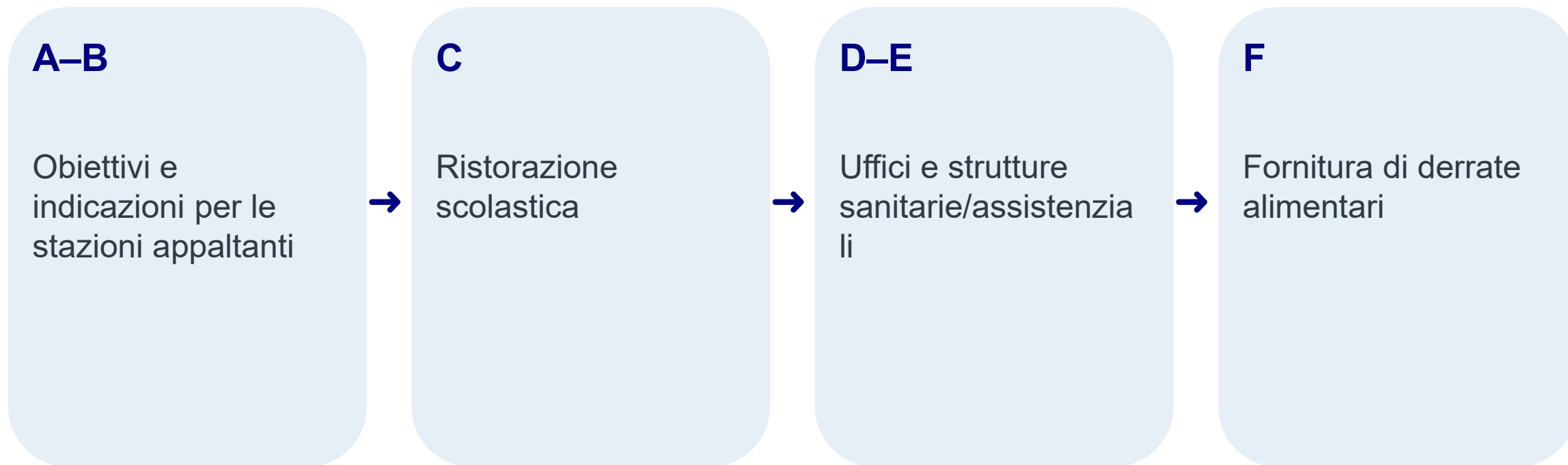


AENOR

**CAM RISTORAZIONE
COLLETTIVA
STRUTTURA, REQUISITI E
VERIFICHE**

Relatore: ing. Gianfranco Bruno



Scuole (§ C)

Asili nido, infanzia, primarie e secondarie.

Clausole contrattuali e criteri premianti.

Uffici (§ D)

Uffici, università e caserme.

Specifica tecnica sul menù, clausole e criteri premianti.

Strutture (§ E)

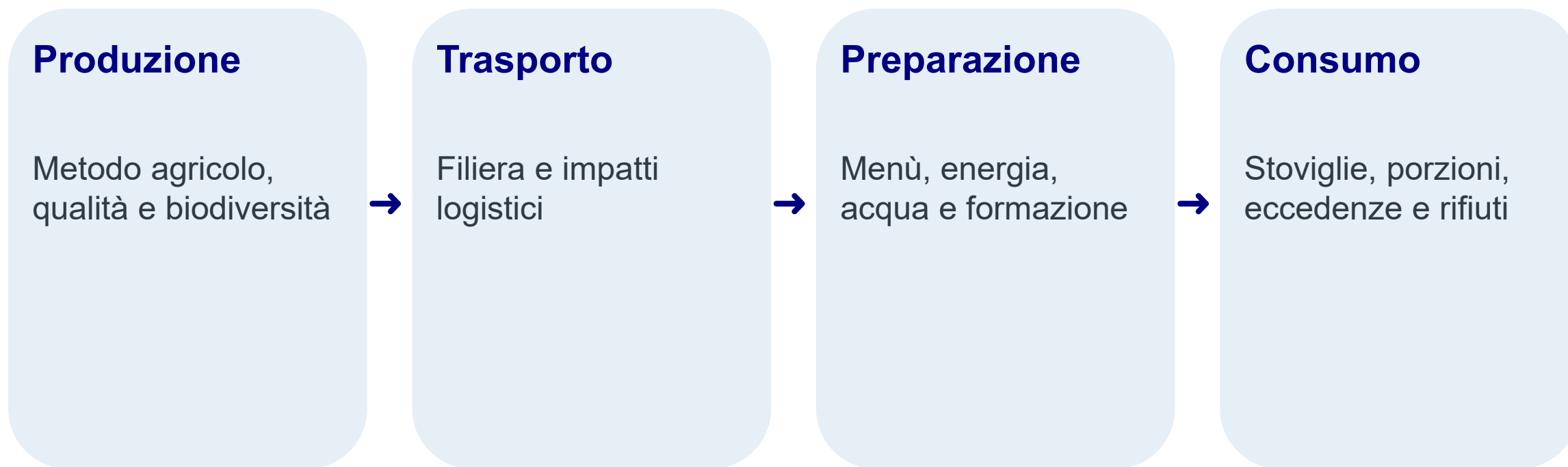
Ospedali, assistenza, sociosanitario e detenzione.

