



LINEE DI INDIRIZZO PER LA DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI PRODOTTI ALIMENTARI

Per orientare nella valutazione dei
prodotti offerti

Per indirizzare l'offerta di produttori,
distributori e confezionatori

PREMESSA

Questo semplice strumento dedicato alla scuola secondaria rappresenta un tassello del quadro disegnato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità sulle "Politiche alimentari e nutrizionali per la scuola", costruito secondo i principi della promozione della salute nella scuola (health promotion school - HPS): il documento OMS è suddiviso in 4 elementi chiave, tra i quali "ambiente scolastico", e affronta il tema della distribuzione automatica dei prodotti alimentari. Rilevante è infatti il ruolo di questo servizio che, offrendo agli studenti l'opportunità di compiere scelte sane, può contribuire al miglioramento della qualità nutrizionale della dieta giornaliera.

Anche il programma "Guadagnare salute", elaborato dall'OMS e recepito da tutti i paesi della Regione Europa, riprende il tema dell'offerta alimentare nelle scuole, allargando la prospettiva in una visione unitaria e sistemica della promozione della salute. Il documento si fonda sull'attuazione di strategie intersettoriali capaci di modificare positivamente gli stili di vita individuali, determinanti nella comparsa di malattie degenerative di grande rilevanza epidemiologica.

La sfera del benessere degli studenti è finalità comune del sistema sanità - scuola e l'armonizzazione degli obiettivi di salute consolida le numerose azioni di prevenzione, conferendo reciprocamente significato a tutti gli elementi chiave messi in gioco. La distribuzione automatica dei prodotti alimentari, nel suo specifico contesto, rappresenta l'applicazione pratica di un percorso educativo volto a trasmettere l'abilità di operare scelte individuali sane. Scelte che contestualmente possono abbracciare i criteri multidimensionali di equità, responsabilità e giustizia. Si raggiungono così finalità che superano gli stessi mandati cogenti per integrare i più profondi significati che coinvolgono gli approvvigionamenti alimentari e la nutrizione umana.

Le linee di indirizzo concretizzano i preziosi valori racchiusi nell'affermazione "La salute in tutte le politiche", le articolate raccomandazioni nutrizionali internazionali e nazionali, i criteri di sostenibilità ambientale e sociale. Un gruppo multidisciplinare di specialisti del servizio sanitario regionale, dopo un lungo e paziente lavoro, ha saputo affinare i principi di riferimento, ottenendo uno strumento di facile consultazione da utilizzare in sede di stipula contrattuale.

La pubblicazione, assieme ad altre iniziative trasversali curate dai numerosi portatori di interesse coinvolti, arricchisce le opportunità di guadagnare salute offerte alla popolazione regionale, proponendo per tutti noi una dieta più salubre.

Progetto grafico: Ufficio stampa Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Stampa: Centro stampa regionale - Servizio provveditorato e servizi generali

LINEE DI INDIRIZZO PER LA DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI PRODOTTI ALIMENTARI

Le indicazioni inserite nello schema di seguito riportato, riprese dalla delibera della giunta regionale 1305/08, perseguono le finalità dei documenti citati in premessa e integrano le più recenti raccomandazioni riportate nei documenti e nei piani d'azione pubblicati dall'OMS - Regione Europa.

