



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



FEDER
SANITÀ
ANCI
Friuli Venezia Giulia



ANCI FVG
Al servizio degli Enti Locali

Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia per l'esternalizzazione del servizio di ristorazione collettiva

Webinar di presentazione
Mercoledì 11 maggio 2022, ore 09:30 – 12:15



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



Linee guida della Regione
Friuli Venezia Giulia per
l'esternalizzazione del
servizio di ristorazione collettiva

2021



**Alimentare la salute: la Scuola un setting
strategico per promuovere
Salute, Ripresa e la Resilienza**
venerdì 18 giugno 2021

***Ristorazione collettiva, quali garanzie:
le linee guida della regione Friuli Venezia Giulia***

Aldo Savoia Direttore SIAN, Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale
Giulio Barocco Referente SIAN, Azienda Sanitaria Universitaria Giuliano Isontina

Programma

-
- 09:30** **Iscrizioni**
-
- 09:45** **Presentazione dei lavori**
Aldo Savoia – direttore Dipartimento di prevenzione e direttore Struttura complessa igiene alimenti e nutrizione, ASUFC
-
- 10:00** **Saluti istituzionali**
Presidente ANCI FVG
Presidente Federsanità ANCI FVG
Manlio Palei – direttore Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria, Direzione Centrale Salute, politiche sociali e disabilità
-
- 10:20** **Gli obiettivi delle Linee guida**
Aldo Savoia
-
- 10:30** **I documenti di gara**
Martina Fichera – Agenzia Regionale di Coordinamento per la Salute
Luciano Trevisi – Comune di Udine
-
- 11:00** **Le aree di qualificazione**
Giulio Barocco – P.O., Struttura complessa igiene alimenti e nutrizione, ASUGI
-
- 11:20** **L'applicazione dei contenuti: il primo passo**
Luciano Zanelli – Vice direttore centrale e direttore Servizio centrale unica di committenza e provveditorato, Direzione Centrale Patrimonio, demanio, servizi generali e sistemi informativi
Federica Forgiarini – Servizio centrale unica di committenza e provveditorato
-
- 11:40** **La piattaforma regionale geo referenziata delle imprese agricole e agroalimentari**
Andrea Giorgiutti – direttore Servizio valorizzazione qualità delle produzioni, Direzione Centrale Risorse agroalimentari, forestali e ittiche
Pierpaolo Rovere – direttore Agrifood FVG
-
- 12:00** **Conclusioni**

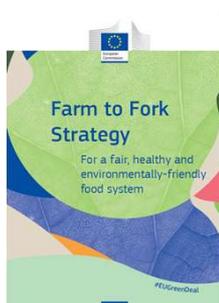
perché

chi

come

cosa

riferimenti



Governo Italiano

Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano

Presentazione ▾ Conferenza Stato-Regioni Conferenza Unificata Conferenza Finanza Pubblica

