



LINEE DI INDIRIZZO PER LA DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI PRODOTTI ALIMENTARI

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

*Direzione centrale salute, integrazione socio sanitaria,
politiche sociali e famiglia*

*Progetto grafico:
Ufficio stampa Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia*

*Stampa:
Centro stampa regionale
Servizio provveditorato e servizi generali*

PREMESSA

Il presente documento sulla distribuzione automatica di alimenti, dedicato alle pubbliche amministrazioni del Friuli Venezia Giulia e realizzato dalla Direzione Centrale Salute, Integrazione Socio Sanitaria, Politiche Sociali e Famiglia in collaborazione con Federsanità ANCI Friuli Venezia Giulia, rappresenta uno dei numerosi passi indicati dagli obiettivi dei più recenti documenti pubblicati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), volti a prevenire e controllare la crescente incidenza delle malattie croniche non trasmissibili. Le strategie mirano a ridurre l'esposizione della popolazione a fattori di rischio modificabili e contemporaneamente a rafforzare le capacità degli individui nel compiere scelte più salutari.

Le azioni specifiche previste nel settore della distribuzione automatica di alimenti (vending) evidenziano come le organizzazioni pubbliche sono speciali stakeholder, capaci da un lato di creare e garantire ambienti promotori di salute attraverso la disponibilità di alimenti nutrizionalmente bilanciati, e dall'altro di supportare campagne di informazione rivolte ai consumatori per incoraggiare comportamenti protettivi.

Tra gli atti a carattere intersettoriale elaborati dall'OMS e recepiti da tutti gli Stati della Regione Europa, si richiama il programma Guadagnare Salute che il Ministero della Salute ha declinato a livello nazionale, regionale e locale, e che coinvolge anche le organizzazioni pubbliche nell'impegno a "consolidare una cultura alimentare fondata sui principi del vivere sano, del rispetto ambientale, della qualità, della scoperta della propria identità individuale e collettiva" e prevede l'offerta nei distributori automatici di spuntini di buon valore nutrizionale.

In relazione alla continua crescita del settore vending, alla sua capillare presenza sul territorio e al gran numero di cittadini che lo utilizzano, queste linee di indirizzo della Regione Friuli Venezia Giulia, attraverso una strategia trasversale, vogliono valorizzare il potenziale sempre più rilevante dei distributori automatici di alimenti, orientando la loro offerta alla tutela del diritto ad un'alimentazione adeguata e ai criteri di sostenibilità, arricchendo l'insieme delle azioni previste dai programmi regionali volti ad attuare i preziosi principi racchiusi nell'affermazione salute in tutte le politiche.

Maria Sandra Telesca

Assessore alla salute, integrazione socio sanitaria, politiche sociali e famiglia

LINEE DI INDIRIZZO PER LA DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI
PRODOTTI ALIMENTARI

Questo opuscolo, redatto da un gruppo multidisciplinare di professionisti del Servizio Sanitario Regionale e di Federsanità ANCI FVG, è finalizzato a rendere disponibili i contenuti tecnici che, in sede di predisposizione delle gare d'appalto, possono consentire una puntuale valorizzazione della qualità del servizio richiesto, tenendo conto in primo luogo dell'equilibrato rapporto tra prezzo/caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari offerti e di altri aspetti di qualificazione della prestazione, in sintonia con le normative europee. Le indicazioni inserite nello schema **Pausa salute**, riprese dalla delibera della giunta regionale 1305/08, integrano le attuali raccomandazioni nutrizionali riportate nei piani d'azione dell'OMS – Regione Europa. Tali atti 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. Tra questi riferimenti richiamiamo:

- ▶ lo stimolo a consumare quotidianamente almeno 400 gr di frutta e verdura;
- ▶ 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;
- ▶ l'eliminazione dai prodotti alimentari degli acidi grassi trans e la loro completa sostituzione con acidi grassi polinsaturi;
- ▶ il contenimento delle calorie per porzione.

Si tratta di raccomandazioni essenziali per promuovere una dieta salutare mediante l'utilizzo di prodotti alimentari equilibrati nel profilo quali – quantitativo, da rendere disponibili nella distribuzione automatica presente negli ambienti delle organizzazioni pubbliche e/o sanitarie. Tenuto conto che in questi contesti i fuori pasto sono spesso rappresentati da alimenti acquistati dai distributori automatici, risulta evidente il potenziale in guadagno di salute che il vending può svolgere a livello collettivo sia per la pronta disponibilità di snack bilanciati che per la componente informativa e educativa: i consumatori si abituano a utilizzare le porzioni corrette e ciò può contribuire al miglioramento dei loro stili di vita. A partire dal coinvolgimento dei dipendenti e utenti delle istituzioni pubbliche, e in particolare quelle sanitarie, sarà possibile promuovere un continuo sviluppo della disponibilità di alimenti promotori di salute attraverso assortimenti via via crescenti.

Le proposte espresse tengono conto, oltre che della qualità nutrizionale, anche di altre caratteristiche che riguardano la salubrità, la genuinità degli alimenti e la tutela dell'ambiente, riprendendo i principi della Dichiarazione di Parma su Salute e Ambiente. 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.

