari”*, individua tra le due azioni correttive che devono essere attuate, conseguentemente all’analisi dei motivi che generano l’eccedenza alimentare, di *“collaborare, nell’ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell’alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.”*

Nel caso l’Ente abbia scelto di includere nella componente premiale della gara d’appalto per la RC scolastica quanto previsto dai CAM al punto 3 *“Comunicazione”* con iniziative *“...per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto...”*, al fine di fornire un riferimento alla metrica di valutazione del piano di comunicazione, si riportano alcuni passaggi delle raccomandazioni elaborate dal Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca (MIUR) inserite nelle Linee di Indirizzo per la RC del MS. Viene evidenziato come *“...attraverso l’educazione alimentare è anche possibile contribuire a far crescere, soprattutto nelle giovani generazioni, la consapevolezza del **quotidiano essere parte della comunità, locale e globale**. A tal fine è del tutto indispensabile, per se stessi e per la collettività, sviluppare un’adeguata sensibilità ai temi della sostenibilità, del benessere personale e collettivo, dell’adozione di corretti stili di vita...”*.

In sintesi i progetti per essere maggiormente efficaci dovrebbero *“...offrire agli studenti situazioni esperienziali a contatto diretto con gli alimenti, con le loro fonti e trasformazioni, con le loro dimensioni territoriali e culturali...”*, come ad esempio i laboratori scolastici di cucina, gli orti didattici, le visite presso le fattorie didattiche, previsti dalla FAO (Benefici degli orti scolastici 2018, Dalla fattoria alla mensa scolastica <http://www.fao.org/school-food/en/>), dall’UE (area d’azione 2 del Piano d’azione sull’obesità infantile 2014 - 2020), dal Centro Unico di Ricerca della Commissione Europea (Come promuovere il consumo di frutta e verdura nelle scuole 2016).

Oltre a quanto sopra descritto potrebbe essere utile richiedere la presentazione di un piano delle iniziative di comunicazione che tenga anche conto delle tematiche inerenti alla qualità e alla sostenibilità ambientale del servizio, pure con riferimenti utili a valorizzare le caratteristiche e la provenienza territoriale delle derrate utilizzate nei menù.

Di seguito sono riportati i link dei progetti di comprovata efficacia: Ministero dell’Ambiente, spreco alimentare (REDUCE), educazione ambientale e allo sviluppo sostenibile; regione Piemonte, Centro regionale di documentazione per la promozione della salute della DORS (educazione alimentare, orti in condotta); regione Marche, educazione alimentare (progetto Pappa Fish).

<https://www.minambiente.it/pagina/spreco-alimentare>

<https://www.minambiente.it/pagina/educazione-ambientale-e-allo-sviluppo-sostenibile>

<https://www.dors.it/setting.php?setting=2&idtema=30&tipocont=EEO>

<http://www.regione.marche.it/Regione-Utile/Agricoltura-Sviluppo-Rurale-e-Pesca/Educazione-alimentare>

Di seguito sono riportati i siti ufficiali dell'Unione Europea e del Centro Comune di Ricerca UE in tema di educazione alimentare in età scolare.

https://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/platform_en

https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition_physical_activity/docs/childhoodobesity_actionplan_2014_2020_en.pdf

[https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC100990/jrc_policytoolkit_fv_\(online\).pdf](https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC100990/jrc_policytoolkit_fv_(online).pdf)

Un autorevole riferimento per la promozione di corrette abitudini alimentari nel contesto delle mense per la fascia d'età adulta è il progetto FOOD Programme (di seguito il link). È stato attivato nel 2009 dall'Unione Europea, nel framework dei programmi di sanità pubblica, da citare tra i partner più significativi: OMS Europa - Città Sane, Karolinska Institut, Istituto Superiore di Sanità.

<http://www.food-programme.eu/it/paesi/italia/>

A completamento di questa tematica si segnalano i siti dedicati al programma dell'Organizzazione Mondiale della Sanità: Luoghi di lavoro che promuovono salute - Workplaces Health Promotion WHP.

https://www.who.int/occupational_health/topics/workplace/en/

https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/44307/9789241599313_eng.pdf;jsessionid=25C98D161F799107406F78195ABAE67?sequence=1

https://retewhpbergamo.org/allegati_alimentazione/

<https://retewhpfvg.org/alimentazione/>

6.5.11 Certificazioni

Di seguito si riportano alcune certificazioni di qualità di sistema che gran parte delle ditte di RC possono aver conseguito come organizzazione o come centro di produzione pasti. Tra queste certificazioni l'ISO 9001 potrebbe rappresentare un prerequisito di accesso nel caso di appalti di medie e grandi dimensioni; altre certificazioni possono essere selezionate e riportate nella componente premiale:

- ISO 22000 FSM (Food Safety Management) - Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare;
- EMAS, ISO 14001:2015, SGA - Sistema di Gestione Ambientale;
- SA 8000[®] - Responsabilità Sociale d'Impresa;
- ISO 45001:2018 SSL sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro
- Certificazione integrata di Sistemi di Gestione Aziendale (Qualità Ambiente Sicurezza) assicura a un'organizzazione, pubblica o privata, di medie e grandi dimensioni, di integrare il sistema di qualità aziendale, innovando l'ambito dei processi dell'organizzazione aziendale e creando sinergie tra i requisiti previsti dalle singole norme, cioè tra le norme ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, SA 8000[®] e ISO 45001.

