

IL CAPITOLATO DI APPALTO

AMINA CIAMPELLA

TECNOLOGO ALIMENTARE

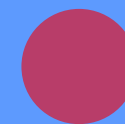
STUDIO.CIAMPELLA@GMAIL.COM

www.conviviumquality.com



non riusciamo a:

- ✓ tener conto della colazione consumata, o non consumata, a casa
- ✓ fornire uno spuntino a metà mattina a base di frutta evitando le merende portate da casa (Vi sono Comuni che lo effettuano!)
- ✓ individuare porzioni diverse per ogni diversa età
- ✓ individuare unità di misura delle porzioni che differenzino le necessità fisiologiche di ogni bambino e siano comprese dai bambini: un pugno, una mano, una manciata, un mestolo, una palla da tennis, una pallina da ping pong, un cucchiaino, un bicchiere ecc..
- ✓ tener conto della sazietà individuale, pur nel rispetto di regole condivise



**I bambini si basano
“naturalmente” sul loro senso di
fame o sazietà:
dovrebbero decidere da soli
quanto mangiare.**

**Con porzioni adatte a loro,
è più semplice «vuotare il piatto»,
senza doverli spingere a farlo.**





capitolato

- Qualità/prezzo
- Qualità pagata ed espressa
- Sostenibilità (BIO, Marchio)
- Equità sociale
 - sostenibilità,
 - Partecipazione nella definizione di qualità attesa e di indicatori di salute,
 - gusto giusto,
 - utile aziendale

- Qualità della comunicazione e del rapporto tra:
 - bambini,
 - Famiglie,
 - Autorità scolastica e sanitaria,
 - Fornitore del pasto,
 - Autorità responsabile del servizio.



INDICATORI

Progettazione del sistema

Preparazione del capitolato di appalto

Assegnazione dell'appalto

Approvvigionamento delle derrate

Preparazione delle vivande

Distribuzione delle vivande

Somministrazione e consumo

Programmazione dei menù

Programmazione della logistica

Programmazione del sistema di gestione

Programmi di educazione alimentare



1 SICUREZZA.

2 QUALITÀ NUTRIZIONALE.

3 QUALITÀ SENSORIALE E
SOSTENIBILE.



LA LOTTA AGLI SPRECHI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA:

NON CONSUMO

RIFIUTO

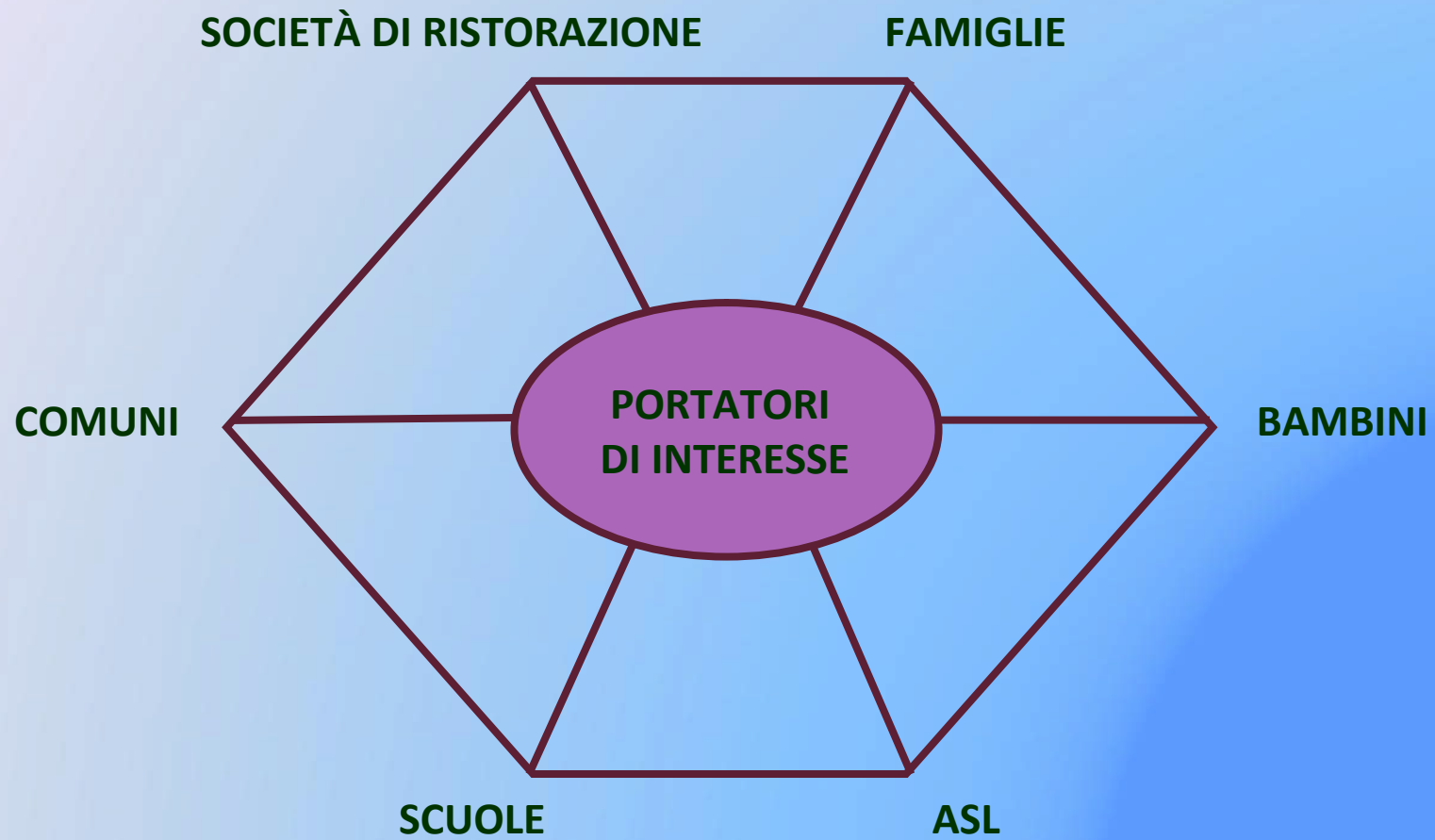
RIMANENZE

**Impiego e diffusione di un metodo per una
valutazione semplice e riproducibile**

Definizione di indicatori misurabili

Progetto condiviso di cambiamento





COSTI, CONSUMI E SPRECHI: VALUTAZIONE PONDERATA

DISTRIBUZIONE: SELF SERVICE IN SENSO AMPIO

PIATTO TRIS

MONOPIATTO

DEFINIZIONE DI REGOLE NELLE PORZIONI

**FILIERA: VERSO UNA FILIERA PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA,
DIFFERENZIATA DALLA GDO**

MENU: ESCLUSIONE DELLE SCELTE NON SANE!!!