

FAX SIMILE

SCHEMA DI PROGETTO

BANDO per l’assegnazione di contributi a soggetti erogatori di pasti senza glutine somministrati nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche

Riferimenti a norme ed atti specifici in tema di celiachia:

- Legge 123/2005, art. 4
- Provvedimento 16 marzo 2006, Accordo tra il Ministro della Salute, le Regioni, e le Province autonome, per la definizione dei criteri per la ripartizione dei fondi del Ministero della Salute di cui agli articoli 4 e 5 della legge 4 luglio 2005;
- Delibera Giunta Regione Toscana 1036/2005
- Delibera Giunta Regione Toscana 559/2008
- Delibera Giunta Regione Toscana 504/2008 : Allegato 1,
- Decreto dirigenziale Regione Toscana, n. 6819/2008

SCHEMA di PROGETTO

1. **TITOLO del progetto:** _____

2. **SOGGETTO RICHIEDENTE IL CONTRIBUTO**

Denominazione _____

Sede legale (indirizzo: via, n. civico, cap, città) _____

Recapito telefonico _____

Responsabile legale _____

Struttura organizzativa coinvolta	Nominativo responsabile	Tel.

Responsabilità nell'ambito del progetto	Nome e cognome	Ruolo	Num telefono e indirizzo e-mail
RESPONSABILE del PROGETTO:			

3. **DESTINATARI CHE USUFRUISCONO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI PER CELIACI**

a. _____

b. _____

c. _____

4. **RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE AL BANDO:**

(barrare una delle seguenti opzioni)

Azione 1 - Miglioramento del servizio di erogazione pasti per celiaci

Azione 2 - Avviamento del servizio di erogazione pasti per celiaci

5. **SEDE OPERATIVA IN CUI SI REALIZZA IL PROGETTO**

(specificare indirizzo: via, n. civico, cap, città e recapito telefonico)

Recap. telefonico _____

6. ALTRI ENTI e SOGGETTI EVENTUALMENTE COINVOLTI NEL PROGETTO

Soggetti esterni	Nominativo referente	Tel. - e-mail

7. TEMPI complessivi di realizzazione del progetto (specificare mese e anno):

- inizio:

- fine:

8. PREMESSA e MOTIVAZIONE del progetto (max.5 righe)

.....

9. OBIETTIVI

OBIETTIVI GENERALI
Descrizione

Tabelle per la determinazione del punteggio

Azione 1 - Miglioramento del servizio di preparazione di pasti senza glutine

Saranno oggetto di valutazione gli elementi che fanno capo alle seguenti macroaree:

- volume dell'attività, max 10 punti
- procedure di autocontrollo (riferimenti: piano HCCP, formazione del personale, acquisti presso fornitori), max 40 punti
- risorse (attrezzature, omogeneità del menù per il celiaco rispetto a quello comune), max 40 punti
- valutazione cliente, max 10 punti

Tabella con indicazione degli elementi di cui all'Azione 1 che saranno oggetto di valutazione e relativi punteggi:

Elementi	Risposte	Punteggio	Documentazione da allegare unitamente al progetto
1. numero dei pasti senza glutine erogati a utenti celiaci nell'anno 2009:	- da 1 a 5	2	Dichiarazione del num. utenti che hanno usufruito del pasto senza glutine
	- da 6 a 10	4	
	- da 11 a 15	6	
	- da 16 a 20	8	
	- da 21 in poi	10	
2. Presenza del piano di autocontrollo specifico per la produzione di pasti senza glutine come previsto dalla DGRT 1036/2005	SI	10	Copia della parte specifica HCCP
	NO	0	
3. Coerenza del percorso formativo professionale per gli addetti alla preparazione con quanto previsto dalla DGR 1036 del 2005	SI	10	Attestati di formazione del personale addetto alla preparazione dei pasti
	SI, ma senza aggiornamento	5	idem
	NO	0	
4. Formazione professionale prevista dalla DGR 1036/2005 rivolta anche al personale addetto allo sporzionamento	SI	10	Attestati di formazione del personale addetto allo sporzionamento
	NO	0	
5. Previsione nel capitolato d'appalto di specifiche indicazioni relative alle problematiche sulla presenza di glutine nella fornitura dei prodotti	SI	10	copia della parte specifica del capitolato d'appalto
	SI, ma solo per i prodotti speciali	3	
	NO	0	
6. Omogeneità del menu' offerto ai celiaci con quello comune (relativamente ad es. alla tipologia del piatto, tipologia di ingredienti, modalità di preparazione, ecc.) Corrispondenza garantita per il 1° e il 2° piatto + contorno:	- sempre	20	Menù
	- qualche volta	10	