6.6 Verifica della qualità igienica del servizio

Il rispetto dei requisiti igienici non può né deve costituire un parametro di qualità e di valutazione, ma deve essere considerato un prerequisito per l'ammissibilità del servizio.

Nel corso dell'appalto, in ragione delle sue dimensioni e complessità, l'Ente potrà comunque svolgere un'attività di monitoraggio su questo aspetto, avvalendosi di personale interno esperto o professionalità esterne, cui saranno demandate le verifiche inerenti al corretto funzionamento del servizio e alla rispondenza al capitolato di quanto offerto dalla ditta.

Potrà essere presa in considerazione anche l'esecuzione, periodica o saltuaria, di controlli analitici sugli alimenti (prodotti finiti, semilavorati o materie prime), riferiti ai principali pericoli, cioè "qualsiasi agente chimico, fisico o microbiologico in grado di provocare un effetto negativo sulla salute", rilevabili.

Si fornisce quindi di seguito una sintetica disamina dei pericoli associati agli alimenti considerati dalla normativa cogente, anche al fine di supportare le decisioni che l'Ente volesse assumere a riguardo.

In linea generale, il **PERICOLO BIOLOGICO** associato ai prodotti alimentari è dovuto alla presenza di:

1. microrganismi patogeni sui prodotti alimentari;
2. sostanze di degradazione dovuta all'attività dei microrganismi nei prodotti alimentari.

Appartengono ad esempio alla prima tipologia di pericoli biologici **batteri, lieviti, muffe, alcuni virus patogeni** presenti sui prodotti alimentari per contaminazione ambientale o introdotti nelle diverse fasi produttive (dalla coltivazione/allevamento alla trasformazione, manipolazione, confezionamento e distribuzione) ed eventuale successiva loro crescita. La materia è regolamentata a livello europeo dal Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

Alla seconda tipologia di pericoli biologici fanno parte **sostanze chimiche derivate dall'attività degradativa dei microrganismi favorita da condizioni di lavorazione e/o di stoccaggio non idonee**, quali ad esempio le ammine biogene. Tra di esse ricordiamo l'istamina nei prodotti ittici. La formazione di istamina dipende fortemente dalle condizioni di temperatura. I tenori di istamina sono regolamentati dal Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

ELENCO MATRICI E PRODOTTI ALIMENTARI SU CUI RICERCARE I PRINCIPALI CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI INDIVIDUATI DALLA NORMATIVA COGENTE

Matrice alimentare/Specifiche o esempi	Microrganismo/tossina/metabolita
Carni e derivati	
Carni, carni macinate e preparazioni a base di carne, crude o poco cotte, salumi crudi (**)	<i>Listeria monocytogenes</i>
Carne macinata e preparati a base di carne destinati ad essere consumati crudi (hamburger, salsiccia)	Salmonella
Carne fresca di pollame	<i>Salmonella typhimurium</i> ; <i>Salmonella enteritidis</i>
Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte (hamburger, wurstel); Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	Salmonella

Carne macinata e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte (hamburger, wurstel, salsiccia)	Salmonella
Carni separate meccanicamente (CSM)	Salmonella
Prodotti a base di carne (prosciutti e insaccati) destinati ad essere consumati crudi (*)	Salmonella
Prodotti di gastronomia	
Prodotti di gastronomia pronti (**)	Listeria monocytogenes
Latte e derivati	
Latte non pastorizzato, formaggi a pasta molle, burro (**)	Listeria monocytogenes
Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione; Latte in polvere e siero di latte in polvere; Gelati (*)	Salmonella
Formaggi a base di latte crudo e formaggi a pasta molle non stagionati, latte in polvere e siero di latte in polvere	Enterotossine stafilococciche
Uova e derivati	
Prodotti a base di uova e alimenti pronti contenenti uova crude (*)	Salmonella
Pesce e derivati	
Pesce e derivati, soprattutto se marinati o affumicati (**)	Listeria monocytogenes
Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (***)	Istamina
Crostacei e molluschi	
Crostacei e molluschi cotti	Salmonella
Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	Salmonella; Escherichia coli
Frutta e ortaggi	
Insalate confezionate - vegetali della IV gamma (**)	Listeria monocytogenes
Semi germogliati (pronti al consumo); Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo); Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo)	Salmonella
Germogli	Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4
Alimenti per lattanti e alimenti a fini medici speciali	
Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali	Listeria monocytogenes
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai 6 mesi	Salmonella Cronobacter spp. [(Enterobacter sakazakii)]
Alimenti di proseguimento in polvere	Salmonella
Altri Alimenti	

Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*, diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali

Listeria monocytogenes

(*) esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di Salmonella.

(**) alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*.

(***) le specie delle famiglie: *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae*, *Scombresosidae*.