Menù e alimenti calibrati sugli utenti.

Derrate (§ F)

Acquisto di prodotti alimentari.

Specifiche tecniche per la destinazione e criteri premianti.



Il CAM collega requisiti delle derrate e organizzazione concreta del servizio.

Specifiche tecniche

Requisiti minimi della prestazione o fornitura.

Esplicite in D.a per il menù e F.a per le derrate.

Clausole contrattuali

Obblighi durante l'esecuzione: alimenti, informazione, sprechi, MOCA, pulizie e formazione.

Criteri premianti

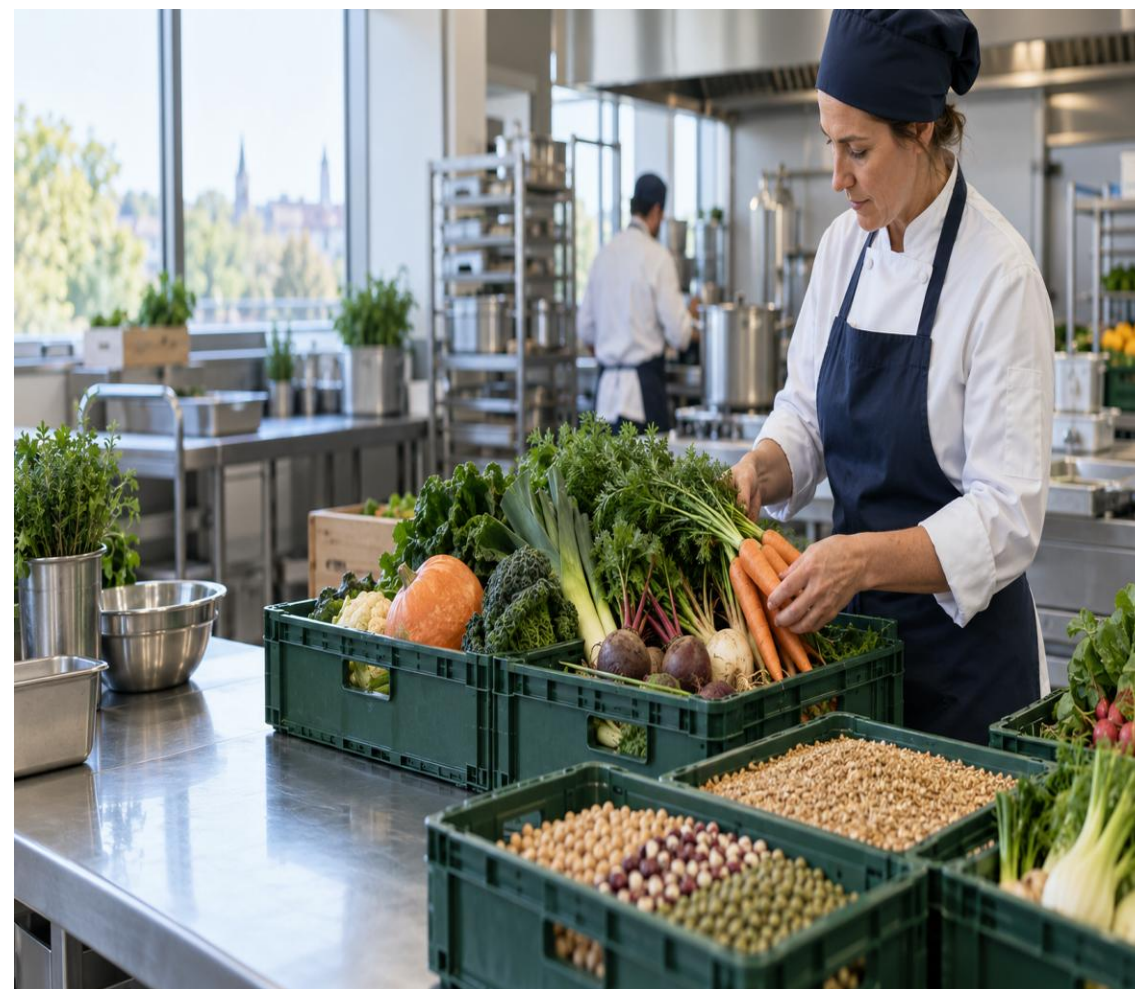
Punteggio tecnico per proposte migliorative, tra cui filiera corta, logistica e prodotti con ulteriori qualificazioni.

