



**LINEE DI INDIRIZZO  
PER I CAPITOLATI D'APPALTO  
PER LA DISTRIBUZIONE AUTOMATICA  
DI PRODOTTI ALIMENTARI**

## ***Presentazione***

Un'alimentazione equilibrata e corretta, gradevole ed accettabile, costituisce un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute.

A tale riguardo il settore della distribuzione automatica può giocare un ruolo centrale in quanto in grado di influenzare le scelte alimentari.

Nel settore vending, sarebbe quindi di fondamentale importanza sia elevare il livello qualitativo degli snack, mantenendo saldi i principi di sicurezza igienica, di qualità nutrizionale e organolettica, sia favorire scelte alimentari nutrizionalmente corrette.

In particolare, la distribuzione automatica riveste una grande importanza sia per la sua estensione sul territorio, in spazi pubblici e privati, sia per il numero e la molteplicità degli utenti che possono usufruire del servizio stesso: si dimostra infatti un servizio accessibile ad una vasta gamma di utenza e può considerarsi a tutti gli effetti uno strumento importante per poter raggiungere obiettivi quali l'educazione e la promozione alla salute.

Il capitolato è il documento nel quale vengono espressi i vincoli contrattuali che l'Ente committente intende richiede ai propri appaltatori. Nella sua formulazione bisognerebbe porre particolare attenzione anche alla qualità dei prodotti.

Il documento qui proposto nasce in seguito al percorso che l'Asl di Brescia ha intrapreso con le Aziende Sanitarie pubbliche e private accreditate e alcune Scuole Secondarie di secondo grado, nell'ambito del Progetto "Strategie comuni e integrate di promozione di sani stili di vita", nel campo della distribuzione automatica di snack.

Conseguentemente alle redazioni degli elaborati "CRITERI PER LA SCELTA DEI PRODOTTI PER DISTRIBUTORI AUTOMATICI" e "SPECIFICHE TECNICHE – SNACK SALUTARI NEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI", è nata l'esigenza di creare delle linee di indirizzo che potessero guidare nella scelta di tali snack nei bandi di gara per capitolati d'appalto.

## ***La struttura del capitolato d'appalto***

Tra gli argomenti che vengono in linea generale indicati nei capitolati della distribuzione automatica, si possono trovare i seguenti punti:

- Oggetto del servizio
- Caratteristiche di funzionamento del servizio
- Requisiti di accesso
- Obblighi della ditta aggiudicataria
- Modalità di aggiudicazione del servizio
- Caratteristiche dei prodotti offerti
- Tutela della qualità del servizio
- Caratteristiche tecniche, quantità dei distributori e luoghi di installazione
- Certificazione di qualità
- Oneri a carico del gestore

Nel presente documento verranno sviluppati solo i titoli sotto indicati perché ritenuti importanti nel sostenere il raggiungimento di obiettivi di promozione alla salute.

### ***1. Oggetto del servizio***

In questo articolo è opportuno venga esplicitato che il servizio in oggetto deve favorire la promozione di sani stili di vita attraverso la fornitura di prodotti consoni al mantenimento di un buon stato di salute.

## ***2. Caratteristiche dei prodotti offerti***

I prodotti inseriti nei distributori dovranno preferibilmente avere le caratteristiche sotto elencate in quanto, oltre a garantire una maggiore salute nella popolazione, favoriscono un consumo responsabile e contribuiscono al sostegno dell'ambiente.

I prodotti dovranno preferibilmente:

- 1) essere di 1<sup>a</sup> qualità/scelta;
- 2) avere caratteristiche igienico-sanitarie migliorative;
- 3) essere a filiera corta, cioè confezionati a breve distanza dal luogo di consumo e/o che abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare al consumatore;
- 4) essere freschi;
- 5) nel caso di prodotti freschi, essere di stagione e conservati in atmosfera modificata;
- 6) essere prodotti DOP (Denominazione di origine protetta), IGP (Indicazione geografica protetta), STG (specialità tradizionale garantita) e altre connotazioni locali;
- 7) provenire da agricoltura biologica, dal commercio equo solidale o da produzione integrata;
- 8) essere destinati anche ad un pubblico specifico (es. prodotti senza glutine, senza latte, senza uova);
- 9) non derivare da OGM e non contenere OGM o sostanze indesiderate;
- 10) provenire da ditte autorizzate ed essere confezionati, etichettati, trasportati e conservati secondo la normativa vigente.