Oltre agli alimenti è bene non dimenticare l'**acqua**, le cui caratteristiche di potabilità devono rispondere ai parametri microbiologici stabiliti dal D.Lgs. 31/2001 e s.m.i., sia in caso di approvvigionamento da acquedotto che da pozzo autonomo.

Per quanto concerne il **PERICOLO CHIMICO** associato ai prodotti alimentari questo è dovuto alla presenza di:

1. contaminanti, cioè sostanze non aggiunte intenzionalmente ai prodotti alimentari ma in essi presenti per contaminazione ambientale o introdotte nelle diverse fasi produttive, dalla coltivazione/allevamento alla trasformazione, confezionamento e distribuzione dei prodotti;
2. sostanze aggiunte intenzionalmente ai prodotti alimentari.

Appartengono ad esempio alla prima tipologia di pericoli chimici:

- **Residui di prodotti fitosanitari (pesticidi)** utilizzati al fine di proteggere le colture prima e dopo il raccolto. La materia è regolamentata a livello europeo dal Reg. CE 396/2005 e s.m.i., e a livello nazionale dal D.M. del 27/08/2004 e s.m.i., costantemente aggiornata rispetto ai prodotti autorizzati e ai limiti massimi di residuo (LMR) rinvenibili nei prodotti alimentari e nei mangimi.
- **Residui di sostanze farmacologicamente attive (farmaci veterinari)** negli alimenti di origine animale. Tra essi ricordiamo ormoni e beta-agonisti (spesso non utilizzabili negli animali da reddito se non per scopi terapeutici e sotto controllo veterinario), antibatterici, farmaci veterinari antiparassitari, antinfiammatori, ecc. Come nel caso dei residui di pesticidi anche per i residui di farmaci veterinari sono stabiliti limiti massimi, al superamento dei quali i prodotti sono considerati a rischio e pertanto non commercializzabili. La materia è regolamentata a livello europeo dal Reg. CE 37/2010 e s.m.i.
- **Micotossine** sostanze tossiche prodotte da alcune specie di muffe appartenenti prevalentemente ai generi *Aspergillus*, *Penicillium* e *Fusarium*. Le micotossine presenti nei prodotti alimentari derivano da colture (principalmente cereali) contaminate da tali funghi, che in condizioni specifiche di temperatura e umidità proliferano producendo questi pericolosi metaboliti. Tra essi ricordiamo le aflatossine ed in particolare la B1 per la sua diffusione tra i prodotti alimentari e la sua elevata tossicità (genotossica e cancerogena). I limiti di micotossine nei prodotti alimentari e nei mangimi sono disciplinati dal Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.
- **Contaminanti ambientali**, di origine naturale o legati all'attività antropica. Tra essi troviamo i metalli pesanti (arsenico, cromo, nichel, cadmio e piombo) in forma inorganica che contaminano gli alimenti e l'acqua potabile attraverso il terreno e/o l'acqua di falda contaminati, i policlorobifenili diossina simili (PCB), gli idrocarburi policiclici aromatici (IPA), le diossine e i furani, composti che entrano nella catena alimentare spesso accumulandosi nei tessuti adiposi, nei muscoli e negli organi interni (in particolare fegato e reni) degli animali da reddito. I limiti di metalli pesanti, diossine, PCB, IPA e melamina nei prodotti alimentari sono disciplinati dal Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.
- **Sostanze chimiche derivate dalle condizioni di lavorazione/stoccaggio/processo produttivo**. Si tratta in alcuni casi di composti particolarmente pericolosi poiché cancerogeni come gli idrocarburi

policiclici aromatici (IPA), legati al trattamento termico come l'acrilammide (probabile cancerogeno), nonché composti mutageni come le ammine eterocicliche. I limiti di IPA nei prodotti alimentari sono disciplinati dal Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. e i limiti di acrilammide sono disciplinati dal Reg. CE 2158/2017 e s.m.i.

- **Allergeni**, cioè sostanze che provocano allergie o intolleranze alimentari in individui particolarmente sensibili. Gli allergeni sono elencati nell'Allegato II del Reg. CE 1169/2011 e s.m.i.
- **Sostanze chimiche derivate dai materiali a contatto** (materiali da confezionamento, attrezzature e impianti). La migrazione/cessione nei prodotti alimentari riguarda non solo metalli pesanti (principalmente cromo, nichel, cadmio e piombo), ma anche sostanze come ammine aromatiche, formaldeide, ftalati, bisfenolo A, ecc. La materia è regolamentata a livello europeo sia da norme orizzontali che disciplinano in modo trasversale i MOCA (materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti - Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.), sia da disposizioni che regolano in modo specifico alcuni materiali, quali ad esempio le materie plastiche (Reg. CE 10/2011 e s.m.i) e le ceramiche (DM 04/04/85 e s.m.i.).
- **Residui di prodotti disinfettanti e sanificanti** utilizzati per le operazioni di pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature da lavoro. I residui possono derivare da operazioni di risciacquo non eseguite correttamente, da contaminazione diretta (versamento nel o sul prodotto) o indiretta attraverso le attrezzature/impianti/superfici per inadeguate modalità operative di sanificazione (errate diluizioni, inadeguato risciacquo, ecc.).