I piani identificano le aree in cui possono essere adottati programmi integrati a livello regionale e locale per garantire la sicurezza, la salubrità e la sostenibilità degli approvvigionamenti alimentari. Vengono inoltre richiamate specifiche raccomandazioni della FAO/OMS: fra queste lo stimolo a consumare quotidianamente almeno 400 gr di orto – frutta, il contenimento dell'assunzione giornaliera di sale al di sotto dei 5 grammi, la riduzione della percentuale di acidi grassi saturi e di zuccheri semplici a un valore inferiore al 10% del fabbisogno calorico. Obiettivi essenziali e facilmente raggiungibili con l'utilizzo di prodotti alimentari equilibrati nel profilo quali/quantitativo, da "rendere disponibili" anche nella distribuzione automatica (vending), soprattutto se rivolta agli adolescenti. In questa fase della vita la dieta deve soddisfare i particolari fabbisogni fisiologici di nutrienti attraverso la scelta di alimenti di alto profilo nutrizionale, in grado di favorire uno stato di salute ottimale. Tenuto conto che, nella scuola secondaria, la merenda e i fuori pasto sono spesso costituiti da alimenti provenienti dai distributori automatici, risulta evidente il potenziale in guadagno di salute che questo settore della filiera alimentare può svolgere.

Le proposte espresse promuovono scelte di salute e benessere tenendo conto, non solo della qualità nutrizionale, ma anche di altre caratteristiche che riguardano la salubrità, la genuinità degli alimenti e la tutela dell'ambiente, secondo i principi di "efficace utilizzo delle risorse alimentari" indicati dalle strategie della Comunità Europea (vedi Linee d'Indirizzo: Libro Bianco, Libro Verde. . .). Questi coinvolgono tutte le politiche, dalle economie locali alle loro culture, e richiamano l'attenzione sull'importanza delle produzioni eco – compatibili (produzione biologica, integrata), dei prodotti a denominazione di origine protetta (DOP), a indicazione geografica protetta (IGP) e quelli tradizionali regionali.

E' importante che queste scelte, che incidono sul benessere collettivo e sull'economia locale ed investono aspetti di grande valore sociale ed ambientale, possano essere condivise anche dalle imprese del settore del vending, a cui questo lavoro è dedicato.

L'obiettivo di queste Linee d'Indirizzo è rendere disponibili i contenuti tecnici che possono consentire, in sede di valutazione dei capitolati d'appalto, la stima della qualità oltre che del prezzo e delle caratteristiche igienico-sanitarie dei prodotti alimentari offerti. Qualora il rapporto contrattuale non sia del tipo "capitolato", indipendentemente dalla sua formulazione, è comunque indispensabile dare il maggior rilievo possibile a queste indicazioni.

SCELTE DI SALUTE

I requisiti di qualità per i prodotti alimentari impiegati nella distribuzione automatica in ambito scolastico sono stati sintetizzati nello schema seguente [pag. 7].

Lo strumento può essere utilizzato per la valutazione degli alimenti presenti nei distributori automatici, per l'identificazione dei prodotti disponibili che rientrano nella lista degli alimenti salutari, per la produzione e il confezionamento degli stessi.

Ulteriore valore viene attribuito nel caso di utilizzo dei seguenti prodotti e alimenti:

- » ottenuti da metodi di produzione biologica
- » con denominazione d'origine protetta (D.O.P.)
- » con indicazione geografica protetta (I.G.P.)
- » agroalimentari tradizionali
- » regionali di prossimità
- » equi e solidali
- » adatti ad una alimentazione particolare (ad esempio per celiaci e diabetici)

Pausa salute	Apporto calorico ≤ 150 kilocalorie/porzione	Apporto calorico ≤ 20 kilocalorie/100 ml	Apporto di grassi saturi ≤ 1.1 grammi/100 grammi	Apporto di sodio ≤ 0.4 grammi/100 grammi	Apporto di zuccheri semplici ≤ 20 grammi/100 grammi	senza zuccheri aggiunti*	impiego esclusivo oli e grassi di alta qualità nutrizionale**
bevande dolci							
succhi di frutta							
yogurt							
frutta fresca							
frutta disidratata o essicata							
verdura e insalate							
prodotti da forno /snack salati (1)							
prodotti da forno /snack dolci							
prodotti a base di cereali (2)							

» indicazioni nutrizionali in etichetta;

[1] pane, pane speciale, fette biscottate, cracker, schiacciatine, taralli, grissini, pizze, focacce.

