



Appalti per la ristorazione collettiva

- **Pubblici o privati**
 - **Ristorazione scolastica**
 - **Ristorazione ospedaliera**
 - **Ristorazione socio assistenziale**
 - **Ristorazione aziendale**



Capitolato speciale d'appalto

Si basa su:

- **Linee guida**
- **Particolarità del servizio**
- **Eventuali richieste dell'appaltante**



PROVINCIA DI TREVISO

STAZIONE UNICA APPALTANTE
AREA BENI E SERVIZI



LOTTO N. X – COMUNE DI XXXXXXXXXX

CAPITOLATO SPECIALE

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
PER IL PERIODO DAL AL
CIG:**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI DERRATE, GESTIONE
CUCINE COMUNALI E SALE MENSA
(LOTTO 2)**

**TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI PER L'APPALTO**

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'Appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di somministrazione di derrate alimentari e di gestione di alcune cucine comunali e delle sale mensa, con gli annessi cucinotti, ove presenti, nei nidi d'infanzia, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, nelle scuole primarie a tempo pieno e a tempo modulare, nelle scuole secondarie di primo grado a tempo pieno e a tempo prolungato, nei servizi integrativi scolastici (S.I.S.) funzionanti presso alcune scuole primarie e nelle sedi di attività estive del Comune di Trieste.

Per cucinotto si intende il locale adibito al porzionamento nonché al lavaggio delle stoviglie

Linee guida

Basate su:

- *Linee guida nazionali (Ministero della Salute, Ministero delle Politiche Agricole) e internazionali (WHO)*
- *CAM (Criteri Ambientali Minimi)*
- *LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento dei Nutrienti)*

Riportano tutte le caratteristiche che vengono richieste per lo svolgimento del servizio e le condizioni economiche per la base d'asta e come verranno attribuiti i punteggi di gara



REGIONE DEL VENETO
**LINEE D'INDIRIZZO PER IL
MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ
NUTRIZIONALE NELLA
RISTORAZIONE SCOLASTICA**




Ministero della Salute
DIPARTIMENTO PER LA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E
LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

**LINEE DI INDIRIZZO
NAZIONALE PER LA
RISTORAZIONE OSPEDALIERA E
ASSISTENZIALE**



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA
Direzione Centrale Salute Integrazione Socio Sanitaria e Politiche

*Linee d'indirizzo
per l'alimentazione nei nidi d'infanzia
3 mesi - 3 anni*



LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

LINEE GUIDA DELLA REGIONE
FRIULI VENEZIA GIULIA

REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

FEDERAZIONE
SANTITÀ
REGIONE
FRIULI VENEZIA GIULIA



**La ristorazione nelle
residenze per anziani:**

Linee guida della Regione
Friuli Venezia Giulia



Linee guida

- **Caratteristiche merceologiche delle materie prime (bio, km0, filiera corta, prodotti locali, etc...)**
- **Grammature pasti**
- **Metodo di cottura**
- **Caratteristiche del servizio in base all'utenza**
- **Programmi di educazione alimentare**
- **Controlli**

Livelli di Assunzione di Riferimento dei Nutrienti ed energia (LARN)

Riportano, secondo studi aggiornati ogni 10 anni circa, le necessità nutrizionali medie della popolazione italiana divisa per fasce d'età, sesso, e livello di attività fisica

E' uno studio statistico sulle necessità alimentari degli Italiani

Non considera lo stato nutrizionale della popolazione che invece è uno studio annuale svolto dall'ISTAT



Livelli di Assunzione di Riferimento dei Nutrienti ed energia (LARN)

- **Energia**
- **Macronutrienti: proteine, grassi, carboidrati**
- **Micronutrienti: vitamine, sali minerali**
- **Altro: acqua, fibre, alcol, componenti attivi**
- **Porzioni standard**

LARN 2012 - ENERGIA
FABBISOGNI ESEMPLIFICATIVI PER L'ADULTO: MASCHI

Altezza (m)	Peso (kg)	MB kcal/die	Fabbisogni energetici (kcal/die) per LAF			
			1,45	1,60	1,75	2,10
18-29 anni						
1,50	49,5	1440	2085	2300	2515	3020
1,60	56,3	1540	2235	2465	2695	3235
1,70	63,6	1650	2390	2640	2885	3465
1,80	71,3	1770	2560	2825	3090	3710
1,90	79,4	1890	2740	3020	3305	3965
30-59 anni						
1,50	49,5	1440	2090	2305	2520	3025
1,60	56,3	1520	2205	2430	2660	3190
1,70	63,6	1605	2325	2564	2805	3365
1,80	71,3	1690	2450	2705	2960	3550
1,90	79,4	1785	2585	2855	3120	3745
≥60 anni						
1,50	49,5	1165	1695	1870	2045	2450
1,60	56,3	1245	1810	1995	2185	2620
1,70	63,6	1330	1930	2130	2330	2800
1,80	71,3	1425	2065	2275	2490	2985
1,90	79,4	1520	2200	2430	2655	3185