Appartengono alla seconda tipologia di pericoli chimici **le sostanze aggiunte intenzionalmente** quali ad esempio:

- **Additivi alimentari** ovvero sostanze aggiunte per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio dei prodotti alimentari, in quantità superiori ai limiti di legge o in alimenti in cui non ne è consentito l'impiego. La materia è disciplinata a livello europeo dal Reg. CE 1333/2008 e s.m.i.
- **Tutte le sostanze chimiche vietate** aggiunte dolosamente per sofisticazioni e frodi.

ELENCO PRODOTTI E MATRICI ALIMENTARI SU CUI RICERCARE I PRINCIPALI CONTAMINANTI CHIMICI INDIVIDUATI DALLA NORMATIVA COGENTE

Matrice alimentare/Specifiche o esempi	Contaminante
Alimenti in genere	
Tutti	Melamina Residui di prodotti fitosanitari
Carni e derivati	
Carni in genere	Residui di prodotti fitosanitari
Carni e frattaglie delle specie da produzione alimentare in genere	Residui di sostanze farmacologicamente attive
Carni di bovini, ovini, suini e pollame	Piombo Cadmio Diossine e Policloro Bifenili diossina simili (PCB)
Carni di cavallo	Cadmio
Frattaglie di bovini, ovini, suini e pollame	Piombo

Prodotti a base di carne e fegato di bovini, ovini, pollame, suini	Diossine e Policloro Bifenili diossina simili (PCB)
Carne affumicata e prodotti a base di carne affumicata	Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)
Latte e prodotti derivati	
Latte	Residui prodotti fitosanitari Residui di sostanze farmacologicamente attive Piombo Aflatossina M1 Diossine e Policloro Bifenili diossina simili (PCB)
Prodotti lattiero caseari (es. formaggi)	Residui prodotti fitosanitari Residui di sostanze farmacologicamente attive Aflatossina M1
Grassi del latte	Residui prodotti fitosanitari Piombo Diossine e Policloro Bifenili diossina simili (PCB)
Uova e derivati	
Uova di gallina e ovoprodotti	Diossine e Policloro Bifenili diossina simili (PCB)
Uova	Residui prodotti fitosanitari Residui di sostanze farmacologicamente attive
Pesce, crostacei, molluschi	
Pesce	Residui prodotti fitosanitari
Tutte le specie di pesce da produzione alimentare in generale	Residui di sostanze farmacologicamente attive
Muscolo di pesce, crostacei, molluschi	Piombo Cadmio Mercurio
Pesce, crostacei, molluschi affumicati e loro prodotti derivati	Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)
Muscolo di pesce e prodotti della pesca e loro derivati	Diossine e Policloro Bifenili diossina simili (PCB)
Miele e prodotti alimentari dell'alveare	
Miele e prodotti alimentari dell'alveare	Residui prodotti fitosanitari Residui di sostanze farmacologicamente attive
Cereali e derivati	
Cereali e derivati (farine e sfarinati, pasta, semole e semolati, pane, biscotti, alimenti per prima colazione)	Residui prodotti fitosanitari Aflatossine

	Ocratossina A Deossinivalenolo Tossine T2 e HT2 Zearalenone
Cereali in genere (compreso crusca di frumento e germe di frumento)	Cadmio Piombo
Cereali e derivati cotti (cereali per la prima colazione, biscotti e cialde, cracker, pane)	Acrilammide
Riso e derivati, riso destinato alla produzione di alimenti per i lattanti e i bambini	Arsenico (inorganico)
Mais, farina per polenta, polenta istantanea, pop corn, alimenti a base di mais per lattanti e bambini	Fumonisine
Frutta	
Frutta in genere	Residui prodotti fitosanitari Piombo Cadmio
Succhi e derivati di frutta	
Succhi e puree di frutta	Residui prodotti fitosanitari Patulina Piombo
Succhi e purea di mela, composte e passate di mela, sidro	Patulina
Succo e nettare d'uva	Ocratossina A
Ortaggi e derivati	
Ortaggi in genere	Residui prodotti fitosanitari Piombo Cadmio
Rucola, spinaci o lattuga freschi, conservati, surgelati o congelati	Nitrato
Soia	Cadmio
Funghi	Cadmio
Senape	Acido erucico
Vino e bevande simili	
Vino, spumante, sidro e bevande aromatizzate	Residui prodotti fitosanitari Ocratossina A Piombo
Caffè	
Caffè torrefatto e istantaneo	Ocratossina A
Caffè torrefatto, caffè solubile, succedanei del caffè	Acrilammide
Cacao	
Semi di cacao e prodotti derivati	Residui prodotti fitosanitari Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)