[2] a base di cereali (fiocchi, chicchi, soffiati, farina) e frutta essicata, semi oleosi ed eventualmente miele o malto.

additivi non previsti: coloranti di sintesi, esaltatori di sapidità, edulcoranti e polifosfati;

additivi previsti per bevande, succhi di frutta, frutta fresca e verdure: esclusivamente acido ascorbico e acido citrico;

* saccarosio, fruttosio, glucosio, sciroppo di glucosio o di fruttosio o di mais;

** olio extra vergine oliva, di arachide, di girasole, di mais, di sesamo, burro;

I valori indicati in tabella si riferiscono alle raccomandazioni internazionali di nutrienti (FAO / OMS 2003)

Legenda

Requisiti di qualità per i prodotti pausa salute

sconsigliati:

prodotti contenenti acidi grassi trans, grassi idrogenati o di palma o di cocco, alcol, sodio > 0,4 g/100 gr; bevande con alto contenuto di teina, caffeina, taurina.

RIFERIMENTI UTILI PER LA REDAZIONE DEI CONTRATTI

Oltre ad un esplicito riferimento alle normative in materia di igiene e sicurezza alimentare (in particolare Reg. (CE) 178/2002 e Reg. (CE) 852/2004), di requisiti di sicurezza e conformità delle apparecchiature, di salute e sicurezza dei lavoratori, andranno specificate **le caratteristiche generali dei prodotti da erogare**.

Si suggerisce di utilizzare le possibilità offerte dall'adozione del criterio di aggiudicazione basato sul principio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

L'appalto sarà quindi aggiudicato con l'attribuzione di un punteggio per l'offerta tecnica e di un punteggio per l'offerta economica.

Nel disciplinare di gara andranno specificati con precisione i criteri che caratterizzano l'elemento "qualità" (es. qualità dei prodotti alimentari, caratteristiche tecniche dei distributori, qualità dell'organizzazione del servizio ecc..) e i punteggi attribuibili per ogni criterio prescelto.

Di seguito si riporta un elenco sintetico dei CRITERI che possono essere utilizzati:

a) **prodotti alimentari "pausa salute"**: presenti nella misura di almeno il 10% dell'intera gamma di prodotti erogati complessivamente dal distributore, (nel computo non si considera l'acqua naturale / frizzante). Quale obiettivo finale, da conseguire in un arco temporale adeguato (1 e 2 anni) e supportato da un progetto di comunicazione e sensibilizzazione, si raccomanda di raggiungere percentuali progressivamente superiori al 20% di prodotti salutari.

- presenza di almeno un prodotto per ciascuna delle seguenti categorie tra i prodotti indicati nella tabella a pag 7:
1. succhi di frutta al 100% di frutta;
 2. frutta fresca intera o in pezzi;
 3. yogurt;

4. snack salati e/o dolci, prodotti a base di cereali (2): fiocchi, chicchi, soffiati, farina e frutta essiccata, semi oleosi ed eventualmente miele o malto;
 - corrispondenza dei prezzi tra prodotti comuni e "**pausa salute**";
 - garanzia di una presentazione ottimale dei prodotti "**pausa salute**" proposti nei distributori attraverso il posizionamento in spazi ad alto potenziale di vendita, l'uso di un banner, etichette, o altre modalità che illustrino sinteticamente le diverse proprietà di questi prodotti (come da esempio allegato);
- b) **schede tecniche dei prodotti alimentari** biologici, dop, igr, prodotti agroalimentari tradizionali, regionali, del mercato equo e solidale, senza glutine, del gruppo "**pausa salute**", con le indicazioni del tipo di prodotto, ingredienti, caratteristiche nutrizionali, modalità di confezionamento, marca, quantità in grammi o millilitri;
- c) **facile consultabilità** da parte degli utenti del servizio dell'etichettatura dei prodotti alimentari posti in vendita (denominazione, ingredienti e tabella nutrizionale), ad esempio con display o con espositore affisso al distributore automatico o in luogo immediatamente adiacente;
- d) **caratteristiche tecniche dei distributori automatici**: per ogni distributore saranno indicate caratteristiche funzionali, anno di fabbricazione, classe energetica, certificazioni di qualità del costruttore, dispositivi installati per la garanzia e il controllo delle adeguate condizioni di conservazione dei prodotti alimentari confezionati deperibili; i distributori di bevande calde saranno preferibilmente allacciati direttamente alla rete idrica; possibilità di scegliere per tutte le bevande la quantità di zucchero; accessibilità agli utenti diversamente abili;