- Definire utenti, pasti, modalità di produzione e distribuzione, attrezzature e base d'asta coerente
- Scegliere la sezione C, D o E; nella fornitura delle derrate applicare la sezione F secondo la destinazione
- Tradurre ogni criterio applicabile in requisito, prova, frequenza e responsabile del controllo
- Per i servizi di ristorazione, il Codice vigente richiede il miglior rapporto qualità/prezzo

La verifica è trimestrale

I requisiti degli alimenti della sezione C.a.1 si misurano per categoria e, per molte quote, in peso su base trimestrale.

Fatture e documenti di trasporto devono essere riconducibili al contratto. Il DEC integra il controllo documentale con sopralluoghi.



Vegetali

Frutta, ortaggi, legumi e cereali: almeno 50% in peso biologici.

Frutta ulteriore: biologica o SQNPI/equivalente.

Carni e uova

Uova biologiche.

Bovina almeno 50% bio; ulteriore 10% qualificato se non bio.

Avicola almeno 20% bio; suina 10% bio o certificazione prevista.

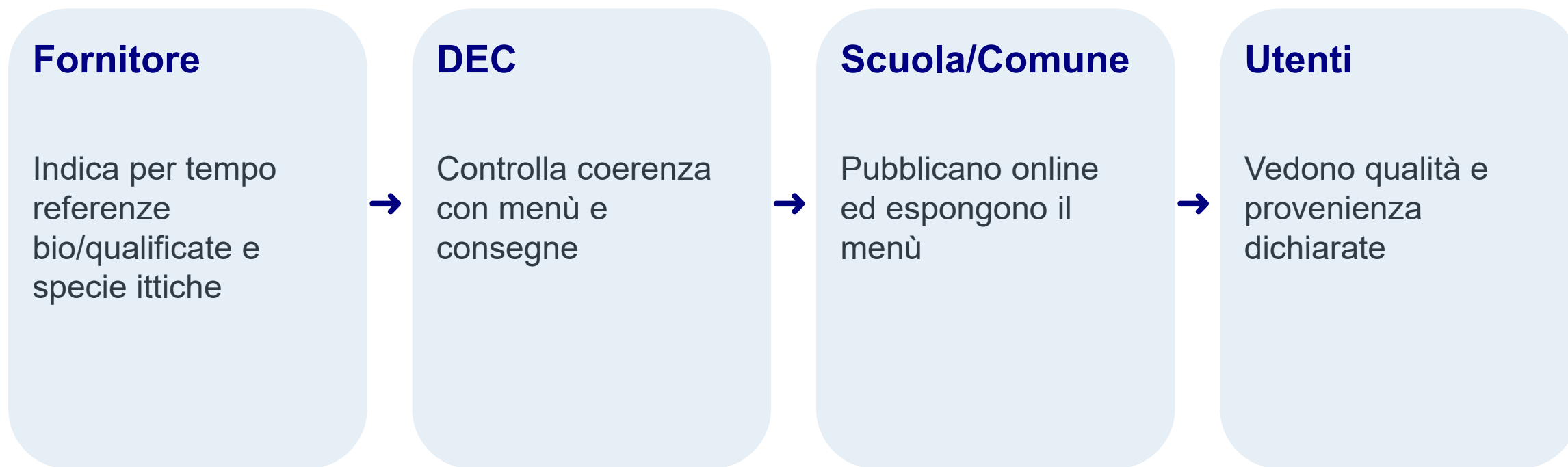
Altri prodotti

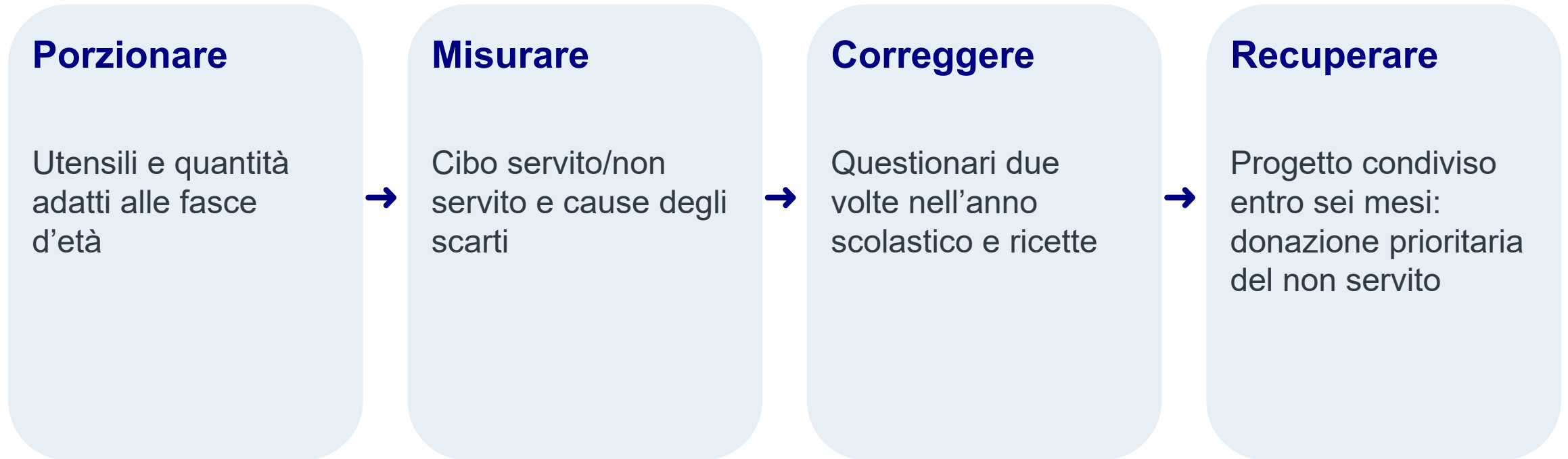
Salumi e formaggi: almeno 30% bio o, se indisponibili, qualificati.

Olio EVO: almeno 40% bio in capacità.

Pomodoro trasformato: almeno 33% bio.

- Ortofrutta stagionale secondo calendario ministeriale, allegato A o calendario regionale; limitazioni alla quinta gamma
- Pesce di origine FAO 37 o FAO 27, nel rispetto di taglia minima e stato degli stock
- Se si somministra pesce di allevamento, almeno una volta nell'anno scolastico biologico, SQNZ o da allevamento in valle
- La denominazione scientifica e l'area di cattura sostengono il controllo documentale





Rapporto quadrimestrale al DEC; responsabile della qualità comunicato entro 30 giorni.