Chips di banana	
Chips di banana	Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)
Patate e derivati	
Patate fritte, patatine e chips, prodotti a base di patate	Acrilammide
Frutta secca ed essiccata/frutta a guscio e prodotti derivati	
Pistacchi, arachidi, mandorle, nocciole, noci del Brasile, noccioli di albicocca, fichi secchi, altra frutta a guscio e loro prodotti derivati	Aflatossine
Spezie	
Pepe, paprika, cannella, zenzero, peperoncino, noce moscata	Aflatossine
Erbe aromatiche essiccate e spezie essiccate	Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)
Oli e grassi	
Oli e grassi vegetali	Residui prodotti fitosanitari Piombo Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) Glicidil esteri degli acidi grassi Diossine e Policloro Bifenili diossina simili (PCB) Acido erucico
Grasso di bovini, ovini, pollame, suini e loro miscele	Residui prodotti fitosanitari Piombo Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) Diossine e Policloro Bifenili diossina simili (PCB) Residui di sostanze farmacologicamente attive
Olio estratto dal corpo del pesce, dal suo fegato e oli di altri organismi marini destinati al consumo umano	Diossine e Policloro Bifenili diossina simili (PCB) Piombo Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)
Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini	
Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini	Residui prodotti fitosanitari Aflatossina B1 Ocratossina A Zearalenone Nitrato Piombo Cadmio
Alimenti trasformati a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti e ai bambini	Residui prodotti fitosanitari Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) Acrilammide

Alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti e ai bambini contenenti miglio, sorgo, grano saraceno o loro prodotti derivati	Alcaloidi tropanici (Atropina e scopolamina)
Prodotti alimentari destinati ai lattanti e alla prima infanzia	Residui prodotti fitosanitari Diossine e Policloro Bifenili diossina simili (PCB)
Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento in polvere o allo stato liquido	Piombo Melamina
Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento	Cadmio Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)
Alimenti a fini medici speciali destinati in modo specifico ai lattanti e ai bambini in polvere o allo stato liquido	Residui prodotti fitosanitari Piombo
Alimenti dietetici a fini medici speciali destinati ai lattanti	Residui prodotti fitosanitari Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) Aflatossina B1 Aflatossina M1 Ocratossina A
Integratori alimentari	
Integratori alimentari in genere	Residui prodotti fitosanitari Piombo Cadmio Mercurio
Integratori alimentari contenenti prodotti botanici e loro preparati, integratori alimentari contenenti propoli, pappa reale, spirulina o loro preparati	Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)
Cibi in scatola e in lattina	
Cibi e bevande in scatola o lattina	Stagno (inorganico)

Per quanto riguarda l'**acqua**, le sue caratteristiche di potabilità devono rispondere ai parametri chimici stabiliti dal D.Lgs. 31/2001 e s.m.i., sia in caso di approvvigionamento da acquedotto che da pozzo autonomo.

Il **PERICOLO FISICO** associato ai prodotti alimentari è dovuto alla presenza di contaminanti o corpi estranei, tra i quali frammenti di legno, vetro, materiali ferrosi (parti di attrezzature), plastiche, ma anche contaminanti derivanti dagli operatori (capelli, peli, unghie, cerotti, monili, ecc.), presenza di parti di erbe e insetti infestanti.

Per tali corpi estranei non vi sono limiti regolamentati obbligatori, ma la Legge 283/1962, all'art 5, indica che gli alimenti *"...non devono essere insudiciati, invasi da parassiti o comunque nocivi"*.

Laboratori di analisi e controlli analitici

Gli eventuali controlli analitici sugli alimenti e sulle bevande devono essere commissionati a laboratori di analisi accreditati in conformità alla norma ISO/IEC 17025 dall'organismo preposto a tale scopo (Accredia – Ente italiano di accreditamento) e iscritti su un apposito registro regionale.

https://services.accredia.it/accredia_labsearch.jsp?ID_LINK=1734&area=310&dipartimento=L,S&desc=Laboratori

È opportuno specificare che anche ogni singola metodica analitica deve essere accreditata, secondo le norme ISO o secondo metodiche alternative, e di questo deve essere portato a conoscenza l'Ente che commissiona il controllo analitico esplicandolo sul contratto di servizio.