Inoltre, così da garantire la presenza nei distributori di prodotti salutari, è fortemente consigliato prevedere nel capitolato d'appalto anche le caratteristiche nutrizionali dei prodotti offerti.

### ***2.1 Caratteristiche nutrizionali***

Particolare attenzione dovrà essere prestata alla proposta dei seguenti prodotti.

#### ***2.1.1 FRUTTA***

Per gli spuntini di frutta fresca si potrebbero omettere i limiti calorici o di nutrienti ma vista la particolarità di alcuni snack che possono eccedere le indicazioni (es.: cocco fresco), è preferibile, per scegliere quale frutta inserire nei distributori, verificare (in ordine):

- **Kilocalorie:** per porzione non dovrebbero superare il valore di 150;
- **Lipidi totali:** non dovrebbero superare i 5 g per porzione (è consentito un limite massimo di tolleranza di + 0,5 g);

Nel caso della macedonia preferire quella senza zucchero e con il limone come unico conservante.

Si consiglia di preferire gli spuntini con la maggior quantità di fibra, quando indicata.

Nel caso della frutta frullata confezionata è importante verificare che la percentuale di frutta contenuta sia del 100% e che non ci sia zucchero aggiunto.

#### ***2.1.2 SNACK DOLCI (Merendine da forno, merendine da frigo, snack al cioccolato, gelati)***

Per scegliere quali snack dolci inserire nei distributori è importante verificare (in ordine):

- **Kilocalorie:** per porzione non dovrebbero superare il valore di 150;
- **Lipidi totali:** non dovrebbero superare i 5 g per porzione (è consentito un limite massimo di tolleranza di + 0,5 g). La riduzione dell'introito di grassi allontana possibili conseguenze sulla salute a lungo termine, limita il calo dell'attenzione e l'aumentata sonnolenza dopo l'assunzione. Inoltre, gli snack con maggior contenuto di grassi sono meno sazianti;
- **Tipologia di grassi aggiunti:** nell'elenco degli ingredienti dovrebbe comparire olio extravergine di oliva o olio monoseme (di arachide, di mais, di girasole) mentre non devono comparire i grassi vegetali idrogenati;

- **Carboidrati:** diversi studi indicano che le migliori performance si hanno con un contenuto di carboidrati pari a 25 g per spuntino (range indicativo compreso tra 22 e 28 grammi). Inoltre, tale contenuto, migliora l'umore e attenua la fame.

Si consiglia di preferire gli spuntini con la maggior quantità di fibra, quando indicata.

### **2.1.3 SNACK SALATI (Cracker, schiacciatine, salatini, patatine)**

Per scegliere quali snack salati inserire nei distributori è importante verificare (in ordine):

- **Kilocalorie:** per porzione non dovrebbero superare il valore di 150;
- **Lipidi totali:** non dovrebbero superare i 5 g per porzione (è consentito un limite massimo di tolleranza di + 0,5 g). La riduzione dell'introito di grassi allontana possibili conseguenze sulla salute a lungo termine, limita il calo dell'attenzione e l'aumentata sonnolenza dopo l'assunzione. Inoltre, gli snack con maggior contenuto di grassi sono meno saziati;
- **Tipologia di grassi aggiunti:** nell'elenco degli ingredienti dovrebbe comparire olio extravergine di oliva o olio monoseme (di arachide, di mais, di girasole) mentre non devono comparire i grassi vegetali idrogenati;
- **Carboidrati:** diversi studi indicano che le migliori performance si hanno con un contenuto di carboidrati pari a 25 g per spuntino (range indicativo compreso tra 22 e 28 grammi). Inoltre, tale contenuto, migliora l'umore e attenua la fame.

Si consiglia di preferire gli spuntini con la maggior quantità di fibra, quando indicata.