Conferenza Unificata · Seduta 2020 · Seduta del 15/01/2020 · Atti

Repertorio atto n. 3/CU

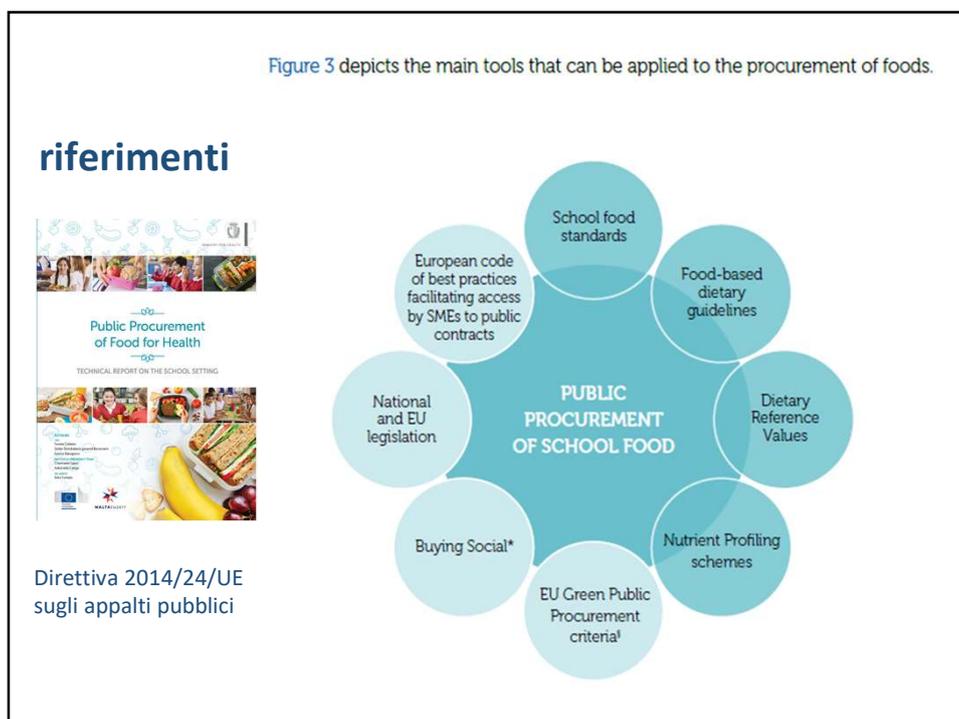
Parere, ai sensi dell'articolo 9, comma 2 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, sullo schema di decreto del Ministro della salute di concerto con il Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e con il Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, 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".

Repertorio Atti n. 3/CU del 15 gennaio 2020

LA CONFERENZA UNIFICATA

Nella seduta odierna del 15 gennaio 2020:

VISTO l'articolo 9, comma 2 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281;



riferimenti

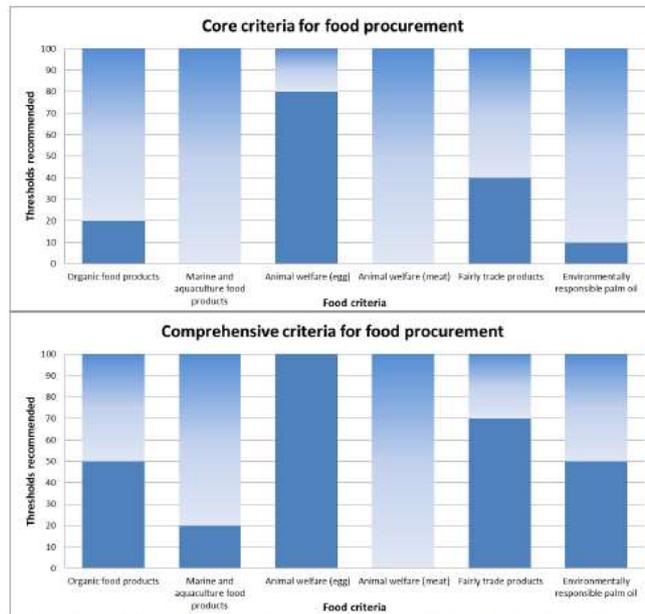


Figure 1. Relation between the technical specification and the award criteria for food procurement. Core level above, comprehensive level below.