Bibliografia e sitografia

- Centro Regionale di Documentazione per la Promozione della Salute, Regione Piemonte, Orto in Condotta, <https://www.dors.it/setting.php?setting=2&idtema=30&tipocont=EE0>, ultima consultazione 22/05/2021.
- Conferenza Stato – Regioni, Repertorio Atti n.: 222/CSR del 24/11/2016 “Accordo sul documento recante Valutazione delle criticità nazionali in ambito nutrizionale e strategie d’intervento 2016 – 2019”, <http://www.regioni.it/sanita/2016/12/06/conferenza-stato-regioni-del-24-11-2016-accordo-sul-documento-recante-valutazione-delle-criticita-nazionali-in-ambito-nutrizionale-e-strategie-dintervento-2016-2019-489630/>, ultima consultazione 22/05/2021.
- Conferenza Unificata, Repertorio Atti n. 3/CU del 15/01/2020 “ Parere, ai sensi dell’articolo 9, comma 2 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, sullo schema di decreto del Ministro della salute di concerto con il Ministro dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare e con il Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, concernente “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, ai sensi dell’articolo 144, comma 2 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50”, <http://www.statoregioni.it/it/conferenza-unificata/seduta-2020/seduta-del-15012020/atti/repertorio-atto-n-3cu/>, ultima consultazione 22/05/2021.
- Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 “Codice dei contratti pubblici”.
- Direttiva 2014/24/UE del 26 febbraio 2014, “Sugli appalti pubblici e che abroga la direttiva 2004/18/CE”.
- European Centre for Disease Prevention and Control (2020), “COVID-19 in children and the role of school settings in COVID-19 transmission”, Stockholm.
- Ente Italiano di Normazione UNI/PdR 25:2016 UNESCO – “Dieta mediterranea prassi operativa”, https://www.obesityday.org/usr_files/biblioteca/UNESCO_dieta-mediterranea-lineeguida.pdf, ultima consultazione 22/05/2021.
- European Commission, Green Public Procurement, https://ec.europa.eu/environment/gpp/index_en.htm, ultima consultazione 22/05/2021.
- European Commission (2014), “EU Action Plan on Childhood Obesity 2014-2020”, https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition_physical_activity/docs/childhoodobesity_actionplan_2014_2020_en.pdf, ultima consultazione 22/05/2021.
- European Commission (2017), “Public procurement for a circular economy - good practice and guidance”, https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/Public_procurement_circular_economy_brochure.pdf, ultima consultazione 22/05/2021.
- European Commission (2018), COM(2018) 673 final, “A sustainable Bioeconomy for Europe: Strengthening the connection between economy, society and the environment”, [https://ec.europa.eu/transparency/documents-register/detail?ref=COM\(2018\)673&lang=EN](https://ec.europa.eu/transparency/documents-register/detail?ref=COM(2018)673&lang=EN), ultima consultazione 22/05/2021.
- European Commission (2018), “Green Public Procurement – Good Practice – Food and catering services, Case Studies”, https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/cp_european_commission_brochure_en.pdf, ultima consultazione 22/05/2021.
- European Commission (2019), Initiatives on Nutrition and Physical Activity, https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition_physical_activity/docs/2019_initiatives_npa_en.pdf, , ultima consultazione 22/05/2021.
- European Commission, SWD(2019) 366 final, “COMMISSION STAFF WORKING DOCUMENT EU green public procurement criteria for food, catering services and vending machines”, [https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/190927_EU_GPP_criteria_for_food_and_catering_services_SWD_\(2019\)_366_final.pdf](https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/190927_EU_GPP_criteria_for_food_and_catering_services_SWD_(2019)_366_final.pdf), ultima consultazione 22/05/2021.
- European Commission (2020), COM(2020) 98 final, “A new Circular Economy Action Plan - For a cleaner and more competitive Europe”, https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:9903b325-6388-11ea-b735-01aa75ed71a1.0017.02/DOC_1&format=PDF, ultima consultazione 22/05/2021.

European Commission (2020), COM(2020) 380 final, “EU Biodiversity Strategy for 2030 - Bringing nature back into our live”, https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:a3c806a6-9ab3-11ea-9d2d-01aa75ed71a1.0001.02/DOC_1&format=PDF , ultima consultazione 22/05/2021.

European Commission (2020), COM(2020) 381 final, “A Farm to Fork Strategy - for a fair, healthy and environmentally-friendly food system”, https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/communication-annex-farm-fork-green-deal_en.pdf , ultima consultazione 22/05/2021.

European Commission (2020), “Impact of COVID-19 on Food Security and Nutrition (FSN)”, https://ec.europa.eu/knowledge4policy/publication/impact-covid-19-food-security-nutrition-fsn_en , ultima consultazione 22/05/2021.

European Commission, “EU platform for action on diet, physical activity and health Nutrition and physical activity: database”, https://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/platform/platform_db_en , ultima consultazione 22/05/2021.

European Commission, Health Promotion and Disease Prevention Knowledge Gateway, https://knowledge4policy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway_en , ultima consultazione 22/05/2021.

European Economic and Social Committee (2019), (2019/C 353/11) ‘Promoting short and alternative food supply chains in the EU: the role of agroecology’, https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.C_.2019.353.01.0065.01.ENG&toc=OJ%3AC%3A2019%3A353%3ATOC_ , ultima consultazione 22/05/2021.

European Food Safety Authority (2020), “Coronavirus: no evidence that food is a source or transmission route”, <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route> , ultima consultazione 22/05/2021.

European Union (2018), European Committee of the Regions: “Sustainable public procurement of food” <https://cor.europa.eu/en/engage/studies/Documents/sustainable-public-procurement-food.pdf> , ultima consultazione 22/05/2021.

Food Agriculture Organization (2008), “Food Security Information for Action, Practical Guides”, <http://www.fao.org/3/a-al936e.pdf> , ultima consultazione 22/05/2021.

Food Agriculture Organization (2015), “Health 2020: Agriculture and health through food safety and nutrition”, http://www.euro.who.int/_data/assets/pdf_file/0016/324610/Health-2020-Agriculture-and-health-through-food-safety-and-nutrition-en.pdf?ua=1 , ultima consultazione 22/05/2021.

Food Agriculture Organization – World Health Organization (2019), “Sustainable healthy diets – guiding principles”, <http://www.fao.org/3/ca6640en/ca6640en.pdf> , ultima consultazione 22/05/2021.

