

IL BIOLOGICO “FUORI CASA”

Una nuova opportunità di crescita per il settore
FIERA DI RIMINI • 21 Febbraio 2011 • Ore 10,00
SAPORE TASTING EXPERIENCE • Sala Diotallevi 2

“LA NORMA UNI PER LA RISTORAZIONE FUORI CASA: IL BIO E LA QUALITÀ NEL CAPITOLATO”

AMINA CIAMPELLA
TECNOLOGO ALIMENTARE
STUDIO.CIAMPELLA@GMAIL.COM
www.conviviumquality.com



LA CUCINA DEL GALLIERA

La cucina centrale dell'Ospedale Galliera, Genova, 1890 (Anastasio et al., 2008).

È una delle prime foto della cucina dell'ospedale ed i lumi ad olio lo testimoniano.



Immagini che ci ricordano come “eravamo” , come era definito e strutturato il servizio di alimentazione per gli ammalati: sono riportate da una mostra fotografica allestita presso l'Ospedale genovese “ Duchessa di Galliera”, che si racconta a 120 anni dalla sua nascita.



RAZIONE INTIERA

Quantità dei viveri per ogni infermo

Diete dell'Ospedale di S. Andrea e della Casa di Salute.

	Domenica e Giovedì	Lunedì Mercoledì e Venerdì	Martedì e Sabato
Pane bianco fresco Gr.	500	500	500
Detto per zuppe. »	60	60	60
Carne di bue a lesso, al forno o all'umido »	270	270	270
Pasta fina per una minestra al brodo »	70	—	70
Detta per una minestra asciutta . . . »	100	—	—
Detta per due minestre al brodo . . . »	—	140	—
Riso »	—	—	80
Burro per minestra asciutta . . . »	10	—	—
Detto per carne al forno o all'umido »	10	10	10
Detto per verdura »	10	10	—
Formaggio Parmigiano »	15	15	10
Sale grosso. »	12	12	12
Sale fino »	2	2	2
Caffè in polvere per ogni zuppa di caffè e latte. »	14	—	14
Zucchero bianco per caffè e latte . . . »	15	—	15
Detto per solo latte »	10	—	10
Latte per ogni zuppa al latte . . . Cent.	40	—	40
Detto per ogni zuppa di caffè e latte »	20	—	20
Verdura Gr.	120	120	—
Frutta secca o fresca »	—	—	100
Vino rosso comune Cent.	40	40	40

LA RAZIONE INTERA

Negli stessi anni, questo era il menu o meglio la razione “intera” e giornaliera per i pazienti adulti che la suora responsabile ed il medico decidevano di impiegare.



PIRAMIDE AMBIENTALE



PIRAMIDE ALIMENTARE

Progetto di norma UNI

Servizi di ristorazione fuori casa

**Requisiti minimi per la stesura di
capitolato di appalto, bando e
disciplinare**

Ente Nazionale Italiano di Unificazione

Membro Italiano ISO e CEN

www.uni.com



INTRODUZIONE

Le trattative tecnico-commerciali tra fornitore e committente del servizio di ristorazione fuori casa necessitano di elementi oggettivi, misurabili e di validità generale, nel quadro di principi definiti di economicità, efficacia, trasparenza e correttezza.

Le parti hanno anche sentito la necessità di condividere criteri ispirati alla valorizzazione del lavoro, alla tutela del consumatore e dell'utente, alla sostenibilità dei processi che costituiscono il servizio di ristorazione fuori casa.



SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente norma specifica i requisiti che devono essere contenuti nel capitolato di appalto, nel bando e nel disciplinare per l'affidamento dei servizi relativi alla ristorazione fuori casa.

La presente norma non si applica alle attività connesse ai servizi di ristorazione fuori casa, relative alla progettazione e all'esecuzione di lavori strutturali ed impiantistici.



PROCESSI E ATTIVITÀ DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE FUORI CASA

Nella gara di appalto il committente deve esplicitare i processi e le attività del servizio di ristorazione fuori casa che intende appaltare o realizzare direttamente, indicandone i relativi requisiti.