### **2.1.4 YOGURT E GELATI CONFEZIONATI**

Per scegliere quali yogurt o gelati confezionati inserire nei distributori è importante verificare (in ordine):

- **Kilocalorie:** per porzione non dovrebbero superare il valore di 150. Nello yogurt, qualora non fossero indicate le Kilocalorie per porzione, controllare che le calorie per 100 g non siano superiori a 122;
- **Lipidi totali:** non dovrebbero superare i 5 g per porzione (è consentito un limite massimo di tolleranza di + 0,5 g). La riduzione dell'introito di grassi allontana possibili conseguenze sulla salute a lungo termine, limita il calo dell'attenzione e l'aumentata sonnolenza dopo l'assunzione. Inoltre, gli snack con maggior contenuto di grassi sono meno saziati;
- **Edulcoranti:** non dovrebbero comparire nell'elenco degli ingredienti;
- Preferire yogurt ai cereali, yogurt da bere contenenti fermenti **Probiotici / Prebiotici e/o Frutta;**

Si consiglia di preferire quelli con la maggior quantità di fibra, quando indicata.

### **2.1.5 BEVANDE IN GENERE (Succhi di frutta, tè, camomilla, bevande gassate, bevande isotoniche)**

Ognuna delle bevande sopra indicate dovrebbe essere considerata come un vero e proprio spuntino e, pertanto, non andrebbe consumata insieme agli alimenti dolci e/o salati bensì in alternativa ad essi. L'unica bevanda che potrebbe essere abbinata liberamente a qualsiasi alimento fresco o confezionato consumato durante gli spuntini è l'acqua, che deve essere naturale, gassata e eventualmente leggermente gassata.

Per scegliere quali bevande inserire nei distributori, è importante verificare (in ordine):

- **Edulcoranti:** non dovrebbero comparire nell'elenco degli ingredienti;
- **Kilocalorie:** per porzione non dovrebbero superare il valore di 150;
- **Zuccheri:** in presenza di alimenti ricchi di zuccheri solubili (maggiore >65% delle calorie) e poveri di fibre, è necessario controllare il contenuto calorico degli spuntini;

- **Percentuale di succo o purea o frutta:** nei succhi di frutta è consigliabile controllare che nella confezione del prodotto sia riportata la % di succo o purea o frutta (es. di arancia, di ananas, ecc.). È opportuno scegliere i prodotti che ne contengono almeno il 70% e preferibilmente il 100 %;
- Utilizzare succhi di frutta senza zuccheri e senza dolcificanti aggiunti;
- Anche per tè e camomilla in bottiglia o brik o bicchierino, controllare che nella confezione del prodotto sia riportata la % di succo di frutta ed è opportuno scegliere i prodotti che ne contengono almeno il 10%. La stessa percentuale di succo o purea o frutta (es. di arancia, di ananas, ecc.) è consigliabile anche nelle bibite gassate e in quelle isotoniche.

#### TABELLA RIASSUNTIVA DEI PUNTEGGI

L'amministrazione aggiudicatrice può fissare nel capitolato tecnico il peso relativo a diversi parametri: considerando l'obiettivo di salute che si vuole perseguire con l'offerta di prodotti salutari nei distributori, si consiglia di attribuire i punteggi tenendo in particolare considerazione le caratteristiche nutrizionali dei prodotti sopraelencati, le caratteristiche di funzionamento del servizio e la certificazione di qualità.

PARAMETRO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
A) Offerta economica	
<b>Totale</b>	<b>50</b>
B) Qualità del servizio	
B1) Caratteristiche dei prodotti offerti	
<i>Frutta</i>	
<i>Snack dolci</i>	
<i>Snack salati</i>	
<i>Yogurt e gelati confezionati</i>	
<i>Bevande</i>	
Prodotti a filiera corta	
Prodotti freschi	
Prodotti locali	
Prodotti da agricoltura biologica	
Prodotti equo solidali	
Prodotti da produzione integrata	
Prodotti destinati ad un pubblico specifico (es. prodotti senza glutine, senza latte, senza uova)	
Non derivare da OGM e non contenere OGM o sostanze indesiderate	
<b>Sub-totale</b>	<b>40</b>
B2) Caratteristiche di funzionamento del servizio	<b>6</b>
B3) Certificazione di qualità	<b>4</b>
<b>Totale</b>	<b>50</b>

### 3. Caratteristiche di funzionamento del servizio

Nelle caratteristiche di funzionamento del servizio va prevista la disponibilità del Gestore che si aggiudica l'appalto a partecipare/realizzare iniziative di promozione della salute, quali ad esempio l'utilizzo del distributore o dell'area adiacente per la diffusione di messaggi (manifesti, video, simboli relativi a specifiche iniziative non commerciali, ecc.) sui temi di sanità pubblica e consumo responsabile.