Food Agriculture Organization, World Health Organization, UNICEF, World Food Programme, International Fund for Agricultural Development (2020), “The state of food security and nutrition in the world transforming food systems for affordable healthy diets”, Rome.

Food Agriculture Organization (2020), “COVID-19 and the risk to food supply chains: How to respond?”, <http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca8388en/> , ultima consultazione 22/05/2021.

Food Agriculture Organization —World Health Organization – World Food Programme – International Fund for Agricultural Development UNICEF – (2020), “The state of food security and nutrition in the world 2020, Transforming food systems For affordable healthy diets”, <http://www.fao.org/3/ca9692en/CA9692EN.pdf> , ultima consultazione 22/05/2021.

Food Agriculture Organization, School Food and Nutrition, <http://www.fao.org/school-food/en/#:~:text=Food%20and%20nutrition%20education%2C%20together,the%20socioeconomic%20development%20of%20communities> , ultima consultazione 22/05/2021.

Food Programme, <http://www.food-programme.eu/it> , ultima consultazione 22/05/21.

Istituto Europeo di Oncologia – programma “Smart food”, <https://smartfood.ieo.it/be-smart/cucinare-gli-alimenti/> , ultima consultazione 22/05/2021.

Istituto Nazionale di Previdenza Sociale, Rete del lavoro agricolo di qualità, <https://www.inps.it/nuovoportaleinps/default.aspx?itemdir=50213> , ultima consultazione 22/05/2021.

- Istituto Nazionale di Statistica ISTAT, Condizioni economiche delle famiglie, <https://www.istat.it/it/condizioni-economiche-famiglie> , ultima consultazione 22/05/2021.
- Istituto Nazionale di Statistica ISTAT, “Aspetti della vita quotidiana - Persone: Abitudini nei pasti - età dettaglio 2018 – 2019” , <http://dati.istat.it/Index.aspx?QueryId=16805> , ultima consultazione 22/05/2021.
- Istituto Nazionale di Statistica ISTAT (2021), “Rapporto BES 2020: il benessere equo e sostenibile in Italia”, <https://www.istat.it/it/archivio/254761> , ultima consultazione 22/05/2021.
- Istituto Nazionale di Statistica ISTAT, “Demografia in Cifre” <http://demo.istat.it/index.php> , ultima consultazione 22/05/2021.
- Istituto Superiore di Sanità (2020), “Rapporto ISS COVID-19 n. 17/2020 – Indicazioni ad interim sull’igiene degli alimenti durante l’epidemia da virus SARS-CoV-2. Versione del 19 aprile 2020”, https://www.iss.it/documents/20126/0/Rapporto+ISS+COVID-19+n.+17_2020+alimenti.pdf/658c326d-e09b-07b1-5684-481184e9582b?t=1587639709408 , ultima consultazione 22/05/2021.
- Istituto Superiore di Sanità (2020), “Rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020 - Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull’igiene degli alimenti nell’ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti Gruppo Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare”, https://www.iss.it/documents/20126/0/Rapporto+ISS+COVID-19+n.+32_2020.pdf/f27c2b51-40e3-b9c7-3a55-35585beaa0fb?t=1590673576129 , ultima consultazione 22/05/2021.
- Joint Research Centre (2013), “Short Food Supply Chains and Local Food Systems in the EU. A State of Play of their Socio-Economic Characteristics” <https://ec.europa.eu/jrc/en/publication/eur-scientific-and-technical-research-reports/short-food-supply-chains-and-local-food-systems-eu-state-play-their-socio-economic> , ultima consultazione 22/05/2021.
- Joint Research Centre Institute for Health and Consumer Protection (2014), “The Role of Nutrition in Active and Healthy Ageing For prevention and treatment of age-related diseases: evidence so far”, Luxembourg.
- Joint Research Centre (2014) “School Food and Nutrition in Europe: policies, interventions and their impact, A workshop report”, <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC91433> , ultima consultazione 22/05/2021.
- Joint Research Centre (2014), “Mapping of National School Food Policies across the EU28 plus Norway and Switzerland”, <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC90452/lbna26651enn.pdf> , ultima consultazione 22/05/2021.
- Joint Research Centre (2016), “How to promote fruit and vegetable consumption in schools: a toolkit”, <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC100990> , ultima consultazione 22/05/2021.
- Joint Research Centre (2017), “Public Procurement of Food for Health, technical report on the school setting”, https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition_physical_activity/docs/publicprocurement_foodhealth_en.pdf , ultima consultazione 22/05/2021.
- Legge 18 agosto 2015 , n. 141 “Disposizioni in materia di agricoltura sociale” .
- Ministero Ambiente e della tutela del territorio e del mare, Spreco alimentare, <https://www.minambiente.it/pagina/spreco-alimentare> , ultima consultazione 22/05/2021.
- Ministero Ambiente e della tutela del territorio e del mare, Educazione ambientale e allo sviluppo sostenibile, <https://www.minambiente.it/pagina/educazione-ambientale-e-allo-sviluppo-sostenibile> , ultima consultazione 22/05/2021.
- Ministero Ambiente e della tutela del territorio e del mare, DECRETO 10 marzo 2020, “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”.
- Ministero Ambiente e della tutela del territorio e del mare (2020), “Relazione di accompagnamento, CAM, Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari” (DM n.65 del10 marzo 2020), https://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/2020/relazione_accompagnamento_cam_ristorazione_aprile2020.pdf , ultima consultazione 22/05/2021.