TALI REQUISITI DEVONO TENERE CONTO DI:

- compatibilità con le risorse economiche messe a disposizione;
- fattibilità tecnica e organizzativa.

Nell'ambito di ogni processo individuato il committente deve esplicitare le attività che sono di competenza del fornitore e/o del committente.

Nel prospetto sono elencati i processi e le relative attività che costituiscono il servizio di ristorazione fuori casa.



**Produzione
dei pasti**

1. **Progettazione del menu** (base, dietetico, etico-religioso)
2. Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari
3. Selezione e valutazione dei fornitori
4. Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari
5. Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari
6. Prenotazione dei pasti
7. Preparazione dei pasti
8. Confezionamento dei pasti
9. Distribuzione dei pasti
10. **Valutazione e gestione delle eccedenze**
11. Emissione del titolo di pagamento e incasso
12. Formazione e addestramento del personale
13. **Educazione** al consumatore e/o al cliente
14. **Comunicazione** al consumatore e/o al cliente
15. **Valutazione** del servizio di ristorazione fuori casa



PROCESSO

ATTIVITÀ

Erogazione dei pasti

1. Prenotazione dei pasti
2. Somministrazione dei pasti
3. **Valutazione e gestione delle eccedenze**
4. **Valutazione del residuo**
5. Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature
6. Rilevazione pasti da fatturare
7. Emissione del titolo di pagamento ed incasso
8. Formazione e addestramento del personale
9. **Educazione** alimentare al consumatore e/o al cliente
10. **Comunicazione** al consumatore e/o al cliente
11. **Valutazione** del servizio di ristorazione fuori casa

Trasporto dei pasti

1. Distribuzione dei pasti
2. Pulizia e sanificazione di mezzi e attrezzature
3. Rilevazione di prodotti da fatturare
4. Emissione del titolo di pagamento ed incasso
5. Formazione e addestramento del personale
6. **Valutazione** del servizio di ristorazione fuori casa



Produzione, trasporto ed erogazione dei pasti

1. **Progettazione del menu** (base, dietetico, etico-religioso)
2. Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari
3. Selezione e valutazione dei fornitori
4. Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari
5. Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari
6. Prenotazione dei pasti
7. Preparazione dei pasti
8. Confezionamento dei pasti
9. Distribuzione dei pasti
10. Somministrazione dei pasti
11. **Valutazione e gestione delle eccedenze**
12. **Valutazione dei residui**
13. Lavaggio delle stoviglie
14. Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature
15. Rilevazione pasti prenotati/somministrati da fatturare
16. Emissione del titolo di pagamento ed incasso
17. Formazione e addestramento del personale
18. Educazione alimentare al consumatore e/o al cliente
19. Comunicazione al consumatore e/o al cliente
20. Valutazione del servizio di ristorazione fuori casa



PROCESSO

ATTIVITÀ

Fornitura e trasporto di prodotti alimentari e non alimentari

1. Progettazione del menu (base, dietetico, etico-religioso)
2. Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari
3. Selezione e valutazione dei fornitori
4. Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari
5. Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari
6. Prenotazione dei pasti
7. Confezionamento dei prodotti alimentari e non alimentari
8. Consegna di prodotti alimentari e non alimentari
9. Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature
10. Rilevazione pasti/alimenti da fatturare
11. Emissione del titolo di pagamento ed incasso
12. Formazione e addestramento del personale
13. **Educazione alimentare** al consumatore e/o al cliente
14. **Comunicazione** al consumatore e/o al cliente
15. **Valutazione** del servizio di ristorazione fuori casa



IDENTIFICAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- ▶ prodotto convenzionale;
 - ▶ **prodotto biologico**;
- ▶ prodotto da produzione integrata;
- ▶ prodotto a indicazione e a denominazione d'origine;
 - ▶ prodotto agroalimentare tradizionale;
 - ▶ prodotto equo e solidale;
 - ▶ prodotto OGM;
 - ▶ prodotto non OGM;
 - ▶ prodotto da filiera corta;
- ▶ prodotti alimentari utilizzati da soggetti intolleranti al glutine e ad altri composti alimentari.



IDENTIFICAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Il capitolato deve fornire l'indicazione numerica o ponderale o percentuale o volumetrica rispetto al totale della fornitura per tipologia di produzione dei singoli prodotti alimentari.

Il capitolato deve identificare in modo chiaro e univoco la denominazione di vendita del prodotto alimentare e i requisiti merceologici identificativi dello stesso, tenendo conto della disponibilità di mercato e in relazione alla filiera di provenienza



BANDO: CRITERI DI SELEZIONE DELL'OFFERTA

➡ **prezzo più basso,**

oppure

➡ **offerta economicamente
più vantaggiosa,**

espressa con la relativa ponderazione
degli elementi economici e qualitativi.



BANDO: CRITERI DI SELEZIONE DELL'OFFERTA

Per favorire la realizzazione delle finalità dell'appalto deve essere incoraggiato il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, allo scopo di premiare gli elementi qualitativi che definiscono dette finalità e non solo o prevalentemente l'elemento prezzo.



QUALITA' -PREZZO

La ponderazione degli elementi qualitativi deve essere coerente con le finalità dell'appalto e possibilmente valorizzare i prodotti da filiera corta.

Tali elementi devono essere oggetto di sub ponderazione in seguito a disaggregazione.

Gli elementi qualitativi non devono essere ponderati se i requisiti sono specificati nel capitolato.



SUL FRONTE DEL CONSUMO:

Esiste anche una crescente fetta di consumatori che dimostrano **attenzione critica**

nei confronti di ciò che mangiano
e mettono in atto comportamenti di ricerca della qualità,
accorciamento della filiera,
attenzione per la naturalità del cibo
e l'etica della produzione.

Comportamenti che si possono definire
d'innovazione sociale

(ovvero iniziative di carattere bottom-up ,
di innovazione nei comportamenti)

promettente in **prospettiva di sostenibilità ambientale e sociale**,
e che necessitano di decise azioni di supporto
per potersi diffondere e replicare come buone pratiche.



LE BUONE PRATICHE PER IL CAMBIAMENTO

- LE PORZIONI: INTERE, RIDOTTE, PERSONALIZZATE
- LA COMPOSIZIONE DEL PASTO: PIATTO UNICO, PIATTO COMBINATO, PORTATE TRADIZIONALI, LE PROPOSTE VEGETARIANE, I LEGUMI ED I CEREALI
- LA SENSORIALITA': POCO SALE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO EXTRA VERGINE, COTTURA CORRETTA
- LA SCELTA: LA PIU' AMPIA POSSIBILE, NEL RISPETTO DEI GUSTI INDIVIDUALI, PERCHE' IL COMMENSALE SI AUTODETERMINI
- GLI ALIMENTI: ATTENZIONE ALLE FILIERE
- **ILBIO: VA COMUNICATO E CONSUMATO**
- IL CONSUMO: E' DA CORRELARE ALLO SPRECO, AL RIFIUTO, AL NON CONSUMO
- L'ACQUA: QUELLA DEL SINDACO!! DAL RUBINETTO, DA BOCCIONI



ecoalimentación

Alimentos Ecológicos para Escolares de Andalucía



JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

comer natural...
es divertido



JUNTA DE ANDALUCIA



Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD

Hospital Universitario Virgen de las Nieves
Granada

The program is currently being developed in:

- 48 Social-Educational Care Centers
- A further 42 Centers
- (state schools, old people's homes).
- 2 Hospitals:
- *Virgen de las Nieves Hospital (Granada)*
- *High Resolution Hospital, Sierra de Segura (Jaen).*

Total: 10,846 diners qualities.



www.conviviumquality.com

GRAZIE DELL'ATTENZIONE

AMINA CIAMPELLA
TECNOLOGO ALIMENTARE

studio.ciampella@gmail.com