Livelli di Assunzione di Riferimento dei Nutrienti ed energia (LARN)

Per ciascun gruppo di popolazione i LARN comprendono:

AR (Average Requirement) livello di assunzione medio: Il livello di assunzione del nutriente che è sufficiente a soddisfare i fabbisogni del 50% di soggetti sani.

PRI (Population Reference Intake) livello di assunzione raccomandato: Il livello di assunzione del nutriente sufficiente a soddisfare il fabbisogno di quasi tutti (97,5%) i soggetti sani

UP (tolerable Upper intake Level) livello massimo tollerabile: Il valore più elevato di assunzione del nutriente che si ritiene non associato a effetti avversi sulla salute nella totalità degli individui. Superato l'UL, il rischio potenziale di eventi avversi cresce all'aumentare degli apporti.



Tabella 2 - Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica

Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0 -1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad es. pizza, lasagne, ecc.)	1 volta a settimana

Caratteristiche dei menù



Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva (CAM)

ALLEGATO I (ART. 1)

PIANO D'AZIONE PER LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE
DEI CONSUMI NEL SETTORE
DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L'AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

CRITERI AMBIENTALI MINIMI
PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

A. Introduzione: approccio dei criteri ambientali minimi per il conseguimento degli obiettivi ambientali.

B. Indicazioni generali per le stazioni appaltanti.

C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado).

*Relazione di accompagnamento
CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari (DM n.65 del 10 marzo 2020)*

Aprile 2020

RELAZIONE ACCOMPAGNAMENTO

CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura
derrate alimentari (DM n.65/2020)

DM 10 marzo 2020

Dott. Perin Danilo - Biologo

Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva (CAM)

- **In vigore dal 4 agosto 2020, aggiornano i precedenti del 2011**
- **Si focalizza sugli aspetti ambientali del servizio:**
 - **evidenziare gli impatti ambientali e sociali lungo il ciclo di vita del servizio di ristorazione collettiva;**
 - **descrivere le caratteristiche del contesto produttivo di riferimento su cui è stata basata anche l'analisi di mercato;**
 - **descrivere l'approccio utilizzato nei CAM per contenere l'“impronta ambientale” del servizio, tenendo conto delle specificità dei tre comparti della ristorazione collettiva istituzionale;**
 - **fornire indicazioni ed eventuali chiarimenti tecnico-metodologici alle stazioni appaltanti e agli operatori economici. Per tale ragione il presente documento potrà essere sottoposto a periodici aggiornamenti.**

Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva (CAM)

Tre sezioni:

- per le scuole di ogni ordine e grado, inclusi gli asili nido;
 - per gli uffici, le università e le caserme;
 - per gli ospedali e le strutture assistenziali, socio-sanitarie e detentive, quali ad esempio, le case circondariali, le case di riposo, i centri diurni, le case famiglia.
-
- Caratteristiche merceologiche delle materie prime (bio, km0, filiera corta, prodotti locali, etc...)
 - Caratteristiche del servizio (utilizzo moka, recupero scarti, programmi di educazione ecologica, etc...)
 - Trasporti (distanza, mezzi, etc...)
 - Caratteristiche dei centri di produzione (attrezzature, efficienza energetica edifici, etc..)
 - Fonti energetiche (gas, rinnovabili, etc...)
 - Gestione rifiuti (riduzione, recupero, riutilizzo, etc...)

Offerta tecnica

- **Riporta cosa viene proposto in aggiunta alle richieste del capitolato**
- **Riporta il personale che si intende utilizzare**
- **Riporta la descrizione del servizio così come si intende realizzarlo**
- **Riporta tutte le certificazioni a dimostrare che l'azienda è in grado di rispettare quanto dichiarato**

Determina il punteggio tecnico



Offerta economica

- **Riporta il prezzo finale che si intende applicare e qual è la riduzione rispetto alla base d'asta**
- **Eventuali gratuità o sconti**
- **Eventuali altre spese che si intendono sostenere per migliorare il servizio (attrezzature, arredi, etc..)**

Determina il punteggio economico



La somma del punteggio tecnico ed economico porta alla definizione del punteggio finale e alla determinazione del vincitore



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TRIESTE**

611SM - MICROBIOLOGIA, IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

Dott. Perin Danilo - Biologo