	- mai	0	
7. Numero di volte in cui nel menù settimanale è previsto l'utilizzo di "alimenti naturalmente senza glutine, relativamente ai primi piatti e ai dessert (es. riso, legumi, patate, ecc.)"	4 e più	20	Menù
	3	15	
	2	10	
	1	5	
	0	0	
8. previsione di una valutazione di soddisfazione del cliente	SI	10	Questionario di soddisfazione
	NO	0	

Azione 2 - realizzazione di attività per l'avviamento del servizio di preparazione di pasti senza glutine

La valutazione prenderà in considerazione gli elementi attinenti l'avviamento dell'attività di preparazione di pasti senza glutine che fanno capo alle macroaree di seguito indicate:

- gestione del processo (linea dedicata alla preparazione pasti per celiaci) max 10 punti;
- procedure di autocontrollo (riferimenti:piano HCCP, formazione del personale, acquisti presso fornitori), max 40 punti;
- risorse (attrezzature, omogeneità del menù per il celiaco rispetto a quello comune), max 40 punti;
- valutazione cliente, max 10 punti.

Tabella con indicazione degli elementi di cui all'Azione 2 che saranno oggetto di valutazione e relativi punteggi:

Elementi	Risposte	Punteggio	Documentazione da allegare unitamente al progetto
1. Inserimento di una linea dedicata alla preparazione di pasti senza glutine	SI	10	Descrizione
	NO	0	
2. Presenza dell'attrezzatura dedicata per la preparazione di pasti senza glutine dedicata	SI	10	Descrizione
	NO	0	
3. Presenza del piano di autocontrollo specifico per la produzione di pasti senza glutine come previsto dalla DGRT 1036/2005	SI	10	Copia della parte specifica HCCP
	NO	0	
4. Coerenza del percorso formativo professionale per gli addetti alla preparazione con quanto previsto dalla DGR 1036 del 2005	SI	10	Attestati di formazione del personale addetto alla preparazione dei pasti
	SI, ma senza aggiornamento	5	idem
	NO	0	
5. Formazione professionale prevista dalla DGR 1036/2005 rivolta anche al personale addetto allo sporzionamento	SI	10	Attestati di formazione del personale addetto allo sporzionamento
	NO	0	
6. Omogeneità del menu' offerto ai celiaci con quello comune (relativamente ad es. alla tipologia del piatto, tipologia di ingredienti, modalità di preparazione, ecc.): corrispondenza garantita per il 1° e il 2° piatto + contorno:	- sempre	20	Menù

	- qualche volta - mai	10 00	
7. Numero di volte in cui nel menù settimanale è previsto l'utilizzo di "alimenti naturalmente senza glutine, relativamente ai primi piatti e ai dessert (es. riso, legumi, patate, ecc.)."	4 e più 3 2 1 0	20 15 10 5 0	Menù
8. Previsione nel capitolato d'appalto di specifiche indicazioni relative alle problematiche sulla presenza di glutine nella fornitura dei prodotti	SI	10	copia della parte specifica del capitolato d'appalto
	SI, ma solo per i prodotti speciali	3	
	NO	0	
9. previsione di una valutazione di soddisfazione del cliente	SI	10	Questionario di soddisfazione
	NO	0	

DATA: _____

Responsabile del Progetto:

Firma