Il gestore dovrà inoltre essere disponibile, durante tutta la durata del contratto, a collaborare con l'amministrazione aggiudicatrice per l'individuazione e il controllo degli alimenti e delle bevande e a farsi carico del ritiro di tutti i prodotti in scadenza non consumati prevedendo un sistema di valutazione e riutilizzo delle eccedenze.

È possibile richiedere che i distributori automatici segnalino in maniera adeguata all'utenza:

- i prodotti freschi,
- i prodotti locali,
- i prodotti da agricoltura biologica,
- i prodotti provenienti dal mercato equo solidale,
- i prodotti destinati ad un pubblico specifico.

Inoltre si ritiene importante richiedere che su ogni macchina siano ben visibili le etichette con l'indicazione della marca e la composizione dei prodotti in distribuzione.

Dovrà essere previsto che l'Azienda possa effettuare controlli qualitativi e quantitativi, con ricorso anche ad analisi presso laboratori competenti, senza che la ditta possa rifiutarsi, pena la rescissione del contratto.

#### **4. Certificazione di qualità**

Al fine di identificare la qualità dei prodotti e/o del servizio erogato è opportuno richiedere le seguenti Certificazioni di qualità:

- Certificazioni UNI EN ISO 9000 o equivalenti, relative alla qualità del servizio offerto.
- Certificazioni della serie ISO 14001, EMAS o equivalenti, che dimostrano sensibilità verso tematiche ambientali (es: mezzi a metano o a GPL).
- Standard per la Responsabilità sociale SA 8000 o equivalenti.

Alla ditta che presenterà tali certificazioni potrà essere attribuito un punteggio maggiore.

#### **BIBLIOGRAFIA**

- Linee guida distributori automatici di alimenti – indicazioni, ULSS20 Verona  
(link:[http://prevenzione.ulss20.verona.it/distributori\\_alimenti\\_indicazioni.html](http://prevenzione.ulss20.verona.it/distributori_alimenti_indicazioni.html))
- Linee di indirizzo per i capitolati d'appalto per la distribuzione automatica di alimenti -  
(link:<http://www.marketingsociale.net/mkts/07.htm> )

## Allegato 1- Check list

La check list sotto riportata può costituire un agile strumento per presidiare e verificare che gli aspetti rilevanti per la promozione della salute all'interno di un capitolato siano stati inseriti.

PARAMETRO	PRESENZA	ASSENZA
<b>Oggetto del servizio</b>		
- Riferimenti alla promozione della salute		
<b>Caratteristiche dei prodotti offerti</b>		
- Alimenti di 1^ qualità/scelta;		
- Prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative;		
- Prodotti a filiera corta		
- Prodotti freschi		
- Prodotti di stagione e conservati in atmosfera modificata		
- Prodotti locali		
- Prodotti di agricoltura biologica		
- Prodotti del commercio equosolidale o di produzione integrata		
- Prodotti per un target specifico		
- Prodotti non derivanti da OGM e non contenenti OGM o sostanze indesiderate		
<b>Caratteristiche nutrizionali dei prodotti offerti</b>		
- Presenza di un sottocapitolo che descrive le caratteristiche nutrizionali che individuano lo snack salutare		
- <i>Frutta</i>		
- <i>Snack dolci</i>		
- <i>Snack salati</i>		
- <i>Yogurt e gelati confezionati</i>		
- <i>Bevande</i>		
<b>Caratteristiche di funzionamento del servizio</b>		
- Prevista la disponibilità del Gestore di promuovere iniziative di promozione della salute		
- Prevista la disponibilità da parte del gestore a collaborare con l'Ente aggiudicatore per l'individuazione e il controllo degli alimenti e delle bevande		
- Prevista la disponibilità da parte del gestore a farsi carico del ritiro dei prodotti in scadenza prevedendo un sistema di valutazione e riutilizzo delle eccedenze		
- Presenza di cartellonistica o altro che segnala in maniera adeguata le tipologie di prodotti all'utenza		
- Presenza sui distributori di etichette con l'indicazione della marca e della composizione dei prodotti in distribuzione		
<b>Certificazione di qualità</b>		
- Certificazioni UNI EN ISO 9000 o equivalenti		
- Certificazioni della serie ISO 14001, EMAS o equivalenti		
- Standard per la Responsabilità sociale SA 8000 o equivalenti.		