MOCA

Stoviglie, posate e bicchieri riutilizzabili. Se mancano lavastoviglie e sussistono le condizioni, installazione entro tre mesi.

Monouso

Nell'intervallo o per esigenze particolari, monouso biodegradabile e compostabile UNI EN 13432.

Prevenzione

Riduzione di monodosi e monoporzioni salvo eccezioni; imballaggi riutilizzabili o riciclabili e raccolta differenziata.

Pulizie

Detergenti Ecolabel UE o equivalenti, o conformi ai CAM pertinenti. Controllo di prodotti e imballaggi in cucina e mensa.

Formazione

Porzionatura, tecniche di cottura e risparmio di acqua/energia. Programma svolto e partecipanti entro 60 giorni dall'avvio.

Attrezzature

Se la gara comprende nuove apparecchiature: efficienza energetica, requisiti sui refrigeranti e sulle lavastoviglie; schede alla consegna.

Filiera

Chilometro zero e filiera corta, con definizioni e prove del criterio.

Valorizzare impegni concretamente verificabili.

Servizio

Minore impatto della logistica e comunicazione rivolta agli utenti.

Derrate e lavoro

Ulteriori requisiti ambientali/sociali; acquacoltura e specie ittiche; verifiche delle condizioni di lavoro in filiera.

Il menù è una specifica tecnica

Dieta mediterranea, almeno un piatto vegetariano ogni giorno e un pasto interamente vegetariano almeno una volta ogni due settimane.

Menù stagionale e ricette compatibili con il recupero del cibo non servito.



Vegetali

Frutta, ortaggi, legumi e cereali: almeno 20% in peso biologici.

Ulteriore 10% dell'ortofrutta, se non bio, da produzione integrata certificata.

Carni e uova

Uova biologiche. Bovina e avicola: almeno 20% bio in peso. Suina: almeno 5% bio o certificazione prevista.

Altri prodotti

Salumi e formaggi: almeno 30% bio o qualificati.

Olio EVO: 40% bio in capacità.

Pomodoro trasformato: 33% bio.



Clausole

Stoviglie riutilizzabili;
prevenzione rifiuti; tovaglie
e detergenti conformi;
formazione; requisiti per
nuove attrezzature.

Criteri premianti

Varietà e modularità del
menù; chilometro zero e
filiera corta; qualificazioni
ulteriori; logistica; ittico;
tutela del lavoro.

Verifiche

Controllo in situ e
documenti fiscali del
trimestre con peso,
tipologia, caratteristiche e
riferimento al contratto.

Prima la destinazione clinica

La sezione E distingue neonatologia e pediatria, assistiti fino a 19 anni, adulti e personale.

I menù ospedalieri vanno differenziati per età e patologia. Per il personale si applicano menù e alimenti della sezione D.



Età 0–19

Per neonatologia e pediatria il testo prescrive molte derrate biologiche; per strutture assistenziali richiama in vari casi la sezione scolastica.

Adulti

Dieta mediterranea compatibile con condizioni cliniche; verificare la prescrizione per la specifica categoria di utenti.

Doppio flusso

Se bio e convenzionale condividono il centro cottura, separazione spaziale o temporale; procedure condivise con il DEC entro tre mesi.

Conformità

Verifiche di conformità e fornitura di prodotti con requisiti ambientali ulteriori.

Logistica e rifiuti

Riduzione degli impatti dei trasporti e dei rifiuti nei reparti di degenza.

Centro esterno

Sistemi EMAS/ISO 14001 o gestione etica della catena di fornitura; ulteriori criteri sui prodotti ittici.

Scuole

Applicare i requisiti degli alimenti della sezione C.a.1.

Uffici

Applicare i requisiti della sezione D.b.1.

Strutture

Applicare i requisiti della sezione E.a.1.

Origine e filiera

Chilometro zero e filiera corta secondo il criterio corrispondente della sezione C.

Prodotti

Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali; acquacoltura biologica, specie ittiche non a rischio e prodotti freschi locali.

Lavoro

Verifica delle condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura, secondo il criterio richiamato dalla sezione D.



