

Sicura 19 ottobre 2006 - Modena  
Celiachia e Ristorazione



## **Distribuzione automatica di alimenti e promozione della salute.**

### **La ricerca: capitolati d'appalto e progetti innovativi**

**d.ssa Emilia Guberti  
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione  
Dipartimento di Sanità Pubblica AUSL Bologna**

# I PRESUPPOSTI DEL PROGETTO

## PROCESSO

**Razionalizzazione del servizio di ristorazione ospedaliera a seguito della costituzione della nuova azienda sanitaria di Bologna**

(>1.100.000 pasti /anno per i degenti e 350.000 per gli operatori )

**Sviluppo di processi di coinvolgimento di pazienti, personale e comunità locale**

# Il Territorio



## Progetto di riorganizzazione Ristorazione Ospedaliera - OBIETTIVI

Sviluppare, nell'ambito della  
**RESPONSABILITA' SOCIALE D'IMPRESA,**  
percorsi tesi a :

- **SALVAGUARDARE GLI STANDARD DI LEGGE IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE, I REQUISITI NUTRIZIONALI E GLI ASPETTI DI COMFORT ALBERGHIERO**
- **SALVAGUARDARE L'AMBIENTE**
- ✓ **(STRUMENTI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE )**
- **SOSTENERE LE ECONOMIE LOCALI**
- **PROMUOVERE LA SOLIDARIETA' SOCIALE**

# UNA NUOVA OPPORTUNITA'

- ✓ Rinnovo trattativa privata servizio di ristoro mediante distributori automatici

OCCASIONE per

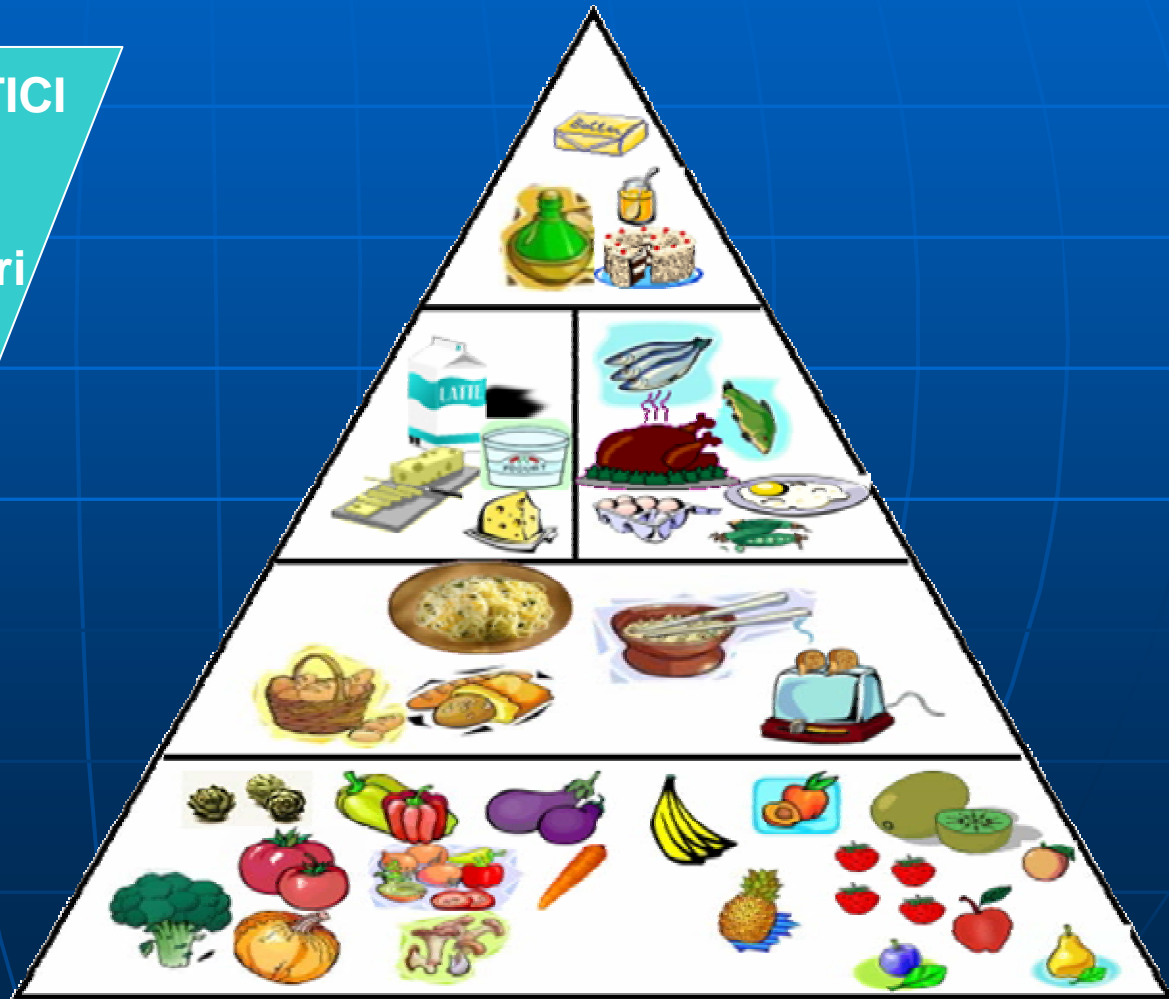
- ✓ Promuovere l'offerta di **scelte dietetiche sane per dipendenti ed utenti** strutture assistenziali