e) prestazioni e qualificazione del servizio

- tempi di intervento in caso di guasto;
- manutenzione e sostituzione;
- calendarizzazione dei rifornimenti;
- tempi, criteri e modalità di sanificazione dei distributori con particolare riguardo agli ugelli di erogazione delle bevande;
- certificazioni di qualità del distributore automatico;
- report trimestrale sui consumi;
- azioni per la sostenibilità ambientale dei consumi (caratteristiche degli imballi, caratteristiche dei mezzi di trasporto, contenitori biodegradabili e compostabili per bicchieri/palette/cucchiaini);
- modalità di gestione delle derrate;
- completezza del piano di autocontrollo;
- formazione in ambito igienico sanitario e nutrizionale del personale addetto;
- ogni ulteriore prestazione che possa qualificare il servizio.

Nel disciplinare di gara saranno indicati i criteri e i subcriteri dell'offerta tecnica ed economica. Dosando opportunamente il PUNTEGGIO complessivo da attribuire all'elemento "prodotti migliorativi/aggiuntivi" potremo stimolare i partecipanti alla procedura alla presentazione di un'offerta che risulti coerente con gli obiettivi della stazione appaltante.

Esempio:

Offerta economicamente piu' vantaggiosa	Criterio	Specifica punteggi	Punteggio massimo
A) PREZZO		30 punti complessivi	
	A1 – canone annuo		20 punti
	A2 – sconto percentuale		10 punti
B) QUALITA'		70 punti complessivi	
	B1 - QUALITA' DEL SERVIZIO		PUNTI 20
	1.1 modalità di erogazione del servizio	1.1 max punti 4	
	1.2 piano delle forniture e dei controlli	1.2 max punti 4	
	1.3 piano di gestione delle non conformità	1.3 max punti 2	
	1.4 piano di assistenza tecnica	1.4 max punti 4	
	1.5 azioni per la sostenibilità ambientale	1.5 max punti 2	
	1.6 certificazioni di qualità	1.6 max punti 2	
	1.7 ulteriori qualificazioni	1.7 max punti 2	
	B 2 - QUALITA' DEGLI IMPIANTI		PUNTI 10
	2.1 caratteristiche funzionali dei distributori, rendiresto	2.1 max punti 2	
	2.2 innovazione tecnologica	2.2 max punti 1	
	2.3 anno di fabbricazione	2.3 max punti 3	
	2.4 classe energetica dei distributori	2.4 max punti 3	
	2.5 ulteriori miglorie	2.5 max punti 1	
	B 3 - PRODOTTI AGGIUNTIVI OFFERTI		PUNTI 40
	3.1 campagna informativa / comunicativa per i prodotti pausa salute	3.1 max punti 9	
	3.2 ulteriore incremento del 10% dei prodotti pausa salute	3.2 max punti 8	
	3.3 ulteriore incremento del 20% dei prodotti pausa salute	3.3 max punti 8	
	3.4 varietà, ampiezza dell'assortimento dei prodotti pausa salute anche in un programma temporale	3.4 max punti 8	
	3.5 adatta a una alimentazione particolare	3.5 max punti 2	
	3.6 prodotti bio	3.6 max punti 2	
	3.7 presenza di alimenti o bevande D.O.P., I.G.P., agroalimentari tradizionali PAT regionali, a km zero, equi e solidali	3.7 max punti 2	
	3.8 ulteriori miglorie prodotti offerti	3.8 max punti 1	

Particolare attenzione inoltre dovrà essere riservata nello stabilire gli obblighi e gli oneri da porre a carico dell'appaltatore.