riferimenti

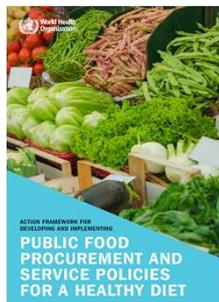
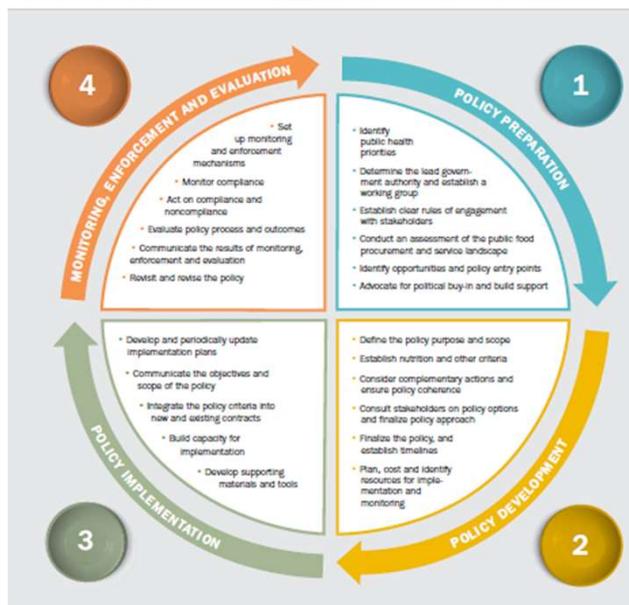


FIGURE. POLICY CYCLE FOR PUBLIC FOOD PROCUREMENT AND SERVICE POLICIES





RECENTI PROGRESSI IN MEDICINA
Manifesto delle Criticità in Nutrizione Clinica e Preventiva
 Le prime dieci voci (2020-2021)

INDICE
 PRESENTAZIONE DEL DOCUMENTO
 CRITICITÀ NAZIONALI
 CRITICITÀ REGIONALI
 CRITICITÀ LOCALI
 CRITICITÀ DI SPEDIZIONE
 CRITICITÀ DI SPEDIZIONE
 CRITICITÀ DI SPEDIZIONE

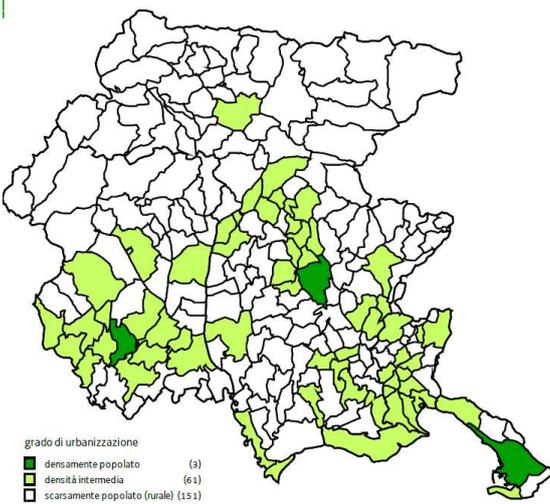
INDICE DELLE CRITICITÀ PER VOCE
 PRESENTAZIONE
 CRITICITÀ NAZIONALI
 CRITICITÀ REGIONALI
 CRITICITÀ LOCALI
 CRITICITÀ DI SPEDIZIONE
 CRITICITÀ DI SPEDIZIONE
 CRITICITÀ DI SPEDIZIONE

Voce	Pesatura (in decimi)
Sovrappeso bambini	8,82
MCP anziani istituzionalizzati e fragili	8,80
Disturbi della nutrizione e alimentazione	8,74
Sovrappeso anziani	8,72
MCP ospedaliera	8,66
MCP come causa morte pz oncologico	8,64
Carenza folati	8,63
Sovrappeso adulti	8,62
Sarcopenia	8,62
Carenza vit D anziani	8,61
Non conoscenza dieta mediterranea	8,59
Normal Weight Obesity	8,57
Poverta	8,56
MCP anziani a domicilio	8,55
Nutrizione artificiale domiciliare	8,55
Problematiche connesse alla nutraceutica	8,54
Tossinfezioni alimentari	8,52
DM2	8,52
Prevenzione carenza marziale 0-3 anni	8,51
Insufficiente assunzione vegetali	8,50
MCP integrazione per os	8,45
Pranzo fuori casa voce eliminata	6,89
Aumento stranieri regolari voce eliminata	6,72
Ortoressia voce eliminata	6,42
MCP in età pediatrica e perinatale voce pervenuta in ritardo	nc
Insufficiente assunzione polinsaturi voce pervenuta in ritardo	nc

contesto

- Abitanti 1.206.216
- Comuni 215
- Oltre 7 scuole su 10 hanno la mensa
- Oltre 10.000 anziani accolti in residenze assistenziali