# Invertire la Piramide degli ALIMENTI nei Distributori Automatici

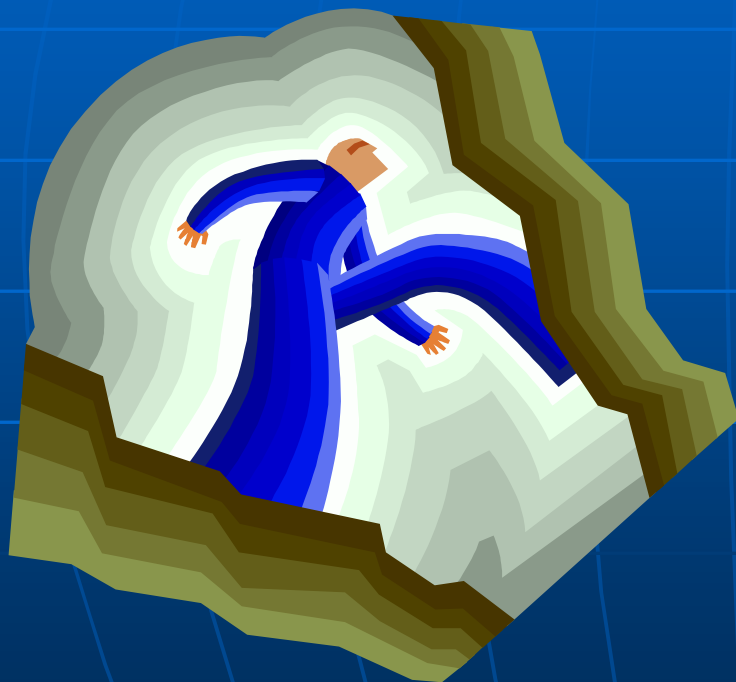
## DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Prodotti con eccesso  
di grassi saturi, zuccheri  
sale, conservanti

poveri di elementi  
protettivi



## ■ *Sfide*



# Promozione Stili Alimentari Protettivi per la Salute

Piano Nazionale per la prevenzione  
2005/2007

Prevenzione Malattie CV  
Diabete  
Obesità

**ALIMENTAZIONE** ed  
**ATTIVITA' MOTORIA**

# Per adulti in età lavorativa

- ✓ Promuovere l'offerta da parte dei datori di lavoro di **scelte dietetiche sane** nelle mense aziendali e **facilitare la pratica di un'attività motoria e sportiva** da parte dei dipendenti.