Si consiglia la stesura di specifico articolo di capitolato nel quale questi obblighi trovino analitica esplicitazione (anche al fine di evitare possibili "controversie interpretative" in sede di esecuzione del contratto).

Tra i principali obblighi si elencano (a mero titolo di esempio):

- » *fornitura ed installazione (entro il termine previsto) di distributori nel numero convenuto;*
- » *possesso, per tutta la durata del rapporto contrattuale dei requisiti professionali e personali e delle specifiche autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività oggetto di contratto;*
- » *garantire la costante pulizia e l'igiene dei distributori installati, procedere al periodico controllo dei medesimi, stoccare e conservare a magazzino i prodotti utilizzati nei distributori, in conformità alle prescrizioni del manuale di autocontrollo adottato che deve essere redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema haccp in conformità al regolamento comunitario n. 852/2004 e s.m.i.;*
- » *garantire la messa a disposizione dei prodotti previsti e il loro costante rifornimento ;*
- » *garantire il servizio di assistenza e manutenzione*
- » *ecc..*

L'ente appaltante si riserverà il diritto di eseguire regolari verifiche sul rispetto delle prescrizioni contrattuali e riserverà particolare attenzione ai controlli sulla qualità, quantità e tipologia dei prodotti alimentari in distribuzione (attenzione ai prodotti alimentari "aggiuntivi" eventualmente previsti nell'offerta).

Dovranno essere previste penalità in caso di violazioni contrattuali (si consiglia una graduazione delle penalità in relazione alla natura della violazione accertata). l'irrogazione delle penalità dovrà essere preceduta da una formale contestazione della violazione seguita da una fase eventualmente destinata alla presentazione di controdeduzioni da parte dell'appaltante.

Esempio etichetta / banner per una facile identificazione dall'esterno del distributore dei prodotti "Pausa Salute" da sviluppare graficamente anche in collaborazione con gli studenti:

PRODOTTI PAUSA SALUTE

scelte intelligenti – smart choices

BIBLIOGRAFIA

- Decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e successive integrazioni.
- Linee di indirizzo per la distribuzione automatica di prodotti alimentari, DGR Friuli Venezia Giulia n° 1305 del 07/07/2008.
- Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo, DGR Emilia Romagna n° 418 dd. 10.04.12.
- Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca – 2011.
- RoodenburgAJC, Popkin BM, Seidell JC. Development of international criteria for a front of package food labelling system: the International Choices Programme. European Journal of Clinical Nutrition 2011; 65:1190–1200.
- World Health Organization – Food Agriculture Organization (FAO – WHO, 2003) DIET, NUTRITION AND THE PREVENTION OF CHRONIC DISEASES - Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. Geneva.
- World Health Organization (WHO, 2004). Global strategy on diet, physical activity and health. Geneva.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (2006). Gaining Health. The European Strategy for the Prevention and Control of Noncommunicable Diseases. Copenhagen.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2006). Food and nutrition policy for schools A tool for the development of school nutrition programmes in the European Region Programme for Nutrition and Food Security. Copenhagen.

- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2008). WHO European action plan for food and nutrition policy 2007-2012. Copenhagen.
- World Health Organization - Regional Office for Europe (WHO, 2011). The new European policy for health – Health 2020: Vision, values, main directions and approaches. Baku, Azerbaijan.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2012). Action Plan for implementation of the European Strategy for the Prevention and Control of Noncommunicable Diseases 2012–2016. Copenhagen.

Direzione centrale salute, integrazione
socio-sanitaria e politiche sociali