Cart. 1.4 - FVG COMUNI PER GRADO DI URBANIZZAZIONE - Situazione al 31.12.2016

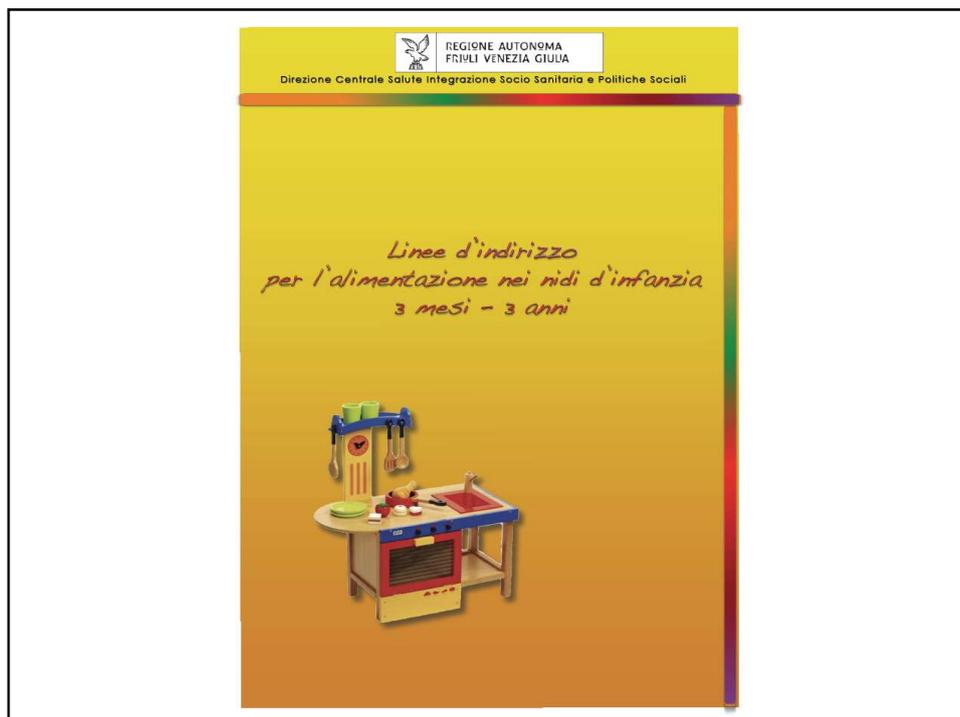


grado di urbanizzazione

- densamente popolato (3)
- densità intermedia (61)
- scarsamente popolato (rurale) (151)

Nota: Il grado di urbanizzazione è calcolato da Eurostat utilizzando la griglia di popolazione di 1 kmq (DEGURBA). Il dato demografico è relativo al 2018.

FONTE: Regione Friuli Venezia Giulia (2020), REGIONE IN CIFRE 2020; ISS (2019), Okkio alla Salute, risultati dell'indagine 2019 regione FVG





**La ristorazione nelle
residenze per anziani:**
Linee guida della Regione
Friuli Venezia Giulia

Venerdì 16 marzo 2018
Auditorium A. Comelli
Palazzo della Regione
Autonoma Friuli Venezia Giulia
via Sabbadini 31, Udine

ruolo **strategico** della
ristorazione collettiva

empowerment
di comunità

capitolato come
strumento di governo
della ristorazione collettiva

riferimenti

- Il capitolato è parte integrante della ristorazione ed è l'unico strumento in grado di prevenire elementi di discrezionalità ed episodi di contenzioso con le ditte appaltatrici.
- È necessario che il capitolato disciplini, nella sua totalità, il piano organizzativo dell'intero processo



Il Quotidiano della Pubblica Amministrazione

Frode nelle pubbliche forniture: c'è il reato non solo per i contratti di somministrazione ma anche di appalto



I principi sanciti nella sentenza del 27 maggio 2019.