Base di calcolo

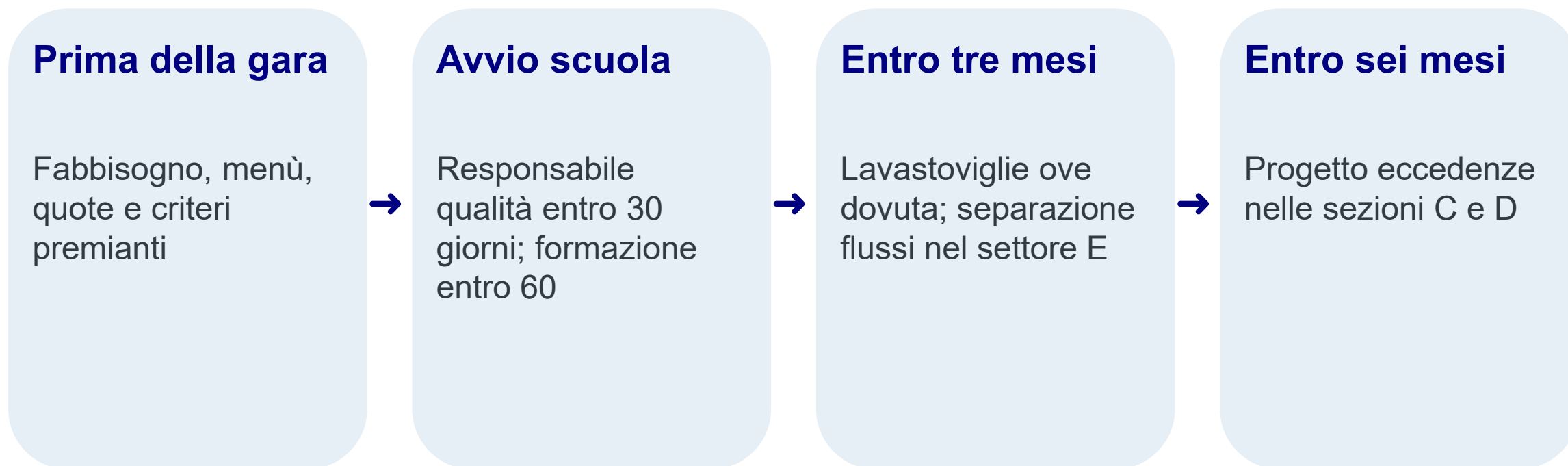
Individuare categoria, periodo trimestrale e unità prevista dal criterio: spesso il peso, per l'olio la capacità.

Numeratore

Quantità bio comprovata da fatture/DDT, etichette e qualificazioni; collegamento esclusivo al contratto.

Esito

Rapporto tra quantità conforme e totale di categoria. Integrare con controlli in cucina e mensa, anche senza preavviso.



Documenti

Controlla DDT, fatture, etichette, certificazioni e quantità per categoria e trimestre.

In situ

Sopralluoghi in centro cottura e mensa per alimenti, MOCA, detergenti, scorte e gestione dei rifiuti.

Correzioni

Legge i report su eccedenze e questionari; verifica azioni correttive e impegni premianti contrattualizzati.

Dal menù alla prova

Una mensa scolastica dichiara cereali biologici.

Il DEC verifica il menù, campiona DDT e fatture del trimestre, somma i pesi bio e complessivi per la categoria frutta, ortaggi, legumi e cereali, poi confronta il rapporto con la quota minima del 50%.



- Applicare le percentuali della scuola agli uffici o agli adulti ricoverati
- Scrivere “prodotti biologici” senza categoria, quota, unità e periodo di verifica
- Attribuire punti alla filiera corta senza le prove e le definizioni del criterio
- Trascurare la distinzione tra cibo servito e non servito nel recupero delle eccedenze
- Omettere il flusso documentale che consente al DEC di verificare le consegne

- Sezione corretta per ogni utenza e fornitura, con menù e quote coerenti
- Specifiche tecniche, clausole contrattuali e criteri premianti chiamati con il loro nome
- Documenti di prova, periodi di calcolo e controlli in situ definiti
- Report, responsabilità e scadenze dell'esecuzione inseriti nel contratto