(vedi criteri in tabella 2)

GUADAGNARE SALUTE

PER ORIENTARE NELLA VALUTAZIONE DEI PRODOTTI OFFERTI PER
INDIRIZZARE L'OFFERTA DI PRODUTTORI, DISTRIBUTORI E CONFEZIONATORI

tabella 1

Pausa salute	Apporto calorico ≤ 150 kilocalorie/porzione	Apporto calorico ≤ 20 kilocalorie/100 ml	Apporto di grassi saturi ≤ 1.1 grammi/ 100 grammi
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]	✓		✓

Legenda



Requisiti di qualità per i
prodotti **pausa salute**

» 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;
[3] saccarosio, fruttosio, glucosio, sciroppo di glucosio o di fruttosio o di mais;
[4] olio extra vergine oliva, di arachide, di girasole, di mais, di sesamo, burro.

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

GUADAGNARE SALUTE

PER ORIENTARE NELLA VALUTAZIONE DEI PRODOTTI OFFERTI PER
INDIRIZZARE L'OFFERTA DI PRODUTTORI, DISTRIBUTORI E CONFEZIONATORI

Apporto di sodio ≤ 0.4 grammi/100 grammi	Apporto di zuccheri semplici ≤ 20 grammi/100 grammi	senza zuccheri aggiunti [3]	impiego esclusivo oli e grassi: di alta qualità nutrizionale [4]
		✓	
	✓		
		✓	
		✓	
			✓
✓			✓
	✓		✓
✓	✓		✓

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.

A
L
L
E
G
A
T
IINDICAZIONI UTILI PER LA PREDISPOSIZIONE DI UNA
GARA RELATIVA ALL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
"RISTORO A MEZZO DISTRIBUTORI AUTOMATICI"

1. specificare oggetto e natura del servizio (evitando genericità).
Es.: "oggetto della procedura è l'affidamento del servizio di ristoro a mezzo distributori automatici di alimenti, bevande ed altri generi di conforto con funzionamento a denaro, a gettone od a schede prepagate (cd. chiave). I distributori dovranno essere collocati nei seguenti locali di proprietà (o nella disponibilità o in uso) dell'Amministrazione...";
2. indicare il numero e la tipologia dei distributori che debbono essere installati e lo spazio in cui gli stessi debbono essere installati; è possibile riservarsi la facoltà di assegnare ulteriori spazi e chiedere l'installazione di ulteriori distributori e lasciare la possibilità al futuro concessionario di proporre l'installazione di altri distributori;
3. subordinare la presentazione dell'offerta di partecipazione alla procedura all'effettuazione di un sopralluogo ai locali da parte degli aspiranti concorrenti;
4. prevedere il possesso da parte dei concorrenti dei previsti requisiti di idoneità professionale e di elementi di capacità economica e finanziaria e tecnico – professionale (es. fatturato complessivo per servizi identici, elenco servizi prestati, ecc...);
5. utilizzare il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, assegnando adeguato peso al criterio relativo all'elemento "qualità";
6. prevedere la prestazione di adeguate coperture assicurative a tutela sia dell'amministrazione (es. danni a locali e impianti) sia dei consumatori dei prodotti erogati (es. polizza RCT con adeguato massimale);

A

7. ricordare che dovranno trovare adeguata copertura i costi sostenuti dall'Amministrazione per voci quali, ad esempio consumo idrico ed elettrico che le apparecchiature comportano lo smaltimento dei rifiuti generati dall'utilizzo dei distributori automatici e la pulizia delle aree attigue ai distributori medesimi;
8. elencare con estrema cura gli obblighi e gli oneri a carico dell'affidatario, quali ad esempio:
 - 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;
 - fornitura ed installazione dei distributori previsti entro una data precisa dalla data di sottoscrizione del contratto;
 - garantire la conformità delle apparecchiature installate alle norme e alle prescrizioni previste e a quanto specificato in sede di offerta; predisporre un elenco – sempre aggiornato – delle apparecchiature installate;
 - obbligo di presentazione della documentazione relativa all'autorizzazione sanitaria/registrazione del deposito/magazzino dove sono conservati i prodotti oggetto di distribuzione;
 - 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;

A

- garantire la messa a disposizione dei prodotti previsti e il loro costante rifornimento;
- 9. specificare che il servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature installate ed il relativo costo sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità del concessionario;
- 10. prevedere che in caso di guasto, si provveda al ripristino del funzionamento del distributore automatico entro e non oltre un termine fisso (ore lavorative) dalla segnalazione del guasto;
- 11. prevedere specifiche caratteristiche per il personale addetto al servizio (qualificazione ed esperienza, frequenza di corsi di formazione in materia igienico sanitaria, ecc.);
- 12. prevedere la facoltà per l'ente appaltante di eseguire regolari verifiche sul rispetto delle prescrizioni contrattuali e riservare particolare attenzione ai controlli sulla qualità, quantità e tipologia dei prodotti alimentari in distribuzione (attenzione ai prodotti alimentari "aggiuntivi" eventualmente previsti nell'offerta);
- 13. prevedere 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;
- 14. prevedere fattispecie che legittimano l'amministrazione alla risoluzione del contratto.

A

OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA ELEMENTO QUALITA'

Si ribadisce l'opportunità 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;

A

- 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, igp, 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;

A

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.

A

tabella 2 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	

A

La tabella 2 riporta ulteriori valori attribuiti 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)

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.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2013). Vienna Declaration on Nutrition and Noncommunicable Diseases in the Context of Health 2020. Vienna.