“Il delitto di frode nelle pubbliche forniture è ravvisabile non soltanto nella fraudolenta esecuzione di un contratto di somministrazione (art. 1559 cod. civ.), ma anche di un contratto di appalto (art. 1655 cod. civ.); l'art. 356 del codice penale, punisce tutte le frodi in danno della pubblica amministrazione, quali che siano gli schemi contrattuali in forza dei quali i fornitori sono tenuti a particolari prestazioni”.

È questo il principio ribadito dalla Corte di Cassazione, Sezione Sesta nella [sentenza](#) depositata in data 27 maggio 2019 con la quale si afferma altresì che la condotta materiale punibile consiste in una qualunque inesecuzione, imperfezione, inadempimento posta in essere dolosamente dal reo nella pubblica fornitura.

Infine, la Corte ha precisato che il reato si consuma, per quanto riguarda la prestazione di opere, già nel corso della loro esecuzione, bastando a concretarlo l'inadempimento doloso che (senza attingere alla gravità della prestazione di "aliud pro alio") attenga alla quantità o alle qualità anche non essenziali della prestazione dovuta.

Con la sopraindicata sentenza, la Suprema Corte ha confermato la condanna inflitta al gestore di una società aggiudicataria degli appalti di refezione scolastica e per gli anziani in due comuni, per aver commesso frode nei contratti di fornitura e nell'adempimento dei connessi obblighi di capitolato, utilizzando per la preparazione dei pasti ingredienti diversi e di qualità inferiore a quelli previsti nel medesimo capitolato.

Condividi la notizia chetti
Mi piace Condividi

Segui il Quotidiano della P.A.

Il Quotidiano della P.A.
31.746 Mi piace
Mi piace Condividi

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

LE PIU' LETTE

- OPPORTUNITA' DI LAVORO**
Rassegna settimanale dei concorsi n.7/2019 del QPA
- CORTE DI CASSAZIONE**
Edificazione a distanze inferiore da quella legale: si all'usucapione anche se la costruzione è abusiva
- CONCORSI PUBBLICI**

MENU CERCA

IL GAZZETTINO.it

PAY

**SCUOLA / A UDINE
NO AL PANINO
PORTATO DA CASA**

«La scelta di autogestire il pasto a scuola rappresenta una vera e propria involuzione culturale che riporta a una dimensione individuale un'attività che presenta una funzione sociale anche di livellamento delle diseguaglianze»

*“Quello dell'alimentazione è un momento molto significativo sia sotto il profilo sociale sia a livello educativo (...). Da anni il Comune di Udine ha assunto un impegno sulle politiche del consumo responsabile, uno degli obiettivi delle Nazioni Unite, che si è realizzato anche attraverso la definizione del **bando per le mense scolastiche, con un'attenzione particolare al contenimento degli sprechi, all'alimentazione equilibrata, biologica e a chilometro zero, al rispetto per l'ambiente. È un valore importante e cancellarlo con un colpo di spugna nel nome di un individualismo travestito da libera scelta significa fare un passo indietro in un percorso che invece ci ha sempre qualificato.** Sono particolarmente contento – conclude – che invece molti Comuni abbiano voluto condividere l'auspicio che si possa salvaguardare un percorso importante sotto il profilo delle politiche per la salute, dell'educazione e dell'alimentazione”.*

agire con le **lenti dell'equità**
contrastare le **diseguaglianze**

I'm a *civil servant*
what can I do for you?