- Ministero dell'Istruzione - Ministero dell'Università e della Ricerca (2015), “Linee guida per l’educazione alimentare”, https://www.istruzione.it/allegati/2015/MIUR_Linee_Guida_per_l'Educazione_Alimentare_2015.pdf , ultima consultazione 22/05/2021.
- Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Qualità, <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/309> , ultima consultazione 22/05/2021.
- Ministero della Salute (2018), “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”, http://www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=2748 , ultima consultazione 22/05/2021.
- Ministero della Salute, Manuali di corretta parassi operativa, http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1187_3_file.pdf , ultima consultazione 22/05/2021.
- Ministro della Salute, schema di Decreto (Repertorio Atti n. 3/CU del 15 gennaio 2020) “Linee indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica”, <http://www.quotidianosanita.it/allegati/allegato5559931.pdf> , ultima consultazione 22/05/2021.
- Regione Friuli Venezia Giulia (2012), “La ristorazione scolastica, Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia”; https://www.regione.fvg.it/rafv/export/sites/default/RAFVG/salute-sociale/promozione-salute-prevenzione/allegati/PubblicazioneRISTORAZIONEScolastica_170x240Br.pdf , ultima consultazione 22/05/2021.
- Regione Friuli Venezia Giulia (2018), “La ristorazione nelle residenze per anziani: Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia, https://www.regione.fvg.it/rafv/export/sites/default/RAFVG/salute-sociale/promozione-salute-prevenzione/allegati/06032018_linee_guida_ristorazione_anziani_26_febbraio.pdf , ultima consultazione 22/05/2021.
- Regione Lombardia (2002), “Linee guida della regione Lombardia per la ristorazione scolastica”, <https://www.agc.milano.it/wp-content/uploads/2018/09/linee-guida-regione-lombardia.pdf> , ultima consultazione 22/05/2021.
- Regione Marche, Educazione alimentare, <https://www.regione.marche.it/Regione-Utile/Agricoltura-Sviluppo-Rurale-e-Pesca/Educazione-alimentare> , ultima consultazione 22/05/2021.
- Regolamento (UE) n. 1151/2012 “Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari”.
- Regolamento (UE) n 1305/2013, “Sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e che abroga il regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio”.
- Rete Rurale Nazionale 2014 – 2020, Agricoltura sociale, <https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15664> , ultima consultazione 22/05/2021.
- Rete WHP Bergamo, alimentazione, https://retewhpbergamo.org/allegati_alimentazione/ , ultima consultazione 22/05/2021.
- Rete WHP Friuli Venezia Giulia, alimentazione, <https://retewhpfvg.org/alimentazione/> , ultima consultazione 22/05/2021.
- Società Italiana di Diabetologia (SID), Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica (ADI), Associazione Medici Diabetologi (AMD), Associazione Nazionale Dietisti (ANDID), Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Società Italiana di Nutrizione Pediatrica (SINUPE) e Società Italiana di Obesità (SIO), (2016), “Position Statement su Allergie, intolleranze alimentari e terapia nutrizionale dell’obesità e delle malattie metaboliche” <http://www.andid.it/servizi/archivio-news/item/documento-di-consenso-allergie-intolleranze-alimentari-e-terapia-nutrizionale-dellobesita-e-delle-malattie-metaboliche> , ultima consultazione 22/05/2021.
- United Nations (2015), “Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development”, New York.
- United Nations - Food Agriculture Organization – World Health Organization (2018), “United Nations decade of action on nutrition 2016 – 2025, work programme”, https://www.un.org/nutrition/sites/www.un.org.nutrition/files/general/pdf/work_programme_nutrition_decade.pdf , ultima consultazione 22/05/2021.

World Food Programme, “Global Monitoring of School Meals During COVID-19 School Closures”,
https://cdn.wfp.org/2020/school-feeding-map/?_ga=2.162844540.1166088341.1595404168-15414348.1595404168 , ultima consultazione 22/05/2021.

World Health Organization(2010), “Healthy Workplaces: a model for action”,
https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/44307/9789241599313_eng.pdf;jsessionid=25C98D161F799107406F78195ABAE67?sequence=1 , ultima consultazione 22/05/2021.

World Health Organization, Regional Office for Europe (2014), “European Food and Nutrition Action Plan 2015–2020”, Copenhagen.

World Health Organization (2020), “COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses”,
<https://www.who.int/publications-detail/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses> , ultima consultazione 22/05/2021.

World Health Organization (2021), “Action framework for developing and implementing, public food procurement and service policies for a healthy diet”, <https://www.who.int/publications/i/item/9789240018341> , ultima consultazione 22/05/2021.

World Health Organization, Workplace Health Promotion,
https://www.who.int/occupational_health/topics/workplace/en/ , ultima consultazione 22/05/2021.

IL SEGRETARIO GENERALE

IL PRESIDENTE