*Dare “voce” ai diretti interessati*  
**SONDAGGIO GRADIMENTO**  
**(CIBI E BEVANDE) DISTRIBUTORI AUTOMATICI**  
**STRUTTURE DELL’AZIENDA USL DI BOLOGNA**

Verificare opinione dei dipendenti/utenti dei distributori automatici (cibi e bevande) entro le strutture sanitarie dell’Azienda Usl, per **migliorare la qualità e l’offerta sia dei prodotti che del servizio**, raccogliendo elementi utili alla scelta del **nuovo fornitore.**

# Materiali e metodi

**marzo 2006**

proposto ai dipendenti dell'Azienda UsI di Bologna

## Questionario

- ✓ (12 domande a risposte singole, multiple e aperte)  
tramite la **Intranet Aziendale** ha raggiunto **oltre 4000 dipendenti** (pari al 50% del totale) invitati a rispondere per via telematica nell'arco di una settimana
- ✓ **elaborazione statistica** entro il mese di aprile 06
- ✓ **restituzione dei risultati** entro il mese di maggio 06

# I RISULTATI

**Risposte: 820 persone = 20 % interpellati**

**sesso :** 67% donne , 33 % di uomini

**età :** fra 18 e 65 anni

**professione:** 43 % inferm., ostetrici, ASV, fisiot., dietiste  
16 % tecnici sanitari, amministrativi  
13 % medici, biologi, veterinari, farmacisti

**sedi di lavoro:** 39 % ospedali  
27 % poliambulatori – poli sanitari  
11 % DSP, 8% DSM  
6 % D. generale 5 % , D. distretti sanitari

# I RISULTATI

**I distributori automatici di alimenti e bevande vengono usati:**

**28 % più volte al giorno**

**39 % 1 volta al giorno**

**26 % < 1 volta al giorno**

**2 % > 1 volta al mese**

**5 % < 1 volta al mese**

# I RISULTATI

## Consumo prodotti dei distributori automatici:

bevande calde	91,5%
bevande fredde	35,6%
snack	29,5%

**Il 57% degli intervistati si è dichiarato non soddisfatto dei prodotti forniti**

# I RISULTATI

**75% intervistati vorrebbe più possibilità di scelta e trovare nei distributori:**

**54% yogurt**

**51% frutta fresca**

**36% insalate**

**28% panini**

**27% prodotti alimentari biologici**

**25% prodotti dietetici light**

**30% prodotti del commercio equo-solidale**

**3% gelati**

# **I RISULTATI** migliorare il servizio

- a) manutenzione (mancato resto, mancata erogazione, sostituzione distributori rotti)
- b) referente per eventuali rimborsi e reclami
- c) pulizia
- d) attenzione ai cibi scaduti
- e) tempi di rifornimento considerando anche prefestivi
- d) se possibile ridurre i prezzi
- e) aumentare il numero dei distributori automatici

# PROPOSTE di miglioramento

Creare un **gruppo di “assaggiatori”** dei prodotti che saranno offerti dalle macchine distributrici sia per **scegliere** quelli migliori sia per **monitorare la loro qualità** nel corso del tempo.

Altre idee : creazione di un **‘angolo pausa ’** con sedie e tavolini, ed altri comfort (tovagliolini, fornetti scaldavivande, disponibilità di bottiglie di acqua da un litro e mezzo, di tovagliolini...)



# Il Capitolato

Nella stesura del successivo capitolato (luglio - settembre 06) si è tenuto conto delle indicazioni emerse dal sondaggio, ed oltre al prezzo è stata inserita (per la prima volta) **nel meccanismo di valutazione delle offerte la componente qualità (40%)**

# Requisiti per l'ammissione

- 1) Sottoscrizione “per accettazione” del **Capitolato Speciale**
- 2) Dichiarazione, del Legale Rappresentante della Ditta di impegnare la Ditta di accettazione di tutte le norme previste dalla lettera d'invito;
- 3) Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi del D.P.R. 445/2000
- 4) Indicazione del **CODICE DI ATTIVITA'** ai fini della compilazione del modello GAP previsto dalla normativa antimafia;
- 5) Certificato in conformità alle norme della serie UNI EN ISO 9001/2000;
- 6) Piano di Autocontrollo HACCP secondo le norme del D.Lgs. n. 155 del 26/5/97 e successive modificazioni ed integrazioni;
- 7) Deposito cauzionale provvisorio in ragione del 5 % dell'importo presunto di spesa nell'arco del.....