INDICE

Acronimi e abbreviazioni	pag. 8
Introduzione	pag. 9
1. I servizi di ristorazione collettiva	pag. 10
2. Le aree di miglioramento	pag. 12
3. Ristorazione collettiva: quali obiettivi	pag. 13
4. Le aree di qualificazione del servizio	pag. 14
4.1 Area ristrutturazione, ambienti e attrezzature	pag. 14
4.2 Area approvvigionamenti	pag. 15
4.3 Area impatto ambientale e sostenibilità	pag. 16
4.4 Area processi di produzione	pag. 16
4.5 Area qualificazione e formazione del personale	pag. 17
4.6 Area standard nutrizionali	pag. 18
4.7 Area customer satisfaction	pag. 18
4.8 Area verifica e ricerca della qualità	pag. 19
5. Il codice dei contratti: la stesura dei documenti di gara	pag. 21
5.1 Il bando e le altre forme di pubblicità della procedura	pag. 22
5.2 Il disciplinare di gara: scelte strategiche e possibili soluzioni	pag. 22
5.2.1 I requisiti di partecipazione	pag. 22
5.2.2 La quantificazione della base d'asta	pag. 23
5.2.3 Il sistema di valutazione delle offerte	pag. 23
5.2.3.1 I criteri premiali	pag. 24
5.2.3.2 La formula per la determinazione dell'elemento economico	pag. 24
5.2.4 Altre tipologie di affidamento e di contratto	pag. 25
5.2.4.1 L'affidamento sotto soglia comunitaria	pag. 25
5.2.4.2 Appalto o concessione	pag. 26
5.2.4.3 Appalti e concessioni riservati	pag. 27

5.2.5 Altri suggerimenti	pag. 27
5.3 Capitolato speciale d'appalto	pag. 28
5.4. Schema di contratto	pag. 30
6. Modelli e proposte	pag. 31
6.1 Priorità della ristorazione collettiva	pag. 31
6.2 Criteri premiali: alcune proposte	pag. 32
6.3 Schema-tipo di capitolato speciale d'appalto	pag. 46
6.4 Schema-tipo di contratto	pag. 54
6.5 Approfondimenti tecnici per promuovere la qualità alimentare	pag. 66
6.5.1 Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari	pag. 66
6.5.2 Procedure operative: fasi di ricevimento, preparazione, allestimento, trasporto e somministrazione	pag. 67
6.5.3 Cronoprogramma	pag. 71
6.5.4 Organigramma	pag. 72
6.5.4.1 Funzionigramma, carico di lavoro, modello organizzativo, dettaglio del personale impiegato attualmente	pag. 72
6.5.4.2 Organico operativo	pag. 73
6.5.5 Cronoprogramma piano formazione non obbligatoria	pag. 74
6.5.6 Menù e grammature degli alimenti	pag. 75
6.5.7 Customer satisfaction survey	pag. 78
6.5.8 Schede di offerta merceologica	pag. 80
6.5.8.1 Dichiarazione menù tipo: impiego prodotti agro-alimentari certificati/qualificati	pag. 80
6.5.8.2 Dichiarazione percentuali aggiuntive espresse in peso per referenze	pag. 80
6.5.8.3 Dichiarazione delle frequenze annuali di impiego dei prodotti premianti/offerti per la preparazione dei pasti indicati nel menù	pag. 81

6.5.9 Manuale operativo per le attività delle commissioni mensa/comitato familiari/commissioni vitto	pag. 81
6.5.10 Progetti di educazione alla cultura del cibo e della sostenibilità	pag. 85
6.5.11 Certificazioni	pag. 86
6.6 Verifica della qualità igienica del servizio	pag. 87
Bibliografia e sitografia	pag. 96

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

Lo scopo di queste linee guida, adottate con DRG 1934/2021, è di **fornire un supporto agli enti pubblici e alle organizzazioni private chiamati a gestire l'esternalizzazione dei servizi di ristorazione collettiva.**

Raccolgono **indicazioni tecnico – gestionali destinate alle stazioni appaltanti** che potranno adattare, modificare e completare i modelli e gli schemi forniti in funzione delle proprie esigenze.

Le Linee Guida si propongono di 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, coerenti con i principi dello sviluppo sostenibile.**

Il documento è articolato in una parte introduttiva, le aree di qualificazione del servizio, i contenuti tecnici ed i documenti di gara.