# Requisiti per ammissione

- a) Esperienza e specializzazione della Ditta nel campo del vending  
**Certificazione I.S.O. e di una Carta dei Servizi**
- b) Modalità operative di espletamento del servizio e condizioni migliorative rispetto a quelle richieste in capitolato
- c) Caratteristiche merceologiche e organolettiche dei prodotti offerti
- d) **Disponibilità di prodotti realizzati con limitato impiego di antiparassitari (a lotta integrata, biologici) e locali, senza impiego di OGM, di provenienza equo solidale, di prodotti destinati ad un pubblico specifico (es prodotti dietetici per celiaci, diabetici..)**
- e) **Proposte inerenti la promozione di corretti stili alimentari e di socialmarketing attraverso i distributori automatici**
- f) Tipologia (dove possibile indicare al classe energetica), anno di fabbricazione ed anno di introduzione sul mercato dei distributori da utilizzare;
- g) Relazione relativa al servizio di raccolta differenziata rifiuti

# Il Capitolato

I distributori dovranno essere:

- ✓ nuova fabbricazione e ultima generazione al momento dell'installazione;
- ✓ essere di facile pulizia e disinfettabili, garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- ✓ avere le superfici destinate al calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione e le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti, bevande;
- ✓ essere in regola con le norme in materia di etichettatura dei prodotti alimentari ;

# Il Capitolato

La Ditta aggiudicataria dovrà produrre, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, una lista dei prodotti che intende mettere in distribuzione con indicazione della marca e relative schede tecniche ivi compresa le indicazioni previste dall'etichettatura ai sensi del Decreto legislativo 27.01.1992, n. 109 e l'etichettatura nutrizionale, che dovrà essere approvata dall'Azienda

# Il Capitolato

Premia le ditte in grado di:

- 1) rendere disponibili nei distributori
  - ✓ **prodotti migliorativi sotto il profilo nutrizionale**  
(prodotti freschi: frutta e verdura, yogurth, panini)
  - ✓ **prodotti dietetici per celiaci, diabetici.**
- 2) sostenere proposte di promozione di corretti stili alimentari e più in generale di socialmarketing attraverso i distributori automatici *secondo contenuti e modalità da concordare con l'Azienda ed in coerenza con i Piani di Prevenzione Nazionali e Locali*.

# Il Capitolato

Premia le ditte in grado di

- 1) Rendere disponibili nei distributori
  - ✓ prodotti realizzati con limitato impiego di antiparassitari (a lotta integrata, biologici)
  - ✓ locali
  - ✓ senza impiego di OGM
  - ✓ di provenienza equo solidale
- 2) Prestare attenzione all' impatto ambientale
  - ✓ Contenere il consumo energetico
  - ✓ Assicurare razionale raccolta e smaltimento rifiuti

# Il Capitolato

E' previsto, inoltre, il monitoraggio dei consumi e del gradimento da parte degli utenti degli alimenti protettivi tramite un continuo feed-back utile anche a verificare il successo delle campagne di promozione della salute



## Estendere la rete delle collaborazioni

Attivare sinergie ed alleanze fra:

- ✓ Sanità pubblica (dipartimenti di prevenzione, servizi ospedalieri e territoriali di diagnosi e cura), SSN
- ✓ Imprese alimentari e loro associazioni
- ✓ Associazioni dei cittadini/utenti
- ✓ Mondo accademico
- ✓ Mass Media....

Mobilitare le risorse della comunità per identificare e risolvere i problemi di stili alimentari errati anche attraverso **ricerca di nuove intuizioni e soluzioni innovative**

**Grazie  
dell'attenzione !**

**Unità Operativa Igiene Alimenti e  
Nutrizione Az USL di Bologna  
via Gramsci 12- tel 051-6079828  
*e-mail mangiare sicuro@ausl.bo.it***